



## VITAMIX® BLENDERS

# Owner's Manual

Read and save these instructions

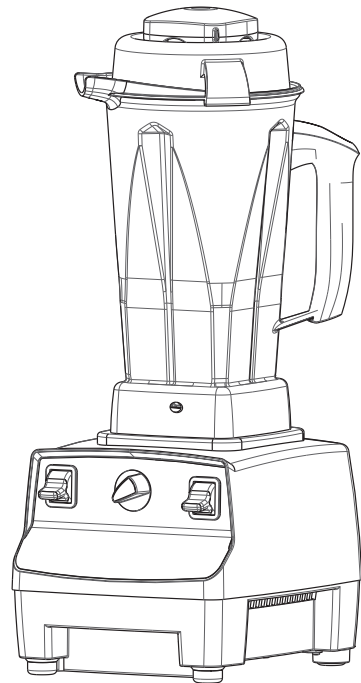
Model: VM0103

Aspire™

Aspire™ II

Aspire™ GC

Total Nutrition Center®



Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2  
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez  
Ciudad de México 03100 México  
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110  
Tel:(+52) 55 4738 6258

**vitamix.com**

# CONTENTS

Contents .....	2
Let's Get Started .....	3
Symbols .....	3
Service and Registration .....	4
Important Safeguards .....	5
Parts and Features .....	7
Control Panel .....	10
About the Blades .....	11
Tamper .....	12
How to Use the Tamper .....	13
Hints for Setting Speeds .....	14
Operating Instructions .....	15
Care and Cleaning .....	17
Troubleshooting .....	18
Warranty .....	19
Specifications .....	24

## LET'S GET STARTED

### Congratulations!

You are about to see how quick, easy, and delicious healthy eating can be!

Please read all the safety information, warnings, and instructional material found in this booklet before getting started. Set your Vitamix machine on a dry, level surface. Make sure that the power switch is set to Off, and that the machine is plugged into a grounded electrical outlet. Then, follow the cleaning instructions on page 17 to prepare your machine for use. Always clean your machine before the first use.

## SYMBOLS



**Caution**



**Never touch moving parts. Keep hands and utensils out of container.**



**Electrical shock hazard**



**Operate with lid and lid plug in place**



**High temperature when blending hot liquids**



**Read and understand owner's manual**



**Do not insert items into container while blender is in use**



**Do not immerse**



**Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or approaching parts that move in use**

**I / O On/Off**

## SERVICE AND REGISTRATION

### Vitamix Service

Record the model number and serial number of your Vitamix in the spaces provided below for future reference. These numbers can be found on the back of the motor base.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

Purchased From \_\_\_\_\_

Before returning this product for any reason, including repair, first contact Vitamix Customer Service at 01 800 436 0110 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com).

### Product Registration

If you purchased your Vitamix machine directly from the Vita-Mix® Corporation via the company's website or call center by phone, your product was registered at the time of purchase and your Vitamix machine's warranty has been activated.

If you purchased your Vitamix machine from an International Distributor or Dealer in countries other than the United States, Canada, United Kingdom, or Ireland, your product is warranted through the International Distributor or Dealer and need not be registered with the Vita-Mix Corporation.

#### Your machine is not yet registered with Vitamix if you:

1. Purchased from a Dealer in the United States, Canada, United Kingdom, or Ireland
2. Purchased from a military base
3. Purchased from a retail or wholesale store
4. Received your Vitamix machine as a gift
5. Are not the original owner of the machine

Enjoy faster and easier service in the future by taking a few minutes to register your Vitamix machine today.

#### Choose one of these easy ways to register your machine:

1. Email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)
2. Call 01 800 436 0110

Your warranty may be honored by Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V or an authorized dealer/distributor.

Failure to register your machine will not diminish your warranty rights.

## 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 OPERATING BLENDER.**

1. Read all instructions.
2. 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 appliance is used by or near children or incapacitated persons.
3. To protect against the risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call Vitamix at 01 800 436 0110 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) at once for examination, repair, replacement, or electrical or mechanical adjustment. If purchased outside the U.S.A., Canada, or México, contact your local Vitamix dealer.
7. Alteration or modification of any part of the blender base or container, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury.
8. 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.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the Vitamix blender is not running.
13. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
14. Blades are sharp. Handle or remove blade and blade assembly from 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.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

15. 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 machine and may cause injury.
16. Never attempt to operate with damaged blades.
17. 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.
18. When blending hot liquids or ingredients, use caution; spray or escaping steam may cause scalding and burns. Do not fill container to the maximum capacity. 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.
19. 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 dangerous overheating.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS


⚠ WARNING		
	<p><b>To Avoid Injury.</b> Read and understand instruction manual before using this machine.</p>	

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

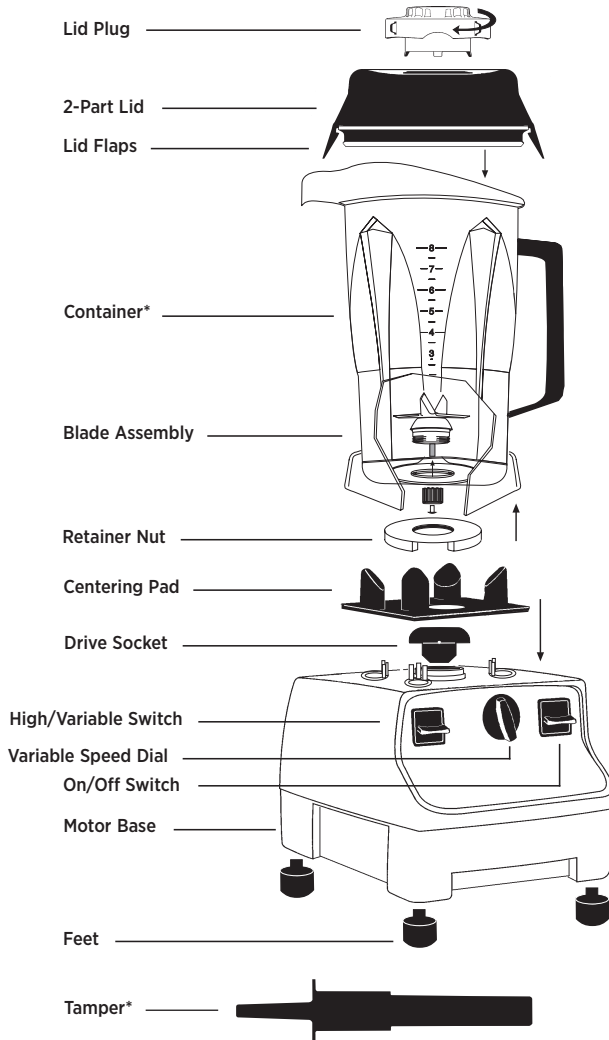
Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

⚠ WARNING	
	<p><b>Electrical Shock Hazard.</b> 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. <b>Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</b></p>

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

## PARTS AND FEATURES



**\*Note:** The size of your container and tamper may vary by specific blender model and look different from this drawing. Use the container and tamper that was supplied with your machine.


## PARTS AND FEATURES

**On/Off Switch:** Always start the machine with the High/Variable switch in the Variable (◁) position and the Variable Speed Dial pointed to 1. Lift the On/Off Switch to the On position (I) to begin blending. Press the switch to the Off position (O) to stop blending.

**High/Variable Switch:** Variable (◁) allows use of the Variable Speed Dial. High (Δ) is the fastest speed available.

**Variable Speed Dial:** The Variable Speed Dial selects blade rotation speeds from 1 to 10 (low to high).

**Container:** Ounces, cups, and milliliters are clearly marked.

 **CAUTION:** Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes.

**2-Part Lid:** The 2-part Lid is easy to put on and take off and easy to clean. Always use the lid and the lid plug during blending.

Snap the lid onto the container and leave in place for a few minutes. Once the lid has been left on the container, it will be much easier to lock or remove.



**Lid Plug:** Insert through the lid and secure by turning clockwise. Remove the lid plug to use the tamper or add ingredients.

**To Lock the Lid in Place:** Position lid on container with lid flaps midway between the spout and the handle. Push the lid onto the container until it locks in place. The lid must always be secured when processing, especially hot liquids that may scald. **Never operate the blender without checking to make sure the lid is securely locked in place.**

**To Remove the Lid:** Lift up on one lid flap while holding the container securely.

**To Remove the Lid Plug:** Rotate the lid plug counterclockwise from the “locked” to “unlocked” position and lift out.

**Tamper:** Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets from forming during blending.

 <b>WARNING</b>		
	<p><b>Rotating Blades Can Cause Severe Injury.</b></p> <p><b>DO NOT</b> reach into container while machine is running.</p>	

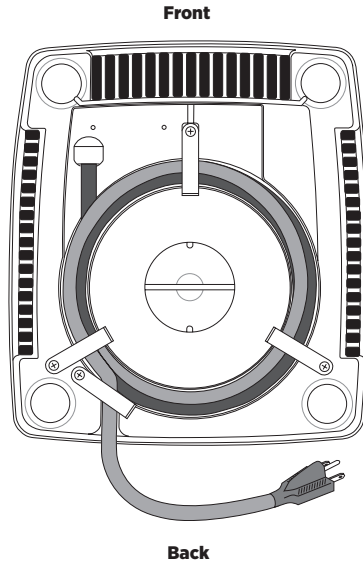


## PARTS AND FEATURES

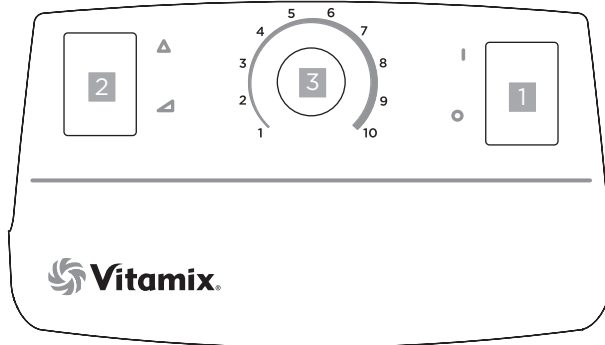
**Automatic Overload Protection:** Your Vitamix motor is designed to protect itself from overheating. If the motor shuts off turn off the power switch for up to 45 minutes to reset. Reset time will be extended if high room temperatures exist. To reduce the reset time, unplug the machine, remove the container, and blow air into the center section of the bottom with a hair dryer on the cool setting.

**Power Cord:** Your machine is equipped with a long power cord. Store the unused portion neatly underneath.

**Cord Wrap:** Plastic cord retainers hold the cord securely. They are flexible, and return to position after the cord is lifted out.



## CONTROL PANEL



- 1. On/Off Switch:** Push up to turn On (I). Push down to turn Off (O).
- 2. High/Variable Switch:** High (Δ) is the fastest speed available. Switch to Variable (◁) to activate the variable speeds. **Always make sure that the High/Variable Switch is set to Variable (◁) before lifting the On/Off Switch to the On (I) position.** Do not start your machine on High (Δ) speed.
- 3. Variable Speed Dial:** Selects many speed settings. It is active only when the High/Variable Switch is set in the Variable (◁) position.

### ⚠ CAUTION



#### **Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.**

Escaping steam, splashes or contents may scald.

To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine.

Always start on Variable 1, slowly increase to High.



## ABOUT THE BLADES

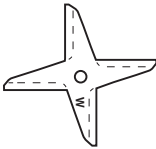
The Vitamix machine comes standard with the wet blade container. The blade is identified by a “W” for wet. This blade is used for most of your recipes.

### ⚠ WARNING

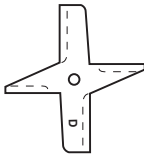


**Rotating Blades Can Cause Severe Injury.**

**DO NOT** reach into container while machine is running.



**Wet Blade Container:** Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purées, batters, and for wet chopping. The wet blades can also process grain and knead dough, but they are not quite as efficient as the dry blades in this application. See instructions for dry container use.



**Dry Blade Container:** These blades are clearly marked “D” and are designed specifically for processing dry materials such as grains, cereal, and coffee, and are also used for kneading bread dough. The dry blades can NOT process liquids efficiently. If you prepare herbs on a regular basis, you may wish to purchase a separate dry blade container.

### ⚠ CAUTION



**Moving Parts May Become Hot With Extended Use.**

**DO NOT** touch.



# TAMPER

## ⚠ CAUTION



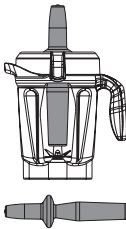
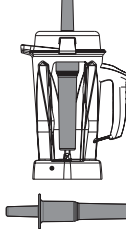
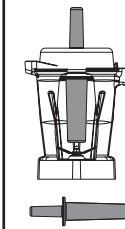
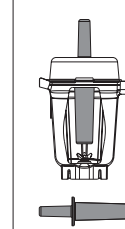

### Rotating Blades Can Cause Damage.

Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your blender.

## How to Determine the Tamper to be Used with Your Container

Before using a tamper during the blending process, verify that you have the correct tamper. **If a tamper came with your blender and container at purchase, it is the correct tamper to use.** If a tamper did not come with your container or you want to determine if a tamper that you already have can be used with your new container, please see the inspection steps and illustration below.

1. Place the lid on an empty container.
2. Remove the lid plug and insert the tamper. The tamper should fit easily into the opening. It should not come into contact with the blades no matter where you move the tamper inside the container.
3. Visually inspect: **IF THE TAMPER TOUCHES THE BLADES AT ANY ANGLE, DO NOT USE THE TAMPER WITH YOUR CONTAINER.**
4. If you do not have the correct tamper for your container, contact Vitamix Household Customer Service at 01.800.436.0110 or 1.440.235.4840.

				
<b>64 oz. / 2.0 L (SHORT)</b>	<b>64 oz. / 2.0 L (TALL)</b>	<b>48 oz. / 1.4 L</b>	<b>32 oz. / 0.9 L</b>	
64 oz. / 2 L <b>Short</b> Container uses a tamper which is approx. 11 in. long.	64 oz. / 2 L <b>Tall</b> Container uses a tamper which is approx. 12-½ in. long.	48 oz. (1.4 L) and 32 oz. (0.9 L) Containers use a tamper which is approx. 9-¾ in. long.		A non-step tamper must not be used with any of the containers.

## HOW TO USE THE TAMPER

### ⚠ WARNING



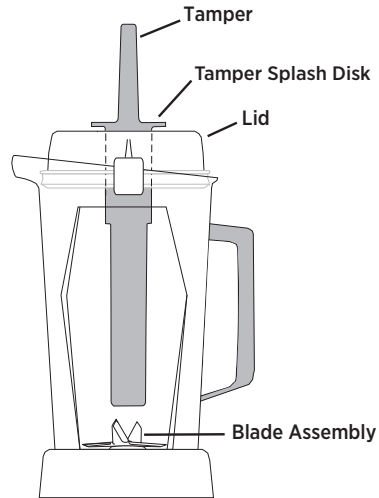
#### Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

- **DO NOT** put hands, spatulas, etc. in the container while the machine is running or while the container is still on the base.
- Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper that was supplied with your machine.



### 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 machine 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 toward the sides or corners of the container. **DO NOT** try to force the tamper deeper into the container.



## HINTS FOR SETTING SPEEDS



**To minimize splatter, always start the machine with the left switch in the Variable (◀) position and with the center Variable Speed Dial on 1. Do not begin processing on Variable 10 or directly on the High (Δ) setting.**

Activate the machine by turning the On/Off Switch to On (I) and slowly turn the Variable Speed Dial to the desired speed depending on the recipe used. If a recipe calls for processing on High (Δ), slowly rotate the Variable Speed Dial to 10 and then push the High/Variable Switch up into the High (Δ) position.

Process on the High (Δ) setting for as much of the processing time as possible to make whole food juices, soups, shakes, frozen mixtures, purées, nut butters and for grinding grains. Processing times will generally be less than one minute (most take less than 30 seconds). High (Δ) speed provides the best quality of refinement, breaking down ice, frozen fruit, whole fruits or vegetables, and grains to a smooth lump-free consistency.

**TIP:** Blending too long at too low a speed setting will overheat the machine and cause the Automatic Overload Protection to turn the machine off. Use the High (Δ) speed as often as possible to achieve the most uniform consistency. Blending on High (Δ) speed also maximizes the motor's cooling fan to avoid overheating.

When on High (Δ), if the food does not circulate, the machine may be overloaded or 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. If circulation problems continue, reduce the machine speed. A lower speed may allow food to circulate when a higher speed does not. Once the food is circulating freely, increase the speed back to High (Δ) and continue processing.

⚠ CAUTION		
	<p><b>Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.</b></p> <p>Escaping steam, splashes or contents may scald.</p> <p>To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine.</p> <p>Always start on Variable 1, slowly increase to 10.</p>	

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Wet Blade Container

Designed for processing liquids including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purées, batters.

1. Move the On/Off switch to the On position.
2. Load the container before placing it on the motor base. Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last. Although not necessary for blending, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients.
3. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening). Especially when blending hot ingredients, make sure that the lid is securely latched.
4. With the motor off, set the wet blade container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
5. Rotate the dial right of center to Variable Speed 1.
6. Activate the blades by pressing the Start/Stop Switch. Your container may shift as it gets into an aligned position. Slowly rotate the Variable Speed dial to the right to the desired speed.
7. If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. To resolve, insert the tamper through the lid plug and stir until it “burps.” If this does not work, press the On/Off switch to stop the motor. Remove the container from the motor base, and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Return the container to the motor base, replace the lid, and continue blending.
8. **Take proper care when handling and processing hot ingredients and making hot soups and sauces.**

### ⚠ CAUTION



#### **Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.**

Escaping steam, splashes or contents may scald.

To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine.

Always start on Variable 1, slowly increase to High.



## OPERATING INSTRUCTIONS

9. Due to the machine's speed, processing times are much quicker than standard appliances. Until you are accustomed to the machine, count your time carefully to avoid over-processing.
10. After pressing the Start/Stop switch to stop the cycle, wait until the blades stop completely before removing the lid or container from the motor base.

### **Dry Blade Container**

If purchased, your dry blade container should be used only for hard, dry materials, such as grain, and for kneading dough.

1. Load the container before placing it on the motor base.
2. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening).
3. Make sure the On/Off switch is in the On position.
4. With the motor off, set the dry blade container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
5. Rotate the dial right of center to Variable Speed 1.
6. Activate the machine by pressing the Start/Stop Switch. Your container will shift and get into an aligned position. Slowly increase the Variable Speed to the desired speed.



## CARE AND CLEANING

To prepare your new machine for initial use, follow the steps below. This will clean the unit, and break-in the motor.

1. Fill the container half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the container.
2. Snap or push the complete 2-Part lid into locked position.
3. Select variable speed 1.
4. Turn machine on and slowly increase speed to variable speed 10, then to High. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
5. Turn off the machine, and rinse and drain the container.



### Lid, Lid Plug and Tamper

Separate the lid and lid plug. Wash the parts in warm soapy water. Rinse clean under running water, and dry. Reassemble before use.

**IMPORTANT:** To ensure continued and effective performance, do not put the container, lid, lid plug or tamper in the dishwasher.

### Motor Base:

1. Unplug the power cord.

⚠ WARNING		
	<p><b>Electrical Shock Hazard.</b> Disconnect power before cleaning the motor base.</p> <p><b>Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</b></p>	

2. Wash the outside surface with a damp soft cloth or sponge, which has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.
3. The centering pad can be removed for more thorough cleaning.
4. Thoroughly clean the switches so they work freely. They may become sticky from use. Moisten a cotton swab with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the switches. Immediately dry all surfaces.
5. Polish with a soft cloth.

### Retainer Nut Loosening

In the event that the retainer nut at the bottom of your container loosens and no longer securely holds the blade assembly in place, DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER. Contact your local dealer or distributor immediately for instructions.

## TROUBLESHOOTING

Your Vitamix motor is designed to protect from overheating and overcurrent conditions during use. Both features will shut off the motor. The motor will possibly emit a slight odor. Follow the procedures below to reset the motor for either situation. If you continue to experience problems after following these instructions, contact your local distributor immediately for instructions.

### Overheat Protection Reset Procedure

If the motor shuts off due to overheating while blending, allow the machine to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle. If the motor will not start after being allowed to cool, perform the Automatic Overcurrent Protection Reset Procedure below.

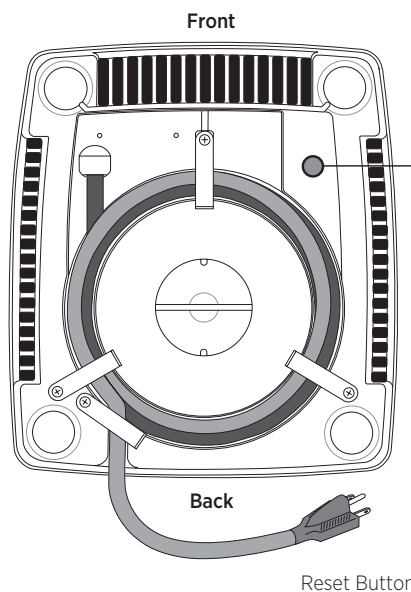
### Overcurrent Protection Reset Procedure

1. Push the On/Off switch down to the Off position (O).
2. Unplug the unit.
3. Remove the container.
4. Turn the motor base on its side.
5. Press the reset button on the bottom of the machine.
6. Plug unit in and continue with the blending cycle.

If the blender will not start immediately, the motor is overheated. Allow the motor to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle.

### Tips to prevent “overloading” your Vitamix machine:

- Process only Vitamix recipes when learning to use the machine.
- Do not process recipes at lower speeds than recommended.
- Do not process recipes at higher speeds than recommended.
- Do not process recipes longer than recommended.
- Use your tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.



# WARRANTY

## **5-Year Full Machine Warranty - Aspire™ and Aspire™ GC**

### **1. PRODUCT REGISTRATION.**

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V. (“Vitamix”) strongly encourages you to register your purchase. You can register by e-mailing [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), or by calling our Customer Service Department at 01 800 436 0110. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, the record of your purchase will allow Vitamix to better serve you when anyone needs service. In case of change of ownership of the machine during the period of five years, please update the owner information of the machine via email, [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), or call our Customer Service Department at 01 800 436 0110.

### **2. ¿WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE?**

This warranty extends for Vitamix for the owner of this machine only for home use.

### **3. ¿WHAT IS COVERED?**

Failure within a period of 5 years from the date of purchase due to faulty materials, workmanship or as a result of normal wear and normal household use, Vitamix will repair your machine or machine components for free within a period of 30 days after receipt.

If, in Vitamix’s sole discretion, the failed Machine or component part of the Machine cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Machine 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 cover cosmetic changes that do not affect the performance of the machine, such as discoloration or the effects caused by cleaning products or harsh foods accumulation.

This warranty is only valid if the machine is used and maintained in accordance with the instructions, warnings and warranties contained in the owner’s manual. Vitamix will not be liable for unauthorized repair costs under warranty.

## WARRANTY

**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.**

**5. ¿WHAT VOIDS THIS WARRANTY?**

- A) When the product is not used under normal conditions
- B) When the product was not used as instructed in this owner's manual
- C) When the Machine was altered or repaired by persons unauthorized by the local manufacturer, or importer, or distributor

**6. ¿HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY?**

To validate the warranty, present the product with the policy duly stamped by the establishment that sold it, or invoice or receipt or voucher, and to obtain parts, components, supplies and accessories call 01 800 436 0110 or visit [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com), or contact:

Imported by: Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2  
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez  
Ciudad de México 03100 México  
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110  
Tel:(+52) 55 4738 6258

In the event that the machine or any component of the machine requires maintenance or repair, please send an email to [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) or call our Customer Service Department at 01 800 436 0110. 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 and up-to-date shipping instructions. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Machine or component part 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. 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.

Visit [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com) for information about parts and accessories available for your machine. If you have any questions about information on the website or to order parts or accessories, contact 01 800 436 0110.

# WARRANTY

Within the U.S.A., Canada, and Mexico, this Warranty is honored directly through:

**United States**

Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199

**Canada**

Vita-Mix® Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5

**Mexico**

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2  
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez  
Ciudad de México 03100 México  
Teléfono de Atención al Cliente: 01 800 436 0110  
Tel:(+52) 55 4738 6258

If a machine was purchased within the U.S.A, Canada or Mexico, but is currently outside of the U.S.A., Canada, or Mexico, all shipping and resulting taxes and duties are at the owner's expense. Call 01 800 436 0110 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) for more details.

These numbers can be found on the back of the motor base.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

Purchased From \_\_\_\_\_

# WARRANTY

## 7-Year Full Machine Warranty - Aspire™ II and Total Nutrition Center®

### 1. PRODUCT REGISTRATION.

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V. (“Vitamix”) strongly encourages you to register your purchase. You can register by e-mailing [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), or by calling our Customer Service Department at 01 800 436 0110. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, the record of your purchase will allow Vitamix to better serve you when anyone needs service. In case of change of ownership of the machine during the period of seven years, please update the owner information of the machine via email, [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), or call our Customer Service Department at 01 800 436 0110.

### 2. ¿WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE?

This warranty extends for Vitamix for the owner of this machine only for home use.

### 3. ¿WHAT IS COVERED?

Failure within a period of 7 years from the date of purchase due to faulty materials, workmanship or as a result of normal wear and normal household use, Vitamix will repair your machine or machine components for free within a period of 30 days after receipt.

If, in Vitamix’s sole discretion, the failed Machine or component part of the Machine cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Machine 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 cover cosmetic changes that do not affect the performance of the machine, such as discoloration or the effects caused by cleaning products or harsh foods accumulation.

This warranty is only valid if the machine is used and maintained in accordance with the instructions, warnings and warranties contained in the owner’s manual. Vitamix will not be liable for unauthorized repair costs under warranty.

**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.**

### 5. ¿WHAT VOIDS THIS WARRANTY?

- A) When the product is not used under normal conditions
- B) When the product was not used as instructed in this owner’s manual
- C) When the Machine was altered or repaired by persons unauthorized by the local manufacturer, or importer, or distributor

# WARRANTY

## 6. ¿HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY?

To validate the warranty, present the product with the policy duly stamped by the establishment that sold it, or invoice or receipt or voucher, and to obtain parts, components, supplies and accessories call 01 800 436 0110 or visit [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com), or contact:

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2  
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez  
Ciudad de México 03100 México  
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110  
Tel:(+52) 55 4738 6258

In the event that the machine or any component of the machine requires maintenance or repair, please send an email to [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) or call our Customer Service Department at 01 800 436 0110. 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 and up-to-date shipping instructions. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Machine or component part 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.

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.

Visit [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com) for information about parts and accessories available for your machine. If you have any questions about information on the website or to order parts or accessories, contact 01 800 436 0110.

Within the U.S.A., Canada, and Mexico, this Warranty is honored directly through:

### United States

Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199

### Canada

Vita-Mix® Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5

### Mexico

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2  
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez  
Ciudad de México 03100 México  
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110  
Tel:(+52) 55 4738 6258

If a machine was purchased within the U.S.A, Canada or Mexico, but is currently outside of the U.S.A., Canada, or Mexico, all shipping and resulting taxes and duties are at the owner's expense. Call 01 800 436 0110 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) for more details.

These numbers can be found on the back of the motor base.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

Purchased From \_\_\_\_\_

## SPECIFICATIONS

### Electrical:

120Vac, 50/60 Hz, 11.5A, 1380W

Uses a U.S.A. three-prong grounded cord.

### Dimensions:

Height: Aspire™ and Aspire™ GC - 17.4 in. / 44.2 cm  
Total Nutrition Center® and Aspire™ II - 20.3 in. / 51.6 cm

Width: Aspire™ and Aspire™ GC - 7.25 in. / 18.4 cm  
Total Nutrition Center® and Aspire™ II - 8.8 in. / 22.4 cm

Depth: Aspire™ and Aspire™ GC - 8.75 in. / 22.2 cm  
Total Nutrition Center® and Aspire™ II - 9 in. / 22.9 cm

---

When applicable:



To see the complete line of Vitamix® products,  
visit [vitamix.com](http://vitamix.com).



Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2

Col. Del Valle, Del. Benito Juárez

Ciudad de México 03100 México

Customer Service Telephone: 01 800 436 0110

Tel:(+52) 55 4738 6258

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

©2016 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.





## LICUADORAS VITAMIX®

# Manual del usuario

Lea y conserve estas instrucciones

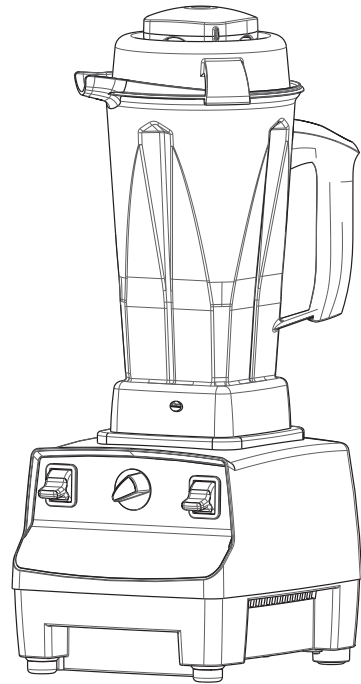
Modelo: VM0103

Aspire™

Aspire™ II

Aspire™ GC

Total Nutrition Center®



Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2  
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez  
Ciudad de México 03100 México  
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110  
Tel:(+52) 55 4738 6258

**vitamix.com**

## ÍNDICE

Índice .....	26
¡Comencemos!.....	27
Símbolos.....	27
Servicio Y Registro.....	28
Precauciones Importantes.....	29
Partes Y Características .....	31
Panel De Control.....	34
Acerca de las Cuchillas.....	35
Tamper .....	36
Como Utilizar el Tamper .....	37
Claves Para la Reglacion de las Velocidades.....	38
Instrucciones de Funcionamiento .....	39
Cuidado Y Limpieza.....	41
Resolucion de Problemas .....	42
Garantia .....	43
Especificaciones.....	48

# ¡COMENCEMOS!

## ¡Felicitaciones!

¡Está a punto de ver cuán rápido, fácil y delicioso puede ser comer saludable!

Por favor, lea toda la información de seguridad, las advertencias y el material instructivo incluido en este cuadernillo antes de comenzar. Coloque su aparato Vitamix sobre una superficie seca y plana. Asegúrese de que el interruptor esté en Off (Apagado) y que el aparato se encuentre conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. Luego siga las instrucciones de limpieza que figuran en la página 41 para que su aparato esté listo para su uso. Siempre limpie su aparato antes del primer uso.

## SÍMBOLOS



**Precaución**



**Nunca toque partes móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso.**



**Peligro de descarga eléctrica**



**Utilícela siempre con la tapa y el tapón bien colocados**



**Temperatura alta al mezclar líquidos calientes**



**Lea y comprenda el manual del usuario**



**No introduzca ningún elemento en el vaso mientras esté utilizando la licuadora**



**No sumergir**



**Desconecte cuando la licuadora no se encuentre en uso y antes de limpiarla, cambiar los accesorios o acercarse a partes que se mueven en uso**

**I / O On/Off**

## SERVICIO Y REGISTRO

### Servicio Vitamix

Registre el número de modelo y el número de serie de su Vitamix en los espacios que se proporcionan más abajo para tenerlos como referencia en el futuro. Estos números se encuentran en la parte trasera de la base del motor.

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Comprado en \_\_\_\_\_

Antes de devolver este producto por cualquier motivo, inclusive para reparación, primero contacte al Servicio de Atención al Cliente de Vitamix llamando al 01 800 436 0110 o comuníquese al correo electrónico [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com).

### Registro del producto

Si ha adquirido su aparato Vitamix directamente de Vita-Mix® Corporation a través del sitio web de la compañía o a través del centro de atención al cliente por teléfono, su producto fue registrado al momento de la compra y la garantía de su aparato Vitamix ya fue activada.

Si adquirió su aparato Vitamix de un distribuidor o proveedor internacional fuera de los Estados Unidos, Canadá, el Reino Unido o Irlanda, su producto está garantizado a través de ese distribuidor o proveedor internacional y no necesitará registrarlo con Vita-Mix Corporation.

#### Su aparato no se encuentra registrado ante Vitamix si:

1. Lo compró a un proveedor en los Estados Unidos, Canadá, el Reino Unido o Irlanda
2. Lo compró en una base militar
3. Lo compró en un local minorista o mayorista
4. Recibió su aparato Vitamix como regalo
5. Usted no es el dueño original del aparato

Disfrute de un servicio más rápido y sencillo en el futuro dedicando hoy unos minutos al registro de su aparato Vitamix.

#### Elija una de estas formas simples para registrar su aparato:

1. Envíe un correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)
2. Llame al 01 800 436 0110

Su garantía puede estar avalada por Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V. o por un proveedor/distribuidor autorizado.

Si no registra su aparato, esto no afectará su derecho a la garantía.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES



**ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de una lesión seria al utilizar su licuadora Vitamix®, se deben tomar precauciones, entre las cuales se incluyen las siguientes.

### **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR LA LICUADORA.**



1. Lea todas las instrucciones.
2. El aparato no está diseñado para ser usado por niños o cerca de ellos, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas que carezcan de experiencia y conocimiento. La supervisión atenta es necesaria cuando los niños o personas discapacitadas utilizan el aparato o cuando este se utiliza cerca de ellos.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no coloque la base de la licuadora en agua u otro líquido.
4. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se encuentre en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de realizar la limpieza.
5. Evite el contacto con partes móviles.
6. No use ningún aparato con un cable o un enchufe dañado, luego de que haya sufrido desperfectos o se encuentre dañado en cualquier forma. Comuníquese con Vitamix llamando al 01 800 436 0110 o por correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) inmediatamente para solicitar la evaluación, reparación, reemplazo o arreglo eléctrico o mecánico. Si compró su aparato fuera de los Estados Unidos, Canadá o México, contacte a su proveedor local de Vitamix.
7. La alteración o modificación de cualquier parte de la base o el vaso de la licuadora, incluido el uso de cualquier parte no original que no se encuentre debidamente autorizada por Vitamix, puede causar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.
8. El uso de accesorios que no se encuentren expresamente autorizados o que no haya vendido Vitamix para el uso con esta licuadora, incluidos los frascos de conservas, pueden causar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.
9. No utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
11. No deje que el cable haga contacto con una superficie caliente, incluyendo la estufa.
12. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras en función para reducir el riesgo de graves lesiones a las personas o daño a la licuadora. Se puede utilizar un raspador o espátula de goma, pero únicamente cuando la licuadora Vitamix no esté funcionando.
13. El bastón-compactador proporcionado debe utilizarse solamente cuando la parte principal de la tapa se encuentra en su lugar.
14. Las cuchillas son filosas. Manipule o retire la cuchilla y el conjunto de cuchillas del vaso con extremo cuidado para evitar lesiones. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque un conjunto de cuchillas sobre la base del motor a menos que se encuentre montado en un vaso Vitamix.
15. No deje objetos extraños, tales como cucharas, tenedores, cuchillos o el tapón de

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

la tapa, en el vaso ya que esto dañará las cuchillas y otros componentes cuando arranque el aparato, pudiendo causar lesiones.

16. Nunca intente usarlo con cuchillas dañadas.
17. Siempre opere la licuadora con la tapa y el tapón de esta firmemente colocados. El tapón de la tapa debe retirarse solo al agregar ingredientes y al usar el bastón-compactador.
18. Cuando licúe líquidos o ingredientes calientes, tome precauciones; el spray o el vapor que escapa puede producir escaldaduras y quemaduras de otro tipo. No llene el vaso hasta su máxima capacidad. Siempre inicie el procesamiento en la regulación de velocidad mínima, la velocidad variable 1. Mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
19. Cuando haga cremas de frutos secos o comidas a base de aceites, no los procese por más de un minuto luego de que la mezcla comience a circular en el vaso. Si continúa procesando por períodos más largos puede causar un recalentamiento peligroso.

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA		
	<p><b>Para evitar lesiones.</b></p> <p>Lea y comprenda el manual de instrucciones antes de utilizar este aparato.</p>	

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO

Este producto está diseñado para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE, no para fines comerciales.

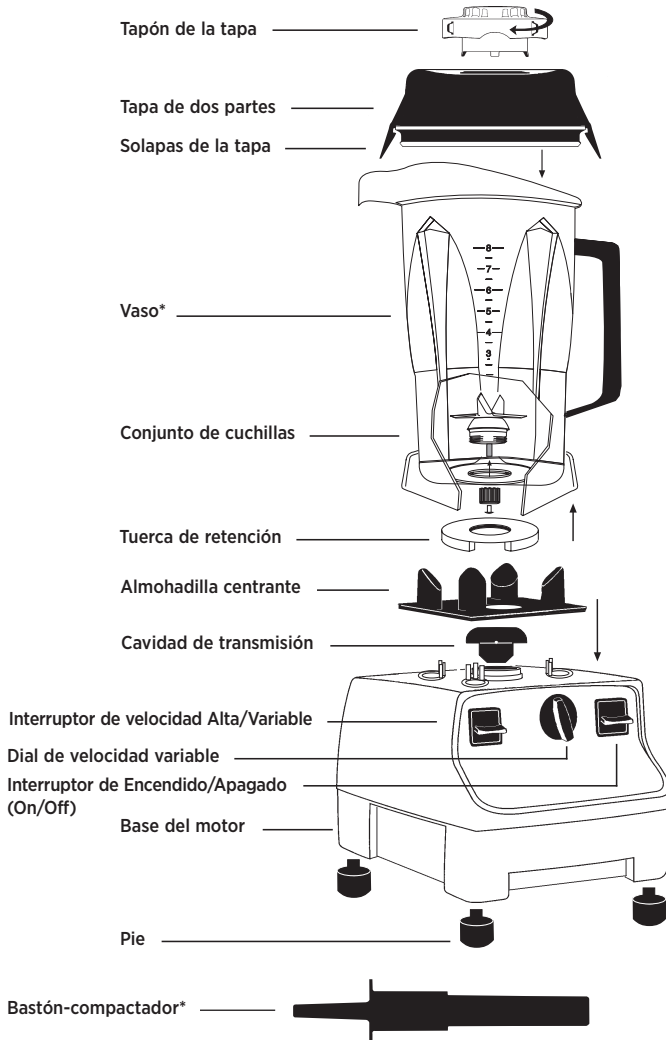
No deje de prestar atención a su licuadora Vitamix mientras la utiliza.

Vitamix o un representante de servicio técnico autorizado deben realizar cualquier reparación, servicio técnico o reemplazo de partes.

⚠ ADVERTENCIA	
	<p><b>Peligro de descarga eléctrica.</b></p> <p>Utilice únicamente un tomacorriente con conexión a tierra.</p> <p><b>NO</b> retire la conexión a tierra.</p> <p><b>NO</b> utilice un adaptador.</p> <p><b>NO</b> utilice un cable de extensión.</p> <p><b>El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.</b></p>

**NOTIFICACIÓN:** EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO CONSTITUYE UN USO INDEBIDO DE SU LICUADORA VITAMIX QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE SUFRIR LESIONES SERIAS.

## PARTES Y CARACTERÍSTICAS



**\*Nota:** El tamaño de su vaso y bastón-compactador puede variar según el modelo específico de licuadora y verse diferente de esta imagen. Utilice el vaso y el bastón-compactador que fue proporcionado con su aparato.

## PARTES Y CARACTERÍSTICAS

**Interruptor de Encendido/Apagado:** Siempre arranque el aparato con el interruptor de velocidad Alta (High)/Variable colocado en la posición Variable (∇) y el dial de velocidad variable apuntando al 1. Presione el interruptor de Encendido/Apagado para dejarlo en la posición On (I) y comenzar a licuar. Presione el interruptor para dejarlo en la posición Off (O) y parar de licuar.

**Interruptor de velocidad Alta/Variable:** La opción Variable (∇) le permite el uso del dial de velocidad variable. High (Δ) se refiere a la velocidad más rápida disponible.

**Dial de velocidad variable:** El dial de velocidad variable selecciona la velocidad de rotación de las cuchillas entre 1 y 10 (baja a alta).

**Vaso:** Las onzas, tazas y milímetros están claramente marcados.

**! PRECAUCIÓN:** Las tapas y bastones-compactadores no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de vaso.

**Tapa de dos partes:** La tapa de dos partes es fácil de colocar, quitar, y de limpiar. Siempre utilice la tapa y el tapón de la tapa mientras licúa.

Ponga la tapa sobre el vaso y déjela así por unos minutos. Una vez que la tapa se ha colocado sobre el vaso, será mucho más fácil ponerla o quitarla.



**Tapón de la tapa:** Insértelo a través de la tapa y asegúrelo girándolo en sentido de las agujas del reloj. Quite el tapón de la tapa a fin de utilizar el bastón-compactador o agregar ingredientes.

**Para cerrar la tapa correctamente:** Coloque la tapa sobre el vaso con las solapas de la tapa a medio camino entre el pico y el mango. Presione la tapa sobre el vaso hasta que cierre correctamente. La tapa debe estar siempre bien cerrada cuando esté procesando, especialmente líquidos calientes que puedan producir escaldaduras. **Nunca utilice la licuadora sin asegurarse de que la tapa esté cerrada de forma segura.**

**Para retirar la tapa:** Levante de una solapa de la tapa mientras sostiene el vaso de forma segura.

**Para retirar el tapón de la tapa:** Rote el tapón de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición "locked" (cerrado) a "unlocked" (abierto) y retírelo.

**Bastón-compactador:** Al utilizar el bastón-compactador, se mantiene la circulación, lo cual evita que se formen burbujas de aire durante el proceso de licuado.

! ADVERTENCIA		
	<p><b>Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves.</b></p> <p><b>NO</b> introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando.</p>	

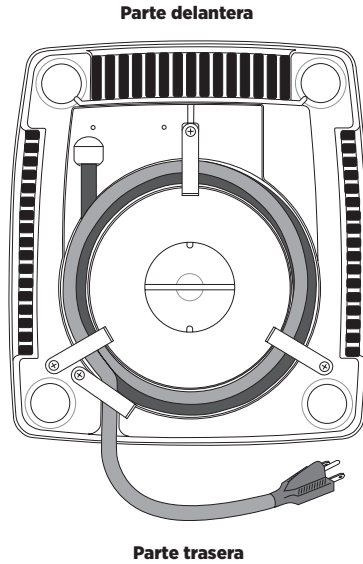


## PARTES Y CARACTERÍSTICAS

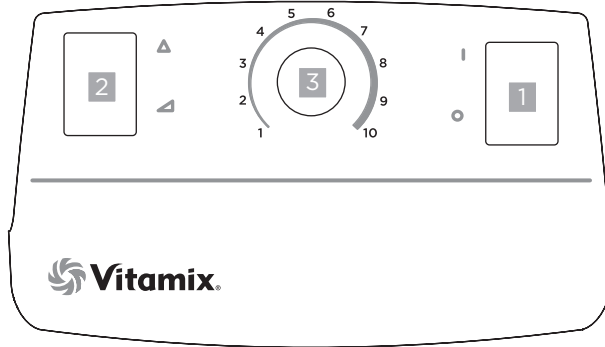
**Protección automática contra sobrecargas:** El motor de su Vitamix está diseñado para protegerse a sí mismo del recalentamiento. Si el motor se apaga, coloque el interruptor en apagado por un período de hasta 45 minutos para restablecer la potencia. El tiempo de reinicio se extenderá si la temperatura ambiente es alta. Para reducir el tiempo de reinicio, desconecte el aparato, retire el vaso y sople aire en la sección central del fondo con un secador de pelo en la regulación fría.

**Cable de alimentación:** Su aparato está equipado con un cable de alimentación largo. Almacene la porción no utilizada en la parte inferior en forma prolija.

**Enroscado del cable:** Los sujetadores plásticos para el cable lo sostienen en forma segura. Son flexibles y vuelven a su posición luego de que se ha sacado el cable.



## PANEL DE CONTROL



- 1. Interruptor de Encendido/Apagado:** Presione hacia arriba para colocar en On (I). Presione hacia abajo para colocar en Off (O).
- 2. Interruptor de velocidad Alta/Variable:** High (Δ) se refiere a la velocidad más rápida disponible. Cambie a la opción Variable (∇) para activar las velocidades variables. **Siempre asegúrese de que el interruptor de velocidad Alta/Variable esté fijado en Variable (∇) antes de colocar el interruptor de Encendido/Apagado en la posición On (I).** No arranque su aparato en la velocidad alta (Δ).
- 3. Dial de velocidad variable:** Permite seleccionar varias opciones de velocidad. Se encuentra activo únicamente cuando el interruptor de velocidad Alta/Variable se encuentra en la posición Variable (∇).

### ⚠ PRECAUCIÓN



**Nunca arranque en velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras.**

Las salpicaduras o el escape de vapor o de contenidos pueden producir escaldaduras.

Para asegurar los contenidos, asegure la tapa y ajuste el tapón en su lugar antes de utilizar el aparato.

Siempre arranque en Variable 1 y aumente lentamente hasta Alto.



## ACERCA DE LAS CUCHILLAS

El aparato Vitamix viene de manera estándar con el vaso de cuchillas húmedas. La cuchilla se identifica con una “W”, por wet (húmedo, en inglés). Esta cuchilla se utiliza para la mayoría de sus recetas.

### ⚠ ADVERTENCIA

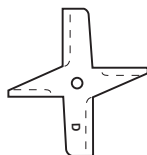


**Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves.**

**NO** introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando.



**Vaso de cuchillas húmedas:** Diseñado para el procesamiento de líquidos, incluyendo jugos, mezclas congeladas, salsas, sopas, purés, cremas, y para picado húmedo. Las cuchillas húmedas también pueden triturar granos y amasar, pero no son tan eficientes como las cuchillas secas en esta aplicación. Vea las instrucciones para el uso del vaso de cuchillas secas.



**Vaso de cuchillas secas:** Estas cuchillas están marcadas claramente con la letra “D”, por dry (seco, en inglés), y están diseñadas específicamente para procesar materiales secos tales como granos, cereales y café, utilizándose también para amasar masa para pan. Las cuchillas secas **NO** pueden procesar líquidos de manera eficiente. Si prepara hierbas frecuentemente regalar, tal vez desee comprar otro vaso de cuchillas secas.

### ⚠ PRECAUCIÓN



**Las partes móviles pueden calentarse debido al uso prolongado.**

**NO** toque.



# TAMPER

## ⚠ PRECAUCIÓN



### Las cuchillas rotatorias pueden causar daño.

Las tapas y tampers no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de vaso. Utilice el tamper suministrado con su aparato.

## Cómo determinar el tamper que puede utilizarse con su vaso

Antes de utilizar un tamper durante el proceso de licuado, verifique que tiene el tamper correcto. **Si el aparato se comercializa con un tamper y vaso de fábrica, es el tamper correcto a utilizar.** Si el tamper no vino junto con su vaso o quiere determinar si el que ya tiene puede usarse con su vaso nuevo, consulte los pasos de inspección y la ilustración que se muestra abajo.

1. Coloque la tapa en un vaso vacío.
2. Retire el tapón de la tapa e inserte el tamper. El tamper debería encajar fácilmente en la abertura. No debería entrar en contacto con las cuchillas sin importar dónde se mueva el tamper dentro del vaso.
3. Inspeccione visualmente: **SI EL TAMPER TOCA LAS CUCHILLAS EN CUALQUIER ÁNGULO, NO LO UTILICE CON SU VASO.**
4. Si no tiene el tamper correcto para su vaso, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente doméstico de Vitamix al 01.800.436.0110 o al 1.440.235.4840.

Vaso de 64 oz/2 L (CORTO)	Vaso de 64 oz/2 L (ALTO)	48 oz /1,4 L	32 oz /0,9 L	
Vaso corto de 64 oz/2 L que utiliza un tamper de aprox. 11 pulgadas de largo.	Vaso alto de 64 oz/2 L que utiliza un tamper de aprox. 12-½ pulgadas de largo.	Vasos de 48 oz (1,4 L) y 32 oz (0,9 L) que utilizan un tamper que es de aprox. 9-¾ pulgadas de largo.		No se debe utilizar un tamper sin escalón con ninguno de los vasos.

## COMO UTILIZAR EL TAMPER

### ⚠ ADVERTENCIA



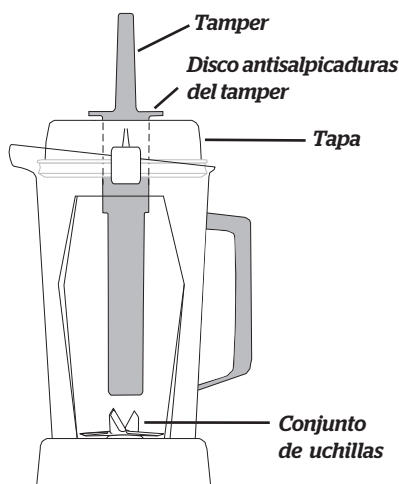
#### Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves.

- **NO** coloque las manos, espátulas, etc. en el vaso mientras el aparato se encuentra en funcionamiento o mientras el vaso se encuentra aún sobre la base.
- Las tapas y tampers no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de vaso. Utilice el tamper suministrado con su aparato.



### IMPORTANTE:

- El disco anti salpicaduras (cerca del tope del tamper) y la tapa evitan que el tamper choque contra las cuchillas cuando la tapa está cerrada correctamente en la posición de bloqueo.
- El vaso no debería estar más de dos tercios lleno cuando se utiliza el tamper durante el proceso de licuado.
- Para evitar el recalentamiento durante el proceso de licuado, **NO** utilice el tamper por más de 30 segundos consecutivos.
- Si la comida no circula, el aparato puede haber atrapado una burbuja de aire. Retire con cuidado el tapón de la tapa, al tiempo que se asegura que la tapa se encuentra firme en su lugar. Libere la burbuja de aire insertando el tamper a través de la abertura del tapón de la tapa.
- Sostener el tamper en posición vertical hacia abajo puede no ser de ayuda para que circulen los ingredientes. Si es necesario, apunte el tamper hacia los lados o las esquinas del vaso. **NO** intente introducir el tamper más a fondo y a la fuerza en el vaso.



## CLAVES PARA LA REGLACION DE LAS VELOCIDADES

**Para minimizar las salpicaduras, siempre arranque el aparato con el interruptor de la izquierda en la posición Variable (Δ) y el dial de velocidad variable central en 1. No comience a procesar en Variable 10 o directamente en la configuración Alta (Δ).**

Active el aparato colocando el interruptor de Encendido/Apagado en On (I) y girando lentamente el dial de velocidad variable a la velocidad deseada según la receta utilizada. Si una receta requiere ser procesada en velocidad Alta (Δ), rote lentamente el dial de velocidad variable hasta 10 y luego presione hacia arriba el interruptor de velocidad Alta/Variable hasta la posición High (Δ).

Utilice la regulación Alta (Δ) por el máximo tiempo de procesamiento posible para hacer jugos naturales, sopas, licuados, mezclas congeladas, purés y cremas de frutos secos, y para moler granos. Los tiempos de procesamiento generalmente serán de menos de un minuto (la mayoría dura menos de 30 segundos). La velocidad Alta (Δ) brinda la mejor calidad de refinamiento, triturando hielo, frutas congeladas, frutas o verduras enteras y granos, para lograr una consistencia sin grumos.

**CONSEJO:** Licuar durante una gran cantidad de tiempo en una velocidad demasiado baja recalentará el aparato y provocará que la protección automática contra sobrecargas lo apague. Utilice la velocidad Alta (Δ) tan a menudo como sea posible para lograr la consistencia más uniforme. El licuado en velocidad Alta (Δ) también maximiza el uso del ventilador de refrigeración del motor para evitar el recalentamiento.

Cuando el aparato se encuentra en velocidad Alta (Δ), si la comida no circula, la máquina puede estar sobrecargada de comida o una burbuja de aire puede haber quedado atrapada. Retire con cuidado el tapón de la tapa, al tiempo que se asegura que la tapa se encuentra firme en su lugar. Libere la burbuja de aire insertando el bastón-compactador a través de la abertura del tapón de la tapa. Si los problemas de circulación continúan, reduzca la velocidad del aparato. Una velocidad más baja puede permitir la circulación de comida cuando una velocidad más alta no lo hace. Una vez que la comida esté circulando libremente, incremente la velocidad de nuevo a Alta (Δ) y continúe procesando.

### ⚠ PRECAUCIÓN



**Nunca arranque en velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras.**

Las salpicaduras o el escape de vapor o de contenidos pueden producir escaldaduras.

Para asegurar los contenidos, asegure la tapa y ajuste el tapón en su lugar antes de utilizar el aparato.

Siempre arranque en Variable 1 y aumente lentamente a 10.



# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## Vaso de cuchillas húmedas

Diseñado para el procesamiento de líquidos, incluidos jugos, mezclas congeladas, salsas, sopas, purés, cremas.

1. Mueva el interruptor de Encendido/Apagado a la posición On.
2. Cargue el vaso antes de ubicarlo sobre la base del motor. Coloque los líquidos y las comidas blandas en el vaso primero, y los artículos sólidos y el hielo en último lugar. A pesar de no ser necesario para licuar, tal vez desee cortar o partir los alimentos en pedazos más pequeños para lograr una medición más precisa de los ingredientes.
3. Ajuste de forma segura la tapa de dos partes. Siempre utilice la tapa de dos partes completa cuando licúe (a menos que el bastón-compactador se inserte a través de la abertura del tapón de la tapa). En particular, cuando licúe ingredientes calientes, asegúrese de que la tapa esté cerrada con el pestillo de forma segura.
4. Con el motor apagado, fije el vaso de cuchillas húmedas sobre la base del motor alineándolo sobre la almohadilla centrante. No intente colocar el vaso sobre una base de motor en funcionamiento ni encender una base de motor sin un vaso adecuadamente colocado en su lugar.
5. Rote el dial hacia la derecha del centro, hacia la velocidad variable 1.
6. Active las cuchillas presionando el interruptor de Arranque/Parada. Su vaso puede moverse a medida que se ubica en una posición alineada. Rote lentamente el dial de velocidad variable hacia la derecha hasta la velocidad deseada.
7. Si la mezcla deja de circular, puede haber atrapado una burbuja de aire. Para resolver esta situación, inserte el bastón-compactador a través del tapón de la tapa y mezcle hasta que escuche que la burbuja explotó. Si esto no funciona, presione el interruptor de Encendido/Apagado para detener el motor. Retire el vaso de la base del motor y utilice una espátula de goma para presionar y sacar la burbuja de aire lejos de las cuchillas. Vuelva a colocar el vaso sobre la base del motor, coloque de nuevo la tapa y continúe licuando.
8. **Tome las precauciones adecuadas cuando manipule y procese ingredientes calientes y cuando haga sopas y salsas calientes.**

### PRECAUCIÓN



**Nunca arranque en velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras.**

Las salpicaduras o el escape de vapor o de contenidos pueden producir escaldaduras.

Para asegurar los contenidos, asegure la tapa y ajuste el tapón en su lugar antes de utilizar el aparato.

Siempre arranque en Variable 1 y aumente lentamente hasta Alto.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

9. Debido a la velocidad del aparato, los tiempos de procesamiento son mucho más rápidos que con los electrodomésticos estándar. Hasta que no se haya acostumbrado al aparato, controle el tiempo cuidadosamente para evitar el sobreprocesamiento.
10. Luego de haber presionado el interruptor de Arranque/Parada para detener el funcionamiento, espere hasta que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la tapa o el vaso de la base del motor.

### **Vaso de cuchillas secas**

Si ha comprado un vaso de cuchillas secas, debería usarse únicamente para materiales duros y secos, como los granos, y para amasar.

1. Cargue el vaso antes de ubicarlo sobre la base del motor.
2. Ajuste de forma segura la tapa de dos partes. Siempre utilice la tapa de dos partes completa cuando licúe (a menos que el bastón-compactador se inserte a través de la abertura del tapón de la tapa).
3. Asegúrese de que el interruptor de Encendido/Apagado se encuentra en la posición On.
4. Con el motor apagado, fije el vaso de cuchillas secas sobre la base del motor alineándolo sobre la almohadilla centrante. No intente colocar el vaso sobre una base de motor en funcionamiento ni encender una base de motor sin un vaso adecuadamente colocado en su lugar.
5. Rote el dial hacia la derecha del centro, hacia la velocidad variable 1.
6. Active el aparato presionando el interruptor de Arranque/Parada. Su vaso se moverá y se ubicará en una posición alineada. Aumente lentamente la velocidad variable hasta la velocidad deseada.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

Para preparar su nuevo aparato para el uso inicial, siga los pasos a continuación. Esto limpiará la unidad y asentará el motor.

1. Llene la mitad del vaso con agua tibia y agréguele un par de gotas de detergente líquido para lavar platos.
2. Cierre o empuje la tapa de dos partes completa a la posición de bloqueo.
3. Seleccione la velocidad variable 1.
4. Encienda el aparato y aumente lentamente la velocidad hasta la velocidad variable 10, y luego hasta Alta. Ponga en funcionamiento el aparato a velocidad Alta por 30 a 60 segundos.
5. Apague el aparato y enjuague y drene el vaso.

### Tapas, tapón de tapa y bastón-compactador

Separe la tapa y el tapón de la tapa. Lave las partes en agua tibia enjabonada. Enjuague bajo el agua corriente y luego seque. Volver a armar antes de usar.

**IMPORTANTE:** Para asegurar un desempeño continuado y efectivo, no coloque el vaso, la tapa, el tapón de la tapa o el bastón-compactador en el lavaplatos.

### Base del motor:

1. Desconecte el cable de alimentación.

⚠ ADVERTENCIA		
	<p><b>Peligro de descarga eléctrica.</b> Desconecte la energía antes de limpiar la base del motor.</p> <p><b>El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.</b></p>	

2. Limpie la superficie externa con un paño o una esponja suave y húmeda, previamente enjuagado en una solución suave de detergente líquido y agua tibia. No coloque la base del motor en agua.
3. La almohadilla centrante puede retirarse para una limpieza más profunda.
4. Limpie a fondo los interruptores para que puedan funcionar sin problemas. Pueden tornarse pegajosos por el uso. Humedezca un hisopo de algodón con un desengrasante o limpiador doméstico y limpie las ranuras alrededor de los interruptores. Seque inmediatamente todas las superficies.
5. Lustre con un paño suave.

### Aflojar la tuerca de retención

En el caso de que la tuerca de retención en el fondo de su vaso se afloje y ya no mantenga en forma segura el conjunto de cuchillas en su lugar, NO CONTINÚE USANDO EL VASO. Contáctese con su distribuidor o proveedor local de forma inmediata para obtener instrucciones.

## RESOLUCION DE PROBLEMAS

El motor de su Vitamix está diseñado para protegerse a sí mismo del recalentamiento y las condiciones de sobrecorriente durante el uso. Ambas funciones apagarán el motor. El motor posiblemente emita un leve olor. Siga los procedimientos que se detallan a continuación para restablecer el motor en estas situaciones. Si continúa experimentando problemas después de seguir estas instrucciones, contacte a su distribuidor local de inmediato para obtener instrucciones.

### Procedimiento para restablecimiento de la protección contra sobrecalentamiento

Si el motor se apaga debido al sobrecalentamiento durante el licuado, permita que el aparato se enfríe por 20- 45 minutos antes de comenzar otro ciclo de licuado. Si el motor no arranca después de dejarlo enfriar, realice el siguiente procedimiento automático para restablecimiento de la protección contra sobrecorriente.

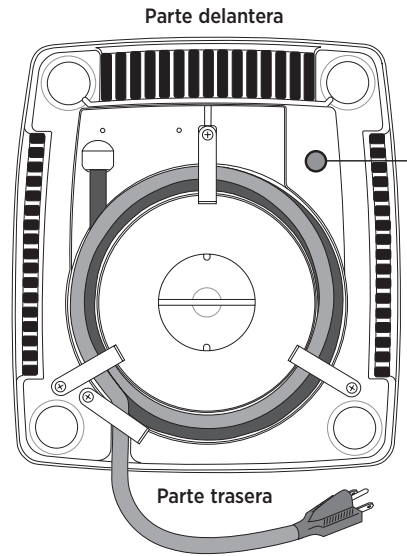
### Procedimiento para restablecimiento de la protección contra sobrecorriente

1. Presione el interruptor de Encendido/ Apagado hasta la posición Off (O).
2. Desenchufe la unidad.
3. Retire el vaso.
4. Gire la base del motor hacia el costado.
5. Presione el botón de restablecimiento en la parte inferior del aparato.
6. Enchufe la unidad y continúe con el ciclo de licuado.

Si la licuadora no arranca de inmediato, el motor está sobrecalentado. Permita que el motor se enfríe por 20-45 minutos antes de comenzar otro ciclo de licuado.

### Consejos para prevenir la “sobrecarga” de su aparato Vitamix:

- Procese únicamente las recetas de Vitamix cuando este aprendiendo a usar su aparato.
- No procese las recetas a velocidades inferiores a las recomendadas.
- No procese las recetas a velocidades superiores a las recomendadas.
- No procese las recetas por más tiempo del recomendado.
- Use su bastón-compactador para procesar mezclas más espesas y mantener los ingredientes en movimiento alrededor y a través de las cuchillas.



# GARANTÍA

## **Garantía completa del aparato por 5 años - Aspire™ y Aspire™ GC**

### **1. REGISTRO DEL PRODUCTO.**

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V. (“Vitamix”) le recomienda que registre su compra. Puede hacerlo comunicándose por correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), o llamando a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 01 800 436 0110. Si no registra su aparato, esto no afectará sus derechos de garantía. Sin embargo, el registro de su compra permitirá que Vitamix le brinde un mejor servicio cuando necesite asistencia. En caso de que la propiedad del aparato cambie durante el período de cinco años, actualice la información del dueño del aparato por correo electrónico, [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), o comuníquese con nuestro Departamento de Atención al Cliente llamando al 01 800 436 0110.

### **2. ¿QUIÉN PUEDE RECLAMAR LA GARANTÍA?**

Vitamix otorga esta garantía al dueño de este aparato para uso doméstico únicamente.

### **3. ¿QUE CUBRE LA GARANTIA?**

Si funciona de manera defectuosa dentro de los 5 años a partir de la fecha de compra debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra, o como resultado del desgaste normal ocasionado por el uso doméstico regular, Vitamix reparará gratuitamente su aparato o los componentes de este dentro de los 30 días posteriores a la recepción.

Si, a criterio de Vitamix, el aparato o el componente defectuosos no pueden repararse, Vitamix podrá optar entre (A) reemplazar el aparato sin cargo o (B) reembolsar el monto total del precio de compra al dueño, a menos que Vitamix reciba previamente una notificación escrita que exprese la preferencia del cliente.

### **4. ¿QUE NO CUBRE LA GARANTIA?**

Esta garantía no cubre los cambios estéticos que no afecten el desempeño del aparato, como la decoloración o los efectos resultantes del uso de productos de limpieza o la acumulación de alimentos.

Esta garantía es válida únicamente si el aparato se usa y mantiene de acuerdo con las instrucciones, advertencias y precauciones establecidas en el manual del usuario. Vitamix no será responsable por el costo de ninguna reparación de garantía no autorizada.

## GARANTÍA

**LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA SON LAS SOLUCIONES EXCLUSIVAS PARA EL COMPRADOR Y LA ÚNICA RESPONSABILIDAD DE VITAMIX SEGÚN ESTA GARANTÍA. NINGÚN EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX ESTÁ AUTORIZADO A PROPORCIONAR NINGUNA GARANTÍA ADICIONAL NI REALIZAR NINGUNA MODIFICACIÓN A ESTA GARANTÍA QUE PUEDA SER VINCULANTE PARA VITAMIX. EN CONSECUENCIA, EL COMPRADOR NO DEBE FIARSE DE NINGUNA DECLARACIÓN ADICIONAL HECHA POR EMPLEADOS O REPRESENTANTES DE VITAMIX. EN NINGÚN CASO, YA SEA A RAÍZ DE UN CONTRATO, UNA INDEMNIZACIÓN, UNA GARANTÍA, UN DERECHO POR DAÑOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), UNA RESPONSABILIDAD OBJETIVA U OTRO MOTIVO, VITAMIX SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O MEDIATO, INCLUIDOS, PERO SIN LIMITARSE A ELLO, EL LUCRO CESANTE O LA PÉRDIDA DE INGRESOS.**

### 5. CAUSAS DE ANULACIÓN DE ESTA GARANTÍA

- A) Cuando el producto no se utiliza bajo condiciones normales
- B) Cuando el producto no se utilizó según las instrucciones de este manual del usuario
- C) Cuando personas no autorizadas por el distribuidor, importador o fabricante local alteraron o repararon el aparato

### 6. ¿CÓMO OBTENER UNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN BAJO ESTA GARANTÍA?

Para validar la garantía, presente el producto con la política debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o una factura, un recibo o un comprobante, y para obtener partes, componentes, repuestos y accesorios comuníquese llamando al 01 800 436 0110 o visite [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com), o contacte a:

Importado por: Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.

Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2

Col. Del Valle, Del. Benito Juárez

Ciudad de México 03100 México

Teléfono de Atención al Cliente: 01 800 436 0110

Tel:(+52) 55 4738 6258

En caso de que el aparato o cualquier componente del mismo necesiten mantenimiento o reparación, comuníquese por correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) o comuníquese con nuestro Departamento de Atención al Cliente llamando al 01 800 436 0110. Se le requerirá que proporcione una fecha de compra y un comprobante de compra de cualquier producto que no se haya registrado ante Vitamix. Para productos alcanzados por esta garantía, se le brindará un número de autorización de devolución e instrucciones de envío actualizadas. Vitamix pagará los costos estándar de envío por la devolución de un aparato o un componente para el servicio técnico y la reparación en virtud de la garantía y por el envío del producto a usted luego de la reparación o reemplazo en virtud de la garantía. El comprador es responsable por los costos de pedidos de envío especiales.

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 de algún problema, incluido el daño ocasionado durante el envío, dentro de las 48 horas posteriores a la entrega.

Visite [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com) para obtener información sobre las partes y los accesorios disponibles para su aparato. Si tiene alguna pregunta sobre la información contenida en el sitio web o para solicitar partes o accesorios, comuníquese llamando al 01 800 436 0110.

## GARANTIA

Dentro de los Estados Unidos, Canadá y México, esta garantía se hace efectiva directamente a través de:

### **Estados Unidos**

Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199

### **Canadá**

Vita-Mix® Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5

### **México**

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2  
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez  
Ciudad de México 03100 México  
Teléfono de Atención al Cliente: 01 800 436 0110  
Tel:(+52) 55 4738 6258

Si un aparato se ha adquirido dentro de los Estados Unidos, Canadá o México, pero se encuentra actualmente fuera de dichos países, todos los impuestos y cargos de envío o resultantes por cualquier concepto quedan a cargo del dueño. Comuníquese llamando al 01 800 436 0110 o por correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) para obtener más detalles.

Estos números se encuentran en la parte posterior de la base del motor.

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Comprado en \_\_\_\_\_

# GARANTIA

## Garantía completa del aparato por 7 años - Aspire™ II y Total Nutrition Center®

### 1. REGISTRO DEL PRODUCTO.

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V (“Vitamix”) le recomienda que registre su compra. Puede hacerlo comunicándose por correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), o llamando a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 01 800 436 0110. Si no registra su aparato, esto no afectará sus derechos de garantía. Sin embargo, el registro de su compra permitirá que Vitamix le brinde un mejor servicio cuando necesite asistencia. En caso de que la propiedad del aparato cambie durante el período de siete años, actualice la información del dueño del aparato por correo electrónico, [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), o comuníquese con nuestro Departamento de Atención al Cliente llamando al 01 800 436 0110.

### 2. ¿QUIÉN PUEDE RECLAMAR LA GARANTÍA?

Vitamix otorga esta garantía al dueño de este aparato para uso doméstico únicamente.

### 3. ¿QUE CUBRE LA GARANTIA?

Si funciona de manera defectuosa dentro de los 7 años a partir de la fecha de compra debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra, o como resultado del desgaste normal ocasionado por el uso doméstico regular, Vitamix reparará gratuitamente su aparato o los componentes de este dentro de los 30 días posteriores a la recepción.

Si, a criterio de Vitamix, el aparato o el componente defectuosos no pueden repararse, Vitamix podrá optar entre (A) reemplazar el aparato sin cargo o (B) reembolsar el monto total del precio de compra al dueño, a menos que Vitamix reciba previamente una notificación escrita que exprese la preferencia del cliente.

### 4. ¿QUE NO CUBRE LA GARANTIA?

Esta garantía no cubre los cambios estéticos que no afecten el desempeño del aparato, como la decoloración o los efectos resultantes del uso de productos de limpieza o la acumulación de alimentos.

Esta garantía es válida únicamente si el aparato se usa y mantiene de acuerdo con las instrucciones, advertencias y precauciones establecidas en el manual del usuario. Vitamix no será responsable por el costo de ninguna reparación de garantía no autorizada.

**LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA SON LAS SOLUCIONES EXCLUSIVAS PARA EL COMPRADOR Y LA ÚNICA RESPONSABILIDAD DE VITAMIX SEGÚN ESTA GARANTÍA. NINGÚN EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX ESTÁ AUTORIZADO A PROPORCIONAR NINGUNA GARANTÍA ADICIONAL NI REALIZAR NINGUNA MODIFICACIÓN A ESTA GARANTÍA QUE PUEDA SER VINCULANTE PARA VITAMIX. EN CONSECUENCIA, EL COMPRADOR NO DEBE FIARSE DE NINGUNA DECLARACIÓN ADICIONAL HECHA POR EMPLEADOS O REPRESENTANTES DE VITAMIX. EN NINGÚN CASO, YA SEA A RAÍZ DE UN CONTRATO, UNA INDEMNIZACIÓN, UNA GARANTÍA, UN DERECHO POR DAÑOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), UNA RESPONSABILIDAD OBJETIVA U OTRO MOTIVO, VITAMIX SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O MEDIATO, INCLUIDOS, PERO SIN LIMITARSE A ELLO, EL LUCRO CESANTE O LA PÉRDIDA DE INGRESOS.**

### 5. CAUSAS DE ANULACIÓN DE ESTA GARANTÍA

- A) Cuando el producto no se utiliza bajo condiciones normales
- B) Cuando el producto no se utilizó según las instrucciones de este manual del usuario
- C) Cuando el aparato fue alterado o reparado por personas no autorizadas por el distribuidor, importador o fabricante local

## GARANTÍA

### 6. ¿CÓMO OBTENER UNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN BAJO ESTA GARANTÍA?

Para validar la garantía, presente el producto con la política debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o una factura, un recibo o un comprobante, y para obtener partes, componentes, repuestos y accesorios comuníquese llamando al 01 800 436 0110 o visite [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com), o contacte a:

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2

Col. Del Valle, Del. Benito Juárez Ciudad de México 03100 México  
Teléfono de Atención al Cliente: 01 800 436 0110  
(+52) 55 4738 6258

En caso de que el aparato o cualquier componente del mismo necesiten mantenimiento o reparación, comuníquese por correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) o comuníquese con nuestro Departamento de Atención al Cliente llamando al 01 800 436 0110. Se le requerirá que proporcione una fecha de compra y un comprobante de compra de cualquier producto que no se haya registrado ante Vitamix. Para productos alcanzados por esta garantía, se le brindará un número de autorización de devolución e instrucciones de envío actualizadas. Vitamix pagará los costos estándar de envío por la devolución de un aparato o un componente para el servicio técnico y la reparación en virtud de la garantía y por el envío del producto a usted luego de la reparación o reemplazo en virtud de la garantía. El comprador es responsable por los costos de pedidos de envío especiales.

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 de algún problema, incluido el daño ocasionado durante el envío, dentro de las 48 horas posteriores a la entrega.

Visite [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com) para obtener información sobre las partes y los accesorios disponibles para su aparato. Si tiene alguna pregunta sobre la información contenida en el sitio web o para solicitar partes o accesorios, comuníquese llamando al 01 800 436 0110.

Dentro de los Estados Unidos, Canadá y México, esta garantía se hace efectiva directamente a través de:

#### **Estados Unidos**

Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199

#### **Canadá**

Vita-Mix® Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5

#### **México**

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2  
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez  
Ciudad de México 03100 México  
Teléfono de Atención al Cliente: 01 800 436 0110  
Tel:(+52) 55 4738 6258

Si un aparato se ha adquirido dentro de los Estados Unidos, Canadá o México, pero se encuentra actualmente fuera de dichos países, todos los impuestos y cargos de envío o resultantes por cualquier concepto quedan a cargo del dueño. Comuníquese llamando al 01 800 436 0110 o por correo electrónico a [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) para obtener más detalles.

Estos números se encuentran en la parte posterior de la base del motor.

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Comprado en \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES

### Especificaciones eléctricas:

120 Vca, 50/60 Hz, 11.5 A, 1 380 W

Utiliza un cable con conexión a tierra de tres clavijas para los Estados Unidos.

### Dimensiones:

Altura: Aspire™ y Aspire™ GC - 17,4 in / 44,2 cm  
Total Nutrition Center® y Aspire™ II - 20,3 in / 51,6 cm  
Ancho: Aspire™ y Aspire™ GC - 7,25 in / 18,4 cm  
Total Nutrition Center® y Aspire™ II - 8,8 in / 22,4 cm  
Profundidad: Aspire™ y Aspire™ GC - 8,75 in / 22,2 cm  
Total Nutrition Center® y Aspire™ II - 9 in / 22,9 cm

---

Cuando corresponda:



Para ver la línea completa de los productos Vitamix®, visite [vitamix.com](http://vitamix.com).



Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V.  
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2

Col. Del Valle, Del. Benito Juárez

Ciudad de México 03100 México

Customer Service Telephone: 01 800 436 0110

Tel:(+52) 55 4738 6258

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

©2016 Vita-Mix® Corporation. Ninguna parte de esta publicación puede reproducirse o transmitirse de ninguna manera ni por ningún medio, ni almacenarse en una base de datos o sistema de recuperación sin la autorización escrita de Vita-Mix® Corporation.