



VITAMIX ONE™

VM0217

LET'S GET *acquainted*

Contents

Important Safeguards ..... 3

Parts and Features ..... 5

Use ..... 6

Care..... 7

Troubleshooting ..... 7

Warranty..... 8

VITAMIX®  
*Rewards*



EARN POINTS



CLAIM REWARDS



BIRTHDAY GIFT

**JOIN TODAY**  
 at [Vitamix.com/Rewards](http://Vitamix.com/Rewards)















Vita-Mix® Corporation  
 8615 Usher Road  
 Cleveland, OH 44138 USA

**[vitamix.com](http://vitamix.com)**

Voltage: 120 V                      Height: 17 inches  
 Frequency: 50 - 60 Hz            Width: 8 inches  
 Amps: 7 Amps                      Depth: 11 inches

## SYMBOLS

	Warning and Caution		Operate with the lid and lid plug in place		DO NOT immerse
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils away from blade assembly.		Parts will become hot with extended use.		Off
	Electrical Shock Hazard		Read and understand owner's manual.		Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or touching parts that move while the blender is in use.
	DO NOT blend hot soups		DO NOT blend nut butters		DO NOT grind dry grains

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**⚠ WARNING: To avoid the risk of serious injury when using your Vitamix® blender, basic safety precautions should be followed, including the following. READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATION.**

1. Read all instructions.
2. Do not use blender for other than the intended use.
3. Not intended for use by or near children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any blender is used by or near children or incapacitated persons. Children should be supervised to ensure that they do not play with the blender.
4. **WARNING:** To avoid inadvertent activation, turn off and unplug before cleaning.
5. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, power to this blender must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
6. **DO NOT IMMERSE.** To protect against risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
7. To protect against risk of electrical shock turn the appliance OFF (O), then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. Avoid contacting moving parts.
9. Do not operate any blender with a damaged cord or plug or after the blender malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) at once for examination, repair, replacement, or adjustment.
10. GFI circuit breakers might be installed in your kitchen. Look for them in outlets near sinks. If the blender won't operate, unplug the blender. Reset the wall outlet or circuit breaker. If the circuit breaker continues to trip, unplug the blender from the outlet. Allow the blender to sit for 24 hours before attempting to use it again. Contact Vitamix Customer Service if the problem persists.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

11. Alteration or modification of any part of the blender, 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.
12. The use of attachments not expressly authorized or sold by Vitamix for use with this blender, including canning jars, may cause fire, electric shock, or injury. Use in this way will void your warranty.
13. Do not use outdoors.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven.
16. Always operate blender with lid and lid plug firmly in place. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.
17. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
18. Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
19. Blades are sharp. Clean around the blade assembly in the container with extreme care to avoid injury. To reduce the risk of injury, never place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container.
20. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
21. Do not leave foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug, in the container as this will damage the blades and other components when starting the blender and may cause injury.
22. Never attempt to operate with damaged blades.
23. Never attempt to operate with the centering pad removed.
24. Make sure that the container is flush with the centering pad to ensure that the drive spline is engaged with the drive socket before operating.
25. A utensil may be used in the container only when the it has been removed from the motor base.
26. DO NOT put the container in a freezer or a microwave.
27. DO NOT use this blender to make hot soups, nut butters or to process dry grains.
28. If the Variable Speed Dial is pointed to "O", the machine is off.
29. If the Variable Speed Control is rotated clockwise and away from "O", the blades will spin.
30. CAUTION: If you unplug the unit and plug it back in when the Variable Speed Dial is not pointed at "O", the motor will start at the speed indicated on the Variable Speed Dial.
31. To avoid inadvertently starting the machine, always make sure the Variable Speed Dial is pointed to "O" when finished with a blend and before plugging the machine in with the power cord.
32. DO NOT operate the blender with an empty container.
33. DO NOT continuously use the blender for more than 3 minutes.
34. DO NOT blend soup or nut butters.
35. DO NOT grind dry grains.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### WARNING



#### To Avoid Injury.

Read and understand instruction manual before using this machine.








## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

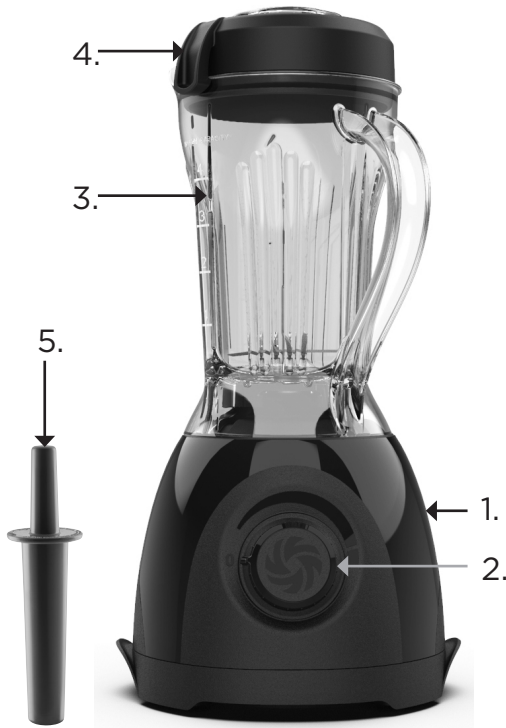
Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or a Vitamix authorized service representative.

**NOTICE:** THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX BLENDER THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

<b>⚠ WARNING</b>		
	<p><b>Electrical Shock Hazard.</b></p> <p>Use grounded outlet only. <b>DO NOT</b> remove ground. <b>DO NOT</b> use an adapter. <b>DO NOT</b> use an extension cord.</p> <p>Always unplug before cleaning the motor base or when not in use. Do not put the motor base in water or other liquid.</p> <p><b>Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</b></p>	
<b>⚠ CAUTION</b>		
	<p><b>To Avoid Damage, Always Operate with the Lid and Lid Plug in place.</b></p> <p>Always start on low speed then slowly increase to high.</p>	
<b>⚠ CAUTION</b>		
	<p><b>To Avoid Damage.</b></p> <p>DO NOT use this blender to make hot soups, nut butters or to process dry grains.</p>	

## PARTS AND FEATURES



1. Motor Base
2. Variable Speed Dial
3. Container
4. 2-part Lid Assembly
5. Tamper

**Container Compatibility** - The container included in your Vitamix ONE blender is the only Vitamix container that will work on this motor base.

**Off (O)** - when the indicator on the Variable Speed Dial is aligned with "O", the blender is off. By rotating the dial clockwise (to the right) and away from O, you will increase the blade speed.

**Variable Speed Dial** - The Variable Speed Dial let's you control blade speed from Low to High.

Tip: Follow the instructions in the recipe you are using for best results.

The Variable Speed Dial stops in three places:

1. O (Off)
2. Low (the blades start to spin)
- and
3. High

**Motor** - The motor is designed to protect itself from overheating. If the blender will not start immediately, check to make sure you have plugged the unit in. If the motor has overheated, allow the motor to cool for 20-45 minutes.

**Tips to prevent 'overloading' your blender:**

Process only Vitamix recipes when learning to use the blender. Do not process recipes at lower speeds than recommended. Do not process recipes at higher speeds than recommended.

Do not process recipes for longer than recommended.

DO NOT continuously use the blender for more than 3 minutes.

Use your tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.

**Tamper** -

- Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your blender.
- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.

## CONTROLS

### **Variable Speed Dial -**

- The Variable Speed Dial gives you control from Low Speed (slowest) to High Speed (fastest).
- If the Variable Speed Dial is pointed to "O", the machine is off.
- If the Variable Speed Control is rotated clockwise and away from "O", the blades will spin.
- CAUTION: If you unplug the unit and plug it back in when the Variable Speed Dial is not pointed at "O", the motor will start at the speed indicated on the Variable Speed Dial.
- To avoid inadvertently starting the machine, always make sure the Variable Speed Dial is pointed to "O" when finished with a blend and before plugging the machine in with the power cord.



## BLENDING

01

### WASH UP

Fill the container halfway with warm water, add a drop of dish soap, and secure the lid. Start the blender, and quickly increase to its highest speed. Blend for 1 minute, then rinse the container.

---

02

### LOAD INGREDIENTS

Add ingredients in the order shown here for the fastest, smoothest blend.

---

03

### BLEND IT

Start the machine, quickly increase to its highest speed, and blend for 45 to 60 seconds.

---

04

### TASTE YOUR CREATION

Pretty good, right?

**Congratulations, you've completed your first blend!**

---

ICE + FROZEN  
INGREDIENTS

FRUITS + VEGGIES

LEAFY GREENS

DRY GOODS  
*(grains, seasonings,  
powders)*

LIQUIDS  
*(water, juice, yogurt)*





## BLENDING

### ⚠ WARNING



**BLADES ARE EXTREMELY SHARP.**  
Handle with extreme care to avoid injury.

### ⚠ CAUTION



**To Avoid Damage.**  
DO NOT use this blender to make hot soups, nut butters or to process dry grains.

1. Remove all packaging materials. Keep or dispose of the materials, following all local guidelines for disposal.
2. Load your container according to your recipe.

**IMPORTANT!** Always use the lid and the lid plug when the machine is in operation. Never operate the blender without checking to make sure that the lid and lid plug are securely locked in place.

3. Push the lid down into place until the two tabs snap onto the lip of the container. Insert the lid plug. Turn the lid plug clockwise to lock.
4. Put the container onto the base.
5. Look at the Variable Speed Dial. Make sure it is pointing to O.
6. To start the machine, rotate the Variable Speed Dial clockwise (to the right). The blades will begin to turn.
7. Rotate the Variable Speed Dial between Low and High during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
8. At the end of the blend, rotate the Variable Speed Dial counter-clockwise to O.

9. If the mixture stops circulating, insert the tamper through the lid plug and stir until it 'burps.' If this does not work, turn the Variable Speed Dial back to O to stop the motor. Remove the container from the blender base and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Add liquid if necessary. Replace the lid and lid plug. Return the container to the blender base and continue blending.
10. After blending, turn the Variable Speed Dial back to O. Wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the blender base.

Tips to prevent 'overloading' your blender:

- Process only Vitamix recipes when learning to use the blender.
- Do not process recipes at lower or higher speeds than recommended.
- Do not process recipes for longer than recommended.
- DO NOT continuously use the blender for more than 3 minutes.
- Use your tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.

How to use the Tamper:

**IMPORTANT!** The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.

- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating during blending, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.
- If the food does not circulate, the blender may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid plug, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper towards the sides or corners of the container. DO NOT try to force the tamper deeper into the container.

## Hand Wash Only

**Note:** Your Vitamix container is designed to be completely cleanable without removing the retainer nut and blade assembly. DO NOT attempt to remove the retainer nut or blade assembly from the container. Our Normal Cleaning and Sanitizing procedures will ensure a complete and thorough cleaning of your container and it's components. If your container is damaged, please do not use. Contact Vitamix Customer Service IMMEDIATELY for assistance.

### BEFORE FIRST USE:

1. Wipe the base with a warm damp cloth and wipe clean with a dry, soft cloth. Wash the container, lid, lid plug, and tamper with warm, soapy water. Rinse all parts. Wipe dry with a dry, soft cloth.

### To Clean the Container:

1. Fill the container half full with warm water and add a couple of drops of dish liquid.
2. Snap or push the complete 2-Part lid into the locked position.
3. Rotate the Variable Speed Dial clockwise away from O. Continue to rotate to the high position.
4. Run the machine for 30 to 60 seconds. DO NOT continuously operate the blender for more than 3 minutes.
5. Rotate the Variable Speed Dial back to O. Allow the blades to stop.
6. Rinse and drain all pieces.

### To sanitize the container using bleach:

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container half full with water and 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Rotate the Variable Speed Dial clockwise away from O. Continue to rotate to the high position.
5. Run the machine for 30 to 60 seconds. DO NOT continuously operate the blender for more than 3 minutes.
6. Rotate the Variable Speed Dial back to O. Allow the blades to stop.
7. Allow mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
8. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry. Do not rinse after sanitizing.

### Lids, Lid Plug, Centering Pad and Tamper

Wash the parts in warm soapy water. Rinse clean under running water, then dry.

### Blender Base

1. Turn off and unplug the blender.

#### ⚠ WARNING



#### To Avoid Injury and Damage.

To avoid inadvertent activation, turn off and unplug the blender before cleaning.

#### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard.

Always unplug before cleaning the blender base or when not in use.



Do not put the blender base in water or other liquid. Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

2. Wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge that has been rinsed in a mild solution of liquid dish soap and warm water. Do not place the blender base in water. The centering pad can be removed for more thorough cleaning.
3. Immediately dry all surfaces and polish with a soft cloth.

## TROUBLESHOOTING

Problem:

- Machine will not run after Variable Speed Dial is rotated away from O.

Solution:

- Make sure the power cord is firmly plugged into power outlet and that the outlet has power.
- Make sure the controls are clean and moving freely.

Problem:

- My blender stopped working or shut off unexpectedly.

Solution:

- All Vitamix blenders come with thermal protection that may cause your machine to temporarily stop working. See Parts and Features for tips on preventing the motor from overheating.

Problem:

- My blends aren't turning out the way I want (too chunky, too thick, etc.).

Solution:

- See the Blending section to learn the best way to layer ingredients in the container. For more tips and tricks, visit [vitamix.com/tips](https://www.vitamix.com/tips).

# WARRANTY

## 2-YEAR FULL WARRANTY

### 1. WHAT IS COVERED.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") warrants that a Blender will be free from defects in material or workmanship and will withstand wear and tear from ordinary household use for 2 years from the date of purchase. Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Blender free of charge. If, in Vitamix's sole discretion, the failed 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.

### 2. WHAT IS NOT COVERED.

This Warranty applies only to owners for ordinary household use. 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 in accordance with the instructions, warnings and safeguards contained in the owner's manual.

Additional items offered with the blender purchase, with the exception of the Vitamix tamper, are not covered by this full warranty.

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.

### 3. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

Abuse, misuse, negligent use, alteration of the Blender, exposing to abnormal or extreme conditions, or failure to follow the operating instructions, will void this Warranty.

The Warranty is also void if repairs to the Blender are performed by someone other than Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider.

### 4. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event the Blender needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any product that has not been registered with Vitamix. For product 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 the Blender for warranty service and repair and for return shipment of the product 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.

#### United States

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

#### Canada

Vita-Mix® Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5  
1.800.848.2649  
service@vitamix.com

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.

©2020 Vita-Mix® Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means or stored in a database or retrieval system without the written permission of the Vita-Mix® Corporation.



Vitamix

ONE™

VITAMIX ONE™

VM0217

FAISONS *connaissance*

CONTENTS	
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	15
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES.....	18
COMMANDES .....	19
MÉLANGER .....	20
ENTRETIEN .....	22
DÉPANNAGE.....	23
GARANTIE .....	24

# VITAMIX® Rewards



ACCUMULER  
DES POINTS



OBTENIR DES  
RÉCOMPENSES



CADEAU  
D'ANNIVERSAIRE

## ADHÉREZ DÈS AUJOURD'HUI

à [Vitamix.com/Rewards](https://Vitamix.com/Rewards)















Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, OH 44138 EUA

[vitamix.com](https://vitamix.com)

Tension :	120 V	Hauteur : 17 po
Fréquence :	50/60 hz	Largeur : 8 po
Intensité électrique :	7 A	Profondeur : 11 po

## SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde		Utiliser l'appareil lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place.		NE PAS immerger.
	Ne JAMAIS toucher des pièces en mouvement. Garder les mains et les ustensiles éloignés de l'assemblage des lames.		Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée.		Arrêt
	Risque de décharge électrique		Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.		Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, avant de changer des accessoires ou avant de toucher des pièces qui se mettent en mouvement lorsque le mélangeur fonctionne.
	NE PAS mélangeur de soupes chaudes		NE PAS mélangeur de beurres de noix		NE PAS mêleur les grains secs

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

 **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation du mélangeur Vitamix®, prière d'adopter des mesures de sécurité essentielles, notamment les suivantes. **LIRE LES INSTRUCTIONS, LES MESURES DE SÉCURITÉ ET LES MISES EN GARDE EN ENTIER AVANT L'UTILISATION.**

1. Lisez toutes les instructions.
2. N'utilisez le mélangeur qu'aux fins auxquelles il est prévu.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissances, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes. Une surveillance étroite est requise lorsqu'un mélangeur est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ceux-ci. Surveillez les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec le mélangeur.
4. **AVERTISSEMENT** : Pour éviter qu'il ne soit activé par inadvertance, éteignez et débranchez le mélangeur avant le nettoyage.
5. **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter un risque lié à la réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, l'alimentation de ce mélangeur ne doit pas provenir d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou être connectée à un circuit qui est souvent activé et désactivé par le fournisseur.
6. **NE PAS IMMÉRGER.** Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Pour prévenir les risques de décharge électrique, une fois l'utilisation terminée, éteignez l'appareil (position « O ») puis débranchez-le avant de le nettoyer ou de monter ou de démonter des pièces. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
8. Ne JAMAIS toucher des pièces en mouvement.
9. N'utilisez jamais un mélangeur dont le cordon ou la fiche sont endommagés ni un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez le service à la clientèle Vitamix au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840, ou envoyez un courriel à [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) pour un examen, une réparation, un remplacement ou un ajustement.
10. Votre cuisine pourrait être équipée de disjoncteurs DDFT. Vous les trouverez dans les prises situées près des évier. Si le mélangeur ne fonctionne pas, débranchez-le, puis réarmez la prise murale ou le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- se déclencher, débranchez le mélangeur de la prise. Laissez-le reposer pendant 24 heures avant de le réutiliser. Communiquez avec le service à la clientèle Vitamix si le problème persiste.
11. L'altération ou la modification de toute pièce du mélangeur, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.
  12. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce mélangeur, y compris les contenants de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. Une telle utilisation annulera votre garantie.
  13. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
  14. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.
  15. Ne placez jamais l'appareil sur un brûleur à gaz ou un brûleur électrique chaud, ou à proximité de ceux-ci, ni dans un four en marche ou sur le dessus de celui-ci.
  16. Utilisez l'appareil en s'assurant chaque fois que le couvercle et la prise du couvercle sont bien en place. Retirer la prise du couvercle uniquement pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon.
  17. Le pilon doit être utilisé uniquement lorsque la partie principale du couvercle est en place.
  18. Gardez les mains et les ustensiles, à l'exception du pilon fourni, hors du récipient pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur. Le couvercle doit rester en place lors de l'utilisation du pilon. Insérez le pilon par l'ouverture du couvercle. Il est possible d'utiliser un racloir, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
  19. Les lames sont tranchantes. Nettoyez l'assemblage de lames dans le récipient avec précaution pour éviter les blessures. Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais un assemblage de lames sur le socle-moteur, sauf si l'assemblage est fixé au récipient Vitamix.
  20. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes et que vous videz et nettoyez le récipient.
  21. Ne laissez aucun objet étranger dans le récipient, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou le bouchon du couvercle, car ils pourraient endommager les lames et d'autres composantes lors du démarrage de l'appareil et provoquer des blessures.
  22. N'utilisez jamais l'appareil si les lames sont endommagées.
  23. N'utilisez jamais l'appareil si le coussinet de positionnement est retiré.
  24. S'assurer que le récipient est bien aligné avec le coussinet de positionnement afin que la cannelure d'entraînement soit enclenchée avec la prise d'entraînement avant la mise en marche.
  25. Un ustensile peut être utilisé dans le récipient seulement après que le récipient a été retiré du socle-moteur.
  26. NE PAS mettre le récipient au congélateur ou au micro-ondes.
  27. NE PAS utiliser ce mélangeur pour préparer des soupes chaudes et des beurres de noix ou moule des grains secs.
  28. Si le cadran de vitesse variable est en position « O », l'appareil est éteint.
  29. Si la commande de vitesse variable est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre en direction opposée de la position « O », les lames tourneront.
  30. AVERTISSEMENT : Si vous débranchez puis rebranchez l'appareil alors que le cadran de vitesse variable ne pointe pas la position « O », le moteur démarrera à la vitesse indiquée par le cadran de vitesse variable.
  31. Pour éviter de démarrer la machine par inadvertance, assurez-vous toujours que le cadran de vitesse variable est pointé sur « O » lorsque vous avez terminé un mélange et avant de brancher la machine avec le cordon d'alimentation.
  32. Ne PAS utiliser le mélangeur si le récipient est vide.
  33. Ne PAS utiliser votre appareil plus de 3 minutes consécutives.
  34. NE PAS mélanger la soupe chaude ou le beurre de noix.
  35. NE PAS moudre les grains secs.

### CONSERVEZ CES DIRECTIVES.

#### ⚠ ATTENTION



**Afin d'éviter toute blessure,**  
Lire et comprendre le guide d'utilisation  
avant d'utiliser cet appareil.





## DIRECTIVES IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Ce produit est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou par un représentant de service Vitamix autorisé.

**AVIS :** LE NON-RESPECT DE TOUTE MESURE DE SÉCURITÉ OU DIRECTIVE IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX, CE QUI EST SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.

### ⚠ ATTENTION



#### Risque de décharge électrique.

Utilisez uniquement une prise avec mise à la terre.

**NE RETIREZ PAS** la mise à la terre.

**N'UTILISEZ AUCUN** adaptateur.

**N'UTILISEZ AUCUNE** rallonge.

Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas en marche.

N'immergez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.

**Le non-respect de ces instructions peut causer la mort ou une décharge électrique.**



### ⚠ MISE EN GARDE



#### Pour éviter les dommages, utilisez toujours l'appareil lorsque le couvercle et le bouchon de couvercle en place.

Démarrez toujours à basse vitesse, puis augmentez progressivement la vitesse.



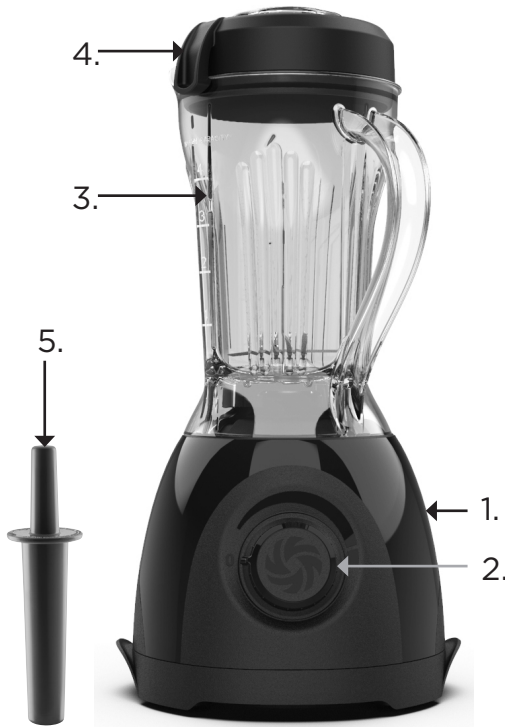
### ⚠ MISE EN GARDE



#### Afin d'éviter les dommages.

NE PAS utiliser ce mélangeur pour préparer des soupes chaudes et des beurres de noix ou mouder des grains secs.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Socle-moteur
2. Cadran de vitesse variable
3. Contenant
4. Assemblage du couvercle à deux pièces
5. Pilon

**Compatibilité du récipient** - Le récipient inclus avec votre mélangeur modèle Vitamix ONE est le seul récipient Vitamix compatible avec ce socle-moteur.

**Arrêt (O)** - Lorsque l'indicateur du cadran de vitesse variable pointe sur « O », le mélangeur est éteint. En tournant le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) et en l'éloignant de la position « O », vous augmenterez la vitesse des lames.

**Cadran de vitesse variable** - Le cadran de vitesse variable vous permet de contrôler la vitesse des lames de basse à élevée. Conseil : pour obtenir de meilleurs résultats, suivez les instructions de la recette utilisée.

Le cadran de vitesse variable s'arrête à trois positions :

1. O (Arrêt)
  2. Basse (les lames commencent à tourner)
- et
3. Élevée

**Moteur** - Le moteur est conçu pour se protéger de la surchauffe. Si le mélangeur ne fonctionne pas immédiatement, vérifiez qu'il est soit branché. Si le moteur a surchauffé, laissez-le refroidir pendant 20 à 45 minutes.

**Conseils pour éviter de surcharger votre mélangeur :**

Préparez uniquement des recettes Vitamix lorsque vous apprenez à vous servir de votre mélangeur. Ne mélangez pas de recettes à des vitesses inférieures à celles recommandées. Ne mélangez pas de recettes à des vitesses supérieures à celles recommandées.

Ne mélangez pas de recettes plus longtemps que le temps recommandé.

Ne PAS utiliser votre appareil plus de 3 minutes consécutives.

Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges épais et faire circuler les ingrédients autour des lames.

**Pilon** -

- Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les différents styles, types et formats de récipients. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre mélangeur.
- Le récipient ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité lorsque le pilon est utilisé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Afin d'éviter la surchauffe, n'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.

## COMMANDES

### **Cadran de vitesse variable -**

- Le cadran de vitesse variable vous permet de contrôler la vitesse de basse (la plus lente) à élevée (la plus rapide).
- Si le cadran de vitesse variable est en position « O », l'appareil est éteint.
- Si la commande de vitesse variable est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre en direction opposée de la position « O », les lames tourneront.
- **AVERTISSEMENT** : Si vous débranchez puis rebranchez l'appareil alors que le cadran de vitesse variable ne pointe pas la position « O », le moteur démarrera à la vitesse indiquée par le cadran de vitesse variable.
- Pour éviter de démarrer la machine par inadvertance, assurez-vous toujours que le cadran de vitesse variable est pointé sur « O » lorsque vous avez terminé un mélange et avant de brancher la machine avec le cordon d'alimentation.



## MÉLANGER

01

### NETTOYER LE RÉCIPIENT

Remplissez la moitié du récipient d'eau tiède, ajoutez une goutte de savon à vaisselle et fermez le couvercle. Démarrer le mélangeur, puis augmenter rapidement la vitesse jusqu'au maximum. Mélangez pendant 1 minute, puis rincez le récipient.

02

### REMPLIR LE RÉCIPIENT

Ajoutez tous les ingrédients dans l'ordre indiqué ici pour obtenir un mélange lisse rapidement.

03

### MÉLANGER

Démarrer l'appareil, augmenter la vitesse rapidement jusqu'au maximum et mélanger pendant 45 à 60 secondes.

04

### GOÛTEZ À VOTRE CRÉATION

Pas mal, non?

**Félicitations! Vous venez de préparer votre premier mélange.**

**GLACE +  
INGRÉDIENTS SURGELÉS**

**FRUITS + LÉGUMES**

**LÉGUMES-FEUILLES**

**ALIMENTS SECS**  
*(graines, assaisonnements,  
poudres)*

**LIQUIDES**  
*(eau, jus, yogourt)*



## MÉLANGER

### ⚠ ATTENTION



#### **LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES.**

**Manipuler les lames avec précaution pour éviter les blessures.**

### ⚠ MISE EN GARDE



#### **Afin d'éviter les dommages.**

NE PAS utiliser ce mélangeur pour préparer des soupes chaudes et des beurres de noix ou mouliner des grains secs.

1. Retirez tout l'emballage de la tasse. Conservez ou jetez l'emballage en suivant toutes les recommandations locales quant au traitement des déchets.
2. Remplissez le récipient selon votre recette.

**IMPORTANT!** Utilisez toujours le couvercle et le bouchon de couvercle lorsque l'appareil est en marche. N'utilisez jamais le mélangeur sans vérifier que le couvercle et la prise du couvercle sont bien verrouillés.

3. Abaissez le couvercle jusqu'à ce que les deux onglets se referment sur le rebord du récipient. Insérez le bouchon du couvercle. Tournez le bouchon du couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller.
4. Placez le récipient sur le socle-moteur.
5. Vérifiez le cadran de vitesse variable. Assurez-vous qu'il pointe la position « O ».
6. Pour démarrer l'appareil, tournez le cadran de vitesse variable dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite). Les lames commenceront à tourner.
7. Faites tourner le cadran de vitesse variable entre Low (basse) et High (élevée) pendant le cycle du mélangeur afin d'augmenter ou de diminuer la vitesse des lames.

8. À la fin du cycle, faites tourner le cadran de vitesse variable dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour le mettre en position « O ».
9. Si le mélange cesse de circuler, insérez le pilon par l'ouverture du couvercle et remuez jusqu'à ce que l'air s'échappe. Si cette méthode ne fonctionne pas, tournez le cadran de vitesse variable pour le remettre en position « O » afin d'arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle du mélangeur et utilisez une spatule de caoutchouc pour faire éclater la bulle d'air autour des lames. Ajoutez du liquide, au besoin. Remplacez le couvercle et le bouchon du couvercle. Remettez le récipient sur la base du mélangeur et continuez de mélanger.
10. Une fois le mélange terminé, remettez le cadran de vitesse variable en position « O ». Attendez que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle du mélangeur.

Conseils pour éviter de surcharger votre mélangeur :

- Préparez uniquement des recettes Vitamix lorsque vous apprenez à vous servir de votre mélangeur.
- Ne mélangez pas de recettes à des vitesses inférieures ou supérieures à celles qui sont recommandées.
- Ne mélangez pas de recettes plus longtemps que le temps recommandé.
- Ne PAS utiliser votre appareil plus de 3 minutes consécutives.
- Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges épais et faire circuler les ingrédients autour des lames.

Comment utiliser le pilon :

**IMPORTANT!** Le disque anti-claboussure (près de la partie supérieure du pilon) et le couvercle empêchent le pilon d'entrer en contact avec les lames lorsque le couvercle est fixé adéquatement en position verrouillée.

- Le récipient ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité lorsque le pilon est utilisé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Afin d'éviter la surchauffe pendant le fonctionnement, n'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- Si les aliments ne circulent pas, le mélangeur pourrait avoir créé une bulle d'air. Retirez prudemment le bouchon du couvercle en vous assurant que le couvercle demeure bien en place. Laissez l'air de la bulle s'échapper en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas forcément les ingrédients à circuler. Au besoin, dirigez le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. Ne tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.

## Laver à la main seulement

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

1. Nettoyez la base avec un chiffon imbibé d'eau tiède et essuyez-la avec un chiffon doux et sec. Lavez le récipient, le couvercle, le bouchon du couvercle et le pilon dans l'eau tiède savonneuse. Rincez toutes les pièces. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec.

**Remarque :** Votre récipient Vitamix est conçu pour être entièrement lavé sans retirer l'écrou de serrage et l'assemblage de lames. N'essayez PAS de retirer l'écrou de serrage ou l'assemblage de lames du récipient. Nos procédures courantes de nettoyage et de désinfection assureront un nettoyage complet et en profondeur de votre récipient et de ses composants. Si votre récipient est endommagé, ne l'utilisez pas. Communiquez IMMÉDIATEMENT avec le service à la clientèle Vitamix pour obtenir de l'aide.

### Pour nettoyer le récipient:

1. Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle.
2. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
3. Faites tourner le cadran de vitesse variable dans le sens des aiguilles d'une montre en l'éloignant de la position « O ». Continuer à tourner le cadran jusqu'à ce qu'il soit en position High (élevée).
4. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes. Ne PAS faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 3 minutes consécutives.
5. Ramenez le cadran de vitesse variable à la position « O ». Attendez l'arrêt complet des lames.
6. Rincez et égouttez toutes les pièces.

### Désinfection du récipient avec de l'eau de Javel:

1. Suivez les instructions de nettoyage décrites précédemment.
2. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la moitié et ajoutez 23 ml (1 ½ c. à thé) d'eau de Javel.
3. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
4. Faites tourner le cadran de vitesse variable dans le sens des aiguilles d'une montre en l'éloignant de la position « O ». Continuer à tourner le cadran jusqu'à ce qu'il soit en position High (élevée).
5. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes. Ne PAS faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 3 minutes consécutives.
6. Ramenez le cadran de vitesse variable à la position « O ». Attendez l'arrêt complet des lames.
7. Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
8. Videz le mélange d'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air. Ne le rincez pas après la désinfection.

### Couvercles, bouchon de couvercle, coussinet de positionnement et pilon

Lavez toutes les pièces à l'eau tiède et savonneuse. Rincez-les bien à l'eau courante, puis séchez-les.

### Base pour mélangeur

1. Éteignez et débranchez le mélangeur.

#### ⚠ ATTENTION



#### Pour éviter les blessures et les dommages

Pour éviter une activation par inadvertance, éteignez et débranchez le mélangeur avant le nettoyage.

#### ⚠ ATTENTION



#### Risque de décharge électrique.

Débranchez toujours le mélangeur avant de nettoyer le socle ou lorsqu'il n'est pas en marche. N'immergez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Le non-respect de ces directives peut causer la mort ou une décharge électrique.

2. Nettoyez la surface extérieure à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et humide trempé dans une solution de savon à vaisselle et d'eau tiède. N'immergez pas le socle du mélangeur dans l'eau. Le coussinet de positionnement peut être retiré pour un nettoyage plus en profondeur.
3. Séchez immédiatement toutes les surfaces et polissez-les à l'aide d'un chiffon doux.

## DÉPANNAGE

### Problèmes :

- L'appareil ne s'allume pas lorsque vous faites tourner le cadran de vitesse variable.

### Solution :

- Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien branché à une prise de courant et que cette dernière fonctionne.
- Vérifiez que les commandes sont propres et bougent librement.

### Problèmes :

- Mon mélangeur a cessé de fonctionner ou s'est éteint subitement.

### Solution :

- Tous les mélangeurs Vitamix sont équipés d'un système de protection thermique qui pourrait entraîner un arrêt temporaire de l'appareil. Consultez la section Pièces et caractéristiques pour obtenir de conseils concernant la prévention de la surchauffe.

### Problèmes :

- Je n'obtiens pas les résultats désirés (mes mélanges sont trop épais, ils contiennent de gros morceaux, etc.).

### Solution :

- Consultez la section Mélanger pour en savoir plus sur l'ordre dans lequel nous recommandons de mettre les ingrédients dans le récipient. Pour obtenir d'autres conseils et astuces, visitez [vitamix.com/tips](http://vitamix.com/tips).

# GARANTIE

## GARANTIE COMPLÈTE DE 2 ANS

### 1. CE QUI EST COUVERT.

Vita-Mix Corporation (« Vitamix ») garantit que le mélangeur sera exempt de défauts matériels ou de fabrication et résistera à l'usure d'un usage domestique normal pendant 2 ans suivant la date d'achat. Vitamix réparera sans frais le mélangeur défectueux dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné. Si, à la seule discrétion de Vitamix, le mélangeur défectueux ne peut être réparé, Vitamix choisira (A) de remplacer le mélangeur gratuitement, ou (B) de rembourser le prix d'achat intégral au propriétaire, à moins que Vitamix ne reçoive un avis écrit préalable à propos de la préférence du propriétaire.

### 2. CE QUI N'EST PAS COUVERT

La présente garantie ne s'applique aux utilisateurs que pour une utilisation domestique ordinaire. Elle ne couvre pas les changements d'ordre esthétique qui n'affectent pas la performance, tels que la décoloration ou l'effet de l'usage d'abrasifs ou de nettoyeurs, ou des accumulations de nourriture. Cette garantie n'est valable que si le mélangeur est utilisé conformément aux directives, aux mises en garde et aux Consignes de sécurité contenues dans le guide d'utilisation.

Les articles supplémentaires offerts à l'achat du mélangeur, à l'exception du pilon Vitamix, ne sont pas couverts par cette garantie complète.

Vitamix ne sera pas responsable du coût de toutes réparations non autorisées.

**LES RÉPARATIONS, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT CONSTITUENT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX SOUS LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ NI REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À OFFRIR DE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER DES MODIFICATIONS À LA PRÉSENTE GARANTIE QUI POURRAIENT ENGAGER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE PEUT INVOQUER TOUTE AFFIRMATION ADDITIONNELLE FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT SUR LA BASE D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNITÉ, D'UNE GARANTIE, D'UN DÉLIT (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), DE LA RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTREMENT, VITAMIX NE SERA RESPONSABLE DE QUELQUE DOMMAGE PARTICULIER, INDIRECT, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF, Y COMPRIS, SANS RESTRICTIONS, LA PERTE D'UN PROFIT OU D'UN REVENU.**

Certains États ne permettent pas les restrictions sur les garanties. Dans ces États, les restrictions susmentionnées pourraient ne pas s'appliquer à vous. À l'extérieur des États-Unis et du Canada, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

### 3. CE QUI ANNULE LA PRÉSENTE GARANTIE

L'abus, le mauvais usage, l'usage négligent, l'altération du mélangeur, l'exposition de l'appareil à des conditions extrêmes ou anormales ou le non-respect des consignes d'utilisation auront pour effet d'annuler la présente garantie.

La garantie est également nulle si le mélangeur est réparé par une personne autre que Vitamix ou un fournisseur de services Vitamix agréé.

### 4. COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE RETOUR EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Dans l'éventualité où un mélangeur nécessite une réparation ou de l'entretien, prière de téléphoner au service à la clientèle Vitamix en composant le 1 800 848-2649. Vous devrez fournir la date et une preuve d'achat pour tout produit qui n'a pas été enregistré avec Vitamix. Pour les produits assujettis à la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, des directives d'expédition à jour et une étiquette de retour prépayée. Vitamix paiera les frais d'expédition standard pour le retour d'un mélangeur dans le cadre d'un service et d'une réparation sous garantie, ainsi que pour la réexpédition du mélangeur au propriétaire après la réparation ou le remplacement. L'acheteur est responsable des coûts pour les requêtes d'expédition spéciales.

Aux États-Unis et au Canada, la présente garantie est directement honorée par Vita-Mix® Corporation.

#### États-Unis

Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199  
1 800 848-2649  
service@vitamix.com

#### Canada

Vita-Mix® Corporation  
200-1701, rue Shepherd Est  
Windsor (Ontario) N8Y 4Y5  
1 800 848-2649  
service@vitamix.com

Il sera considéré que vous avez accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, sauf si vous informez Vitamix de tout problème, y compris les dommages causés lors de l'expédition, dans les 48 heures suivant la livraison.

©2020 Vita-Mix® Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise de quelque façon que ce soit, ni stockée dans une banque de données ou un système d'extraction sans l'autorisation écrite de Vita-Mix® Corporation.





Vitamix

ONE™

VITAMIX ONE™

VM0217

EMPECEMOS A *conocerla*

CONTENTS	
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	27
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS.....	30
CONTROLES .....	31
LICUAR .....	32
CUIDADOS .....	34
IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	35
GARANTÍA .....	36

# VITAMIX® Rewards



**GANE PUNTOS**



**OBTENGA  
RECOMPENSAS**



**OBSEQUIO DE  
CUMPLEAÑOS**

## ÚNASE HOY MISMO

a [Vitamix.com/Recompensas](https://Vitamix.com/Recompensas)















Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, OH 44138 EUA

**[vitamix.com](https://vitamix.com)**

Voltaje:	120 V	Altura:	17 pulgadas
Frecuencia:	50 - 60 Hz	Ancho:	8 pulgadas
Amperaje:	7 Amps	Profundidad:	11 pulgadas

## SÍMBOLOS

	Advertencia y precaución		Utilizar con la tapa y el tapón de la tapa puestos		NO sumergir
	NUNCA toque las piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios alejados del conjunto de cuchillas.		Las piezas se calentarán con el uso prolongado.		Apagado
	Peligro de descarga eléctrica		Leer y entender el Manual del propietario.		Desconectar cuando no se utilice, antes de la limpieza, al cambiar accesorios o al tocar las piezas que se mueven cuando la licuadora se está usando.
	NO LICÚE sopas caliente		NO LICÚE mantequillas de nueces		NO PROCESAR granos secos

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

 **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de una lesión grave durante el uso de su licuadora Vitamix®, se deben seguir precauciones de seguridad básicas incluidas las siguientes. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ANTES DE LA OPERACIÓN.**

1. Lea todas las instrucciones.
2. No utilice la licuadora para un fin distinto para el que fue diseñada.
3. No debe ser utilizada por o cerca de niños ni personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia ni los conocimientos necesarios. Es necesario supervisar de cerca cuando la licuadora esté siendo usada por o cerca de niños o personas discapacitadas. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la licuadora.
4. ADVERTENCIA: Para evitar una activación accidental, apague y desconecte la licuadora antes de la limpieza.
5. PRECAUCIÓN: A fin de evitar un peligro debido a un reajuste no intencional del interruptor térmico, la alimentación eléctrica a esta licuadora no deberá ser suministrada a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un temporizador, ni conectado a un circuito que se encienda y apague con regularidad a causa del uso.
6. NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la base de la licuadora sobre agua u otro líquido.
7. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, apague la máquina (O) y desconéctela de la toma de corriente cuando no la vaya a utilizar, antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza. Para desconectarla, tome la clavija y quitela de la toma de corriente. Nunca jale del cable de alimentación.
8. Evite el contacto con las piezas móviles.
9. No utilice la licuadora si el cable o la clavija están dañados o si la licuadora presenta una avería, se ha caído o tiene algún tipo de daño. Llame a Servicio al cliente de Vitamix al 1-800-848-2649 o 1-440-235-4840, o envíe un correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) de inmediato para cualquier revisión, reparación, reemplazo o ajuste.
10. Puede instalar en su cocina interruptores de circuito de falla a tierra. Éstos no puede buscar en las tiendas cerca de los disipadores de calor térmicos. Si la licuadora no funciona, desconéctela. Vuelva a colocar la toma de corriente de pared o el interruptor de circuito. Si el interruptor de circuito continúa disparándose, desconecte la licuadora de la toma de corriente. Deje descansar la licuadora durante 24 horas antes de intentar usarla nuevamente. Póngase en contacto con Servicio al cliente de Vitamix si el problema persiste.

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

11. La alteración o modificación de cualquiera de las piezas de la licuadora, 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.
12. El uso de accesorios que no sean expresamente autorizados o vendidos por Vitamix para usarse con esta licuadora, incluidos los envases de conservas, podrían causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión. Este tipo de uso invalidará su garantía.
13. No utilice la licuadora en exteriores.
14. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. No coloque la licuadora sobre ni cerca de quemadores calientes eléctricos o de gas, ni dentro o encima de un horno caliente.
16. Utilice siempre la licuadora con la tapa y el tapón de la tapa firmemente colocados en su lugar. Únicamente retire el tapón de la tapa para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora.
17. La barra presionadora suministrada solo deberá usarse cuando la parte principal de la tapa esté en su lugar.
18. Mantenga las manos y los utensilios, a excepción de la barra presionadora suministrada, fuera del vaso mientras licúa para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la licuadora. La tapa debe permanecer en su lugar cuando utilice la barra presionadora a través de la abertura de la tapa. Se puede usar un raspador solo cuando la licuadora no esté funcionando.
19. Las cuchillas son filosas. Limpie alrededor del conjunto de cuchillas en el vaso con extremo cuidado para evitar lesiones. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de cuchillas en la base del motor a menos que esté ensamblado en el vaso de la Vitamix.
20. Se debe tener cuidado al manipular las filosas cuchillas de corte, al vaciar el vaso y durante la limpieza.
21. No deje objetos extraños, tales como cucharas, tenedores, cuchillos o el tapón de la tapa dentro del vaso ya que esto podría dañar las cuchillas y otros componentes al poner en marcha la licuadora, además de que podría ocasionar alguna lesión.
22. Nunca intente usar la licuadora si las cuchillas están dañadas.
23. Nunca intente usar la licuadora si la almohadilla centradora ha sido retirada.
24. Asegúrese de que el vaso esté nivelado con la almohadilla centradora para cerciorarse de que el eje estriado este enganchado con el acople antes de poner a funcionar la licuadora.
25. Únicamente use utensilios en el vaso una vez que este haya sido retirado de la base del motor.
26. NO coloque el vaso dentro de un congelador o microondas.
27. NO la utilice para preparar sopas calientes, mantequillas de nueces o procesar granos secos.
28. Si el selector de velocidad variable está ajustado en la posición "O" significa que la máquina está apagada.
29. Si el control de velocidad variable está en la posición "O" y se gira en el sentido de las manecillas del reloj, las cuchillas comenzarán a moverse.
30. PRECAUCIÓN: si usted desconecta la unidad y la vuelve a conectar sin que el selector de velocidad variable esté ajustado en la posición "O", el motor se pondrá en marcha en la velocidad indicada en el selector.
31. Para evitar poner en marcha la máquina de manera accidental, asegúrese siempre de que el selector de velocidad variable esté ajustado en la posición "O" cada vez que termine de mezclar y antes de conectar el cable de alimentación de la máquina a la toma de corriente.
32. NO ponga a funcionar la licuadora con el vaso vacío.
33. NO utilice la licuadora de forma continua durante más de 3 minutos.
34. NO LICÚE sopas caliente.o mantequillas de nueces.
35. NO PROCESAR granos secos.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Para evitar lesiones.

Lea y entienda el manual de instrucciones antes de utilizar esta máquina.



## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO

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

No deje su licuadora Vitamix desatendida mientras la esté usando.

Cualquier reparación, servicio o reemplazo de piezas deberá ser realizado por Vitamix o por un representante de servicio autorizado por Vitamix.

**AVISO:** EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO SE CONSIDERA UN USO INCORRECTO DE SU LICUADORA VITAMIX, LO QUE PODRÁ ANULAR SU GARANTÍA Y OCASIONAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### **Peligro de descarga eléctrica.**

Use únicamente una toma de corriente con conexión a tierra.

**NO** quite la conexión a tierra.

**NO** utilice ningún adaptador.

**NO** utilice ningún cable de extensión.

Siempre desconecte la licuadora antes de limpiar la base del motor o cuando no la esté usando.

No coloque la base del motor en agua u otro líquido.

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



### ⚠ PRECAUCIÓN



**Para evitar daños a la máquina, siempre póngala en marcha con la tapa y el tapón de la tapa colocados en su lugar.**

Siempre ponga en marcha la máquina en la velocidad baja y luego increméntela poco a poco hasta la velocidad alta.



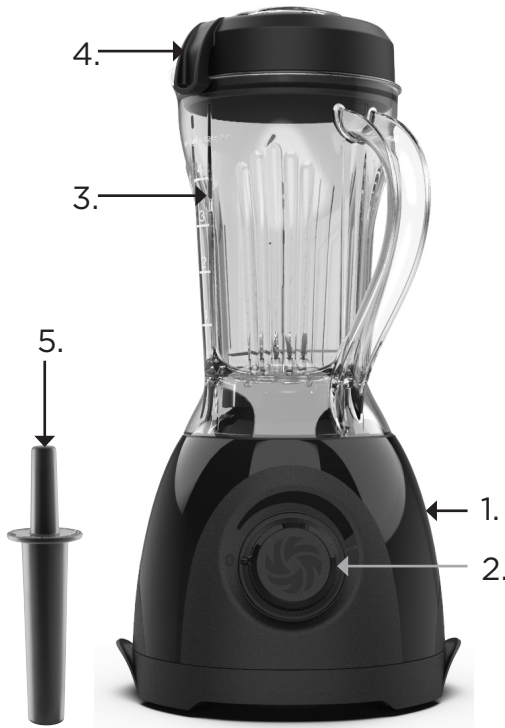
### ⚠ PRECAUCIÓN



**Para evitar daños a la licuadora:**

NO la utilice para preparar sopas calientes, mantequillas de nueces o procesar granos secos.

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1. Base del motor
2. Selector de velocidad variable
3. de bajo perfil
4. Conjunto de tapa de dos piezas
5. Barra presionadora

**Compatibilidad del vaso:** el vaso incluido con su licuadora de Vitamix ONE es el único vaso Vitamix que funciona con esta base del motor.

**Posición de apagado (O):** si el indicador en el selector de velocidad variable está alineado con "O" significa que la licuadora está apagada. Si el selector está en la posición "O" y se gira en el sentido de las manecillas del reloj (hacia la derecha), la velocidad de las cuchillas se incrementará.

**Selector de velocidad variable:** el selector de velocidad variable le permite controlar la velocidad de las cuchillas entre los niveles alto y bajo.

Consejo: siga las instrucciones en la receta que esté usando para obtener mejores resultados.

El selector de velocidad variable se detiene en tres posiciones:

1. O (apagado)
2. Baja (las cuchillas comienzan a girar)
- y
3. Alta

**Motor:** el motor está diseñado para protegerse a sí mismo de un sobrecalentamiento. Si la licuadora no arranca de inmediato, revise para asegurarse de haber conectado la unidad. En caso de que el motor se sobrecaliente, permita que este se enfríe durante 20 a 45 minutos.

**Consejos para evitar "sobrecargar" su licuadora:**

Procese únicamente recetas Vitamix cuando esté aprendiendo a usar la licuadora. No procese recetas a velocidades menores que las recomendadas. No procese recetas a velocidades mayores que las recomendadas.

No procese recetas por más tiempo que el recomendado.

NO utilice la licuadora de forma continua durante más de 3 minutos.

Utilice su barra presionadora para procesar mezclas más espesas y mantener a los ingredientes moviéndose alrededor y a través de las cuchillas.

**Barra presionadora:**

- Las tapas y las barras presionadoras no son intercambiables entre los diferentes estilos, tipos y tamaños de vasos. Utilice la barra presionadora que le fue suministrada con su licuadora.
- El vaso no deberá llenarse más de dos tercios de su capacidad cuando se utilice la barra presionadora durante el licuado.
- Para evitar un sobrecalentamiento, NO utilice la barra presionadora por más de 30 segundos consecutivos.

## CONTROLES

### **Selector de velocidad variable:**

- El selector de velocidad variable le permite controlar la velocidad entre el nivel bajo (velocidad más lenta) y el nivel alto (velocidad más rápida).
- Si el selector de velocidad variable está ajustado en la posición "O" significa que la máquina está apagada.
- Si el control de velocidad variable está en la posición "O" y se gira en el sentido de las manecillas del reloj, las cuchillas comenzarán a moverse.
- PRECAUCIÓN: si usted desconecta la unidad y la vuelve a conectar sin que el selector de velocidad variable esté ajustado en la posición "O", el motor se pondrá en marcha en la velocidad indicada en el selector.
- Para evitar poner en marcha la máquina de manera accidental, asegúrese siempre de que el selector de velocidad variable esté ajustado en la posición "O" cada vez que termine de mezclar y antes de conectar el cable de alimentación de la máquina a la toma de corriente.



## LICUAR

01

### LIMPIAR

Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia, agregue una gota de jabón para trastes y cierre bien la tapa. Encienda la licuadora e incremente rápidamente la velocidad hasta llegar a la máxima. Licúe durante 1 minuto y luego enjuague el vaso.

02

### AGREGUE LOS INGREDIENTES

Agregue los ingredientes en el orden aquí indicado para obtener una mezcla más rápida y sin grumos.

03

### LICUAR

Encienda la máquina, incremente rápidamente la velocidad hasta llegar a la máxima y licúe durante 45 a 60 segundos.

04

### PRUEBE SU CREACIÓN

Bastante buena, ¿cierto?

**¡Felicidades, ha terminado su primera mezcla!**

**HIELO + INGREDIENTES  
CONGELADOS**

**FRUTAS + VEGETALES**

**VERDURAS DE HOJA**

**ALIMENTOS SECOS**  
*(granos, condimentos,  
productos en polvo)*

**LÍQUIDOS**  
*(agua, jugo, yogurt)*





## LICUAR

### ⚠ ADVERTENCIA



**LAS CUCHILLAS SON EXTREMADAMENTE FILOSAS.**  
**Manipúlelas con sumo cuidado para evitar lesiones.**

### ⚠ PRECAUCIÓN



**Para evitar daños a la licuadora:**  
NO la utilice para preparar sopas calientes, mantequillas de nueces o procesar granos secos.

1. Retire todos los materiales de embalaje. Conserve o deseche los materiales de conformidad con todas las directrices locales.
2. Llene el vaso de acuerdo con las indicaciones en su receta.

**¡IMPORTANTE!** Use siempre la tapa y el tapón de la tapa cuando la máquina esté funcionando. Nunca ponga en marcha la licuadora sin revisar y verificar que la tapa y el tapón de la tapa están asegurados firmemente en su lugar.

3. Presione la tapa en su lugar hasta que las dos lengüetas embonen en la boquilla del vaso. Inserte el tapón de la tapa. Gire el tapón de la tapa en el sentido de las manecillas del reloj para asegurarlo.
4. Coloque el vaso en la base.
5. Mire el selector de velocidad variable. Asegúrese de que esté apuntando a O.
6. Para encender la máquina, gire el selector de velocidad variable en el sentido de las manecillas del reloj (hacia la derecha). Las cuchillas empezarán a girar.
7. Gire el selector de velocidad variable a una posición entre Baja y Alta durante el ciclo de licuado para incrementar o reducir la velocidad de las cuchillas.
8. Al final del proceso de licuado, gire el selector de velocidad variable en sentido inverso al de las manecillas del reloj hasta la posición O.

9. Si la mezcla deja de circular, inserte la barra presionadora a través del tapón de la tapa y revuelva hasta que el aire salga. Si esto no funciona, gire nuevamente el selector de velocidad variable hasta la posición O para detener el motor. Retire el vaso de la base de la licuadora y utilice una espátula de goma para presionar las burbujas de aire lejos de las cuchillas. Añada líquido si es necesario. Vuelva a colocar la tapa y el tapón de la tapa. Coloque nuevamente el vaso en la base de la licuadora y continúe licuando.
10. Al finalizar el licuado, vuelva a girar el selector de velocidad variable hasta la posición O. Espere hasta que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la tapa o el vaso de la base de la licuadora.

Consejos para evitar "sobrecargar" su licuadora:

- Procese únicamente recetas Vitamix cuando esté aprendiendo a usar la licuadora.
- No procese recetas a velocidades menores o mayores que las recomendadas.
- No procese recetas por más tiempo que el recomendado.
- NO utilice la licuadora de forma continua durante más de 3 minutos.
- Utilice su barra presionadora para procesar mezclas más espesas y mantener a los ingredientes moviéndose alrededor y a través de las cuchillas.

Cómo utilizar la barra presionadora:

**¡IMPORTANTE!** El disco antisalpicaduras (cerca de la parte superior de la barra presionadora) y la tapa evitan que la barra presionadora golpee las cuchillas cuando la tapa está correctamente asegurada en su lugar.

- El vaso no deberá llenarse más de dos tercios de su capacidad cuando se utilice la barra presionadora durante el licuado.
- Para evitar un sobrecalentamiento durante el licuado, NO utilice la barra presionadora por más de 30 segundos consecutivos.
- Si los alimentos no circulan, la licuadora podría haber atrapado una burbuja de aire. Retire con cuidado el tapón de la tapa asegurándose de que la tapa permanezca firmemente en su lugar. Libere la burbuja de aire insertando la barra presionadora a través de la abertura del tapón de la tapa.
- Sostener la barra presionadora en forma recta no ayudará a que los ingredientes circulen. Si es necesario, dirija la barra presionadora hacia los lados o esquinas del vaso. NO intente forzar la barra presionadora más allá de la profundidad del vaso.

## Lavar únicamente a mano

### ANTES DEL PRIMER USO:

1. Limpie la base con un paño humedecido en agua tibia y séquela con paño seco y suave. Lave el vaso, la tapa, el tapón de la tapa y la barra presionadora con agua tibia y jabón. Enjuague todas las piezas. Séquelas con un paño seco y suave.

**Nota:** su vaso Vitamix está diseñado para poder lavarse completamente sin necesidad de retirar la tuerca de retención ni el conjunto de cuchillas. NO intente retirar la tuerca de retención ni el conjunto de cuchillas del vaso. Nuestros procedimientos normales de limpieza y desinfección garantizan una limpieza completa y exhaustiva de su vaso y sus componentes. Si su vaso está dañado, evite usarlo. Póngase en contacto INMEDIATAMENTE con Servicio al cliente de Vitamix para solicitar asistencia.

### Limpieza del vaso:

1. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia y agregue un par de gotas de jabón líquido para trastes.
2. Presione o haga embonar la tapa de dos piezas hasta quedar asegurada en su lugar.
3. Gire el selector de velocidad variable en el sentido de las manecillas del reloj desde la posición "O". Continúe girándolo hasta el nivel de velocidad alta.
4. Ponga a funcionar la máquina durante 30 a 60 segundos. NO utilice la licuadora de forma continua durante más de 3 minutos.
5. Gire nuevamente el selector de velocidad variable hasta la posición "O" y espere a que las cuchillas se detengan.
6. Enjuague y escurra todas las piezas.

### Desinfección del vaso usando cloro:

1. Siga las instrucciones de limpieza arriba indicadas.
2. Llene el vaso hasta la mitad con agua tibia y agregue 1 ½ cucharaditas de cloro líquido.
3. Presione o haga embonar la tapa de dos piezas hasta quedar asegurada en su lugar.
4. Gire el selector de velocidad variable en el sentido de las manecillas del reloj desde la posición "O". Continúe girándolo hasta el nivel de velocidad alta.
5. Ponga a funcionar la máquina durante 30 a 60 segundos. NO utilice la licuadora de forma continua durante más de 3 minutos.
6. Gire nuevamente el selector de velocidad variable hasta la posición "O" y espere a que las cuchillas se detengan.
7. Deje la mezcla en el vaso durante 1 ½ minutos más.
8. Retire la mezcla de cloro. Permita que el vaso se seque al aire. No lo enjuague después de desinfectarlo.

### Tapas, tapón de la tapa, almohadilla centradora y barra presionadora

Lave las piezas con agua tibia y jabón. Enjuáguelas con el agua de la llave y séquelas.

### Base de la licuadora

1. Apague y desconecte la licuadora.

<b>⚠ ADVERTENCIA</b>	
	<p><b>Para evitar lesiones y daños.</b></p> <p>Para evitar una activación accidental, apague y desconecte la licuadora antes de la limpieza.</p>
<b>⚠ ADVERTENCIA</b>	
 	<p><b>Peligro de descarga eléctrica.</b></p> <p>Siempre desconecte la licuadora antes de limpiar su base o cuando no la esté usando.</p> <p>No coloque la base de la licuadora en agua u otro líquido.</p> <p>El no seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.</p>

2. Lave la superficie exterior con un paño suave y húmedo o con una esponja que contenga una solución suave de jabón líquido para trastes y agua tibia. No coloque la base de la licuadora en agua. La almohadilla centradora puede retirarse para una limpieza más exhaustiva.
3. Seque de inmediato todas las superficies y límpielas con un paño suave.

## IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Problema:

- Si gira el selector de velocidad variable desde la posición "O", la máquina no funcionará.

### Solución:

- Asegúrese de que el cable esté debidamente conectado a la toma de alimentación y que esta tenga corriente.
- Asegúrese de que los controles estén limpios y que se muevan libremente.

### Problema:

- Mi licuadora dejó de funcionar o se apagó inesperadamente.

### Solución:

- Todas las licuadoras Vitamix cuentan con protección térmica que puede ocasionar que su máquina deje de funcionar temporalmente. Consulte la sección Piezas y características para ver consejos sobre cómo evitar que el motor se sobrecaliente.

### Problema:

- Mis mezclas no están resultando como yo esperaba (tienen demasiados trozos, son demasiado espesas, etc.).

### Solución:

- Consulte la sección Mezclado para conocer cuál es la mejor manera de colocar capas de ingredientes en el vaso. Para obtener más consejos y trucos, visite [vitamix.com/tips](http://vitamix.com/tips).

# GARANTÍA

## GARANTÍA TOTAL DE 2 AÑOS

### 1. LO QUE CUBRE.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") garantiza que la Licuadora estará libre de defectos de materiales o de fabricación y no se deteriorará con el uso doméstico normal durante un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra. Vitamix reparará sin costo la Licuadora en caso de presentar algún defecto dentro de un plazo de 30 días a partir de la fecha de recepción del producto devuelto. Si Vitamix determina, a su entera discreción, que la Licuadora no puede ser reparada, 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.

### 2. LO QUE NO CUBRE.

La presente garantía aplica únicamente a los propietarios que den a sus productos un uso doméstico normal. 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 de acuerdo con las instrucciones, advertencias y medidas de seguridad contenidas en el Manual del propietario.

Los artículos adicionales que se ofrecen con la compra de la licuadora, a excepción de la barra presionadora Vitamix, no están cubiertos por esta garantía total.

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 apliquen para usted. Fuera del territorio de EUA y Canadá pueden aplicarse otras garantías.

### 3. LO QUE ANULA ESTA 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 instrucciones de operación, causarán la anulación de esta garantía.

La Garantía también quedará anulada si la Licuadora es reparada por alguien más que no sea Vitamix o un proveedor de servicio autorizado por Vitamix.

### 4. CÓMO OBTENER UNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN BAJO LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA.

En caso de que la Licuadora requiera servicio o reparación, póngase en contacto con Servicio al cliente de Vitamix llamando al 1-800-848-2649. Para los productos que no hayan sido registrados con Vitamix, se le solicitará la fecha de compra y un comprobante de la misma. Para los productos sujetos a la presente garantía, le serán proporcionados 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 Estados Unidos y Canadá, esta garantía será cumplida directamente a través de Vita-Mix Corporation.

#### Estados Unidos

Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199  
1-800-848-2649  
service@vitamix.com

#### Canadá

Vita-Mix® Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5  
1-800-848-2649  
service@vitamix.com

Se considerará que usted ha aceptado el producto devuelto "en el estado en que se encuentra" al momento de la devolución a menos que usted le notifique a Vitamix sobre cualquier problema, incluidos daños por envío, dentro de las 48 horas siguientes a la entrega.

©2020 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.

134263 Rev C MULTI 11/20