

VITAMIX
12-CUP FOOD PROCESSOR ATTACHMENT
VM0215



CONTENTS

Symbols.....	3
Important Safeguards	4
Food Processor Overview.....	6
Processing.....	7
Cleaning.....	9
Storage	10
Troubleshooting.....	10
Warranty.....	11

We can help make your health and wellness journey a success by offering resources, support, and rewards along the way.

GET 100 POINTS WHEN YOU JOIN



JOIN TODAY
at Vitamix.com/Rewards
Questions? Call 1-800-VITAMIX

SYMBOLS

	Warning and Caution		Parts will become hot with extended use. DO NOT touch the drive socket in the blender base or the drive spline on the self-detect base.
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the work bowl	I/O	On/Off
	High temperature when blending hot liquids		Start/Stop
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or touching parts that move while the blender is in use		Pulse
	Operate with the snap-on lid and food pushers in place		Read and understand owner's manual

Vitamix power + precision processing

- The Vitamix 12 Cup Food Processor was designed to be used with our Self-detect® line of blenders. These blenders include the Ascent® and Venturist® models.
- You will find a description of each control panel and it's features below. The food processor will not work on a blender base without the Self-detect feature.
- Go online for techniques training and recipe inspiration at vitamix.com. Our team will educate you on how to chop, slice, shred and so much more.
- The Vitamix 12 Cup Food Processor pairs nicely with our blending containers, cups and bowls. It allows you to use your blender as a complete kitchen system.
- Our recipes and techniques are written so that the Food Processor can be used on each of these motor bases.
- Contact Vitamix Customer Service with questions at 1-800-848-2649.

Blender control panels

	Ascent A2300	Ascent A2500	Ascent A3300	Ascent A3500	Venturist V1200
					
Controls	Switches and Variable Speed Dial	Switches and Variable Speed Dial	Touch Controls and Variable Speed Dial	Touch Controls and Variable Speed Dial	Switches and Variable Speed Dial
Cleaning Program?	No, use variable speed	No, use variable speed	No, use variable speed	Yes	No, use variable speed
Timer	Count up	Count up	Programmable	Programmable	Programmable

! UNPACKING AND HANDLING

1. The multi-use blade and discs are sharp. Unpack, handle and store with care.
2. The multi-use blade and discs should be kept out of reach of children.
3. Remove and discard packaging materials before using the food processor for the first time.
4. To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard packaging and bags that either contain or protect the product during shipment.

IMPORTANT SAFEGUARDS



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

1. Carefully read all instructions before operating the food processor for the first time. Save the instructions for future reference.
2. Not intended for use by or near children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when used by or near children or incapacitated persons. Children should be supervised to ensure that they do not play with the food processor.
3. **DO NOT IMMERSE.** To protect against risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
4. 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.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Blades are sharp. Handle and clean the multi-use blade and discs with extreme care to avoid injury.
7. Never try to override or modify the interlock mechanism.
8. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
9. Never attempt to remove the snap-on lid while the appliance is operating. Always stop the machine before the snap-on lid is removed.
10. Never attempt to operate with damaged blades, food processor parts or discs. Contact Vitamix Customer Service at 1-800-848-2649 for instructions.
11. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment. Contact Vitamix Customer Service at 1-800-848-2649 for instructions.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter.
13. Illuminated icons and numbers on the blender control panel indicates the motor base is ready to operate.
14. The use of accessories not expressly authorized or sold by Vitamix, may cause fire, electric shock, or injury. Use in this way will void your warranty.
15. Do not place the blender, containers, cups or food processor on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven.
16. Keep hands and utensils out of work bowl and feed tube to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor.
17. Make sure the disc or multi-use blade has completely stopped rotated before separating the snap-on lid from the work bowl.
18. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the food processor has been removed from the blender base and the snap-on lid has been removed.

- 19.** The snap-on lid must remain in place when using the food chute and food pushers through the snap-on lid opening. Never push food down by hand when slicing or shredding.
- 20.** Always use the food pushers that were provided with your food processor. Do not use a tamper that was supplied with your blender.
- 21.** To reduce the risk of injury, never place the multi-use blade or slicing/shredding disc on the motor base unless properly installed into the food processor.
- 22.** Do not leave foreign objects, 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 motor base and may cause injury.
- 23.** Do not process frozen meat or meat with bones with the chopping blade.
- 24.** Do not process frozen fruit or vegetables or hard fruit or vegetables with the chopping blade.
- 25.** Do not attempt to process fruit or vegetables, larger than a palm of a human hand with the chopping blade.
- 26.** If the machine shuts off prematurely, wobbles or rocks during processing, reduce the load in the machine. Always follow the recipe guidelines that were provided in the techniques book or on vitamix.com.
- 27.** Care should be taken when removing food from the food processor bowl. Ensure that the motor and blade or disc has completely stopped before disassembling and attempting to remove food out of the work bowl.
- 28.** The multi-use blade or disc must be carefully removed before attempting to remove or pour ingredients out of the food processor bowl. Use the finger holes in the discs to ensure safe handling.
- 29.** When processing liquids or ingredients, use caution; spray or escaping steam may cause burns if using hot ingredients.
- 30.** Do not use ingredients above 212 deg F (100 deg C).
- 31.** Do not fill the work bowl over the maximum capacity. Max fill capacities are marked on the work bowl (12 cups dry ingredients; 9 cups wet ingredients).
- 32.** Keep hands and other exposed skin away from openings to prevent possible burns.
- 33.** Do not use outdoors.
- 34.** Do not move appliance while in operation.
- 35.** Do not place any part of the food processor or blender in the microwave oven.
- 36.** Do not use harsh abrasive, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the food processor parts or your blender base.
- 37.** 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.
- 38.** DO NOT use the Food Processor Attachment with the PerfectBlend App.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOOD PROCESSOR OVERVIEW

A - Small food pusher

Use to process smaller ingredients.

Dishwasher safe.

B - Large food pusher

Use to push ingredients into the slicing/shredding disc.

Dishwasher safe.

C - Snap-on Lid

Dishwasher safe.

D - Work bowl

9 cup liquid, 12 cup dry capacity.

Dishwasher safe.

E - Multi-use (chopping) blade

(shown in place in work bowl and below; removable)

⚠ SHARP, use care when handling! Pick up the multi-use blade by the plastic neck to avoid injury.

Use to chop, mix, whip and blend ingredients.

Process from coarsely chopped to minced.

Can be used to puree, make nut butters and mix doughs.

Dishwasher safe.

F - Self-detect base

Wipe down only.

Not dishwasher safe.

G - Blender motor base (sold separately).

Wipe down only.

Not dishwasher safe.

H - Slicing/Shredding Discs (removable)

⚠ WARNING: BLADES ARE SHARP!

Use care when handling! Pick up the discs using the finger holes to avoid injury.

Choose between small shred/thin slice or large shred/thick slice to process ingredients.

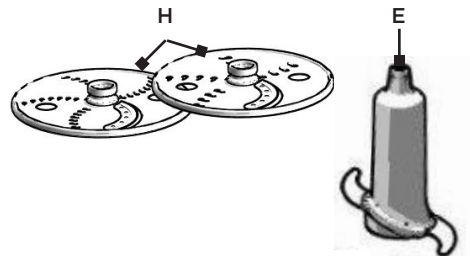
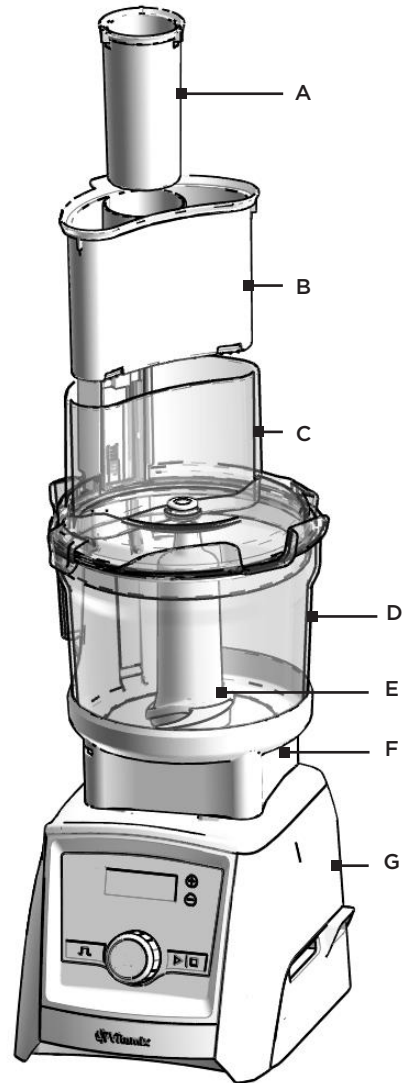
Discs are reversible for the task you prefer.

Use one side to slice, the other to shred.

Dishwasher safe.

Not Shown -

Disc Storage (see page 10 for a description)



PROCESSING

⚠ WARNING



To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

Keep hands and utensils out of the work bowl during processing. When slicing and shredding, use the food pusher to push ingredients into the slicing/shredding disc or down into the bowl to be processed by the multi-use blade. Never insert your fingers, kitchen tools, tamper or spatula into the feed tube.

The blades will continue to spin until they come to a complete stop at the end of the processing cycle. Allow the multi-use blade or slicing/shredding disc to come to a complete stop before attempting to remove the snap-on lid.

If the work bowl becomes unstable during operation, turn the machine OFF and wait until the motor comes to a complete stop before attempting to remove the food processor from the motor base. This will include allowing the multi-use blade or slicing/shredding disc to stop spinning.

Use care when processing cheese. The cheese you choose to process should be easily cut with a knife. If the cheese is too hard, it will possibly damage the blade or disc.

⚠ WARNING



To Avoid Possible Burns, use care if processing with hot liquids. Escaping steam, splashes or contents may burn.

DO NOT continuously use your machine for more than 3 minutes.

Parts will become hot with extended use.

DO NOT touch the drive socket in the blender base or the bottom surfaces of the self-detect base.

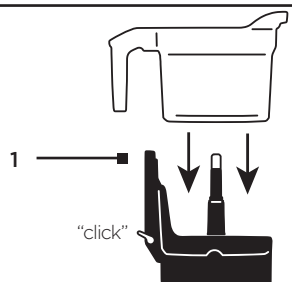
To avoid damage or personal injury, DO NOT put the work bowl (including the base, snap-on lid and food pushers) in the microwave.

IMPORTANT NOTES:

- DO NOT fill the work bowl above the MAX LIQUID line.
- Always add dry or thick ingredients to the work bowl before adding liquid.
- To avoid over-processing, visually monitor the progress of what you are processing.
- Add liquid to puree recipes after processing.
- Stir nut butters if the oil has separated.
- Remove the small food pusher to add liquid to mixtures.
- When processing dry ingredients, you can process many different types if desired.
- DO NOT exceed the MAX FILL line if all ingredients are dry.
- DO NOT exceed the MAX LIQUID fill line if the mixture contains liquid.
- When processing dry and liquid ingredients, put liquid into the bowl before dry ingredients to ensure consistent processing.
- Before slicing and shredding ingredients, trim the food to fit the opening in the lid or the large food pusher opening (when small food pusher is removed).
- Partially chill soft ingredients to just firm prior to slicing or shredding.
- DO NOT process frozen meat or meat with bones with the chopping blade.
- DO NOT process frozen fruit or vegetables with the chopping blade.
- DO NOT process fruits or vegetables with the chopping blade..
- If the machine shuts off prematurely, wobbles or rocks during processing, reduce the load in the machine.
- Do not attempt to process fruit or vegetables, larger than a palm of a human hand with the chopping blade.
- If the machine shuts off prematurely, wobbles or rocks during processing, reduce the load in the machine. Always follow the recipe guidelines that were provided in the techniques book or on vitamix.com.
- Store blades and discs as you would sharp knives, away from children.

1. Put the work bowl (1) onto the self-detect base (2).

Note: You will hear an audible click when the work bowl is locked into position.



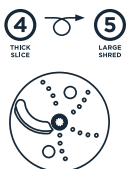
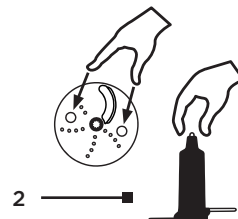
2. Choose your type of processing:

To Chop:

- Pick up the multi-use blade by the hub to avoid direct contact with the blades. Lower the multi-use blade in place over the center shaft in the bowl.

To Slice or Shred:

- Pick the slicing/shredding disc up by the finger holes to avoid direct contact with the slicing blade. Lower the center disc hub onto the drive shaft. The hub will sit down over the drive gear.



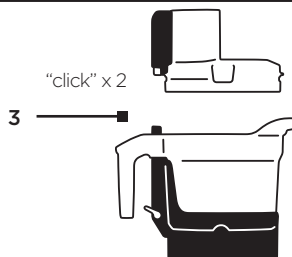
OR



3. Secure the snap-on lid to the work bowl.

Note: You will hear two audible "clicks".

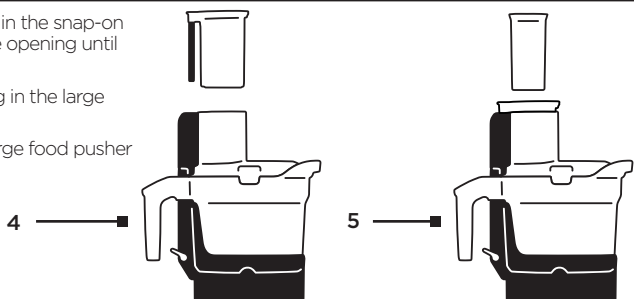
NOTE: Make sure both tabs on the snap-on lid are snapped onto the work bowl, just like the lid on your blending container.



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.

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

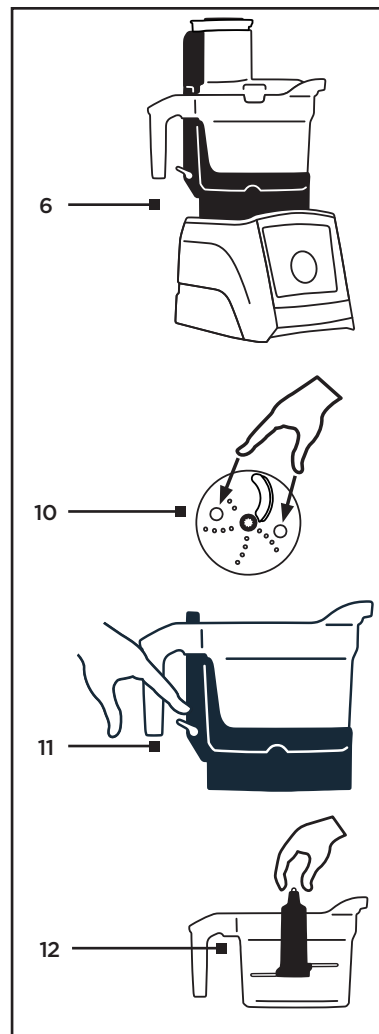
NOTE: The food processor will not operate until the lid and large food pusher are properly secured in place.



6. Place the food processor onto the blender base.
7. Wash and prep ingredients. Prep could be cutting off stems, cutting ingredients to a smaller size or other activity. (Refer to the recipe or technique your are following for guidance).
8. Process: Ascent Series A2300 and A2500 blenders must be within the 1-10 variable speed range to work with this attachment. 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.
 - To Chop:
 - a. Remove the small food pusher.
 - b. Press Start/Stop on the blender base. The multi-use blade should start to spin.
 - c. Feed ingredients through the open area in the snap-on lid.
 - To Slice or shred:
 - a. Pick the size of the pusher that makes sense for the size of the food your are processing.
 - b. If you are processing larger pieces, remove the large food pusher. It's ok to leave the small food pusher in place. It should remain inside of the large pusher when it is removed from the snap on lid.
 - c. Put the ingredient through the opening in the snap-on lid.
 - d. Put the large plunger on top of the ingredient.
 - e. Press Start/Stop on the blender base.
 - f. Apply slight pressure on the ingredient so it feeds down against the slicing/shredding disc.
 - g. When processing is complete, press Start/Stop.

Note: You can pre-load the ingredients in the work bowl to chop. Follow the steps below to chop ingredients using the large food pusher opening.

- a. Remove the small food pusher.
- b. Press Start/Stop on the blender base. The multi-use blade should start to spin.
- c. Feed ingredients through the open area in the snap-on lid.
- To Slice or shred:
 - a. Pick the size of the pusher that makes sense for the size of the food your are processing.
 - b. If you are processing larger pieces, remove the large food pusher. It's ok to leave the small food pusher in place. It should remain inside of the large pusher when it is removed from the snap on lid.
 - c. Put the ingredient through the opening in the snap-on lid.
 - d. Put the large plunger on top of the ingredient.
 - e. Press Start/Stop on the blender base.
 - f. Apply slight pressure on the ingredient so it feeds down against the slicing/shredding disc.
 - g. When processing is complete, press Start/Stop.
9. Wait until the multi-use blade comes to a complete stop and remove the snap-on lid.
10. If you were using the slicing/shredding disc, carefully remove it and set to the side.
11. At this time, you can separate the work bowl from the self-detect base by pressing down on the work bowl "release" tab.
12. If you were using the multi-use blade, carefully remove it from the work bowl.
13. Remove or pour ingredients out of the work bowl.



CLEANING

Make sure to clean the food processor and it's parts before first use.

Note: If your food processor is damaged, please do not use. Contact Vitamix Customer Service IMMEDIATELY.

To Clean:

IMPORTANT! All parts except the self-detect base are dishwasher-safe.

To clean the self-detect base, wipe the base with a cloth moistened with warm, soapy water. Wipe with a clean towel to remove soap residue. Wipe dry with a clean towel.

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

If you have a blender that includes the cleaning program:

Fill the work bowl half way with warm water. Add a few drops of dish soap. Return the food processor attachment to the blender base. Run the cleaning program. The program will stop automatically when complete.



Blender Base

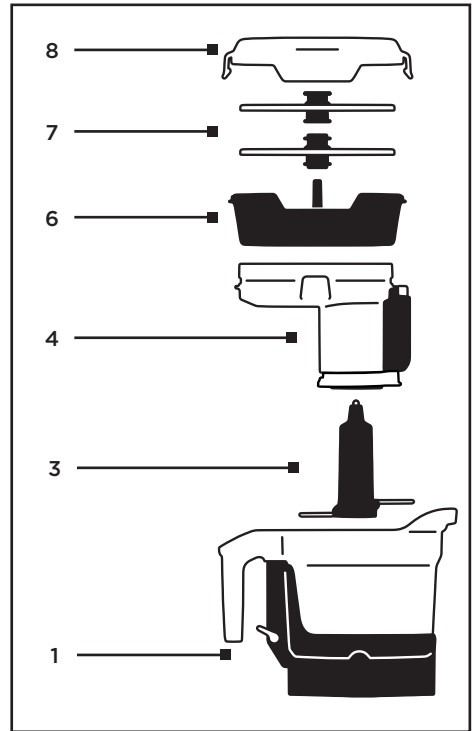
Refer to your blender owner's manual for care instructions for the motor base.

STORAGE

Storage

Use the storage case to neatly and securely package and store the discs..

1. Put the multi-purpose blade into the bowl.
2. Put the food pushers in place in the snap-on lid..
3. Insert the multi-use blade into the work bowl.
4. Turn the snap-on lid upside down.
5. Lower the snap-on lid down onto the work bowl so that small food pusher fits over the column in the center of the bowl.
6. Snap the storage case onto the bottom of the snap-on lid
7. Put the two slicing/shredding discs into the storage case.
8. Put the cover on the storage case.



TROUBLESHOOTING

- Food is unevenly chopped:
Either you are trying to process too much food at one time, or you are running the machine continuously instead of pulsing on and off.
- Liquid leaks out between bowl and cover when machine is running:
You added too much liquid. Never use more than 9 cups thin or thick liquid.
- Slices are uneven or slanted.
Pack feed tube more carefully. Maintain even pressure on pusher.
- Carrots or similar food falls over in feed tube:
Cut food into enough short pieces of equal height to fill feed tube. To slice one or two pieces, use small feed tube. 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 work bowl:
This is normal. Remove disc occasionally and even out processed food. When food gets close to the bottom of disc, empty the work bowl.
- A few pieces of food remain on top of slicing or shredding disc:
This is normal. In most cases, you can shred more of the food by moving the large pusher up and down, allowing the piece to be shredded, or by repositioning the piece in the feed tube to try again.
- Soft cheese, like mozzarella, spreads out and collects on top of 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.

3-YEAR FULL WARRANTY

1. 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 date of purchase.

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.

2. WHAT IS NOT COVERED.

This Warranty applies only to owners for ordinary household use. This Warranty does not cover cosmetic changes that do not affect performance, such as discoloration or the effects of the use of abrasives or cleaners or food build up. This Warranty is only valid if the 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.

3. 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.

4. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

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

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

VITAMIX
ACCESSOIRE ROBOT CULINAIRE DE 12 TASSES
VM0215



TABLE DES MATIÈRES

Symboles.....	15
Consignes de sécurité importantes	16
Vue d'ensemble du robot culinaire	18
Utilisation	19
Nettoyage	21
Entreposage	22
Dépannage	22
Garantie	23

Nous pouvons vous aider à faire de votre parcours vers la santé et le bien-être un succès en vous offrant des ressources, du soutien et des récompenses en cours de route.

**OBTENEZ 100 POINTS
LORSQUE VOUS VOUS
INSCRIVEZ**

VITAMIX®

Rewards



**ACCUMULER
DES POINTS**



**OBTENIR DES
RÉCOMPENSES**



**CADEAU
D'ANNIVERSAIRE**

ADHÉREZ DÈS AUJOURD'HUI

sur Vitamix.com/Rewards Des questions? Composez le 1 800 VITAMIX.

SYMBÔLES

	Avertissement et mise en garde		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 Self-Detect.
	Ne JAMAIS toucher des pièces en mouvement. Garder les mains et les ustensiles hors du bol du robot.	I/O	Marche/Arrêt
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds	▶ ◻	Démarrer/Arrêter
	Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, avant de changer des accessoires ou avant de toucher des pièces qui se mettent en mouvement lorsque le mélangeur fonctionne.	⏏	Pulse
	Utiliser l'appareil lorsque le couvercle hermétique et les poussoirs sont en place.		Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.

Le pouvoir de Vitamix + La précision d'un robot culinaire

- Le robot culinaire d'une capacité de 12 tasses de Vitamix a été conçu pour être utilisé avec notre gamme de mélangeurs Self-Detect®. Cette gamme d'appareils comprend les modèles Ascent® et Venturist®.
- Vous trouverez une description de chaque panneau de commande et de ses fonctionnalités ci-dessous. Le robot culinaire ne fonctionnera pas sur une base de mélangeur n'étant pas dotée de la fonctionnalité Self-Detect.
- Pour découvrir des techniques et trouver de l'inspiration pour vos recettes, visitez vitamix.com. Notre équipe vous montrera comment couper, trancher, râper et bien plus.
- Le robot culinaire de 12 tasses Vitamix est le compagnon parfait de nos récipients, tasses et bols à mélanger. Il transforme votre mélangeur en système de cuisine complet.
- Nos recettes et nos techniques sont rédigées de façon à ce que le robot culinaire puisse être utilisé sur tous ces socles-moteurs.
- Communiquez avec le Service à la clientèle au 1 800 848-2649 si vous avez des questions.

Panneaux de commande des mélangeurs

	Ascent A2300	Ascent A2500	Ascent A3300	Ascent A3500	Venturist V1200
Commandes					
	Interrupteurs et cadran de vitesse variable	Interrupteurs et cadran de vitesse variable	Commandes tactiles et cadran de vitesse variable	Commandes tactiles et cadran de vitesse variable	Interrupteurs et cadran de vitesse variable
Programme de nettoyage?	Non, utiliser la vitesse variable	Non, utiliser la vitesse variable	Non, utiliser la vitesse variable	Oui	Non, utiliser la vitesse variable
Minuterie	Décompte croissant	Décompte croissant	Programmable	Programmable	Programmable

! DÉBALLAGE ET MANIPULATION

- La lame multi-usage et les disques sont tranchants. Faire preuve de prudence lors du déballage, de la manipulation et de l'entreposage.
- Garder la lame multi-usage et les disques hors de la portée des enfants.
- Retirer et jeter l'emballage avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois.
- Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirer et jeter l'emballage et les sacs qui contiennent ou protègent le produit pendant son transport.



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

! AVANT ET PENDANT L'UTILISATION

1. Nettoyer le robot culinaire et toutes ses pièces avant la première utilisation. Consulter les instructions de nettoyage décrites dans le présent guide.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissances, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes. Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ceux-ci. Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
3. NE PAS IMMERGER. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Ne jamais toucher des pièces en mouvement.
6. Les lames sont tranchantes. Manipuler et nettoyer la lame multi-usage et les disques avec précaution pour éviter les blessures.
7. Ne jamais essayer de contourner ou de modifier le mécanisme Interlock.
8. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
9. Ne jamais essayer de retirer le couvercle hermétique lorsque l'appareil est en marche. Toujours arrêter l'appareil avant de retirer le couvercle hermétique.
10. N'essayez jamais de travailler avec des lames, des pièces de robot culinaire ou des disques endommagés. Contactez le service à la clientèle de Vitamix au 1-800-848-2649 pour obtenir des instructions.
11. N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné, ou qu'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant à son numéro de téléphone du service client pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage. Contactez le service à la clientèle de Vitamix au 1-800-848-2649 pour obtenir des instructions.
12. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
13. Les icônes et les chiffres illuminés sur le panneau de commande du mélangeur indiquent que l'appareil est prêt à être utilisé.
14. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pourrait provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. Une telle utilisation annulera votre garantie.
15. Ne jamais placer le mélangeur, les récipients, les tasses ou le robot culinaire sur un brûleur à gaz ou un brûleur électrique chaud, ou à proximité de ceux-ci, ni dans un four en marche ou sur le dessus de celui-ci.
16. Garder les mains et les ustensiles hors du bol du mélangeur et de l'entonnoir pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur.
17. Toujours attendre l'arrêt complet du disque ou de la lame multi-usage avant d'ouvrir le couvercle hermétique du bol du robot culinaire.
18. L'utilisation d'un grattoir ou d'une spatule en caoutchouc est possible, mais uniquement lorsque le robot culinaire a été retiré du socle du mélangeur et que le couvercle hermétique a été enlevé.

19. Le couvercle hermétique doit demeurer en place lors de l'utilisation de l'entonnoir et des poussoirs qui se trouve sur son ouverture. Ne jamais pousser les aliments avec les doigts lorsque l'appareil est utilisé pour trancher ou râper.
20. Toujours utiliser les poussoirs fournis avec votre robot culinaire. N'utilisez pas le pilon fourni avec votre mélangeur.
21. Afin de réduire les risques de blessures, ne jamais placer la lame multi-usage ou les disques pour trancher et râper sur le socle-moteur sans qu'ils soient installés correctement sur le robot culinaire.
22. Ne 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 du socle-moteur et provoquer des blessures.
23. Ne pas utiliser la lame pour hacher avec de la viande congelée ou contenant des os.
24. Ne pas utiliser la lame pour hacher avec des fruits ou des légumes congelés ou durs, comme de gros morceaux de noix de coco.
25. Ne pas utiliser la lame pour hacher avec des morceaux de fruits ou de légumes plus gros que la paume de la main.
26. Si la machine s'arrête prématurément, oscille ou bascule pendant le traitement, réduisez la charge dans la machine. Suivez toujours les directives de recette fournies dans le livre des techniques ou sur vitamix.com.
27. Des précautions doivent être prises lors du retrait des aliments du bol du robot culinaire. Veiller à ce que le moteur et la lame ou le disque soient complètement arrêtés avant de démonter le robot et d'essayer de retirer les aliments du bol.
28. La lame multi-usage ou le disque 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.
29. Faire preuve de prudence avec les liquides et les ingrédients chauds; des éclaboussures ou de la vapeur s'échappant du robot pourraient causer des blessures.
30. Ne jamais utiliser d'ingrédients dont la température est supérieure à 100 degrés Celsius (212 degrés Fahrenheit).
31. Ne pas dépasser la capacité maximale du bol du robot. Les capacités de remplissage maximales sont indiquées sur le bol du robot culinaire (12 tasses d'ingrédients secs; 9 tasses d'ingrédients humides).
32. Garder les mains et la peau exposée loin des ouvertures de l'appareil pour éviter les brûlures éventuelles.
33. Ne pas utiliser à l'extérieur.
34. Éviter de bouger l'appareil lorsqu'il est en marche.
35. Ne placer aucune pièce du robot culinaire ou du mélangeur au four à micro-ondes.
36. Ne pas utiliser de nettoyants très abrasifs ou corrosifs ou de produits nettoyants pour four pour laver les pièces du robot culinaire ou le socle du mélangeur.
37. 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.
38. N'utilisez PAS l'accessoire pour robot culinaire avec PerfectBlend App.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

VUE D'ENSEMBLE DU ROBOT CULINAIRE

A - Petit poussoir

Utilisé pour préparer les plus petits ingrédients.

Lavable au lave-vaisselle.

B - Grand poussoir

Utilisé pour pousser les ingrédients vers le disque pour trancher et râper.

Lavable au lave-vaisselle.

C - Couverture hermétique

Lavable au lave-vaisselle.

D - Bol du robot culinaire

Capacité de 9 tasses d'ingrédients humides,
12 tasses d'ingrédients secs.

Lavable au lave-vaisselle.

E - Lame multi-usage (lame à hacher)

(illustrée en place dans le bol du robot et ci-dessous;
amovible)

⚠ TRANCHANTE; manipuler avec précaution! Pour éviter les blessures, prendre la lame uniquement par le col en plastique.

Utilisée pour hacher, combiner, fouetter et mélanger les ingrédients

Possibilité de hacher grossièrement ou d'émincer.

Peut être utilisé pour transformer en purée, préparer des beurres de noix et pétrir des pâtes.

Lavable au lave-vaisselle.

F - Socle Self-Detect

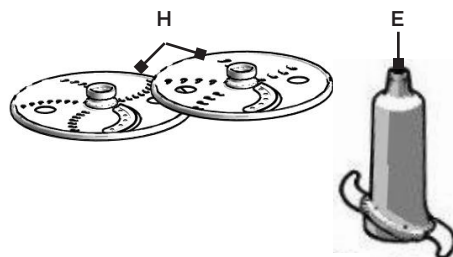
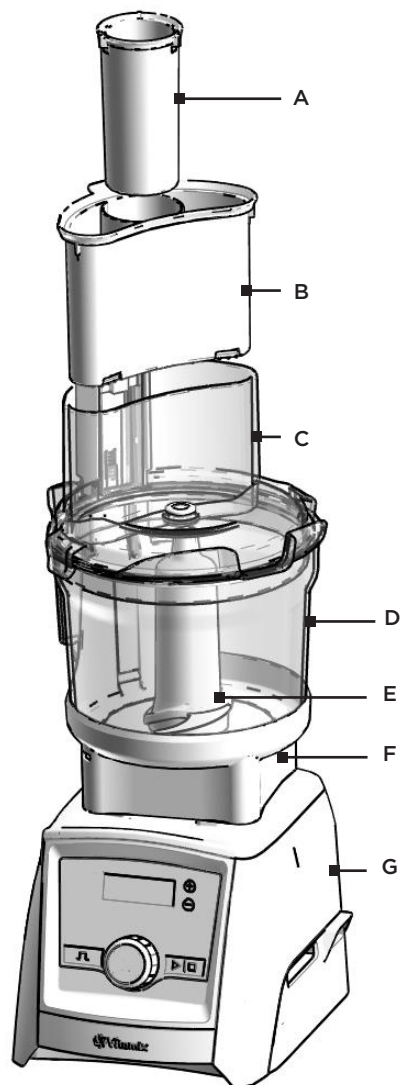
Essuyer avec un linge seulement.

Ne va pas au lave-vaisselle.

G - Socle-moteur du mélangeur (vendu séparément).

Essuyer avec un linge seulement.

Ne va pas au lave-vaisselle.



⚠ ATTENTION



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

Garder les mains et les ustensiles hors du bol du robot lorsque l'appareil est en marche. Utiliser les poussoirs pour guider les ingrédients vers le disque lorsque l'appareil est utilisé pour trancher ou râper, ou vers l'intérieur du bol du robot lors de l'utilisation de la lame multi-usage. Ne jamais insérer les doigts, des ustensiles de cuisine, un pilon ou une spatule dans l'entonnoir.

Les lames continueront à tourner jusqu'à ce qu'elles s'arrêtent complètement à la fin du cycle de transformation. Laisser la lame multi-usage ou les disques pour trancher et râper parvenir à un arrêt complet avant d'essayer de retirer le couvercle hermétique.

Si le bol du robot devient instable durant l'utilisation, ÉTEINDRE l'appareil et attendre que le moteur parvienne à un arrêt complet avant de tenter de retirer le robot culinaire du socle-moteur. Cela comprend l'arrêt complet de la lame multi-usage ou du disque pour trancher ou découper.

Faire preuve de prudence avec le fromage. Le fromage choisi doit pouvoir être coupé facilement à l'aide d'un couteau. Les fromages trop durs peuvent endommager la lame ou le disque.

⚠ ATTENTION



Pour éviter d'éventuelles brûlures, faire preuve de précaution lors du travail avec des liquides chauds. La vapeur, les éclaboussures et le contenu qui s'échappent peuvent causer des brûlures.

Ne PAS utiliser votre appareil plus de 3 minutes sans discontinuer.

Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée.

NE PAS toucher la prise d'entraînement du socle ou la surface inférieure de la base Self-Detect.

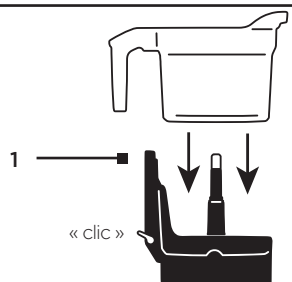
Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, n'utilisez PAS le bol du robot culinaire (y compris la base, le couvercle hermétique et les poussoirs) dans le four à micro-ondes.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Ne PAS remplir le bol du robot au-delà de la ligne de remplissage maximum pour les liquides (MAX LIQUID).
- TOUJOURS ajouter les ingrédients secs ou plus épais dans le bol du mélangeur avant d'y verser des liquides.
- Pour obtenir les résultats désirés, suivre visuellement le processus de transformation des ingrédients.
- Ajouter le liquide aux recettes de purée après le passage au robot culinaire.
- Brasser les beurres de noix si l'huile s'est séparée du reste du mélange.
- Retirer le petit poussoir pour ajouter du liquide au mélange.
- Lors du travail avec des ingrédients secs, il est possible d'utiliser différentes fonctions de l'appareil, si désiré.
- Ne PAS dépasser la ligne de remplissage maximum (MAX FILL) si tous les ingrédients sont secs.
- Ne PAS dépasser la ligne de remplissage maximum pour les liquides (MAX LIQUID) si le mélange contient des ingrédients liquides.
- Lors du travail avec des ingrédients à la fois secs et liquides, mettre les liquides dans le bol avant les ingrédients secs afin de veiller à obtenir un résultat homogène.
- Ne pas utiliser la lame pour hacher avec de la viande congelée ou contenant des os.
- Ne pas utiliser la lame pour hacher avec des fruits ou des légumes congelés ou durs, comme de gros morceaux de noix de coco.
- Si l'appareil s'éteint prématurément, oscille ou bouge lors de l'utilisation, diminuer la charge du robot.
- Ne pas utiliser la lame pour hacher avec des morceaux de fruits ou de légumes plus gros que la paume de la main.
- Avant de râper ou de trancher des ingrédients, couper les aliments afin qu'ils puissent être insérés dans l'ouverture du couvercle ou du grand poussoir (lorsque le petit poussoir est retiré).
- Les ingrédients mous devraient être partiellement congelés avant d'être tranchés ou râpés.
- Si la machine s'arrête prématurément, oscille ou bascule pendant le traitement, réduisez la charge dans la machine. Suivez toujours les directives de recette fournies dans le livre des techniques ou sur vitamix.com.
- Rangez les lames et les disques comme vous le feriez avec des couteaux tranchants, loin des enfants.

1. Installer le bol du robot (1) sur la base Self-Detect (2).

Remarque : Vous entendrez un clic lorsque le bol du robot se verrouillera en position.



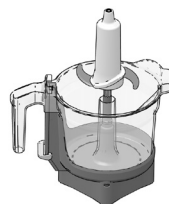
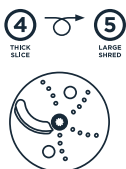
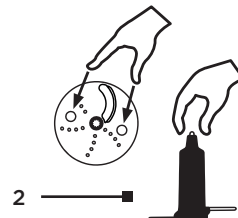
2. Choisissez la fonction désirée :

Pour hacher :

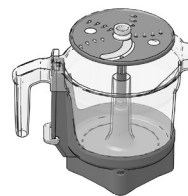
- Prendre la lame multi-usage par le moyeu pour éviter tout contact direct avec les lames. Mettre la lame multi-usage en place en l'abaissant sur l'arbre central du bol.

Pour trancher ou râper :

- Prendre le disque pour trancher ou râper par les trous pour les doigts prévus à cet effet afin d'éviter le contact direct avec la lame à trancher. Abaisser le moyeu central du disque sur l'axe d'entraînement. Le moyeu reposera au-dessus du pignon d'entraînement.



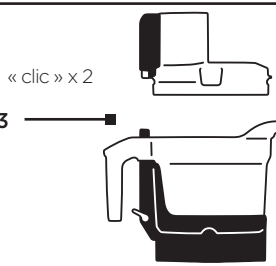
ou



3. Fixer le couvercle hermétique sur le bol du robot.

Remarque : vous entendrez deux clics.

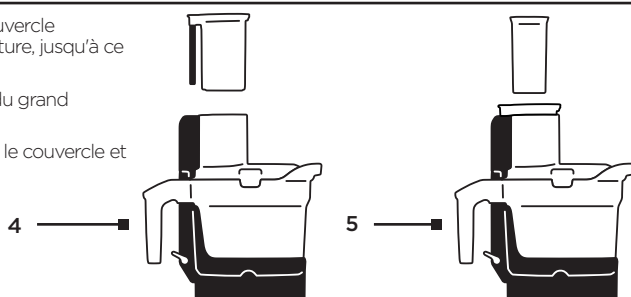
REMARQUE : Veiller à ce que les deux languettes du couvercle hermétique soient bien fixées au bol du robot, comme pour le couvercle du récipient à mélanger.



4. 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.

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

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

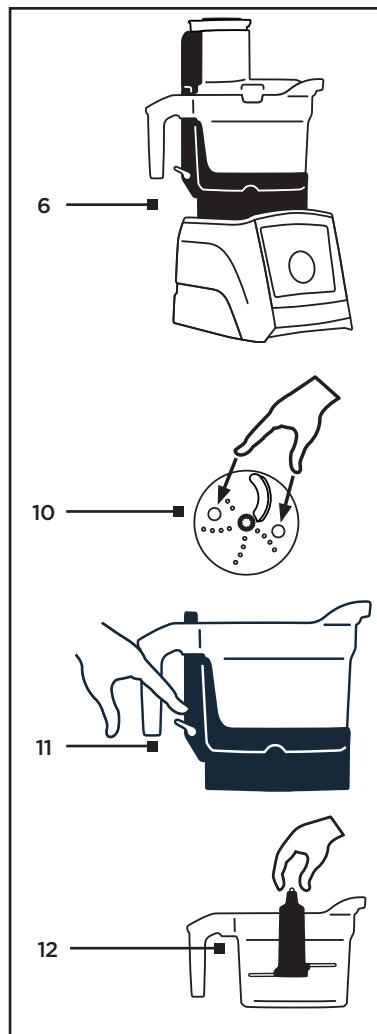


6. Placer le robot culinaire sur le socle du mélangeur.
7. Laver et préparer les ingrédients. La préparation pourrait comprendre le fait de retirer les tiges, de couper les ingrédients en plus petits morceaux, etc. (Consulter la recette ou la technique suivie pour obtenir des conseils.)
8. Au travail : Les mélangeurs A2300 et A2500 de la série Ascent doivent être réglés à une vitesse variable entre 1 et 10 pour fonctionner avec cet accessoire. Le socle du mélangeur ne s'allumera pas si le bouton est réglé en mode Veille ou Programme. La lame ou le disque tourneront à vitesse continue. Il n'est pas nécessaire d'ajuster la vitesse sur le socle du mélangeur.

- Pour hacher :

Remarque : Vous pouvez mettre les ingrédients dans le bol du mélangeur au préalable. Suivre les instructions ci-dessous pour hacher des ingrédients à l'aide de l'ouverture du grand poussoir.

- a. Retirer le petit poussoir.
- b. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt du socle du mélangeur. La lame multi-usage devrait commencer à tourner.
- c. Insérer les ingrédients dans l'ouverture du couvercle hermétique.
- Pour trancher ou râper :
 - a. Choisir la taille de poussoir appropriée en fonction de la taille des aliments.
 - b. Dans le cas de plus gros morceaux, retirer le grand poussoir. Il est possible de laisser le petit poussoir en place. Il doit demeurer à l'intérieur du grand poussoir lorsque ce dernier est retiré du couvercle hermétique.
 - c. Insérer les ingrédients dans l'ouverture du couvercle hermétique.
 - d. Placer le gros poussoir par-dessus les ingrédients.
 - e. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt du socle du mélangeur.
 - f. Appliquer une légère pression sur les ingrédients afin qu'ils descendent lentement dans l'ouverture et reposent sur le disque.
 - g. Une fois le processus terminé, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt.
9. Attendre l'arrêt complet de la lame multi-usage, puis retirer le couvercle hermétique.
10. Le cas échéant, retirer avec précaution le disque pour trancher ou râper et mettre de côté.
11. Il est maintenant possible de séparer le bol du robot de la base Self-Detect en appuyant sur le levier de déblocage.
12. Le cas échéant, retirer avec précaution la lame multi-usage du bol du mélangeur.
13. Retirer ou verser les ingrédients contenus dans le bol du robot.



NETTOYAGE

Remarque : Ne jamais utiliser un robot culinaire endommagé. Le cas échéant, communiquer IMMÉDIATEMENT avec le service à la clientèle Vitamix.

Nettoyage :

IMPORTANT! Toutes les pièces à l'exception de la base Self-Detect sont lavables au lave-vaisselle.

Pour la nettoyer, essuyer la base Self-Detect avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Essuyer la base avec une serviette propre pour éliminer les résidus de savon, puis sécher avec une autre 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.

Si votre mélangeur offre un programme de nettoyage :

Remplir le bol du robot à moitié d'eau tiède. Ajouter quelques gouttes de savon à vaisselle. Remettre le robot culinaire sur le socle du mélangeur. Exécuter le programme de nettoyage. Une fois l'opération achevée, le programme s'arrêtera automatiquement.

Base pour mélangeur

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

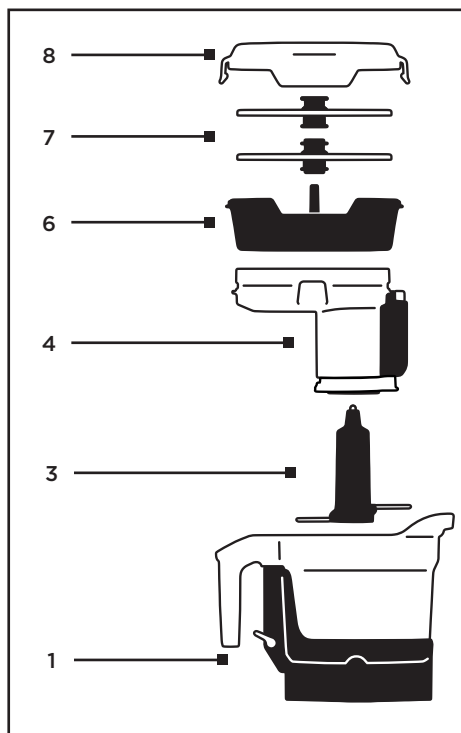


ENTREPOSAGE

Entreposage

Utiliser le boîtier de rangement pour ranger et entreposer en toute sécurité les disques.

1. Mettre la lame multi-usage dans le bol.
2. Mettre le grand et le petit poussoirs en place dans l'ouverture du couvercle hermétique.
3. Insérer la lame multi-usage dans le bol du mélangeur.
4. Retourner le couvercle hermétique de façon à ce qu'il soit à l'envers.
5. Placer le couvercle 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.
6. Emboîter le boîtier de rangement dans le fond du couvercle hermétique.
7. Mettre les deux disques pour trancher ou râper dans le boîtier de rangement.
8. Mettre le couvercle sur le boîtier de rangement.



DÉPANNAGE

- Les aliments ne sont pas hachés uniformément :
Vous essayez peut-être de hacher trop d'aliments en même temps, ou vous faites tourner l'appareil en continu plutôt que par pulsation.
- Du liquide s'échappe à la jonction entre le bol et le couvercle lorsque l'appareil est en marche :
Vous avez ajouté trop de liquide. Ne jamais utiliser plus de 9 tasses de liquide, qu'il soit clair ou épais.
- Les tranches sont inégales ou ne sont pas droites :
Remplissez l'entonnoir avec plus de soin. Appliquez une pression plus uniforme sur le poussoir.
- Les carottes ou les aliments similaires tombent de côté dans l'entonnoir :
Coupez ces aliments en morceau de la même longueur que le col de l'entonnoir en veillant à bien le remplir. Pour couper un ou deux morceaux, utilisez le petit entonnoir. Coupez les carottes en deux et insérez 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. Retirez le disque occasionnellement et répartissez les aliments transformés. Lorsque les aliments transformés approchent du bas du disque, videz le bol du robot.
- Il reste quelques morceaux d'aliments sur le dessus du disque pour trancher ou râper :
C'est normal. Dans la plupart des cas, vous pouvez râper davantage d'aliments en effectuant un mouvement de va-et-vient avec le grand poussoir, ce qui permettra au morceau d'être transformé, ou en repositionnant le morceau dans l'entonnoir et en réessayant.
- Les fromages mous, comme la mozzarella, s'écrasent et s'accumulent sur le dessus du disque à râper :
Le fromage n'était pas assez froid ou une trop grande pression a été exercée sur le poussoir. Pour râper des fromages mous, appliquez une pression uniforme sur le poussoir afin de presser le fromage contre le disque.

GARANTIE COMPLÈTE DE 3 ANS

1. CE QUI EST COUVERT.

Vita-Mix Corporation («Vitamix») garantit qu'un accessoire pour robot culinaire (le «robot culinaire»), un couvercle encliquetable, une base auto-déTECTABLE, un étui de rangement, des plongeurs pour aliments, des disques de tranchage / déchiquetage et une lame de hachage polyvalente qui est acheté séparément d'une base de moteur de mélangeur sera exempt de défauts de matériau ou de fabrication et résistera à l'usure de l'utilisation domestique ordinaire pendant 3 ans à compter de la date d'achat.

Vitamix réparera gratuitement, dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné, le robot culinaire défectueux. Si, à la seule discrétion de Vitamix, le robot culinaire ou le composant défectueux ne peut pas être réparé, Vitamix choisira soit (A) de remplacer le robot culinaire ou le composant gratuitement ou (B) de rembourser le prix d'achat intégral au propriétaire, sauf si Vitamix reçoit avis écrit préalable de la préférence du propriétaire.

2. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

Cette garantie s'applique uniquement aux propriétaires pour un usage domestique ordinaire. Cette garantie ne couvre pas les modifications cosmétiques qui n'affectent pas les performances, telles que la décoloration ou les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyants ou l'accumulation de nourriture. Cette garantie n'est valable que si le robot culinaire est utilisé conformément aux instructions, avertissements et garanties contenus dans le manuel du propriétaire.

Le broyage de certaines herbes et épices dans le bol de travail entraînera des rayures cosmétiques et peut entraîner une usure prématurée des lames et / ou des disques. Des traces de sable, de gros grains et d'herbes abrasives entraîneront également une usure prématurée des lames. Les herbes peuvent contenir des huiles volatiles, faire en sorte que le bol de travail retienne les huiles et provoquer une décoloration permanente. Votre bol de travail, vos disques et votre lame multi-usage ne sont pas couverts par la garantie Vitamix dans ces circonstances.

Vitamix ne sera pas responsable du coût des réparations sous garantie non autorisées.

LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT SONT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX SOUS CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À FAIRE UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU UNE MODIFICATION À CETTE GARANTIE QUI PEUT ÊTRE LIÉE À VITAMIX. EN CONSÉQUENCE, L'ACHETEUR NE DEVRAIT PAS S'INSCRIRE SUR DES DÉCLARATIONS SUPPLÉMENTAIRES FAITES PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QU'ELLE SOIT BASÉE SUR UN CONTRAT, UNE INDEMNITÉ, UNE GARANTIE, UN DÉLIT (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE SPÉCIAL, INDIRECT, ACCESSOIRE OU INDIRECT, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, PERTE DE PROFIT OU REVENU.

Certains États n'autorisent pas de limites sur les garanties. Dans ces états, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. En dehors des États-Unis et du Canada, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

3. CE QUI ANNULE LA PRÉSENTE GARANTIE

L'abus, le mauvais usage, l'usage négligent, l'altération du 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.

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

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