



VITAMIX® ASPIRE™

オーナーズマニュアル

この説明書をお読みいただき、保管しておいてください。



製造元:

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1-800-848-2649 / 1-440-235-4840

vitamix.com

輸入元:

Entrex Incorporated
〒160-0022東京都新宿区新宿5-8-5
フリーダイヤル: 0120 813 32

目次

目次.....	2
はじめに.....	3
サービスと登録.....	4
安全にご使用になるための重要な指示.....	5
使用準備.....	8
部品と機能.....	9
コントロールパネル.....	11
ブレードについて.....	12
タンパー.....	13
タンパーの使用法.....	14
スピード設定のヒント.....	15
操作上の指示.....	16
お手入れとクリーニング.....	18
トラブルシューティング.....	20
保証.....	21
仕様.....	24

はじめに

このたびは当製品をお買い上げいただきありがとうございます。

これから、おいしい健康的な食品をいかに早く作れるか、ご覧いただきます。

当製品をお使いいただく前に、この冊子のすべての安全に関する情報、警告、指示をお読みください。Vitamixマシンを乾いた水平な面にセットしてください。電源がスイッチオフになっていることを確認し、機械が接地されたコンセントに繋がっていることを確認します。次に、18ページのクリーニング手順に従って、マシンを使用する準備をします。初めて使用する前は、必ずマシンをクリーニングしてください。

サービスと登録

Vitamix サービス

今後のために、下のスペースにこのVitamixのモデル番号とシリアル番号を書き留めてください。これらの番号は、モーターベースの背面にあります。

モデル番号 _____

シリアル番号 _____

購入日 _____

購入先 _____

日本におけるカスタマーサービスと登録については、以下を含むお近くの販売店にお問い合わせください。

Entrex, Inc.

カスタマーサポートセンター

フリーダイヤル: 0120 813 321

(9: 30 (午前) ~ 正午。午後1時~午後5時: 土日は休日)



entrex.co.jp / vita-mix.jp

製造元: Vita-Mix Corporation

vitamix.com (英語のみ) / service@vitamix.com (英語のみ)


安全にご使用になるための重要な指示

⚠ 警告

	<p>怪我を避ける方法: このマシンをお使いになる前に、説明書をお読みになり、理解してください。 以下を含む基本的な安全に関する注意に従ってください。</p>	
---	--	---

1. ブレンダーを操作するまえに、すべての指示、安全上の注意や警告をお読みください。
2. このブレンダーは家庭でご使用になることのみを対象としており、業務用の販売やその他の業務用の用途で食品を準備するために使用することを目的としていません。
3. 本製品は、農家での使用、ホテル、モーテル、その他の居住型滞在環境での利用客による使用に加え、一般家庭での使用を想定しています。
4. このブレンダーは、肉体的、感覚的、または精神的な能力が低下している人、あるいは安全の責任者により機器の使用に関して監督が行われない限り経験や知識が不足している人を対象としていません。
5. このブレンダーは、子供が使用することを対象としておらず、子供の近くで使用するときには厳しい監視が必要です。子供がブレンダーで遊ばないように監督してください。

⚠ 警告

	<p>感電の危険 アース付きのコンセントのみを使用してください。必要に応じて、マシンに同梱されたアダプタを使用します。 アースを取り外さないでください。 延長コードを使用しないでください。 指示に従わないと、死亡や感電をする恐れがあります。</p>
--	--

6. ブレンダーが平らで安定した面に置かれ、水のそばに置かれていない時
にのみ使用してください。コンテナ、モーターベース、または電源コードが過熱した面に触れたり、テーブルやカウンターの端から突き出ないようにしてください。
7. 指示された容量を超えて、コンテナに入れしないでください。コンテナには、最大容量のマークが付けられています。
8. 必ず蓋をして、蓋を所定の位置にしっかりとはめてからブレンドを始め
てください。蓋を取り外した状態で、ブレンダーを操作しないでください。
蓋のプラグは、内容物を追加するときとタンパーを使用するときのみ取り外してください。

安全にご使用になるための重要な指示

- 蓋がしっかりと所定の位置にはまっているときのみ、コンテナには合うタンパーを使用できます。コンテナに合った蓋とタンパーを使用してください。異なるコンテナ、スタイル、タイプ、サイズの間では、蓋とタンパーを共通に使用できません。コンテナに付属するタンパーこそが、コンテナでお使いいただける正しいタンパーです。
- ブレンダーを始動するときは必ず、変速ダイヤルを1にセットし、「High/Low（高/低）」スイッチを「Low（低）」の位置にセットしてください。高温の液体をブレンドするときは、火傷を避けるために、「1」を超える速度、または「High/Low（高/低）」スイッチを「High（高）」の位置にセットして始動しないでください。必ず蓋をして、蓋と蓋プラグを所定の位置にしっかりとはめてから高温の液体のブレンドを始めてください。高温の内容物をブレンドするときは、蓋プラグから手やその他の皮膚の露出部分を離すようにしてください。
- 可動部に触れないでください。機器をオフにして、ブレードの動きが止まるまで待ち、モーターベースからコンテナを外し、コンテナ開きます。
- 機器のスイッチをオフにして、電源から切断してから、付属品の交換をしたり、使用中に動く部分を扱ったりするようにしてください。

警告



感電の危険

モーターベースをクリーニングする前や使用していない場合は、電源を常に切断しておいてください。

モーターベースを水やその他の液体に入れしないでください。

指示に従わないと、死亡や感電をする恐れがあります。



- スプーン、フォーク、ナイフ、蓋プラグなどの異物をコンテナの中に残したり、保管しないでください。コンテナに異物のある状態でブレンダーを始動すると、ブレンダーを損傷させ、人身傷害を発生させる場合があります。
- ブレンダーのコードやプラグに損傷のある場合は、操作しないでください。供給されたコードが損傷している場合は、危険を避けるために、製造元、サービス代理店、または同様の資格のある人が交換する必要があります。
- ブレードは鋭利です。ボールの中身を空にするときや、クリーニング中には、怪我をしないように、非常に気を付けてください。
- ブレンド中にコンテナから手や器具を離して、深刻な人身傷害やブレンダーの損傷を生じさせないようにしてください。ゴム製のスクレーパーやスパチュア（へら）は、コンテナがモーターブレードから取り外され、ブレードが動いていないときのみ使用することができます。

安全にご使用になるための重要な指示

警告



感電の危険、火災や怪我の危険

モーターベースやコンテナのいかなる部分も改造したり、変更しないでください。

Vitamixが明示的に認可するか、直接販売している付属品以外を使用しないでください。

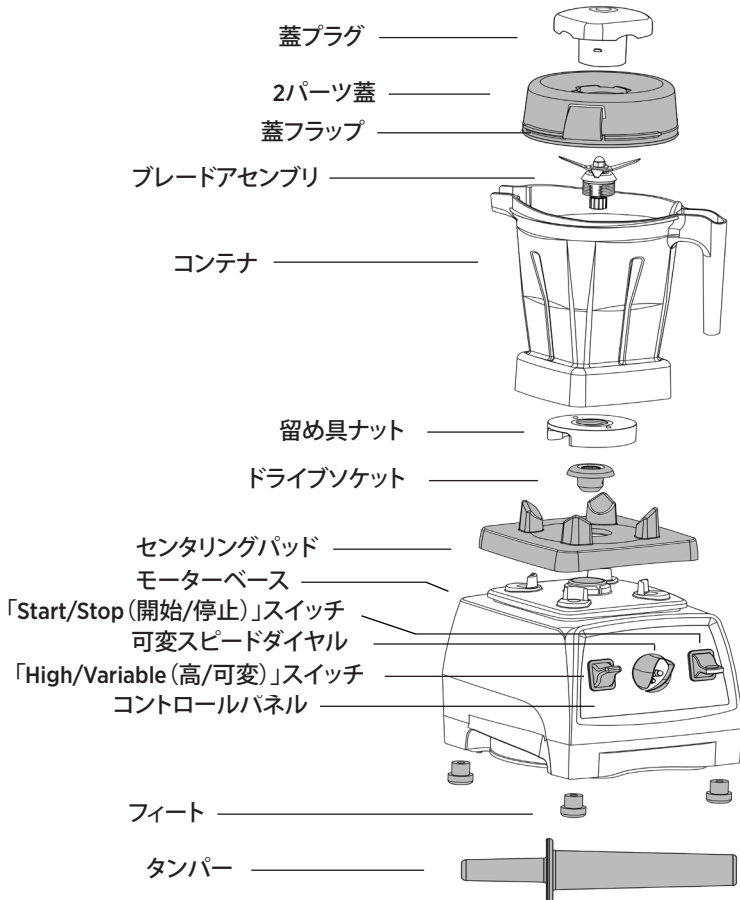
指示に従わないと、感電や火事、傷害の恐れがあります。

17. ブレードが緩んでいたり、損傷していたりする場合は、作動させないでください。コンテナからブレードアセンブリを取り外さないでください。サービスまたは交換については、お近くのVitamix認定サービス代理店にお問い合わせください。
18. 屋外で使用しないでください。
19. ナッツバターやオイルベースの食品を作っている場合は、コンテナ内でミクスチャが回転を始めてから1分以上プロセスしないでください。長い間プロセスすると、コンテナを損傷させ、モーターを過熱させる可能性があります。

これらの指示を保管してください

通知: 重要な安全上の注意に指示や安全な使用に関する指示に従わず、VITAMIXブレンダーの使用方法を誤ると、保証が無効になったり、重大な傷害を負う恐れがあります。

部品と機能



「On/Off (オン/オフ)」スイッチ: マシンは常に可変 (△) ポジションの「High/Variable (高/可変)」スイッチと可変スピードダイヤル「1」でスタートさせます。「On/Off (オン/オフ)」スイッチをポジション (I) に上げて、ブレンドを始めます。スイッチを「Off (オフ)」ポジション (O) に押して、ブレンドを停止します。

「High/Variable (高/可変)」スイッチ: 「Variable (可変)」(△) で、可変スピードダイヤルを使用できます。「High (高)」(△) は利用可能な最速スピードです。

可変スピードダイヤル: 可変スピードダイヤルは、1~10まで(低~高)ブレード回転スピードを選択します。

コンテナ: オンス、カップ、ミリリッターは明確にマークされています。

部品と機能



注意: 異なるコンテナ、スタイル、タイプ、サイズの間では、蓋とタンパーを共通に使用できません。

2パーツ蓋: 2パーツ蓋の装着や取り外しは簡単で、また容易に洗浄できます。ブレンド中は常に蓋と蓋プラグを使用します。

蓋をコンテナに留め、数分間そのままにします。蓋がコンテナの上にはめられると、ロックまたは取り外しが大変容易になります。

蓋プラグ: 蓋を通して挿入し、時計回りに回して固定します。蓋プラグを取り外して、タンパーを使用するか、成分を追加します。

タンパー: タンパーを使用すると、通常のブレンダーでプロセスできないような、非常に厚みがあったり、冷凍されている内容物のプロセスを加速できます。タンパーを使用すると、ブレンド中に空気ポケットが形成されなくなるため、回転を維持できます。

警告



ブレードの回転は、深刻な傷害を生じさせる場合があります。
マシンが動いている間は、コンテナに手を伸ばさないでください。



所定の位置で蓋をロックする方法: 蓋をコンテナの上にはめ、蓋のフラップをスパウトとハンドルの間にくるようにします。蓋をコンテナに対して押し込んで、所定の位置でロックします。特に火傷してしまうような高温の液体の場合、プロセス中に蓋は常に固定する必要があります。**蓋がきちんと所定の位置で固定されていることを確認せずに、ブレンダーを動作させないでください。**

蓋を外す方法: コンテナをしっかりと持ちながら、片方の蓋のフラップを持ち上げます。

蓋プラグを外す方法: 蓋プラグを「locked (ロック)」から「unlocked (ロック解除)」の位置に反時計回りに回転させます。

電源コード: お使いのマシンには、長い電源コードが付属しています。使用しない部分をきちんと下に仕舞い込んでください。

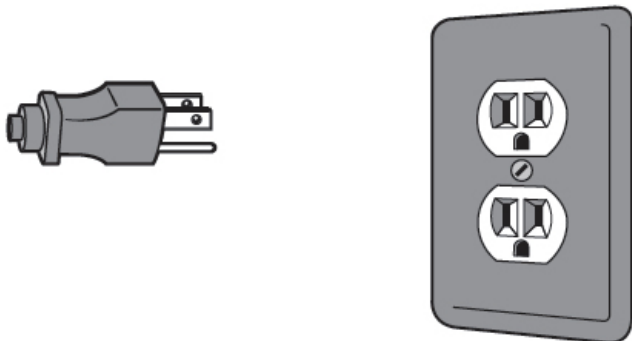
底面からのビュー/コードの折り畳み: プラスチック製のリテイナーにより、コードをしっかりと保持します。より長くコードを出すためにコードリテイナーのネジを抜く必要がありません。それは柔らかく、コードを外に引き出すと、元に戻ります。

自動的なオーバーロード保護: 20ページのトラブルシューティングを参照します。

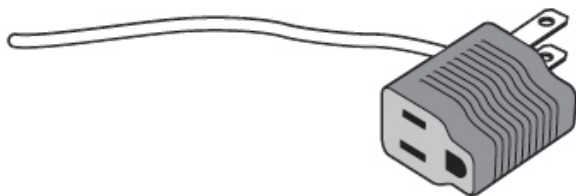
使用準備

Vitamixを水平の乾いた場所に置きます。電源スイッチがオフであることを確認した後で、コンセントに挿入します。アースコネクタ付きのコンセントを使用することをお勧めします。

電源コードには三又プラグまたはアース付きのプラグがあります。アースに接続することにより安全性を確保するように設計されています。このプログラムは、標準の三又コンセントに挿入することができます。

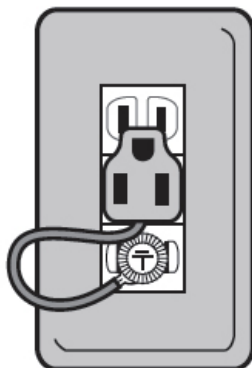


三又コンセントがない場合は、アダプターを使用して一般的な二つ又コンセントに電源コードを挿入できます。Vitamixに同梱されたアダプターを使用してください。



コンセントの電気配線がアースに接続されているかどうか不明の場合は、電気工事士に相談してください。二つ又コンセントにマシンを接続するときは、最初にコンセントが正しく配線されていることを確認してから、コンセントのアーススクリューに接続します。

Vitamixのコンセントが正しく差し込まれると、18ページの「お手入れとクリーニング」に従って使用する準備ができます。



コントロールパネル



1. 「On/Off (オン/オフ)」スイッチ: 「On (オン)」 (|) に押し上げます。「Off (オフ)」 (○) に押し下げます。
2. 「High/Variable (高/可変)」スイッチ 「High (高)」 (Δ) が利用可能な最速スピードです。「Variable (可変)」 (◁) にスイッチして、可変スピードを有効にします。「On/Off (オン/オフ)」スイッチを「On (|)」ポジションに持ち上げる前に、「High/Variable (高/可変)」スイッチが「Variable (可変)」 (◁) になっていることを常に確認します。マシンを「High (高)」 (Δ) スピードでスタートさせないでください。
3. 可変スピードダイヤル: 多くのスピード設定を選択します。「High/Variable (高/可変)」スイッチが「Variable (可変)」 (◁) のポジションで設定される時おみ、有効です。

⚠ 注意



火傷をしないように高温の液体を扱うときは、「1」以上のスピードで始動しないでください。

漏れる蒸気、液体や内容物によって火傷する恐れがあります。

内容物を保つには、蓋と蓋プラグをしっかりと所定の場所でロックしてから、マシンを動作させてください。

常に速度「1」から指導させ、10にゆっくりと上げてください。



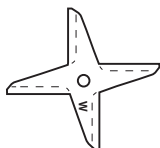
ブレードについて

Vitamixマシンには、ウェットブレードコンテナが標準で同梱されています。ブレードはウェットの「W」で識別できます。このブレードは、レシピのほとんどに使用されます。

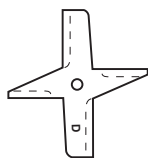
⚠ 警告



ブレードの回転は、深刻な傷害を生じさせる場合があります。
マシンが動いている間は、**コンテナに手を伸ばさないでください。**



ウェットブレードコンテナ: ジュース、フローズンミクスチャ、ソース、スープ、ピューレ、バター、ウェットチョッピングを含む液体のプロセス用にデザインされています。ウェットブレードはまた、穀物を粉碎したり、生地をこねたりしますが、この用途ではドライブレードほど効率的ではありません。ドライコンテナの使用法について参照してください。



ドライブレードコンテナ: これらのブレード明確に「D」とマークされ、穀物、シリアル、コーヒーなどのドライな材料を加工する、またはパン生地をこねるために使用するために特別に設計されています。ドライブレードは、液体を効率的にプロセスしません。ハーブを定期的に準備する場合は、別のドライブレードコンテナを購入することをお勧めします。

⚠ 注意



可動部を長期間使用すると過熱します。

触らないでください。



タンパー

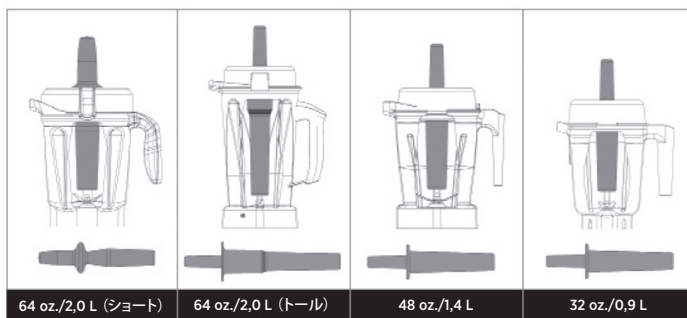
⚠ 注意



回転ブレードは損傷を生じさせる場合があります。
異なるコンテナ、スタイル、タイプ、サイズの間では、蓋とタンパーを共通に使用できません。マシンに同梱されているタンパーを使用してください。

コンテナで使用できるタンパーを判別する方法

各種タンパーは特定のコンテナで安全に効果的に使用できるように設計されています。コンテナに付属するタンパーこそが、コンテナでお使いいただける正しいタンパーです。タンパーがコンテナに同梱されていないか、すでにお持ちのタンパーが新しいコンテナで使用できないか判別する場合、コンテナ同士で比較してください。照合するタンパーは以下のとおりです。ブレンダープロセス中にタンパーを使用する前に、正しいタンパーであることを確認してください。



- 2,0 L (64 oz.) ショート コンテナ 約9-¾インチの長さのタンパー-016041を使用してください。
- 2,0 L (64 oz.) トールコンテナ 約12-½インチの長さのタンパー-000760を使用してください。
- 0,9 L (32 oz.) と1,4 L (48 oz.) コンテナは、約11インチ長のタンパー-015033を使用します。

正しいタンパーを使用していることを確認し、空のコンテナに蓋を置き、蓋プラグを取り外し、タンパーを挿入します。正しいタンパーである場合、開口部に容易にはまるが、タンパーをコンテナの中でどれだけ動かしてもブレードに接触することはありません。タンパーがどの角度でもブレードに触れてしまう場合は、お使いのコンテナでタンパーを使用しないでください。

コンテナに対して、適切なタンパーを持っていない場合は、お近くのVitamix販売業者にご連絡ください。

タンパーの使用方法

警告



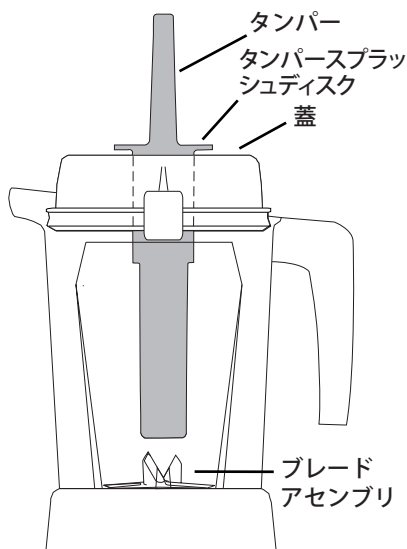
ブレードの回転は、深刻な傷害を生じさせる場合があります。

- マシンが動作している間、またはコンテナがベースにある間に、コンテナに手やヘラなどを入れないでください。
- 異なるコンテナ、スタイル、タイプ、サイズの間では、蓋とタンパーを共通に使用できません。マシンに同梱されているタンパーを使用してください。



重要:

- スプラッシュディスク(タンパーの上部の近く)と蓋は、蓋が適切にロックされる位置で固定されている場合、タンパーがブレードに当たらないようにするものです。
- コンテナはタンパーがブレンド中に使用されるとき、2/3以上回転させてはなりません。
- ブレンド中の過熱を避けるためには、連続30秒以上タンパーを使用しないでください。
- 食品が回転しない場合、マシンに気泡がたまっている可能性があります。蓋がしっかりとハマっていることを確認しながら、蓋プラグを注意深く外してください。蓋プラグの解放部を通じてタンパーを挿入することで、気泡を取り除きます。
- タンパーをまっすぐ下に向けて握っても、内容物が回転するのを助けません。必要に応じて、タンパーをコンテナの側面または角に向けてポイントします。タンパーをコンテナの底深く入れようとしないでください。



スピード設定のヒント

「Variable (可変)」「(Δ) ポジションで常にスイッチを下げたままにして、中央可変スピードダイヤルを「1」にして、マシンをスタートします。使用するレシピに応じて、ゆっくり可変スピードダイヤルを希望のスピードに回します。レシピに「High (高)」「(Δ) で加工するように記載する場合、ゆっくりと可変スピードダイヤルを10に回して、「High/Variable (高/可変)」スイッチを「High (高)」「(Δ) ポジションに押しします。速度「10」や、「High (高)」「(Δ) 設定で直接加工しないでください。

できるだけ長い時間のプロセス時間について「High (高)」「(Δ) 設定で加工して、ホールフードジュース、スープ、シェイク、フロズンミクスチャ、ピューレー、ナッツバター、および穀物の粉碎を行ってください。プロセス時間は一般的に1分以内です(ほとんどの場合30秒以内)。スピードが速いほど、精製の品質が良くなり、アイス、フロズンフルーツ、ホールフルーツ、または野菜を粉碎して、なめらかで塊のない一貫した仕上がりが得られます。

ヒント: 遅すぎる速度でブレンドする時間が長いとマシンが過熱し、自動的なオーバーロード保護にマシンをオフにさせます。できるだけ頻度で「High (高)」「(Δ) スピードを使用して、もっとも均一的な濃度を達成します。「High (高)」「(Δ) スピードでブレンドすると、モーターの冷却ファンを最大化して、過熱を避けます。

「High (高)」「(Δ) にするとき、食べ物を回転させない場合、マシンは負担をかけられすぎる場合があるか、気泡ができる場合があります。蓋がしっかりとハマっていることを確認しながら、蓋プラグを注意深く外してください。蓋プラグの解放部を通じてタンパーを挿入することで、気泡を取り除きます。回転の問題が続く場合は、マシンのスピードを落とします。より高速でできないとき、低スピードでは食べ物を回転できます。食べ物が自由に回転すると、「High (高)」「(Δ) にスピードが戻り、加工を続けます。

⚠ 注意



火傷をしないように高温の液体を扱うときは、「1」以上のスピードで始動しないでください。

漏れる蒸気、液体や内容物によって火傷する恐れがあります。

内容物を保つには、蓋と蓋プラグをしっかりと所定の場所でロックしてから、マシンを動作させてください。

常に速度「1」から始動させ、「10」にゆっくりと上げてください。



操作上の指示

ウェットブレードコンテナ

ジュース、フローズンミクスチャ、ソース、スープ、ピューレ、バター、ウェットチョッピングを含む液体のプロセス用にデザインされています。

1. 可変スピードダイヤルが「1」に設定されていることを確認します
2. モーターベースに配置する前に、コンテナをロードします。最初にコンテナに液体とソフトフードを入れ、次に堅いアイテムとアイスを最後に入れます。ブレンドには必要ありませんが、より正確に内容物を測定するために、フードをより小さなピースに切ったり、割ったりすることができます。
3. しっかりと2パーツ蓋を固定します。（タンパーが蓋プラグの開放部から挿入されていない限り）ブレンドするときは常に完全な2パーツ蓋を使用してください。特に高温の内容物をブレンドするときは、蓋が確実にカチッと音がして占められていることを確認してください。
4. モーターをオフにし、中央パッドの上で揃えて、ウェットブレードコンテナをモーターベースにセットします。

作動中のモーターベースにコンテナを載せようとしたり、コンテナを所定の位置に適切に置かずに、モーターベースを作動させたりしないでください。

5. 可変 (△) ポジションでは「High/Variable (高/可変)」スイッチでスタートします。可変スピード「1」で常にマシンをスタートします。「On/Off (オン/オフ)」スイッチを「On (オン)」 (I) にしてマシンを有効にして、ゆっくりと希望のスピードに上げます。お使いのコンテナは、位置合わせされたポジションまでシフトします。
6. 高温の内容物と高温のスープやソースを扱ったり、プロセスするときには、適切なケアをしてください。

⚠ 注意



火傷をしないように高温の液体を扱うときは、「1」以上のスピードで始動しないでください。

漏れる蒸気、液体や内容物によって火傷する恐れがあります。

内容物を保つには、蓋と蓋プラグをしっかりと所定の場所でロックしてから、マシンを動作させてください。

常に速度「1」から始動させ、「10」にゆっくりと上げてください。



7. マシンのスピードのために、プロセス時間は標準アプライアンスよりも大幅に早くなります。マシンに慣れるまで、プロセスしすぎないように注意して時間をカウントしてください。
8. マシンの電源をオフにした後、モーターベースから蓋またはコンテナを取り外す前に、ブレードが完全に止まるまで待ちます。

操作上の指示

ドライブレードコンテナ

ドライブレードコンテナを購入した場合、それは穀物の堅い、ドライ材料や生地をこねるときのみ使用してください。

1. 可変スピードダイヤルが「1」に設定されていることを確認します。
2. しっかりと2パーツ蓋を固定します。（タンパーが蓋プラグの開放部から挿入されていない限り）ブレードするときは常に完全な2パーツ蓋を使用してください。
3. モーターをオフにし、中央パッドの上で揃えて、ドライブレードコンテナをモーターベースにセットします。作動中のモーターベースにコンテナを載せようとしたり、コンテナを所定の位置に適切に置かず、モーターベースを作動させたりしないでください。
4. 可変（ Δ ）ポジションでは「High/Variable（高/可変）」スイッチでスタートします。可変スピード「1」で常にマシンをスタートします。「On/Off（オン/オフ）」スイッチを「On（オン）」（I）にしてマシンを有効にして、ゆっくりと希望のスピードに上げます。お使いのコンテナは、位置合わせされたポジションまでシフトします。
5. マシンの電源をオフにした後、モーターベースから蓋またはコンテナを取り外す前に、ブレードが完全に止まるまで待ちます。
6. マシンのスピードと、時々短くなる加工時間のため、時間を慎重に計って、加工しすぎることの防いでください。
7. 乾燥した材料を2分以上粉碎すると、マシンが損傷する可能性があります。定期的に使用すると、コンテナの表面を傷つけ、ブレード動作が時間がたつにつれて遅くなる可能性があります。
8. いくつかのハーブをすりつぶすと油がでて、コンテナが永久的に変色する可能性があります。他には、コンテナ内で長引き、他の食べ物においても影響を与える、強力なおいがあります。いくつかのハーブやスパイスを粉碎することで、時間がたつにつれてブレードの動きが鈍くなったり、コンテナにひびが入る可能性もあります。

お手入れとクリーニング

コンテナ:

新しいマシンを初めてご使用になるときは、以下の通常のクリーニング手順に従ってください。ユニットをクリーニングし、モーターを試運転します。

1. コンテナの半分のところまでぬるま湯を入れ、数滴の食器用中性洗剤をたらしめます。
2. 2パーツ蓋をロックされた位置までスナップするか、押します。
3. 速度「1」を選択します。マシンの電源をオンにして、速度「10」までゆっくりとスピードを上げ、それから「High（高）」にします。
4. マシンを速度「High（高）」で30秒～60秒稼働させます。
5. マシンの電源をオフにして、コンテナを濯いで排水します。

蓋、蓋プラグ、タンパー

蓋と蓋プラグを分けます。パーツを温い石鹼水で洗います。流水で濯ぎ、乾燥させます。使用前に組み立ててください。



重要: 継続的で効果的なパフォーマンスを確保するためには、コンテナ、蓋、蓋プラグ、またはタンパーをディッシュウォッシャーの中に置きっぱなしにしないでください。

お手入れとクリーニング

モーターベース

1. 電源コードを抜きます。

警告

	<p>感電の危険 マシンをクリーニングする前に、電源を切断してください。 指示に従わないと、死亡や感電をする恐れがあります。</p>	
---	--	---

2. 中性洗剤とぬるま湯ですすがれた濡れた柔らかい布またはスポンジで表面の外側を洗います。モーターベースを水の中に入れてください。
3. 中央のパッドは、徹底的なクリーニングをするために外すことができます。
4. スイッチを徹底的にクリーニングし、なめらかに動作するようにしてください。使用することでベタベタになることがあります。湿った綿棒を使用して、水がはったスイッチの周りの溝をきれいにします。余分な水をすぐに乾燥させます。
5. 柔らかい布で磨きます。

リサイクル情報

本製品はWaste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2002/96/CEに準拠している環境的に意識のある製造元により供給されています。

本製品は、法律に従って適当でない場所（埋立地）に廃棄する場合、環境に危険な物質を含む場合があります。

本製品には「車輪付きのごみ箱に斜線が引かれた」記号が付けられ、できる限り、リサイクルするようお勧めしています。

環境に責任をもち、本製品を寿命を終えるまでリサイクル施設でリサイクルしてください。



トラブルシューティング

Vitamixモーターは、使用中のオーバーヒートと過電流状況から保護するために設計されています。両方の機能はモーターをシャットオフします。モーターはわずかな匂いを発する可能性があります。下の手順に従い、どちらかの状況ではモーターをリセットします。これらの指示に従った後、問題が引き続き起こった場合、サポートに関してはお近くの販売業者にすぐにご連絡ください。

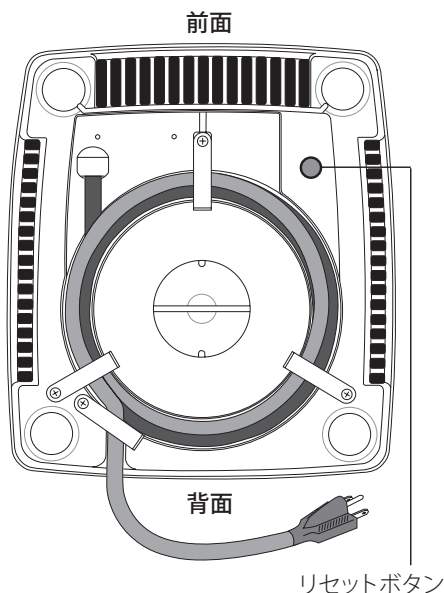
オーバーヒート保護リセット手順

ブレンド中にオーバーヒートしたため、モーターがシャットオフする場合、もう一回ブレンドサイクルを始める前に、マシンを20～45分間冷まします。冷ました後、モーターがスタートしない場合は、下の自動過電流保護リセット手順を実行します。

過電流保護リセット手順

1. 「On/Off (オン/オフ)」スイッチを下に押して、「Off (オフ)」ポジション (O) にします。
2. ユニットのプラグを外します。
3. コンテナを取り外します。
4. モーターベースをサイドに向けます。
5. マシンの一番下のリセットボタンを押します。
6. ユニットにプラグを挿入して、ブレンドサイクルを続行します。

ブレンダーがすぐにスタートしない場合、モーターはオーバーヒートします。もう一回ブレンドサイクルを始める前に、モーターを20～45分間冷まします。



Vitamixマシンを「オーバーロード」しないためのヒント:

- マシンの使用方法を学ぶときは、Vitamixのレシピのみをプロセスしてください。
- 推奨されるよりも低速でレシピをプロセスしないでください。
- 推奨されるよりも高速でレシピをプロセスしないでください。
- 推奨されるよりも長い時間、レシピをプロセスしないでください
- 濃度の高いミクスチャをプロセスして、ブレードの周りで内容物が動くようにタンパーを使用してください。

保証

マシンの完全5年間保証

1. 製品登録

Vita-Mix® Corporation（「Vitamix」）は、お客様にこのマシンに同梱されている製品登録カードにご記入いただき、返送することにより、購入を登録されるようにお勧めします。オンライン（vitamix.com/warranty）か、顧客サポート部門（1.800.848.2649または1.440.235.4840）に連絡して登録できます。製品の購入を登録しなくても、保証を受ける権利はなくなりません。しかし、購入を登録すると、Vitamixがカスタマーサービスのニーズでより良いサービスを受けることができるようになります。

2. 保証が受けられる人。

この保証はVitamixにより、このマシンの所有者が家庭で個人的に使用する場合のみ、対象となります。この保証は、商用、レンタル、または再販目的で使用される製品には適用されません。

3. 保証対象の項目。

Vitamixはこのマシン（「マシン」がモータブレンダーベースと共に購入されたコンテナから構成される）が購入日より5年以内に材料または仕上げに欠陥が生じたため、通常の家事での使用中の通常の損傷や摩耗の結果から故障した場合に、Vitamixは製品の返送を受領してから30日以内に、故障したマシンまたはマシンの部品を無料で修理します。

4. 保証対象外の項目。

この保証は、商用または家事以外の用途で使用されてきたマシンには適用されません。この保証は、色あせや研削材またはクリーナー使用の影響、あるいは食物の堆積など、性能にかかわらない表面上の変化は対象となりません。この保証はオーナーマニュアルに含まれている指示、警告、安全上の注意に従ってマシンが使用され、保守された場合のみ有効です。

Vitamixは未許可の保証修理のコストには責任をもっていません。

購入価格の補償、置き換え、払い戻しは、購入者の唯一の法的救済であり、この保証におけるVITAMIXの唯一の責任です。VITAMIXの従業員または代表は、VITAMIXに拘束力がある場合、この保証に、いかなる追加の保証や保証への変更も、行う許可を与えられていません。従って、購入者は、VITAMIXの従業員または代表が発したいかなる声明にも依存しないでください。いかなる場合においても、契約、損害賠償、保証、不法行為（怠慢を含む）、厳格な責任またはその他のいずれに基づく場合でも、VITAMIXは利益や売上の喪失などを含む特別、間接的、偶発的、結果的損傷に責任を負うことはありません。

保証

5. 本保証が無効になる場合。

マシンの濫用、不注意、改造、異常または極端な状態での露呈、操作指示に従わなかった場合、本保証は無効になります。

マシンまたはマシンの部品への修理がVitamixまたは許可されたVitamixサービスプロバイダー以外の人が行った場合、または本保証の対象となるマシンの部品がVitamixにより明示的に許可されていないモーターベースまたはコンテナと組み合わせて使用された場合にも、本保証は無効になります。

6. 本保証の下で返送許可を受ける方法。

マシンまたはマシンの部品のサービスや修理が必要な場合は、Vitamixカスタマーサービス（1.800.848.2649または1.440.235.4840）にお電話でお問い合わせください。Vitamixで登録していない製品の場合は、購入日と購入証明を求められます。本保証の対象となる製品の場合、返送許可番号と最新の出荷指示、および前払いの返送集荷ラベルが提供されます。Vitamixは保証サービスと修理のためのマシンとその部品の返送、および保証修理または交換後の製品の出荷にかかる標準的な配送費を支払います。購入者は、特別配送リクエストのコストを負担します。

米国内では、保証は直接 Vita-Mix® Corporationを通して行われます。

Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, Ohio 44138-2199

1.800.848.2649

service@vitamix.com

Vitamixに配送時の損傷などの問題を配送から48時間に通知しない限り、返送された製品は配送時に「現状のまま」受け付けられたものと見なされます。

日本でのお客様サービスとしては、下記の輸入代理店にご連絡ください。

株式会社アントレックス

お客様サポートセンター

0120-813-321 (9:30~12:00、13:00~17:00 土日祝休み)

www.entrex.co.jp / www.vita-mix.jp

製造元: Vita-Mix Corporation

• www.vitamix.com (英語対応) • service@vitamix.com (英語対応)

注釈

仕様

Vitamix® Aspire™

モーター:

≈ 2ピーク出力馬力モーター

電気仕様:

100 V、60 Hz、900 W

寸法:

高さ: 17.4 in. (適切な48 ozのコンテナで)

幅: 18.42 cm.

奥行き: 22.23 cm.

該当する場合:



Vitamix®製品の完全なラインをご覧になるには、
vitamix.comにアクセスしてください。



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1.800.848.2649 / 1.440.235.4840
vitamix.com

©2013 Vita-Mix® Corporation. 本出版物のいずれの部分も、Vita-Mix® Corporationの書面による許可なく、いかなる形態または手段を用いて複製または伝送したり、データベースや検索システムに保管してはなりません。

米国にて印刷。

104307 5/13



VITAMIX® ASPIRE™

Owner's Manual

Read and save these instructions



Manufactured by:

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1-800-848-2649 / 1-440-235-4840

vitamix.com

Imported by:

Entrex Incorporated
5-8-5, Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160-0022 Japan
Toll-free: 0120 813 32

CONTENTS

Contents	26
Let's get started	27
Service and Registration.....	28
Important Instructions for Safe Use	29
Preparing for use	32
Parts and Features	33
Control Panel.....	35
About the Blades	36
Tamper	37
How to Use the Tamper.....	38
Hints for setting speeds.....	39
Operating Instructions.....	40
Care and Cleaning	42
Troubleshooting.....	44
Warranty.....	45
Specifications	48

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 18 to prepare your machine for use. Always clean your machine before the first use.

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 your local dealer or distributor. Refer to International Distributors for Service on page 47.

Product Registration

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. Refer to International Distributors for Service on page 47.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

WARNING



To Avoid Injury.

Read and understand instruction manual before using this machine.

Basic safety precautions should be followed, including the following.



1. Read all instructions, safeguards, and warnings before operating blender.
2. This blender is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and is not intended to be used to prepare food for commercial sale or in other commercial uses.
3. This appliance is intended to be used in household applications in addition to use in farmhouses and by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
4. This blender is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. This blender is not intended for use by children and close supervision is necessary when used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the blender.

WARNING



Electrical Shock Hazard.

Use grounded outlet only. If necessary, use the adapter provided with your machine.

DO NOT remove ground.

DO NOT use an extension cord.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

6. Operate only when the blender is on a flat and stable surface, free from standing water. Do not let the container, motor base or power cord touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
7. Do not fill the container beyond its stated capacity. The maximum capacity is marked on the container.
8. Always begin blending with lid and lid plug firmly in place. Do not operate blender with the lid removed. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

9. The tamper fitting your container can only be used when the lid is firmly locked in place. Use the lid and the tamper that fit your container. Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. If a tamper came with your container, it is the correct tamper for use with the container.
10. Always start the blender with the variable speed dial set to 1 and the High/Low switch in the low position. Never start on speeds above 1 or with the High/Low Switch in the the high position when blending hot liquids to avoid possible burns. Always blend hot liquids with the lid and lid plug firmly in place. Keep hands and other exposed skin away from the lid plug when blending hot contents.
11. Never touch moving parts. Switch off the appliance and wait until the blades stop moving before removing the container from the motor base and opening the container.
12. Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
13. Do not leave or store foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug in the container. Starting the blender with a foreign object in the container will damage the blender and may cause injury.

WARNING



Electrical Shock Hazard.

Always disconnect power before cleaning motor base or when not in use.
Do not put the motor base in water or other liquid.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.



14. Do not operate the blender with a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
15. Blades are sharp. Use extreme care when emptying the bowl and during cleaning to avoid injury.
16. 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 container is removed from the motor base and the blades are not moving.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

17. Do not operate with loose or damaged blades. Do not remove blade assembly from the container. Contact your nearest Vitamix authorized service representative for service or replacement.
18. Do not use outdoors.
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 damage to the container and motor overheating.

WARNING



Electrical Shock Hazard, Risk of Fire or Injury.

Do not alter or modify any part of the motor base or container.

Do not use attachments not expressly authorized or sold by Vitamix.

Failure to follow instructions can cause electrical shock, fire or injury.

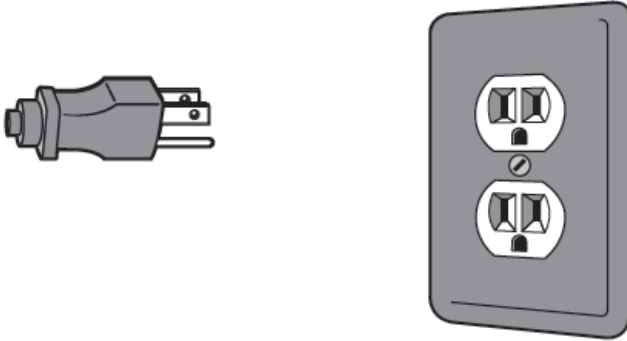
SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

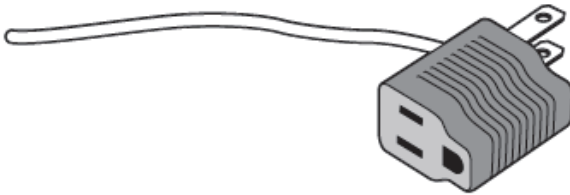
PREPARING FOR USE

Please place the Vitamix in a level, dry location. After ensuring that the power switch is off, insert the plug into the outlet. We recommend using an outlet that has a ground connector.

The power cord has a three-prong plug, or grounded plug. This is designed for safety by connecting to ground. This plug can be inserted into a standard three-prong outlet.

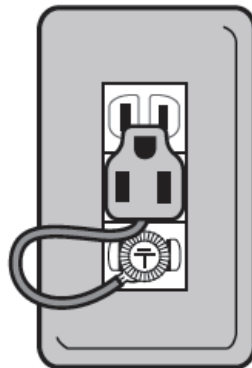


If you do not have a three-prong outlet, you can plug the power cord into a typical two-prong outlet by using an adapter. Use the adapter that has been included with your Vitamix.

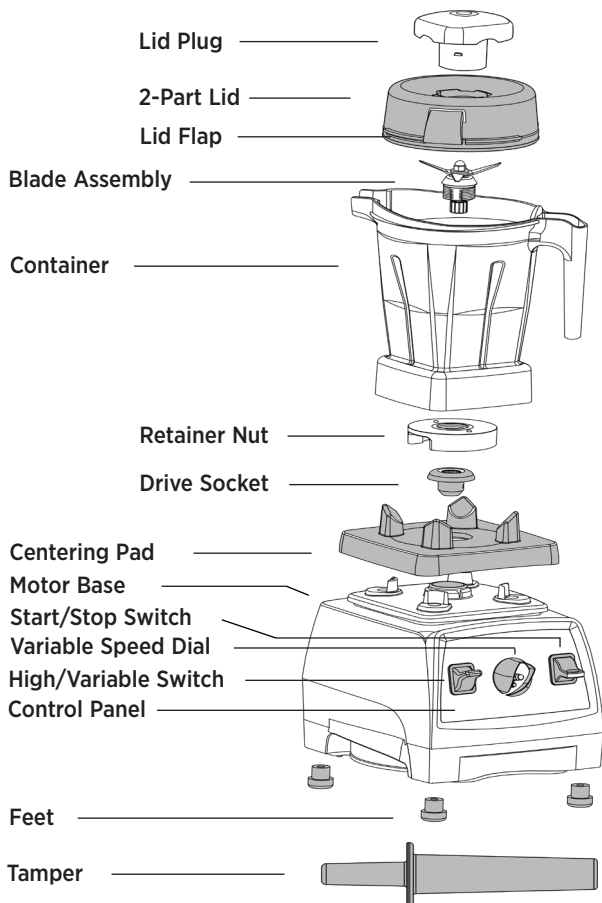


If you are uncertain whether your outlet's electrical wiring is connected to ground, please consult with an electrician. When connecting the machine to a two-prong outlet, first ensure that the outlet is wired correctly, then connect it to the outlet's grounding screw.

Once your Vitamix is correctly plugged in, get it ready for using by following the "Care and Cleaning" instructions on page 18.



PARTS AND FEATURES



On/Off Switch: Always start the machine with the High/Variable switch in the Variable (\triangleleft) 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 (\triangleleft) allows use of the Variable Speed Dial. High (\triangle) 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.

PARTS AND FEATURES



⚠ 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.

Tamper: The tamper allows you to accelerate the process of very thick and/or frozen mixtures that cannot be processed in a regular blender. Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets from forming during blending.

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

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.

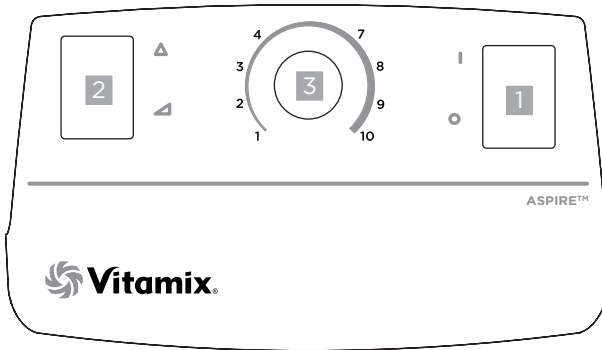
To Remove the Lid Plug: Rotate the lid plug counterclockwise from the “locked” to “unlocked” position and lift out.

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

Bottom View / Cord Wrap: Plastic cord retainers hold the cord securely. There is no need to unscrew the cord retainers to let out more cord. They are flexible, and return to position after the cord is lifted out.

Automatic Overload Protection: Refer to Troubleshooting on page 20.

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 10.



ABOUT THE BLADES

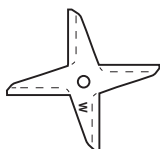
The Vitamix machine comes standard with the wet blade container. The blade is identified by a “W” for wet. This blade is used for most of your recipes.

! WARNING

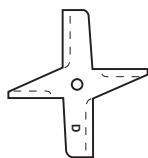


Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

DO NOT reach into container while machine is running.



Wet Blade Container: Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purees, 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

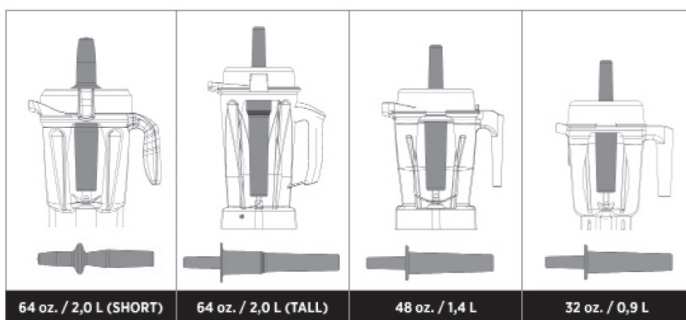


Rotating Blades Can Cause Damage.

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

How to Determine the Tamper that Can Be Used with Your Container

Each type of tamper is designed to be used safely and effectively with a particular container. **If a tamper came with your container, it is the correct tamper for the container.** 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 compare your container with the containers and matching tampers to the illustration below. Before using the tamper during the blending process, verify that it is the correct tamper.



- 2,0 L (64 oz.) Short Containers use Tamper 016041 that is approximately 9- $\frac{3}{4}$ inches long.
- 2,0 L (64 oz.) Tall Containers uses Tamper 000760 that is approximately 12- $\frac{1}{2}$ inches long.
- 0,9 L (32 oz.) and 1,4 L (48 oz.) Containers use Tamper 015033 that is approximately 11 inches long.

To verify that you are using the correct tamper, place the lid on an empty container, remove the lid plug and insert the tamper. If it is the correct tamper it should easily fit into the opening but will not come in contact with the blades no matter how you move the tamper inside the container. IF THE TAMPER TOUCHES THE BLADES AT ANY ANGLE - DO NOT USE THE TAMPER WITH YOUR CONTAINER.

If you do not have the correct tamper for your container contact your local Vitamix Dealer.

HOW TO USE THE TAMPER

WARNING



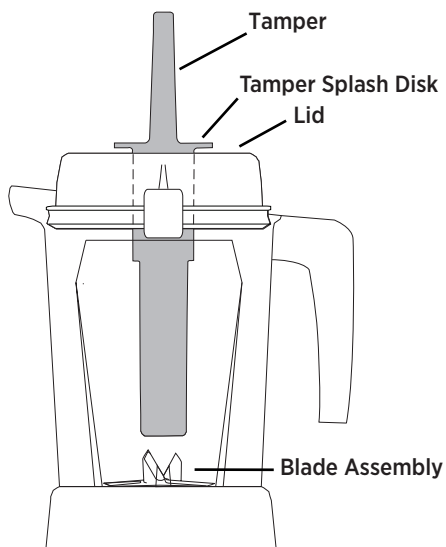
Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

- **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

Always start the machine with the left switch down in the Variable (⚡) position and with the center Variable Speed Dial on 1. 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. **Do not begin processing on Variable 10 or directly on the High (Δ) setting.**

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 the 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



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 10.



OPERATING INSTRUCTIONS

Wet Blade Container

Designed for processing liquids including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purees, batters, and for wet chopping.

1. Make sure that the Variable Speed Dial is set to 1.
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 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 attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.

5. Start with the High/Variable Switch in the Variable (\sphericalangle) position. Always start your machine on variable speed 1. Activate the machine by turning the On/Off Switch to On (I) then slowly increase to the desired speed. Your container will shift and get into an aligned position.
6. **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 10.




7. 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.
8. After turning the machine off, wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the motor base.

OPERATING INSTRUCTIONS

Dry Blade Container

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

1. Make sure that the Variable Speed Dial is set to 1.
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. With the motor off, set the dry blade container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
4. Start with the High/Variable Switch in the Variable () position. Always start your machine on variable speed 1. Activate the machine by turning the On/Off Switch to On (I) then slowly increase to the desired speed. Your container will shift and get into an aligned position.
5. After turning the machine off, wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the motor base.
6. Due to the machine's speed, and the sometimes-short processing times, count your time carefully to avoid over-processing.
7. Grinding dry material for more than two minutes could damage your machine. Regular use may result in cosmetic marring of the container and cause the blades to become dull over time.
8. Grinding some herbs may release oils, causing the container to discolor permanently. Others have strong odors that may linger in the container, affecting the flavor of other foods. The grinding of some herbs and spices may also cause the blade to dull over time, or the container to crack.

CARE AND CLEANING

Container:

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. Turn machine on and slowly increase speed to variable speed 10, then to High.
4. 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.

CARE AND CLEANING

Motor Base

1. Unplug the power cord.

 WARNING		
	<p>Electrical Shock Hazard.</p> <p>Disconnect power before cleaning machine.</p> <p>Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</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. Use a moistened cotton swab to clean the grooves around the water-shielded switches. Immediately dry any excess water.
5. Polish with a soft cloth.

Recycling Information

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer that complies with the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2002/96/CE.

This product may contain substances that could be harmful to the environment if disposed of in places (landfills) that are not appropriate according to legislation.

The 'crossed out wheelie bin' symbol is placed on this product to encourage you to recycle wherever possible.

Please be environmentally responsible and recycle this product through your recycling facility at its end of life.



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.

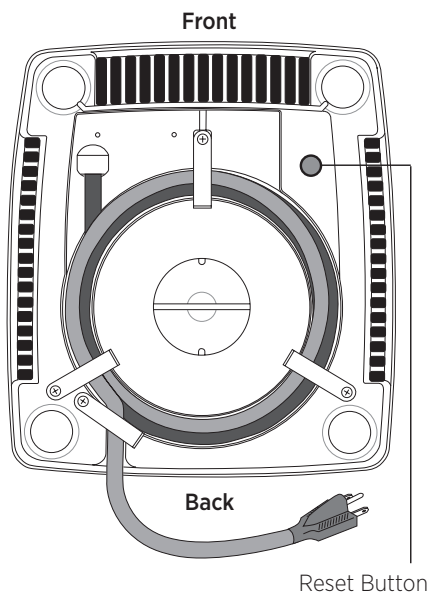
Overcurrent Protection Reset Procedure

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

Full 5-Year Machine Warranty

1. PRODUCT REGISTRATION

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

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Machine for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes.

3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Machine (a “Machine” consists of a motor blender base and any containers purchased together) fails within 5 years from the date of purchase due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Machine or component part of the Machine free of charge.

4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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.

WARRANTY

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

Abuse, misuse, negligent use, alteration of the Machine, exposure 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 Machine or any component part of the Machine are performed by someone other than either Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider or if any component part of a Machine subject to this Warranty is used in combination with a motor base or container that is not expressly authorized by Vitamix.

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event that the Machine or any component part of the Machine needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. 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 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.

Within the U.S.A., this Warranty is honored directly through the Vita-Mix® Corporation.

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

WARRANTY

For Customer Service in Japan, please contact your local distributor including:

Entrex, Inc.

Customer Support Center

Toll-free: 0120 813 321

(9:30 am to 12 noon; 1 pm to 5 pm; closed Saturday and Sunday)

entrex.co.jp / vita-mix.jp

Manufactured by Vita-Mix Corporation

vitamix.com (English only) / service@vitamix.com (English only)

SPECIFICATIONS

Vitamix® Aspire™

Motor:

≈ 2 peak output horsepower motor

Electrical:

100 V, 60 Hz, 900 W

Dimensions:

Height: 17.4 in. (with 48 oz. container in place)

Width: 7.25 in.

Depth: 8.75 in.

When applicable:



To see the complete line of Vitamix® products,
visit **vitamix.com**.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1.800.848.2649 / 1.440.235.4840
vitamix.com

©2013 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.