

# VITAMIX PROPEL™ SERIES HIGH-PERFORMANCE BLENDERS

VM0197A



Propel 510



Propel 750

## 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 ounce (0.6 L) cup to heat ingredients or to blend hot liquids
	DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave
	On/Off
	Pulse



vitamix.com

U.S. Patent: vitamix.com/patents

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE



**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. 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. Avoid contacting moving parts.
10. 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](mailto: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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter.
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven.

17. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the blender is not running.
18. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
19. Blades are sharp. Clean around the blade assembly in the container with extreme care to avoid injury.
20. To reduce the risk of injury, never place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container.
21. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
22. 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.
23. Never attempt to operate with damaged blades.
24. Never attempt to operate with the centering pad removed.
25. Always operate blender with lid and lid plug firmly in place. DO NOT remove 2-part lid while blades are rotating. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper.
26. When blending hot liquids or ingredients in the 48 ounce (1.4L) or 64 ounce (2.0L) 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.
27. DO NOT use your 20 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.
28. DO NOT continuously use your machine for more than 75 seconds with the 20 ounce cup.
29. 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.
30. 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.
31. Make sure that the container or cup and personal cup adapter are flush with the centering pad to ensure that the drive spline is engaged with the drive socket before operating.
32. Make sure to use the seal on the blade base and tighten the cup adequately to the blade base before blending.
33. Never place the personal cup adapter onto the blade base without the cup attached.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### WARNING



#### To Avoid Injury.

Read and understand instruction manual before using this machine.



## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

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

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard.

Use grounded outlet only.

**DO NOT** remove ground.

**DO NOT** use an adapter.

**DO NOT** use an extension cord.

Always unplug before cleaning the motor base or when not in use.

Do not put the motor base in water or other liquid.

**Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.**



## SPECIFICATIONS

Voltage:	120 V	Height (with 48 oz container on base): 18 inches (with 64 oz. container on base): 17 inches
Frequency:	50 – 60 Hz	Width: 8 inches
Amps:	11.5 Amps	Depth: 11 inches
Watts:	1400 W	

## PARTS AND FEATURES

### Vitamix Containers –

- Legacy (C Series and G Series) containers can be used on your Propel Series blender base.
- Programs (if included), are optimized specifically for the container that was part of your original purchase.
- A 20 ounce cup can be used when paired with the Vitamix Personal Cup Adapter.
- Vitamix Self-Detect containers will not work with the Propel Series Blender. Visit [vitamix.com](http://vitamix.com) for details.

### 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.
- 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.

**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 or 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.



Propel 750 shown with a \*64 ounce/2.0L container. Your container and lid may be different from this image, depending on your blender model.

# IMPORTANT! KNOW YOUR VITAMIX CONTAINER, LID AND TAMPER

## ⚠ CAUTION



### Rotating Blades Can Cause Damage.

Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your blender or container (if purchased separately from the motor base).

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

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

Before using a tamper during the blending, verify that you have the correct tamper. Only use the tamper with the lid securely locked in place and the lid plug removed. **If a tamper came with your blender at purchase, it is the correct tamper to use.** If a tamper did not come with your blender or you want to determine if a tamper that you already have can be used with your new container, please use these steps and illustrations to determine what tamper to use.

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

**Note:** A non-step tamper **MUST NOT** be used with any Vitamix container.



### How to use the Tamper:

**IMPORTANT!** The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.

- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating during blending, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.
- If the food does not circulate, the blender may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid plug, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper towards the sides or corners of the container. DO NOT try to force the tamper deeper into the container.

- 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.
- 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.

### Tips to prevent 'overloading' your blender:

- Do not process recipes at lower or 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.

## PROPEL SERIES CONTAINERS

48 oz / 1.4 L

64 oz / 2.0 L

48 oz / 1.4 L Wet Containers use a tamper which is approximately 9-<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. long

64 oz. / 2.0 L Wet Containers with black lid use the a tamper which is approximately 11 inches long.

**DO NOT use the S2 tamper with this container.**

**DO NOT use the S2 tamper with this container.**



## OTHER VITAMIX CONTAINERS AND TAMPERS

48 oz/1,4 L Stainless Steel

64 oz/2,0 L Legacy Tall

32 oz/0,9 L Legacy Dry

48 oz. / 1.4 L **Stainless Steel and Aer Disc** Containers use a tamper (S2) which is approximately 11 inches long.

64 oz. / 2.0 L **Tall** Containers use a tamper which is approximately 12-<sup>1</sup>/<sub>2</sub> in. long.

0.9 L (32 oz) Legacy Dry Containers use a tamper which is approximately 9-<sup>3</sup>/<sub>4</sub> in. long.

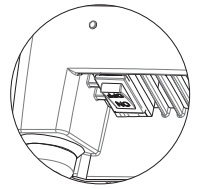
**Note:** The S2 tamper must be used with the clear-lid containers only.



# CONTROL PANEL

## On/Off Switch (I)/(O):

The On/Off Switch controls the power to the machine base. The On/Off Switch is located on the front of the machine. Move the On/Off Switch to the Off (O) position at night and whenever the machine is left unattended. If the On/Off switch is moved to the Off position to stop a program mid-cycle, wait 30 seconds for power to recycle before moving the On/Off switch back to the On position.



## Start (⏻)/Stop (⏹) Switch:

**At the start of the blend, always make sure that the Variable Speed Dial is pointed at the Stop Symbol (⏹).** Rotate the Variable Speed Dial to Variable Speed 1 or a Program setting. Press down on the Start/Stop Switch to initiate the blending process. Press down again to stop the process.

## Variable Speed Dial:

- To use programs: rotate the Variable Speed Dial to the left to the desired program.
- To use Variable Speed:
  - a. Rotate the Variable Speed Dial to the right to 1.
  - b. Press down on the Start/Stop switch.
  - c. Rotate the Variable Speed Dial between 1 and 10 during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
  - d. At the end of the blending cycle, rotate the marker on the Variable Speed Dial back to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

## Pulse: (⏻)

Variable Speed: Pressing down on the Pulse Switch will cause the machine to blend at the speed setting shown on the Variable Speed Dial for as long as the Pulse Switch is held down.

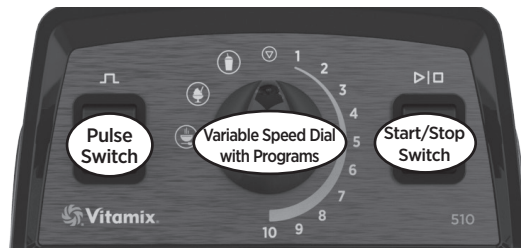
The Pulse function can be used when a program is selected. Pushing down the Pulse switch when a program is selected will cause the machine to run at 50% of high power for as long as the Pulse switch is pushed down.

Programs vary depending on your blender model. Blending times will vary, depending on the size of the container used. Refer to the recipes provided with your machine for best results.

Programs included on this model include:

- Smoothie (🥤)
- Frozen Dessert (🍦)
- Soup (🍲)

## Propel 510

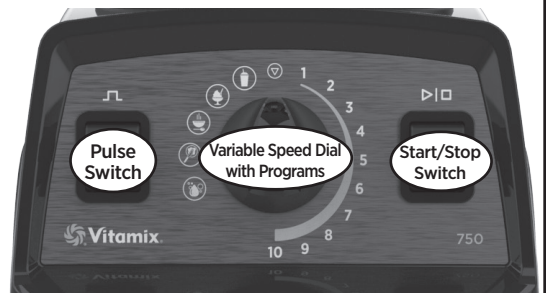


Programs vary depending on your blender model. Blending times will vary, depending on the size of the container used. Refer to the recipes provided with your machine for best results.

Programs included on this model include:

- Smoothie (🥤)
- Frozen Dessert (🍦)
- Soup (🍲)
- Spreads (🍞)
- Cleaning (🧼)

## Propel 750



# BLENDING

Note: The 20 ounce cup mentioned here are optional accessories of the Propel Series Blenders when used with a Vitamix Personal Cup Adapter. Please visit [vitamix.com](http://vitamix.com) for more information. Refer to the Personal Cup Adapter Owner's Manual for usage details.

## ⚠ WARNING



**When blending hot liquids or ingredients in the 48 oz or 64 oz. 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.**



**DO NOT use your 20 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.**



**DO NOT continuously use your machine for more than 2 minutes with the 20 ounce cup and Personal Cup Adapter. 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 Personal Cup Adapter.

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



1. Before using this container for Programs or the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.
2. Move the On/Off switch to the On position.
3. Load the container before placing it on the motor base. Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last. Although not necessary for blending, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients.
4. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening). Especially when blending hot ingredients, make sure that the lid is securely latched.
5. With the motor off, set the container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.

**WARNING!** When blending hot liquids or ingredients in the 48 oz or 64 oz. 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.

6. Use the Variable Speed dial to select a function.
  - Variable Speed - Rotate the dial right of center to Variable Speed 1.
  - Programs - Rotate the dial left of center to the desired program.
7. Activate the blades by pressing the Start/Stop Switch. Your container may shift as it gets into an aligned position.
  - Variable Speed - slowly rotate the Variable Speed dial to the right to the desired speed.
  - Programs - The programs vary in blending speed and duration and will automatically stop at the end of the program. Programs can be interrupted by pushing down the Start/Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start/Stop switch, the program will start at the beginning.
8. If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. To resolve Insert the tamper through the lid plug and stir until it "burps." If this does not work, press the On/Off switch to stop the motor. Remove the container from the motor base, and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Return the container to the motor base, replace the lid, and continue blending.
9. After blending, wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the blender base.

### Tips to prevent 'overloading' your blender:

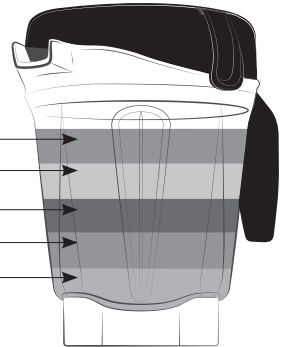
- Process only Vitamix recipes when learning to use the blender.
- Do not process recipes at lower or higher speeds than recommended.

### How to use the Tamper:

**IMPORTANT!** The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.

- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating during blending, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.
- If the food does not circulate, the blender may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid plug, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper towards the sides or corners of the container. DO NOT try to force the tamper deeper into the container.

Ice & Frozen  
Ingredients  
Fruits & Veggies  
Leafy Greens  
Dry Goods  
Liquids



\*64 ounce/2.0L container shown. Your container and lid may be different from this image, depending on your blender model. Ingredient load order for the 48 oz/1.4 L container is the same.

# 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, lid, 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.

Follow these instructions if you prefer not to wash your container in the dishwasher.

## **To Clean the Container:**

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 Start/Stop. Slowly increase variable speed to 10.
4. Run the machine for 30 to 60 seconds.
5. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1. Press Start/Stop.
6. Rinse and drain all pieces.

## **To Sanitize the Container using Bleach:**

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. Rotate the dial clockwise to Variable Speed 1.
5. Press Start/Stop. 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. Press Start/Stop.
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.

## **To Sanitize the Container using Vinegar:**

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Prepare the vinegar solution and pour it into the container.
  - 64oz container, dilute 16oz. (473 ml) of vinegar in 16oz (473ml) water
  - 48 oz container, dilute 16oz. (473 ml) of vinegar in 16oz (473ml) water
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Begin with Variable Speed 1 on the display. Press Start/Stop.
5. Slowly increase variable speed to 10.
6. Run the machine on variable speed 10 for 2 full minutes.
7. Rotate the Variable Speed dial back to Variable Speed 1. Press Start/Stop.
8. Allow mixture to stand in the container for an additional 3 full minutes. Total contact time of the vinegar solution in the container should equal 5 minutes.
9. Pour vinegar solution out of container over inside surface of 2-part lid.
10. Repeat sanitization procedure a second time (steps 2-9).
11. Allow container and lid to air dry. Do not rinse after sanitizing. If necessary, rinse immediately before next use.

## **Lids, Lid Plug, Centering Pad and Tamper**

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



## 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.

# PROPEL 510 WARRANTY AND SERVICE

## 5-Year Full Machine Warranty

### 1. PRODUCT REGISTRATION.

You can register online at [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty); or by calling our Customer Service Department at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

### 2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Blender for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the blender change during the 5-year period, please update the Blender's owner information at [vitamix.com](http://vitamix.com).

### 3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Blender (a "Blender" consists of a motor blender base, any container(s), lids and tamper(s) purchased together) fails within 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 blender, repair the failed Blender or component part of the Blender free of charge.

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

### 4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

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

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

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

### 5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

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

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

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

#### United States

Vita-Mix Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199  
1-800-848-2649  
[service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)

#### Canada

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

# PROPEL 750 WARRANTY AND SERVICE

## 7-Year Full Machine Warranty

### 1. PRODUCT REGISTRATION.

You can register online at [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty); or by calling our Customer Service Department at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

### 2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Blender for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the blender change during the 7-year period, please update the Blender's owner information at [vitamix.com](http://vitamix.com).

### 3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Blender (a "Blender" consists of a motor blender base, any container(s), lids and tamper(s) purchased together) fails within 7 years from the date of purchase due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned blender, repair the failed Blender or component part of the Blender free of charge.

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

### 4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

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

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

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

### 5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

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

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

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

#### United States

Vita-Mix Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199  
1-800-848-2649  
[service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)

#### Canada

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

©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 the Vita-Mix® Corporation.

140625\_Rev A MULTI 10/22

# MÉLANGEUR À HAUTE PERFORMANCE

## SÉRIE VITAMIX PROPEL™

VM0197A



Propel 510



Propel 750

### 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 qui se mettent en mouvement lorsque le mélangeur fonctionne.
	Utiliser l'appareil lorsque le couvercle et le bouchon 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) pour chauffer des ingrédients ou mélanger des liquides chauds.
	NE PAS utiliser les tasses (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.
	Marche/Arrêt
	Pulse (Impulsion)



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

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

## DIRECTIVES IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE



**AVERTISSEMENT** : pour éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix®, adoptez les mesures de sécurité essentielles, notamment les suivantes. **LISEZ LES INSTRUCTIONS, LES MESURES DE SÉCURITÉ ET LES MISES EN GARDE EN ENTIER AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.**

1. Lisez toutes les instructions.
2. N'utilisez le mélangeur qu'aux fins auxquelles 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 qui n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissances, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes. Une surveillance étroite est requise lorsqu'un mélangeur est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ceux-ci. Surveillez les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec le mélangeur.
4. **AVERTISSEMENT** : pour éviter qu'il ne soit activé par inadvertance, éteignez et débranchez le mélangeur avant le nettoyage.
5. **MISE EN GARDE** : afin d'éviter un risque lié à la réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, l'alimentation de ce mélangeur ne doit pas provenir d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou être connectée à un circuit qui est souvent activé et désactivé par le fournisseur.
6. 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 de retirer des pièces, ou avant de le nettoyer.
8. Vérifiez toujours que le mélangeur est éteint avant de brancher le cordon sur la prise murale. Pour débrancher le mélangeur, éteignez-le, puis retirez la fiche de la prise murale.
9. Ne touchez JAMAIS des pièces en mouvement.
10. N'utilisez jamais un mélangeur dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ni un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez le service à la clientèle Vitamix au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840, ou envoyez un courriel à [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) pour un examen, une réparation, un remplacement ou un ajustement. Si l'appareil a été acheté à l'extérieur des États-Unis ou du Canada, communiquez avec votre détaillant local Vitamix.
11. Votre cuisine pourrait être équipée de disjoncteurs DDFT. Vous les trouverez dans les prises situées près des éviers. Si le mélangeur ne fonctionne pas, débranchez celui-ci, puis réarmez la prise murale ou le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, débranchez le mélangeur de la prise. Laissez-le reposer pendant 24 heures avant de l'utiliser à nouveau. Communiquez avec le service à la clientèle Vitamix si le problème persiste.
12. L'altération ou la modification de toute pièce du mélangeur, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.
13. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce mélangeur, y compris les contenants de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. Une telle utilisation annulera votre garantie.
14. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.
16. Ne placez jamais l'appareil 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.

17. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
18. Le pilon doit être utilisé uniquement lorsque la partie principale du couvercle est en place.
19. Les lames sont tranchantes. Nettoyez l'assemblage de lames dans le récipient avec précaution pour éviter les blessures.
20. Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais un assemblage de lames sur le socle-moteur, sauf si l'assemblage est fixé au récipient Vitamix.
21. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes et que vous videz et nettoyez le récipient.
22. Ne laissez aucun objet étranger dans le récipient, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou le bouchon du couvercle, car ils pourraient endommager les lames et d'autres composantes lors du démarrage de l'appareil et provoquer des blessures.
23. N'utilisez jamais l'appareil si les lames sont endommagées.
24. N'utilisez jamais l'appareil si le coussinet de positionnement est retiré.
25. Utilisez l'appareil en vous assurant chaque fois que le couvercle et la prise du couvercle sont bien en place. NE retirez JAMAIS le couvercle à deux pièces lorsque les lames tournent. Retirez uniquement la prise du couvercle pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon.
26. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient de 48 onces (1,4 L) ou 64 onces (2,0 L), soyez prudent; les éclaboussures ou la vapeur qui s'échappe peuvent provoquer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours à mélanger au réglage de vitesse le plus bas, soit la vitesse variable 1. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
27. N'utilisez PAS la tasse de 0,6 l (20 oz) pour chauffer des ingrédients ou 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.
28. N'utilisez PAS votre appareil en continu pendant plus de 75 secondes avec la tasse de 0,6 l (20 oz).
29. Si une tasse devient chaude au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêtez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le mélangeur. Laissez la tasse et les ingrédients refroidir à la température ambiante avant de retirer la base de la lame.
30. Lors de la préparation de beurres de noix ou d'aliments à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange commence à circuler dans le récipient. Le fonctionnement de l'appareil pendant de longues périodes peut causer une surchauffe.
31. Assurez-vous que le récipient ou la tasse et l'adaptateur de tasse individuelle sont bien alignés avec le coussinet de positionnement, afin que la cannelure d'entraînement soit enclenchée avec la prise d'entraînement avant la mise en marche.
32. Assurez-vous d'utiliser le joint sur la base de lame et de bien resserrer la tasse sur la base de lame avant de mélanger.
33. Ne placez jamais l'adaptateur de tasse individuelle sur la base de lames sans avoir installé la tasse.

## CONSERVER CES DIRECTIVES

### ⚠ ATTENTION



**Afin d'éviter toute blessure,**  
Lire et comprendre 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.

Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas en marche.

N'immergez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.

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



## SPÉCIFICATIONS

Tension :	120 V	Hauteur (avec récipient de 48 oz sur la base) : 18 pouces (avec récipient de 64 oz sur le socle) : 17 po
Fréquence :	50 - 60 Hz	Largeur : 8 po
Intensité électrique :	11,5 ampères	Profondeur : 11 po
Watts :	1 400 W	

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

### Récipients Vitamix -

- Les anciens récipients (séries C et G) peuvent être utilisés sur votre socle de mélangeur série Propel.
- Les programmes (s'ils sont inclus) sont optimisés spécifiquement pour le récipient faisant partie de votre achat initial.
- Une tasse de 20 onces peut être utilisée lorsqu'elle est jumelée à l'adaptateur de pour tasse individuelle Vitamix.
- Les récipients Self-Detect Vitamix ne fonctionneront pas avec le mélangeur de série Propel. Visitez l'adresse [vitamix.com](http://vitamix.com) pour obtenir plus de détails.

### Couvercle, bouchon du couvercle et pilon

- Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle lorsque le mélangeur fonctionne.
- N'utilisez jamais le mélangeur sans vérifier que le couvercle est bien verrouillé.
- Le bouchon du couvercle comporte des marques afin de pouvoir servir d'une tasse à mesurer.
- Insérez la prise du couvercle dans l'ouverture prévue à cet effet. Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens horaire. Pour le retirer, tournez-le dans le sens antihoraire avant de le soulever.
- Retirez le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.

**Moteur** – le moteur est conçu pour se protéger de la surchauffe. Si le mélangeur ne commence pas immédiatement, vérifiez que vous avez branché l'appareil et que l'interrupteur Marche/Arrêt est activé. Si le moteur a surchauffé, laissez le moteur 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 ou supérieures à celles qui sont 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.



Propel 750 montré avec un récipient de \*64 onces/2,0 L. Votre récipient et votre couvercle peuvent être différents de ceux de l'image, selon le modèle de votre mélangeur.



**⚠ 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 fourni avec votre mélangeur ou votre récipient (s'il est acheté séparément du socle-moteur).

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

**Comment déterminer quel pilon utiliser avec votre récipient**

Avant d'utiliser un pilon pendant que le mélangeur est en marche, assurez-vous d'avoir le pilon approprié. Utilisez le pilon uniquement lorsque le couvercle est verrouillé de façon sécuritaire et que le bouchon du couvercle est retiré. **Si un pilon accompagnait votre mélangeur au moment de l'achat, il s'agit du bon pilon à utiliser.** Si aucun pilon n'accompagnait votre mélangeur ou si vous souhaitez savoir si un pilon que vous possédez déjà peut être utilisé avec votre nouveau récipient, suivez les étapes et les illustrations suivantes afin de déterminer quel pilon utiliser.

1. Placez le couvercle sur un récipient vide.
2. Retirez le bouchon du couvercle et insérez le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle. Le pilon doit s'insérer facilement dans l'ouverture. Le pilon ne doit pas entrer en contact avec les lames, quel que soit l'endroit où vous le déplacez dans le récipient.
3. Contrôle visuel : **SI LE PILON TOUCHE LES LAMES À UN QUELCONQUE ANGLE, N'UTILISEZ PAS CE PILON AVEC VOTRE RÉCIPIENT.**
4. Si vous n'avez pas le pilon approprié pour votre récipient, communiquez avec votre distributeur pour obtenir de l'aide.

Un pilon sans étapes NE PEUT PAS être utilisé avec les récipients Vitamix.



**Comment utiliser le pilon :**

**IMPORTANT! Le disque antiéclaboussure (près de la partie supérieure du pilon) et le couvercle empêchent le pilon d'entrer en contact avec les lames lorsque le couvercle est fixé adéquatement en position verrouillée.**

- Le récipient ne doit pas être rempli à plus de deux tiers de sa capacité lorsque le pilon est utilisé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe pendant le fonctionnement, n'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- Si les aliments ne circulent pas, le mélangeur pourrait avoir créé une bulle d'air. Retirez prudemment le bouchon du couvercle en vous assurant que le couvercle demeure bien en place. Laissez l'air de la bulle s'échapper en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas forcément les ingrédients à circuler. Au besoin, dirigez le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. Ne tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.

- Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle lorsque le mélangeur fonctionne.
- N'utilisez jamais le mélangeur sans vérifier que le couvercle est bien verrouillé.
- Insérez la prise du couvercle dans l'ouverture prévue à cet effet. Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens horaire. Pour le retirer, tournez-le dans le sens antihoraire avant de le soulever.
- Retirez le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.

**Conseils pour éviter de surcharger votre mélangeur :**

- Ne mélangez pas de recettes à des vitesses inférieures ou supérieures à celles qui sont 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.

**RÉCIPIENTS DE SÉRIE PROPEL**

**48 oz / 1,4 L**

**64 oz / 2,0 L**

Les récipients humides de 1,4 L (48 oz) utilisent un pilon d'environ 9 3/4 pouces de long.

Les récipients humides de 64 oz / 2,0 L avec couvercle noir utilisent un pilon d'environ 11 pouces de long.

**N'utilisez PAS le pilon S2 avec ce récipient.**

**N'utilisez PAS le pilon S2 avec ce récipient.**



**AUTRES RÉCIPIENTS ET PILONS VITAMIX**

**48 oz / 1,4 L Acier Inoxydable**

**64 oz / 2,0 L Legacy Tall**

**32 oz / 0,9 L Legacy Dry**

Les récipients en acier inoxydable et à disque de 48 oz / 1,4 L utilisent un pilon (S2) d'environ 11 pouces de long.

64 oz / 2,0 L Les récipients longs utilisent un pilon d'environ 12 1/2 pouces de long.

Les récipients secs Legacy de 0,9 L (32 oz) utilisent un pilon d'environ 9 3/4 po. long.

**Remarque : Le pilon S2 doit être utilisé uniquement avec les récipients à couvercle transparent.**



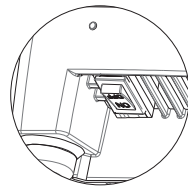
Pilon S2



# PANNEAU DE COMMANDE

Interrupteur Marche/Arrêt (I)/(O) :

L'interrupteur Marche/Arrêt contrôle l'alimentation sur la base de la machine. L'interrupteur Marche/Arrêt se trouve à l'avant de la machine. Déplacez l'interrupteur Marche/Arrêt sur la position Marche (O) la nuit et chaque fois que la machine est laissée sans surveillance. Si l'interrupteur Marche/Arrêt est déplacé sur la position Arrêt pour arrêter un programme pendant le cycle, attendez 30 secondes que l'alimentation se recycle avant de remettre l'interrupteur Marche/Arrêt en position Marche.



Interrupteur Démarrer (⏏) / Arrêter (⏏) : **au début du mélange, assurez-vous toujours que la molette de vitesse variable est dirigée vers le symbole d'arrêt (⏏)**. Tournez le sélecteur de vitesse variable sur la vitesse variable 1 ou sur un réglage de programme. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour lancer le processus de mélange. Appuyez à nouveau pour arrêter le processus.

Cadran de vitesse variable

- Pour utiliser les programmes : faites tourner le cadran de vitesse variable vers la gauche jusqu'au programme désiré.
- Pour utiliser la vitesse variable :
  - a. Tournez le cadran de vitesse variable vers la droite jusqu'à 1.
  - b. Appuyez sur l'interrupteur Démarrer/Arrêter.
  - c. Faites tourner le cadran de vitesse variable de 1 à 10 pendant le cycle du mélangeur afin d'augmenter ou de diminuer la vitesse des lames.
  - d. À la fin du cycle de mélange, faites pivoter le marqueur sur le cadran de vitesse variable jusqu'au symbole d'arrêt (⏏) en haut du cadran.

Pouls : (⏏)

Vitesse variable : si vous appuyez sur le commutateur d'impulsions, la machine fondra au réglage de vitesse indiqué sur le cadran de vitesse variable tant que le commutateur d'impulsion est maintenu enfoncé.

La fonction Pulse (Impulsion) peut être utilisée lorsqu'un programme est sélectionné. En appuyant sur l'interrupteur de la fonction Pulse (Impulsion) lorsqu'un programme est sélectionné, l'appareil fonctionnera à 50 % de sa puissance maximale tant que l'interrupteur sera enfoncé.

Les programmes varient en fonction de votre modèle de mélangeur.  
Les temps de mélange varient en fonction de la taille du récipient utilisé.  
Reportez-vous aux recettes fournies avec votre appareil pour obtenir de meilleurs résultats.

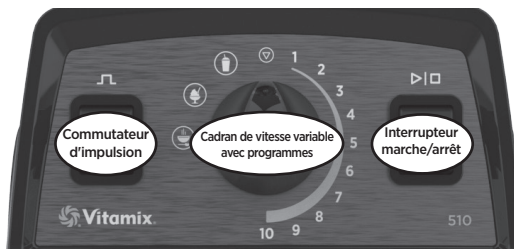
Les programmes inclus dans ce modèle incluent :

Smoothie

Desserts glacés

Soupe

## Propel 510



Les programmes varient selon le modèle de votre mélangeur.  
Les temps de mélange varient en fonction de la taille du récipient utilisé.  
Reportez-vous aux recettes fournies avec votre appareil pour obtenir de meilleurs résultats.

Les programmes inclus sur ce modèle incluent :

Smoothie

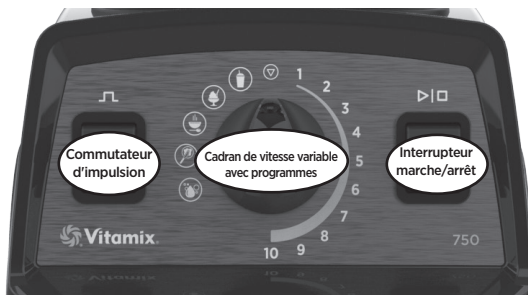
Desserts glacés

Soupe

Tartinades

Nettoyage

## Propel 750



# MÉLANGER

Remarque : La tasse de 0,6 l (20 oz) mentionnée précédemment fait partie des accessoires facultatifs des mélangeurs Propel qui doivent être utilisés avec l'adaptateur pour tasse individuelle Vitamix. Veuillez visiter l'adresse [vitamix.com](http://vitamix.com) pour obtenir de plus amples renseignements. Consultez le guide d'utilisation de l'adaptateur pour tasse individuelle pour connaître les détails de son utilisation.

## ⚠ ATTENTION



Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans les 48 oz ou 64 oz, soyez prudent, car le jet ou la vapeur qui s'échappent peuvent provoquer des blessures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours à mélanger au réglage de vitesse le plus bas, soit la vitesse variable 1. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.



N'utilisez PAS la tasse de 0,6 l (20 oz) pour chauffer des ingrédients ou 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.

N'utilisez PAS votre appareil en continu pendant plus de 2 minutes avec la tasse de 0,6 l (20 oz) et l'adaptateur de tasse individuelle.

Si une tasse devient chaude au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêtez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le mélangeur. Laissez 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 TOUCHEZ PAS la prise d'entraînement sur le socle du mélangeur ou la cannelure d'entraînement sur l'adaptateur de tasse individuelle.



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



1. Avant de lancer un programme ou d'utiliser l'option de Vitesse variable, vérifiez toujours que le cadran de vitesse variable indique bien le symbole Arrêt (⏻), en haut du cadran.
2. Placez l'interrupteur en position Marche.
3. Remplissez le récipient avant de l'installer sur le socle-moteur. Placez les liquides et les aliments mous dans le récipient en premier et les articles solides et les glaçons en dernier. Bien que cela ne soit pas nécessaire, vous pouvez couper ou briser les aliments en petits morceaux afin de mesurer avec plus de précision les ingrédients.
4. Verrouillez bien le couvercle à deux pièces. Utilisez toujours le couvercle à deux pièces complet lorsque vous mélangez (sauf si le pilon est inséré par l'ouverture du bouchon de couvercle). Veillez à ce que le couvercle soit bien verrouillé, surtout lors du mélange d'ingrédients chauds.
5. Le moteur éteint, installez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant sur le coussinet de positionnement. N'essayez jamais d'installer un récipient sur un socle-moteur en marche et ne faites jamais fonctionner le socle-moteur sans qu'un récipient soit correctement en place.

**AVERTISSEMENT!** Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient de 48 oz ou 64 oz, soyez prudent; les projections ou la vapeur qui s'échappent peuvent causer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient au maximum de sa capacité. Commencez toujours le traitement à la vitesse la plus basse, la vitesse variable 1. Gardez les mains et toute autre peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures.

6. Utilisez le cadran de vitesse variable pour sélectionner une fonction.
  - Vitesse variable - Tournez le cadran vers la droite jusqu'à la Vitesse variable 1.
  - Programmes - Tournez le cadran vers la gauche jusqu'au programme désiré.
7. Activez les lames en appuyant sur l'interrupteur Démarrer/Arrêter. Le récipient pourrait bouger légèrement pour se positionner correctement.
  - Vitesse variable - Tournez lentement le cadran de vitesse variable vers la droite jusqu'à la vitesse désirée.
  - Programmes - La vitesse de mélange et la durée des programmes varient, et l'appareil s'arrêtera automatiquement à la fin du programme choisi. Il est possible d'interrompre les programmes en tout temps en appuyant sur l'interrupteur Démarrer/Arrêter. Si vous redémarrez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Démarrer/Arrêter, le programme recommencera du début.
8. Si le mélange cesse de circuler, le mélangeur pourrait avoir créé une bulle d'air. Le cas échéant, insérez le pilon par le bouchon de couvercle et remuez jusqu'à ce que l'air s'échappe. Si cette méthode ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle-moteur et utilisez une spatule de caoutchouc pour faire éclater la bulle d'air autour des lames. Remplacez le récipient sur le socle-moteur, remettez le couvercle, puis continuez à mélanger.
9. Une fois le mélange terminé, attendez que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle du mélangeur.

### Conseils pour éviter de surcharger votre mélangeur :

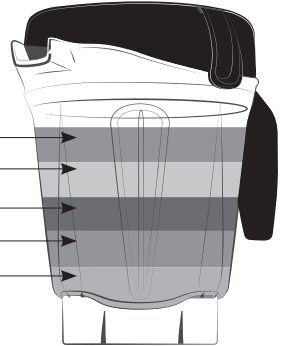
- Préparez uniquement des recettes Vitamix lorsque vous apprenez à vous servir de votre mélangeur.
- Ne mélangez pas de recettes à des vitesses inférieures ou supérieures à celles qui sont recommandées.

### Comment utiliser le pilon :

**IMPORTANT! Le disque antiéclaboussure (près de la partie supérieure du pilon) et le couvercle empêchent le pilon d'entrer en contact avec les lames lorsque le couvercle est fixé adéquatement en position verrouillée.**

- Le récipient ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité lorsque le pilon est utilisé pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Afin d'éviter la surchauffe pendant le fonctionnement, n'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- Si les aliments ne circulent pas, le mélangeur pourrait avoir créé une bulle d'air. Retirez prudemment le bouchon du couvercle en vous assurant que le couvercle demeure bien en place. Laissez l'air de la bulle s'échapper en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas forcément les ingrédients à circuler. Au besoin, dirigez le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. Ne tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.

Glace et ingrédients  
surgelés  
Fruits et légumes  
Légumes-feuilles  
Ingrédients secs  
Liquides



\* Récipient de 64 onces/2,0 L présenté. Votre récipient et votre couvercle peuvent être différents de ceux de l'image, selon le modèle de votre mélangeur. L'ordre de charge des ingrédients pour le récipient 48 oz/1,4 L est identique.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Nettoyez la base avec un chiffon imbibé d'eau tiède et essuyez-la avec un chiffon doux et sec. Lavez le récipient, le couvercle, le bouchon du couvercle et le pilon dans l'eau tiède savonneuse. Rincez toutes les pièces. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec.
2. Choisissez un endroit sur le comptoir qui est plat, sec et propre. Branchez le mélangeur sur une prise triphasée avec mise à la terre.

**Remarque :** Votre récipient Vitamix est conçu pour être entièrement lavé sans retirer l'écrou de serrage et l'assemblage de lames. N'essayez PAS de retirer l'écrou de serrage ou l'assemblage de lames du récipient. Nos procédures courantes de nettoyage et de désinfection ou encore un cycle de nettoyage au lave-vaisselle assureront un nettoyage complet et en profondeur de votre récipient et de ses composants. Si votre récipient est endommagé, ne l'utilisez pas. Communiquez IMMÉDIATEMENT avec le service à la clientèle Vitamix pour obtenir de l'aide.

Suivez les instructions suivantes si vous préférez ne pas nettoyer votre récipient au lave-vaisselle.

## Pour nettoyer le récipient :

1. Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle.
2. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
3. Appuyez sur Marche/Arrêt. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
4. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
5. Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
6. Rincez et égouttez toutes les pièces.

## Désinfection du récipient avec de l'eau de Javel :

1. Suivez les directives de nettoyage décrites précédemment.
2. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la moitié et ajoutez 23 ml (1 ½ c. à thé) d'eau de Javel.
3. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
4. Tournez le cadran dans le sens horaire jusqu'à la Variable 1.
5. Appuyez sur Marche/Arrêt. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
6. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
7. Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
8. Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
9. Videz le mélange d'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air. Ne le rincez pas après la désinfection.

## Pour désinfecter le récipient à l'aide de vinaigre :

1. Suivez les directives de nettoyage décrites précédemment.
2. Préparez la solution de vinaigre et versez-la dans le récipient.
  - Contenant de 64 oz, diluer 16 oz (473 ml) de vinaigre dans 473 ml (16 oz) d'eau.
  - Contenant de 48 oz, diluer 16 oz (473 ml) de vinaigre dans 473 ml (16 oz) d'eau.
3. Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
4. Commencez à la Variable 1. Appuyez sur Marche/Arrêt.
5. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
6. Faites fonctionner l'appareil à la Variable 10 pendant 2 minutes entières.
7. Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
8. Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 3 minutes supplémentaires. La durée de contact totale de la solution de vinaigre dans le récipient doit correspondre à 5 minutes.
9. Versez la solution de vinaigre contenue dans le récipient à l'intérieur du couvercle à deux pièces.
10. Répétez la procédure de désinfection une seconde fois (étapes 2 à 9).
11. Laissez le récipient et le couvercle sécher à l'air. Ne les rincez pas après la désinfection. Au besoin, rincez-les juste avant l'utilisation suivante.

## Couvercles, bouchon de couvercle, coussinet de positionnement et pilon

Toutes les pièces susmentionnées sont lavables au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver ces pièces dans l'eau tiède savonneuse, selon la préférence. Rincez-les bien sous l'eau courante, puis séchez-les.

## Base pour mélangeur

1. Éteignez et débranchez le mélangeur.

### ATTENTION



#### **Pour éviter les blessures et les dommages**

Pour éviter une activation par inadvertance, éteignez et débranchez le mélangeur avant le nettoyage.

### ATTENTION



#### **Risque de décharge 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.



2. Nettoyez la surface extérieure à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et humide trempé dans une solution de savon à vaisselle et d'eau tiède. N'immergez pas le socle du mélangeur dans l'eau. Le coussinet de positionnement peut être retiré pour un nettoyage en profondeur. Le coussinet de positionnement est lavable au lave-vaisselle.
3. Sécher immédiatement toutes les surfaces et polir avec un chiffon doux.

## Garantie complète de l'appareil de 5 ans

### 1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne à [vitamix.com/garantie](http://vitamix.com/garantie) ou en communiquant avec notre service à la clientèle au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840. Le fait de ne pas enregistrer l'achat de votre produit ne restreint pas les droits que vous offre la garantie. Par contre, enregistrer votre achat permettra à Vitamix de vous offrir un meilleur service à la clientèle et de mieux répondre à tous vos besoins.

### 2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE LA COUVERTURE DE CETTE GARANTIE

La présente garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de ce mélangeur et s'applique uniquement à un usage domestique personnel. Cette garantie ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. S'il y a un changement de propriétaire du mélangeur au cours de la période de 5 ans, veuillez mettre à jour les renseignements du propriétaire de l'appareil à [vitamix.com](http://vitamix.com).

### 3. CE QUI EST COUVERT

Vitamix garantit au propriétaire que si ce mélangeur (un « mélangeur » consiste en un socle-moteur et tout récipient, couvercle et pilon achetés ensemble) comporte une défaillance attribuable à un défaut matériel, de fabrication ou à l'usure due à un usage domestique normal dans les 5 années suivant la date d'achat, Vitamix réparera sans frais le mélangeur ou la composante défectueuse dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, la composante ou le mélangeur défectueux ne peut être réparé, Vitamix choisira A) de remplacer le mélangeur gratuitement, ou B) de rembourser le prix d'achat intégral au propriétaire, à moins que Vitamix ne reçoive un avis écrit préalable à propos de la préférence du propriétaire.

### 4. CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie ne s'applique pas aux mélangeurs qui ont été utilisés pour des applications commerciales ou usages autres que domestiques. Elle ne couvre pas les changements d'ordre esthétique qui n'affectent pas la performance, tels que la décoloration ou l'effet de l'usage d'abrasifs ou de nettoyants, ou des accumulations de nourriture. Cette garantie n'est valable que si le mélangeur est utilisé et entretenu conformément aux directives, aux mises en garde et aux mesures de sécurité contenues dans le guide d'utilisation.

**Récipients : broyer certaines herbes et épices dans le récipient ou la tasse peut causer des rayures esthétiques sur le récipient ou la tasse et provoquer l'usure prématurée des lames. Des traces de sable et d'herbes grossières, granuleuses et abrasives provoqueront également l'usure prématurée des lames. Les herbes peuvent contenir des huiles volatiles et, puisque le récipient et la tasse peuvent retenir les huiles, celles-ci peuvent entraîner une décoloration permanente. Dans ces conditions, le contenant, la tasse et les lames ne sont pas couverts par la garantie Vitamix.**

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

**LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL CONSTITUENT 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 OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À LA PRÉSENTE GARANTIE QUI POURRAIT ENGAGER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT SE FIER À AUCUNE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNITÉ, D'UNE GARANTIE, D'UN DÉLIT (NOTAMMENT LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE RESPONSABLE DE DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, ACCIDENTELS OU IMMATÉRIELS, NOTAMMENT, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE D'UN PROFIT OU D'UN REVENU.**

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

### 5. CE QUI ANNULE LA PRÉSENTE GARANTIE

L'utilisation abusive, inappropriée ou négligente, l'altération du mélangeur, l'exposition à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des instructions d'utilisation contenues dans ce guide annulent la présente garantie.

La présente garantie s'annule également si des réparations sont effectuées sur le mélangeur ou l'une de ses composantes par une autre personne ou entité que Vitamix ou un fournisseur de service autorisé par Vitamix, ou si une composante du mélangeur couverte par la présente garantie est utilisée 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 LA PRÉSENTE GARANTIE

Si vous avez besoin d'un service ou d'une réparation, veuillez téléphoner au service à la clientèle Vitamix au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840. Vous devrez fournir une date d'achat ainsi qu'une preuve d'achat pour tout mélangeur qui n'a pas été enregistré auprès de Vitamix. Pour les mélangeurs couverts par la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, des instructions d'expédition à jour et une étiquette de retour prépayée. Vitamix paiera les coûts d'expédition standards du retour d'un mélangeur pour les services et les réparations sous garantie, ainsi que pour le renvoi du mélangeur au propriétaire après la réparation ou le remplacement. 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](mailto:service@vitamix.com)

#### Canada

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

# GARANTIE ET SERVICE PROPEL 750

## Garantie complète de l'appareil de 7 ans

### 1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne à [vitamix.com/garantie](http://vitamix.com/garantie) ou en communiquant avec notre service à la clientèle au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840. Le fait de ne pas enregistrer l'achat de votre produit ne restreint pas les droits que vous offre la garantie. Par contre, enregistrer votre achat permettra à Vitamix de vous offrir un meilleur service à la clientèle et de mieux répondre à tous vos besoins.

### 2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE LA COUVERTURE DE CETTE GARANTIE

La présente garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de ce mélangeur, lequel est uniquement destiné à un usage domestique personnel. Elle ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si le propriétaire du mélangeur change au cours de la période de garantie de 7 ans, veuillez mettre à jour les renseignements du propriétaire de l'appareil à [vitamix.com](http://vitamix.com).

### 3. CE QUI EST COUVERT

Vitamix garantit au propriétaire que si ce mélangeur (un « mélangeur » consiste en un socle-moteur et tout récipient, couvercle et pilon achetés ensemble) comporte une défaillance attribuable à un défaut matériel, de fabrication ou à l'usure due à un usage domestique normal dans les 7 années suivant la date d'achat, Vitamix réparera sans frais le mélangeur ou la composante défectueuse dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, la composante ou le mélangeur défectueux ne peut être réparé, Vitamix choisira A) de remplacer le mélangeur gratuitement, ou B) de rembourser le prix d'achat intégral au propriétaire, à moins que Vitamix ne reçoive un avis écrit préalable à propos de la préférence du propriétaire.

### 4. CE QUI N'EST PAS COUVERT

Cette garantie ne s'applique pas aux mélangeurs qui ont été utilisés pour des applications commerciales ou usages autres que domestiques. Elle ne couvre pas les changements d'ordre esthétique qui n'affectent pas la performance, tels que la décoloration ou l'effet de l'usage d'abrasifs ou de nettoyeurs, ou des accumulations de nourriture. Cette garantie n'est valable que si le mélangeur est utilisé et entretenu conformément aux directives, aux mises en garde et aux mesures de sécurité contenues dans le guide d'utilisation.

**Récipients : broyer certaines herbes et épices dans le récipient ou la tasse peut causer des rayures esthétiques sur le récipient ou la tasse et provoquer l'usure prématurée des lames. Des traces de sable et d'herbes grossières, granuleuses et abrasives provoqueront également l'usure prématurée des lames. Les herbes peuvent contenir des huiles volatiles et, puisque le récipient et la tasse peuvent retenir les huiles, celles-ci peuvent entraîner une décoloration permanente. Dans ces conditions, le contenant, la tasse et les lames ne sont pas couverts par la garantie Vitamix.**

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

**LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL CONSTITUENT 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 OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À LA PRÉSENTE GARANTIE QUI POURRAIT ENGAGER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT SE FIER À AUCUNE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNITÉ, D'UNE GARANTIE, D'UN DÉLIT (NOTAMMENT LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE RESPONSABLE DE DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, ACCIDENTELS OU IMMATÉRIELS, NOTAMMENT, MAIS SANS S'Y LIMITER, LA PERTE D'UN PROFIT OU D'UN REVENU.**

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

### 5. CE QUI ANNULE LA PRÉSENTE GARANTIE

L'utilisation abusive, inappropriée ou négligente, l'altération du mélangeur, l'exposition à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des instructions d'utilisation contenues dans ce guide annulent la présente garantie.

La présente garantie s'annule également si des réparations sont effectuées sur le mélangeur ou l'une de ses composantes par une autre personne ou entité que Vitamix ou un fournisseur de service autorisé par Vitamix, ou si une composante du mélangeur couverte par la présente garantie est utilisée 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 LA PRÉSENTE GARANTIE

Si vous avez besoin d'un service ou d'une réparation, veuillez téléphoner au service à la clientèle Vitamix au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840. Vous devez fournir une date d'achat ainsi qu'une preuve d'achat pour tout mélangeur qui n'a pas été enregistré auprès de Vitamix. Pour les mélangeurs couverts par la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, des instructions d'expédition à jour et une étiquette de retour prépayée. Vitamix paiera les coûts d'expédition standards du retour d'un mélangeur pour les services et les réparations sous garantie, ainsi que pour le renvoi du mélangeur au propriétaire après la réparation ou le remplacement. 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](mailto:service@vitamix.com)

#### Canada

Vita-Mix Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor (Ontario) N8Y 4Y5  
1 800 848-2649  
[service@vitamix.com](mailto: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**

©2022 Vita-Mix® Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme que ce soit ou par quelque moyen que ce soit ou stockée dans une base de données ou un système de récupération sans l'autorisation écrite de Vita-Mix® Corporation.

140625\_Rev A MULTI 10/22