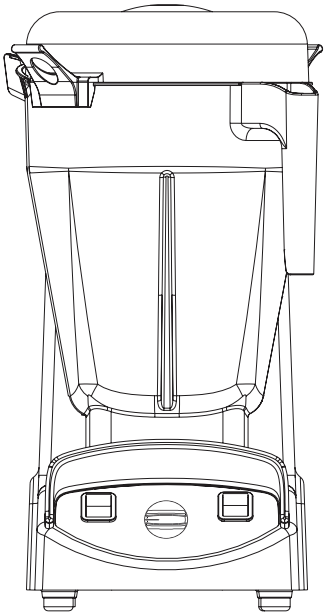
Vitamix

Vitamix XL®

ALL MODELS

Guia de usuario; manual uso y cuidados



ENGLISH | ESPAÑOL | FRANÇAIS

CONTENTS

English **1**

Español **29**

Français **57**

Important Safeguards **4**

General Instructions **6**
Programmable Model
All Models
Maintenance Tips
Blending Tips

Control Panel **10**

Programming **12**
Programming Custom Chip
Resetting Pre-Set Buttons

Machine Assembly **13**
Lid Assembly
Safety Interlock
Blade Assembly
Accelerator Tool

Caring for your Machine **17**

Troubleshooting **20**

Warranty **22**

Parts List **26**

Product Specifications **28**

CONTENIDO

English **1**

Español **29**

Français **57**

Precauciones importantes **32**

Instrucciones Generales **34**
Modelo programable todos los modelos
Consejos para el mantenimiento
Consejos para licuar

Panel de Control **38**

Programación **40**
Programación con un chip personalizado
Restablecimiento de los botones preestablecidos

Montaje de la Máquina **41**
Conjunto de la tapa
Interbloqueo de seguridad
Conjunto de cuchillas
Herramienta aceleradora

Cuidado de la Máquina **45**

Solución de Problemas **48**

Garantía **50**

Lista de Piezas **54**

Especificaciones del Producto **56**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra las descargas eléctricas, no coloque la base de motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. Si la máquina es utilizada por niños, o se usa cerca de ellos, es necesaria la supervisión por parte de un adulto.
4. Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente mural cuando no utilice la máquina Vitamix®, antes de desmontarla, al colocarle o extraerle piezas y antes de limpiarla, a menos que desee lavar sólo el vaso.
5. Nunca toque las piezas móviles.

No haga funcionar ninguna máquina que esté defectuosa, que tenga el cable o el enchufe averiados, que se haya caído o dañado de algún modo. Si adquirió su equipo en los EE.UU., llame al **Servicio Técnico de Vitamix al (800) 886.5235** para la revisión, la reparación, el posible reemplazo o el ajuste mecánico o eléctrico de la máquina. Si lo adquirió fuera de los EE.UU., comuníquese con el Distribuidor autorizado de Vitamix o con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 (440) 782.2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor cerca de su domicilio.

6. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas no recomendados ni vendidos por Vitamix puede causar incendio, descargas o lesiones. No use accesorios no recomendados ni vendidos por Vitamix, ya que anulará la garantía. **No se recomienda alterar ni modificar este producto en modo alguno, ya que ello puede causar lesiones.**
7. **No utilice el producto a la intemperie.**
8. No deje que el cable eléctrico toque superficies calientes ni cuelgue sobre el borde de la mesa ni del mostrador.
9. No coloque la máquina sobre ni cerca de quemadores calientes eléctricos o a gas, dentro de un horno calentado ni deje que entre en contacto con superficies calientes. Las fuentes de calor externas pueden dañar la máquina.
10. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso cuando el motor esté funcionando para evitar posibles lesiones graves y/o daños a la máquina Vitamix. Se puede usar una espátula de goma, pero sólo cuando la máquina no esté funcionando.
11. **ADVERTENCIA: Las cuchillas son filosas. Manipúlelas con cuidado.**
    - Nunca intente quitar las cuchillas si el vaso está puesto en la base de motor.
    - No haga funcionar la máquina con cuchillas sueltas, melladas o dañadas; reemplácelas de inmediato.
    - Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de cuchillas en la base de motor si el vaso Vitamix no está correctamente instalado.
12. La capacidad máxima equivale a la cantidad de onzas (litros) que aparece en el vaso, y es considerablemente menor con mezclas espesas.
13. El vaso no debe llenarse más de ⅔ de su capacidad cuando la herramienta aceleradora esté en su lugar durante el licuado. No exceda los 30 segundos de licuado continuo mientras la herramienta aceleradora esté en su lugar.
14. **PRECAUCIÓN:** Si la máquina se opera en cámaras silenciadoras distintas de las aprobadas por Vitamix®, pueden producirse problemas de enfriamiento derivados del apagado térmico, los cuales causarán finalmente daños al motor.
15. Cuando prepare mantequillas de nueces o alimentos a base de aceite, no procese la mezcla por más de un minuto una vez que esta comience a circular. El procesamiento excesivo puede causar sobrecalentamiento peligroso y daños al vaso.
16. **Siempre haga funcionar la máquina Vitamix con la tapa firmemente puesta.**
17. **ADVERTENCIA:** Al procesar líquidos calientes:
    - La tapa de dos piezas con pestillo debe estar firmemente en su lugar. Esto permite que el vapor escape de manera natural y evitará que la tapa se salga al encenderse la máquina. No comience a procesar a alta velocidad ni en el ajuste de mayor rapidez. Siempre comience a procesar los líquidos calientes a baja velocidad o en el ajuste de menor rapidez, luego vaya aumentándola a medida que la máquina va funcionando.
    - Tenga cuidado con los líquidos calientes. Puede salir líquido rociado por debajo del tapón de la tapa o escapar vapor causando quemaduras.
    - Use prendas de manga larga y guantes para protegerse al verter líquidos y mezclas calientes
18. **PRECAUCIÓN:** Apague el suministro eléctrico o desenchufe la máquina antes de tocar las piezas móviles.

Conserve estas instrucciones de seguridad

- El cable eléctrico para EE.UU. de la licuadora Vitamix viene con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) que encaja perfectamente en un tomacorriente mural de tres orificios (Figura A). **Fuera de los Estados Unidos este cable variará según el país dado.**
- Se ofrecen adaptadores (Figura B) para tomacorrientes de dos orificios. No corte ni quite la tercera clavija (conexión a tierra) del enchufe ni del cable eléctrico.
- Consulte a un electricista si no sabe con seguridad si el tomacorriente mural está conectado a tierra mediante el cableado del edificio. Con un tomacorriente mural de dos orificios conectado a tierra correctamente, ponga a tierra la máquina empalmando la lengüeta del adaptador a la cubierta del tomacorriente, utilizando el tornillo ubicado en el centro de la cubierta (Figura B).

¡ADVERTENCIAS!

En Canadá, no se deben usar adaptadores para tres clavijas.

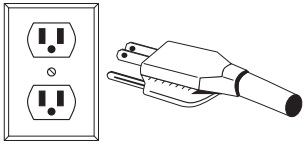


FIGURA A

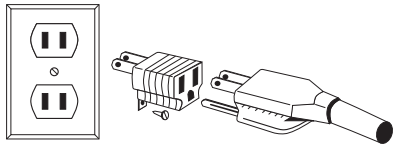


FIGURA B

¡NOTAS IMPORTANTES!

Las instrucciones que aparecen en este manual de uso y cuidado no pueden abarcar todas las condiciones y situaciones posibles que puedan presentarse. Use el sentido común y tome las medidas de precaución necesarias al operar y dar mantenimiento a cualquier aparato electrodoméstico.

INSTRUCCIONES GENERALES

Modelo Programable

A continuación se detallan los ajustes básicos del selector de programas para el modelo Programable Vitamix XL®. Estos programas, numerados del 1 al 6, sonciclos de licuado diseñados para las tareas de licuado que se realizan con mayor frecuencia. Al seleccionarse uno de los programas preestablecidos, la máquina funcionará durante un ciclo completo. Se detendrá automáticamente al finalizar el ciclo. La duración y la velocidad de los ciclos varían. Las opciones preestablecidas de la máquina pueden diferir debido a las modificaciones del programa o si la máquina se programó específicamente para su uso particular.

AJUSTE 1: Comienza a baja velocidad, aumenta a alta (100%) durante 25 segundos (:30)

AJUSTE 2: Comienza a baja velocidad, aumenta a alta (100%) durante 40 segundos (:45)

AJUSTE 3: Comienza a baja velocidad, aumenta a alta (100%) durante 55 segundos (:60)

AJUSTE 4: Comienza a baja velocidad, aumenta a alta (100%) durante 1 minuto y 25 segundos (1:30)

AJUSTE 5: Comienza a baja velocidad, aumenta a alta (100%) durante 1 minuto y 55 segundos (2:00)

AJUSTE 6: Comienza a baja velocidad, aumenta a alta (100%) durante 2 minutos y 55 segundos (3:00)

Instrucciones para licuadoras Vitamix XL® (todos los modelos)

1. Primero coloque los líquidos y alimentos blandos en el vaso. El colocar los ingredientes húmedos hacia las cuchillas ayuda a iniciar el vórtice que permite atraer los demás ingredientes hacia las cuchillas. Si bien no es necesario para el procesamiento, el cortar los alimentos en trozos más pequeños (1 a 3 pulg. / 3 a 8 cm) permite medir los ingredientes en forma más precisa. Se recomienda descongelar parcial o totalmente las frutas. Se recomienda usar la velocidad más alta para el licuado de servicio pesado.
2. Coloque el vaso en la base de motor, alineándolo sobre la almohadilla centrante que está sujeta a la base. **(El motor debe estar completamente detenido antes de colocar el vaso.)** No se deben usar los vasos con materiales sólidos ni secos. Evite hacer funcionar la máquina con el vaso vacío.
3. Siempre use la tapa al licuar. Si va a licuar ingredientes calientes, la tapa debe estar firmemente asegurada en su lugar. Cuando procese líquidos calientes, no use una tapa que no tenga pestillo ni de una sola pieza.
4. Para obtener el mejor licuado, siempre cerciórese de llenar el vaso de 1,5 gal. / 5,6 L hasta el nivel de 48 oz. / 1,4 L o más alto con los ingredientes. Si el volumen final es inferior a 48 oz. / 1,4 L, use el vaso Advance®.
5. Enchufe la máquina al tomacorriente más cercano (si está desenchufada).
6. Siga las instrucciones para el modelo específico:
   Modelo Programable Vitamix XL®: Coloque el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) en la posición de encendido. Active un programa seleccionando el ajuste deseado en el selector.
   - Oprima el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada).
   - Para evitar posibles salpicaduras, pose levemente su mano sobre la tapa mientras enciende la máquina (salvo cuando procese líquidos o mezclas calientes).
   - Observe atentamente la mezcla hasta habituarse a la velocidad a fin de evitar un licuado excesivo.
   - Si durante el licuado la mezcla parece demasiado espesa, retire el tapón de la tapa y agregue líquido lentamente por la misma mientras procesa el producto.

   Modelo Vitamix XL® de Velocidad Variable: Seleccione el ajuste deseado en el selector de velocidad. Dependiendo de los ingredientes, comience con un ajuste bajo, luego cambie a uno más alto una vez que la mezcla comience a procesarse.
   - Coloque el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) en la posición de encendido.
   - Observe atentamente la mezcla hasta habituarse a la velocidad a fin de evitar un licuado excesivo.
   - Mientras más baja sea la velocidad, más gruesa será la mezcla. Mientras más alta sea la velocidad, más fina será la mezcla. Para evitar el procesamiento excesivo, siempre comience con la velocidad variable más baja, luego vaya aumentándola paulatinamente.
7. Cuando procese mezclas difíciles de licuar tales como pasta de jengibre, pesto, o mezclas con ingredientes congelados, use la herramienta aceleradora (consulte la página 44) para ayudar a que los ingredientes fluyan hacia las cuchillas. El mover la herramienta continuamente de manera circular durante el licuado ayudará a eliminar las burbujas de aire y lograr una mezcla uniforme.
8. Una vez que la licuadora haya parado, espere hasta que las cuchillas se detengan por completo para retirar la tapa o el vaso de la base de motor.

¡ADVERTENCIAS!

- Desenchufe la máquina del tomacorriente cuando no la utilice.
- Si detecta un cambio en el sonido de la máquina o si un objeto sólido o extraño entra en contacto con las cuchillas, no sirva el contenido. Examine el conjunto de cuchillas para asegurarse de que no haya piezas sueltas, melladas o faltantes. Si faltan piezas o hay piezas sueltas o melladas, reemplace el conjunto de cuchillas por uno nuevo. (Consulte la página 43.)

Al procesar líquidos calientes siempre:
- Tenga cuidado. El vapor o las salpicaduras que escapen pueden causar quemaduras.
- Trabe la tapa. Ello impedirá que esta se libere al activarse la máquina.
- Para la máquina Vitamix XL® de Velocidad Variable, comience en el ajuste de Velocidad Variable núm. 1 y auméntelo rápidamente al núm. 10. Jamás comience en el ajuste de más alta velocidad al licuar ingredientes calientes.

INSTRUCCIONES GENERALES

1. Para usar el interruptor Pulse (Pulso):
   Modelo Programable Vitamix XL®: Cerciórese de que el suministro eléctrico esté encendido. Oprima el interruptor Pulse (Pulso) con el vaso en la base de motor. Suéltelo para detener el motor.
   Modelo Vitamix XL® de Velocidad Variable: Cerciórese de que el suministro eléctrico esté encendido. Gire el selector hasta la velocidad variable deseada. Oprima el interruptor Pulse (Pulso) con el vaso en la base de motor. Suéltelo para detener el motor. Repita el procedimiento múltiples veces hasta que la mezcla se haya licuado y alcanzado la consistencia deseada.
2. Desenchufe la máquina cuando no la utilice.

Consejos para el mantenimiento

- **Nunca golpee el vaso contra una superficie para aflojar los ingredientes.** Retire el vaso de la base y use una espátula de goma para quitar las mezclas espesas del fondo del vaso.
- **Nunca agite ni haga vibrar el vaso cuando lo esté usando.**
- **Nunca retire el vaso si la máquina no se ha detenido por completo.**
- **Nunca encienda el motor antes de colocar el vaso en su lugar.**

¡NOTAS IMPORTANTES!

La protección automática contra sobrecargas apaga el motor para protegerlo. El motor puede dejar de funcionar si se sobrecarga o sobrecalienta. Si el motor se apaga, ello puede deberse a:

- Receta demasiado espesa
- Receta con demasiados ingredientes
- Receta procesada demasiado tiempo a baja velocidad

Si el motor se apaga, repase las técnicas de procesamiento y las instrucciones.

Cortacircuito reiniciable: Cuando el cortacircuito se dispara, lo hace para proteger al motor contra sobrecargas eléctricas. Si ello ocurre, puede reiniciarse oprimiéndolo suavemente para regresarlo a su posición retraída.
Protector térmico: El protector térmico puede apagar el motor para protegerlo contra el sobrecalentamiento. Para rearrancarlo, deje que el motor se enfríe con el suministro apagado (hasta 45 minutos). El enfriamiento puede acelerarse ubicando la base de motor sobre un lugar fresco. (Desenchúfelo primero.) Para acelerar el proceso, trate de hacer circular aire con una aspiradora o ventilador apuntado hacia la parte inferior de la base. Si pareciera que el motor se está sobrecalentando, pero el protector térmico contra sobrecarga no ha apagado la máquina, deténgala y retire el vaso de la base. Fije el selector en el núm. 10 para la máquina de velocidad variable u oprima el interruptor Pulse (Pulso) para la máquina programable. Encienda la máquina y deje que funcione durante 1 minuto. Cerciórese de jamás tocar ninguna pieza móvil que esté en uso. Si se activan ambos dispositivos de protección, siga las instrucciones para reiniciar el cortacircuito, luego enfríe el motor según las instrucciones del protector térmico.

Consejos para licuar

1. Si los ingredientes se congelan, trate de reducir la cantidad de hielo. En comparación con otras licuadoras, la máquina Vitamix XL no necesita tanto hielo para hacerbebidas congeladas.
2. Primero, introduzca en el vaso los líquidos y trozos de alimentos blandos. Los ingredientes duros y el hielo se deben introducir al final.
3. Los ingredientes enteros, duros o congelados deben estar cortados en trozos pequeños. Las frutas congeladas son extremadamente difíciles de licuar. Para obtener mejores resultados, utilice frutas semicongeladas. Si usa las mismas medidas de hielo y frutas semicongeladas, obtendrá bebidas consistentes. Si ve que quedan pedazos sólidos, reconsidere la cantidad que va a preparar a la vez.
4. Al crear recetas, siempre use el líquido suficiente para facilitar el proceso de licuado. Para recetas con poco líquido, use el selector de velocidad variable a fin de hacer funcionar la máquina en su ajuste más bajo hasta que la mezcla empiece a procesarse sin problemas.
5. Cuando use el vaso de 1,5 gal. / 5,6 L, use ambas manos al verter. Deslice una mano por debajo del surtidor y sujete el mango con la otra (Figura A).
6. Al licuar productos calientes, use guantes y prendas de manga larga para verter (Figura A).
7. Comience a licuar a baja velocidad y luego vaya aumentándola paulatinamente. El procesar las recetas a alta velocidad permite enfriar el motor de manera eficiente.

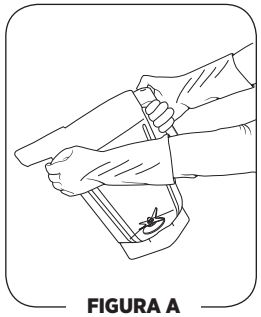


FIGURA A

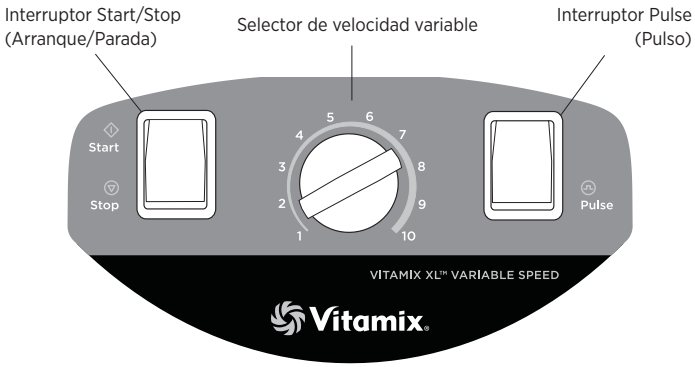
8. Si una receta requiere procesar mezclas muy densas a velocidades bajas, existe una alta posibilidad de que el protector térmico se active. Para impedir que el protector térmico se apague, cuando el motor parezca estar calentándose, detenga la máquina y retire el vaso de la base. Encienda la máquina a alta velocidad y déjela que funcione sin el vaso. Ello hará circular el aire alrededor de la caja del motor enfriándolo.

¡NOTAS IMPORTANTES!

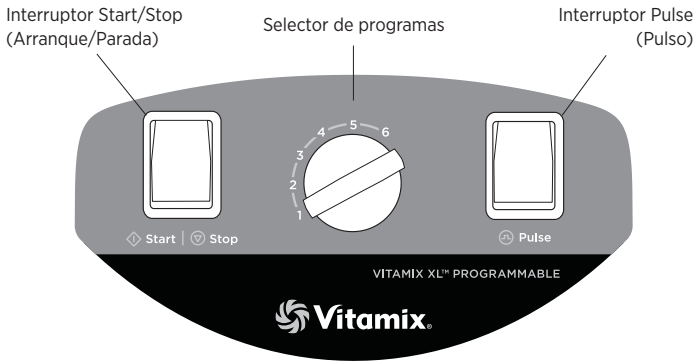
- Revise las cuchillas diariamente. Si ve que falta una pieza o bien que hay una pieza suelta o mellada, reemplace el conjunto de cuchillas antes de usar la máquina (consulte la página 43). No apriete el tornillo de cabeza hexagonal (en la parte superior del conjunto de cuchillas). Si está suelto, reemplace el conjunto de cuchillas.
- Las instrucciones que aparecen en este manual de uso y cuidado no pueden abarcar todas las condiciones y situaciones posibles que puedan presentarse. Use el sentido común y tome las medidas de precaución necesarias al operar y dar mantenimiento a cualquier aparato electrodoméstico.

PANEL DE CONTROL

Vitamix XL® de Velocidad Variable



Vitamix XL® Programable



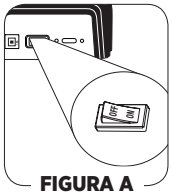


FIGURA A

Vitamix XL® de Velocidad Variable

Interruptor On/Off (Encendido/Apagado): Se encuentra en el costado de la máquina (Figura A) y controla el suministro eléctrico de la misma. Cuando la unidad esté enchufada, encienda el interruptor a fin de preparar la máquina para licuar. Apáguelo durante la noche o siempre que la máquina quede sin supervisión.

Botón Start/Stop (Arranque/Parada): Se encuentra al lado izquierdo del panel de control al mirar la máquina de frente. Active la máquina pulsando la parte superior del botón para arrancar la unidad (◇), y deténgala pulsando la parte inferior del mismo (▽). El interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) activa la máquina en el ajuste seleccionado del selector de velocidad variable.

Selector de Velocidad Variable: Permite al usuario seleccionar continuamente las velocidades variables del motor.

Interruptor Pulse (Pulso): El interruptor Pulse (⎍) sólo puede usarse cuando el interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) está en la posición de parada (▽). Este interruptor se puede usar para refrescar rápidamente el producto en el vaso, para lo cual debe mantenerse pulsado el tiempo que sea necesario. Al activarse, el interruptor hace funcionar la máquina en el ajuste seleccionado del selector de velocidad variable.

¡NOTAS IMPORTANTES!

Las máquinas Vitamix vienen con varias opciones de control diferentes. Cerciórese de seguir las instrucciones para su modelo en particular.

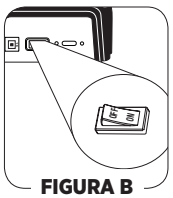


FIGURA B

Vitamix XL® Programable

IInterruptor On/Off (Encendido/Apagado): Se encuentra en el costado de la máquina (Figura B) y controla el suministro eléctrico de la misma. Cuando la unidad esté enchufada, encienda el interruptor a fin de preparar la máquina para licuar. Apáguelo durante la noche o siempre que la máquina quede sin supervisión.

Botón Start ◇ /Stop ▽ (Arranque/Parada): Se encuentra al lado izquierdo del panel de control al mirar la máquina de frente. Es un interruptor iluminado. Cuando la luz está prendida, el suministro eléctrico está encendido. Active la máquina oprimiendo el interruptor para hacerla funcionar en uno de los seis programas. El interruptor Start/Stop (Arranque/Parada) puede pulsarse para detener un ciclo de licuado intermedio del programa.

Selector de programas: Permite al usuario seleccionar una gran cantidad de ajustes preprogramados. La licuadora se apaga automáticamente cuando finaliza el programa. El programa se activa sólo cuando el interruptor de suministro está encendido. En la página 40 encontrará los detalles de programación.

Interruptor Pulse (Pulso): El interruptor Pulse (⎍) se encuentra en el lado derecho del panel de control al mirar la máquina de frente. Se puede usar para refrescar rápidamente el producto en el vaso, para lo cual debe mantenerse pulsado el tiempo que sea necesario. Este interruptor sólo puede usarse cuando el interruptor de suministro está encendido.

PROGRAMACIÓN

La máquina Vitamix XL® Programable viene preprogramada con ciclos de licuado optimizados para una gran variedad de tareas de licuado. Los programas se pueden personalizar usando un chip de programación o kit de software programador ofrecido por Vitamix®. Llame a su distribuidor o al Servicio de Atención al Cliente para obtener más información.

Si bien la máquina Vitamix XL® viene con programas preestablecidos de fábrica, siga estas instrucciones cuando use un chip de programación personalizado.

Programación con un chip personalizado

1. Encienda el suministro de la máquina mediante el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) situado en el costado de la máquina.
2. Quite el vaso y ubique el puerto de programación situado en el costado de la máquina junto al interruptor On/Off (Encendido/Apagado). Introduzca el chip de programación personalizado con las barras de contacto plateadas y la frase “This Side Facing to the Front of the Machine” (Este lado debe mirar hacia la parte delantera de la máquina) en el puerto ubicado debajo del área etiquetada.
3. Dentro de 5 segundos se reprogramarán los seis programas preestablecidos.
4. Retire el chip de programación, colóquelo nuevamente en su envase original y guárdelo en un lugar seguro y de fácil acceso.

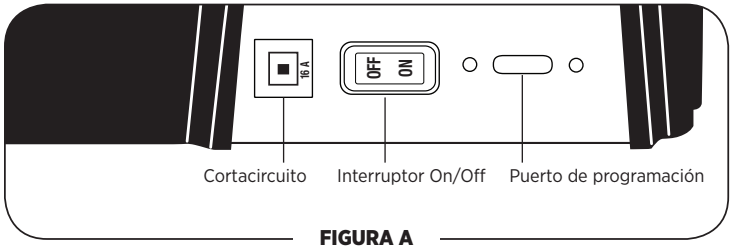


FIGURA A

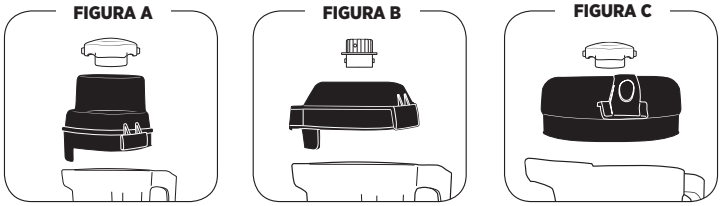
Restablecimiento de los programas preestablecidos a los ajustes de fábrica

1. Apague el suministro de la máquina mediante el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) situado en el costado de la máquina.
2. Mantenga oprimido el botón Pulse (Pulso) mientras vuelve a encender el suministro mediante el interruptor On/Off (Encendido/Apagado).

¡NOTAS IMPORTANTES!

Chip de programación: Si se siguen los pasos de programación antedichos y la programación personalizadano aparece con el primer ciclo de licuado, gire el chip en 180° (dele media vuelta) y vuelva a intentarlo.

MONTAJE DE LA MÁQUINA



Conjunto de la tapa

Tapa de dos piezas con herramienta aceleradora, vaso de 64 oz. / 2,0 L Advance®

- Para asegurar la tapa, colóquela encima del vaso y presiónela suavemente hasta que quede encajada en su lugar, luego cerciórese de que los pestillos queden afianzados por la parte superior del reborde del vaso.
- Para retirar una tapa completamente cerrada con pestillo, levante una de las dos lengüetas y tire hacia arriba y hacia afuera.
- Gire el tapón del medio de la tapa para afianzarlo o quitarlo.
- El tapón se puede retirar cuando se use la herramienta aceleradora o se agreguen ingredientes.

Tapa de dos piezas vaso (optativo) de 64 oz. / 2,0 L Advance®

- Para asegurar la tapa, colóquela encima del vaso y presiónela suavemente hasta que quede encajada en su lugar, luego cerciórese de que los pestillos queden afianzados por la parte superior del reborde del vaso.
- Para retirar una tapa completamente cerrada con pestillo, levante una de las dos lengüetas y tire hacia arriba y hacia afuera.
- Gire el tapón del medio de la tapa para afianzarlo o quitarlo.
- No lo use con la herramienta aceleradora

Tapa de dos piezas, vaso de 1,5 gal. / 5,6 L

- Para asegurar la tapa, colóquela encima del vaso y presiónela suavemente hasta que quede encajada en su lugar, luego cerciórese de que los pestillos queden afianzados por la parte superior del reborde del vaso.
- Para retirar una tapa completamente cerrada con pestillo, levante una de las dos lengüetas y tire hacia arriba y hacia afuera.
- Gire el tapón del medio de la tapa para afianzarlo o quitarlo.
- El tapón se puede retirar cuando se use la herramienta aceleradora o se agreguen ingredientes.

¡NOTAS IMPORTANTES!

Vasos: Las licuadoras Vitamix XL® están diseñadas para optimizar su uso con los vasos de 1,5 gal. / 5,6 L y el vaso de 64 oz. / 2,0 L. Advance el uso de otros vasos Vitamix estándar (64 oz. / 2,0 L, 48 oz. / 1,5 L, o compactos de 32 oz. / 0,9 L) no es compatible. Llame al Servicio de Atención al Cliente de Vitamix o a su distribuidor para obtener más información.

Tapas: Para facilitar la inserción y el retiro de las tapas nuevas, frote una pequeña capa de aceite de cocina alrededor del reborde donde éste se sella. Colóquela en un vaso durante varios minutos, retírela y limpie el aceite de la tapa.

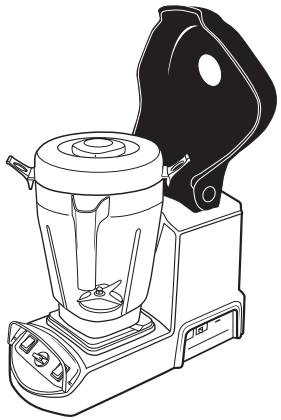
MONTAJE DE LA MÁQUINA

Interbloqueo de seguridad

El interbloqueo se proporciona sólo para los países que requieren esta característica. Con la máquina enchufada en el tomacorriente más cercano, la traba de seguridad magnética desactivará el suministro eléctrico del motor cada vez que se levante la tapa de seguridad en posición vertical para colocar el vaso en la almohadilla centrante (Figura A).

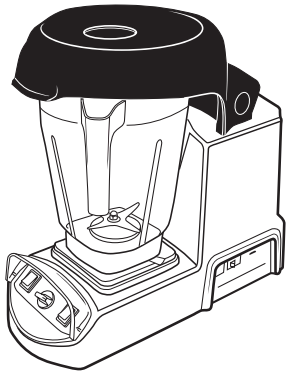
El suministro se restablece cuando se vuelve a colocar la tapa de seguridad sobre la tapa del vaso (Figura B). La herramienta aceleradora puede usarse durante el licuado a través de la tapa de seguridad y la tapa del vaso.

FIGURA A



Tapa del interbloqueo de seguridad en posición abierta. Suministro de la máquina desactivado.

FIGURA B

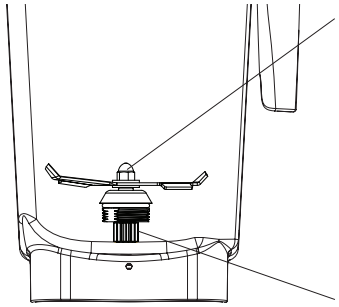


Tapa del interbloqueo de seguridad en posición cerrada. Suministro de la máquina activado.

¡ADVERTENCIAS!

No haga funcionar la máquina sin la tapa del vaso cuando use el interbloqueo.

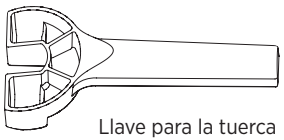
Conjunto de cuchillas



Conjunto del agitador de cuchillas: El conjunto de cuchillas incluye cuchillas de precisión de acero inoxidable endurecido con cojinetes esféricos de acero doblemente sellados y encapsulados para una máxima durabilidad. El resistente conjunto de cuchillas literalmente hace explotar las moléculas de los alimentos y del hielo en el vaso, ayudando así a homogeneizar la mezcla con más eficacia. No es necesario retirar las cuchillas para la limpieza normal. (Consulte la información a continuación sobre la extracción o colocación de elementos.)

Eje estriado motriz: Encaja en el acople en la base de motor para girar las cuchillas.
Nota: Si retira y vuelve a colocar el vaso mientras el acoplamiento aún está girando, estropeará los dientes del eje motriz. **(Esta pieza NO es desmontable.)**

Tuerca de sujeción: Debe estar ajustada. Pida la llave para la tuerca de sujeción a fin de obtener mejores resultados. (Consulte la información a continuación sobre la extracción o colocación de elementos.)

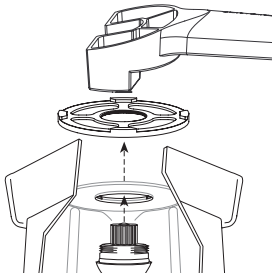


Llave para la tuerca de sujeción

Retiro del conjunto de cuchillas

A veces, puede que sea necesario limpiar más a fondo las cuchillas. Puede comprar la llave de uso fácil para extraer el conjunto de cuchillas (artículo núm. 15596). Invierta el vaso y sujételo con firmeza. Introduzca la llave para la tuerca de sujeción en la muesca de la tuerca y gírela en sentido antihorario para aflojarla. Luego sujete las cuchillas con un paño y retire la tuerca con la mano.

Colocación del conjunto de cuchillas: Con el vaso invertido, sujete las cuchillas con un paño, introdúzcalas en la parte inferior del vaso y alinéelas con los lados planos de la abertura del vaso. Coloque la tuerca de sujeción y apriétela con la mano. Gírela con cuidado en sentido horario hasta afianzarla con la llave.
No la fuerce. Si no está suficientemente apretada, notará que el vaso hace más ruido.



Llave para la tuerca de sujeción en uso

¡ADVERTENCIAS!

Nunca use el conjunto de cuchillas con componentes sueltos, dañados o mellados.
Precaución: ¡No retire las cuchillas ni el conjunto de cuchillas a menos que sea absolutamente necesario! Nunca intente desmontar el conjunto de cuchillas. Ello anulará la garantía.

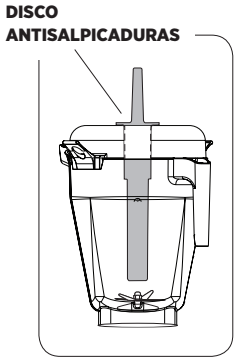
MONTAJE DE LA MÁQUINA

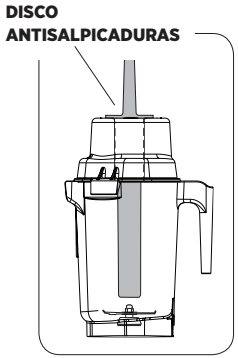
Herramienta aceleradora

La herramienta aceleradora impide la formación de burbujas de aire durante el licuado y permite procesar mezclas congeladas muy espesas o difíciles de licuar. Mientras la máquina esté funcionando, use la herramienta aceleradora para empujar los ingredientes hacia las cuchillas.

Uso de la herramienta aceleradora:

- Si las mezclas espesas dejan de circular, es posible que haya burbujas de aire atrapadas. Introduzca la herramienta aceleradora por la tapa y revuelva a fin de eliminarlas.
- Úsela solamente con la tapa trabada en su lugar sin el tapón de la tapa.
- El disco antisalpicaduras (cerca de la parte superior de la herramienta aceleradora) y la tapa impiden que la herramienta aceleradora golpee las cuchillas.
- El vaso no debe estar a más de ⅔ de su capacidad cuando se use la herramienta aceleradora.
- No use la herramienta aceleradora por más de 30 segundos consecutivos (para evitar el sobrecalentamiento).
- El mantener la herramienta aceleradora recta debiera permitir la circulación de los ingredientes más espesos. Si no es así, apunte la herramienta hacia el costado o la esquina del vaso.





¡ADVERTENCIAS!

No fuerce la herramienta aceleradora al introducirla en el vaso. La fuerza excesiva puede hacer que la herramienta se extienda demasiado en el vaso y dañe las cuchillas.

No use la herramienta aceleradora antigua que tiene una superficie recta y pareja (sin secciones de mayor o menor ancho). Usar el modelo antiguo puede dañar las cuchillas.

Al procesar líquidos o mezclas calientes:

- La tapa de dos piezas con pestillo debe estar firmemente trabada en su lugar. No use la tapa de una sola pieza ni una que no tenga pestillo. Esto permite que el vapor escape de manera natural y evitará que la tapa se salga al encenderse la máquina.
- No comience a procesar líquidos calientes a alta velocidad. Siempre comience a procesarlos a baja velocidad, luego vaya aumentándola a medida que la máquina va funcionando.
- Tenga cuidado con los líquidos calientes. Pueden salir líquidos rociados por debajo del tapón de la tapa o escapar vapor causando quemaduras.

CUIDADO DE LA MÁQUINA

Productos de limpieza	Proveedores en los EE.UU.
Solid Supra, Solid Power, Guardian Acclaim, Solid Guardian Plus, Solid Super Impact, Solid Insure	**Ecolab, Inc**., St. Paul, MN 800-352-5326 www.ecolab.com
Diverpak Eclipse H2, Liqui-Safe L7 Acclean Poly-Brite	**Diversey**, Livonia, MI 800-521-8140
Glow MB-1 Lustre NC-25 Lustre Plus	**Wesmar Company, Inc.** Seattle, WA 206-783-5344 www.wesmar.com
PSRA 41-D, PSRA 41-E Liqui-Ware 1, Liqui-Ware MC D-Flex, Sur-Met	**Anderson Chemical Co.** Litchfield, MN 800-366-2477 www.andersonchemical.com

Agentes de enjuague

Solid Rinse Dry, Solid Brilliance, Jet Dry, Rinse Dry	**Ecolab, Inc**., St. Paul, MN 800-352-5326 www.ecolab.com

Desmanchador

NuWare	**Diversey**, Livonia, MI 800-521-8140

¡NOTAS IMPORTANTES!

Productos de limpieza: No use agentes limpiadores abrasivos ni blanqueador concentrado para limpiar. No use limpiadores que contengan desinfectantes cuaternarios sobre los componentes de policarbonato (por ejemplo, los vasos Advance y las cubiertas). No use ninguno de los siguientes productos de limpieza: detergentes para lavavajillas automáticos, limpiadores de hornos, lana de acero ni ninguna esponja abrasiva.

CUIDADO DE LA MÁQUINA

Base de motor/panel de control

1. **Desenchufe el cable eléctrico.**
2. Lave cuidadosamente la superficie externa con un paño de algodón humedecido en una solución suave de agua tibia y detergente no abrasivo o un limpiador líquido no abrasivo en aerosol. **Nunca sumerja la base de motor en agua ni en ningún otro líquido.**
3. Limpie completamente los interruptores de modo que funcionen libremente. Pueden tornarse pegajosos con el uso. Desenchufe la máquina y use un paño humedecido con agua* y detergente suave para limpiar por los bordes de las paletas de los interruptores hasta que funcionen libremente. Haga funcionar los interruptores hacia atrás y adelante unas cuantas veces para soltar todos los residuos secos que puede haber debajo de cada interruptor. El dejar los interruptores pegajosos los dañará o quemará. Limpie cuidadosamente los interruptores teniendo precaución de no dejar que se filtre agua ni otros líquidos.
4. Séquelos con un paño suave de algodón.

Vaso y tapa

Separe la tapa y el tapón. Lávelos con agua tibia y detergente. Enjuáguelos debajo de agua corriente y séquelos. Vuelva a montarlos antes de usar la máquina. (Consulte la página 41).

1. **Para limpiarlo:** Llene una ¼ parte del vaso con agua tibia (110°F / 43°C) y agregue unas cuantas gotas de detergente líquido para vajilla.** Vuelva a ubicar el vaso en la base de motor y coloque firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos. Vacíe el vaso. Repita este paso.
2. **Para enjuagarlo:** Llene ¾ partes del vaso con agua tibia (110°F / 43°C) – no agregue detergente. Vuelva a ubicar el vaso en la base de motor y coloque firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos. Vacíe el vaso.
3. Si queda algún residuo sólido, quite el conjunto de cuchillas (consulte la página 43) y lave todas las piezas del vaso con agua tibia y detergente. Enjuáguelas y drénelas. Vuelva a montar las piezas antes del próximo paso. No ponga en remojo el conjunto de cuchillas.
4. **Para desinfectarlo:** Si no quedan residuos sólidos después del paso 2 o una vez finalizado el paso 3, llene ¾ partes del vaso con una mezcla desinfectante.*** Vuelva a ubicar el vaso en la base de motor y coloque firmemente la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina durante 30 segundos a alta velocidad. Apague la máquina y deje que la mezcla repose en el vaso durante 1 ½ minutos más. Vacíe la solución desinfectante. Vuelva a colocar el vaso en la base de motor y haga funcionar la máquina vacía durante 5 segundos más. No lo enjuague tras desinfectarlo. Deje que el vaso se seque al aire libre.

Tapa del interbloqueo de seguridad (ciertas máquinas)

Lávela con un paño húmedo en su lugar en la máquina o bien para efectuar una limpieza más a fondo levante la tapa de seguridad para retirarla de los surcos situados en el costado de la máquina y lávela con una solución detergente suave para vajilla. Vuelva a montarlos antes de usar la máquina. No la lave en el lavavajillas.

¡NOTAS IMPORTANTES!

* Cerciórese de estrujar el exceso de agua del paño o la esponja cuando limpie los controles o alguna pieza eléctrica.

** Para prolongar la vida útil del vaso de policarbonato, Vitamix® recomienda usar detergentes con un equilibrio de pH bajo, como el detergente líquido para vajilla (Ivory Liquid®).

*** Solución desinfectante recomendada: 1,5 cucharadita / 7,4 ml de blanqueador de uso institucional o doméstico en 2 ct. / 2,0 L de agua.

¡ADVERTENCIAS!

Cubierta: No lave la puerta de la cubierta, el mango ni la cubierta posterior en el lavavajillas. No se recomienda desmontar el mango durante la limpieza. Sin embargo, si decide retirarlo de la cubierta, cerciórese de no apretarlo excesivamente al volver a colocarlo en la misma, pues lo dañará.

Vaso: No deje que las mezclas, los líquidos ni los alimentos se sequen en el vaso.Enjuáguelo después de usarlo. Los productos secos pueden bloquear las cuchillas y debilitar o menoscabar los sellos de los cojinetes cuando se vuelve a encender la máquina. No ponga los vasos en el congelador. Las temperaturas extremadamente bajas combinadas con ingredientes calientes y/o la acción rápida e inmediata de las cuchillas pueden agrietar el vaso. Debido a la naturaleza de los policarbonatos usados en los vasos Advance y no se recomienda usar el vaso en un horno microondas ni lavarlo en un lavavajillas automático.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas:	Soluciones:
• Aumento de la vibración • Fugas desde el fondo del vaso • Aumento del ruido proveniente del vaso	**a.** Revise el conjunto de cuchillas por si hay componentes sueltos, dañados o mellados y reemplácelos. **b.** Apriete la tuerca de sujeción girando en sentido horario la llave para dicha tuerca. Consulte la página 43.
• La máquina no funciona	**a.** Vuelva a verificar que el cable eléctrico esté firmemente enchufado en el tomacorriente. **b.** Verifique que el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) esté en la posición de encendido. Verifique que los interruptores estén limpios y se muevan libremente. **c.** Puede que el protector térmico haya apagado la máquina. Apague el suministro hasta 45 minutos para reiniciarla. **Nota:** El enfriamiento puede acelerarse ubicando la base de motor sobre un lugar fresco. (Desenchúfelo primero.) Trate de hacer circular aire con una aspiradora o ventilador apuntado hacia la parte inferior de la base de motor.
• Mucho ruido proveniente del área de las cuchillas • Las cuchillas no giran	**a.** El acople puede estar roto. Revise si presenta una grieta fina por el centro o si hay dientes desgastados y reemplace el acople por uno nuevo (Núm. de artículo 891). Las instrucciones vienen incluidas con la pieza. **b.** Se deben reemplazar los cojinetes. Gire las cuchillas usando el eje motriz en la parte inferior del vaso. Si giran libremente sin resistencia, reemplace el conjunto de cuchillas. Consulte la página 43. **c.** Es posible que el eje motriz en el conjunto de cuchillas esté desgastado. Revise si hay dientes desgastados en el eje motriz del conjunto de cuchillas. Reemplace el conjunto de cuchillas. Consulte la página 43.
• Demasiado chirrido proveniente del motor de la licuadora	Se deben reemplazar los cojinetes del motor. Llame al Servicio de Atención al Cliente de Vitamix®.
• La máquina no arranca cuando está activado el interbloqueo de seguridad. (ciertas máquinas)	**a.** Vuelva a verificar que el cable eléctrico esté firmemente enchufado al tomacorriente. **b.** Verifique que el interruptor On/Off (Encendido/Apagado) esté en la posición de encendido.

Problemas:	Soluciones:
• La máquina funciona en forma irregular • La máquina arranca sola • Se apagó la máquina por untiempo y después de encenderla no recibe suministro • La máquina no funcionó la primera vez que se intentó encenderla • El ajuste seleccionado inicia el programa equivocado (modelo programable solamente)	**a.** Intente enchufar la máquina en otro tomacorriente. **b.** Restablezca la máquina a sus ajustes originales de fábrica. Consulte la página 40. (Modelo programable solamente) **c.** La máquina puede dejar de funcionar si se sobrecarga a velocidad baja. Para enfriar el motor, reinícielo apagando el suministro durante 45 minutos. **d.** Llame al Servicio de Atención al Cliente de Vitamix.

Si no puede reparar la máquina con estas sugerencias, obtenga ayuda experta llamando al servicio técnico de Vitamix® al (800) 886.5235. Si la adquirió fuera de los EE. UU., comuníquese con el Distribuidor local de Vitamix o con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 (440) 782.2450 o enviando un correo electrónica a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor en su país. Para obtener ayuda en línea, visite vitamix.com.

¡NOTAS IMPORTANTES!

La protección automática contra sobrecargas apaga el motor cuando se dispara el cortacircuito reiniciable. Esto ocurre para proteger al motor contra el sobrecalentamiento. Si el motor se apaga, ello podría deberse a:

- Receta demasiado espesa
- Receta con demasiados ingredientes.
- Receta procesada demasiado tiempo a baja velocidad

Protector térmico: El protector térmico puede apagar el motor para protegerlo contra el sobrecalentamiento. Para reiniciarlo, espere que el motor se enfríe con el suministro apagado (hasta 45 minutos). El enfriamiento puede acelerarse ubicando la base de motor sobre un lugar fresco. (Desenchúfelo primero.) Para acelerar el proceso, trate de hacer circular aire con una aspiradora o ventilador apuntado hacia la parte inferior de la base de motor. Si pareciera que el motor se está sobrecalentando, pero el protector térmico contra sobrecarga no ha apagado la máquina, deténgala y retire el vaso de la base. Fije el selector en el núm. 10 para la máquina de velocidad variable u oprima el interruptor Pulse (Pulso) para la máquina programable. Encienda la máquina y deje que funcione durante 1 minuto. Cerciórese de jamás tocar ninguna pieza móvil que esté en uso.

Si se activan ambos dispositivos de protección, siga las instrucciones para reiniciar el cortacircuito, luego enfríe el motor según las instrucciones del protector térmico.

GARANTÍA

MANTENIMIENTO DE LA LICUADORA VITAMIX

Para maximizar la vida útil del producto Vitamix® y mantenerlo en buen estado, es importante que siga unos cuantos consejos sencillos de mantenimiento:

1. Inspeccione periódicamente el acople por si presenta deterioro, grietas o roturas. Si está dañado, reemplácelo por el acople de repuesto que viene con la licuadora. Si desea adquirir acoples de repuesto adicionales, comuníquese con Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") llamando al (800) 866-5235 para encontrar un vendedor en su localidad. Los clientes que viven fuera de EE. UU. pueden comunicarse con el distribuidor autorizado de Vitamix o con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 (440) 782-2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor cerca de su domicilio.
2. Gire manualmente el conjunto de cojinetes de las cuchillas para cerciorarse de que rote sin vacilar o no gire demasiado libremente. Si las cuchillas vacilan o giran demasiado libremente, comuníquese con Vitamix para obtener información sobre la garantía o encontrar un vendedor en su localidad.
3. Nunca haga funcionar la máquina si la almohadilla centrante no está correctamente situada en la base. Además, nunca retire el vaso de la base antes de que el licuado haya finalizado y las cuchillas se hayan detenido.

GARANTÍA LIMITADA *(a menos que el contrato brinde otro tipo de cobertura)*

Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") garantiza al usuario final original ("Comprador") que sus licuadoras Vitamix de uso comercial (que incluyen una base de motor, un vaso y una tapa, que, en adelante, se denominan de forma conjunta el "Equipo") no presentarán defectos de material ni de mano de obra durante los períodos de garantía pertinentes para el Equipo, según se describe en el presente documento, y estarán sujetas a las condiciones descritas a continuación. Se requiere un comprobante de compra.

A continuación, se especifican los únicos recursos del Comprador y las únicas obligaciones de garantía de Vitamix.

Ningún empleado de Vitamix ni ninguna otra persona tiene autorización para ofrecer una garantía adicional ni para enmendar las siguientes garantías.

LO QUE CUBRE LA GARANTÍA

A. Garantía de la base de motor (que incluye el tablero de control y la almohadilla táctil):

Vitamix garantiza al usuario final original que:

- Si la base de motor falla en el transcurso de treinta (30) días desde la fecha de compra debido a defectos de material o de mano de obra, Vitamix reemplazará la base de motor por una nueva.
- Si la base de motor falla transcurridos treinta (30) días desde la fecha de compra, pero en el transcurso de un (1) año a partir de la fecha de compra, debido a defectos de material o de mano de obra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas y de la mano de obra que sean necesarios para repararla.
- Si la base de motor falla transcurrido el primer año, pero en el transcurso de tres (3) años a partir de la fecha de compra, debido a defectos de material o de mano de obra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas que sean necesarias para repararla.

B. Garantía del vaso, la tapa, el tapón de la tapa, la almohadilla centrante, el conjunto de cuchillas, el acople y la caja silenciadora (si se incluyeran): Vitamix garantiza al usuario final original que si la caja silenciadora, el vaso, la tapa, el conjunto de cuchillas o el acople fallan en el transcurso de un (1) año a partir de la fecha de compra debido a defectos de material o de mano de obra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas y de la mano de obra que sean necesarios para reparar dichos componentes.

La única obligación de Vitamix conforme a estas garantías es reparar o reemplazar la pieza o las piezas en garantía según lo determine Vitamix a su exclusivo criterio.

EN NINGÚN CASO, YA SEA QUE SE BASE EN CONTRATO, INDEMNIZACIÓN, GARANTÍA, DAÑOS (LO QUE INCLUYE NEGLIGENCIA), RESPONSABILIDAD ABSOLUTA O DE CUALQUIER OTRO MODO, VITAMIX SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL NI CONSECUENTE, LO QUE INCLUYE, ENTRE OTROS, PÉRDIDA DE GANANCIAS O INGRESOS. LA GARANTÍA LIMITADA ANTEDICHA CONSTITUYE SU ÚNICO RECURSO Y, MEDIANTE LA PRESENTE, USTED Y VITAMIX RENUNCIAN EXPRESAMENTE A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS O CONDICIONES, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, ESTATUTARIAS O DE CUALQUIER OTRO MODO, QUE INCLUYAN TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR, Y, SIN LIMITAR LA GENERALIDAD DE LA PRESENTE GARANTÍA, USTED Y VITAMIX EXCLUYEN EXPRESAMENTE, EN LA MEDIDA QUE LO PERMITA LA LEY, LA APLICACIÓN DE TODA LEGISLACIÓN DE VENTA DE MERCADERÍA Y LA CONVENCIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS SOBRE CONTRATOS DE COMPRA Y VENTA INTERNACIONALES DE MERCADERÍA, SEGÚN PUEDA SER PERTINENTE.

Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a la duración de las garantías implícitas ni permiten la exclusión de la limitación de daños incidentales o consecuentes.

LO QUE NO CUBRE LA GARANTÍA *(exclusiones de la cobertura)*

Estas garantías no incluyen las reparaciones necesarias a raíz de las siguientes causas:

A. Desgaste normal.

B. Abuso, uso indebido o negligente.

C. Alteración del Equipo, que incluye, entre otros, la base de motor, el vaso, la tapa o la caja silenciadora.

D. Exposición a condiciones extremas.

E. Instalación incorrecta del Equipo, que incluye, entre otros, mano de obra deficiente, sin respetar las especificaciones suministradas, o ventilación inadecuada de los modelos "empotrados" de la licuadora.

CUÁNDO RIGEN LAS GARANTÍAS *(condiciones de la cobertura)*

Las garantías contenidas en el presente manual rigen exclusivamente para el usuario final original y son intransferibles. Para interponer un reclamo de garantía, se debe presentar el comprobante de compra.

Toda garantía ofrecida por Vitamix solo es válida si se usa conforme a lo siguiente: a) el manual del propietario, al cual también se puede acceder en vitamix.com; b) la garantía expresa y c) todas las instrucciones de mantenimiento, independientemente de cuándo se las haya suministrado.

GARANTÍA LIMITADA continúa en la página 52

GARANTÍA

QUÉ ANULA LA GARANTÍA

Todas las garantías del producto se consideran nulas si se presentan las siguientes situaciones:

- La licuadora se coloca en una caja silenciadora que no fue fabricada por Vitamix.
- Cualquier componente de una pieza cubierta del Equipo u otra pieza fue modificado, alterado, “reacondicionado” o reparado por personas ajenas a Vitamix, un centro de servicio autorizado por Vitamix o un distribuidor autorizado por Vitamix.
- Cualquier componente de Vitamix cubierto se usa con un componente no autorizado expresamente por escrito por Vitamix (es decir, se usa un vaso Vitamix con una base de motor que no es Vitamix o se usa una base de motor Vitamix con un vaso que no es Vitamix).
- Cualquier pieza de la licuadora se instala de manera incorrecta, lo cual incluye, entre otros, mano de obra deficiente, sin respetar las especificaciones suministradas, o ventilación inadecuada de los modelos “empotrados”.

CÓMO RECIBIR LA COBERTURA Y REPARACIÓN DE LA GARANTÍA

Con quién debe comunicarse para recibir el servicio y la reparación de la garantía:
En caso de que la licuadora Vitamix requiera servicio o reparación cubiertos por los términos de esta garantía, llame a Vita-Mix Corporation, a un centro de servicio autorizado o a un distribuidor local a fin de obtener asistencia al respecto.

- **Para el Equipo adquirido y que se encuentra en EE. UU.:**
  Llame al Servicio Técnico de Vitamix: (800) 886-5235.
- **Para el Equipo adquirido fuera de EE. UU. continental:**
  Comuníquese con el distribuidor autorizado de Vitamix o con la División Internacional de Vitamix llamando al +1 (440) 782-2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para encontrar un distribuidor cerca de su domicilio.

Se le solicitará que presente un comprobante de compra del Equipo. Si el equipo de servicio técnico remoto no puede arreglar el Equipo de manera remota, se deberá reparar el Equipo. El equipo lo ayudará a encontrar un centro de servicio autorizado o a coordinar el envío del Equipo a Vitamix.

CÓMO ENVIAR EL EQUIPO A VITAMIX PARA SU REPARACIÓN

A. Obtenga un número de autorización de devolución antes de realizar el envío.
No devuelva ni envíe el Equipo sin la aprobación de Vitamix. En ningún caso Vitamix se hará cargo del costo de las reparaciones no autorizadas. Todas las devoluciones de Equipos deben tener el número de autorización de devolución (Return Authorization, “RA”) claramente marcado en el exterior de la caja. Todo Equipo enviado a Vitamix sin autorización ni aprobación previas será devuelto a la dirección de la empresa de transportes “tal como está”, sin haberlo reparado.

B. Embale de manera correcta el artículo que será devuelto. Todo artículo devuelto a Vitamix deberá enviarse en el embalaje original o en uno apto para tal fin.

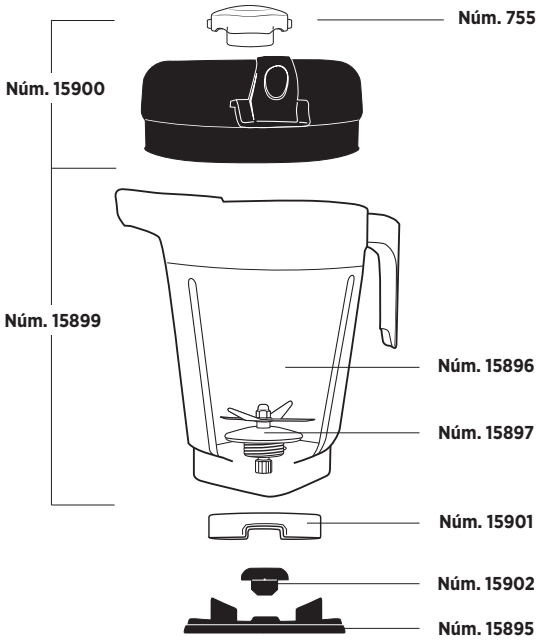
LISTA DE PIEZAS

Vitamix XL®

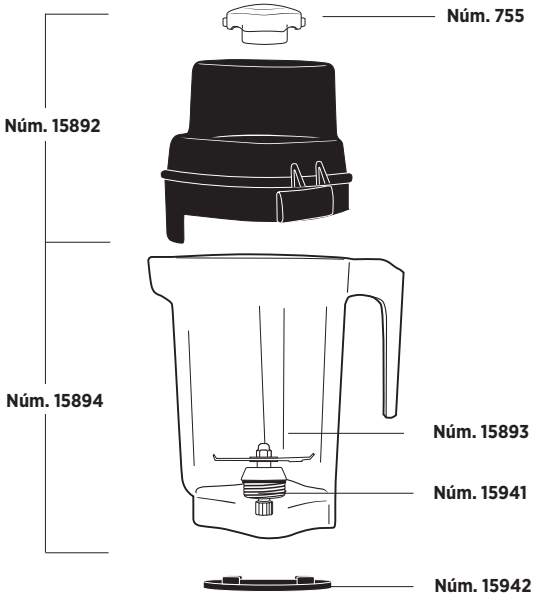
Núm. 15900	Tapa y tapón para el vaso de 1,5 gal. / 5,6 L
Núm. 15899	Vaso de 1,5 gal. / 5,6 L, conjunto de cuchillas y conjunto de la tapa
Núm. 15896	Vaso de 1,5 gal. / 5,6 L solamente
Núm. 15897	Conjunto del agitador de cuchillas Vitamix XL® para el vaso de 1,5 gal. / 5,6 L
Núm. 15901	Tuerca de sujeción para el vaso de 1,5 gal. / 5,6 L
Núm. 15892	Tapa de la herramienta aceleradora y tapón para el vaso de 64 oz. / 2,0 L Advance®
Núm. 15894	Vaso de 64 oz. / 2,0 L Advance®, conjunto de cuchillas y conjunto de la tapa de la herramienta aceleradora
Núm. 15893	Vaso de 64 oz. / 2,0 L solamente
Núm. 15941	Conjunto del agitador de cuchillas Vitamix XL® para el vaso Advance®
Núm. 15942	Tuerca de sujeción para el vaso Advance® (para Vitamix XL® solamente)
Núm. 15902	Acople
Núm. 15895	Almohadilla centrante Vitamix XL®
Núm. 755	Tapón de la tapa para el vaso de 1,5 gal. / 5,6 L y el vaso Advance®
Núm. 760	Herramienta aceleradora
Núm. 102035	Herramienta aceleradora (para máquinas con interbloqueo de seguridad solamente)

¡NOTAS IMPORTANTES!

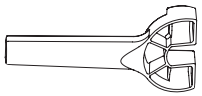
- Fuera de los EE.UU. y Canadá, es posible que la máquina venga con una configuración de vaso diferente. Póngase en contacto con su distribuidor local de Vitamix para obtener los números de los artículos.
- Aparte del acople, el conjunto de cuchillas y la tuerca de sujeción, esta unidad no puede ser reparada por el usuario.



Núm. 102035



Núm. 760



Núm. 15596

ESPECIFICACIONES

Vitamix XL®

Requisitos eléctricos:

- 120 V, 50/60 Hz, 15 amperios
- Usa un cable con conexión a tierra de tres clavijas para los EE.UU.
- Se recomienda un tomacorriente de 20 amperios por máquina.

No use cables de extensión con la máquina.

- 220 – 240 V, 50/60 Hz, 1700 – 1900 vatios
- 100 V (Japón), 50/60 Hz, 1300 vatios

Dimensiones:

- Altura de 18,1 pulg. / 45,6 cm con tapa
- Altura de 18,6 pulg. / 47,3 cm con interbloqueo cerrado
- Altura de 26.6 pulg. / 67,6 cm con interbloqueo abierto
- Profundidad: 19,0 pulg. / 48,3 cm
- Ancho: 8,5 pulg. / 21,6 cm

Según corresponda:

Para ver la línea completa de productos Vitamix®,
visite el sitio web **vitamix.com**

Vita-Mix® Corporation
Commercial Division
8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tel: +1 (440) 235.0214 Correo electrónico: commercial@vitamix.com

©2012 Vita-Mix Corporation. No está permitido reproducir ni transmitir ninguna parte de esta publicación, de forma alguna ni por ningún medio, ni almacenarla en una base de datos o un sistema de recuperación sin la autorización por escrito de Vita-Mix Corporation.

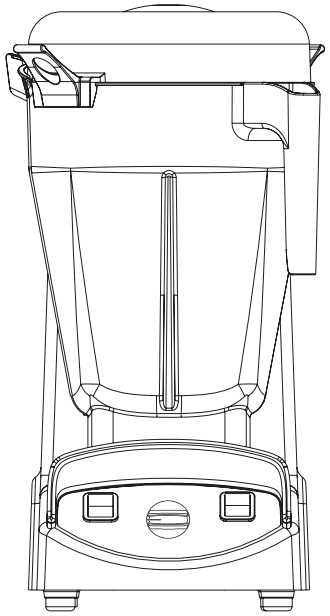
Impreso en EE.UU. 102866 12/12

Vitamix XL®

TOUS MODÈLES

Manuel d'utilisation et d'entretien

Lire et conserver ces instructions



ENGLISH | ESPAÑOL | **FRANÇAIS**