

X3 / X4 / X5

SERIE ASCENT X

VM0232, VM0233 y VM0234

LICUADORA DE ALTO RENDIMIENTO

SÍMBOLOS	
	Advertencia y precaución
	NUNCA toque las piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso.
	Peligro de descarga eléctrica
	Al licuar líquidos calientes, se alcanzan altas temperaturas.
	Desenchufe mientras no esté en uso, antes de limpiar la base del motor o la almohadilla centradora, o tocar piezas móviles.
	Utilice SIEMPRE la licuadora con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados en su lugar.
	Leer y entender el Manual del propietario.
	NUNCA sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.
	Las piezas se calentarán con el uso prolongado. NUNCA toque el acople en la base del motor ni el eje estriado motriz en la base de las aspas.
	Encendido/apagado
	Arrancar/Detener
	Pulsar
	Limpieza Automática



ESPECIFICACIONES

Voltaje:	120 V
Frecuencia:	50 - 60 Hz
Corriente:	12 A, 1440 W
Altura:	jarra de 48 oz / 1.4 L sobre la base del motor: 17.0 pulgadas / 43.2 cm
Profundidad:	9.75 pulgadas / 24.8 cm
Ancho:	7.75 pulgadas / 19.7 cm

ALGUNOS MODELOS NO ESTÁN DISPONIBLES EN TODOS LOS PAÍSES.

©2025 Vita-Mix Corporation. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida ni transmitida en ninguna forma ni por ningún medio, ni almacenada en una base de datos o sistema de recuperación, sin previa autorización por escrito por parte de Vita-Mix Corporation.



vitamix.com
Patente de EE. UU.: [vitamix.com/patents](https://www.vitamix.com/patents)

! ADVERTENCIA - GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez. Guarde estas instrucciones para referencia futura.



SIEMPRE utilice tomas de corriente con conexión a tierra.

NUNCA quite la conexión a tierra.

NUNCA use un adaptador.

NUNCA utilice un cable de extensión.

NUNCA conecte el aparato a un temporizador o a un tomacorriente controlado por un interruptor.



SIEMPRE apague Y desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de ensamblarlo, desmontarlo, moverlo, limpiarlo y almacenarlo.



NUNCA sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.

Si el aparato se sumerge, desenchúfelo inmediatamente.

El no seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.

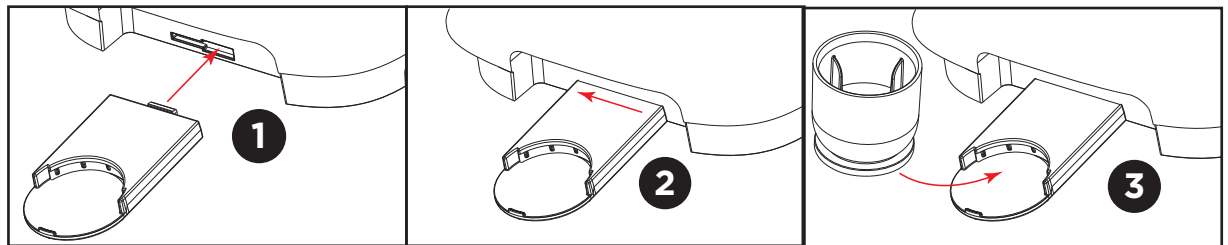
Este producto está diseñado ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO y no para ser utilizado con fines comerciales.

- EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO SE CONSIDERA UN USO INCORRECTO DE SU APARATO VITAMIX, LO QUE PODRÁ ANULAR SU GARANTÍA Y OCASIONAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.
- Las instrucciones que aparecen en este manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones que pueden producirse. Cuando se utiliza cualquier aparato, hay que hacerlo con sentido común y con las debidas precauciones.
- Siga estrictamente las instrucciones de cuidado y limpieza proporcionadas en este manual.
- NUNCA utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fue previsto.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia ni los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños.
- Retire y deseche los materiales de embalaje, la cubierta del enchufe y las etiquetas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
- NUNCA desenchufe el aparato tirando del cable. Para desconectar el aparato, sujete la clavija y quítela de la toma de corriente.
- Evite el contacto con las piezas móviles, especialmente con las aspas. Las aspas para licuar es muy filoso. Manipule con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- NUNCA utilice el aparato con las aspas para licuar sueltas, melladas o dañadas. Revise las aspas de la licuadora antes de cada uso y reemplácelas si están dañadas.
- NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del conjunto de aspas). En caso de estar suelta, deberá reemplazar el conjunto de aspas de inmediato.
- NUNCA coloque el aparato encima ni cerca de quemadores eléctricos o de gas calientes, ni donde pueda tocar cualquier otra fuente de calor.
- NUNCA modifique el enchufe de ninguna manera. Si el aparato no funciona, desenchufe el aparato y reinicie el protector del circuito del sistema eléctrico del hogar. Si el protector del circuito continúa disparándose, desenchufe el aparato de la toma de corriente y comuníquese con un electricista calificado.
- NUNCA deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se anude.
- Antes de su uso, verifique SIEMPRE que el aparato esté completa y correctamente ensamblado.
- NUNCA utilice accesorios que no sean los suministrados con el aparato ni que se ofrezcan por separado de Vitamix. El uso de accesorios, incluidos frascos de conservas, no vendidos ni recomendados por Vitamix puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones y anulará la garantía.
- La alteración o modificación de cualquiera de las piezas del aparato, incluido el uso de partes no autorizadas originalmente por Vitamix, podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión ocasionando la anulación de su garantía.
- SIEMPRE compruebe que el aparato esté desenchufado antes de limpiar la base del motor o la almohadilla centradora, o antes de tocar las piezas móviles.
- NUNCA llene la jarra por encima de la línea "CAPACIDAD MÁXIMA" para evitar el riesgo de lesiones causadas por daños en la tapa y la jarra.
- Al licuar líquidos o ingredientes calientes en la jarra, tenga cuidado: el chorro o escape de vapor podría causar quemaduras.
- SIEMPRE comience a procesar en el ajuste de velocidad más bajo (velocidad variable 1). Mantenga las manos y otras partes de su cuerpo expuestas lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras en la piel.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato o jarra llenos de aceite caliente u otros líquidos calientes; el chorro o la salida de vapor pueden provocar quemaduras.
- NUNCA toque superficies que puedan estar calientes.
- NUNCA retire los ingredientes del aparato durante el funcionamiento. Verifique que el motor se haya detenido por completo y que la jarra se haya quitado de la base del motor antes de retirar los ingredientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

25. Si la comida se queda alrededor de las aspas para licuar, retire la jarra de la base del motor y use una espátula para quitar los alimentos. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas.
26. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de todas las piezas móviles durante la operación para reducir el riesgo de lesiones graves a personas y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando se haya retirado el vaso de la base del motor.
27. Si la mezcla no se procesa al licuar mezclas secas, espesas o pesadas, detenga el funcionamiento, retire el contenedor de la base del motor, y use una espátula para revolver los alimentos. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas. Deje enfriar el motor durante 1 minuto antes de volver a encender el aparato.
28. NUNCA permita que las aspas para licuar se remojen en agua.
29. NUNCA lo use en exteriores ni en vehículos o barcos en movimiento.
30. NUNCA abandone el área de trabajo cuando el aparato esté en uso.
31. NUNCA deje objetos extraños, como cucharas, tenedores, cuchillos o la tapita dosificadora dentro de la jarra ya que esto dañará las aspas y otros componentes al encender el aparato y podría causar lesiones.
32. Si durante el uso, el sonido del aparato cambia o si un objeto duro o extraño entra en contacto con las aspas, NUNCA sirva el alimento que se está preparando con el aparato.
33. NUNCA exponga la jarra a temperaturas o ingredientes superiores a 210°F (99°C).
34. Utilice SIEMPRE el aparato con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados en su lugar. NUNCA retire la tapa de dos piezas mientras las aspas estén girando. Únicamente retire la tapita dosificadora para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora.
35. NUNCA opere el aparato sin la almohadilla centradora instalada correctamente debajo de la jarra.
36. Asegúrese de que la jarra esté nivelada con la almohadilla centradora para cerciorarse de que el eje estriado este enganchado con el acople antes de poner a funcionar la licuadora.
37. NUNCA coloque un ensamblaje de las aspas en la base del motor a menos que esté montado la jarra de la Vitamix para reducir el riesgo de lesiones.
38. NUNCA intente colocar una jarra en una base de motor en funcionamiento o hacer funcionar una base de motor sin una jarra debidamente colocada.
39. Cuando prepare mantequillas de nueces o alimentos con aceite, no procese durante más de un minuto una vez que la mezcla empiece a circular en el vaso. Procesar durante períodos más largos podría ocasionar un sobrecalentamiento.
40. Inspeccione periódicamente el cable de alimentación eléctrica, el enchufe y el aparato para detectar posibles daños. No lo utilice NUNCA si está dañado de algún modo o si el aparato funciona mal. Deje de usar el aparato de inmediato y visite www.vitamix.com o llame al Soporte Técnico Doméstico de Vitamix al 1-800-848-2649 o 1-440-235-4840, o envíe un correo electrónico a service@vitamix.com de inmediato para una revisión, reparación, reemplazo o ajuste. En caso de haber adquirido su licuadora fuera de EUA o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix local.
41. Cualquier reparación, servicio o reemplazo de piezas deberá ser realizado por Vitamix o por un representante de servicio autorizado por Vitamix.
42. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

INSTALACIÓN DEL PORTA TAMPER



Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC y los estándares RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar una interferencia, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda ocasionar una operación no deseada.

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por Vitamix podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Nota: Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no existe ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o varias de las siguientes medidas: 1) Cambie la orientación o la ubicación de la antena receptora. 2) Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor. 3) Aumente la separación entre el equipo y el receptor. 4) Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de exposición a RF de la FCC y la ISED, este dispositivo debe instalarse de manera que haya un mínimo de 20 cm entre el dispositivo y las personas.



PRECAUCIÓN

Las aspas giratorias pueden causar daños. Las tapas y las barras presionadoras NOSON intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de jarras. Utilice la barra presionadora suministrada con su electrodoméstico.

Jarra, tapa, tapita dosificadora y barra presionadora

NOTA: Las jarras SELF-DETECT® compatibles con Ascent anteriores funcionarán con la serie Ascent X; sin embargo, no todos los programas estarán disponibles.

Accesorio procesador de alimentos de 12 tazas con SELF-DETECT (VM0215)

Jarra con cuchilla de disco de 1.4 L (48 onzas) Aer™ (VM0190)

Jarra de 1.4 L (48 onzas) con SELF-DETECT (VM0190)

Jarra para granos secos de 1.4 L (48 onzas) con SELF-DETECT (VM0190)

Jarra de acero inoxidable de 1.4 L (48 onzas) (VM0216)

Jarra de bajo perfil de 2.0 L (64 onzas) con SELF-DETECT (VM0184)

- La licuadora y las jarras se comunican a través de tecnología SELF-DETECT. Cada jarra está programada para funcionar sobre la base del motor y tener un desempeño óptimo de acuerdo con su tamaño y características.
- SIEMPRE deje la tapa puesta cuando opere el aparato y retire SOLAMENTE la tapita dosificadora para usar la barra presionadora o para agregar ingredientes.
- NUNCA use la barra presionadora durante más de 30 segundos consecutivos para evitar el sobrecalentamiento. La jarra no debe estar más de 2/3 llena cuando se usa la barra presionadora.
- NUNCA opere el aparato sin asegurarse de que la tapa esté firmemente asegurada en su lugar. **NOTA:** El aparato funcionará sin tapa en la jarra, pero se DEBE colocar una tapa para contener los ingredientes durante el procesamiento.
- El tapón de la tapa está marcado para poder usarse como taza medidora.
- Inserte la tapita dosificadora a través de la abertura de la tapa. Asegure la tapita en su lugar girándola en el sentido de las manecillas del reloj. Para retirarla, gire el enchufe en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo.
- Las tapas y las barras presionadoras NO son intercambiables entre los diferentes estilos, tipos y tamaños de jarras. **Utilice únicamente la barra presionadora y la tapa suministrados con su aparato. Si no tiene la barra presionadora correcta para su jarra, póngase en contacto con el Servicio Técnico Doméstico de Vitamix.**
- SIEMPRE cargue la jarra de acuerdo con las instrucciones de la receta de Vitamix o la ilustración del orden de llenado (consulte la página 8).

Base del motor

- El motor está diseñado para protegerse a sí mismo del sobrecalentamiento.
- Si el aparato no arranca inmediatamente, verifique que esté enchufado y que el interruptor de encendido/apagado esté en posición de encendido.
- Si el motor se ha sobrecalentado, deje que se enfríe. Consulte "Notificaciones de usuario" on page 6.



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Interruptor de encendido / apagado:  controla el suministro de electricidad a la máquina y está ubicado en el lado inferior derecho de la base del motor.

Pantalla

- **Funcionamiento mediante dos toques:** requiere dos interacciones de los controles para activar el ciclo de licuado.
- **Detección de jarra:** se muestra  en el panel de control y el aparato no funcionará hasta que una jarra SELF-DETECT compatible esté colocada correctamente en la base del motor.
- **Modo de reposo:** atenúa la pantalla si el panel de control no se utiliza durante 30 segundos. Para salir del modo de reposo, gire el selector de velocidad variable a la velocidad o programa deseado para la siguiente mezcla.
- **Protector de pantalla:** aparece si el panel de control no se utiliza durante 60 segundos. Para salir del modo de protector de pantalla, gire el dial de velocidad variable a la velocidad o programa deseado para la siguiente mezcla.
- **Código de error:** muestra números en la pantalla que indican que el aparato ha experimentado un error. Documente el número de código de error y comuníquese con el Soporte Técnico Doméstico de Vitamix para obtener una resolución.
- **Temporizador:** cuenta hacia arriba cuando se utiliza la velocidad variable hasta que se presiona Arrancar/Detener. Cada jarra está programada con un tiempo máximo de funcionamiento específico. La licuadora se apagará automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo máximo de funcionamiento.
- **Programas de licuado:** hace funcionar el aparato durante tiempos preestablecidos y se detendrá automáticamente al final el programa de licuado. Si presiona el botón de Arrancar/Detener  en mitad de un programa de licuado, la máquina se detendrá y el tiempo del programa se restablecerá en la pantalla al principio del tiempo de funcionamiento.

Menú:  (solo en los modelos Ascent X4 y X5)
Muestra los programas disponibles una vez que el contenedor se coloca en la base del motor. Utilice el selector de velocidad variable para desplazarse por los programas disponibles. Los iconos del programa se muestran en las recetas de Vitamix y se pueden encontrar en la página 7.

Limpieza Automática:  ejecuta el ciclo de limpieza después de que se haya agregado agua y jabón para platos a la máquina y la tapa y la tapita dosificadora estén en su lugar. Consulte la página 9 para conocer los procedimientos de limpieza.



MODELO
ASCENT X4

Encendido/
apagado



Agregar tiempo:  (solo en los modelos Ascent X4 y X5)
Aumenta el tiempo de licuado del programa en 15 segundos.

NOTA: El botón Agregar tiempo solo se puede presionar dos veces para agregar un máximo de 30 segundos al tiempo de licuado, siempre que el tiempo de ejecución no exceda el tiempo máximo de ejecución de la jarra para evitar el sobrecalentamiento del motor. Una vez que se haya alcanzado el límite de tiempo agregado, aparecerá lo siguiente en la pantalla: 

Pulso:  gira las aspas a la velocidad que se muestra en el panel de control cuando se presiona y se ubica en el lado izquierdo del panel de control.

Selector de velocidad variable: proporciona control manual de velocidad desde Variable 1 (más lenta) a 10 (más alta). En los modelos Ascent X4 y X5, el selector también se utiliza para desplazarse por las opciones del programa.

Arrancar/Detener:  inicia o detiene la mezcla en cualquier momento y se encuentra en el lado derecho del panel de control.

ADVERTENCIA



Para evitar lesiones. NUNCA TOQUE LAS PARTES MÓVILES.



Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra durante el funcionamiento del aparato. NUNCA inserte los dedos o utensilios alrededor de las aspas mientras las aspas están girando.



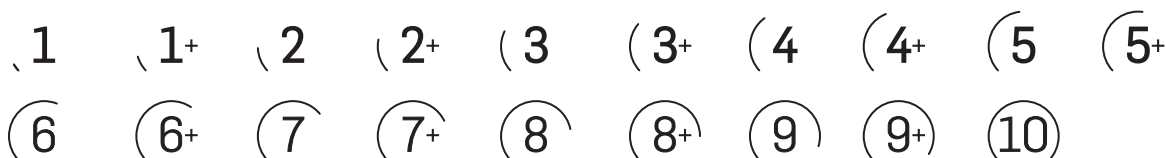
NUNCA llene la jarra por encima de la línea de “CAPACIDAD MÁXIMA” para evitar el riesgo de lesiones causadas por daños en la tapa y la jarra.

Para evitar posibles quemaduras, NUNCA comience a velocidades superiores a la velocidad variable 1 cuando procese líquidos calientes en un jarra grande. El vapor que se escapa, las salpicaduras o el contenido pueden quemar. Opere SIEMPRE con la tapa y la tapita dosificadora en su lugar y comience en Velocidad variable 1, luego aumente lentamente a 10.

Las piezas se calentarán con el uso prolongado. NUNCA toque el acople en la base del motor ni el eje estriado motriz en la base de las aspas.

CONSEJOS PARA EVITAR EL SOBRECALENTAMIENTO

- Procese únicamente recetas Vitamix cuando esté aprendiendo a usar el aparato.
- NUNCA procese recetas a velocidades menores o mayores que las recomendadas. La velocidad se indica tanto numérica como visualmente al completarse el indicador circular alrededor del número, como se ilustra a continuación.



NOTIFICACIONES DE USUARIO

- Notificación de sobrecalentamiento:** NUNCA procese recetas por más tiempo del recomendado. Las mezclas procesadas en exceso pueden dar como resultado una textura incorrecta de la receta y sobrecalentar el aparato. Los indicadores de temperatura ayudan a identificar las condiciones de sobrecalentamiento.



El parpadeo del termómetro indica que el motor se aproxima a un sobrecalentamiento. Para evitar el sobrecalentamiento, aumente a velocidad variable 10 o añada más líquido para que la mezcla sea más fina. (Solo en los modelos X4 y X5)



El termómetro parcial en el centro de la pantalla indica que el motor se ha sobrecalentado. Deje que el motor se enfríe durante 5 a 15 minutos y la unidad volverá al estado listo. (Solo en los modelos X4 y X5)



El termómetro lleno en el centro de la pantalla indica que el motor está sobrecalentado. Deje que el motor se enfríe durante 20 a 45 minutos. (Todos los modelos)

- Utilice el aviso de la barra presionadora:** utilice la barra presionadora para procesar mezclas más espesas y mantener los ingredientes en movimiento alrededor y a través de las aspas. Los indicadores de barra presionadora, disponibles en los modelos Ascent X4 y X5, ayudan durante los programas de recetas a determinar los mejores momentos para utilizar la barra presionadora. El indicador de barra presionadora está disponible para programas de recetas específicos y no está disponible cuando se utiliza la velocidad variable.



El icono de barra presionadora indica que se necesitará la barra presionadora con este programa.



La barra presionadora parpadeante con una flecha hacia abajo indica que debe utilizarse ahora la barra presionadora.

Símbolos del programa		Otros símbolos	
	expreso		No se detectó ninguna jarra o El programa no está disponible con la jarra actual colocada en la base del motor.
	Postre congelado		Flechas de carrusel de programas
	Sopa caliente		Menú
	Cóctel congelado (solo en los modelos X4 y X5)		Limpieza Automática
	Dips y pastas para untar (solo en los modelos X4 y X5)		Agregar tiempo (15 segundos) (solo en los modelos X4 y X5)
	Tazón de smoothie (solo en los modelos X5)		Límite alcanzado de tiempo agregado (15 segundos) (solo en los modelos X4 y X5)
	Frappé (solo en los modelos X5)		Se requiere barra presionadora (solo en los modelos X4 y X5)
	Mantequilla de nuez (solo en los modelos X5)		Usar barra presionadora ahora (solo en los modelos X4 y X5)
	Leche vegetal (solo en los modelos X5)		Sobrecalentamiento inminente (parpadeando) (solo en los modelos X4 y X5)
	Molienda de especias (solo en los modelos X5)		Sobrecalentado

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC y los estándares RSS exentos de licencia de Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar una interferencia, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda ocasionar una operación no deseada.

Los cambios o modificaciones no aprobados expresamente por Vitamix podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

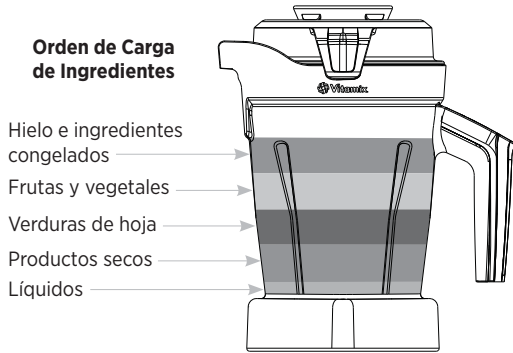
Nota: Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no existe ninguna garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación concreta. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir las interferencias mediante una o varias de las siguientes medidas: 1) Cambie la orientación o la ubicación de la antena receptora. 2) Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito distinto al que está conectado el receptor. 3) Aumente la separación entre el equipo y el receptor. 4) Consulte al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de exposición a RF de la FCC y la ISED, este dispositivo debe instalarse de manera que haya un mínimo de 20 cm entre el dispositivo y las personas.

153981

MEZCLAR EN LA JARRA

- Presione el interruptor de encendido/apagado en la parte inferior derecha de la base del motor (consulte la página 5 para la ubicación) hasta la posición ON (I).
- Llene la jarra de acuerdo con las instrucciones de la receta de Vitamix o la ilustración del orden de llenado.



¡IMPORTANTE! Utilice SIEMPRE el aparato con la tapa y la tapita dosificadora firmemente colocados en su lugar. NUNCA retire la tapa mientras las aspas están girando. Únicamente retire la tapita dosificadora para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora.

- Coloque la tapa en la jarra:
 - Presione la tapa hacia abajo hasta que las dos lengüetas embonen en la boquilla del vaso.
 - Inserte la tapita dosificadora y gírela en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla en la tapa.
- Coloque la jarra con tapa sobre la base del motor y aparecerá Velocidad Variable 1.

NOTAS:

- Muestra en el panel de control y el aparato no funcionará hasta que una jarra compatible esté colocada correctamente en la base del motor.
- El aparato funcionará sin tapa en la jarra, pero DEBE colocarse una tapa para contener los ingredientes durante el procesado.

5. PARA USAR LA VELOCIDAD VARIABLE:

- Gire el selector en el sentido de las manecillas del reloj hasta la velocidad variable 1.
- Pulse Arrancar/detener ▷|◻ y las aspas comenzarán a girar. El temporizador contará los minutos y segundos que ha estado procesando la mezcla.

0:00

- Gire el selector de velocidades entre la velocidad variable 1 y 10 durante el ciclo de licuado para incrementar o reducir la velocidad de las aspas.
- Al final de la mezcla, presione Arrancar/detener ▷|◻ para detener el aparato.

PARA USAR PROGRAMAS (MODELO X3):



- Presione el botón del programa deseado.
- La hora de programa predeterminada y la configuración de velocidad variable se mostrarán en la pantalla.
- Presione Arrancar/detener ▷|◻ para iniciar el programa. El aparato se detendrá automáticamente al final del programa, o presione Arrancar/detener ▷|◻ en cualquier momento para detener el programa.

PARA USAR PROGRAMAS (MODELOS X4 Y X5):



- Presione el botón de Menú para mostrar los programas.
- Gire el selector de velocidad variable hasta el icono del programa deseado.
- Pulse Arrancar/detener ▷|◻ para seleccionar e iniciar el programa. Aparecerá el icono del programa seleccionado junto con el tiempo de procesado en el que el aparato se detendrá automáticamente, la velocidad y si se necesitará la barra presionadora durante el procesado:
 - Para aumentar el tiempo de mezcla en 15 segundos, utilice el botón Agregar tiempo en el panel de control.

NOTA: El botón Agregar tiempo solo se puede presionar dos veces para agregar un máximo de 30 segundos al tiempo de mezcla siempre que el tiempo de ejecución no exceda el tiempo máximo de funcionamiento de la jarra para evitar el sobrecalentamiento del motor. Una vez que se haya alcanzado el límite de tiempo añadido, aparecerá lo siguiente en la pantalla:

- Presione Arrancar/Detener ▷|◻ en cualquier momento para detener el programa.

- Si la mezcla deja de circular o se ilumina el ícono "Usar barra presionadora ahora" (solo en los modelos X4 y X5):
 - Retire la tapita dosificadora girándola en sentido contrario a las agujas del reloj, inserte la barra presionadora a través de la abertura de la tapita dosificadora y revuelva hasta que la mezcla haga un ruido de "eructo".
 - Si esto no funciona, presione el interruptor de encendido/apagado I|O para detener el motor.
 - Retire la jarra de la base del motor, retire la tapa y utilice una espátula de goma para mover las burbujas de aire lejos de las aspas.
 - Considere agregar más líquido si sus recetas son demasiado espesas o reduzca el volumen de la receta para mejorar el procesamiento.
 - Vuelva a colocar la tapa y la tapita dosificadora y regrese la jarra a la base del motor y continúe licuando.
- Después de licuar, espere a que las aspas se detengan por completo antes de quitar la tapa o retirar la jarra de la base del motor.
- Utilice un raspador para aspas inferiores de la Vitamix o una espátula para retirar la salsa, mermelada, mantequilla de cacahuete y otros ingredientes de la jarra.

ADVERTENCIA



Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.

La pantalla no atenuada indica que está listo para funcionar. Evite el contacto involuntario con la pantalla táctil.



NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del conjunto de aspas). En caso de estar suelto, deberá reemplazar el ensamblaje de las aspas de inmediato.



Peligro de descarga eléctrica

NUNCA coloque la base del motor en agua ni en ningún otro líquido. El no seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.

ANTES DEL PRIMER USO

- NUNCA intente retirar la tuerca de retención ni el ensamblaje de las aspas de la jarra. La jarra está diseñada para poder limpiarse por completo sin retirar la tuerca de retención ni el ensamblaje de las aspas. Los procedimientos de limpieza e higienización o un ciclo de limpieza en lavavajillas garantizarán una limpieza completa y a fondo de la jarra y sus componentes.
 - Si la jarra está dañada, NO LA USE. Comuníquese con el Servicio de Soporte Técnico Doméstico de Vitamix INMEDIATAMENTE para obtener ayuda.
1. Limpie la base del motor con un paño suave y húmedo o una esponja enjuagada en una solución suave de jabón líquido para platos y agua tibia y seque con un paño suave.
 2. Lave e instale el porta tamper. Consulte la página 3 para obtener instrucciones de instalación del porta tamper.
 3. Lave la jarra, la tapa, la tapita dosificadora y la barra presionadora con agua tibia y jabón. Enjuague todas las piezas y séquelas con un paño seco y suave.
 4. Coloque el aparato en un mostrador que esté nivelado, seco y limpio.
 5. Conecte el electrodoméstico en una toma de corriente de tres clavijas con conexión a tierra.

LIMPIEZA DE LA BASE DEL MOTOR

1. Apague, desenchufe el aparato, y retire la jarra de la base del motor.
2. Lave la superficie exterior con un paño húmedo y suave o con una esponja enjuagada en una solución suave de jabón líquido para vajilla y agua tibia.
NOTA: NUNCA sumerja el cable de alimentación eléctrica, el enchufe o la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.
3. La almohadilla de centrado se puede quitar para una limpieza más profunda y se puede lavar en el lavavajillas o a mano con agua tibia y jabón.
4. Seque de inmediato todas las superficies y límpielas con un paño suave.

LIMPIEZA DE LA BARRA PRESIONADORA

La barra presionadora es apta para lavavajillas o se puede lavar a mano con agua tibia y jabón. Enjuáguela con agua de la llave y luego séquela.

LIMPIEZA DE LA JARRA: LAVAVAJILLAS

La jarra, la tapa, la base de las aspas y el sello se pueden lavar en el lavavajillas o se pueden lavar a mano y desinfectar siguiendo los siguientes procedimientos.

LIMPIEZA DE LA JARRA: LIMPIEZA AUTOMÁTICA

1. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de jabón para trastes.
2. Presione o haga embonar la tapa de dos piezas hasta quedar asegurada en su lugar.
3. Presione el ícono de Limpieza Automática.
4. Aparecerá el ícono de Limpieza Automática junto con el tiempo de procesado y la velocidad.
5. Presione Arrancar/detener.
6. El programa se detendrá automáticamente una vez que haya finalizado.
7. Enjuague y escurra todas las piezas.



LIMPIEZA DE LA JARRA: VELOCIDAD VARIABLE

1. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de jabón para trastes.
2. Presione o haga embonar la tapa de dos piezas hasta quedar asegurada en su lugar.
3. Presione Arrancar/detener para encender el aparato y aumente poco a poco hasta la velocidad variable 10.
4. Ponga a funcionar el aparato durante 30 a 60 segundos.
5. Gire el selector de velocidad variable hasta la posición de espera | o hasta la posición de velocidad variable 1 y pulse el interruptor de Arrancar/Detener para apagar el aparato.
6. Enjuague y escurra todas las piezas.

DESINFECCIÓN DE LA JARRA: LEJÍA

1. Primero siga las instrucciones de “Limpieza de la jarra”.
2. Luego repita las instrucciones de “Limpieza de la jarra” pero agregue 1 ½ cucharaditas (7.4 ml) de lejía líquida a 16 oz (473 ml) de agua.
3. Deje la mezcla en la jarra durante 1 ½ minutos más.
4. Vierta la mezcla de lejía. Deje que la jarra se seque al aire. NO enjuague después de desinfectar. Si lo desea, enjuague inmediatamente antes del próximo uso.

DESINFECCIÓN DE LA JARRA: VINAGRE

1. Primero siga las instrucciones de “Limpieza de la jarra”.
2. Luego repita las instrucciones de “Limpieza de la jarra” pero use 16 oz (473 ml) de vinagre por cada 16 oz (473 ml) de agua.
3. Deje la mezcla en la jarra durante otros 3 minutos completos. El tiempo total de contacto de la solución de vinagre con el vaso debe ser de 5 minutos.
4. Vierta la solución de vinagre desde la jarra sobre la superficie interior de la tapa de dos piezas.
5. Repita el procedimiento de desinfección una segunda vez (pasos 2 al 4).
6. Deje que la jarra y la tapa se sequen al aire. NO enjuague después de desinfectar. Si lo desea, enjuague inmediatamente antes del próximo uso.

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía total de 10 años

1. Registro del producto.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") le recomienda ampliamente registrar su compra llenando y devolviendo la tarjeta de registro del producto incluida con esta licuadora. Usted puede hacer el registro en línea en vitamix.com/warranty; o llamando a nuestro departamento de Servicio al cliente al 1.800.848.2649 o 1.440.235.4840. El no registrar la compra de su producto no reducirá sus derechos de la garantía. Sin embargo, el registro de su compra permitirá que Vitamix le brinde un mejor servicio atendiendo todas sus necesidades a través de Servicio al Cliente.

2. Quién tiene derecho a reclamar la cobertura de la garantía.

Vitamix extiende la presente garantía al propietario de esta Licuadora exclusivamente para su uso personal en el hogar. Esta garantía no se aplica para productos usados con fines comerciales, de alquiler o reventa. Si la propiedad de la Licuadora cambia en el transcurso de 10 años, esta información deberá ser actualizada con el nombre del nuevo propietario en vitamix.com.

3. Qué se cubre.

Vitamix garantiza al propietario que si esta licuadora (una "Licuadora" se compone de una base para licuadora con motor, cualquier jarra para licuar, tapa y barra presionadora comprados juntos) falla dentro de un período de 10 años a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega, lo que ocurra primero, según lo permita la ley, debido a un defecto en el material o la mano de obra o como resultado del desgaste normal del uso doméstico ordinario, Vitamix, en un plazo de 30 días a partir de la recepción de la Licuadora devuelta, reparará de forma gratuita la Licuadora o el componente de la Licuadora que haya fallado. Si Vitamix determina, a su entera discreción, que la Licuadora o componente de la Licuadora no pueden ser reparados, Vitamix ofrecerá ya sea (A) reemplazar sin costo la Licuadora, o (B) reembolsar al propietario el total del precio de compra, a menos que reciba una notificación previa por escrito indicando la opción preferida por el propietario.

4. Lo que cubre.

La presente Garantía no aplica a las Licuadoras usadas con fines comerciales o en aplicaciones que no sean de uso doméstico. Esta Garantía no cubre cambios en el aspecto que no afecten el rendimiento, tales como la decoloración o los efectos debido al uso de abrasivos o limpiadores o la acumulación de alimentos. Esta Garantía solamente será válida si la Licuadora se utiliza y recibe mantenimiento de acuerdo con las instrucciones, advertencias y medidas de seguridad contenidas en el Manual del propietario.

Vasos: El moler ciertas hierbas y especias en el vaso podría dar como resultado un maridaje cosmético con el vaso y ocasionar el desgaste prematuro de las cuchillas. Los rastros de arena, granos gruesos y hierbas abrasivas también podrían ocasionar un desgaste prematuro de las cuchillas. Las hierbas pueden contener aceites volátiles y causar que el vaso retenga dichos aceites ocasionando una decoloración permanente. Su vaso y las cuchillas no están cubiertas en la garantía de Vitamix bajo estas circunstancias.

Vitamix no se hará responsable del costo de las reparaciones no autorizadas en la garantía.

LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA SON RECURSOS EXCLUSIVOS DEL COMPRADOR Y RESPONSABILIDAD ÚNICA DE VITAMIX BAJO LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA. NINGÚN EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX ESTÁ AUTORIZADO PARA OFRECER GARANTÍAS ADICIONALES O HACER MODIFICACIONES A ESTA GARANTÍA QUE PUEDAN SER VINCULANTES PARA VITAMIX. POR CONSIGUIENTE, EL COMPRADOR NO DEBERÁ BASARSE EN NINGUNA OTRA DECLARACIÓN FORMULADA POR CUALQUIER EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX. VITAMIX EN NINGÚN CASO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDA LA PÉRDIDA DE UTILIDADES O INGRESOS, POR CAUSAS DE CARÁCTER CONTRACTUAL, PECUNIARIO, EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), U OBJETIVO O QUE SE RELACIONEN CON UNA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten las limitaciones en las garantías, por lo que es posible que en dichos estados las limitaciones mencionadas arriba no se apliquen para usted. Fuera del territorio de EUA y Canadá pueden aplicarse otras garantías. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

5. Qué anula la garantía.

El maltrato, uso inapropiado o negligente, o alteración de la Licuadora, así como su exposición a condiciones anormales o extremas, o no seguir sus manual de instrucciones de operación, causarán la anulación de esta Garantía. La eliminación de la etiqueta de datos que contiene la información del número de serie anulará la garantía. Asimismo, esta Garantía quedará anulada si las reparaciones en la Licuadora o cualquier componente de la Licuadora son efectuadas por alguien más que no sea Vitamix o por un proveedor de servicios no autorizado por Vitamix, o si cualquier componente de la Licuadora sujeto a esta Garantía es utilizado junto con una base del motor o vaso que no hayan sido expresamente aprobados por Vitamix.

6. Cómo obtener una autorización de devolución bajo los términos de esta Garantía.

En caso de requerir servicio o reparación, póngase en contacto con Servicio al cliente de Vitamix llamando al 1 (800) 848-2649 o 1 (440) 235-4840. Para cualquier licuadora que no se haya registrado con Vitamix, solo se solicitará la fecha de compra y un comprobante de la misma. Cualquier otro requisito más allá de esta presentación no se aplicará. Para las licuadoras sujetas a la presente Garantía, se le proporcionarán un número de autorización de devolución, instrucciones actualizadas para el envío y una etiqueta de devolución prepagada para la entrega. Vitamix asumirá los costos de envío estándar por concepto de devolución de una Licuadora para que le sea efectuado el servicio o reparación bajo los términos de esta garantía y para devolver el producto tras la reparación o reemplazo. El comprador será responsable de asumir los costos derivados de la solicitud de envíos especiales.

Dentro del territorio de EUA y Canadá, esta garantía será cumplida directamente a través de Vita-Mix Corporation. En caso de requerir hacer uso de la Garantía en territorio Mexicano para servicio, componentes, consumibles o reparación contactar a Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V. cuya información es descrita a continuación:

Estados Unidos
Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com

México
Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.
Calle Artemio del Valle Arizpe No. Ext. 16 No. Int. 2DO Piso,
Colonia del Valle, Alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México, México C.P. 03100
Teléfono de Servicio al cliente: 01 800 436 0110
Tel: (+52) 55 4738 6258

Se considerará que ha aceptado el producto devuelto "en el estado en que se encuentra" al momento de la entrega, salvo que notifique a Vitamix del algún problema, incluido el daño ocasionado durante el envío, dentro de las 48 horas posteriores a la entrega.

Fecha de compra _____ Donde fue comprado _____ Marca _____ Modelo _____
10 153981_SPM_Rev A_Multi E 08/25

X3 / X4 / X5

ASCENT X SERIES

VM0232, VM0233, and VM0234

HIGH-PERFORMANCE BLENDER



SYMBOLS	
	Warning and Caution
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the container.
	Electric Shock Hazard
	High temperatures exist when blending hot liquids.
	Unplug while not in use, before cleaning the motor base or centering pad, or touching parts that move.
	ALWAYS operate with the lid and lid plug in place.
	Read and understand the owner's manual.
	NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.
	Parts will become hot with extended use. NEVER touch surfaces that may be hot, including the motor base socket or the drive spline after use.
	On / Off
	Start / Stop
	Pulse
	Self-Cleaning

SPECIFICATIONS

Voltage:	120 V
Frequency:	50 - 60 Hz
Current:	12 A; 1440 watts
Height:	with 48 oz. / 1.4 L container on motor base: 17.0 inches / 43.2 cm
Depth:	9.75 inches / 24.8 cm
Width:	7.75 inches / 19.7 cm

SOME MODELS NOT AVAILABLE IN ALL COUNTRIES.





WARNING - SAVE THESE INSTRUCTIONS



Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time. Save these instructions for future reference.



ALWAYS use grounded outlets.

NEVER remove the ground.

NEVER use an adapter.

NEVER use an extension cord.

NEVER plug the appliance into a timer or an outlet controlled by a switch.



ALWAYS turn off AND unplug the appliance when not in use and before assembling, disassembling, moving, cleaning, and storing.



NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.

If the appliance becomes submerged, unplug immediately.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

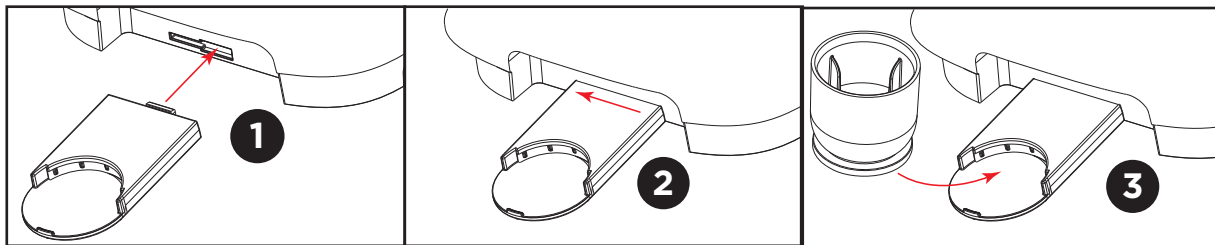
This product is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and is not intended to be used for commercial purposes.

1. THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.
2. The instructions appearing in this manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
3. Strictly follow the care and cleaning instructions provided in this manual.
4. NEVER use the appliance for anything other than its intended use.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the cord out of reach from children.
7. Remove and discard packaging materials, the power plug cover, and promotional labels before using the appliance for the first time.
8. NEVER unplug the appliance by pulling on the cord. To unplug the appliance, grasp the power plug and pull from the outlet.
9. NEVER come in contact with moving parts, especially the blades. The blending blades are very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children.
10. NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blending blades. Check the blending blades prior to each use and replace if damaged.
11. NEVER tighten the acorn nut (on the top of the blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.
12. NEVER place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
13. NEVER modify the plug in any way. If the appliance will not operate, unplug the appliance and reset the household electrical system circuit protector. If the circuit protector continues to trip, unplug the appliance from the outlet and contact a qualified electrician.
14. NEVER allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
15. ALWAYS ensure the appliance is completely and properly assembled before operation.
16. NEVER use attachments other than those provided with the appliance or offered separately from Vitamix. The use of attachments, including preserving jars, not sold or recommended by Vitamix may cause fire, electric shock, or injury and will void the warranty.
17. Alteration or modification of any part of the appliance, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
18. ALWAYS ensure the appliance is unplugged from the power outlet before cleaning the motor base or centering pad, or touching parts that move.
19. NEVER fill the container above the "MAXIMUM CAPACITY" line to avoid risk of injury caused by damage to the lid and container.
20. When blending hot liquids or ingredients in the container, use caution; spray or escaping steam may cause burns.
21. ALWAYS begin processing on the lowest speed setting, Variable Speed 1. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
22. Extreme caution must be used when moving an appliance or container filled with hot oil or other hot liquids; spray or escaping steam may cause burns.
23. NEVER touch surfaces that may be hot.
24. NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor has completely stopped and the container removed from the motor base before removing any ingredients.

IMPORTANT SAFEGUARDS

25. If food becomes lodged around the blending blade, remove the container from the motor base, and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blade is sharp.
26. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from all moving parts during operation to reduce the risk of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the container has been removed from the motor base.
27. If the blend is not processing when blending dry, thick, or heavy mixtures, stop operation, remove the container from the motor base, and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blade is sharp. Allow the motor to cool for 1 minute before turning the appliance back on.
28. NEVER allow the blending blade to soak in water.
29. NEVER use outdoors or on moving vehicles or boats.
30. NEVER leave the working area when the appliance is in use.
31. NEVER leave any foreign object, such as spoons, forks, knives, or the lid plug in the container as this will damage the blades and other components when starting the appliance and may cause injury.
32. If during use, the sound of the appliance changes or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, NEVER serve the food being made with the appliance.
33. NEVER expose the container to temperatures or ingredients over 210°F (99°C).
34. ALWAYS operate the appliance with the lid and lid plug firmly in place. NEVER remove the 2-part lid while the blades are rotating. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper.
35. NEVER operate the appliance without the centering pad installed properly underneath the container.
36. Ensure the container is flush with the centering pad to ensure the drive spline is engaged with the drive socket before operating.
37. NEVER place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container to reduce the risk of injury.
38. NEVER attempt to place a container on an operating motor base or operate a motor base without a container properly in place.
39. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause overheating.
40. Regularly inspect the power cord, power plug, and the appliance for any damage. NEVER operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.vitamix.com or call Vitamix Household Technical Support at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or email service@vitamix.com at once for examination, repair, replacement, or adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer.
41. Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or a Vitamix authorized service representative.
42. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

TAMPER HOLDER INSTALLATION



This device complies with Part 15 of the FCC Rules and Innovation, Science and Economic Development Canada's license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Changes or modifications not expressly approved by Vitamix could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: 1) Reorient or relocate the receiving antenna. 2) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. 3) Increase the separation between the equipment and receiver. 4) Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

To ensure compliance with FCC and ISSED RF exposure requirements this device must be installed to provide a minimum of 20cm between the device and people.



CAUTION

Rotating Blades Can Cause Damage. Lids and tampers are NOT interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper that was supplied with your appliance.

Container, Lid, Lid Plug, and Tamper

NOTE: Previous Ascent-compatible SELF-DETECT® containers will work with the Ascent X Series, however, not all programs will be available.

12-Cup Food Processor Attachment with SELF-DETECT (VM0215)

1.4 L (48-ounce) Aer™ Disc Container (VM0190)

1.4 L (48-ounce) Container with SELF-DETECT (VM0190)

1.4 L (48-ounce) Dry Grains Container with SELF-DETECT (VM0190)

1.4 L (48-ounce) Stainless Steel Container (VM0216)

2.0 L (64-ounce) Low Profile Container with SELF-DETECT (VM0184)

- The blender and containers communicate through wireless SELF-DETECT technology. Each container is programmed to run on the motor base for optimum performance according to its size and functionality.
- ALWAYS leave the lid on when operating the appliance and remove ONLY the lid plug to use the tamper or to add ingredients.
- NEVER use the tamper for more than 30 consecutive seconds to avoid overheating. The container should not be more than 2/3 full when the tamper is used.
- NEVER operate the appliance without ensuring the lid is securely locked in place.
NOTE: The appliance will run without a lid on the container, but a lid MUST be attached to contain the ingredients during processing.
- The lid plug is marked so it can be used as a measuring cup.
- Insert the lid plug through the lid plug opening. Lock the plug in place by rotating it clockwise. To remove, turn the plug counter-clockwise and lift it out.
- Lids and tampers are NOT interchangeable between different container styles, types, and sizes. **Use only the tamper and lid supplied with your appliance. If you do not have the correct tamper for your container, contact Vitamix Household Technical Support.**
- ALWAYS load the container according to the Vitamix recipe directions or the Load Order Illustration (see page 18).

Motor Base

- The motor is designed to protect itself from overheating.
- If the appliance will not start immediately, check to ensure the appliance is plugged in and the On/Off Switch is ON.
- If the motor has overheated, allow the motor to cool. See “User Notifications” on page 16.

ASCENT X5 MODEL



PARTS AND FEATURES

On/Off Switch  – Controls power to the machine and is located on the lower right side of the motor base.

Display

- **Two-Touch Operation** – Requires two interactions of the controls to activate the blending cycle.
- **Container Detect** – Displays  on the control panel and the appliance will not operate until a compatible SELF-DETECT container is properly positioned on the motor base.
- **Sleep Mode** – Dims the screen if the control panel is not used for 30 seconds. To exit sleep mode, rotate the Variable Speed Dial to the desired speed or program for the next blend.
- **Screen Saver** – Displayed if the control panel is not used for 60 seconds. To exit screen saver mode, rotate the Variable Speed Dial to the desired speed or program for the next blend.
- **Error Code** – Shows numbers on the display indicating the appliance has experienced a fault. Document the error code number and contact Vitamix Household Technical Support for resolution.
- **Timer** – Counts up when using variable speed until Start/Stop is pressed. Each container is programmed with a specific maximum run time. The blender will shut down automatically when the maximum run time has elapsed.
- **Blending Programs** – Operates the appliance for preset times and will stop automatically at the end of the blending program. When the Start/Stop  is pressed in the middle of a blending program, the machine will stop and the program time will reset on the display to the beginning of the run time.

Menu  – (Only on Ascent X4 & X5 Models)

Displays the available programs once the container is placed on the motor base. Use the Variable Speed Dial to scroll through the available programs. The Program Icons are displayed in Vitamix recipes and can be found on page 17.

Self-Cleaning  – Runs the cleaning cycle after water and dish soap have been added to the machine and the lid and lid plug are in place. See page 19 for cleaning procedures.

Add Time  – (Only on Ascent X4 & X5 Models)
Increases the program blend time by 15 seconds.

NOTE: The Add Time button can only be pressed two times to add a maximum of 30 seconds to the blend time as long as the run time does not exceed the maximum run time for the container to avoid motor overheating. Once the Add Time limit has been reached, the following will appear on the display: 



ASCENT
X4 MODEL

Pulse  – Rotates the blade at the speed displayed on the control panel when pressed and is located on the left side of the control panel.

Variable Speed Dial – Provides manual speed control from Variable 1 (slowest) to 10 (highest). On Ascent X4 & X5 models, the dial is also used to scroll through the program options.

Start/Stop  – Starts or stops the blending at any time and is located on the right side of the control panel.

! WARNING



To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

Keep hands and utensils out of the container during appliance operation. NEVER insert fingers or utensils around the blades while the blades are spinning.



NEVER fill the container above the "MAXIMUM CAPACITY" line to avoid risk of injury caused by damage to the lid and container.

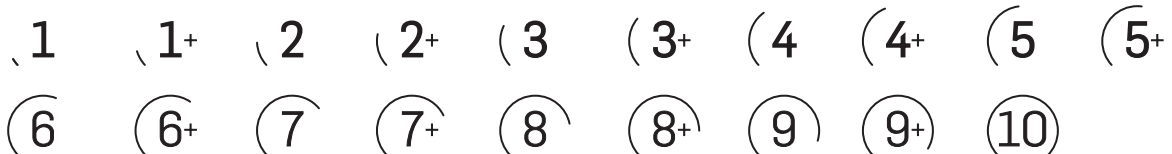


To avoid possible burns, NEVER start on speeds above Variable Speed 1 when processing hot liquids in a large container. Escaping steam, splashes, or contents may burn. ALWAYS operate with the lid and lid plug in place and start on Variable Speed 1, then slowly increase to 10.

Parts will become hot with extended use. NEVER touch the motor base drive socket or the drive spline in the blade base.

TIPS TO PREVENT OVERHEATING

- Process only Vitamix recipes when learning to use the appliance.
- NEVER process recipes at lower or higher speeds than recommended. Speed is indicated both numerically and visually by the completion of the circular indicator around the number as illustrated below.



USER NOTIFICATIONS

- Overheating Notification** - NEVER process recipes for longer than recommended. Over-processed blends can result in the incorrect recipe texture and overheat the appliance. The temperature indicators help identify overheating conditions.



The flashing thermometer indicates the motor is approaching overheating. To avoid overheating, increase to Variable Speed 10 or add more liquid to make the blend thinner. (Only on X4 & X5 Models)



The partial thermometer in the center of the display indicates the motor has overheated. Allow the motor to cool for 5-15 minutes and the unit will return to ready state. (Only on X4 & X5 Models)



The full thermometer in the center of the display indicates the motor is overheated. Allow the motor to cool for 20-45 minutes. (All Models)

- Use Tamper Notification** - Use the tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades. The tamper indicators, available on the Ascent X4 and X5 models, help during recipe programs to determine the best times to use the tamper. The tamper indicator is available for specific recipe programs and is not available when using Variable Speed.



The tamper icon indicates the tamper will be needed with this program



The flashing tamper with a down arrow indicates the tamper should be used now

BLENDING

Program Symbols		Other Symbols	
	Smoothie		No Container Detected OR Program not available with the current container placed on the motor base.
	Frozen Dessert		Program Carousel Arrows
	Hot Soup		Menu
	Frozen Cocktail (Only on X4 & X5 Models)		Self-Cleaning
	Dips & Spreads (Only on X4 & X5 Models)		Add Time (15 seconds) (Only on X4 & X5 Models)
	Smoothie Bowl (Only on X5 Models)		Add Time (15 seconds) Limit Reached (Only on X4 & X5 Models)
	Frappé (Only on X5 Models)		Tamper Required (Only on X4 & X5 Models)
	Nut Butter (Only on X5 Models)		Use Tamper Now (Only on X4 & X5 Models)
	Non-Dairy Milk (Only on X5 Models)		Approaching Overheat (flashing) (Only on X4 & X5 Models)
	Spice Grinding (Only on X5 Models)		Overheated

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

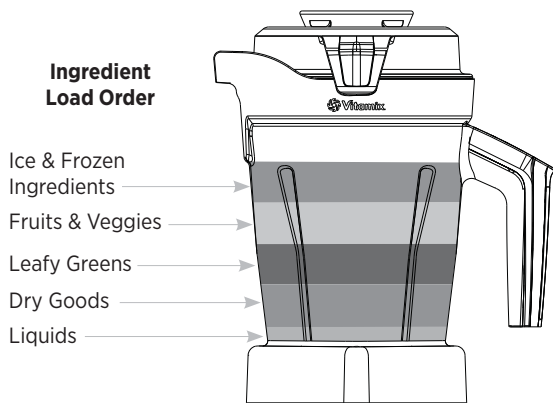
Changes or modifications not expressly approved by Vitamix could void the user's authority to operate the equipment.

Note: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures: 1) Reorient or relocate the receiving antenna. 2) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected. 3) Increase the separation between the equipment and receiver. 4) Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

To ensure compliance with FCC and ISSED RF exposure requirements this device must be installed to provide a minimum of 20cm between the device and people.

BLENDING IN THE CONTAINER

1. Press the On/Off Switch on the lower right side of the motor base (see page 15 for location) to the ON (I) position.
2. Load the container according to the Vitamix recipe directions or the Load Order Illustration.



IMPORTANT! ALWAYS operate the appliance with the lid and lid plug firmly in place. NEVER remove the lid while blades are rotating. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper.

3. Place the lid onto the container:
 - Push down on the lid until the two tabs snap onto the lip of the container.
 - Insert the lid plug and turn clockwise to lock it into the lid.
4. Place the container with lid onto the motor base and Variable Speed 1 will display.

NOTES:

- Displays  on the control panel and the appliance will not operate until a compatible container is properly positioned on the motor base.
- The appliance will run without a lid on the container, but a lid **MUST** be attached to contain the ingredients during processing.

5. TO USE VARIABLE SPEED:

- a. Turn the dial clockwise to Variable Speed 1.
- b. Press Start/Stop ▷|◻ and the blades will begin to turn. The timer will count the minutes and seconds that the blend has been processing.

0:00

- c. Rotate the dial between Variable Speed 1 and 10 during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
- d. At the end of the blend, press Start/Stop ▷|◻ to stop the appliance.

TO USE PROGRAMS (X3 MODEL):



- a. Press the desired program button.
- b. The default program time and Variable Speed setting will show on the display.
- c. Press Start/Stop ▷|◻ to start the program. The appliance will stop automatically at the end of the program or press Start/Stop ▷|◻ at any time to stop the program.

TO USE PROGRAMS (X4 & X5 MODELS):



- a. Press the Menu  button display the programs.
- b. Rotate the Variable Speed Dial to the icon for the desired program.
- c. Press Start/Stop ▷|◻ to select and start the program. The selected program icon will display along with the processing time that the appliance will automatically stop at, the speed, and if a tamper will be needed during processing:



- d. To increase the blend time by 15 seconds, use the Add Time button on the control panel.



NOTE: The Add Time button can only be pressed two times to add a maximum of 30 seconds to the blend time as long as the run time does not exceed the maximum run time for the container to avoid motor overheating. Once the Add Time limit has been reached, the following will appear on the display:



- e. Press Start/Stop ▷|◻ at any time to stop the program.
6. If the mixture stops circulating or the “Use Tamper Now” icon illuminates (Only on X4 & X5 Models): 
 - a. Remove the lid plug by turning it counter-clockwise, insert the tamper through the lid plug opening, and stir until the mixture ‘burps’.
 - b. If this does not work, press the On/Off I|O Switch to stop the motor.
 - c. Remove the container from the motor base, remove the lid, and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades.
 - d. Consider adding more liquid if your recipes are too thick or reduce the recipe volume to improve processing.
 - e. Replace the lid and lid plug and return the container to the motor base and continue blending.
 7. After blending, wait until the blades stop completely before removing the lid or removing the container from the motor base.
 8. Use a Vitamix Under Blade Scraper or spatula to remove salsa, jelly, jam, peanut butter, and other ingredients from the container.

! WARNING



Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.

Non-dimmed display indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.



NEVER tighten the acorn nut (on the top of the blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.



Electrical Shock Hazard

NEVER put the motor base in water or other liquid. Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

BEFORE FIRST USE

- NEVER attempt to remove the retainer nut or blade assembly from the container. The container is designed to be completely cleanable without removing the retainer nut and blade assembly. The cleaning and sanitizing procedures or a dishwasher cleaning cycle will ensure a complete and thorough cleaning of the container and components.
 - If the container is damaged, DO NOT USE IT. Contact Vitamix Household Technical Support IMMEDIATELY for assistance.
1. Wipe the motor base with a damp, soft cloth or sponge rinsed in a mild solution of liquid dish soap and warm water and dry with a soft cloth.
 2. Wash and install the tamper holder. See page 13 for tamper holder installation instructions.
 3. Wash the container, lid, lid plug, and tamper with warm, soapy water. Rinse all parts and wipe dry with a dry, soft cloth.
 4. Place the appliance on a counter that is level, dry, and clean.
 5. Plug the appliance into a grounded, 3-prong outlet.

MOTOR BASE CLEANING

1. Turn off, unplug the appliance, and remove the container from the motor base.
2. Wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge rinsed in a mild solution of liquid dish soap and warm water.
NOTE: NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.
3. The centering pad can be removed for more thorough cleaning and is dishwasher safe or can be hand-washed in warm, soapy water.
4. Immediately dry all surfaces and polish with a soft cloth.

TAMPER CLEANING

The tamper is dishwasher safe or can be hand-washed in warm, soapy water. Rinse clean under running water and then dry.

CONTAINER CLEANING - DISHWASHER

The container, lid, blade base, and seal are dishwasher safe or can be hand-washed and sanitized using the following procedures.

CONTAINER CLEANING - SELF-CLEANING

1. Fill the container half full with warm water and add a couple of drops of dish soap.
2. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
3. Press the Self-Cleaning icon.
4. The Self-Cleaning icon will display along with the processing time and the speed.
5. Press Start/Stop.
6. The program will stop automatically when complete.
7. Rinse and drain all pieces.



CONTAINER CLEANING - VARIABLE SPEED

1. Fill the container half full with warm water and add a couple of drops of dish soap.
2. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
3. Press Start/Stop to turn on the appliance and slowly increase to Variable Speed 10.
4. Run the appliance for 30 to 60 seconds.
5. Rotate the Variable Speed Dial to Standby | or to Variable Speed 1 and press Start/Stop to turn off the appliance.
6. Rinse and drain all pieces.

CONTAINER SANITIZING - BLEACH

1. First perform the "Container Cleaning" instructions.
2. Then repeat the "Container Cleaning" instructions but add 1 ½ teaspoons (7.4 ml) of liquid bleach to 16 oz. (473 ml) of water.
3. Allow the mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
4. Pour the bleach mixture out. Allow container to air dry. DO NOT rinse after sanitizing. If desired, rinse immediately before next use.

CONTAINER SANITIZING - VINEGAR

1. First perform the "Container Cleaning" instructions.
2. Then repeat the "Container Cleaning" instructions but use 16 oz. (473 ml) of vinegar for every 16 oz. (473 ml) of water.
3. Allow the mixture to stand in the container for an additional 3 full minutes. Total contact time of the vinegar solution in the container should equal 5 minutes.
4. Pour the vinegar solution out of the container over the inside surface of the 2-part lid.
5. Repeat the sanitizing procedure a second time (Steps 2 through 4).
6. Allow the container and lid to air dry. DO NOT rinse after sanitizing. If desired, rinse immediately before next use.

WARRANTY AND SERVICE

10-Year Full Warranty

1. Product Registration.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") strongly encourages you to register your purchase by completing and returning the product registration card that came with this Blender. You can register online at vitamix.com/warranty; or by calling our Customer Service Department at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

2. Who Can Seek Warranty Coverage.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Blender for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the blender change during the 10-year period, please update the Blender's owner information at vitamix.com.

3. What is Covered.

Vitamix warrants to the owner that if this Blender (a "Blender" consists of a motor blender base, any blending container(s), lids and tamper(s) purchased together) fails within 10 years from the earlier of the date of purchase due or date of delivery as permitted by law due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned blender, repair the failed Blender or component part of the Blender free of charge. If, in Vitamix's sole discretion, the failed Blender or component part of the Blender cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Blender free of charge or (B) refund the full purchase price to the owner, unless Vitamix receives prior written notice of the owner's preference.

4. What is Not Covered.

This Warranty does not apply to Blenders used commercially or in non-household applications. This Warranty does not cover cosmetic changes that do not affect performance, such as discoloration or the effects of the use of abrasives or cleaners or food build up. This Warranty is only valid if the Blender is used and maintained in accordance with the instructions, warnings and safeguards contained in the owner's manual.

Containers: Grinding certain herbs and spices in the container/cup will result in cosmetic marring of the container/cup and may cause the blades to wear prematurely. Traces of sand, coarse gritty and abrasive herbs will also cause the blades to wear prematurely. Herbs may contain volatile oils, cause the container/cup to retain the oils and cause permanent discoloration. Your container/cup and blades are not covered under the Vitamix warranty under these circumstances.

Vitamix will not be responsible for the cost of any unauthorized warranty repairs.

REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE ARE THE EXCLUSIVE REMEDIES OF PURCHASER AND THE SOLE LIABILITY OF VITAMIX UNDER THIS WARRANTY. NO EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX IS AUTHORIZED TO MAKE ANY ADDITIONAL WARRANTY OR ANY MODIFICATION TO THIS WARRANTY WHICH MAY BE BINDING UPON VITAMIX. ACCORDINGLY, PURCHASER SHOULD NOT RELY UPON ANY ADDITIONAL STATEMENTS MADE BY ANY EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX. IN NO EVENT, WHETHER BASED ON CONTRACT, INDEMNITY, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), STRICT LIABILITY OR OTHERWISE, SHALL VITAMIX BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROFIT OR REVENUE.

Some states do not allow limits on warranties. In such states, the above limitations may not apply to you. Outside the U.S.A. and Canada, other warranties may apply. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from State to State.

5. What Voids the Warranty.

Abuse, misuse, negligent use, alteration of the Blender, exposure to abnormal or extreme conditions, or failure to follow the operating instructions in this manual will void this Warranty. Removal of the data label containing serial number information will void your warranty. The Warranty is also void if repairs to the Blender or any component part of the Blender are performed by someone other than either Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider or if any component part of a Blender subject to this Warranty is used in combination with a motor base or container that is not expressly authorized by Vitamix.

6. How to Obtain Return Authorization Under This Warranty.

In the event that you need service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. You will only be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any blender that has not been registered with Vitamix. Any other requirements beyond this submission shall not apply. For blenders subject to this Warranty you will be provided with a return authorization number, up-to-date shipping instructions and a pre-paid return pick up label. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Blender for warranty service and repair and for return shipment of the blender to you after the warranty repair or replacement. Purchaser is responsible for the costs of special shipping requests.

Within the U.S.A. and Canada, this Warranty is honored directly through the Vita-Mix Corporation. If you need to use the Warranty in Mexico for service, components, consumables or repairs, contact Vita-Mix Electrodomeísticos, S. de R.L. de C.V. whose information is described below:

United States
Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com

México
Vita-Mix Electrodomeísticos, S. de R.L. de C.V.
Calle Artemio del Valle Arizpe No. Ext. 16 No. Int. 2DO Piso,
Colonia del Valle, Alcaldia Benito Juarez, Ciudad de México, México C.P. 03100
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel: (+52) 55 4738 6258

You will be deemed to have accepted the returned product "as is" upon delivery unless you notify Vitamix of any problem, including shipment damage, within 48 hours of delivery.

Date of Purchase _____ Purchased From _____ Brand _____ Model _____