

Venturist™ HIGH-PERFORMANCE BLENDER

CERTIFIED RECONDITIONED

VM0185B



SPECIFICATIONS

Voltage:	120 V	Height (with 64 oz. (2 L) container on blender base): 17 inches
Frequency:	50 - 60 Hz	Width: 8 inches
Amps:	12 Amps	Depth: 11 inches

- This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.
- This device complies with Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
- This device complies with Health Canada's Safety Code. The installer of this device should ensure that RF radiation is not emitted in excess of the Health Canada's requirement. Information can be obtained at http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/radiation/radio_guide-lignes_direct/index-eng.php.

CAUTION



Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this equipment.

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 blender base or the drive spline in the blade base
	DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids.
I/O	On/Off
	Start/Stop
	Pulse



Your Adventure Awaits

vitamix.com

U.S. Patent: 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		
	<p>To Avoid Injury.</p> <p>Read and understand instruction manual before using this machine.</p>	

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

This product is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and is not intended to be used for commercial purposes. Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

Any repair, servicing, or 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		
	<p>Electrical Shock Hazard.</p> <p>Use grounded outlet only.</p> <p>DO NOT remove ground.</p> <p>DO NOT use an adapter.</p> <p>DO NOT use an extension cord.</p> <p>Always unplug before cleaning the blender base or when not in use.</p> <p>Do not put the blender base in water or other liquid.</p> <p>Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</p>	

PARTS AND FEATURES

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

Legacy Vitamix Containers - Legacy Vitamix containers will not work with your Venturist 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 blender 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 30 seconds. The screen will dim. To exit sleep mode, rotate the variable speed dial to the desired speed for your next blend.

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.

Error Codes - If you see an error code on the display make note of the numbers on the display after the error code. Call Vitamix Customer Service for help with the issue.. Recording the numbers isn't necessary, but will give the Customer Service team more information to help with the issue.

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:

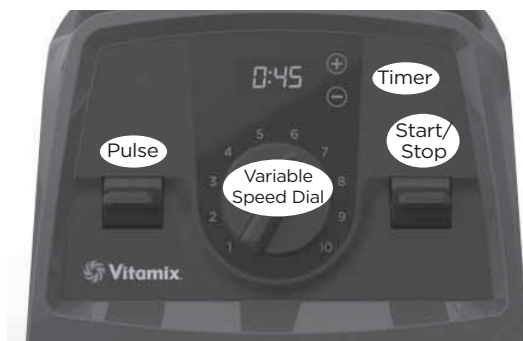
Process only Vitamix recipes when learning to use the blender. Do not process recipes at lower speeds than recommended. Do not process recipes at higher speeds than recommended. Do not process recipes for longer than recommended. Use your tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving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

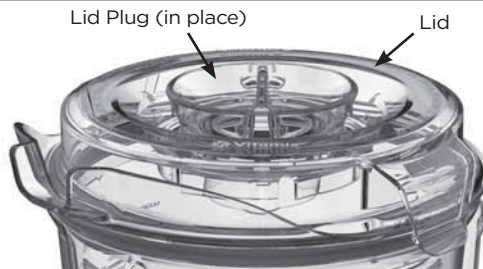
On/Off Switch



Blender with Variable Speed



PARTS AND FEATURES



⚠ CAUTION



Rotating Blades Can Cause Damage.

Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the container and 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 (oz), Liters (L), Milliliters (ml) and Cups (c) 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 Venturist blender base.
- The container, lid, lid plug and tamper are dishwasher safe.

⚠ 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. Turn the variable speed dial to Variable Speed 1.

6. Press Start/Stop. The blades will begin to turn and the timer will count the minutes and seconds that the blend has been processing. To set a blend time, use the +/- icons on the controls.

7. Rotate the Variable Speed Dial between 1 and 10 during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.

8. At the end of the blend, rotate the Variable Speed Dial counter-clockwise until Variable 1 is displayed and press Start/Stop.

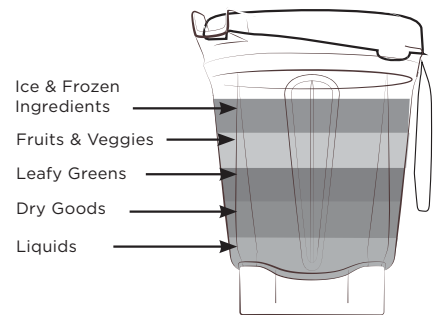
9. **If the mixture stops circulating:**

- 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.

10. 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.

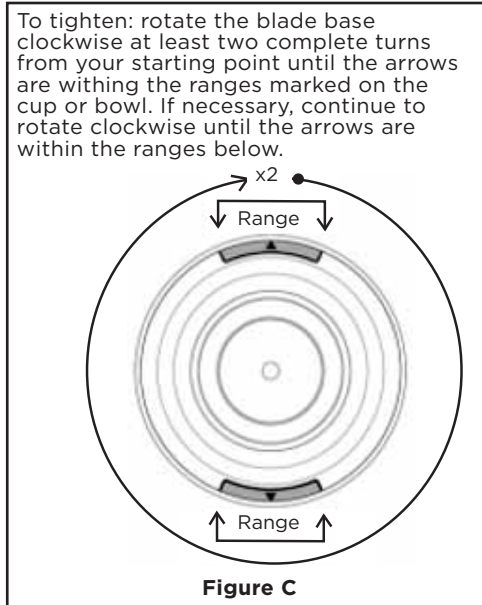
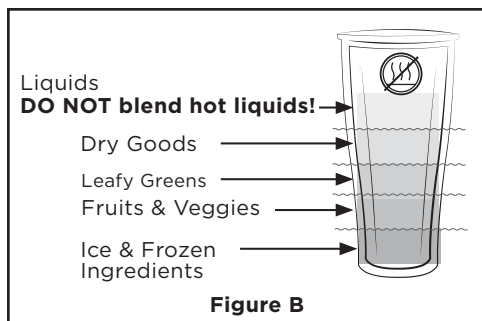
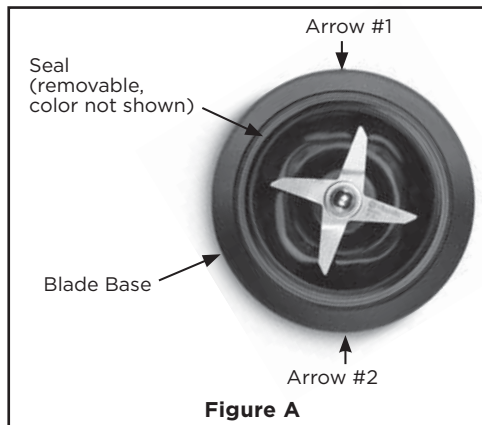
3. Load the cup or bowl (see Figure B for ingredient loading order).
4. Put the blade base onto the cup or bowl.
5. Rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl.
6. Put the cup or bowl and blade base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

① 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.



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/2.L 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. Press the Start / Stop.
- 4. Slowly increase variable speed to 10.
- 5. Run the machine for 30 to 60 seconds.
- 6. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
- 7. 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. Press the Start / Stop.
- 5. Slowly increase variable speed to 10.
- 6. Run the machine for 30 to 60 seconds.
- 7. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
- 8. Allow mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
- 9. 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.

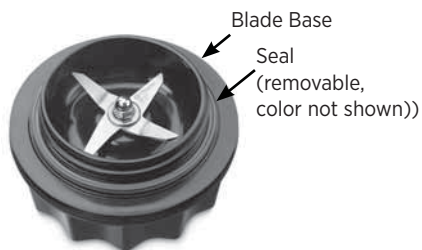
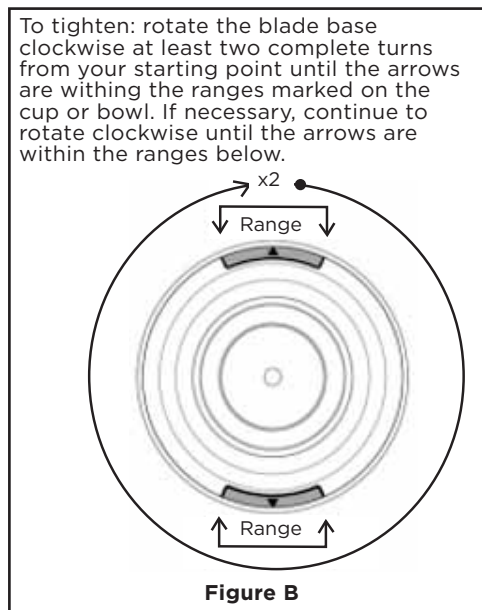
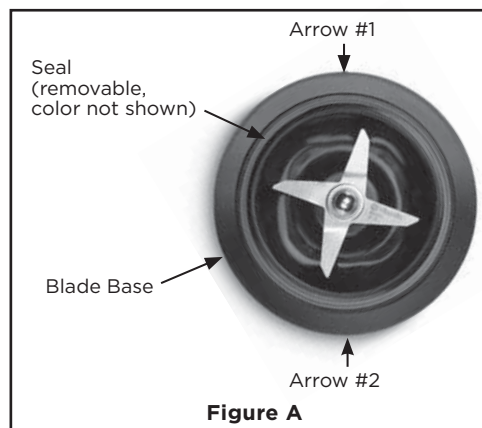
3. Fill the cup or bowl to half-full with cold water and a couple of drops of dishwashing liquid.
4. Put the blade base onto the cup or bowl.
5. Rotate the blade base clockwise at least two complete turns from your starting point until the arrows are within the ranges marked on the cup or bowl. If necessary, 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. Turn the variable speed dial to Variable Speed 1.
8. Press Start / Stop. Slowly increase speed to 10 and run the machine for 30 to 60 seconds.
9. Reduce speed to Variable 1. Press Start / Stop.
10. Slowly unthread the blade base from the cup or bowl.
11. 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. Turn the variable speed dial to Variable Speed 1.
7. 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. Allow mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes.
10. 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.



WARRANTY AND SERVICE

Full 5-Year Reconditioned Machine Warranty

1. PRODUCT REGISTRATION.

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

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Machine for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the machine change during the 5-year period, please update the Machine's owner information at www.vitamix.com/warranty.

3. WHAT IS COVERED.

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

If, in Vitamix's sole discretion, the failed Machine or component part of the Machine cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Machine free of charge or (B) refund the full purchase price to the owner, unless Vitamix receives prior written notice of the owner's preference.

4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

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

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 Machine, exposure to abnormal or extreme conditions, or failure to follow the operating instructions will void this Warranty.

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

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

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

Within the U.S.A. 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.

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



Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.

1.800.848.2649 / 1.440.235.4840

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

When applicable:



©2022 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 Vita-Mix Corporation.

Venturist™ MÉLANGEUR À HAUTE PERFORMANCE

CERTIFIÉ RECONDITIONNÉ

VM0185B



SPÉCIFICATIONS

Tension :	120 V	Hauteur (avec le récipient de 2 L [64 oz] sur le socle du mélangeur) : 17 po
Fréquence :	50 - 60 Hz	Largeur : 8 po
Intensité électrique :	12 A	Profondeur : 11 po

- Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil n'engendre pas d'interférences nuisibles; et 2) cet appareil doit tolérer tout type d'interférences reçues, notamment les interférences pouvant provoquer une utilisation non désirée de l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux normes RSS exemptes de licence d'Industrie Canada. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil n'engendre pas d'interférences; et 2) cet appareil doit tolérer tout type d'interférences, notamment les interférences pouvant provoquer une utilisation non désirée de l'appareil.
- Cet appareil est conforme au Code de sécurité de Santé Canada. L'installateur de cet appareil doit s'assurer que les radiofréquences émises ne dépassent pas le seuil autorisé par Santé Canada. De plus amples renseignements se trouvent au http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-smrt/pubs/radiation/radio_guide-lignes_direct/index-fra.php.

⚠ MISE EN GARDE



Les changements ou les modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité sont susceptibles de révoquer les droits d'utilisation de cet équipement.

SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde
	NE JAMAIS toucher les pièces en mouvement. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient.
	Risque de décharge électrique
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds
	Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, avant de changer des accessoires ou avant de toucher des pièces en mouvement lorsque le mélangeur fonctionne.
	Utiliser l'appareil lorsque le couvercle et la prise du couvercle sont en place.
	Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.
	NE PAS immerger.
	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
	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.
I/O	Marche/Arrêt
	Démarrer/Arrêter
	Pulse



Your Adventure Awaits

vitamix.com

U.S. Patent: vitamix.com/patents

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT : Afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix®, adoptez des mesures de sécurité essentielles, notamment celles qui suivent. **LIRE LES DIRECTIVES, LES MESURES DE SÉCURITÉ ET LES AVERTISSEMENTS EN ENTIER 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 bocaux 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 cannelle 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 DIRECTIVES.

⚠ ATTENTION		
	Afin d'éviter toute blessure, lisez attentivement le guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil.	

DIRECTIVES IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Ce produit est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial. Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche. L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou par un représentant de service Vitamix autorisé.

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

⚠ ATTENTION		
	Risque de décharge électrique. Utilisez uniquement une prise avec mise à la terre. NE RETIREZ PAS la mise à la terre. N'UTILISEZ AUCUN adaptateur. N'UTILISEZ AUCUNE rallonge électrique. Débranchez toujours le mélangeur avant de nettoyer le socle ou lorsqu'il n'est pas en marche. N'immergez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou dans d'autres liquides. Le non-respect de ces directives peut causer la mort ou une décharge électrique.	

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Technologie – Le mélangeur, les récipients et les tasses communiquent à l'aide de la technologie sans fil. Chaque récipient est programmé pour fonctionner sur le socle du mélangeur à une performance optimale selon sa taille et sa fonctionnalité.

Anciens récipients Vitamix – Les anciens récipients Vitamix ne fonctionneront pas avec le socle de votre mélangeur Venturist. Les anciens appareils sont les Vitamix des séries C, G et S. Pour en savoir plus sur les produits Vitamix, veuillez visiter vitamix.com.

Interrupteur Marche/Arrêt (I/O) – L'interrupteur Marche/Arrêt (I/O) se trouve sur le côté droit du socle du mélangeur. Il contrôle l'alimentation de l'appareil.

Mode Veille – Le mélangeur se mettra en veille si le panneau de commande n'est pas utilisé après 30 secondes. La luminosité de l'écran faiblira. Pour quitter le mode Veille, faites tourner le cadran de vitesse variable jusqu'à la vitesse désirée pour votre prochain mélange.

Détection du récipient – Trois tirets (- - -) apparaissent sur le panneau de commande s'il n'y a pas de récipient sur le socle du mélangeur. Une fois le récipient installé, l'écran affiche « 0:00 ».

Démarrer/Arrêter (▶|◻) – Arrêtez le mélangeur à tout moment en appuyant sur le bouton Démarrer/Arrêter (▶|◻).

Cadran de vitesse variable – Le cadran de vitesse variable vous offre un contrôle manuel des variables 1 (basse) à 10 (haute).

Pulse (⏏) – Appuyer sur cette fonction de pulsation fait tourner les lames à la vitesse affichée sur le panneau de commande.

Affichage – Lorsque vous utilisez une vitesse variable, la minuterie compte jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton Démarrer/Arrêter. Le mélangeur s'arrêtera automatiquement lorsque le temps de fonctionnement maximal sera écoulé.

Codes d'erreur – Si vous voyez un code d'erreur à l'écran, prenez en note les chiffres affichés après le code d'erreur, puis appelez le service à la clientèle Vitamix pour obtenir de l'aide. Les chiffres ne sont pas nécessaires, mais ils donneront à l'équipe du service à la clientèle plus de détails pour vous aider.

Moteur – Le moteur est conçu pour se protéger de la surchauffe. Si le mélangeur ne fonctionne pas immédiatement, vérifiez qu'il soit bien branché et que l'interrupteur Marche/Arrêt soit réglé à Marche. Si le moteur a surchauffé, laissez-le refroidir pendant 20 à 45 minutes.

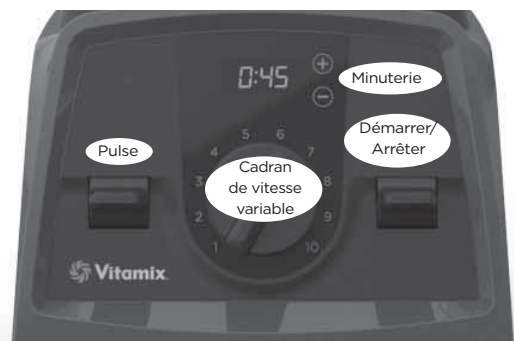
Conseils pour éviter de surcharger votre mélangeur :

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

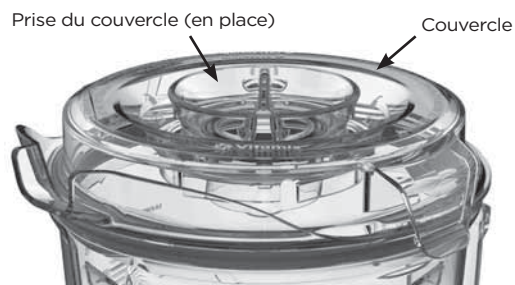
Pilon – Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les différents styles, types et formats de récipients. Utilisez le pilon fourni avec votre mélangeur. Le récipient ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité lorsque le pilon est utilisé.

Afin d'éviter la surchauffe, n'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.

Interrupteur Marche/Arrêt



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



⚠ MISE EN GARDE



Les lames rotatives peuvent causer des dommages.

Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les différents styles, types et formats de récipients. Utilisez le pilon et le couvercle fournis 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.
- 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.

Trois tirets (- - -) apparaissent sur le panneau de commande s'il n'y a pas de récipient sur le socle du mélangeur. Une fois le récipient installé, l'écran affiche « 0:00 ».

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. Tournez le cadran de vitesse variable sur la vitesse variable 1.

6. Appuyez sur démarrage/arrêt. Les couteaux vont commencer à tourner et le minuteur comptera les minutes et secondes de fonctionnement du mélangeur. Pour paramétrer une durée de mélange, utilisez les icônes +/- sur les commandes.

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

8. À la fin du mélange, tournez le sélecteur de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'à ce que Variable 1 s'affiche et appuyez sur démarrage/arrêt.

9. **Si la préparation cesse de circuler :**

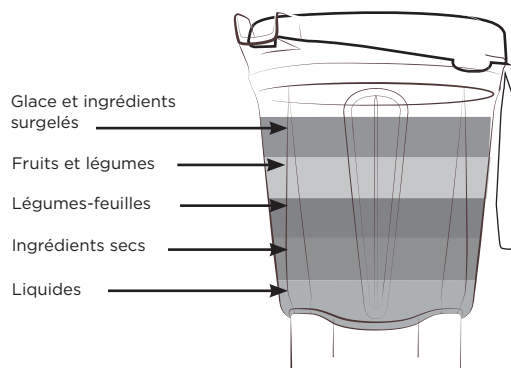
- Insérez le pilon dans le bouchon du couvercle et remuez jusqu'à ce qu'il « rote ». Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Retirez le récipient de la base du mélangeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour éloigner la bulle d'air des lames. Ajouter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

10. 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)

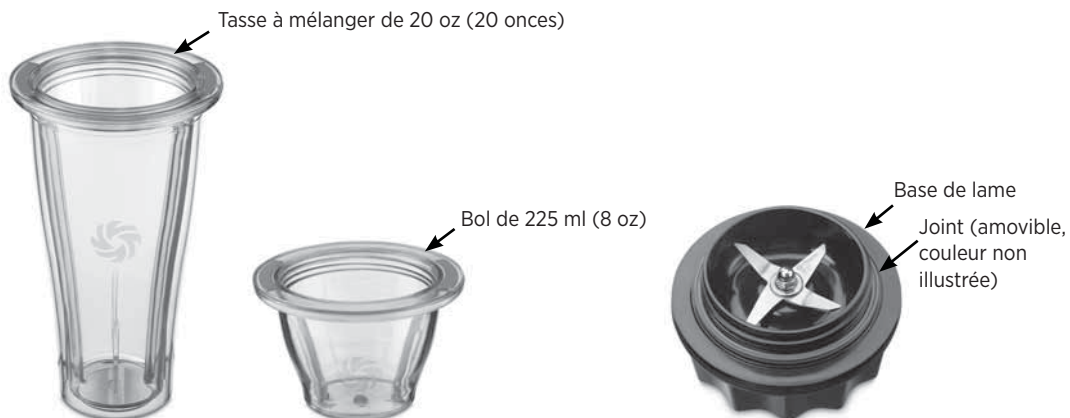
	Avertissement et mise en garde
	Ne JAMAIS toucher de pièces en mouvement
	NE PAS utiliser la tasse de 0,6 L (20 oz) ou le bol de 225 ml (8 oz) pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds.
	Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. NE PAS toucher la prise d'entraînement 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.

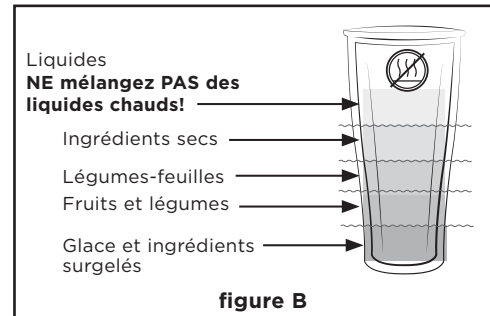
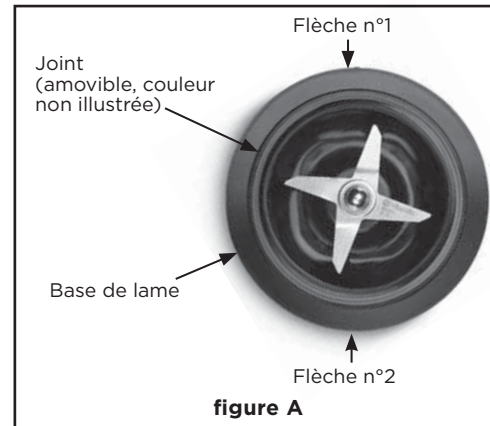
1. Repérez les deux flèches sur la base de lame. Ces dernières sont opposées l'une à l'autre sur la base de lame (voir figure A).
2. Posez un joint d'étanchéité propre au fond de la base de lame (voir figure A). Le joint doit s'ajuster parfaitement et uniformément autour du filetage.

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).

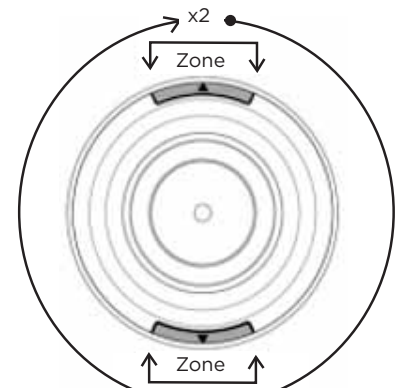
Ne remplissez pas la tasse au-dessus de la ligne de remplissage maximum avec des aliments solides ou liquides.

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 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 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. Versez de l'eau chaude jusqu'à la moitié du récipient et ajoutez quelques gouttes de détergent à vaisselle.
2. Enclenchez ou enfoncez le couvercle en deux parties au complet dans la position verrouillée.
3. Effectuez l'une des procédures suivantes :
 - Vitesse variable :
 - a. Appuyez sur démarrage/arrêt.
 - b. Augmentez lentement la vitesse variable à 10.
 - c. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - d. Tournez le sélecteur de vitesse variable jusqu'à la vitesse variable 1.
 - Modèle A3500, appuyez sur l'icône du Fonction autonettoyante (🔄) pour le sélectionner. Appuyez sur démarrage/arrêt. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il sera terminé.
4. Rincez et videz toutes les pièces.

Pour désinfecter:

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Remplissez le récipient à moitié d'eau et ajoutez 1 ½ cuillerée de thé d'eau de Javel.
3. Enclenchez ou enfoncez le couvercle en deux parties au complet dans la position verrouillée.
4. Effectuez l'une des procédures suivantes :
 - Vitesse variable :
 - a. Appuyez sur démarrage/arrêt.
 - b. Augmentez lentement la vitesse variable à 10.
 - c. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - d. Tournez le sélecteur de vitesse variable jusqu'à la vitesse variable 1.
 - Modèle A3500, appuyez sur l'icône du Fonction autonettoyante (🔄) pour le sélectionner. Appuyez sur démarrage/arrêt. Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il sera terminé.
5. Laissez reposer la préparation dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
6. Videz le récipient de la préparation contenant de l'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air. Ne rincez pas le récipient 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.

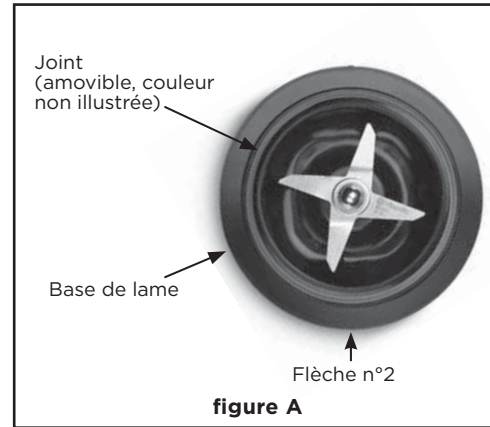


figure A

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.

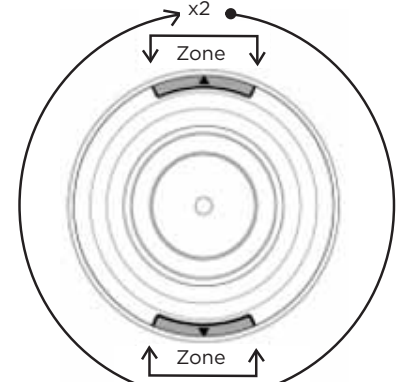
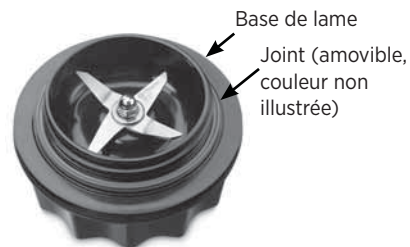


figure B



Certifié reconditionné Garantie complète de l'appareil pendant dix (5) 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 5 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 5 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 défaillant sans frais.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, le mélangeur ou le composant du mélangeur défaillant 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 nettoyants 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 moudre 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 DÉLICTEL (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.

Pour voir la gamme complète de produits Vitamix®, visitez le **vitamix.com**.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2103 É.-U.
1 800 848-2649 / 1 440 235-4840
Vitamix.com

Le cas échéant :



©2022 Vita-Mix Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise de quelque façon que ce soit, ou entreposée dans une banque de données ou un système d'extraction sans l'autorisation écrite de Vita-Mix Corporation.