

Venturist®

V1200 HIGH-PERFORMANCE BLENDERS

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-smrt/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.
	On/Off
	Start/Stop
	Pulse



Your Adventure Awaits

vitamix.com

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. 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. Illuminated icons and numbers on the control panel indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.
10. Avoid contacting moving parts.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Do not use outdoors.
16. Do not let cord hang over edge of table or counter.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven.
18. 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.

19. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
20. 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 blender 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. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.
26. When blending hot liquids or ingredients in the 64 oz. (2 L) 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 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.
28. 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.

29. If a cup becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug blender.
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 blade base 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 blade base onto the blender 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 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.	

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 its 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 or program 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. The timer will count down if a program is selected to run. Each container is programmed with a specific maximum run time. The blender will shut down automatically when the maximum run time has elapsed.

Programs - The icons are listed in Vitamix recipes. The blender will stop at the end of the program automatically. Programs can be stopped by pressing Start/Stop at any time. Program times are not adjustable with the timer function. When Start/Stop is pressed mid-program; the machine will stop and the program time will reset on the display to the beginning of the run time. If the dial is moved to Standby (⏻), 0:00 will be visible on the display.

Smoothies  Frozen Desserts  Soups  Self-Cleaning 

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.

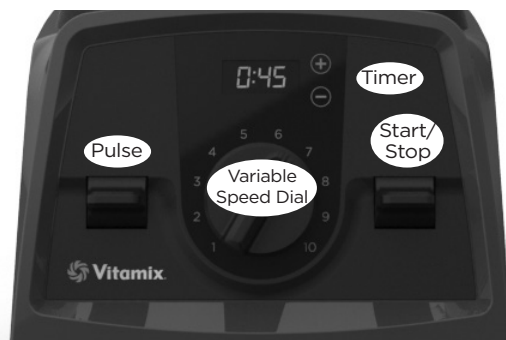
Tamper - Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your blender.

The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used.

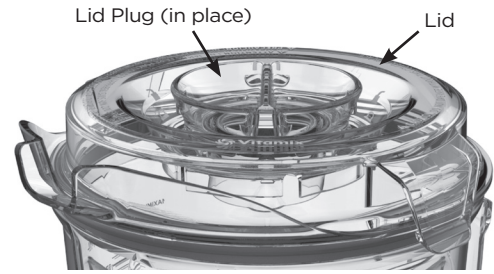
On/Off Switch



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.

1. ⚠ WARNING



To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

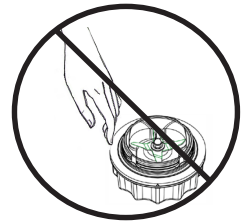
Keep hands and utensils out of containers and cups during blender operation.

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.

Firmly tighten the blade base onto the cup or bowl before blending.

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

1. The On/Off switch is on the right hand side of the blender base. Press the On/Off switch to the On (I) position.
2. Load your container according to your recipe or the load order in the illustration here. Note: Recipe ingredients for cups load in the opposite order of the large containers. **DO NOT blend hot liquids in the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl.**

IMPORTANT! Always use the lid and the lid plug on the Large Container 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.

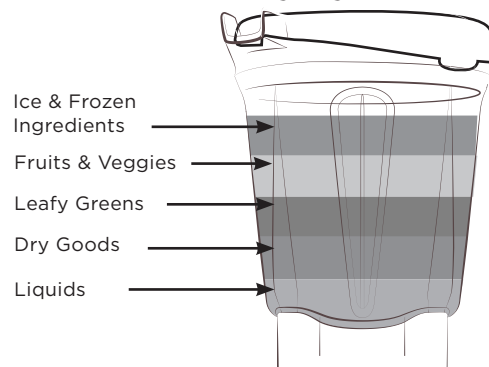
3. Perform one of the following:
 - Large Containers - Put the lid onto the container. Push the lid down into place until the two tabs snap onto the lip of the container. Insert the lid plug. Turn the lid plug clockwise to lock.
 - 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl -
 - a. Put a seal on the bottom thread of the blade base. The seal should fit snugly and evenly around the thread.
 - b. Thread the blade base onto the cup or bowl in a clockwise direction. Firmly tighten the blade base onto the cup or bowl before blending.
 3. Put the container (or cup and blade base) onto the blender base. 0:00 will display when a container/cup is detected and the blender is ready to operate.
- ① If the motor base does not recognize the cup or bowl, tighten the blade base further onto the cup or bowl and place it back on the motor base. If the problem continues, contact Vitamix Customer Service for support.

4. Perform one of the following:
 - To use variable speed:
 - a. Turn the variable speed dial to Variable Speed 1.
 - b. 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.
 - 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 blend, rotate the Variable Speed Dial counter-clockwise to Variable 1. Press Start/Stop.
 - To use Programs:

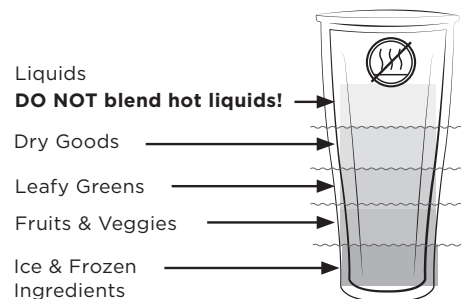
Note: The soup program is not available for use with the cups. DO NOT blend hot liquid in the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl. _O_ will be visible on the display when a program is not available.

 - a. Rotate the Variable Speed Dial counter-clockwise to the desired program. (The program time will display on the control panel).
 - b. Press Start/Stop to start the program. (The blender will automatically stop at the end of the program.) Press Start/Stop at any time to stop the program.

Loading Large Containers



Loading the 20 oz. (0.6 L) cup



⚠ 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.

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.

5. **If the mixture stops circulating:**
 - Large Containers - 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.
 - 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl - Press the On/Off switch to stop the motor. Wait until the blades stop rotating. Remove the cup and blade base from the blender base. Turn the cup over. Unthread the blade base from the cup. Stir the ingredients. Add liquid if necessary. Reattach the blade base, place on blender base and continue blending.
6. After blending, wait until the blades completely stop before removing the lid or container/cup from the blender base.
7. If necessary, use the Blade Scraper 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.

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 an 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 Sanitising procedures or a dishwasher cleaning cycle will ensure a complete and thorough cleaning of your container and its components. If your container is damaged, please do not use. Contact Vitamix Customer Service IMMEDIATELY.

Care and Cleaning of Large 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. Perform one of the following:
 - Variable Speed:
 - a. Make sure the Variable Speed dial is set to Variable Speed 1.
 - b. Press the Start / Stop.
 - c. Slowly increase variable speed to 10.
 - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
 - e. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
4. Rinse and drain all pieces.

To Sanitize: (Bleach) (Full-size Containers)

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container half full of water and add 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Perform one of the following procedures:
 - Variable Speed:
 - a. Make sure the Variable Speed dial is set to Variable Speed 1.
 - b. Press the Start / Stop.
 - c. Slowly increase variable speed to 10.
 - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
 - e. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
6. Allow the mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
7. Pour out the bleach mixture. Allow the container to air dry. Do not rinse after sanitizing.

To Sanitize: (Vinegar) (Full-size Containers)

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Prepare the vinegar solution: for the 2-litre container, dilute 475 ml of vinegar in 475 ml water.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Perform one of the following procedures:
 - Variable Speed:
 - a. Make sure the Variable Speed dial is set to Variable Speed 1.
 - b. Press the Start / Stop.
 - c. Slowly increase variable speed to 10.
 - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
 - e. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
6. Allow the 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.
7. Pour the vinegar solution out of the container over the inside surface of the 2-part lid. Repeat the sanitization procedure a second time.
8. Allow the container and lid to air dry. Do not rinse after sanitising. If necessary, rinse immediately before the next use.

Lids, Lid Plug, Centring Pad and Tamper

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

In-Place Cleaning: (8 oz. bowl [0.6-litre] and 20 oz. [225 ml] cups)

1. Fill the container half full with water and add a couple of drops of washing-up liquid. DO NOT BLEND HOT WATER.
2. Put a seal on the bottom thread of the adapter. The seal should fit snugly and evenly around the thread. Thread the adapter onto the cup in a clockwise direction just until tight.
3. Put the cup and adapter onto the base.
4. Press Start / Stop. 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. Press Start / Stop.
7. Rinse and drain all pieces.

To Sanitize: (Bleach) (8 oz. [0.6-litre] bowl and 20 oz. [225 ml] cups)

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container half full with water and 1/2 teaspoon of liquid bleach. DO NOT BLEND HOT WATER.
3. Put a seal on the bottom thread of the adapter. The seal should fit snugly and evenly around the thread. Thread the adapter onto the cup in a clockwise direction just until tight.
4. Put the cup and adapter onto the base.
5. Press Start / Stop.
6. Slowly increase variable speed to 10.
7. Run the machine for 30 to 60 seconds.
8. Rotate the Variable-Speed dial back to Variable 1. Press Start / Stop.
9. Allow the mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
10. Pour out the bleach mixture. Allow the container to air dry. Do not rinse after sanitizing.

To Sanitize the 8 oz. [0.6-litre] bowl and 20 oz. [225 ml] cups with Vinegar (minimum 5% acidity):

Note: If the vinegar has greater acidity, the water can be increased to get a minimum 2.5% solution. For example, for 10% acidity use 1 part vinegar and 3 parts water.

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container 150 ml with water and 150 ml white vinegar (60 ml with water and 60 ml white vinegar). DO NOT BLEND HOT WATER.
3. Put a seal on the bottom thread of the adapter. The seal should fit snugly and evenly around the thread. Thread the adapter onto the cup in a clockwise direction just until tight. Put the cup and adapter onto the base.
4. Use Variable Speed:
 - Variable Speed:
 - a. Make sure the Variable Speed dial is set to Variable Speed 1.
 - b. Press the Start / Stop.
 - c. Slowly increase variable speed to 10.
 - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
 - e. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
5. Allow the mixture to stand in the container for an additional 4 minutes (5 minutes total contact time).
6. Pour the vinegar mixture out. Allow the container to air dry. Do not rinse after sanitising.

⚠ 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 electric shock.

Blender Base

1. Turn off and unplug the blender.
2. Wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge that has been rinsed in a mild solution of washing-up liquid and warm water. Do not place the blender base in water. The centring pad can be removed for more thorough cleaning.
3. Immediately dry all surfaces and polish with a soft cloth.

10-Year full Machine Warranty

1. PRODUCT REGISTRATION.

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

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

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

3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Blender (a "Blender" consists of a motor blender base, any container(s), lids and tamper(s) purchased together) fails within 10 years from the date of purchase due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned blender, repair the failed Blender or component part of the Blender free of charge. If, in Vitamix's sole discretion, the failed Blender or component part of the Blender cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Blender free of charge or (B) refund the full purchase price to the owner, unless Vitamix receives prior written notice of the owner's preference.

4. WHAT IS NOT COVERED.

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

Containers: Processing 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.

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 blender base or container that is not expressly authorized by Vitamix.

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

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

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

United States

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

Canada

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

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

CUPS, LIDS, BLADE BASE AND SEAL

⚠ 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.

Firmly tighten the blade base onto the cup or bowl before blending.

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.



USE

See **BLENDING**

CARE

See **CARE** and **CLEANING**

20 oz. Cup and Travel Lid



Storage Lid

8 oz. cup



Blending Adapter

Seal



APPENDIX 1 - ACCESSORIES

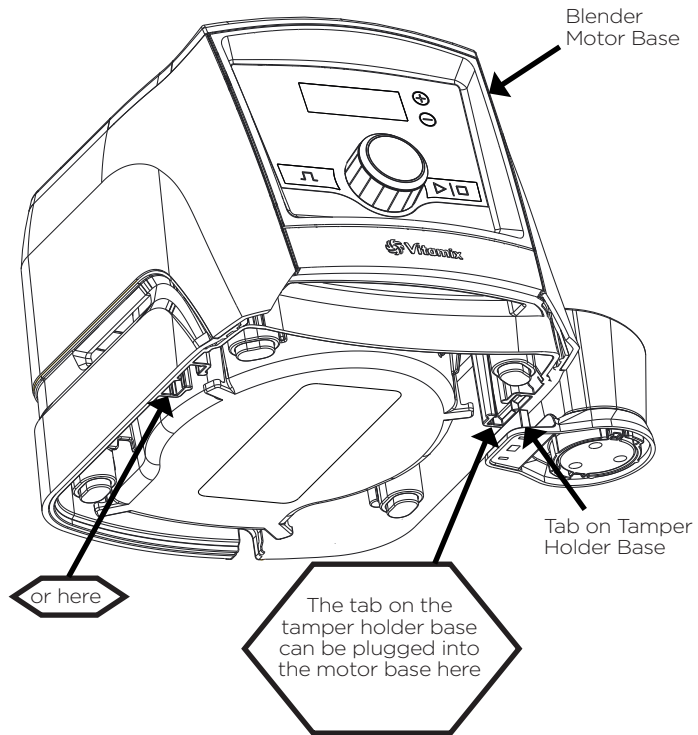
The following accessories are compatible to use with Venturist blenders. Refer to vitamix.com for more information.

- Self-Detect 48 oz. (1.4 L) Wet and Dry Containers
- Self-Detect 8 oz. Bowl (225 ml) and Blade Base*
- Self-Detect 20 oz. (0.6 L) Cup and Blade Base*
- Tamper Holder Assembly*
- Blade Scraper
- Vitamix Perfect Blend App
- Perfect Blend™ Smart Scale

TAMPER HOLDER USE AND CARE INSTRUCTIONS

Note: When properly installed, the tamper holder will not interfere with blender operation. The tamper holder can be installed on the left or right side of the motor base.

1. Clean the parts by hand with warm, soapy water or in the top rack in the dishwasher before assembling.
2. Choose a side of the motor base to install the tamper holder.
3. Put the tamper holder cup onto the tamper holder base. Twist the tamper holder cup clockwise to lock into place.
4. Lift up the blender base. Plug the tab in the tamper holder base into the slot in the motor base. Lower the blender base back onto the work surface or counter.
5. Make sure the blender is sitting flat and steady (no rocking side to side) before blending. When installed properly, the inside flat surface of the tamper holder cup will sit flush with the side of the blender (See illustration).
6. Remove the tamper holder from the blender regularly to clean. To remove the tamper holder cup, rotate the cup counter-clockwise.
7. To remove the base, lift up on the motor base and remove the tamper holder base.



BLADE SCRAPER USE AND CARE INSTRUCTIONS

IMPORTANT!



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, spatula or blade scraper may be used, but only when the blender is not running and after the container has been removed from the motor base.



Do not leave foreign objects, such as spoons, forks, knives, scrapers, spatulas or the lid plug, in the container as this will damage the blades and other components when starting the blender and may cause injury.

1. Clean the parts by hand with warm, soapy water or in the top rack in the dishwasher before use.
2. Use the blade scraper to remove thick ingredients like jam and peanut butter from under the blades only after the container has been removed from the motor base.



1-Year Accessory Warranty

1. WHAT IS COVERED

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") warrants that the accessory (tamper holder, underblade scraper) will be free from defects in material or workmanship and will withstand wear and tear from ordinary household use for 1 year from the date of purchase. Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Accessory free of charge. If, in Vitamix's sole discretion, the failed Container or Container Component cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Accessory free of charge or (B) refund the full purchase price to the owner, unless Vitamix receives prior written notice of the owner's preference.

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

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

3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this **Accessory** fails within 1 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 Accessory, repair the failed Accessory or component part free of charge.

If, in Vitamix's sole discretion, the failed Accessory cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Accessory 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 Accessory 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 Accessory 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 Accessory, 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 Accessory 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 blender 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.

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.

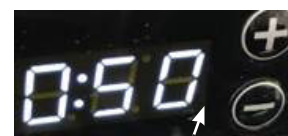
APPENDIX 2 - USING THE VITAMIX PERFECT BLEND APP

1. Go to the iTunes® App Store (for Apple® devices) or Google® Play (for Android®) and search “Vitamix” to download the Perfect Blend app.
2. Download the free Perfect Blend app.
3. Connect the BLENDER to Perfect Blend app.
 - a. Make sure your smart device (phone or tablet) has Bluetooth turned on.
 - b. Open the Perfect Blend app on your smart device.
 - c. Turn on the blender.
 - d. Touch the blender or scale icon in the upper right corner of the Perfect Blend app.
 - e. If your blender is in range (i.e., within 10-15 feet of where you are standing) touch “Vitamix X.X” from the list of available devices.

Note: When your blender is connected via Bluetooth, you will see a dot on the bottom right corner of the Blender Display. When your blender is not connected via Bluetooth, the dot will disappear.
 - f. Explore the HELP menu in the Perfect Blend app to become familiar with the interactive recipe app.



Connected



Not connected

Apple and iTunes are registered trademarks of Apple Inc.

Google and Android are registered trademarks of Google LLC.

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



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

When applicable:



©2018 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.

000000 Rev A_MULT1 5/18

Venturist®

MÉLANGEURS À HAUTE PERFORMANCE V1200

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

Une aventure vous attend.

Vitamix.com



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 directives.
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 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 dans la prise murale. Pour le débrancher, éteignez-le avant de retirer la fiche de la prise murale.
9. Les icônes et les chiffres illuminés sur le panneau de commande indiquent que l'appareil est opérationnel. Évitez tout contact accidentel avec l'écran tactile.
10. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
11. 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 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.
12. Votre cuisine pourrait être équipée de disjoncteurs DDFT. Vous les trouverez dans les prises situées près des évier. Si le mélangeur ne fonctionne pas, débranchez-le, 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 le réutiliser. Communiquez avec le service à la clientèle Vitamix si le problème persiste.
13. 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.
14. 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.
15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
16. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.
17. 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.
18. 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.

19. Le pilon doit être utilisé uniquement lorsque la partie principale du couvercle est en place.
20. Les lames sont tranchantes. Nettoyez l'assemblage de lames dans le récipient avec précaution pour éviter les blessures. Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais un assemblage de lames sur le socle, sauf s'il 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 extérieur dans le récipient, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou la prise du couvercle, car ils pourraient endommager les lames ainsi que d'autres composantes au 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. 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 2 L (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.
27. N'utilisez PAS 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.
28. N'utilisez PAS 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).
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.

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 a commencé 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 la base de lames 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 lames et de resserrer adéquatement la tasse sur la base de lames avant de mélanger.
33. Ne placez jamais la base de lames sur le socle du mélangeur sans avoir installé la tasse.

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 ou le programme désiré 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 appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter. Un temps de fonctionnement maximal est programmé pour chaque récipient. 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 :

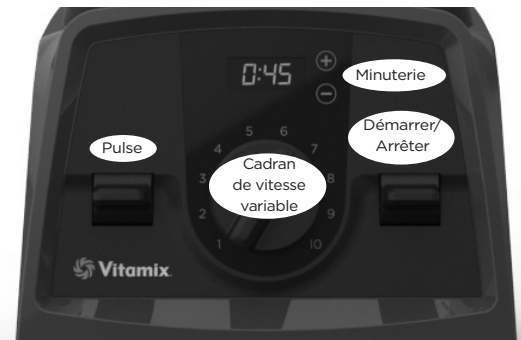
Préparez uniquement des recettes Vitamix lorsque vous apprenez à vous servir de votre mélangeur. Ne mélangez pas de recettes à des vitesses inférieures à celles recommandées. Ne mélangez pas de recettes à des vitesses supérieures à celles recommandées. Ne mélangez pas de recettes plus longtemps que le 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.

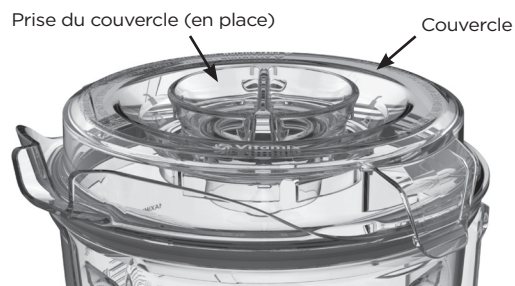
Le récipient ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité lorsque le pilon est utilisé.

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, prise du couvercle et pilon

- Utilisez toujours le couvercle et la prise du couvercle lorsque le mélangeur est en marche.
- N'utilisez jamais le mélangeur sans vérifier que le couvercle est bien verrouillé.
- La prise du couvercle comporte des marques afin de pouvoir servir de tasse à mesurer.
- Les litres (L), les millilitres (ml), les onces (oz) et les tasses (c) sont clairement indiqués.
- Insérez la prise du couvercle dans l'ouverture prévue à cet effet. Verrouillez la prise du couvercle en la tournant dans le sens horaire. Pour la retirer, tournez-la dans le sens antihoraire avant de la soulever.
- Retirez la prise du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.
- Les anciens récipients Vitamix (séries C, G et S) ne fonctionneront pas sur la base du mélangeur Venturist.

⚠ WARNING



Afin d'éviter toute blessure, NE touchez JAMAIS les pièces mobiles.

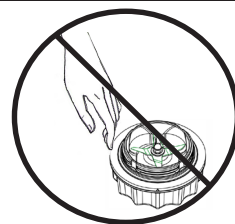
Tenez vos mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le blender fonctionne.

N'insérez PAS de doigts ou d'ustensiles près des lames pendant que celles-ci tournent.

À la fin du cycle de mélange, les lames continueront de tourner pendant quelques instants avant de s'arrêter complètement. Veuillez attendre que les lames soient à l'arrêt avant de manipuler la base et les tasses.

Assurez-vous que la base de lame est bien serrée dans le bol ou la tasse avant de procéder au mélange.

Si la tasse se déplace de la base de lame durant l'utilisation, ÉTEIGNEZ l'appareil et attendez que le moteur et les liquides chauds puissent créer une pression interne qui risque de faire éclater la tasse et de provoquer des blessures.



⚠ ATTENTION



Pour éviter les brûlures potentielles, ne commencez jamais à mélanger des liquides chauds dans un grand récipient à une vitesse supérieure à 1.

La vapeur, les éclaboussures et le contenu qui s'échappent peuvent brûler. Commencez toujours à mélanger à la Variable 1, puis augmentez lentement jusqu'à 10.

N'utilisez PAS 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.

N'utilisez PAS votre appareil en continue 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, 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 la base de lames.

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.



MÉLANGEUR

1. L'interrupteur Marche/Arrêt se trouve sur le côté droit du socle du mélangeur. Mettez l'interrupteur en position Marche (I).
2. Remplissez votre récipient selon votre recette ou l'ordre de remplissage illustré ici. Remarque : Les ingrédients des recettes pour les tasses doivent être insérés dans l'ordre inverse de celle pour les grands récipients. **NE mélangez PAS de liquides chauds dans la tasse de 0,6 L (20 oz) ou le bol de 225 ml (8 oz).**

IMPORTANT! Utilisez toujours le couvercle et la prise du couvercle sur le grand récipient lorsque l'appareil fonctionne. N'utilisez jamais le mélangeur sans vérifier que le couvercle et la prise du couvercle sont bien verrouillés.

3. Effectuez une des opérations suivantes :

- Grands récipients – Placez le couvercle sur le récipient. Abaissez le couvercle jusqu'à ce que les deux onglets se referment sur le rebord du récipient. Insérez la prise du couvercle. Tournez la prise du couvercle dans le sens horaire pour la verrouiller.
- Tasse de 0,6 L (20 oz) ou bol de 225 ml (8 oz) –
 - a. Placez un joint d'étanchéité sur le fil inférieur de la base de lames. Le joint devrait bien s'ajuster autour du fil.
 - b. Vissez la base de lames sur la tasse en tournant dans le sens horaire. Serrez fermement la base de lame sur la tasse ou le bol avant de procéder au mélange.

❶ Si la base de lame ne reconnaît pas la tasse ou le bol, serrez la base de lame plus profondément dans la tasse ou le bol et replacez-la sur le socle-moteur. Si le problème persiste, communiquez avec le Service à la clientèle de Vitamix pour obtenir de l'aide.

3. Placez le récipient (ou la tasse et la base de lames) sur le socle du mélangeur. L'écran affiche « 0:00 » lorsqu'un récipient ou une tasse est détectée et que le mélangeur est opérationnel.

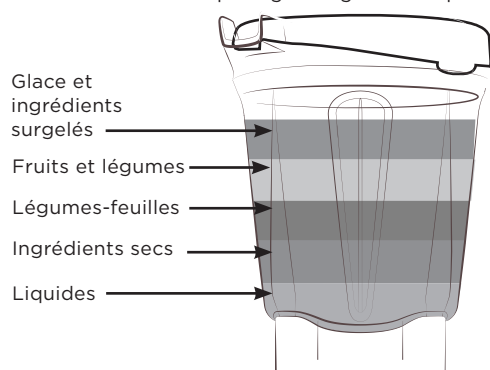
4. Effectuez une des opérations suivantes :

- Pour utiliser la vitesse variable :
 - a. Réglez le cadran de vitesse variable à 1.
 - b. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter. Les lames commenceront à tourner et la minuterie comptera la durée du mélange en minutes et en secondes. Pour régler la durée du mélange, utilisez les icônes +/- des commandes.
 - 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, faites tourner le cadran de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'à 1, puis appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter.
- Pour utiliser les programmes :

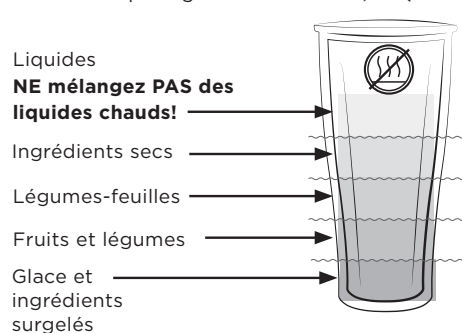
Remarque : Vous ne pouvez pas utiliser le programme « Soupes » avec les tasses. NE mélangez PAS de liquides chauds dans la tasse de 0,6 L (20 oz) ou le bol de 225 ml (8 oz). L'écran affichera « _0_ » lorsqu'un programme n'est pas disponible.

- a. Faites tourner le cadran de vitesse variable dans le sens horaire jusqu'au programme désiré. (La durée du programme s'affichera sur le panneau de commande).
- b. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter pour démarrer le programme. (Le mélangeur s'arrêtera automatiquement à la fin du programme.) Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter à tout moment pour interrompre le programme.

Remplissage des grands récipients



Remplissage de la tasse de 0,6 L (20 onces)



⚠ WARNING



Afin d'éviter toute blessure, NE touchez JAMAIS les pièces mobiles.

Tenez vos mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le blender fonctionne.

N'insérez PAS de doigts ou d'ustensiles près des lames pendant que celles-ci tournent.

À la fin du cycle de mélange, les lames continueront de tourner pendant quelques instants avant de s'arrêter complètement. Veuillez attendre que les lames soient à l'arrêt avant de manipuler la base et les tasses.

Si la tasse se déplace de la base de lame durant l'utilisation, ÉTEIGNEZ l'appareil et attendez 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.

5. Si le mélange cesse de bouger :

- Grands récipients – Insérez le pilon par la prise du 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 du mélangeur et utilisez une spatule de caoutchouc pour faire éclater la bulle d'air autour des lames. Ajoutez du liquide, au besoin. Replacer le couvercle et la prise du couvercle. Remettez le récipient sur le socle du mélangeur et continuez à mélanger.
- Tasse de 0,6 L (20 oz) ou bol de 225 ml (8 oz) – Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Attendez que les lames arrêtent de tourner. Retirez la tasse et la base de lames du socle du mélangeur. Retournez la tasse. Dévissez la base de lames de la tasse. Remuez les ingrédients. Ajoutez du liquide, au besoin. Revissez la base de lames, placez-la sur le socle du mélangeur et continuez à mélanger.

6. Après le mélange, attendez que les lames s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle, le récipient ou la tasse du socle du mélangeur.

7. Au besoin, utilisez le racloir à lame 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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Essuyez la base avec un chiffon humide tiède puis nettoyez-la avec un chiffon sec et doux. Lavez le récipient, les tasses, les couvercles, le bouchon couvercle et le pilon avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez toutes les pièces. Essuyez avec un chiffon sec et doux.
2. Choisissez un espace sur le comptoir qui soit plane, sec et propre. Branchez le blender dans une prise à 3 broches mise à la terre.

Remarque : Votre récipient Vitamix est conçu pour être entièrement nettoyable sans avoir à enlever l'ensemble composé de l'écrou de retenue et des couteaux. NE tentez PAS de retirer l'ensemble composé de l'écrou de retenue et des couteaux du récipient. Nos procédures normales de nettoyage et de désinfection ou un cycle de lavage au lave-vaisselle assureront un nettoyage complet et minutieux de votre récipient et de ses composants. Si votre récipient est endommagé, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement le service client Vitamix.

Entretien et nettoyage des grands récipients :

Pour nettoyer :

1. Remplissez le récipient à moitié plein avec de l'eau chaude et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.
2. Refermez ou poussez le couvercle en 2 parties (avec son bouchon) en position verrouillée.
3. Effectuez l'une des procédures suivantes :
 - Vitesse variable :
 - a. Assurez-vous de régler le cadran de vitesse variable à 1.
 - b. Appuyez sur Démarrer/Arrêter.
 - c. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
 - d. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - e. Aligned de nouveau le repère de vitesse variable sur la vitesse variable 1.
4. Rincez et égouttez toutes les pièces.

Pour désinfecter : (Eau de Javel) (Récipients de grand format)

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Remplissez à moitié le récipient avec de l'eau et une cuillerée à café et demie d'eau de Javel.
3. Refermez ou poussez le couvercle en 2 parties (avec son bouchon) en position verrouillée.
4. Effectuez l'une des procédures suivantes :
 - Vitesse variable :
 - a. Assurez-vous de régler le cadran de vitesse variable à 1.
 - b. Appuyez sur Démarrer/Arrêter.
 - c. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
 - d. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - e. Aligned de nouveau le repère de vitesse variable sur la vitesse variable 1.
5. Laissez reposer le mélange dans le bol pendant 1 minute ½ supplémentaire.
6. Videz le mélange javellisé. Laissez sécher le bol à l'air libre. Ne rincez pas après désinfection.

Pour désinfecter : (Vinaigre) (Récipients de grand format)

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Préparez la solution au vinaigre : Pour le récipient de 64 onces (2 L), diluez 16 onces (473 ml) de vinaigre dans 16 onces (473ml) d'eau.
3. Refermez ou poussez le couvercle en 2 parties (avec son bouchon) en position verrouillée.
4. Effectuez l'une des procédures suivantes :
 - Vitesse variable :
 - a. Assurez-vous de régler le cadran de vitesse variable à 1.
 - b. Appuyez sur Démarrer/Arrêter.
 - c. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
 - d. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - e. Aligned de nouveau le repère de vitesse variable sur la vitesse variable 1.
5. Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 3 minutes complètes supplémentaires. Le temps total de contact de la solution au vinaigre dans le récipient doit être égal à 5 minutes.
6. Videz la solution au vinaigre hors du récipient sur l'intérieur de la surface du couvercle en 2 parties. Renouvelez la procédure de désinfection une deuxième fois.
7. Laissez le récipient et le couvercle sécher à l'air libre. Ne rincez pas après désinfection. Si nécessaire, rincez immédiatement avant l'utilisation suivante.

Couvercles, bouchon du couvercle, bague de centrage et pilon

Les pièces vont au lave-vaisselle. Si vous préférez, vous pouvez laver les pièces à l'eau savonneuse. Rincez bien à l'eau courante, puis séchez.

Nettoyage en place : (Tasse de 20 oz (0,6 L) ou récipient de 8 oz (225 ml))

1. Remplissez à moitié le bol avec de l'eau et ajoutez-y quelques gouttes de liquide vaisselle. N'INSÉREZ PAS D'EAU CHAUDE DANS LE BLENDER.
2. Placez un joint sur le filetage au bas du socle du couteau. Le joint doit être installé uniformément autour du filetage. Vissez le socle du couteau sur la tasse dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit suffisamment serré.
3. Placez la tasse et le socle du couteau sur la base.
4. Appuyez sur Start/Stop (Démarrer/Arrêter). Augmentez progressivement la vitesse variable jusqu'au niveau 10.
5. Laissez tourner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
6. Aligned de nouveau le repère de vitesse variable sur la vitesse variable 1. Appuyez sur Start/Stop (Démarrer/Arrêter).
7. Rincez et égouttez toutes les pièces.

Pour désinfecter : (Eau de Javel) (Tasse de 20 oz (0,6 L) ou récipient de 8 oz (225 ml))

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Remplissez à moitié le bol avec de l'eau et une cuillerée à thé et demie d'eau de Javel. N'INSÉREZ PAS D'EAU CHAUDE DANS LE BLENDER.
3. Placez un joint sur le filetage au bas du socle du couteau. Le joint doit être installé uniformément autour du filetage. Vissez le socle du couteau sur la tasse dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit suffisamment serré.
4. Placez la tasse et le socle du couteau sur la base.
5. Assurez-vous de régler le cadran de vitesse variable à 1.
6. Appuyez sur Démarrer/Arrêter.
7. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
8. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
9. Aligned de nouveau le repère de vitesse variable sur la vitesse variable 1.
10. Laissez reposer le mélange dans le bol pendant 1 minute ½ supplémentaire.
11. Videz le mélange javellisé. Laissez sécher le bol à l'air libre. Ne rincez pas après désinfection.

Pour désinfecter la tasse de 20 oz (0,6 L) ou le récipient de 8 oz (225 ml) avec du vinaigre (acidité minimale de 5 %) :

Remarque : Si l'acidité est plus importante, la quantité d'eau peut être augmentée pour obtenir une solution minimale de 2,5 %. Par exemple, pour obtenir 10 % d'acidité, utilisez 1 volume de vinaigre et 3 d'eau.

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Remplissez le récipient de 5 oz (0,15 L) d'eau et 5 oz (0,15 L) de vinaigre blanc (2 oz [0,06 L] d'eau et 2 oz [0,06 L] de vinaigre blanc). N'INSÉREZ PAS D'EAU CHAUDE DANS LE BLENDER.
3. Placez un joint sur le filetage au bas du socle du couteau. Le joint doit être installé uniformément autour du filetage. Vissez le socle du couteau sur la tasse dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit suffisamment serré. Placez la tasse et le socle du couteau sur la base.
4. Utilisez la vitesse variable :
 - a. Assurez-vous de régler le cadran de vitesse variable à 1.
 - b. Appuyez sur Démarrer/Arrêter.
 - c. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
 - d. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - e. Aligned de nouveau le repère de vitesse variable sur la vitesse variable 1.
5. Laissez reposer le mélange dans le récipient pendant 4 minutes supplémentaires (5 minutes de contact au total).
6. Videz le mélange au vinaigre. Laissez sécher le bol à l'air libre. Ne rincez pas après désinfection.

⚠ AVERTISSEMENT



Pour éviter toute blessure ou tout dommage.

Pour éviter une activation accidentelle, éteignez et débranchez le blender avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution.

Débranchez toujours le blender avant de nettoyer sa base ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

N'immergez pas la base du blender dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Le non-respect des instructions fournies peut provoquer un risque d'électrocution, voire la mort.

Base du blender

1. Éteignez et débranchez le blender.
2. Lavez la partie externe avec une éponge ou un chiffon doux humide, rincé avec une solution légère de liquide vaisselle et d'eau chaude. N'immergez pas la base du moteur dans l'eau. Vous pouvez retirer le tampon de centrage pour un nettoyage plus méticuleux.
3. Séchez immédiatement toutes les surfaces et essuyez-les avec un chiffon doux.

Garantie complète de l'appareil de 10 ans

1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.

Vita-Mix Corporation (« Vitamix ») vous encourage fortement à enregistrer votre achat en remplissant et en retournant la carte d'enregistrement du produit qui accompagne ce mélangeur. Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne à vitamix.com/garantie ou en communiquant avec notre service à la clientèle au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840. Ne pas enregistrer l'achat de votre produit ne restreint pas vos droits relatifs à 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 10 ans, veuillez mettre à jour les renseignements du propriétaire de l'appareil à vitamix.com.

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si ce mélangeur (un « mélangeur » consiste en un socle-moteur et tous récipients, couvercles et pilons achetés ensemble) comporte une défaillance attribuable à un défaut matériel, de fabrication ou à l'usure due à un usage domestique normal dans les 10 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, les effets de l'utilisation 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.

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 CETTE GARANTIE.

L'utilisation abusive, inappropriée ou négligente, l'altération du mélangeur, l'exposition à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des directives 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 cette garantie est utilisée en combinaison avec un socle de mélangeur 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 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

Canada

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

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

ATTENTION



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

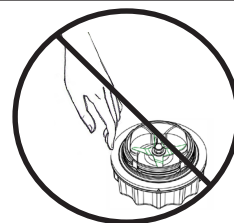
Tenir les mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le mélangeur fonctionne.

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.

Serrez fermement la base de lame sur la tasse ou le bol avant de procéder au mélange.

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



Pour éviter les brûlures potentielles, ne commencez jamais à mélanger des liquides chauds dans un grand récipient à une vitesse supérieure à 1.

La vapeur, les éclaboussures et le contenu qui s'échappent peuvent brûler. Commencez toujours à mélanger à la Variable 1, puis augmentez lentement jusqu'à 10.

N'utilisez PAS 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.

N'utilisez PAS votre appareil en continue 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, 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 la base de lames.

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.



UTILISATION

Voir MÉLANGE

SE SOUCIER

Voir ENTRETIEN et NETTOYAGE



ANNEXE 1 – ACCESSOIRES

Les accessoires suivants peuvent être utilisés avec le mélangeurs de la Venturist. Reportez-vous à l'adresse vitamix.com pour en savoir plus.

- Récipients Self-Detect pour aliments humides et secs de 1,4 L (48 onces)
- Bol Self-Detect de 225 ml (8 onces) et base de lames*
- Tasse Self-Detect de 0,6 L (20 onces) et base de lames*
- Assemblage de support à pilon*
- Racloir à lame
- App Perfect Blend de Vitamix
- Balance intelligente Perfect Blend™

*Remarque : l'assemblage du support à pilon, du pilon, du bol de 225 ml (8 onces) et de la tasse de 0,6 L (20 onces) n'a pas été évalué dans le cadre de la certification de la NSF

DIRECTIVES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DU SUPPORT À PILON

Remarque : S'il est correctement installé, le support à pilon ne nuira pas au bon fonctionnement du mélangeur. Vous pouvez installer le support à pilon à la droite ou à la gauche du socle-moteur.

1. Nettoyez les pièces à la main dans l'eau chaude et savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle avant de les assembler.
2. Choisissez de quel côté du socle-moteur vous installerez le support à pilon.
3. Soulevez le socle du mélangeur. Placez la base du support à pilon sur la base du mélangeur. Abaissez le socle du mélangeur sur la surface de travail ou le comptoir. Placez la coupelle du support à pilon sur la base du support à pilon. Tournez la coupelle du support à pilon dans le sens horaire pour verrouiller sa position.
4. Assurez-vous que le mélangeur est à plat et bien stable (aucun balancement d'un côté à l'autre) avant de mélanger. Lorsqu'il est installé correctement, la surface intérieure plane de la coupelle du support à pilon arrive au même niveau que le côté du mélangeur (voir la photo).
5. Retirez fréquemment le support à pilon du mélangeur pour le nettoyage. Pour retirer la coupelle du support à pilon, tournez-la dans le sens antihoraire.
6. Pour retirer la base, soulevez le socle-moteur et retirez la base du support à pilon.



Installation appropriée
(au même niveau que le socle-moteur)

RACLOIR À LAME DIRECTIVES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

IMPORTANT!



Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant que le mélangeur est en marche afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur. Vous pouvez utiliser un racloir à lame, un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas et que le récipient a été retiré du socle-moteur.



Ne laissez aucun objet extérieur dans le récipient, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux, des racloirs, des spatules ou la prise du couvercle, car ils pourraient endommager les lames ainsi que d'autres composantes au démarrage de l'appareil et provoquer des blessures.

1. Nettoyez les pièces à la main dans l'eau chaude savonneuse ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle avant de les utiliser.
2. Utilisez le racloir à lame pour enlever les ingrédients épais comme la confiture et le beurre d'arachides de sous les lames, mais uniquement après avoir retiré le récipient du socle-moteur.



Garantie des accessoires d'un an

1. CE QUI EST COUVERT

Vita-Mix Corporation (« Vitamix ») garantit que l'accessoire (support à pilon, racloir à lame) sera exempt de défauts matériels ou de fabrication et résistera à l'usure due à un usage domestique normal pendant 1 an suivant la date d'achat. Vitamix réparera sans frais l'accessoire défectueux dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné. Si, à la seule discrétion de Vitamix, le récipient ou la composante du récipient défectueux ne peut être réparé, Vitamix choisira (A) de remplacer l'accessoire 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.

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

La présente garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de l'accessoire et s'applique uniquement à un usage domestique personnel. Elle ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente.

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si cet **accessoire** comporte une défectuosité attribuable à un défaut matériel ou de fabrication ou à l'usure d'un usage domestique normal dans la première année suivant la date d'achat, Vitamix réparera sans frais la composante ou l'accessoire défectueux dans les 30 jours suivant la réception de l'accessoire retourné.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, l'accessoire défectueux ne peut être réparé, Vitamix choisira (A) de remplacer l'accessoire 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 accessoires 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. La présente garantie n'est valable que si l'accessoire est utilisé et entretenu conformément aux directives, aux mises en garde et aux mesures de sécurité contenues dans le guide d'utilisation.

Vitamix ne sera pas responsable du coût des 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 CETTE GARANTIE.

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

La présente garantie s'annule également si des réparations sont effectuées sur l'accessoire par une autre personne ou entité que Vitamix ou un fournisseur de service autorisé par Vitamix, ou si une composante du mélangeur couverte par cette 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 CETTE 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.

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

États-Unis

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

Canada

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

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

ANNEXE 2 — UTILISER L'APPLICATION PERFECT BLEND DE VITAMIX

1. Visitez la boutique d'applications iTunes® (pour les appareils Apple®) ou Google® Play (pour Android®) et recherchez « Vitamix » afin de télécharger l'application Perfect Blend.
2. Téléchargez l'application gratuite Perfect Blend.
3. Connectez le MÉLANGEUR à l'application Perfect Blend.
 - a. Assurez-vous d'avoir activé Bluetooth sur votre appareil intelligent (téléphone ou tablette).
 - b. Ouvrez l'application Perfect Blend sur votre appareil intelligent.
 - c. Mettez le mélangeur en marche.
 - d. Touchez l'icône du mélangeur ou de la balance dans le coin supérieur droit de l'application Perfect Blend.
 - e. Si le mélangeur se trouve à portée (soit de 3 à 4,5 mètres de vous), touchez « Vitamix X.X » dans la liste des appareils disponibles.

Remarque : Lorsque votre mélangeur est connecté à Bluetooth, un point apparaît dans le coin inférieur droit de l'affichage du mélangeur. Lorsque votre mélangeur n'est pas connecté à Bluetooth, le point disparaît.
 - f. Explorez le menu AIDE de l'application Perfect Blend pour vous familiariser avec l'application interactive pour les recettes.



Connecté



Non connecté

Apple et iTunes sont des marques déposées d'Apple Inc.

Google et Android sont des marques déposées de Google LLC.

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 :



©2019 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.

Venturist®

LICUADORAS DE ALTO RENDIMIENTO V1200

VM0185B



ESPECIFICACIONES

Voltaje:	120 V	Altura (con el vaso de 64 onzas (2 L) sobre la base de la licuadora): 17 pulgadas
Frecuencia:	50 - 60 Hz	Ancho: 8 pulgadas
Amperaje:	12 Amps	Profundidad: 11 pulgadas

- Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar una interferencia dañina, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda ocasionar una operación no deseada.
- Este dispositivo cumple con las Normas RSS de exención de licencia de Industry Canada. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar una interferencia, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo la interferencia que pueda ocasionar una operación no deseada.
- Este dispositivo cumple con el Código de Seguridad de Health Canada. El instalador de este dispositivo deberá asegurarse de que la radiación de radiofrecuencia (RF) no sea emitida en exceso de los requisitos de Health Canada. La información puede ser obtenida en http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/radiation/radio_guide-lignes_direct/index-eng.php.

⚠PRECAUCIÓN



Cualquier cambio o modificación que no haya sido expresamente aprobada por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar este equipo.

SÍMBOLOS

	Advertencia y precaución
	NUNCA toque las piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso
	Peligro de descarga eléctrica
	Alta temperatura al licuar líquidos calientes
	Desconectar cuando no se utilice, antes de la limpieza, al cambiar accesorios o al tocar las piezas que se mueven cuando la licuadora se está usando
	Utilizar con la tapa y el tapón de la tapa puestos
	Leer y entender el manual del propietario
	NO sumergir
	Las piezas se calentarán durante el uso prolongado. NO toque el acople en la base de la licuadora ni el eje estriado motriz en la base de las cuchillas
	NO utilice su vaso de 20 onzas (0.6 L) ni su tazón de 8 onzas (225 ml) para calentar ingredientes o licuar líquidos calientes.
I/O	Encendido/apagado
	Arrancar/detener
	Pulsar



Su aventura lo está esperando

vitamix.com



ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de una lesión grave durante el uso de su licuadora Vitamix®, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR SU LICUADORA.**

1. Lea todas las instrucciones.
2. No utilice la licuadora para un fin distinto para el que fue diseñada.
3. No debe ser utilizada por o cerca de niños ni personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia ni los conocimientos necesarios. Es necesario supervisar de cerca cuando la licuadora esté siendo usada por o cerca de niños o personas discapacitadas. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la licuadora.
4. **ADVERTENCIA:** Para evitar una activación accidental, apague y desconecte la licuadora antes de la limpieza.
5. **PRECAUCIÓN:** A fin de evitar un peligro debido a un reajuste no intencional del interruptor térmico, la alimentación eléctrica a esta licuadora no deberá ser suministrada a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un temporizador, ni conectado a un circuito que se encienda y apague con regularidad a causa del uso.
6. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la base de la licuadora sobre agua u otro líquido.
7. Desconecte la licuadora de la toma de corriente cuando no la vaya a utilizar, antes de colocar o retirar piezas, y antes de la limpieza.
8. Verifique siempre que la licuadora esté **APAGADA** antes de conectar el cable en la toma de corriente de pared. Para la desconexión, **APAGUE** la licuadora y luego retire la clavija de la toma de corriente de pared.
9. Los símbolos y números iluminados en el panel de control indican que la licuadora está lista para usarse. Evite el contacto involuntario con la pantalla táctil.
10. Evite el contacto con las piezas móviles.
11. No utilice la licuadora si el cable o la clavija están dañados o si la licuadora presenta una avería, se ha caído o está presenta algún tipo de daño. Llame a Servicio al cliente de Vitamix al 1.800.848.2649 o 1.440.235.4840, o envíe un correo electrónico a service@vitamix.com de inmediato para cualquier revisión, reparación, reemplazo o ajuste. En caso de haber adquirido su licuadora fuera de EUA o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix local.
12. Puede instalar en su cocina interruptores de circuito de falla a tierra. Éstos los puede buscar en las tiendas cerca de los disipadores de calor térmicos. Si la licuadora no funciona, desconéctela. Vuelva a colocar la toma de corriente de pared o el interruptor de circuito. Si el interruptor de circuito continúa disparándose, desconecte la licuadora de la toma de corriente. Deje descansar la licuadora durante 24 horas antes de intentar usarla nuevamente. Póngase en contacto con Servicio al cliente de Vitamix si el problema persiste.
13. La alteración o modificación de cualquiera de las piezas de la licuadora, incluido el uso de partes no autorizadas originalmente por Vitamix, podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión ocasionando la anulación de su garantía.
14. El uso de accesorios que no sean expresamente autorizados o vendidos por Vitamix para usarse con esta licuadora, incluidos los envases de conservas, podrían causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión. Este tipo de uso invalidará su garantía.
15. No utilice la licuadora en exteriores.
16. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
17. No coloque la licuadora sobre ni cerca de quemadores calientes eléctricos o a gas, ni dentro o encima de un horno caliente.
18. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras licúa para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la licuadora. Se puede usar un raspador o espátula de goma pero solo cuando la licuadora no esté funcionando.

19. La barra presionadora suministrada solo deberá usarse cuando la parte principal de la tapa esté en su lugar.
20. Las cuchillas son filosas. Limpie alrededor del conjunto de cuchillas en el vaso con extremo cuidado para evitar lesiones. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de cuchillas en la base de la licuadora a menos que esté ensamblado al vaso de la Vitamix.
21. Se debe tener cuidado al manipular las filosas cuchillas de corte, al vaciar el vaso y durante la limpieza.
22. No deje objetos extraños, tales como cucharas, tenedores, cuchillos o el tapón de la tapa dentro del vaso ya que esto podría dañar las cuchillas y otros componentes al poner en marcha la licuadora, además de que podría ocasionar alguna lesión.
23. Nunca intente usar la licuadora si las cuchillas están dañadas.
24. Nunca intente usar la licuadora si la almohadilla centradora ha sido retirada.
25. Utilice siempre la licuadora con la tapa y el tapón de la tapa firmemente colocados en su lugar. El tapón de la tapa solamente deberá retirarse para añadir ingredientes y utilizar la barra presionadora.
26. Tenga cuidado al licuar líquidos o ingredientes calientes en el vaso de 64 onzas (2 L); el chorro o escape de vapor podría causar quemaduras. No llene el vaso a su capacidad máxima. Siempre empiece procesando en el ajuste de velocidad más bajo (velocidad 1). Mantenga las manos y otras partes de su cuerpo expuestas lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras en la piel.
27. NO utilice su vaso de 20 onzas (0.6 L) ni su tazón de 8 onzas (225 ml) para calentar ingredientes o licuar líquidos calientes. Los ingredientes y líquidos calientes pueden crear una presión interna la cual podría causar que el vaso explotara provocando una lesión.
28. NO utilice de forma continua su máquina durante más de 75 segundos con el vaso de 20 onzas (0.6 L) o el tazón de 8 onzas (225 ml).

29. Si un vaso está caliente al tacto o le sale vapor por el orificio, deje de licuar inmediatamente y apague o desenchufe la licuadora.
30. Cuando prepare mantequillas de nueces o alimentos con aceite, no procese durante más de un minuto una vez que la mezcla empiece a circular en el vaso. Procesar durante períodos más largos podría ocasionar un sobrecalentamiento.
31. Asegúrese de que el vaso y la base de las cuchillas estén nivelados con la almohadilla centradora para asegurar que el eje estriado motriz esté enganchado con el acople antes de la operación.
32. Asegúrese de usar la junta en la base de las cuchillas y apretar el vaso adecuadamente a la base de las cuchillas antes de licuar.
33. Nunca coloque la base de las cuchillas en la base de la licuadora sin haber fijado el vaso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA		
	Para evitar lesiones. Lea y entienda el manual de instrucciones antes de utilizar esta máquina.	

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO

Este producto está diseñado ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO y no para ser utilizado con fines comerciales.

No deje su licuadora Vitamix desatendida mientras la esté usando.

Cualquier reparación, servicio o reemplazo de piezas deberá ser realizado por Vitamix o por un representante de servicio autorizado por Vitamix.

AVISO: EL NO SEGUIR CUALQUIERA DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UN USO SEGURO SE CONSIDERA UN USO INCORRECTO DE SU LICUADORA VITAMIX, LO QUE PODRÁ ANULAR SU GARANTÍA Y OCASIONAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.

⚠ ADVERTENCIA		
	Peligro de descarga eléctrica. Use únicamente una toma de corriente con conexión a tierra. NO quite la conexión a tierra. NO utilice ningún adaptador. NO utilice ningún cable de extensión. Siempre desconecte la licuadora antes de limpiar su base o cuando no la esté usando. No coloque la base de la licuadora en agua u otro líquido. El no seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.	

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Tecnología - La licuadora y los vasos se comunican a través de tecnología inalámbrica. Cada vaso está programado para funcionar sobre la base de la licuadora y tener un desempeño óptimo de acuerdo con su tamaño y características.

Vasos Vitamix anteriores - Los vasos Vitamix anteriores no funcionarán con la base de su licuadora Venturist. Las máquinas Vitamix anteriores son las C Series, G Series y S Series. Para mayor información sobre los productos Vitamix, vaya a vitamix.com.

Interruptor de encendido/apagado (I/O) - El interruptor de encendido/apagado (I/O) está ubicado del lado derecho de la base de la licuadora. El interruptor de encendido/apagado controla la alimentación eléctrica a la máquina.

Modo de reposo - La licuadora se pondrá en el modo de reposo si el panel de control no es utilizado después de 30 segundos. La pantalla se atenuará. Para salir del modo de reposo, gire el selector de velocidad variable a la velocidad o al programa que desee para su siguiente mezcla.

Detección del vaso - En el panel de control aparecerán tres guiones (- - -) si el vaso no está sobre la base de la licuadora. Una vez colocado el vaso, "0:00" aparecerá en la pantalla.

Arrancar/detener (▶|◻) - Detenga la licuadora en cualquier momento presionando Arrancar/detener (▶|◻).

Selector de velocidad variable - El selector de velocidad variable le permite tener el control de manera manual de la velocidad 1 (la más baja) hasta la 10 (la máxima).

Pulsar (⏏) - Las cuchillas girarán a la velocidad mostrada en el panel de control al oprimir Pulsar.

Pantalla - El temporizador empezará a contar cuando se utilice el selector de velocidad variable y se detendrá al presionar Arrancar/detener. El temporizador hará una cuenta regresiva si se selecciona un programa para ejecutarse. Cada vaso tiene programado un tiempo de funcionamiento específico máximo. La licuadora se apagará automáticamente cuando el tiempo de funcionamiento máximo haya transcurrido.

Códigos de error - Si usted visualiza un código de error en la pantalla, anote los números que aparecen en la pantalla después del código de error. Póngase en contacto con Servicio al cliente de Vitamix para que lo ayuden a resolver el problema. No es necesario registrar los números pero esto le proporcionará más información al equipo de Servicio al cliente para ayudarlo con este problema.

Motor - El motor está diseñado para protegerse a sí mismo de un sobrecalentamiento. Si la licuadora no arranca de inmediato, revise para asegurarse de haber conectado la unidad y que el interruptor de encendido/apagado esté en ON (encendido). En caso de que el motor se sobrecaliente, permita que éste se enfríe durante 20 a 45 minutos.
Consejos para evitar "sobrecargar" su licuadora:
Procese únicamente recetas Vitamix cuando esté aprendiendo a usar lalicuadora. No procese recetas a velocidades menores que las recomendadas. No procese recetas a velocidades mayores que las recomendadas. No procese recetas por más tiempo que el recomendado. Utilice su barra presionadora para procesar mezclas más espesas y mantener a los ingredientes moviéndose alrededor y a través de las cuchillas.

Barra presionadora - Las tapas y las barras presionadoras no son intercambiables entre los diferentes estilos, tipos y tamaños de vasos. Utilice la barra presionadora que le fue suministrada con su licuadora.
El vaso no deberá llenarse más de dos tercios de su capacidad cuando se utilice la barra presionadora.
Para evitar un sobrecalentamiento, NO utilice la barra presionadora por más de 30 segundos consecutivos.

Interruptor de encendido/apagado



Licuadora con velocidad variable



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



⚠ PRECAUCIÓN



Las cuchillas giratorias pueden causar daños.

Las tapas y las barras presionadoras no son intercambiables entre los diferentes estilos, tipos y tamaños de vasos. Utilice el vaso y la barra presionadora que le fueron suministrados con su licuadora.

Vaso, tapa, tapón de la tapa y barra presionadora

- Siempre que utilice la licuadora, hágalo con la tapa y el tapón de la tapa puestos.
- Nunca utilice la licuadora sin revisar y asegurarse de que la tapa está firmemente asegurada en su lugar.
- El tapón de la tapa está marcado para poder usarse como taza medidora.
- Las onzas (oz), los litros (L), los mililitros (ml) y las tazas (c) están claramente marcados.
- Inserte el tapón de la tapa a través de la abertura del tapón de la tapa. Asegure el tapón en su lugar girándolo en el sentido de las manecillas del reloj. Para retirarlo, gírelo en sentido inverso al de las manecillas del reloj y sáquelo.
- Retire el tapón de la tapa para usar la barra presionadora o añadir ingredientes.
- Los vasos Vitamix anteriores (C, G y S Series) no funcionarán en la base de la licuadora Venturist.
- El recipiente, la tapa, el tapón de la tapa y el pisón son aptos para lavavajillas.

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar lesiones. NUNCA toque las piezas móviles.

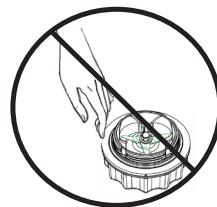
Mantenga las manos y los utensilios fuera de los vasos y tazones durante la operación de licuado.

NO inserte los dedos ni utensilios alrededor de las cuchillas mientras éstas estén girando.

Las cuchillas continuarán girando hasta el final del ciclo de licuado que es cuando se detienen por completo. Permita que las cuchillas se detengan por completo antes de manipular la base de las cuchillas y los vasos mezcladores.

Antes de licuar, cerciórese de que la base de las cuchillas esté apretada firmemente al tazón o la taza.

Si durante la operación el vaso mezclador se llega a desenroscar de la base de las cuchillas, apague la máquina y espere a que el motor y las cuchillas se detengan por completo antes de intentar retirar el vaso mezclador y la base de las cuchillas de la base del motor.



⚠ ADVERTENCIA



A fin de evitar quemaduras, nunca empiece con velocidades mayores a 1 cuando procese líquidos calientes en un vaso grande.

El escape de vapor, las salpicaduras o el contenido pueden provocar quemaduras. Siempre empiece en la velocidad 1 y luego increméntala poco a poco hasta 10.



NO utilice su vaso de 20 onzas (0.6 L) ni su tazón de 8 onzas (225 ml) para calentar ingredientes o licuar líquidos calientes. Los ingredientes y líquidos calientes pueden crear una presión interna la cual podría causar que el vaso se rompiera provocando una lesión.



NO utilice de forma continua su máquina durante más de 75 segundos con el vaso de 20 onzas (0.6 L) o el tazón de 8 onzas (225 ml).



Si un vaso se siente caliente al tacto, suelta vapor o se descarga, deje de licuar inmediatamente y apague o desenchufe la licuadora. Permita que el vaso y los ingredientes se enfrien a temperatura ambiente antes de retirar la base de las cuchillas.



Las piezas se calentarán con el uso prolongado.

NO toque el acople en la base de la licuadora ni el eje estriado motriz en la base de las cuchillas.

Para evitar daños o lesiones personales, NO use los vasos (incluida la base de las cuchillas o las tapas) en el microondas.

PROCESO DE MEZCLADO

1. El interruptor de encendido/apagado está ubicado del lado derecho de la base de la licuadora. Presione el interruptor de encendido/apagado para ajustarlo en la posición de encendido (I).
2. Llene su vaso de acuerdo con su receta o el orden de llenado indicado en la ilustración aquí mostrada. Nota: Los ingredientes de la receta para los vasos se llenan en el orden opuesto al indicado para los vasos grandes. **NO licúe líquidos calientes en el vaso de 20 onzas (0.6 L) ni en el tazón de 8 onzas (225 ml).**

¡IMPORTANTE! Use siempre la tapa y el tapón de la tapa en el vaso grande cuando la máquina esté funcionando. Nunca ponga en marcha la licuadora sin revisar y verificar que la tapa y el tapón de la tapa estén asegurados firmemente en su lugar.

3. Usted puede hacer cualquiera de lo siguiente:

- Vasos grandes - Coloque la tapa en el vaso. Presione la tapa en su lugar hasta que las dos lengüetas embonen en la boquilla del vaso. Inserte el tapón de la tapa. Gire el tapón de la tapa en el sentido de las manecillas del reloj para asegurarlo.
- Vaso de 20 onzas (0.6 L) o tazón de 8 onzas (225 ml) -
 - a. Coloque una junta en la parte inferior roscada de la base de las cuchillas. La junta deberá encajar de manera firme y uniforme alrededor de la parte roscada.
 - b. Enrosque la base de la cuchilla en el vaso en el sentido de las manecillas del reloj. Antes de licuar, cerciórese de que la base de las cuchillas esté apretada firmemente al tazón o la taza.

3. Coloque el vaso (o el vaso y el conjunto de cuchillas) en la base de la licuadora. "0:00" aparecerá en la pantalla una vez que se haya detectado el vaso y la licuadora esté lista para funcionar.

4. Usted puede hacer cualquiera de lo siguiente:

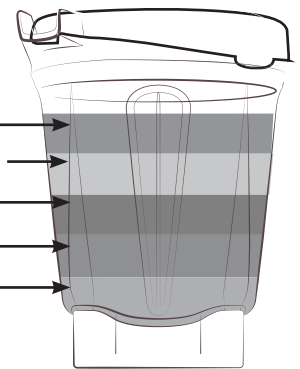
- Para usar la velocidad variable:
 - a. Gire el selector de velocidad variable a la velocidad 1.
 - b. Presione Arrancar/detener. Las cuchillas comenzarán a girar y el temporizador empezará a contar los minutos y segundos que la mezcla lleva procesándose. Para ajustar un tiempo específico de licuado, use los símbolos "+/-" en los controles.
 - c. Gire el selector de velocidad variable a una posición entre 1 y 10 durante el ciclo de licuado para incrementar o reducir la velocidad de las cuchillas.
 - d. Al final del proceso de licuado, gire el selector de velocidad variable en sentido inverso al de las manecillas del reloj hasta la velocidad 1. Presiones Arrancar/detener.
- Para usar los programas:

Nota: El programa para sopas no está disponible para usarse con los vasos. NO licúe líquidos calientes en el vaso de 20 onzas (0.6 L) o en el tazón de 8 onzas (225 ml). "0_" aparecerá en la pantalla cuando un programa no esté disponible.

- a. Gire el selector de velocidad variable en sentido inverso al de las manecillas del reloj hasta el programa deseado. (El tiempo del programa se mostrará en el panel de control.)
- b. Presione Arrancar/detener para iniciar el programa. (La licuadora se detendrá automáticamente al finalizar el programa.) Presione Arrancar/detener en cualquier momento para detener el programa.

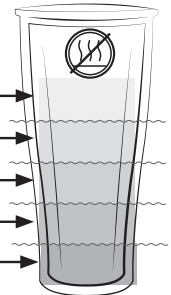
Llenado de vasos grandes

Hielo e
ingredientes
congelados
Frutas y vegetales
Verduras de hoja
Productos secos
Líquidos



Llenado del vaso de 20 onzas (0.6 L)

Líquidos
¡NO licúe líquidos calientes!
Productos secos
Verduras de hoja
Frutas y vegetales
Hielo e
ingredientes
congelados



⚠ ADVERTENCIA



Para evitar lesiones. NUNCA toque las piezas móviles.

Mantenga las manos y los utensilios fuera de los vasos y tazones durante la operación de licuado.

NO inserte los dedos ni utensilios alrededor de las cuchillas mientras éstas estén girando.

Las cuchillas continuarán girando hasta el final del ciclo de licuado que es cuando se detienen por completo. Permita que las cuchillas se detengan por completo antes de manipular la base de las cuchillas y los vasos mezcladores.

Si durante la operación el vaso mezclador se llega a desenroscar de la base de las cuchillas, apague la máquina y espere a que el motor y las cuchillas se detengan por completo antes de intentar retirar el vaso mezclador y la base de las cuchillas de la base del motor.



5. Si la mezcla deja de circular:

- Vasos grandes - Inserte la barra presionadora a través del tapón de la tapa y revuelva hasta que el aire salga. Si esto no funciona, presione el interruptor de encendido/apagado para detener el motor. Retire el vaso de la base de la licuadora y utilice una espátula de goma para presionar las burbujas de aire lejos de las cuchillas. Añada líquido si es necesario. Vuelva a colocar la tapa y el tapón de la tapa. Coloque nuevamente el vaso en la base de la licuadora y continúe licuando.
- Vaso de 20 onzas (0.6 L) o tazón de 8 onzas (225 ml) - Presione el interruptor de encendido/apagado para detener el motor. Espere hasta que las cuchillas dejen de girar. Retire el vaso y la base de las cuchillas de la base de la licuadora. Voltee el vaso. Desenrosque la base de las cuchillas del vaso. Revuelva los ingredientes. Añada líquido si es necesario. Enrosque nuevamente la base de las cuchillas, colóquela en la base de la licuadora y continúe licuando.

6. Al finalizar el licuado, espere hasta que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la tapa o el vaso de la base de la licuadora.

7. Si es necesario, use el raspador de cuchillas para remover salsa, mermelada, compota, mantequilla de cacahuete y otros ingredientes espesos abajo de las cuchillas pero solo una vez que la licuadora se haya apagado y el vaso haya sido retirado de la base del motor.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Limpie la base con un paño húmedo y caliente y séquela con un paño suave y seco. Lave el vaso, las tapas, el cubilete y la prensa con agua tibia y jabón. Enjuague todas las piezas. Séquelas con un paño suave y seco.
2. Déjelas en un espacio de la encimera que sea plano y esté seco y limpio. Enchufe la batidora a una toma de 3 terminales.

Nota: El vaso Vitamix está diseñado de forma que pueda limpiarse completamente sin quitar la tuerca de retención ni el juego de cuchillas. NO intente quitar la tuerca de retención ni el juego de cuchillas del vaso. Nuestros procedimientos normales de limpieza y desinfección o un ciclo de lavado de lavavajillas asegurarán una limpieza completa y profunda del vaso y sus componentes. Si el vaso está dañado, no lo utilice. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Vitamix INMEDIATAMENTE.

Cuidado y limpieza de vasos grandes

Limpieza

1. Llene el vaso hasta la mitad con agua caliente y añada un par de gotitas de líquido lavavajillas.
2. Encaje o empuje la tapa de dos piezas hasta que quede fijada en su posición.
3. Realice uno de los procedimientos siguientes:
 - Velocidad variable:
 - a. Pulse el botón de inicio/detención.
 - b. Aumente lentamente la velocidad variable hasta el 10.
 - c. Ponga en marcha la máquina durante 30-60 segundos.
 - d. Gire el selector de velocidad variable hasta la posición 1.
4. Enjuague y escurra todas las piezas.

Desinfección con lejía (vasos de tamaño completo)

1. Siga las instrucciones de limpieza anteriores.
2. Llene el vaso hasta la mitad con agua y una cucharadita y media de lejía.
3. Encaje o empuje la tapa de dos piezas hasta que quede fijada en su posición.
 - Velocidad variable:
 - a. Asegúrese de que el selector de velocidad variable esté ajustado en la velocidad 1.
 - b. Presione Arrancar/detener.
 - c. Incremente poco a poco la velocidad hasta 10.
 - d. Ponga a funcionar la máquina durante 30 a 60 segundos.
 - e. Gire el selector de velocidad variable nuevamente a 1.
4. Deje reposar la mezcla desinfectante en el vaso durante un minuto y medio más.
5. Vierta el contenido del vaso. Deje secar el vaso al aire. No lo enjuague tras la desinfección.

Desinfección con vinagre (vasos de tamaño completo)

1. Siga las instrucciones de limpieza anteriores.
2. Prepare la solución de vinagre: para el vaso de 1,9 l (64 oz), diluya 0,47 l (16 oz) de vinagre en 0,47 l (16 oz) de agua.
3. Encaje o empuje la tapa de dos piezas hasta que quede fijada en su posición.
4. Realice uno de los procedimientos siguientes:
 - Velocidad variable:
 - a. Asegúrese de que el selector de velocidad variable esté ajustado en la velocidad 1.
 - b. Presione Arrancar/detener.
 - c. Incremente poco a poco la velocidad hasta 10.
 - d. Ponga a funcionar la máquina durante 30 a 60 segundos.
 - e. Gire el selector de velocidad variable nuevamente a 1.
5. Deje reposar la mezcla desinfectante en el vaso durante tres minutos más. El tiempo total de contacto de la solución de vinagre con el vaso debe ser de un total de cinco minutos.
6. Vierta la solución de vinagre fuera del vaso sobre la superficie interior de la tapa de dos partes. Repita el procedimiento de desinfección una segunda vez.
7. Deje que el vaso y la tapa se sequen al aire. No lo enjuague tras la desinfección. Si es necesario, enjuáguelos inmediatamente antes del siguiente uso.

Tapas, cubilete, panel de centrado y prensa

Las piezas son aptas para lavavajillas. Si lo prefiere, puede lavarlas con agua caliente y jabón. Enjuáguelas bien bajo el grifo y séquelas.

Limpieza con el vaso colocado (vaso de 0,6 l [20 oz] o cuenco de 225 ml [8 oz])

1. Llene el vaso hasta la mitad con agua y añada un par de gotitas de líquido lavavajillas. NO UTILICE AGUA CALIENTE.
2. Coloque una junta en la rosca inferior de la base de cuchillas. La junta debe quedar bien encajada y uniforme alrededor de la rosca. Enrosque la base de cuchillas en el vaso haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien encajada.
3. Coloque el vaso y la base de cuchillas sobre la base.
4. Pulse el botón de inicio/detención. Aumente lentamente la velocidad variable hasta el 10.
5. Ponga en marcha la máquina durante 30-60 segundos.
6. Gire el selector de velocidad variable hasta la posición 1. Pulse el botón de inicio/detención.
7. Enjuague y escurra todas las piezas.

Desinfección con lejía (vaso de 0,6 l [20 oz] o cuenco de 225 ml [8 oz])

1. Siga las instrucciones de limpieza anteriores.
2. Llene el vaso hasta la mitad con agua y una o dos cucharaditas de lejía. NO UTILICE AGUA CALIENTE.
3. Coloque una junta en la rosca inferior de la base de cuchillas. La junta debe quedar bien encajada y uniforme alrededor de la rosca. Enrosque la base de cuchillas en el vaso haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien encajada.
4. Coloque el vaso y la base de cuchillas sobre la base.
5. Realice uno de los procedimientos siguientes:
 - Velocidad variable:
 - a. Pulse el botón de inicio/detención.
 - b. Aumente lentamente la velocidad variable hasta el 10.
 - c. Ponga en marcha la máquina durante 30-60 segundos.
 - d. Gire el selector de velocidad variable hasta la posición 1.
6. Ponga en marcha la máquina durante 30-60 segundos.
7. Gire el selector de velocidad variable hasta la posición 1. Pulse el botón de inicio/detención.
8. Deje reposar la mezcla desinfectante en el vaso durante un minuto y medio más.
9. Vierta el contenido del vaso. Deje secar el vaso al aire. No lo enjuague tras la desinfección.

Desinfección del vaso de 0,6 l (20 oz) y cuenco de 225 ml (8 oz) con vinagre (acidez mínima del 5 %):

Nota: Si la acidez es mayor, se puede añadir más agua para obtener una solución mínima al 2,5 %. Por ejemplo, para una acidez del 10 %, utilice una parte de vinagre y tres partes de agua.

1. Siga las instrucciones de limpieza anteriores.
2. Llene el vaso con 147 ml (5 oz) de agua y 147 ml (5 oz) de vinagre blanco (o 59 ml [2 oz] de agua y 59 ml [2 oz] de vinagre blanco). NO UTILICE AGUA CALIENTE.
3. Coloque una junta en la rosca inferior de la base de cuchillas. La junta debe quedar bien encajada y uniforme alrededor de la rosca. Enrosque la base de cuchillas en el vaso haciéndola girar en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien encajada. Coloque el vaso y la base de cuchillas sobre la base.
4. Utilice la velocidad variable:
 - a. Pulse el botón de inicio/detención.
 - b. Aumente lentamente la velocidad variable hasta el 10.
 - c. Ponga en marcha la máquina durante de 60 segundos.
 - d. Gire el selector de velocidad variable hasta la posición 1. Pulse el botón de inicio/detención.
5. Deje reposar la mezcla desinfectante en el vaso durante cuatro minutos más (cinco minutos de contacto en total).
6. Vierta el vinagre del vaso. Deje secar el vaso al aire. No lo enjuague tras la desinfección.

⚠ ADVERTENCIA



Prevención de lesiones y daños

Para evitar que la batidora se encienda sin querer, apáguela y desenchúfela antes de limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de descarga eléctrica.

Desenchufe siempre la batidora antes de limpiar la base o cuando deje de utilizarla.

No sumerja la base de la batidora en agua ni en ningún otro líquido.

El incumplimiento de las instrucciones puede provocar descargas eléctricas o incluso la muerte.

Base de la batidora

1. Apague y desenchufe la batidora.
2. Lave la superficie exterior con un paño suave y húmedo o con una esponja humedecida con una solución no abrasiva de agua caliente y lavavajillas líquido. No sumerja la base de la batidora en agua. El panel de centrado se puede extraer para limpiarlo más a fondo.
3. Seque inmediatamente todas las superficies y pase un paño suave.

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar lesiones. NUNCA toque las piezas móviles.

Mantenga las manos y los utensilios fuera de los vasos y tazones durante la operación de licuado.

NO inserte los dedos ni utensilios alrededor de las cuchillas mientras éstas estén girando.



Las cuchillas continuarán girando hasta el final del ciclo de licuado que es cuando se detienen por completo. Permita que las cuchillas se detengan por completo antes de manipular la base de las cuchillas y los vasos mezcladores.

Antes de licuar, cerciórese de que la base de las cuchillas esté apretada firmemente al tazón o la taza.

Si durante la operación el vaso mezclador se llega a desenroscar de la base de las cuchillas, apague la máquina y espere a que el motor y las cuchillas se detengan por completo antes de intentar retirar el vaso mezclador y la base de las cuchillas de la base del motor.



⚠ ADVERTENCIA



A fin de evitar quemaduras, nunca empiece con velocidades mayores a 1 cuando procese líquidos calientes en un vaso grande.

El escape de vapor, las salpicaduras o el contenido pueden provocar quemaduras. Siempre empiece en la velocidad 1 y luego increméntala poco a poco hasta 10.



NO utilice su vaso de 20 onzas (0.6 L) ni su tazón de 8 onzas (225 ml) para calentar ingredientes o licuar líquidos calientes. Los ingredientes y líquidos calientes pueden crear una presión interna la cual podría causar que el vaso se rompiera provocando una lesión.



NO utilice de forma continua su máquina durante más de 75 segundos con el vaso de 20 onzas (0.6 L) o el tazón de 8 onzas (225 ml).



Si un vaso se siente caliente al tacto, suelta vapor o se descarga, deje de licuar inmediatamente y apague o desenchufe la licuadora. Permita que el vaso y los ingredientes se enfríen a temperatura ambiente antes de retirar la base de las cuchillas.



Las piezas se calentarán con el uso prolongado.

NO toque el acople en la base de la licuadora ni el eje estriado motriz en la base de las cuchillas.

Para evitar daños o lesiones personales, NO use los vasos (incluida la base de las cuchillas o las tapas) en el microondas.

UTILIZAR

Ver BLENDING

CUIDADO

Vea CUIDADO y LIMPIEZA



Garantía total de la máquina por 10 años

1. REGISTRO DEL PRODUCTO.

Vita-Mix Corporation ("Vitamix") le recomienda ampliamente registrar su compra llenando y devolviendo la tarjeta de registro del producto incluida con esta licuadora. Usted puede hacer el registro en línea en vitamix.com/warranty; o llamando a nuestro departamento de Servicio al cliente al 1.800.848.2649 o 1.440.235.4840. El no registrar la compra de su producto no reducirá sus derechos de la garantía. Sin embargo, el registro de su compra permitirá que Vitamix le brinde un mejor servicio atendiendo todas sus necesidades a través de Servicio al Cliente.

2. QUIÉN TIENE DERECHO A RECLAMAR LA COBERTURA DE LA GARANTÍA

Vitamix extiende la presente garantía al propietario de esta Licuadora exclusivamente para su uso personal en el hogar. Esta garantía no se aplica para productos usados con fines comerciales, de alquiler o reventa. Si la propiedad de la Licuadora cambia en el transcurso de 10 años, esta información deberá ser actualizada con el nombre del nuevo propietario en vitamix.com.

3. LO QUE ESTÁ CUBIERTO.

Vitamix garantiza al propietario que si esta Licuadora (la "Licuadora" consta de la base del motor, cualquier vaso, tapa y barra presionadora adquiridos con ésta) falla dentro de los 10 años siguientes a la fecha de compra a causa de defectos de los materiales o de fabricación, o como resultado del desgaste normal por el uso doméstico regular, Vitamix reparará sin costo la Licuadora o componente de la Licuadora defectuoso dentro de un plazo de 30 días a partir de la recepción del producto devuelto.

Si Vitamix determina, a su entera discreción, que la Licuadora o componente de la Licuadora no pueden ser reparados, Vitamix ofrecerá ya sea (A) reemplazar sin costo la Licuadora, o (B) reembolsar al propietario el total del precio de compra, a menos que reciba una notificación previa por escrito indicando la opción preferida por el propietario.

4. LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO.

La presente garantía no aplica a las licuadoras usadas con fines comerciales o en aplicaciones que no sean de uso doméstico. Esta garantía no cubre cambios en el aspecto que no afecten el rendimiento, tales como la decoloración o los efectos debido al uso de abrasivos o limpiadores o la acumulación de alimentos. Esta garantía solamente será válida si la Licuadora se utiliza y recibe mantenimiento de acuerdo con las instrucciones, advertencias y medidas de seguridad contenidas en el Manual del propietario.

Vasos: El procesar ciertas hierbas y especias en el vaso podría dar como resultado un maridaje cosmético con el vaso y ocasionar el desgaste prematuro de las cuchillas. Los rastros de arena, granos gruesos y hierbas abrasivas también podrían ocasionar un desgaste prematuro de las cuchillas. Las hierbas pueden contener aceites volátiles y causar que el vaso retenga dichos aceites ocasionando una decoloración permanente.

Vitamix no se hará responsable del costo de las reparaciones no autorizadas en la garantía.

LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA SON RECURSOS EXCLUSIVOS DEL COMPRADOR Y RESPONSABILIDAD ÚNICA DE VITAMIX BAJO LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA. NINGÚN EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX ESTÁ AUTORIZADO PARA OFRECER GARANTÍAS ADICIONALES O HACER MODIFICACIONES A ESTA GARANTÍA QUE PUEDAN SER VINCULANTES PARA VITAMIX. POR CONSIGUIENTE, EL COMPRADOR NO DEBERÁ BASARSE EN NINGUNA OTRA DECLARACIÓN FORMULADA POR CUALQUIER EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX. VITAMIX EN NINGÚN CASO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSECUENTES, INCLUIDA LA PÉRDIDA DE UTILIDADES O INGRESOS, POR CAUSAS DE CARÁCTER CONTRACTUAL, PECUNARIO, EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), U OBJETIVO O QUE SE RELACIONEN CON UNA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten las limitaciones en las garantías, por lo que es posible que en dichos estados las limitaciones mencionadas arriba no apliquen para usted. Fuera del territorio de EUA y Canadá pueden aplicarse otras garantías.

5. LO QUE ANULARÁ ESTA GARANTÍA.

El maltrato, uso inapropiado o negligente, o alteración de la Licuadora, así como su exposición a condiciones anormales o extremas, o no seguir sus instrucciones de operación, causarán la anulación de esta garantía.

Asimismo, esta garantía quedará anulada si las reparaciones en la Licuadora o cualquier componente de la Licuadora son efectuadas por alguien más que no sea Vitamix o por un proveedor de servicios no autorizado por Vitamix, o si cualquier componente de la Licuadora sujeto a esta garantía es utilizado junto con una base de la Licuadora o vaso que no hayan sido expresamente aprobados por Vitamix.

6. CÓMO OBTENER UNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN BAJO LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA.

En caso de requerir servicio o reparación, póngase en contacto con Servicio al cliente de Vitamix llamando al 1.800.848.2649 o 1.440.235.4840. Para cualquier licuadora que no haya sido registrada con Vitamix, se solicitará la fecha de compra y un comprobante de la misma. Para las licuadoras sujetas a la presente garantía serán proporcionados un número de autorización de devolución, instrucciones actualizadas para el envío y una etiqueta de devolución prepagada para la entrega. Vitamix asumirá los costos de envío estándar por concepto de devolución de una Licuadora para que le sea efectuado el servicio o reparación bajo los términos de esta garantía y para devolver el producto tras la reparación o reemplazo. El comprador será responsable de asumir los costos derivados de la solicitud de envíos especiales.

Dentro del territorio de EUA y Canadá, esta garantía será cumplida directamente a través de Vita-Mix Corporation.

Estados Unidos

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

Canadá

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

Se considerará que usted ha aceptado el producto devuelto "en el estado en que se encuentra" al momento de la devolución a menos que usted le notifique a Vitamix sobre cualquier problema, incluidos daños por envío, dentro de las 48 horas siguientes a la entrega.

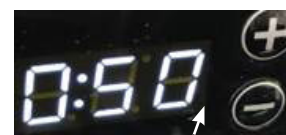
ANEXO 2 - USO DE LA APLICACIÓN PERFECT BLEND DE VITAMIX

1. Vaya a la iTunes® App Store (para dispositivos Apple®) o a Google® Play (para Android®) y busque "vitamix" para descargar la aplicación Perfect Blend.
2. Descargue gratis la aplicación Perfect Blend.
3. Conecte la LICUADORA a la aplicación Perfect Blend.
 - a. Asegúrese de que su dispositivo inteligente (teléfono o tableta) tengan activado el Bluetooth.
 - b. Abra la aplicación Perfect Blend en su dispositivo inteligente.
 - c. Encienda la licuadora.
 - d. Toque el icono de la licuadora o la báscula en la esquina superior derecha de la aplicación Perfect Blend.
 - e. Si su licuadora está dentro del rango (por ej., a 10 o 15 pies de donde se encuentra usted), toque "Vitamix X.X." en la lista de dispositivos disponibles.

Nota: Cuando su licuadora está conectada vía Bluetooth, usted verá un punto en la esquina inferior derecha de la pantalla de la licuadora. Si la licuadora no esté conectada vía Bluetooth, el punto desaparecerá.
 - f. Explore el menú de AYUDA en la aplicación Perfect Blend para familiarizarse con la aplicación de recetas interactiva.



Conectada



Desconectada

Apple y iTunes son marcas registradas de Apple Inc.

Google y Android son marcas registradas de Google LLC.

Para ver la línea completa de productos Vitamix® , visite vitamix.com.



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

Cuando se aplique:



©2019 Vita-Mix Corporation. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida ni transmitida en ninguna forma ni por ningún medio, ni almacenada en una base de datos o sistema de recuperación, sin previa autorización por escrito por parte de Vita-Mix Corporation.