

A2300 AND A2500 HIGH-PERFORMANCE BLENDERS

Ascent Series

VM0185



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

U.S. Patent: [vitamix.com/patents](https://www.vitamix.com/patents)

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. Do not use blender for other than intended use.
3. Not intended for use by or near children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any blender is used by or near children or incapacitated persons. Children should be supervised to ensure that they do not play with the blender.
4. **WARNING:** To avoid inadvertent activation, turn off and unplug before cleaning.
5. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, power to this blender must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
6. **DO NOT IMMERSE.** To protect against risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Always check that the blender is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn OFF the blender, then remove plug from wall outlet.
9. To protect against risk of electrical shock turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
10. Illuminated icons and numbers on the control panel indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.
11. Avoid contacting moving parts
12. Do not operate any blender with a damaged cord or plug or after the blender malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or email service@vitamix.com at once for examination, repair, replacement, or adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer.
13. GFI circuit breakers might be installed in your kitchen. Look for them in outlets near sinks. If the blender won't operate, unplug the blender. Reset the wall outlet or circuit breaker. If the circuit breaker continues to trip, unplug the blender from the outlet. Allow the blender to sit for 24 hours before attempting to use it again. Contact Vitamix Customer Service if the problem persists.
14. Alteration or modification of any part of the blender, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
15. The use of attachments not expressly authorized or sold by Vitamix for use with this blender, including canning jars, may cause fire, electric shock, or injury. Use in this way will void your warranty.
16. Do not use outdoors.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. Do not place on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven.
19. 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.
20. To avoid injury and damage, keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending. The cover must remain in place when using the tamper through the lid plug opening. A utensil may be used in the container only when the it has been removed from the motor base.
21. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.

22. Blades are sharp. Clean around the blade assembly in the container with extreme care to avoid injury. To reduce the risk of injury, never place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container.
23. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
24. Do not leave foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug, in the container as this will damage the blades and other components when starting the blender and may cause injury.
25. Never attempt to operate with damaged blades.
26. Never attempt to operate with the centering pad removed.
27. When blending hot liquids or ingredients in the 64 oz. (Large) container, use caution; spray or escaping steam may cause 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 lid opening to prevent possible burns.
28. DO NOT use your 20 ounce cup or 8 ounce cup to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury.
29. DO NOT continuously use your machine for more than 2 minutes with the 20 ounce cup or 75 seconds for the 8 ounce cup.
30. If a cup becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug blender.
31. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause overheating.
32. Make sure that the container or cup and blade base are flush with the centering pad to ensure that the drive spline is engaged with the drive socket before operating.
33. Make sure to use the seal on the blade base and tighten the cup adequately to the blade base before blending.
34. Never place the blending adapter onto the blade base without the cup attached.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING



To Avoid Injury.

Read and understand instruction manual before using this machine.



IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

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

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard.

Use grounded outlet only.

DO NOT remove ground.

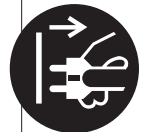
DO NOT use an adapter.

DO NOT use an extension cord.

Always unplug before cleaning the 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.



SPECIFICATIONS

Voltage:	120 V	Height (with 64 oz. container on base): 17 inches
Frequency:	50 - 60 Hz	Width: 8 inches
Amps:	12 Amps	Depth: 11 inches

SYMBOLS

	Warning and Caution
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the container
	Electric Shock Hazard
	High temperature when blending hot liquids
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or touching parts that move while the blender is in use
	Operate with the lid and lid plug in place
	Read and understand owner's manual
	DO NOT immerse
	Parts will become hot with extended use. DO NOT touch the drive socket in the motor base or the drive spline in the adapter
I/O	On/Off
▶ ◻	Start/Stop
⌋	Pulse
Ⓢ	Standby
Program Symbols (correspond to Vitamix Recipes) - note: your blender might not include programs	
	Smoothies
	Frozen Desserts
	Soup

PARTS AND FEATURES

Technology - The blender, containers and cups communicate through wireless technology. Each container is programmed to run on the base for optimum performance according to it's size and functionality.

Legacy Vitamix Containers - Legacy Vitamix containers will not work with your Ascent blender base. Legacy machines are Vitamix C Series, G Series and S Series. For more information about Vitamix products, please go to vitamix.com.

On/Off (I/O) Switch - The On/Off switch (I/O) is located on the right side of the base. The On/Off switch controls power to the machine.

Sleep Mode - The blender will enter sleep mode if the control panel is not used after 60 seconds. The screen will dim. To exit sleep mode, rotate the variable speed dial to the desired speed or program for your next blend.

Two Touch Operation - The control panel is designed to require two interactions of the controls to activate the blending cycle.

Container Detect - Three dashes (- - -) will display on the control panel if a container is not on the blender base. Once a container is placed, 0:00 will show on the display.

Start/Stop (>|□) - Stop the blender at any time by pressing Start/Stop (>|□) .

Variable Speed Dial - The Variable Speed Dial gives you manual control from Variable 1 (slowest) to 10 (highest).

Pulse (⏏) - The blades will rotate at the speed displayed on the control panel when pressed.

Display - The timer will count up when using variable speed until Start/Stop is pressed. Each container is programmed with a specific maximum run time. The blender will shut down automatically when the maximum run time has elapsed.

Programs - The icons are listed in Vitamix recipes. The blender will stop at the end of the program automatically. Programs can be stopped by pressing Start/Stop at any time..When Start/Stop is pressed mid-program; the time will be reset and the program will run from the beginning.

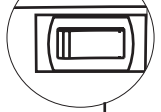
Smoothies (🥤) Frozen Desserts (🍦) Soups (🍲)

Error Codes - If you see an error code on the display (E1, E2, E3, E4), remove the container from the blender base. Turn the blender off with the On/Off switch and turn back on to reset. Contact Vitamix Customer Service if the problem persists.

Motor - The motor is designed to protect itself from overheating. If the blender will not start immediately check to make sure you have plugged the unit in and the On/Off switch is On. If the motor has overheated, allow the motor to cool for 20-45 minutes.
Tips to prevent 'overloading' your blender:
Process only Vitamix recipes when learning to use the blender. Do not process recipes at lower speeds than recommended. Do not process recipes at higher speeds than recommended.
Do not process recipes for longer than recommended. Use your tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.

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

On/Off Switch



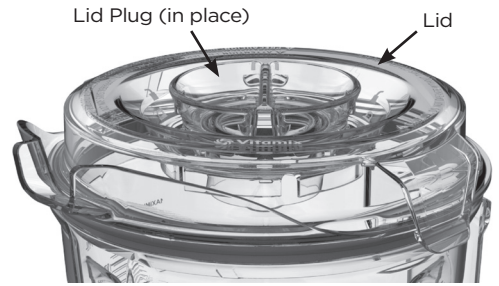
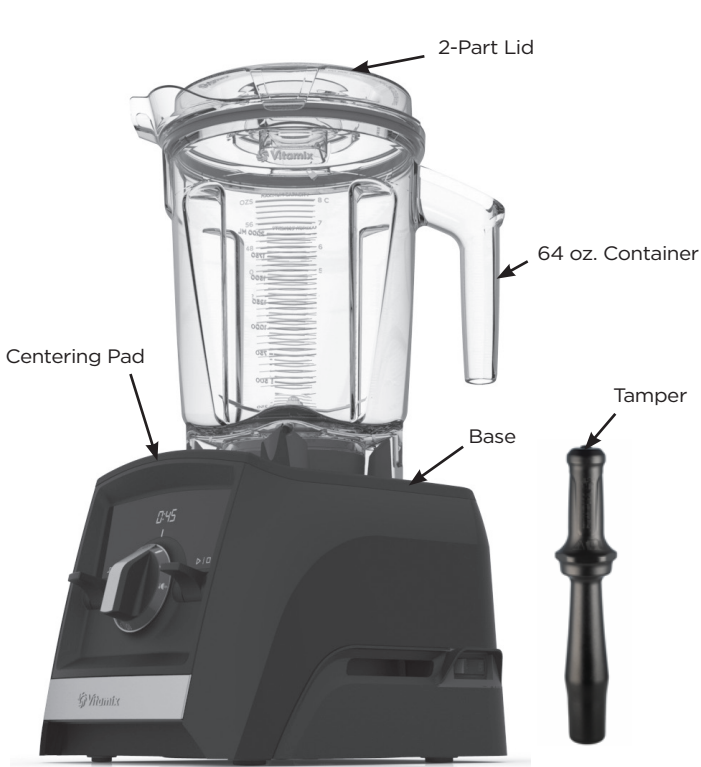
Blender with Variable Speed



Blender with Variable Speed and Programs



PARTS AND FEATURES



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.

Container, Lid, Lid Plug and Tamper

- Always use the lid and the lid plug when operating the blender.
- Never operate the blender without checking to make sure that the lid is securely locked in place.
- The lid plug is marked so it can be used as a measuring cup.
- Ounces, Millilitres and Cups are clearly marked.
- Insert the lid plug through the lid plug opening. Lock the plug in place by turning clockwise. To remove, turn counter-clockwise and lift out.
- Remove the lid plug to use the tamper or to add ingredients.
- Legacy Vitamix containers (C, G and S Series) will not work on the Ascent blender base.

WARNING



To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

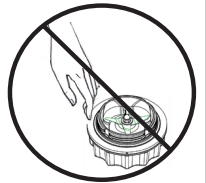
Keep hands and utensils out of containers and cups during blender operation. DO NOT insert fingers or utensils around the blades while the blades are spinning.

The blades will continue to spin until they come to a complete stop at the end of the blend cycle. Allow the blades to come to a complete stop before handling the blade base and cups.

Put a clean and dry seal onto and then firmly tighten the blade base onto the cup or bowl BEFORE blending.

Do not fill the cup beyond the maximum capacity line or the bowl beyond the 8oz fill line.

If the cup becomes un-threaded from the blade base during operation, turn the machine OFF and wait until the motor and blades come to a complete stop before attempting to remove the cup and blade base from the motor base.



WARNING



To Avoid Possible Burns, Never Start on Speeds Above 1 when Processing Hot Liquids in a Large Container.

Escaping steam, splashes or contents may burn. Always start on Variable 1, then slowly increase to 10.

DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury.

DO NOT continuously use your machine for more than 75 seconds for the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl. If a cup becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug blender. Allow the cup and ingredients to cool to room temperature before removing the blade base.

Parts will become hot with extended use.

DO NOT touch the drive socket in the blender base or the drive spline in the blade base.

To avoid damage or personal injury, DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave.



BLENDING IN THE FULL SIZE CONTAINER (64 OUNCE/2.0 L)

⚠CAUTION



To Avoid Possible Burns, Never Start on Speeds Above 1 when Processing Hot Liquids.

Escaping steam, splashes or contents may burn.

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

Always start on Variable 1, then slowly increase to 10.



NEVER touch moving parts



Parts will become hot with extended use. DO NOT touch the drive socket in the blender base or the drive spline in the blade base

Note: The On/Off switch is on the right hand side of the base.

1. Press the On/Off switch to the On (I) position.

Three dashes (- - -) will display on the control panel if a container is not on the blender base. Once a container is placed, 0:00 will show on the display.

2. Load your container according to the Vitamix recipe directions or the load order illustration here.

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

3. Put the lid onto the container.

- Push down on the lid until the two tabs snap onto the lip of the container.
- Insert the lid plug.
- Turn the lid plug clockwise to lock.

4. Put the container onto the blender base. 0:00 will display when a container/cup is detected and the blender is ready to operate.

5. Perform one of the following:

- To use variable speed:
 - Make sure that the standby symbol (⏻) is lined up with the dot on the control panel. Turn the variable speed dial clockwise to Variable Speed 1.
 - Press Start/Stop. The blades will begin to turn and the timer will count the minutes and seconds that the blend has been processing.
 - Rotate the Variable Speed Dial between 1 and 10 during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
 - At the end of the blend, rotate the Variable Speed Dial back to standby (⏻). Press Start/Stop.
- To use Programs:

Note: The soup program is not available for use with the cups.

- Make sure that the standby symbol (⏻) is lined up with the dot on the control panel. Rotate the dial clockwise to the appropriate icon for the blend. (The program time will display on the control panel).
- Press Start/Stop to start the program. (The blender will automatically stop at the end of the program.) Press Start/Stop at any time to stop the program.
- At the end of the blend, rotate the Variable Speed Dial back to standby (⏻).

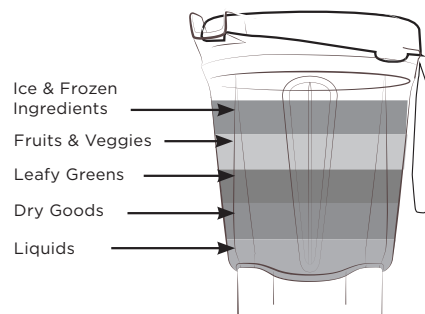
6. **If the mixture stops circulating:**

- 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 blender base and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Add liquid if necessary. Replace the lid and lid plug. Return the container to the blender base and continue blending.
- If necessary, use a Vitamix Blade Scraper or spatula to remove salsa, jelly, jam, peanut butter, and other thick ingredients from under the blades only after the blender has been turned off and the container has been removed from the motor base.

7. After blending, wait until the blades completely stop before removing the lid or removing container from the blender base.

Tips to prevent 'overloading' your blender:

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



BLENDING IN CUPS AND BOWLS (8 oz. AND 20 oz.)

Note: The cups and bowls mentioned here are optional accessories of the Ascent Blenders. Please visit www.vitamix.com for more information.

	Warning and Caution
	NEVER touch moving parts
	DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids
	Parts will become hot with extended use. DO NOT touch the drive socket in the blender base or the drive spline in the blade base
	To avoid damage or personal injury, DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave

⚠ WARNING

 	To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS. Keep hands and utensils out of containers and cups during blender operation. DO NOT insert fingers or utensils around the blades while the blades are spinning. The blades will continue to spin until they come to a complete stop at the end of the blend cycle. Allow the blades to come to a complete stop before handling the blade base and cups. Put a clean and dry seal onto and then firmly tighten the blade base onto the cup or bowl BEFORE blending. Do not fill the cup beyond the maximum capacity line or the bowl beyond the 8oz fill line. If the cup becomes un-threaded from the blade base during operation, turn the machine OFF and wait until the motor and blades come to a complete stop before attempting to remove the cup and blade base from the motor base.	
------	--	--

⚠ WARNING

 	DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury. DO NOT continuously use your machine for more than 75 seconds for the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl. If a cup becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug blender. Allow the cup and ingredients to cool to room temperature before removing the blade base. Parts will become hot with extended use. DO NOT touch the drive socket in the blender base or the drive spline in the blade base. To avoid damage or personal injury, DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave.
----------	---



BLENDING IN CUPS AND BOWLS (8 oz. AND 20 oz.)

1. Locate the two arrows on the blade base. The arrows are opposite of each other on the blade base (see Figure A).
2. Put a clean, dry seal onto the bottom thread of the blade base (see Figure A). The seal should fit snugly and evenly around the thread.

Note: Do not blend hot liquids in the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl. Do not fill the cup beyond the maximum capacity with solids or liquids. "MAXIMUM CAPACITY" is marked on the 20 oz cup. The maximum capacity of the bowl is the 8oz (225 ml) fill line.

3. Load the cup or bowl (see Figure B for ingredient loading order).
4. Put the blade base onto the cup or bowl.
5. Rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below (see Figure C).
6. Put the cup or bowl and blade base onto the blender motor base.

ⓘ If the blender motor base does not recognize the cup or bowl, tighten the blade base clockwise onto the cup or bowl and place it back onto the blender motor base. If the problem is not corrected, contact Vitamix Customer Service for support.

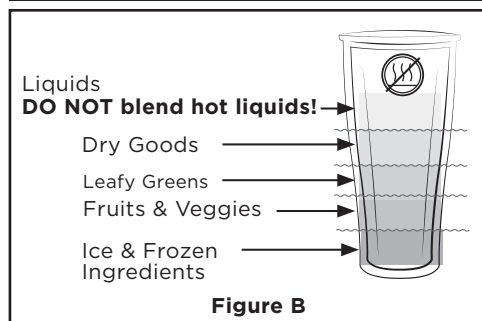
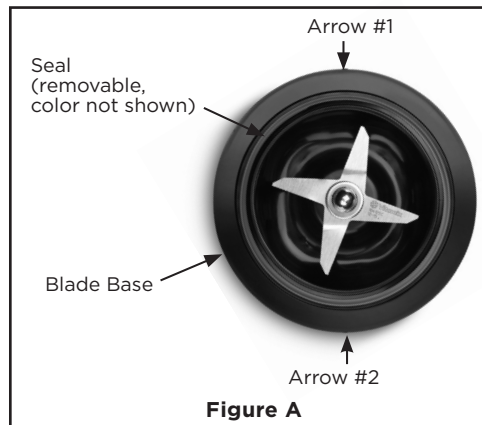
7. Blend the recipe according to the instructions in the recipe.

8. If the mixture stops circulating:

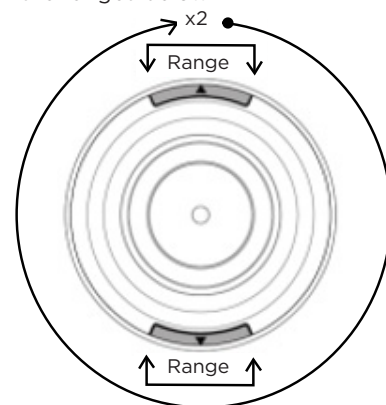
Press the On/Off switch to stop the motor. Wait until the blades stop rotating. Remove the cup or bowl and blade base from the blender motor base. Turn the cup over. Unthread the blade base from the cup by rotating counter-clockwise. Stir the ingredients. Add liquid if necessary. Place a clean and dry seal on the blade base. Wipe clean the threads on the blade base and cup or bowl. Reattach the blade base according to STEP 5, place on blender base and continue blending.

9. After blending, wait until the blades completely stop before removing the cup or bowl from the blender base.

10. If necessary, use a Vitamix Blade Scraper or spatula to remove salsa, jelly, jam, peanut butter, and other thick ingredients from under the blades only after the blender has been turned off and the container has been removed from the motor base.



To tighten: rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below.



CARE AND CLEANING

BEFORE FIRST USE:

- 1. Wipe the base with a warm damp cloth and wipe clean with a dry, soft cloth. Wash the container, cups, lids, lid plug, and tamper with warm, soapy water. Rinse all parts. Wipe dry with a dry, soft cloth.
 - 2. Choose a space on the counter that is level, dry and clean. Plug the blender into a grounded, 3-prong outlet.
- Note:** Your Vitamix container is designed to be completely cleanable without removing the retainer nut and blade assembly. DO NOT attempt to remove the retainer nut or blade assembly from the container. Our Normal Cleaning and Sanitizing procedures or a dishwasher cleaning cycle will ensure a complete and thorough cleaning of your container and it's components. If your container is damaged, please do not use. Contact Vitamix Customer Service IMMEDIATELY for assistance.

**Care and Cleaning of 64 ounce/2L Containers:
To Clean:**

- 1. Fill the container half full with warm water and add a couple of drops of dishwashing liquid.
- 2. Snap or push the complete 2-Part lid into the locked position.
- 3. Put the container on the motor base.
- 4. Rotate the Variable Speed Dial to 1.
- 5. Press the Start / Stop.
- 6. Slowly increase variable speed to 10.
- 7. Run the machine for 30 to 60 seconds.
- 8. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
- 9. Rinse and drain all pieces.

To Sanitize:

- 1. Follow the cleaning instructions above.
- 2. Fill the container half full with water and 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
- 3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
- 4. Put the container on the motor base.
- 5. Rotate the Variable Speed Dial to 1.
- 6. Press the Start / Stop.
- 7. Slowly increase variable speed to 10.
- 8. Run the machine for 30 to 60 seconds.
- 9. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
- 10. Allow mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
- 11. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry. Do not rinse after sanitizing.

Lids, Lid Plug, Centering Pad and Tamper

The parts are dishwasher safe. If preferred, wash the parts in warm soapy water. Rinse clean under running water, then dry.

Accessories

Refer to the care and cleaning instructions included with the accessory for more information.

Blender Base

- 1. Turn off and unplug the blender.

⚠ WARNING	
	To Avoid Injury and Damage. To avoid inadvertent activation, turn off and unplug the blender before cleaning.
⚠ WARNING	
	Electrical Shock Hazard. Always unplug before cleaning the blender base or when not in use. Do not put the blender base in water or other liquid. Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

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

Care and Cleaning of Cups and Bowls

Dishwasher:

The cups, lids, blade base and seals are dishwasher safe or can be washed and sanitized with the procedures below. The seals must be washed and dried after each use to avoid ingredient build-up. The threads of the blade base must be washed and dried after each use to avoid ingredient build-up.

In-Place Cleaning:

1. Locate the two arrows on the blade base. The arrows are opposite of each other on the blade base (see Figure A).
2. Put a clean, dry seal onto the bottom thread of the blade base (see Figure A). The seal should fit snugly and evenly around the thread.

Note: Do not blend hot liquids in the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl.

3. Fill the cup or bowl to half-full with cold water and a couple of drops of dishwashing liquid.
4. Put the blade base onto the cup or bowl.
5. Rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below (see Figure B).
6. Put the cup or bowl and blade base onto the blender motor base.
7. Rotate the Variable Speed Dial to 1. Press Start / Stop. Slowly increase speed to 10 and run the machine for 30 to 60 seconds.
8. Reduce speed to Variable 1. Press Start / Stop.
9. Slowly unthread the blade base from the cup or bowl.
10. Rinse and drain all pieces.

To Sanitize:

1. Follow the cleaning instructions STEPS 1-2 above.

Note: Do not blend hot liquids in the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl.

2. Fill the cup or bowl to half-full with cold water and 1/2 teaspoons of liquid bleach.
3. Put the blade base onto the cup or bowl.
4. Rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below (see Figure B).
5. Put the cup or bowl and blade base onto the blender motor base.
6. Rotate the Variable Speed Dial to 1. Press Start / Stop. Slowly increase speed to 10 and run the machine for 30 to 60 seconds.
7. Reduce speed to Variable 1. Press Start / Stop.
8. Allow mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes.
9. Slowly unthread the blade base from the cup or bowl.
10. Pour bleach mixture out. Allow to air dry.
11. Do not rinse after sanitizing.

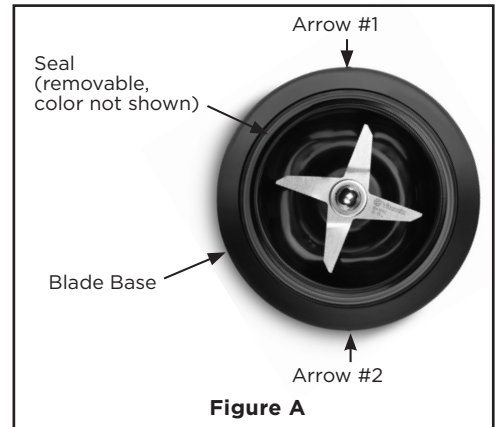


Figure A

To tighten: rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, continue to rotate clockwise until the arrows are within the ranges below.

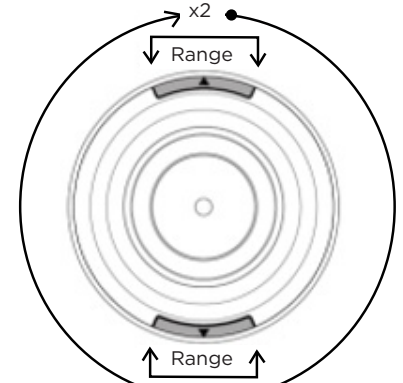
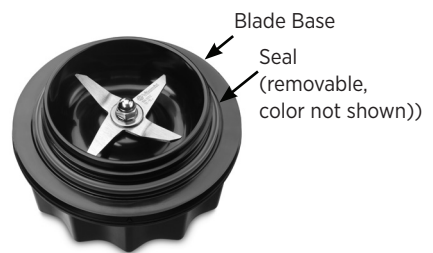


Figure B



10-Year full 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 Blender. You can register online at vitamix.com/warranty; or by calling our Customer Service Department at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

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

3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Blender (a "Blender" consists of a motor blender base, any container(s), lids and tamper(s) purchased together) fails within 10 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 blender, repair the failed Blender or component part of the Blender free of charge. If, in Vitamix's sole discretion, the failed Blender or component part of the Blender cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Blender free of charge or (B) refund the full purchase price to the owner, unless Vitamix receives prior written notice of the owner's preference.

4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

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

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

Some states do not allow limits on warranties. In such states, the above limitations may not apply to you. Outside the U.S.A. and Canada, other warranties may apply.

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

The Warranty is also void if repairs to the Blender or any component part of the Blender are performed by someone other than either Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider or if any component part of a Blender subject to this Warranty is used in combination with a motor base or container that is not expressly authorized by Vitamix.

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

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

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

United States

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

Canada

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

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

When applicable:



A2300 AND A2500 MÉLANGEURS À PERFORMANCES ÉLEVÉES SÉRIE ASCENT

VM0185



vitamix.com

U.S. Patent: vitamix.com/patents

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT : afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix^{MD}, des mesures de sécurité de base doivent être appliquées, y compris les suivantes.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.

1. Lisez toutes les instructions.
2. N'utilisez ce mélangeur qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes. Une surveillance étroite est toujours requise lorsqu'un mélangeur est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ces personnes. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le mélangeur.
4. **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter toute activation de l'appareil par mégarde, éteignez-le et débranchez-le avant de le nettoyer.
5. **ATTENTION :** pour éviter tout risque dû à une réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, ce mélangeur ne doit pas être alimenté par le biais d'un appareil de commutation externe tel qu'une minuterie, ni connecté à un circuit régulièrement activé et désactivé par le fournisseur d'électricité.
6. **NE PAS IMMERGER.** Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
8. Vérifiez toujours que le mélangeur est en position ARRÊT avant de brancher le cordon à la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez-le en position ARRÊT, puis retirez le cordon de la prise murale.
9. Pour prévenir les risques de décharge électrique, une fois l'utilisation terminée, éteignez puis débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de monter ou de démonter des pièces.
10. Les icônes et nombres allumés sur le tableau de commande indiquent que le mélangeur est prêt à fonctionner. Évitez tout contact par mégarde avec l'écran tactile.
11. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
12. N'utilisez pas un mélangeur dont la fiche ou le cordon est endommagé(e) ni un mélangeur qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le +1 800 848-2649 ou le +1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse service@vitamix.com si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage est requis(e). Si l'achat a eu lieu dans un pays autre que le Canada ou les É.-U., communiquez avec le détaillant Vitamix de votre région.
13. GFI disjoncteurs peuvent être installés dans votre cuisine. Cherchez-les dans les magasins à proximité des puits. Si le mélangeur ne fonctionne pas, débranchez le mélangeur. Réinitialiser la prise murale ou un disjoncteur. Si le disjoncteur continue à se déclencher, débrancher le mélangeur de la prise. Laisser le mélangeur reposer pendant 24 heures avant de tenter de l'utiliser à nouveau. Contactez Vitamix Service à la clientèle si le problème persiste.
14. L'altération ou la modification de toute partie du mélangeur, y compris l'utilisation de toute pièce qui n'est pas une pièce d'origine autorisée par Vitamix, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures et annulera votre garantie.
15. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce mélangeur, y compris les bocal de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. Ce type d'utilisation annulera votre garantie.
16. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
17. Ne laissez pas le cordon de l'appareil pendre le long de la table ou du comptoir.
18. Ne placez pas le mélangeur sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ne le placez pas dans ou sur un four chaud.
19. Faites toujours fonctionner le mélangeur avec le couvercle et le bouchon du couvercle fermement en place. Le bouchon du couvercle doit être retiré uniquement lors de l'ajout d'ingrédients et lors de l'utilisation du pilon.
20. Pour prévenir les blessures et les dommages, gardez les mains et les ustensiles, à l'exception du pilon fourni, hors du mélangeur lorsqu'il est en marche. Le couvercle doit rester en place lors de l'utilisation du pilon. Insérez le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle. Un ustensile peut être utilisé dans le récipient seulement après que le récipient a été retiré du socle-moteur.
21. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la pièce principale du couvercle est bien installée.

- 22. Les couteaux sont tranchants. Pour éviter les blessures, soyez extrêmement vigilant en nettoyant autour du bloc de coupe à l'intérieur du récipient. Afin de réduire les risques de blessure, ne placez le bloc de coupe sur le socle-moteur que lorsque le socle est fixé au récipient Vitamix.
- 23. Faites preuve de vigilance lorsque vous manipulez les couteaux tranchants, videz le récipient ou nettoyez l'appareil.
- 24. Ne laissez pas d'objets étrangers, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux et le bouchon du couvercle, dans le récipient, car cela peut endommager les couteaux et d'autres composants lors du démarrage du mélangeur et causer des blessures.
- 25. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque les couteaux sont endommagés.
- 26. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque la pièce de centrage a été retirée.
- 27. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient d'1,9 l (64 oz), soyez prudent, car des gouttelettes ou de la vapeur pourrai(en)t s'échapper et vous causer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours à mélanger à la vitesse la plus basse, à la vitesse variable 1. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
- 28. N'utilisez PAS votre tasse de 20 onces ni celle de 8 onces pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Les ingrédients et les liquides chauffés peuvent créer une pression interne qui pourrait faire éclater la tasse et causer des blessures.
- 29. N'utilisez PAS votre appareil de façon continue pendant plus de 2 minutes avec la tasse de 20 onces ou pendant 75 secondes avec la tasse de 8 onces.
- 30. Si une tasse devient chaude au toucher ou fait de la vapeur ou évacue de la chaleur, cessez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le mélangeur.
- 31. Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fait de faire fonctionner l'appareil pendant de plus longues périodes peut causer une surchauffe.
- 32. Vérifiez que le récipient ou la tasse et le bloc de coupe sont alignés avec la pièce de centrage pour vous assurer que la cannelure d'entraînement est encastrée dans la prise d'entraînement avant d'utiliser l'appareil.

- 33. Assurez-vous d'utiliser le joint d'étanchéité sur le bloc de coupe et serrez correctement la tasse sur le bloc de coupe avant de mélanger.
- 34. Ne placez jamais l'adaptateur de mélange sur le bloc de coupe sans que la tasse n'y soit fixée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT		
	Pour éviter les blessures	
	Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions de l'appareil avant son utilisation.	

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial. Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

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

AVIS : LE NON-RESPECT DE TOUTE CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE CAUSER DE GRAVES BLESSURES.

⚠ AVERTISSEMENT		
	Risque de décharge électrique.	
	Utilisez seulement une prise mise à la terre. N'ENLEVEZ PAS la broche de mise à la terre. N'UTILISEZ PAS d'adaptateur. N'UTILISEZ PAS de rallonge. Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	120 V	Hauteur (avec le récipient de 64 oz [1,9 l] sur le socle) : 17 po (43,2 cm)
Fréquence :	50 - 60 Hz	Largeur : 8 po (20,3 cm)
Ampères :	12 A	Profondeur : 11 po (27,9 cm)

SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde
	Évitez TOUT contact avec les pièces mobiles. Conservez les mains et ustensiles à l'extérieur du récipient
	Risque de décharge électrique
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds
	Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de changer des accessoires ou de manipuler des pièces qui bougent lorsque le mélangeur est en marche
	Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place
	Lisez et comprenez le manuel d'utilisation
	N'immergez PAS l'appareil
	Les pièces deviendront chaudes après une utilisation prolongée. NE TOUCHEZ PAS la prise d'entraînement sur le socle-moteur ni la cannelure d'entraînement sur l'adaptateur
I/O	Marche/arrêt
▶ ◻	Démarrage/arrêt
⏏	Impulsion
⏸	Attente
Symboles des programmes (correspondant aux recettes de Vitamix) - remarque : votre mélangeur peut ne pas inclure de programmes	
	Boissons fouettées
	Desserts glacés
	Soupe

Technologie - Le mélangeur, les récipients et les tasses communiquent par le biais d'une technologie sans fil. Chaque récipient est programmé en fonction de sa taille et de ses fonctionnalités pour fonctionner sur le socle avec des performances optimales.

Anciens récipients Vitamix - Les anciens récipients Vitamix ne fonctionneront pas avec votre socle de mélangeur Ascent. Les anciennes machines appartiennent aux séries C, G et S Vitamix. Pour plus d'informations sur les produits Vitamix, veuillez vous rendre sur le site vitamix.com.

Interrupteur marche/arrêt (I/O) - L'interrupteur marche/arrêt (I/O) est situé sur le côté droit du socle. L'interrupteur marche/arrêt contrôle l'alimentation de l'appareil.

Mode veille - Le mélangeur passera en mode veille si le panneau de commande n'est pas utilisé pendant 60 secondes. La luminosité de l'écran diminuera. Pour sortir du mode veille, tournez le sélecteur de vitesse variable jusqu'à la vitesse souhaitée ou jusqu'au programme désiré pour le mélange suivant.

Fonctionnement en deux actions - Le panneau de commande a été conçu pour nécessiter deux interactions des commandes pour pouvoir activer le cycle de mélange.

Détection des récipients - Les trois tirets (- - -) s'affichent sur le panneau de commande lorsqu'aucun récipient n'est placé sur le socle du mélangeur. Une fois un récipient mis en place, 0:00 s'affiche sur l'écran.

Démarrage/arrêt (▶|◻) - Arrêtez le mélangeur à tout moment en appuyant sur démarrage/arrêt (▶|◻).

Sélecteur de vitesse variable - Le sélecteur de vitesse variable vous offre un contrôle manuel de la Variable 1 (la plus lente) à 10 (la plus rapide).

Impulsion (⏏) - Les couteaux tournent à la vitesse affichée sur le panneau de commande lorsque vous appuyez sur ce bouton.

Affichage - Le minuteur compte le temps écoulé lorsque vous utilisez la vitesse variable jusqu'à ce que vous appuyiez sur démarrage/arrêt. Chaque récipient est programmé avec une durée de fonctionnement maximum spécifique. Le mélangeur s'arrête automatiquement à la fin de la durée de fonctionnement maximum.

Programmes - Les icônes sont présentées dans les recettes Vitamix. Le mélangeur s'arrête automatiquement à la fin du programme. Vous pouvez interrompre à tout moment les programmes en appuyant sur démarrage/arrêt. Lorsque vous appuyez sur démarrage/arrêt au milieu d'un programme, la durée se réinitialise et le programme recommence depuis le début.

Boissons fouettées  Desserts glacés  Soupes 

Codes d'erreur - Si vous voyez un code d'erreur sur l'affichage (E1, E2, E3, E4), enlevez le récipient du socle du mélangeur. Éteignez le mélangeur avec l'interrupteur marche/arrêt et rallumez-le pour le réinitialiser. Contactez le service client Vitamix si le problème persiste.

Moteur - Le moteur est conçu pour se protéger contre la surchauffe. Si le mélangeur ne démarre pas immédiatement, assurez-vous que vous avez bien branché l'appareil et que l'interrupteur marche/arrêt est sur marche. Si le moteur a surchauffé, laissez-le refroidir pendant 20 à 45 minutes.

Conseils pour prévenir la « surcharge » de votre mélangeur :

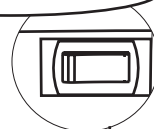
Pour apprendre à utiliser le mélangeur, ne préparez que des recettes Vitamix. Ne réduisez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes. Ne dépassez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes. Ne dépassez pas les temps de mélange recommandés pour les recettes. Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges plus épais et garder les ingrédients en mouvement autour des couteaux et entre ceux-ci.

Pilon - Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre mélangeur.

Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux deux tiers lorsque le pilon est utilisé.

Pour éviter toute surchauffe, N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.

Interrupteur marche/arrêt



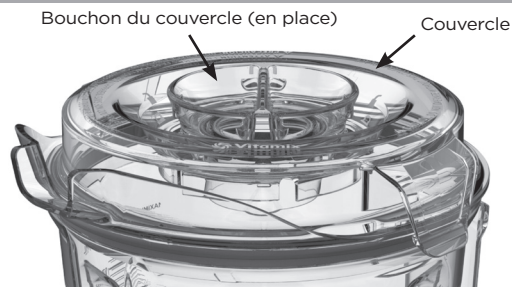
Mélangeur avec vitesse variable



Mélangeur avec vitesse variable et programmes



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



⚠ ATTENTION



Les couteaux rotatifs peuvent causer des dommages.

les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre mélangeur.

Récipient, couvercle, bouchon du couvercle et pilon

- Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle pendant le mélange.
- Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.
- Le bouchon du couvercle comporte un marquage qui permet de l'utiliser comme tasse à mesurer.
- Les onces, millilitres et tasses sont clairement indiqués.
- Insérez le bouchon du couvercle dans l'orifice pour bouchon du couvercle. Fixez le bouchon en place en le tournant dans le sens horaire. Pour l'enlever, tournez-le dans le sens antihoraire et soulevez-le.
- Retirez le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.
- Les anciens récipients Vitamix (séries C, G et S) ne fonctionneront pas avec votre socle de mélangeur Ascent.

⚠ ATTENTION



Afin d'éviter toute blessure, ne JAMAIS toucher les pièces mobiles.



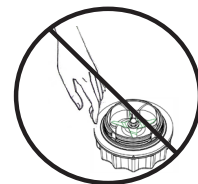
Tenir les mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lors de l'utilisation. NE PAS insérer de doigts ou d'ustensiles près des lames pendant que celles-ci tournent.

Les lames continueront à tourner jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent complètement à la fin du cycle de mélange. Laisser les lames parvenir à un arrêt complet avant de manipuler la base de lame et les tasses.

Poser un joint d'étanchéité propre et sec sur la base de lame, puis serrer fermement la base de lame sur la tasse ou le bol AVANT de procéder au mélange.

Ne pas remplir la tasse au-dessus de la ligne de remplissage maximum ou le bol au dessus de la ligne de remplissage de 8 oz.

Si la tasse se déplace de la base de lame durant l'utilisation, ÉTEINDRE l'appareil et attendre que le moteur et les lames parviennent à un arrêt complet avant de tenter de retirer la tasse et la base de lame du socle-moteur.



⚠ ATTENTION



Ne PAS utiliser votre tasse de 0,6 L (20 oz) ou votre bol de 225 ml (8 oz) pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Les ingrédients et les liquides chauds peuvent créer une pression interne qui risque de faire éclater la tasse et de provoquer des blessures.



Ne PAS utiliser votre appareil en continu pendant plus de 75 secondes avec la tasse de 0,6 L (20 oz) ou le bol de 225 ml (8 oz).

Si une tasse devient chaude au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêter immédiatement de mélanger les ingrédients et éteindre ou débrancher le mélangeur. Laisser la tasse et les ingrédients refroidir à la température ambiante avant de retirer la base de la lame.



Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée.

NE PAS TOUCHER la prise d'entraînement sur le socle du mélangeur ou la cannelure d'entraînement sur la base de lames.

Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, ne PAS utiliser les tasses (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.

MÉLANGER DANS LE RÉCIPIENT PLEINE GRANDEUR (64 oz/2,0 L)

⚠ ATTENTION



Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à une vitesse supérieure à 1 lorsque des liquides chauds sont mélangés.

La vapeur, les éclaboussures et le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.

Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, verrouillez bien le couvercle et le bouchon du couvercle en place avant de faire fonctionner le mélangeur.

Mettez toujours l'appareil en marche à la position Variable 1, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.



Ne JAMAIS toucher de pièces en mouvement



Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. NE PAS toucher la prise d'entraînement sur le socle du mélangeur ou la cannelure d'entraînement sur la base de la lame.

Remarque : L'interrupteur Marche/Arrêt se trouve sur le côté droit de la base.

1. L'interrupteur marche/arrêt se trouve sur le côté droit du socle.

Les trois tirets (- - -) s'affichent sur le panneau de commande lorsqu'aucun récipient n'est placé sur le socle du mélangeur. Une fois un récipient mis en place, 0:00 s'affiche sur l'écran.

2. Remplissez votre récipient selon votre recette ou l'ordre de remplissage indiqué dans l'illustration.

IMPORTANT! Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle lorsque l'appareil est en marche. Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.

3. Placez le couvercle sur le récipient.

a. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que les deux languettes s'enclenchent sur le rebord du récipient.

b. Insérez le bouchon du couvercle.

c. Tournez le bouchon du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

4. Placez le récipient sur la base du mixeur. 0:00 s'affichera lorsqu'un récipient/tasse est détecté et que le mélangeur est prêt à fonctionner.

5. Affectuez l'une des procédures suivantes :

• Pour utiliser la vitesse variable :

a. Assurez-vous que le symbole de veille (⏻) est aligné avec le point sur le panneau de commande. Tournez le cadran de vitesse variable dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la vitesse variable 1.

b. Appuyez sur démarrage/arrêt. Les couteaux vont commencer à tourner et le minuteur comptera les minutes et secondes de fonctionnement du mélangeur.

c. Tournez le sélecteur de vitesse variable entre 1 et 10 pendant le cycle de mélange pour augmenter ou réduire la vitesse des couteaux.

d. À la fin du mélange, tournez le sélecteur de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'au mode attente (⏻). Appuyez sur démarrage/arrêt.

• Pour utiliser les programmes :

Remarque : le programme de la soupe ne peut pas être utilisé avec les tasses.

a. Assurez-vous que le symbole d'attente (⏻) est aligné avec le point sur le panneau de commande. Tournez le sélecteur dans le sens antihoraire jusqu'à l'icône appropriée pour le mélange. (La durée du programme s'affiche sur le panneau de commande.)

b. Appuyez sur démarrage/arrêt pour démarrer le programme. (Le mélangeur s'arrête automatiquement à la fin du programme.) Appuyez sur démarrage/arrêt à tout moment pour arrêter le programme.

c. À la fin du mélange, tournez le sélecteur de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'au mode attente (⏻).

6. Si la préparation cesse de circuler :

• Insérez le pilon dans le bouchon du couvercle et remuez jusqu'à ce qu'il « rote ». Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Retirez le récipient de la base du mélangeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour éloigner la bulle d'air des lames. Ajouter du liquide si nécessaire. Replacez le couvercle et le bouchon du couvercle. Remettez le récipient sur la base du mélangeur et continuez à mélanger.

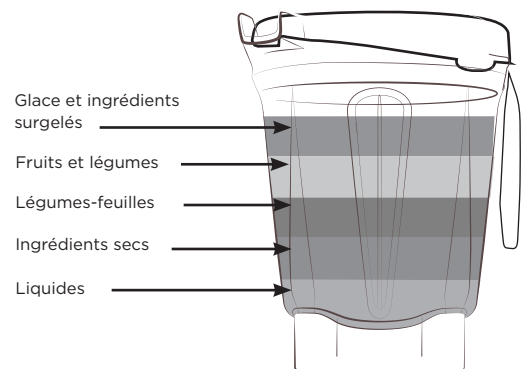
• Si nécessaire, utilisez un grattoir à lames Vitamix ou une spatule pour retirer la salsa, la gelée, la confiture, le beurre d'arachide et d'autres ingrédients épais sous les lames uniquement après avoir éteint le mélangeur et retiré le récipient du socle-moteur.

7. Après l'arrêt de l'appareil, attendez que les couteaux s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient/ la tasse du socle du mélangeur.

Conseils pour prévenir la « surcharge » de votre mélangeur :

- Pour apprendre à utiliser le mélangeur, ne préparez que des recettes Vitamix.
- Ne réduisez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes.
- Ne dépassez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes.
- Ne dépassez pas les temps de mélange recommandés pour les recettes.
- Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges plus épais et garder les ingrédients en mouvement autour des couteaux et entre ceux-ci.

Remplissage du récipient d'1,9 l (64 oz)



MÉLANGER DANS DES TASSES ET DES BOLS (8 oz ET 20 oz)

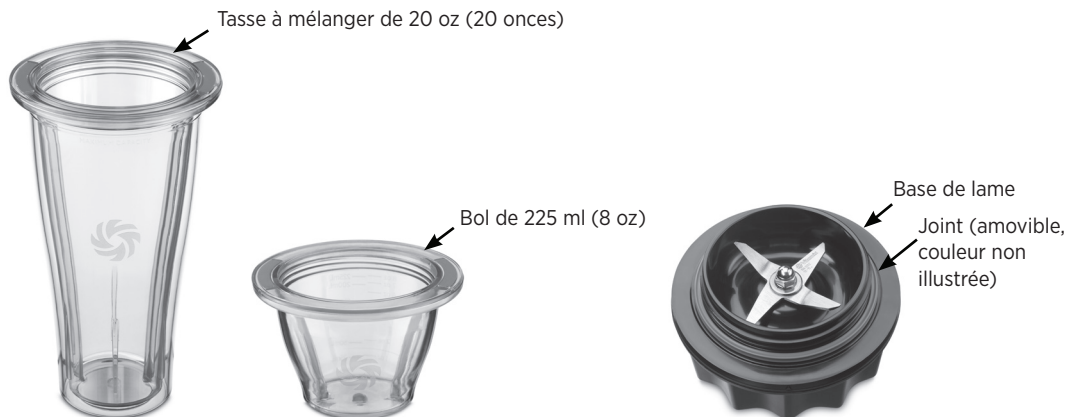
	Avertissement et mise en garde
	Ne JAMAIS toucher de pièces en mouvement
	NE PAS utiliser la tasse de 0,6 L (20 oz) ou le bol de 225 ml (8 oz) pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds.
	Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. NE PAS toucher la prise d'entraînement sur le socle du mélangeur ou la cannelure d'entraînement sur la base de la lame.
	Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, ne pas utiliser de les tasses (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.

⚠ ATTENTION

	Afin d'éviter toute blessure, ne JAMAIS toucher les pièces mobiles.	
	Tenir les mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lors de l'utilisation. NE PAS insérer de doigts ou d'ustensiles près des lames pendant que celles-ci tournent.	
	Les lames continueront à tourner jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent complètement à la fin du cycle de mélange. Laisser les lames parvenir à un arrêt complet avant de manipuler la base de lame et les tasses.	
	Poser un joint d'étanchéité propre et sec sur la base de lame, puis serrer fermement la base de lame sur la tasse ou le bol AVANT de procéder au mélange. Ne pas remplir la tasse au-dessus de la ligne de remplissage maximum ou le bol au dessus de la ligne de remplissage de 8 oz. Si la tasse se déplace de la base de lame durant l'utilisation, ÉTEINDRE l'appareil et attendre que le moteur et les lames parviennent à un arrêt complet avant de tenter de retirer la tasse et la base de lame du socle-moteur.	

⚠ ATTENTION

	Ne PAS utiliser votre tasse de 0,6 L (20 oz) ou votre bol de 225 ml (8 oz) pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Les ingrédients et les liquides chauds peuvent créer une pression interne qui risque de faire éclater la tasse et de provoquer des blessures.
	Ne PAS utiliser votre appareil en continu pendant plus de 75 secondes avec la tasse de 0,6 L (20 oz) ou le bol de 225 ml (8 oz).
	Si une tasse devient chaude au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêter immédiatement de mélanger les ingrédients et éteindre ou débrancher le mélangeur. Laisser la tasse et les ingrédients refroidir à la température ambiante avant de retirer la base de la lame.
	Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. NE PAS TOUCHER la prise d'entraînement sur le socle du mélangeur ou la cannelure d'entraînement sur la base de lames. Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, ne PAS utiliser les tasses (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.



MÉLANGER DANS DES TASSES ET DES BOLS (8 oz ET 20 oz)

Remarque : les tasses mentionnées ici sont des accessoires optionnels pour les mélangeurs Ascent. Veuillez consulter le www.vitamix.com pour de plus amples renseignements.

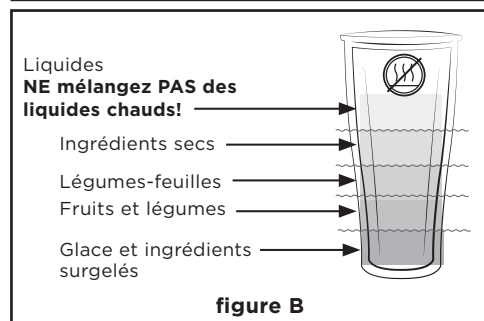
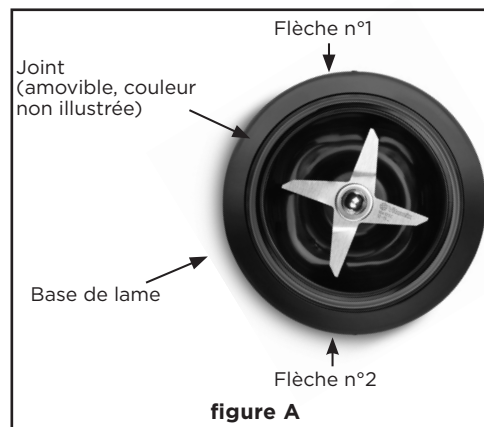
1. Repérez les deux flèches sur la base de lame. Ces dernières sont opposées l'une à l'autre sur la base de lame (voir figure A).
2. Posez un joint d'étanchéité propre au fond de la base de lame (voir figure A). Le joint doit s'ajuster parfaitement et uniformément autour du filetage.

Remarque : Ne mélangez pas de liquides chauds dans la tasse de 0,6 l (20 oz) ou dans le bol de 225 ml (8 oz).

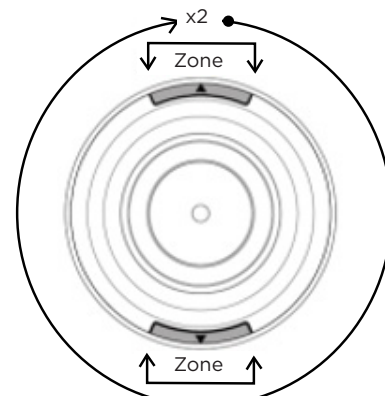
Ne remplissez pas la tasse au-dessus de la ligne de remplissage maximum avec des aliments solides ou liquides.

Il est indiqué « CAPACITÉ MAXIMALE » sur la tasse de 20 oz. La capacité de remplissage du bol est de 225 ml (8 oz) et est indiquée par une ligne.

3. Remplissez votre tasse ou votre bol (voir la figure B pour connaître l'ordre à respecter pour charger les ingrédients).
 4. Placez la base de lame sur la tasse ou le bol.
 5. Tournez la base de lame dans le sens des aiguilles d'une montre d'au moins deux tours complets à partir du point de départ jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones marquées sur la tasse ou le bol. Si nécessaire, continuez de tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones ci-dessous. (voir figure C).
 6. Placez la tasse ou le bol et la base de lame sur le socle-moteur du mélangeur.
- ① Si le socle-moteur ne reconnaît pas la tasse ou le bol, serrez la base de lame dans le sens des aiguilles d'une montre sur la tasse ou le bol et replacez-la sur le socle-moteur du mélangeur. Si le problème persiste, communiquez avec le Service à la clientèle de Vitamix pour obtenir de l'aide.
7. Mélangez la recette selon les instructions indiquées dans celle-ci.
 8. Si le mélange cesse de bouger :
Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour éteindre le moteur. Attendez que les lames arrêtent de tourner. Retirez la tasse ou le bol et la base de lame du socle-moteur du mélangeur. Retournez la tasse. Dévissez la base de lame de la tasse en la faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Brassez les ingrédients. Ajoutez du liquide, au besoin. Posez un joint d'étanchéité propre et sec sur la base de lame. Essayez les parties vissées de la base de lame et de la tasse ou du bol. Revissez la base de lame tel qu'indiqué à l'ÉTAPE 5, placez-la sur le socle du mélangeur et continuez à mélanger.
 9. Après le mélange, attendez que les lames s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle, le récipient ou la tasse du socle du mélangeur.
 10. Au besoin, utilisez le racloir à lame ou la spatule de Vitamix pour enlever la salsa, la gelée, la confiture, le beurre d'arachides ou d'autres ingrédients épais de sous les lames, uniquement après avoir éteint le mélangeur et retiré le récipient du socle-moteur.



Pour serrer : tournez la base de lame dans le sens des aiguilles d'une montre d'au moins deux tours complets à partir du point de départ jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones marquées sur la tasse ou le bol. Si nécessaire, continuez de serrer dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones ci-dessous.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

1. Frottez le socle avec un chiffon humide chaud et essuyez avec un chiffon doux et sec. Nettoyez le récipient, les tasses, les couvercles, le bouchon du couvercle, et le pilon avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez toutes les pièces. Essuyez avec un chiffon doux et sec.
2. Choisissez un endroit sur le comptoir qui soit plat, sec et propre. Branchez le mélangeur sur une prise de courant à 3 trous mise à la terre.

Remarque : Votre récipient Vitamix est conçu pour pouvoir être nettoyé entièrement sans avoir besoin de retirer l'écrou de retenue ou le bloc de coupe. NE tentez JAMAIS de retirer l'écrou de retenue ou le bloc de coupe du récipient. En suivant nos procédures normales de nettoyage et de désinfection ou en utilisant un cycle classique au lave-vaisselle, vous assurerez un nettoyage complet et approfondi de votre récipient et de ses composants. Si votre récipient est endommagé, ne l'utilisez pas. Communiquez IMMÉDIATEMENT avec le service à la clientèle de Vitamix pour toute demande d'assistance.

Récipients

Pour nettoyer:

1. Remplissez le récipient à moitié avec de l'eau tiède et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
2. Encliquez ou poussez le couvercle complet en 2 parties en position verrouillée.
3. Placer le récipient sur le socle moteur.
4. Tournez le cadran de vitesse variable sur 1.
5. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter.
6. Augmentez lentement la vitesse variable jusqu'à 10.
7. Faites fonctionner la machine pendant 30 à 60 secondes.
8. Tournez le cadran de vitesse variable pour revenir à Variable 1.
9. Rincer et égoutter tous les morceaux.

Pour désinfecter:

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Remplissez le récipient à moitié avec de l'eau et 1 ½ cuillères à café d'eau de javel.
3. Encliquez ou poussez le couvercle complet en 2 parties en position verrouillée.
4. Placer le récipient sur le socle moteur.
5. Tournez le cadran de vitesse variable sur 1.
6. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter.
7. Augmentez lentement la vitesse variable jusqu'à 10.
8. Faites fonctionner la machine pendant 30 à 60 secondes.
9. Tournez le cadran de vitesse variable pour revenir à Variable 1.
10. Laisser reposer le mélange dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
11. Pour le mélange d'eau de Javel. Laisser le récipient sécher à l'air. Ne pas rincer après la désinfection.

Couvercles, bouchon de couvercle, pièce de centrage et pilon

Ces pièces vont au lave-vaisselle. De préférence, lavez les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau courante et séchez.

Accessoires

Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage comprises avec l'accessoire pour de plus amples renseignements.

Socle du mélangeur

1. Éteignez et débranchez le mélangeur.

⚠ AVERTISSEMENT



Pour éviter des blessures et dégâts.

Afin d'éviter toute activation de l'appareil par mégarde, éteignez-le et débranchez-le avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique.

Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle du mélangeur ou lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou dans un autre liquide.

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

2. Lavez la surface extérieure avec une éponge ou un chiffon doux et humide qui a été rincé dans une solution douce de liquide vaisselle et d'eau chaude. Ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau. La pièce de centrage peut être retirée pour un nettoyage plus complet. La pièce de centrage peut être mise dans le lave-vaisselle.
3. Séchez immédiatement toutes les surfaces et astiquez avec un chiffon doux.

Lave-vaisselle :

Les tasses, les couvercles, les bases de lame et les joints sont lavables au lave-vaisselle ou peuvent être lavés ou désinfectés en suivant les procédures ci-dessous. Les joints doivent être nettoyés et séchés après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'ingrédients. La partie vissée de la base de lame doit être nettoyée et séchée après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'ingrédients.

Auto-nettoyage:

1. Repérez les deux flèches sur la base de lame. Les flèches sont opposées l'une à l'autre sur la base de lame (voir figure A).
2. Posez un joint d'étanchéité propre au fond de la base de lame (voir figure A). Le joint doit s'ajuster parfaitement et uniformément autour du filetage.

Remarque : Ne mélangez pas de liquides chauds dans la tasse de 0,6 l (20 oz) ou dans le bol de 225 ml (8 oz).

3. Remplissez la tasse ou le bol d'eau froide jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle.
4. Placez la base de lame sur la tasse ou le bol.
5. Tournez la base de lame dans le sens des aiguilles d'une montre d'au moins deux tours complets à partir du point de départ jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones marquées sur la tasse ou le bol. Si nécessaire, continuez de tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones ci-dessous. (voir figure B).
6. Placez la tasse ou le bol et la base de lame sur le socle-moteur du mélangeur.
7. Appuyez sur Marche/Arrêt. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la variable 10 et faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
8. Réduisez la vitesse à la variable 1. Appuyez sur Marche/Arrêt.
9. Dévissez doucement la base de lame de la tasse ou du bol.
10. Rincez et égouttez toutes les pièces.

Pour désinfecter :

1. Suivez les directives de nettoyage décrites précédemment aux ÉTAPES 1 et 2.

Remarque : Ne mélangez pas de liquides chauds dans la tasse de 0,6 l (20 oz) ou dans le bol de 225 ml (8 oz).

2. Remplissez la tasse ou le bol d'eau froide jusqu'à la moitié et ajoutez 1/2 cuillère à thé d'eau de Javel.
3. Placez la base de lame sur la tasse ou le bol.
4. Tournez la base de lame dans le sens des aiguilles d'une montre d'au moins deux tours complets à partir du point de départ jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones marquées sur la tasse ou le bol (voir figure B).
5. Retirez la tasse ou le bol et la base de lame du socle-moteur du mélangeur.
6. Appuyez sur Marche/Arrêt. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la variable 10 et faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
7. Réduisez la vitesse à la variable 1. Appuyez sur Marche/Arrêt.
8. Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
9. Slowly unthread the blade base from the cup or bowl.
10. Pour bleach mixture out. Allow to air dry.
11. Do not rinse after sanitizing.

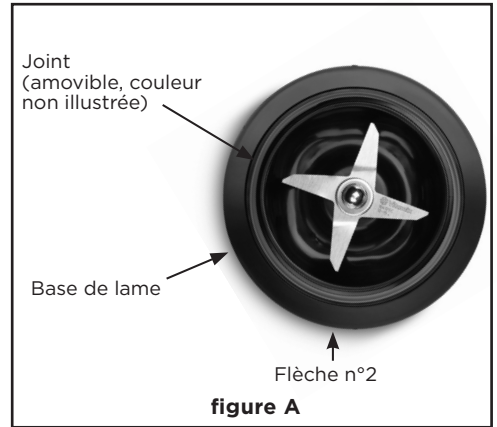


figure A

Pour serrer : tournez la base de lame dans le sens des aiguilles d'une montre d'au moins deux tours complets à partir du point de départ jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones marquées sur la tasse ou le bol. Si nécessaire, continuez de serrer dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les flèches se situent dans les zones ci-dessous.

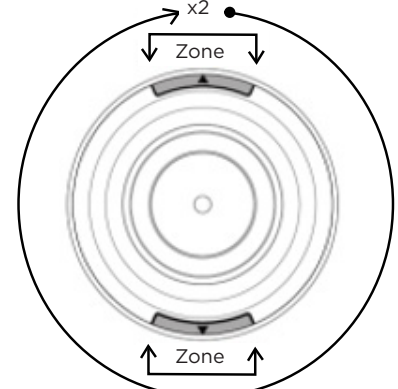


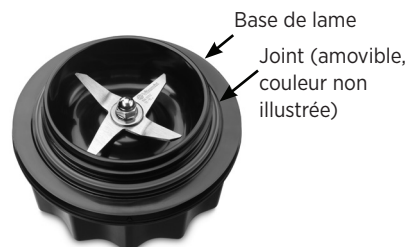
figure B



Tasse à mélanger de 20 oz (20 onces)



Bol de 225 ml (8 oz)



Garantie complète de l'appareil pendant dix (10) ans**1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.**

Vita-Mix Corporation (« Vitamix ») vous recommande vivement d'enregistrer votre achat en remplissant et en retournant la carte d'enregistrement du produit fournie avec ce mélangeur. Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne sur vitamix.com/warranty ou en appelant notre service à la clientèle au +1 800 848-2649 ou au +1 440 235-4840. Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie. Toutefois, l'enregistrement de votre achat permettra à Vitamix de mieux vous servir, peu importe vos besoins.

2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE CETTE GARANTIE.

Cette garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de ce mélangeur pour un usage domestique personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si le mélangeur change de propriétaire pendant la période de 10 ans, veuillez mettre à jour les renseignements sur le propriétaire du mélangeur sur le site www.vitamix.com.

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si ce mélangeur (un « mélangeur » consiste en le socle-moteur du mélangeur et le ou les récipients, couvercles et pilons achetés ensemble) ne fonctionne plus dans les 10 ans suivant la date d'achat en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication ou à la suite d'une usure normale pour un usage domestique, Vitamix procédera, dans les 30 jours suivant la réception du mélangeur retourné, à la réparation du mélangeur ou du composant du mélangeur défectueux sans frais. Si, à la seule discrétion de Vitamix, le mélangeur ou le composant du mélangeur défectueux ne peut pas être réparé, Vitamix décidera soit (A) de remplacer le mélangeur sans frais ou (B) de rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix reçoive un préavis écrit indiquant la préférence du propriétaire.

4. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

Cette garantie ne s'applique pas aux mélangeurs utilisés pour des applications commerciales ou autres que domestiques. Cette garantie ne couvre pas les changements superficiels qui n'affectent pas la performance de l'appareil comme la décoloration, les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyeurs ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si le mélangeur est utilisé et entretenu conformément aux instructions, aux avertissements et aux consignes de sécurité contenus dans le manuel d'utilisation.

Récipients : le fait de mouliner certaines herbes et épices dans le récipient/la tasse entraînera la présence de marques superficielles sur le récipient/la tasse et peut provoquer une usure prématurée des couteaux. Des traces de sable, des herbes abrasives ou comportant de gros grains peuvent également causer une usure prématurée des couteaux. Des herbes peuvent également contenir des huiles volatiles, ce qui entraîne une rétention des huiles par le récipient/la tasse et ainsi une décoloration permanente de ces objets. Votre récipient/tasse et vos couteaux ne sont pas couverts par la garantie de Vitamix dans ces circonstances.

Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût de réparations sous garantie non autorisées.

LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL SONT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX EN VERTU DE CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À ACCORDER UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À CETTE GARANTIE POUVANT LIER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT PAS SE FIER À TOUTE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNISATION, D'UNE GARANTIE, D'UN ACTE DÉLICTEUX (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS OU DE REVENUS.

Certaines provinces et certains territoires ne permettent pas de limites sur les garanties. Si vous habitez dans ces provinces et territoires, les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Dans les pays autres que le Canada et les États-Unis, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

L'utilisation abusive, inappropriée ou négligente du mélangeur, l'altération du mélangeur, l'exposition du mélangeur à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des consignes d'utilisation de ce manuel annulent cette garantie.

La garantie est aussi annulée si le mélangeur ou un composant du mélangeur est réparé par une personne autre qu'un réparateur de Vitamix ou autorisé par Vitamix ou si un composant du mélangeur visé par la présente garantie est utilisé en combinaison avec un socle-moteur ou un récipient qui n'est pas expressément autorisé par Vitamix.

6. COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE RETOUR EN VERTU DE CETTE GARANTIE.

Si vous avez besoin d'un entretien ou d'une réparation, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le +1 800 848-2649 ou le +1 440 235-4840. Si votre mélangeur n'a pas été enregistré auprès de Vitamix, vous devrez fournir une date d'achat et une preuve d'achat. Si le mélangeur est couvert par la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, les instructions d'expédition les plus récentes et une étiquette de collecte de retour affranchie. Vitamix paiera les frais d'expédition normaux pour le retour d'un Mélangeur pour les réparations et l'entretien couverts par la garantie, ainsi que les frais liés à l'expédition de retour du mélangeur à votre adresse après la réparation ou le remplacement couvert par la garantie. L'acheteur est responsable des coûts pour les demandes d'expédition particulières.

Au Canada et aux États-Unis, cette garantie est honorée directement par Vita-Mix Corporation.

États-Unis

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

Canada

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

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, sauf si vous avisez Vitamix de tout problème, y compris de dommages subis pendant le transport, dans les 48 heures suivant la livraison.

Le cas échéant :





12-CUP FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

VM0215

SYMBOLS

	Warning and Caution		On / Off
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils away from the blade assembly.		Pulse
	High temperatures exist when blending hot liquids.		Start / Stop
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories, or touching parts that move.		Electric Shock Hazard
	Parts will become hot with extended use. NEVER touch the drive socket in the motor base or the drive spline on the work bowl.		Read and understand the owner's manual.

SPECIFICATIONS

Height: 13.00 inches / 33,02 cm

Depth: 11.25 inches / 28,58 cm

Width: 8.25 inches / 20,96 cm

U.S. Patent: vitamix.com/patents



VITA-MIX® CORPORATION

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.

Tel (International): 1.440.235.4840

Technical Support: 1.800.848.2649

Email: service@vitamix.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING



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

ALWAYS use grounded outlets.

NEVER remove the ground.

NEVER use an adapter.

NEVER use an extension cord.

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



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

NEVER put the power cord, power plug, or motor body in water or other liquid.

If the appliance becomes submerged, unplug immediately.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

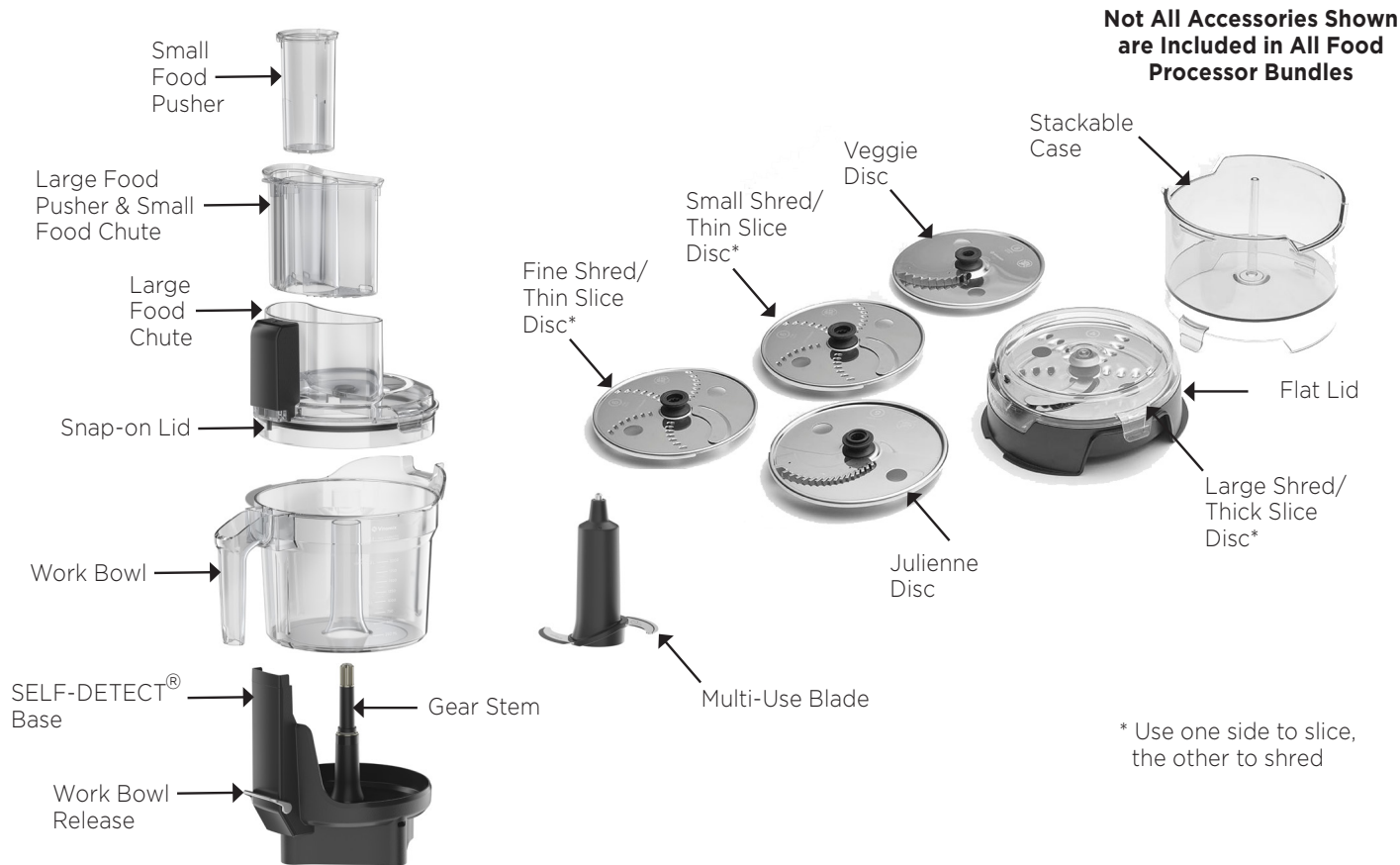


1. THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.
2. The instructions appearing in this manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
4. Remove and discard packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
5. NEVER let children use or play with the appliance or accessories. Keep the cord out of reach from children.
6. ALWAYS ensure the appliance is completely and properly assembled before operation including the unwinding of the power cord fully before use.
7. NEVER unplug the appliance by pulling on the cord. To unplug the appliance, grasp the power plug and pull from the outlet.
8. NEVER allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
9. NEVER come in contact with moving parts, especially the multi-use blade or discs.
10. NEVER operate the appliance with a loose, nicked, or damaged multi-use blade or discs. Check the multi-use blade and discs daily and replace if damaged before further use.
11. NEVER place the appliance or its accessories on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven, or in a microwave oven.
12. The multi-use blade and discs are very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children. The multi-use blade or discs must be carefully removed before attempting to remove or pour ingredients out of the food processor work bowl. Use the finger holes in the discs to ensure safe handling.
13. NEVER use attachments other than those provided with the appliance. ALWAYS use the food pushers that were provided with the food processor. NEVER use the tamper that was supplied with the blender in the food processor. The use of attachments not recommended by Vitamix may cause fire, electric shock or injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

14. NEVER push food down by hand or with utensils into the feed chute or work bowl during processing. ALWAYS use the food pushers provided with the food processor to push ingredients into the work bowl.
15. Alteration or modification of any part of the appliance, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
16. NEVER use the appliance for anything other than its intended use.
17. NEVER place the multi-use blades or discs on the motor base without the food processing work bowl in place.
18. When working with hot food, food should be brought as close to room temperature as possible before processing. If hot food is being processed, extreme caution must be used to avoid burns from escaping steam or splashes. NEVER use ingredients above 212°F (100°C).
19. NEVER fill the work bowl higher than the marked maximum capacity line (12 cups for dry ingredients and 8 cups for wet ingredients).
20. NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor is off and the blades have completely stopped before removing the snap-on lid.
21. NEVER attempt to remove the snap-on lid while the appliance is operating. ALWAYS unplug the machine before the snap-on lid is removed.
22. If food becomes lodged around the multi-use blade or discs, turn off the appliance, unplug the power cord, and remove the snap-on lid. Use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the multi-use blade or discs are sharp.
23. ALWAYS verify the snap-on lid and food pushers are securely locked in place before operating the appliance.
24. NEVER attempt to defeat any safety interlock mechanisms, dismantle, reconfigure, alter, or adapt the appliance in any way.
25. Keep hands, hair, clothing, and utensils out of the work bowl and feed chute during operation to reduce the risk of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the food processor has been removed from the appliance motor base.
26. NEVER leave the working area or move the appliance when the in use.
27. NEVER leave any foreign object, such as spoons, forks, knives, or food pushers, in the work bowl as this will damage the multi-use blade or discs and other components when starting the appliance and may cause injury.
28. If during use, the sound of the appliance changes or if a hard or foreign object comes into contact with the blending blades, NEVER serve the food being made with the appliance.
29. DO NOT continuously use the appliance for more than 3 minutes.
30. If the machine shuts off prematurely or the work bowl wobbles or rocks during processing, turn the appliance off and wait until the motor comes to a complete stop and the blades have completely stopped before attempting to remove the food processor from the motor base. Adjust the ingredients and/or reduce the load in the appliance.
31. Follow care instructions in the blender owner's manual to care for the motor base. Follow care instructions in this manual to care for the food processor.
32. NEVER allow the multi-use blade or discs to soak in water for long periods of time.
33. NEVER use harsh abrasive, caustic cleaners, or oven cleaners when cleaning the appliance or its accessories.
34. NEVER use outdoors or on moving vehicles or boats.
35. NEVER process frozen meat, meat with bones, or larger than the size of the palm of a human hand with the multi-use blade.
36. Regularly inspect the power cord, power plug, and the appliance for any damage. NEVER operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit Vitamix.com or call Vitamix Household Customer Service at 1.800.848.2649 (International: 1.440.235.4840 or email service@vitamix.com for examination, repair, or adjustment.
37. Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or a Vitamix authorized service representative.
38. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

COMPONENTS





WARNING



TO AVOID INJURY. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

NEVER PUSH FOOD DOWN BY HAND OR WITH UTENSILS INTO THE FEED CHUTE OR WORK BOWL DURING PROCESSING. ALWAYS USE THE FOOD PUSHERS PROVIDED WITH THE FOOD PROCESSOR TO PUSH INGREDIENTS INTO THE WORK BOWL.

NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor is off, the blades have completely stopped, and the appliance is unplugged before removing the snap-on lid.

If the machine shuts off prematurely or the work bowl wobbles or rocks during processing, turn the appliance off and wait until the motor comes to a complete stop and the blades have completely stopped before attempting to remove the food processor from the motor base. Adjust the ingredients and/or reduce the load in the appliance.

NEVER process frozen meat, meat with bones, or fruit/vegetables that are frozen, hard, or larger than the size of the palm of a human hand with the chopping blade.



If using the appliance to blend hot food, extreme caution must be used to avoid burns from escaping steam or splashes. NEVER use ingredients above 212°F (100°C).

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

NEVER place the appliance or its accessories on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven, or in a microwave oven.

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

IMPORTANT NOTES:

The Vitamix 12-Cup Food Processor was designed to be used with our SELF-DETECT line of blenders. The food processor will not work on a blender base without the SELF-DETECT feature.

The Vitamix 12-Cup Food Processor pairs well with Vitamix blending containers, cups, and bowls and allows the blender to be used as a complete kitchen system.

- NEVER fill the work bowl higher than the marked maximum capacity line (12 cups for dry ingredients and 8 cups for wet ingredients).
- When processing dry and liquid ingredients, put liquid ingredients into the bowl before dry ingredients to ensure consistent processing.
- Before slicing and shredding ingredients, trim the food to fit the food chute opening.
- Partially chill soft ingredients to just firm prior to slicing or shredding.
- Use the small food chute to add liquid to mixtures.
- Stir nut butters if the oil has separated.
- Use care when processing hard cheeses as they may damage the multi-use blade or discs.

Use



①

MULTI-USE
BLADE



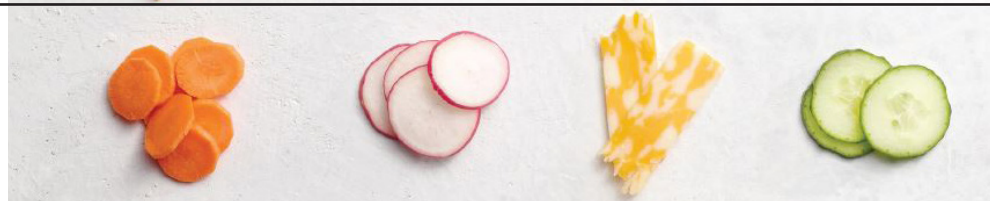
TURN OVER
FOR
OR

② OR ③



②

THIN
SLICING
DISC



③

SMALL
SHREDDING
DISC



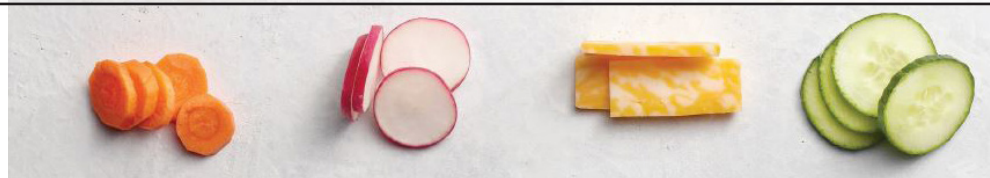
TURN OVER
FOR
OR

④ OR ⑤



④

THICK
SLICING
DISC



⑤

LARGE
SHREDDING
DISC



Use

TURN OVER
FOR
OR



6

FINE
SLICING
DISC

7

FINE
SHREDDING
DISC



8

VEGGIE
DISC



9

JULIENNE
DISC

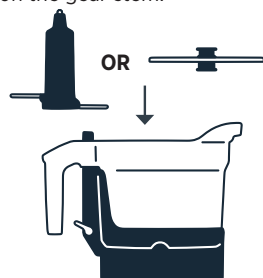




1. Place the work bowl onto the SELF-DETECT base. An audible click will be heard when the work bowl is it is locked into position.

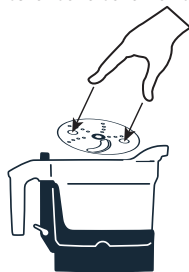


2. Select a blade or disc and place it on the gear stem.

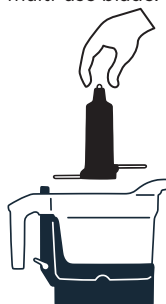


NOTE:

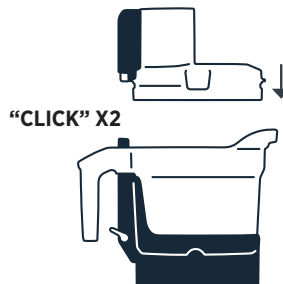
- Use the finger holes in the discs to ensure safe handling.



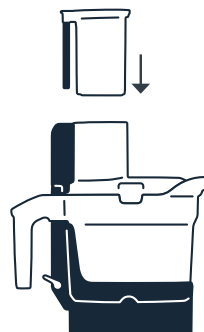
- Grab the top of the hub on the multi-use blade.



3. Secure the snap-on lid. Two audible clicks will be heard when both tabs on the snap-on lid are snapped onto the work bowl.

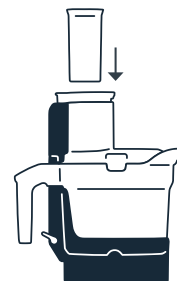


4. Insert the pin on the large food pusher into the opening in the snap-on lid. Push the large food pusher all the way down into the opening until it stops.

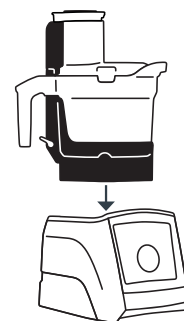


NOTE: The food processor will not operate until the lid and large food pusher are properly secured in place.

5. Insert the small food pusher into the food chute opening in the large food pusher.



6. Place the food processor onto the blender base.



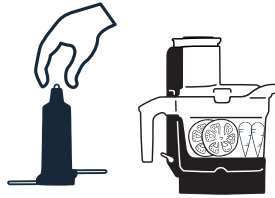
7. Wash and prep ingredients by removing stems, peeling, coring, cutting to a smaller size or other activity. Refer to the recipe instructions for guidance.



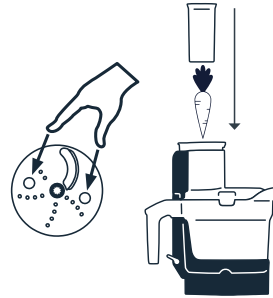
NOTE: The Ascent™ Series A2300 and A2500 and Venturist® blenders must be within the 1-10 variable speed range to work with the food processor. The blender base will not turn on if the knob is set to Standby or a Program setting. The blade or disc will turn at a continuous speed. No speed adjustment on the blender base is necessary.

- a. Set the Multi-Use Blade on the Gear Stem.
- b. Place ingredients in the Work Bowl and secure the lid, with the Large Food Pusher inserted in the Large Food Chute to engage the interlock safety feature.
- c. Follow recipe instructions and process to perfection.
- d. Turn off the blender base, then remove the lid and blade.
- e. For easier emptying, press the Work Bowl Release to detach the SELF-DETECT Base.
- f. Remove or pour ingredients out of the work bowl.

TO CHOP:



TO SLICE OR SHRED:



- a. To avoid touching the slicing blade, use the finger holes to place the disc.
- b. Secure the lid.
- c. Place the ingredients into the smallest Food Chute that makes sense for the size of the food being processed.
- d. Insert the Food Pusher and let it rest on the ingredients.
- e. Check the screen to verify the SELF-DETECT Base is detected.
- f. Turn on the blender base.
- g. Press lightly on the food pusher to feed the ingredient into the disc, letting gravity do most of the work.
- h. When processing is complete, turn off the blender base and remove the lid and blade.
- i. For easier emptying, press the Work Bowl Release to detach the SELF-DETECT Base.
- j. Remove or pour ingredients out of the work bowl.

CARE AND CLEANING

EASY CLEANING



The Work Bowl, Snap-On Lid, Multi-Use Blade, and Discs are dishwasher safe (the SELF-DETECT Base is not). If the blender base has a self-cleaning program, pour in 6-8 cups of warm water with a few drops of dish soap and run.

Clean the SELF-DETECT Base by wiping the base with a cloth moistened with warm, soapy water. Then wipe with a clean towel to remove soap residue and dry with a clean towel.

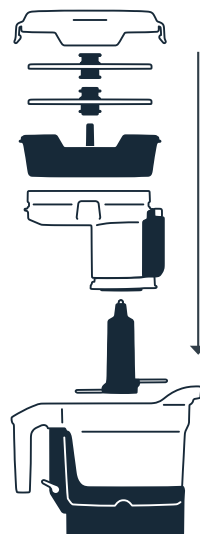
If preferred, wash the all food processor parts in warm soapy water. Rinse clean under running water, then dry.

Refer to the blender owner's manual for care instructions for the motor base.

SANITIZING

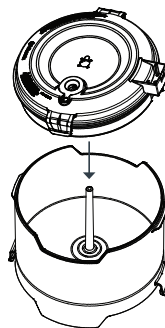
1. First perform the "Easy Cleaning" instructions.
2. Then wash the pieces in 1.5 tsp. (7.4 ml) institutional or household bleach in 2 qt. (1.9 L) water OR in 16 oz. (473 ml) of vinegar for every 16 oz. (473 ml) of water.
3. Allow the pieces to stand in the solution for an additional 1-1/2 minutes.
4. Pour the bleach or vinegar mixture out.
5. Allow the pieces to air dry. DO NOT rinse after sanitizing.

STACK & STORE



The 12-Cup Food Processor Attachment with SELF-DETECT comes with a convenient storage system. Here's how to put the attachment in storage mode:

1. Assemble the attachment as if you were going to use the Multi-Use Blade, but do not put on the lid.
2. Invert the lid, and set into the work bowl so that small food pusher fits over the column in the center of the bowl.
3. Place Reversible Discs into the Disc Case and snap into place where the Snap-On Lid secures to the Work Bowl.



Some bundles come with the Stackable Case with a Flat Lid that holds up to 5 discs:

- Fine Shred/Thin Slice Disc
- Small Shred/Thin Slice Disc
- Large Shred/Thick Slice Disc
- Julienne Disc
- Veggie Disc

Troubleshooting

- Food is unevenly chopped:
Either too much food is being processed at one time OR the machine is being run continuously instead of being pulsed on and off.
- Liquid leaks out between the work bowl and cover when machine is running:
Too much liquid has been added to the work bowl. NEVER use more than 8 cups of liquid.
- Slices are uneven or slanted:
Pack the food chute more carefully and maintain even pressure on the food pusher.
- Carrots or similar food falls over in the feed chute:
Cut food into short pieces of equal height and enough to fill the food chute.
To slice one or two pieces, use the small food chute.
Cut carrots in half and insert one piece point down and the other stem down.
- Sliced or shredded food piles up on one side of the work bowl:
This is normal. Remove the disc occasionally and even out the processed food with a spatula.
When food gets close to the bottom of the disc, empty the work bowl.
- A few pieces of food remain on top of slicing or shredding disc:
This is normal. Try adding more food and moving the large pusher up and down, allowing the piece to be shredded,
or by repositioning the piece in the food chute to try again.
- Soft cheese, like mozzarella, spreads out and collects on top of the shredding disc:
The cheese was not cold enough, or the pressure on the pusher was too great.
To shred soft cheese, apply even pressure on the food pusher to press it into the disc.



WARRANTY AND SERVICE

3-Year Full Warranty

1. Product Warranty.

To verify warranty, contact the Authorised Vitamix Household Distributor/Service Provider in your country by visiting https://www.vitamix.com/vr/en_us/international-support.

2. Who Can Seek Warranty Coverage.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this appliance for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental, or re-sale purposes. Should the ownership of the Vitamix change during the warranty period, please provide the new owner with a copy of the original receipt to be able to verify start-date of the warranty.

3. What is Covered.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") warrants that a Food Processor Attachment (the "Food Processor"), snap-on lid, self-detect base, storage case, food plungers, slicing/shredding discs and multi-use chopping blade that is purchased separately from a blender motor-base will be free from defects in material or workmanship and will withstand wear and tear from ordinary household use for 3 years from the earlier of the date of purchase due or date of delivery as permitted by law.

Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Food Processor free of charge. If, in Vitamix's sole discretion, the failed Food Processor or component cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Food Processor or Component 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 applies only to owners for ordinary household use. This Warranty does not cover cosmetic changes that do not affect performance, such as discoloration or the effects of the use of abrasives or cleaners or food build up. This Warranty is only valid if the Food Processor is used in accordance with the instructions, warnings and safeguards contained in the owner's manual.

Grinding certain herbs and spices in the work bowl will result in cosmetic marring and may cause the blades and/or discs to wear prematurely. Traces of sand, coarse gritty and abrasive herbs will also cause the blades to wear prematurely. Herbs may contain volatile oils, cause the work bowl to retain the oils and cause permanent discoloration. Your work bowl, discs and multi-use blade are not covered under the Vitamix warranty under these circumstances.

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

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

Some states do not allow limits on warranties. In such states, the above limitations may not apply to you. Outside the U.S.A. and Canada, other warranties may apply.

WARRANTY AND SERVICE

5. **What Voids this Warranty.**

Abuse, misuse, negligent use, alteration of the Food Processor, 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, Food Processor or any portion of the blade assembly are performed by someone other than Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider or if any part 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 Warranty Service.**

In the event the Food Processor needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1-800-848-2649. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any product that has not been registered with Vitamix. For product subject to this Warranty you will be provided with a return authorization number, up-to-date shipping instructions and a pre-paid return pick up label. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Food Processor for warranty service and repair and for return shipment of the product to you after the warranty repair or replacement. Purchaser is responsible for the costs of special shipping requests.

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

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

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

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



Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, OH 44138 U.S.A.

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

©2023 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.



ACCESSOIRE ROBOT CULINAIRE DE 12 TASSES

VM0215

SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde		Marche/ Arrêt
	NE JAMAIS toucher des pièces en mouvement. Garder les mains et les ustensiles éloignés de l'assemblage des lames.		Pulse (Impulsion)
	Les températures sont élevées lorsque l'on mélange des liquides chauds.		Démarrer/ Arrêter
	Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer, de changer d'accessoire ou de toucher des pièces mobiles.		Risque de décharge électrique
	Les pièces deviendront chaudes avec une utilisation prolongée. NE JAMAIS toucher le support de lecteur dans le socle-moteur ou la cannelure d'entraînement sur la base de la lame		Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.

SPÉCIFICATIONS

Hauteur : 13,00 pouces / 33,02 cm

Profondeur : 11,25 pouces / 28,58 cm

Largeur : 8,25 pouces / 20,96 cm

Brevet américain : vitamix.com/brevets



VITA-MIX® CORPORATION

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.

Tél. (International) : 1 440 235-4840

Soutien technique : 1 800 848-2649

Courriel : service@vitamix.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



ATTENTION



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conserver ces instructions pour consultation future.

TOUJOURS utiliser des prises avec mise à la terre.

NE JAMAIS enlever la mise à la terre.

NE JAMAIS utiliser un adaptateur.

NE JAMAIS utiliser de rallonge.

NE JAMAIS brancher l'appareil sur une minuterie ou une prise contrôlée par un interrupteur.



TOUJOURS éteindre ET débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.

NE JAMAIS mettre le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Si l'appareil est immergé, le débrancher immédiatement.

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



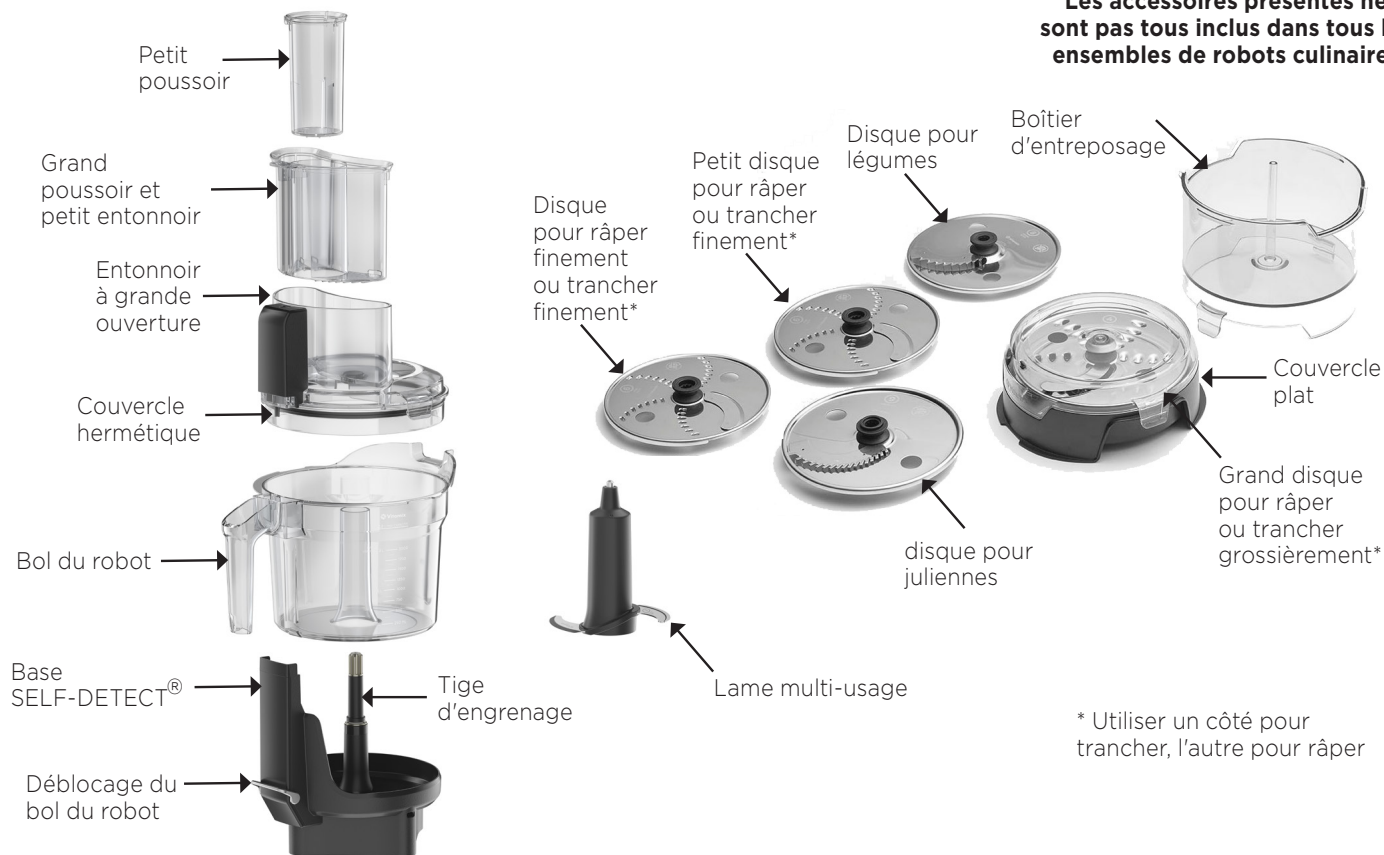
1. LE NON-RESPECT DE TOUTE MESURE DE SÉCURITÉ OU DIRECTIVE IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE APPAREIL VITAMIX, CE QUI EST SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.
2. Les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et les situations pouvant survenir. Le bon sens et la prudence sont de mise lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers impliqués.
4. Retirer et jeter l'ensemble de l'emballage et des étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
5. Ne JAMAIS laisser les enfants utiliser ou jouer avec cet appareil ou ses accessoires. Garder le cordon hors de portée des enfants.
6. Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est complètement et correctement assemblé avant de l'utiliser, y compris en déroulant complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
7. NE débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
8. NE laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
9. NE JAMAIS entrer en contact avec des pièces mobiles, en particulier lame multi-usage ou les disques.
10. Ne JAMAIS utiliser l'appareil avec une lame multi-usage ou des disques desserrés, entaillés ou endommagés. Vérifier quotidiennement la lame multi-usage et les disques et la remplacer s'il est endommagé avant une utilisation ultérieure.
11. NE JAMAIS placer l'appareil ou ses accessoires sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, dans ou sur un four chauffé, ou dans un four à micro-ondes.
12. La lame multi-usage et les disques sont très tranchants. Manipuler avec soin et garder hors de la portée des enfants. La lame multi-usage ou les disques doivent être retirés avec précaution avant toute tentative de retirer ou de verser les ingrédients du bol du robot culinaire. Utiliser les trous prévus pour les doigts qui se trouvent sur les disques pour les manipuler en toute sécurité.
13. Ne JAMAIS utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. TOUJOURS UTILISER les poussoirs fournis avec le robot culinaire. Ne JAMAIS utiliser le pilon fourni avec le mélangeur dans le robot culinaire. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Vitamix peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
14. NE JAMAIS pousser les aliments à la main ou avec des ustensiles dans l'entonnoir ou le bol de travail pendant le traitement. TOUJOURS utiliser les poussoirs fournis avec le robot culinaire pour pousser les ingrédients dans le bol du robot.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

15. L'altération ou la modification de toute pièce de l'appareil, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.
16. N' utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu .
17. NE JAMAIS placer les lames multi-usages ou les disques sur le socle-moteur sans le bol du robot culinaire en place.
18. Lorsque vous travaillez avec des aliments chauds, les aliments doivent être amenés aussi près que possible de la température ambiante avant d'être transformés. Si des aliments chauds sont transformés, il faut faire preuve d'une extrême prudence pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou aux éclaboussures. NE JAMAIS utiliser d'ingrédients au-dessus de 212°F (100°C).
19. NE JAMAIS remplir le bol du robot culinaire plus haut que la ligne de capacité maximale indiquée (12 tasses pour les ingrédients secs et 8 tasses pour les ingrédients humides).
20. NE JAMAIS retirer les ingrédients de l'appareil pendant le fonctionnement. S'assurer que le moteur est éteint et que les lames sont complètement arrêtées avant de retirer le couvercle hermétique.
21. NE JAMAIS essayer de retirer le couvercle hermétique lorsque l'appareil est en marche. TOUJOURS débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle hermétique.
22. Si les aliments sont logés autour de la lame multi-usage ou des disques, éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et retirer le couvercle hermétique. Utiliser une spatule pour déloger les aliments. NE JAMAIS utiliser les doigts car les lames multi-usages ou les disques sont tranchants.
23. TOUJOURS vérifier que le couvercle hermétique et les poussoirs sont bien verrouillés en place avant d'utiliser l'appareil.
24. NE JAMAIS essayer de vaincre tout mécanisme de verrouillage de sécurité, de démonter, de reconfigurer, de modifier ou d'adapter l'appareil de quelque manière que ce soit.
25. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart du bol de travail et de l'entonnoir pendant le fonctionnement de l'appareil, afin de réduire les risques de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le robot culinaire a été retiré du socle-moteur de l'appareil.
26. NE JAMAIS quitter la zone de travail ou déplacer l'appareil lorsqu'il est utilisé.
27. NE JAMAIS laisser aucun objet étranger, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou des poussoirs, dans le bol du robot, car ils pourraient endommager la lame multi-usage, les disques ou d'autres composantes lors du démarrage de l'appareil et provoquer des blessures.
28. Si, pendant l'utilisation, le son de l'appareil change ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames du mélangeur, ne servez JAMAIS les aliments préparés avec l'appareil.
29. Ne PAS utiliser votre appareil plus de 3 minutes consécutives.
30. Si l'appareil s'éteint prématurément ou si le bol du robot vacille ou vacille durant l'utilisation, éteindre l'appareil et attendre que le moteur s'arrête complètement et que les lames s'arrêtent complètement avant d'essayer de retirer le robot du socle-moteur. Ajuster les ingrédients et/ou réduire la charge dans l'appareil.
31. Suivre les directives d'entretien décrites dans le guide d'utilisation du mélangeur pour entretenir le socle-moteur. Suivre les directives d'entretien décrites dans le présent guide pour entretenir le robot culinaire.
32. NE JAMAIS laisser la lame multi-usage ou les disques tremper dans l'eau pendant de longues périodes.
33. NE JAMAIS utiliser de nettoyants abrasifs, caustiques ou de nettoyants pour four agressifs lors du nettoyage de l'appareil ou de ses accessoires.
34. N'UTILISEZ JAMAIS à l'extérieur ou sur des véhicules ou des bateaux en mouvement.
35. NE JAMAIS traiter la viande congelée, la viande avec des os ou plus grande que la paume d'une main humaine avec la lame multi-usage.
36. Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. NE JAMAIS utiliser l'appareil s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou s'il fonctionne mal. Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et visiter Vitamix.com ou appeler le service à la clientèle de Vitamix au 1 800 848-2649 (International 1 440 235-4840) ou envoyer un courriel à adresse.service@vitamix.com pour un examen, une réparation ou un réglage.
37. L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou par un représentant de service Vitamix autorisé.
38. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

COMPOSANTS

Les accessoires présentés ne sont pas tous inclus dans tous les ensembles de robots culinaires





ATTENTION



AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, NE JAMAIS TOUCHER LES PIÈCES MOBILES.

NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS À LA MAIN OU AVEC DES USTENSILES DANS L'ENTONNOIR OU LE BOL DU ROBOT PENDANT LE FONCTIONNEMENT. TOUJOURS UTILISER LES POUSSOIRS FOURNIS AVEC LE ROBOT CULINAIRE POUR POUSSER LES INGRÉDIENTS DANS LE BOL DU ROBOT.

NE JAMAIS retirer les ingrédients de l'appareil pendant le fonctionnement. S'assurer que le moteur est éteint, que les lames sont complètement arrêtées et que l'appareil est débranché avant de retirer le couvercle hermétique.

Si l'appareil s'éteint prématurément ou si le bol du robot vacille ou vacille durant l'utilisation, éteindre l'appareil et attendre que le moteur s'arrête complètement et que les lames s'arrêtent complètement avant d'essayer de retirer le robot du socle-moteur. Ajuster les ingrédients et/ou réduire la charge dans l'appareil.

NE JAMAIS traiter la viande congelée, la viande avec des os ou les fruits/légumes qui sont congelés, durs ou plus grands que la paume d'une main humaine avec la lame à hacher.



Si des aliments chauds sont transformés, il faut faire preuve d'une extrême prudence pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou aux éclaboussures. Ne JAMAIS utiliser d'ingrédients au-dessus de 212°F (100°C).

NE JAMAIS toucher la prise d'entraînement dans le socle-moteur ou la cannelure d'entraînement sur le bol du robot. Les pièces deviennent chaudes en cas d'utilisation prolongée.

NE JAMAIS placer l'appareil ou ses accessoires sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, dans ou sur un four chauffé, ou dans un four à micro-ondes.

Ne PAS utiliser votre appareil plus de 3 minutes consécutives.

REMARQUES IMPORTANTES :

Le robot culinaire de 12 tasses Vitamix a été conçu pour être utilisé avec notre gamme de mélangeurs SELF-DETECT. Le robot culinaire ne fonctionnera pas sur une base de mélangeur sans la fonction SELF-DETECT.

Le robot culinaire de 12 tasses Vitamix s'associe bien avec les récipients, les tasses et les bols Vitamix et permet d'utiliser le mélangeur comme un système de cuisine complet.

- NE JAMAIS remplir le bol du robot culinaire plus haut que la ligne de capacité maximale indiquée (12 tasses pour les ingrédients secs et 8 tasses pour les ingrédients humides).
- Lors du travail avec des ingrédients à la fois secs et liquides, mettre les ingrédients liquides dans le bol avant les ingrédients secs afin de veiller à obtenir un résultat homogène.
- Avant de trancher et de trancher les ingrédients, couper les aliments pour s'adapter à l'ouverture de l'entonnoir.
- Les ingrédients mous devraient être partiellement refroidis avant d'être tranchés ou râpés.
- Utiliser le petit entonnoir pour ajouter du liquide au mélange.
- Brasser les beurres de noix si l'huile s'est séparée du reste du mélange.
- Soyez prudent lors du traitement des fromages durs, car ils pourraient endommager la lame multi-usage ou les disques.

UTILISATION



①

LAME
MULTI-USAGE



RETOURNER
POUR
② OU ③



②

TRANCHAGE
MINCE
DISQUE



③

PETIT
DISQUE
À RÂPER



RETOURNER
POUR
④ OU ⑤



④

DISQUE
POUR TRANCHES
ÉPAISSES



⑤

GRAND
DISQUE
À RÂPER



UTILISATION

RETOURNER
POUR

⑥ OU ⑦



⑥

TRANCHAGE
FIN
DISQUE

⑦

DISQUE
À RÂPER
FINEMENT



⑧

DISQUE
POUR LÉGUMES



⑨

COUPER
EN JULIENNES
DISQUE



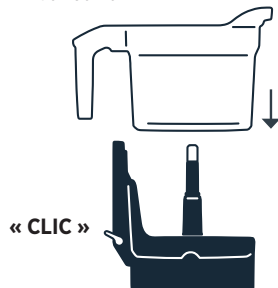


ATTENTION

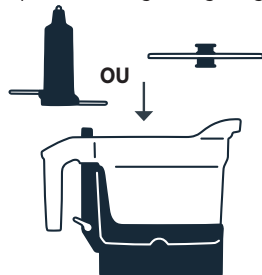


LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES
Manipuler avec précaution pour éviter les blessures.

- Placer le bol de robot sur la base SELF-DETECT. Un clic audible sera entendu lorsque le bol du robot sera verrouillé.

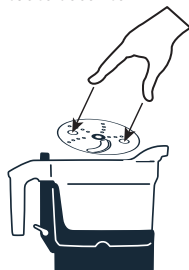


- Sélectionner une lame ou un disque et placer sur la tige d'engrenage.

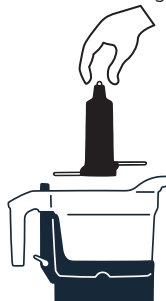


REMARQUE :

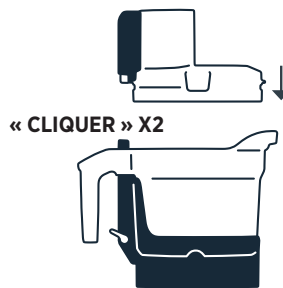
- Utiliser les trous prévus pour les doigts qui se trouvent sur les disques pour les manipuler en toute sécurité.



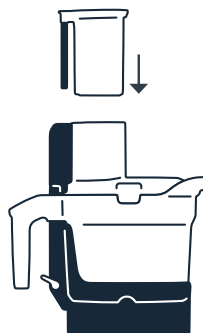
- Prendre le dessus du moyeu sur la lame multi-usage.



- Fixer le couvercle hermétique. Deux clics audibles se feront entendre lorsque les deux languettes du couvercle seront enclenchées sur le bol du robot.

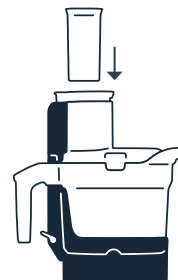


- Insérer la tige du grand poussoir dans l'ouverture du couvercle hermétique. Pousser le gros poussoir au fond de l'ouverture, jusqu'à ce qu'il ne puisse aller plus loin.

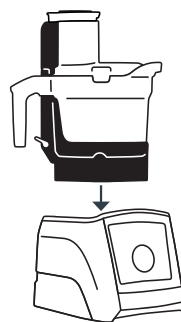


REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas tant que le couvercle et le grand poussoir n'auront pas été installés correctement.

- Insérer le petit poussoir dans l'ouverture de l'entonnoir du grand poussoir.



- Placer le robot culinaire sur le socle du mélangeur.



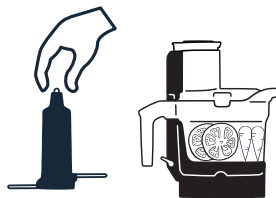
7. Laver et préparer les ingrédients en enlevant les tiges, en les épluchant, en les épépinant, en les coupant à une taille plus petite ou autre. Se reporter aux instructions de la recette pour obtenir des conseils.



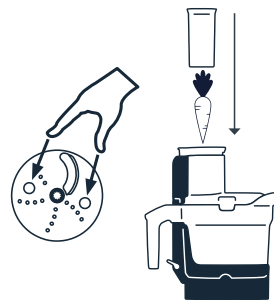
REMARQUE : Les mélangeurs Ascent™ des Series A2300 et A2500 et Venturist® doivent être réglés à une vitesse variable entre 1 et 10 pour fonctionner avec le robot culinaire. La base du mélangeur ne s'allumera pas si le bouton est réglé sur Veille ou sur un réglage de programme. La lame ou le disque tournera à une vitesse continue. Aucun réglage de la vitesse sur la base du mélangeur n'est nécessaire.

- Installer la lame multi-usage sur la tige d'engrenage.
- Mettre les ingrédients dans le bol du robot et verrouiller le couvercle; insérer le grand poussoir dans le grand entonnoir pour activer la caractéristique de sécurité Interlock.
- Suivre les instructions de la recette et préparer les ingrédients à la perfection.
- Éteindre la base du mélangeur, puis retirer le couvercle et la lame.
- Pour vider plus facilement le bol du robot, appuyer sur le levier de déblocage pour le détacher de la base SELF-DETECT™.
- Retirer ou verser les ingrédients contenus dans le bol du robot.

POUR HACHER :



POUR TRANCHER OU RÂPER :



- Pour éviter de toucher la lame à trancher, utiliser les trous des doigts pour installer le disque.
- Verrouiller le couvercle.
- Placer les ingrédients dans le plus petit entonnoir adapté à la taille de l'aliment en cours de transformation.
- Insérer le poussoir et laisser l'accessoire reposer sur les ingrédients.
- Vérifier l'écran pour vérifier que la base SELF-DETECT est détectée.
- Mettre la base du mélangeur en marche.
- Appuyer légèrement sur le poussoir pour faire descendre l'ingrédient vers le disque; laisser la gravité faire la plus grande part du travail.
- Une fois le traitement terminé, éteindre la base du mélangeur et retirer le couvercle et la lame.
- Pour vider plus facilement le bol du robot, appuyer sur le levier de déblocage pour le détacher de la base SELF-DETECT™.
- Retirer ou verser les ingrédients contenus dans le bol du robot.

NETTOYAGE FACILE



Le bol du robot, le couvercle hermétique, la lame multi-usage et les disques sont lavables au lave-vaisselle (mais pas la base SELF-DETECT). Si le base de mélangeur offre un programme auto-nettoyage, verser 6 à 8 tasses d'eau tiède et quelques gouttes de savon à vaisselle dans le bol et lancer le programme.

Nettoyer la base SELF-DETECT en l'essuyant avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Essuyer ensuite le boîtier-moteur avec une serviette propre pour éliminer les résidus de savon et sécher avec une serviette propre.

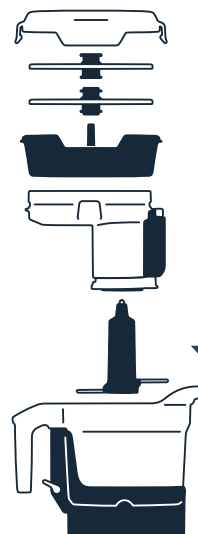
Il est également possible également de laver toutes les pièces du robot culinaire dans l'eau chaude savonneuse, selon la préférence. Rincer les pièces sous l'eau courante, puis sécher.

Consulter le guide d'utilisation du mélangeur pour obtenir les directives d'entretien du socle-moteur.

DÉSINFECTION

1. Effectuer d'abord les instructions « Nettoyage facile ».
2. Laver ensuite les pièces dans 1,5 cuillère à café (7,4 ml) d'eau de Javel ou d'eau de Javel pour 2 litres (1,9 l) d'eau OU dans 473 ml de vinaigre pour 473 ml d'eau.
3. Laissez les pièces reposer dans la solution pendant une minute et demie supplémentaire.
4. Versez le mélange d'eau de Javel ou de vinaigre.
5. Laissez les pièces sécher à l'air libre. NE PAS rincer après désinfection.

EMPILEZ ET RANGEZ

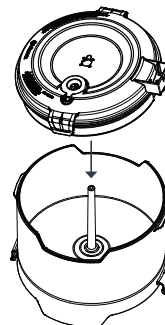


Certains lots sont livrés avec l'étui empilable avec un couvercle plat pouvant contenir jusqu'à 5 disques :

- Disque pour râper finement ou trancher finement
- Petit disque pour râper ou trancher finement
- Grand disque pour râper ou trancher grossièrement
- disque pour julienner
- Disque pour légumes

L'accessoire robot culinaire à capacité de 12 tasses doté de la fonction SELF-DETECT intègre un système de rangement pratique. Voici comment mettre l'accessoire en mode rangement :

1. Assembler l'accessoire comme vous le feriez si vous souhaitiez l'utiliser avec la lame multi-usage, sans mettre le couvercle.
2. Renverser le couvercle et le placer dans le bol du mélangeur de façon à ce que le petit poussoir repose au-dessus de la colonne se trouvant au centre du bol.
3. Mettre les disques dans le boîtier à disques et le fixer en place à l'endroit où le couvercle se fixe au bol du robot.



Dépannage

- La nourriture est hachée de manière inégale :
Soit trop de nourriture est traitée en même temps, soit la machine fonctionne en continu au lieu d'être activée et désactivée par impulsions.
- Du liquide s'écoule entre le bol du robot et le couvercle lorsque la machine tourne :
Trop de liquide a été ajouté dans le bol du robot. NE JAMAIS utiliser plus de 8 tasses de liquide.
- Les tranches sont inégales ou inclinées :
Remplir l'entonnoir plus soigneusement et maintenir une pression uniforme sur le poussoir.
- Des carottes ou des aliments similaires tombent dans l'entonnoir :
Couper les aliments en petits morceaux de hauteur égale et suffisants pour remplir l'entonnoir.
Pour trancher une ou deux pièces, utiliser le petit entonnoir.
Couper les carottes en deux et insérer un morceau avec la pointe vers le bas et l'autre avec la pointe vers le haut.
- Les aliments tranchés ou râpés s'accumulent d'un côté du bol du robot :
C'est normal. Retirer le disque de temps en temps et répartir les aliments transformés à l'aide d'une spatule.
Lorsque les aliments transformés s'approchent du bas du disque, vider le bol du robot.
- Il reste quelques morceaux d'aliments sur le dessus du disque pour trancher ou râper :
C'est normal. Essayer d'ajouter plus de nourriture et de déplacer le grand poussoir de haut en bas, en permettant à la pièce d'être râpée, ou en repositionnant la pièce dans l'entonnoir pour réessayer.
- Les fromages à pâte molle, comme la mozzarella, s'étalent et s'accumulent sur le disque à râper :
Le fromage n'était pas assez froid ou la pression sur le poussoir était trop forte.
Pour râper du fromage à pâte molle, exercer une pression uniforme sur le poussoir pour le presser dans le disque.



GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE COMPLÈTE DE 3 ANS

1. Garantie du produit.

Pour vérifier la garantie, communiquez avec le distributeur/prestataire de services agréé Vitamix dans votre pays en visitant le site https://www.vitamix.com/vr/en_us/international-support.

2. Qui peut bénéficier de la garantie ?

Cette garantie est accordée par Vitamix au propriétaire de cet appareil pour un usage domestique personnel uniquement. Cette garantie ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si la propriété de Vitamix change pendant la période de garantie, veuillez fournir au nouveau propriétaire une copie du reçu original pour pouvoir vérifier la date de début de la garantie.

3. Qu'est-ce qui est couvert ?

Vita-Mix Corporation (« Vitamix ») garantit que l'accessoire robot culinaire (le « robot culinaire »), le couvercle hermétique, la base Self-Detect, le boîtier d'entreposage, les pistons, les disques pour trancher et râper et la lame à hacher multi-usage achetés séparément du moteur-base du mixeur sont exempts de défauts de matériaux ou de fabrication et résistent à l'usure due à un usage domestique ordinaire pendant 3 ans à compter de la date d'achat ou de la date de livraison, selon ce qui est autorisé par la loi.

Vitamix réparera sans frais le robot culinaire défectueux dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné. Si, à la seule discrétion de Vitamix, le robot culinaire ou le composant défailant ne peut être réparé, Vitamix choisira de soit (A) remplacer le robot culinaire ou le composant sans aucuns frais, soit (B) rembourser le prix d'achat intégral au propriétaire, à moins que Vitamix ne reçoive un avis écrit préalable de la préférence du propriétaire.

4. Ce qui n'est pas couvert.

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

Broyer certaines herbes et épices dans le bol peut causer des rayures esthétiques sur le bol ou la tasse et provoquer l'usure prématurée des lames et/ou les disques. Des traces de sable et d'herbes grossières, granuleuses et abrasives provoqueront également l'usure prématurée des lames. Les herbes peuvent contenir des huiles volatiles et, puisque le bol du hachoir peut retenir les huiles, celles-ci peuvent entraîner une décoloration permanente. Dans ces conditions, le bol du robot culinaire, les disques et la lame multi-usage ne sont pas couverts par la garantie Vitamix.

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

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

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

GARANTIE ET SERVICE

5. **Qu'est-ce qui annule cette garantie ?**

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

La présente garantie est également nulle si des réparations au robot culinaire ou à toute partie de l'ensemble de lames sont effectuées par quelqu'un d'autre que Vitamix ou un fournisseur de services autorisé Vitamix ou si toute pièce assujettie à la présente garantie est utilisée avec un socle-moteur ou un récipient qui n'est pas expressément autorisé par Vitamix.

6. **Comment obtenir un service de garantie.**

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

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

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

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

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



Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, Ohio, 44138-2103, É.-U.

Vitamix.com

©2023 Vita-Mix® Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme que ce soit ou stockée dans une base de données ou un système de récupération sans l'autorisation écrite de Vita-Mix® Corporation.