A3300 and A3500 High-Performance Blenders

Ascent Series

VM0185

Vitamix

Your Adventure Awaits

vitamix.com/ascent

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

21. Blades are sharp. Clean around the blade assembly in the container with extreme care to avoid injury. To reduce the risk of injury, never place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container.

22. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

23. 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.

24. Never attempt to operate with damaged blades.

25. Never attempt to operate with the centering pad removed.

26. 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.

27. When blending hot liquids or ingredients in the 64 oz. (Large) container, use caution; spray or escaping steam may cause burns. Do not fill container to the maximum capacity. Always begin processing on the lowest speed setting, variable speed 1. Keep hands and other exposed skin away from lid opening to prevent possible burns.

28. To avoid injury and damage, keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending. The cover must remain in place when using the tamper through the lid plug opening. A utensil may be used in the container only when the it has been removed from the motor base.

29. DO NOT use your 20 ounce cup or 8 ounce cup to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury.

30. DO NOT continuously use your machine for more than 2 minutes with the 20 ounce cup or 45 seconds for the 8 ounce cup.

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

32. 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.

33. 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.

34. Make sure to use the seal on the blade base and tighten the cup adequately to the blade base before blending.

35. Never place the blending adapter onto the blade base without the cup attached.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

To Avoid Injury.
Read and understand instruction manual before using this machine.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

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

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Use grounded outlet only.
DO NOT remove ground.
DO NOT use an adapter.
DO NOT use an extension cord.

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

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

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

Specifications

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

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

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

Symbols

⚠	Warning and Caution
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the container
	Electric Shock Hazard
	High temperature when blending hot liquids
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or touching parts that move while the blender is in use
	Operate with the lid and lid plug in place
	Read and understand owner's manual
	DO NOT immerse
	Parts will become hot with extended use. DO NOT touch the drive socket in the motor base or the drive spline in the adapter
I/O	On/Off
▷|□	Start/Stop
⎍	Pulse

Program Symbols (correspond to Vitamix Recipes) - note: your blender might not include programs

Smoothies

Frozen Desserts

Soups

Spreads

Self-Cleaning

Parts and Features

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

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

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

Sleep Mode - The blender will enter sleep mode if the control panel is not used after 30 seconds. The screen will dim and then a spinning vortex will appear on the control panel. To exit sleep mode, touch any part of the control panel.

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

Container Detect - This symbol ⃠ will be displayed on the control panel until a container is put on the blender base. The blender will not operate without a container in place. The control panel will display Variable 1 and a container/cup icon when ready for use.

Start/Stop (▷I□) - Stop the blender at any time by pressing Start/Stop (▷I□)

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.

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

To program a time for the blend: This feature is only available when using Variable Speed. Program times are not adjustable with the timer function. This feature will count down from the set time and the blender will shut off automatically. Press the + icon to increase blend time. To decrease time, press the - icon. The + and - icons do not work during the blend. To stop, press Start/Stop.

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; Blender will stop and Variable Speed 1 will display. If you want to run a program, select a program and press Start/Stop.

Smoothies Frozen Desserts Soups Dips and Spreads Self-Cleaning

Error Codes - If you see an error code on the display (E1, E2, E3, E4), 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.

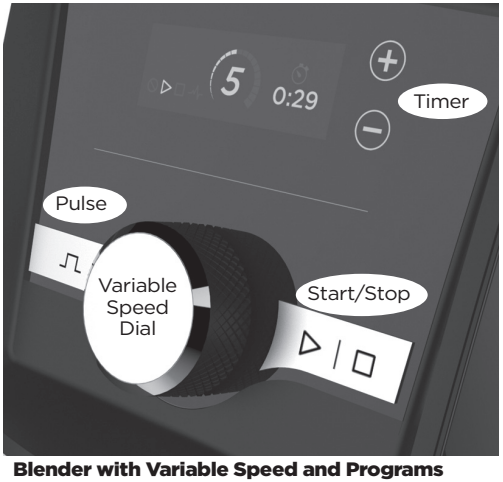
Tips to prevent 'overloading' your blender:

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.

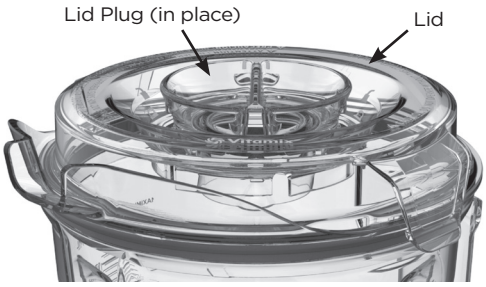
The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending. To avoid overheating, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.

Blender with Variable Speed



Blender with Variable Speed and Programs

Parts and Features



Container, Lid, Lid Plug and Tamper

⚠CAUTION

Rotating Blades Can Cause Damage.

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

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

Accessories

Accessories are available for creative recipe development. Visit vitamix.com for product offerings and inspiration.

⚠ WARNING

To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

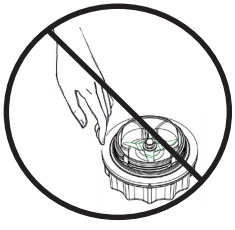
Keep hands and utensils out of containers and cups during blender operation.

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

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

⚠CAUTION

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

DO NOT blend hot liquids in the cups.

Escaping steam, splashes or contents may burn.

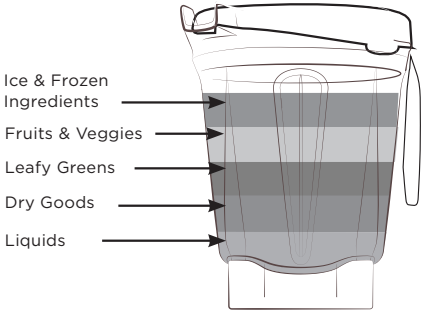
To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the blender.

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

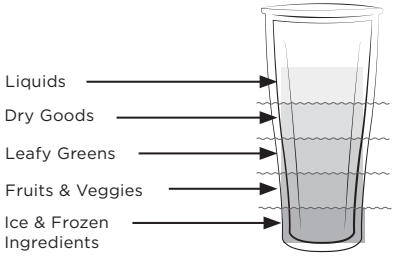
1. The On/Off switch is on the right hand side of the base. Press the On/Off switch to the On (I) position. After the blender is turned on, "Vitamix" will appear on the control panel. This symbol ⃠ will be displayed on the control panel when no container is on the blender base.
2. Load your container 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.

Loading Large Containers



Loading the 20 ounce Cup



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.
   - Cups - Put a seal on the bottom thread of the blade base. The seal should fit snugly and evenly around the thread. Thread the blade base onto the cup in a clockwise direction.. Firmly tighten the blade base onto the cup or bowl before blending.
4. 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.
5. Perform one of the following:
   - To use variable speed:
     a. Turn the variable speed dial counter-clockwise until Variable Speed 1 appears on the control panel.
     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 until Variable 1 is displayed and 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 cups.
     a. Press the icon for the desired program. (The default program time and variable speed setting 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.
6. **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.
   - Cups - Press the On/Off switch to stop the motor. Wait until the blades stop rotating. Remove the cup and adapter from the blender base. Turn the cup over. Unthread the adapter from the cup. Stir the ingredients. Add liquid if necessary. Reattach the adapter, place on blender base and continue blending.
7. After blending, wait until the blades completely stop before removing the lid or container/cup from the blender base.

Tips to prevent 'overloading' your blender:

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

Care and Cleaning

BEFORE FIRST USE:

1. Wipe the base with a warm damp cloth and wipe clean with a dry, soft cloth. Wash the container, cups, lids, lid plug, and tamper with warm, soapy water. Rinse all parts. Wipe dry with a dry, soft cloth.
2. Choose a space on the counter that is level, dry and clean. Plug the blender into a grounded, 3-prong outlet.

Note: Your Vitamix container is designed to be completely cleanable without removing the retainer nut and blade assembly. DO NOT attempt to remove the retainer nut or blade assembly from the container. Our Normal Cleaning and Sanitizing procedures or a dishwasher cleaning cycle will ensure a complete and thorough cleaning of your container and it's components. If your container is damaged, please do not use. Contact Vitamix Customer Service IMMEDIATELY for assistance.

Care and Cleaning of 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 procedures:
   - Variable Speed:
     a. Press the Start / Stop.
     b. Slowly increase variable speed to 10.
     c. Run the machine for 30 to 60 seconds.
     d. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
   - Model A3500, press the Self-Cleaning Icon ( ) to select. Press Start/Stop. The program will stop automatically when complete.
4. Rinse and drain all pieces.

To Sanitize:

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container half full with water and 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Perform one of the following procedures:
   - Variable Speed:
     a. Press the Start / Stop.
     b. Slowly increase variable speed to 10.
     c. Run the machine for 30 to 60 seconds.
     d. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
   - Model A3500, press the Self-Cleaning Icon ( ) to select. Press Start/Stop. The program will stop automatically when complete.
5. Allow mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
6. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry. Do not rinse after sanitizing.

Lids, Lid Plug, Centering Pad and Tamper

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

Accessories

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

Blender Base

1. Turn off and unplug the blender.

⚠WARNING

To Avoid Injury and Damage.

To avoid inadvertent activation, turn off and unplug the blender before cleaning.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard.

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

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

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

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

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

10-Year full Machine Warranty

1. PRODUCT REGISTRATION.

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

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

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

3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Blender **(a "Blender" consists of a motor blender base, any container(s), lids and tamper(s) purchased together)** fails within 10 years from the date of purchase due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned blender, repair the failed Blender or component part of the Blender free of charge.

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

4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

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

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

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

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

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

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

United States	**Canada**
Vita-Mix Corporation	Vita-Mix Corporation
8615 Usher Road	200-1701 Shepherd Street East
Cleveland, Ohio 44138-2199	Windsor, Ontario N8Y 4Y5
1-800-848-2649	1-800-848-2649
service@vitamix.com	service@vitamix.com

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

When applicable:

c UL us

©2019 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.

A3300 and A3500 Mélangeurs à performances élevées
Série Ascent

VM0185

Vitamix

Votre aventure vous attend

vitamix.com/ascent

Consignes de sécurité importantes

⚠ **AVERTISSEMENT : afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur VitamixMD, des mesures de sécurité de base doivent être appliquées, y compris les suivantes. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.**

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

21. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la pièce principale du couvercle est bien installée.

22. Les couteaux sont tranchants. Pour éviter les blessures, soyez extrêmement vigilant en nettoyant autour du bloc de coupe à l'intérieur du récipient. Afin de réduire les risques de blessure, ne placez le bloc de coupe sur le socle-moteur que lorsque le socle est fixé au récipient Vitamix.

23. Faites preuve de vigilance lorsque vous manipulez les couteaux tranchants, videz le récipient ou nettoyez l'appareil.

24. Ne laissez pas d'objets étrangers, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux et le bouchon du couvercle, dans le récipient, car cela peut endommager les couteaux et d'autres composants lors du démarrage du mélangeur et causer des blessures.

25. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque les couteaux sont endommagés.

26. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque la pièce de centrage a été retirée.

27. Faites toujours fonctionner le mélangeur avec le couvercle et le bouchon du couvercle fermement en place. Ne retirez le bouchon du couvercle que pour ajouter des ingrédients et pour utiliser le pilon.

28. Pour prévenir les blessures et les dommages, gardez les mains et les ustensiles, à l'exception du pilon fourni, hors du mélangeur lorsqu'il est en marche. Le couvercle doit rester en place lors de l'utilisation du pilon. Insérez le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle. Un ustensile peut être utilisé dans le récipient seulement après que le récipient a été retiré du socle-moteur.

29. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient d'1,9 l (64 oz), soyez prudent, car des gouttelettes ou de la vapeur pourrai(en)t s'échapper et vous causer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours à mélanger à la vitesse la plus basse, à la vitesse variable 1. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.

30. N'utilisez PAS votre tasse de 20 onces ni celle de 8 onces pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Les ingrédients et les liquides chauffés peuvent créer une pression interne qui pourrait faire éclater la tasse et causer des blessures.

31. N'utilisez PAS votre appareil de façon continue pendant plus de 2 minutes avec la tasse de 20 onces ou pendant 45 secondes avec la tasse de 8 onces.

32. Si une tasse devient chaude au toucher ou fait de la vapeur ou évacue de la chaleur, cessez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le mélangeur.

33. Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fait de faire fonctionner l'appareil pendant de plus longues périodes peut causer une surchauffe.

34. Vérifiez que le récipient ou la tasse et le bloc de coupe sont alignés avec la pièce de centrage pour vous assurer que la cannelure d'entraînement est encastrée dans la prise d'entraînement avant d'utiliser l'appareil.

35. Assurez-vous d'utiliser le joint d'étanchéité sur le bloc de coupe et serrez correctement la tasse sur le bloc de coupe avant de mélanger.

36. Ne placez jamais l'adaptateur de mélange sur le bloc de coupe sans que la tasse n'y soit fixée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures

Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions de l'appareil avant son utilisation.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique.

Utilisez seulement une prise mise à la terre.

N'ENLEVEZ PAS la broche de mise à la terre.

N'UTILISEZ PAS d'adaptateur.

N'UTILISEZ PAS de rallonge.

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

Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.

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

Caractéristiques techniques

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

- Cet appareil est conforme à la section 15 des règlements de la FCC. Le fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne peut causer de brouillage préjudiciable, et (2) cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement non souhaité.
- Cet appareil est conforme aux standards exempts de licences CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada. Le fonctionnement est sujet aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne peut causer de brouillage préjudiciable, et (2) cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris les interférences pouvant causer un fonctionnement non souhaité.
- Cet appareil est conforme au code de sécurité de Santé Canada. L'installateur de cet appareil doit veiller à ce que l'émission de radiations RF n'excède pas les exigences de Santé Canada. Vous pouvez obtenir de plus amples renseignements auhttp://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/radiation/radio_guide-lignes_direct/index-fra.php.

⚠ AVERTISSEMENT	
⚠	Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité pourrait annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser cet équipement.

Symboles

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

Pièces et caractéristiques

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

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

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

Mode veille - Le mélangeur passera en mode Veille si le panneau de commande n'est pas utilisé pendant 30 secondes. La luminosité de l'écran diminuera et un tourbillon apparaîtra sur le panneau de commande. Pour sortir du mode veille, touchez n'importe quelle partie du panneau de commande.

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

Détection des récipients - Ce symbole ⃠ s'affiche sur le panneau de commande jusqu'à ce qu'un récipient soit placé sur le socle du mélangeur. Le mélangeur ne fonctionne pas sans récipient en place. Le panneau de commande affiche Variable 1 et l'icône d'un récipient/d'une tasse lorsque le mélangeur est prêt à fonctionner.

Démarrage/arrêt (▷|□) - Arrêtez le mélangeur à tout moment en appuyant sur démarrage/arrêt (▷|□)

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

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

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

Pour programmer une durée de mélange : cette fonctionnalité n'est disponible que lorsque vous utilisez la vitesse variable. Les durées des programmes ne sont pas ajustables avec la fonction de minuteur. Cette fonctionnalité enclenche un compte à rebours à partir de la durée paramétrée et entraîne un arrêt automatique du mélangeur. Appuyez sur l'icône + pour augmenter la durée du mélange. Pour diminuer la durée, appuyez sur l'icône -. Les icônes + et - ne fonctionnent pas pendant le mélange. Pour arrêter, appuyez sur démarrage/arrêt.

Programmes - Les icônes sont présentées dans les recettes Vitamix. Le mélangeur s'arrête automatiquement à la fin du programme. Vous pouvez interrompre à tout moment les programmes en appuyant sur démarrage/arrêt. Les durées des programmes ne sont pas ajustables avec la fonction de minuteur. Si vous appuyez sur la touche marche/arrêt au cours du programme, le mélangeur s'arrêtera et la vitesse variable 1 s'affichera. Si vous souhaitez exécuter un programme, sélectionnez un programme et appuyez sur marche/arrêt.

Boissons fouettées Desserts glacés Soupes Tartinades Fonction autonettoyante

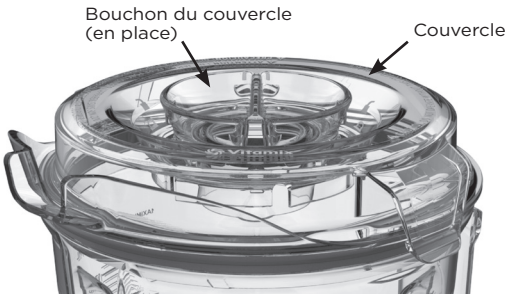
Codes d'erreur - Si vous voyez un code d'erreur sur l'affichage (E1, E2, E3, E4), prenez en note les numéros affichés après le code d'erreur. Communiquez avec le service à la clientèle de Vitamix pour obtenir de l'aide avec ce problème. L'enregistrement des numéros n'est pas nécessaire, mais il fournira plus de renseignements à l'équipe du service à la clientèle pour vous aider avec le problème.

Moteur - Le moteur est conçu pour se protéger contre la surchauffe. Si le mélangeur ne démarre pas immédiatement, assurez-vous que vous avez bien branché l'appareil et que l'interrupteur marche/arrêt est sur marche. Si le moteur a surchauffé, laissez-le refroidir pendant 20 à 45 minutes.
Conseils pour prévenir la « surcharge » de votre mélangeur :
Pour apprendre à utiliser le mélangeur, ne préparez que des recettes Vitamix. Ne réduisez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes. Ne dépassez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes. Ne dépassez pas les temps de mélange recommandés pour les recettes. Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges plus épais et garder les ingrédients en mouvement autour des couteaux et entre ceux-ci.

Pilon - Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre mélangeur.
Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux deux tiers lorsque le pilon est utilisé pendant le mélange. Pour éviter de faire surchauffer l'appareil pendant le mélange, N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.

Mélangeur avec vitesse variable

Mélangeur avec vitesse variable et programmes



⚠ATTENTION

Les couteaux rotatifs peuvent causer des dommages.

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

Récipient, couvercle, bouchon du couvercle et pilon

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

Accessoires

Des récipients et tasses sont disponibles pour le développement créatif de recettes. Consultez vitamix.com pour trouver de l'inspiration et découvrir les offres de produit.

⚠ ATTENTION

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

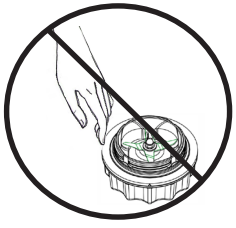
Tenir les mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le mélangeur fonctionne.

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.

Mélanger

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

⚠ ATTENTION

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

NE mélangez PAS de liquides chauds dans les tasses.

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

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

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

1. L'interrupteur marche/arrêt se trouve sur le côté droit du socle. Mettez l'interrupteur marche/arrêt sur la position marche (I). Une fois le mélangeur allumé, « Vitamix » apparaît sur le panneau de commande. Ce symbole ⃠ s'affiche sur le panneau de commande lorsqu'aucun récipient n'est placé sur le socle du mélangeur.
2. Remplissez votre récipient selon votre recette ou l'ordre de remplissage indiqué dans l'illustration ci-dessous. Remarque : la tasse de 591,5 ml (20 oz) se remplit dans l'ordre inverse du récipients

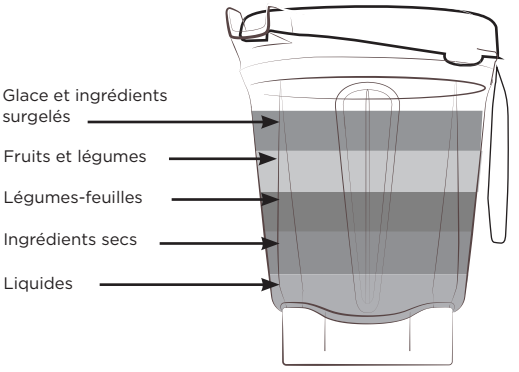
IMPORTANT! Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle lorsque l'appareil est en marche. Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.

3. Fixez le couvercle ou l'adaptateur de mélange sur la tasse.
   - Récipients - Placez le couvercle sur le récipient. Enfoncez le couvercle afin de le mettre en place jusqu'à ce que les deux languettes s'emboîtent sur le rebord du récipient. Insérez le bouchon du couvercle. Tournez le bouchon du couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller.
   - Tasses - Poser un joint d'étanchéité au fond de la base de lame. Le joint doit s'ajuster parfaitement et uniformément autour du filetage. Visser la base de lame dans la tasse ou le bol dans le sens des aiguilles d'une montre. Serrez fermement la base de lame sur la tasse ou le bol avant de procéder au mélange.
4. Placez le récipient ou la tasse avec l'adaptateur sur le socle. Variable Speed 1 (vitesse variable 1) apparaît sur le socle de la machine lorsqu'un récipient/une tasse est détecté(e) et que le mélangeur est prêt à fonctionner.
5. Effectuez l'une des procédures suivantes :
   - Pour utiliser la vitesse variable :
     - **a.** Tournez le sélecteur de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'à ce que Variable Speed 1 (vitesse variable 1) apparaisse sur le panneau de commande.
     - **b.** Appuyez sur démarrage/arrêt. Les couteaux vont commencer à tourner et le minuteur comptera les minutes et secondes de fonctionnement du mélangeur. Pour paramétrer une durée de mélange, utilisez les icônes +/- sur les commandes.
     - **c.** Tournez le sélecteur de vitesse variable entre 1 et 10 pendant le cycle de mélange pour augmenter ou réduire la vitesse des couteaux.
     - **d.** À la fin du mélange, tournez le sélecteur de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'à ce que Variable 1 s'affiche et appuyez sur démarrage/arrêt.
   - Pour utiliser les programmes :

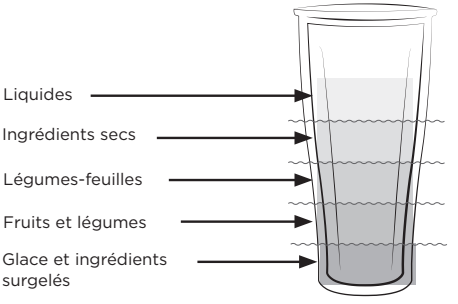
     Remarque : le programme de la soupe ne peut pas être utilisé avec les tasses.

     - **a.** Appuyez sur l'icône correspondant au programme souhaité. (La durée du programme et le réglage de la vitesse variable par défaut s'afficheront sur le panneau de commande.)
     - **b.** Appuyez sur démarrage/arrêt pour démarrer le programme. (Le mélangeur s'arrête automatiquement à la fin du programme.) Appuyez sur démarrage/arrêt à tout moment pour arrêter le programme.
6. **Si la préparation cesse de circuler :**
   - Récipients - Si la préparation cesse de circuler, insérez le pilon à travers l'ouverture du bouchon du couvercle et remuez jusqu'à ce que la bulle soit libérée. Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle du mélangeur et utilisez une spatule en caoutchouc pour dégager la bulle d'air des couteaux. Ajoutez du liquide si nécessaire. Remettez le couvercle et le bouchon du couvercle. Remettez le récipient sur le socle du mélangeur et continuez à mélanger.
   - Tasses - Si la préparation cesse de circuler, retirez la tasse et l'adaptateur du socle du mélangeur. Retournez la tasse. Dévissez l'adaptateur de la tasse. Remuez les ingrédients. Ajoutez du liquide si nécessaire. Refixez l'adaptateur, remettez la tasse sur le socle du mélangeur et continuez à mélanger.
7. Après l'arrêt de l'appareil, attendez que les couteaux s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient/ la tasse du socle du mélangeur.

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



Remplissage du récipient de 591,5 ml (20 oz)



Conseils pour prévenir la « surcharge » de votre mélangeur :

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

Entretien et nettoyage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

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

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

Récipients

Pour nettoyer :

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

Pour désinfecter :

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

Couvercles, bouchon de couvercle, pièce de centrage et pilon

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

Accessoires

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

Socle du mélangeur

1. Éteignez et débranchez le mélangeur.

⚠AVERTISSEMENT

Pour éviter des blessures et dégâts.

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

⚠AVERTISSEMENT

Risque de décharge électrique.

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

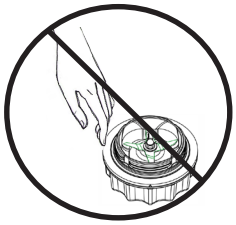
Tenir les mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le mélangeur fonctionne.

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

Garantie complète de l'appareil pendant sept (10) ans

1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.

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

2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE CETTE GARANTIE.

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

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si ce mélangeur **(un « mélangeur » consiste en le socle-moteur du mélangeur et le ou les récipients, couvercles et pilons achetés ensemble)** ne fonctionne plus dans les 10 ans suivant la date d'achat en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication ou à la suite d'une usure normale pour un usage domestique, Vitamix procédera, dans les 30 jours suivant la réception du mélangeur retourné, à la réparation du mélangeur ou du composant du mélangeur défaillant sans frais.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, le mélangeur ou le composant du mélangeur défaillant ne peut pas être réparé, Vitamix décidera soit (A) de remplacer le mélangeur sans frais ou (B) de rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix reçoive un préavis écrit indiquant la préférence du propriétaire.

4. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

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

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

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

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

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

5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

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

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

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

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

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

États-Unis	**Canada**
Vita-Mix Corporation	Vita-Mix Corporation
8615 Usher Road	200-1701 Shepherd Street East
Cleveland, Ohio 44138-2199	Windsor, Ontario N8Y 4Y5
+1 800 848-2649	+1 800 848-2649
service@vitamix.com	service@vitamix.com

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

Le cas échéant :

©2019 Vita-Mix Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit ou stockée dans une base de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix Corporation.

Vitamix
12-Cup Food Processor Attachment

VM0215

Vitamix

vitamix.com

Contents

Symbols 3

Important Safeguards 4

Food Processor Overview 6

Processing 7

Cleaning 9

Storage 10

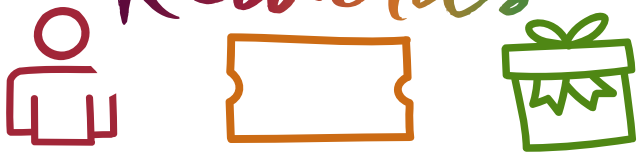
Troubleshooting 10

Warranty 11

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

GET 100 POINTS WHEN YOU JOIN

VITAMIX® Rewards



EARN POINTS CLAIM REWARDS BIRTHDAY GIFT

JOIN TODAY

at Vitamix.com/Rewards

Questions? Call 1-800-VITAMIX

Symbols

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

Vitamix power + precision processing

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

Blender control panels

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

! UNPACKING AND HANDLING

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

Important Safeguards

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

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

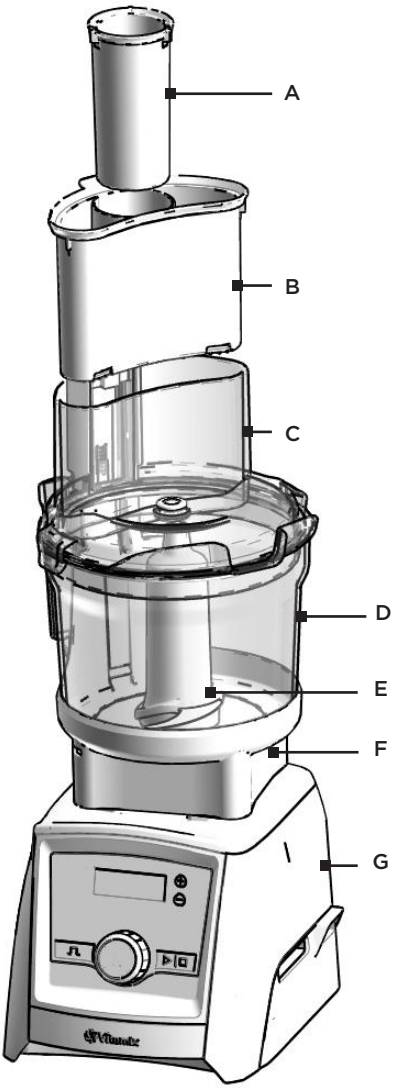
19. The snap-on lid must remain in place when using the food chute and food pushers through the snap-on lid opening. Never push food down by hand when slicing or shredding.
20. Always use the food pushers that were provided with your food processor. Do not use a tamper that was supplied with your blender.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

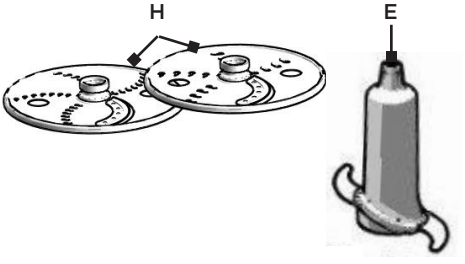
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Food Processor Overview

A - Small food pusher
Use to process smaller ingredients.
Dishwasher safe.
B - Large food pusher
Use to push ingredients into the slicing/shredding disc.
Dishwasher safe.
C - Snap-on Lid
Dishwasher safe.

D - Work bowl
9 cup liquid, 12 cup dry capacity.
Dishwasher safe.
E - Multi-use (chopping) blade
(shown in place in work bowl and below; removable)
⚠ **SHARP, use care when handling! Pick up the multi-use blade by the plastic neck to avoid injury.**
Use to chop, mix, whip and blend ingredients.
Process from coarsely chopped to minced.
Can be used to puree, make nut butters and mix doughs.
Dishwasher safe.
F - Self-detect base
Wipe down only.
Not dishwasher safe.
G - Blender motor base (sold separately).
Wipe down only.
Not dishwasher safe.
H - Slicing/Shredding Discs (removable)
⚠ **WARNING: BLADES ARE SHARP! Use care when handling! Pick up the discs using the finger holes to avoid injury.**
Choose between small shred/thin slice or large shred/thick slice to process ingredients.
DIscs are reversible for the task you prefer.
Use one side to slice, the other to shred.
Dishwasher safe.
Not Shown -
Disc Storage (see page 10 for a description)





Processing

⚠ WARNING

To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

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

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

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

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

⚠ WARNING

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

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

Parts will become hot with extended use.

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

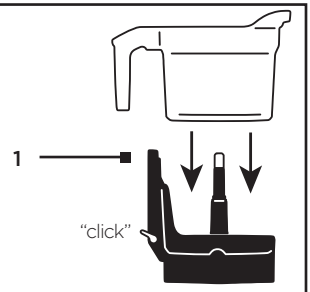
To avoid damage or personal injury, DO NOT put the work bowl (including the base, snap-on lid and food pushers) in the microwave.

IMPORTANT NOTES:

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

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

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



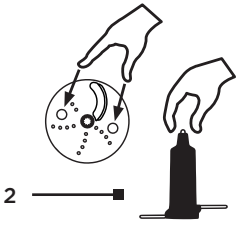
2. Choose your type of processing:

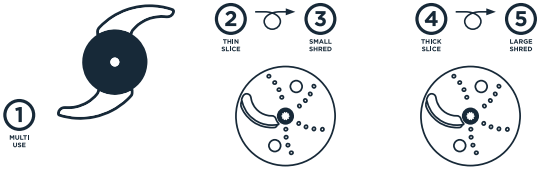
To Chop:

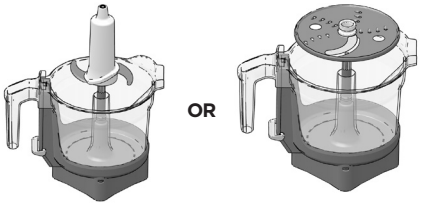
- Pick up the multi-use blade by the hub to avoid direct contact with the blades. Lower the multi-use blade in place over the center shaft in the bowl.

To Slice or Shred:

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



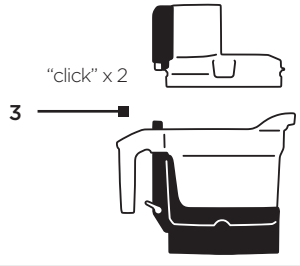




3. Secure the snap-on lid to the work bowl.

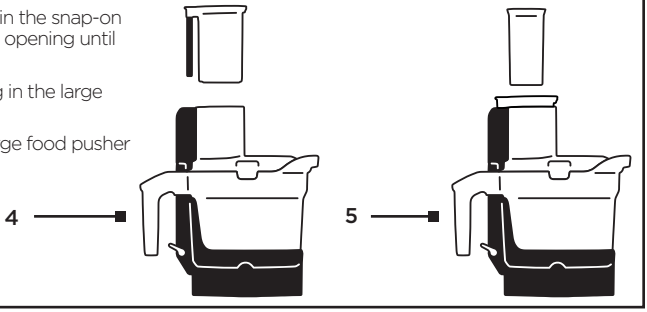
Note: You will hear two audible "clicks".

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



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

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



6. Place the food processor onto the blender base.
7. Wash and prep ingredients. Prep could be cutting off stems, cutting ingredients to a smaller size or other activity. (Refer to the recipe or technique your are following for guidance).
8. Process: Ascent Series A2300 and A2500 blenders must be within the 1-10 variable speed range to work with this attachment. The blender base will not turn on if the knob is set to Standby or a Program setting. The blade or disc will turn at a continuous speed. No speed adjustment on the blender base is necessary.

- To Chop:

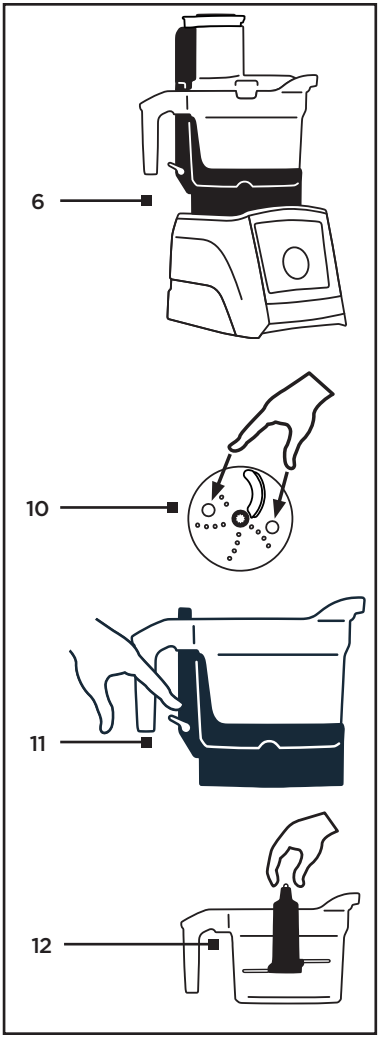
Note: You can pre-load the ingredients in the work bowl to chop. Follow the steps below to chop ingredients using the large food pusher opening.

a. Remove the small food pusher.
b. Press Start/Stop on the blender base. The multi-use blade should start to spin.
c. Feed ingredients through the open area in the snap-on lid.

- To Slice or shred:

a. Pick the size of the pusher that makes sense for the size of the food your are processing.
b. If you are processing larger pieces, remove the large food pusher. It's ok to leave the small food pusher in place. It shoud remain inside of the large pusher when it is removed from the snap on lid.
c. Put the ingredient through the opening in the snap-on lid.
d. Put the large plunger on top of the ingredient.
e. Press Start/Stop on the blender base.
f. Apply slight pressure on the ingredient so it feeds down against the slicing/shredding disc.
g. When processing is complete, press Start/Stop.

9. Wait until the multi-use blade comes to a complete stop and remove the snap-on lid.
10. If you were using the slicing/shredding disc, carefully remove it and set to the side.
11. At this time, you can separate the work bowl from the self-detect base by pressing down on the work bowl "release" tab.
12. If you were using the multi-use blade, carefully remove it from the work bowl.
13. Remove or pour ingredients out of the work bowl.



Cleaning

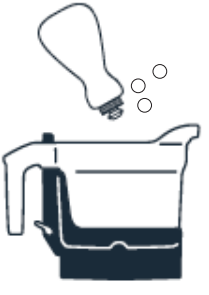
Make sure to clean the food processor and it's parts before first use.

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

To Clean:

IMPORTANT! All parts except the self-detect base are dishwasher-safe.
To clean the self-detect base, wipe the base with a cloth moistened with warm, soapy water. Wipe with a clean towel to remove soap residue, Wipe dry with a clean towel.
If preferred, wash the all food processor parts in warm soapy water. Rinse clean under running water, then dry.

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



Blender Base

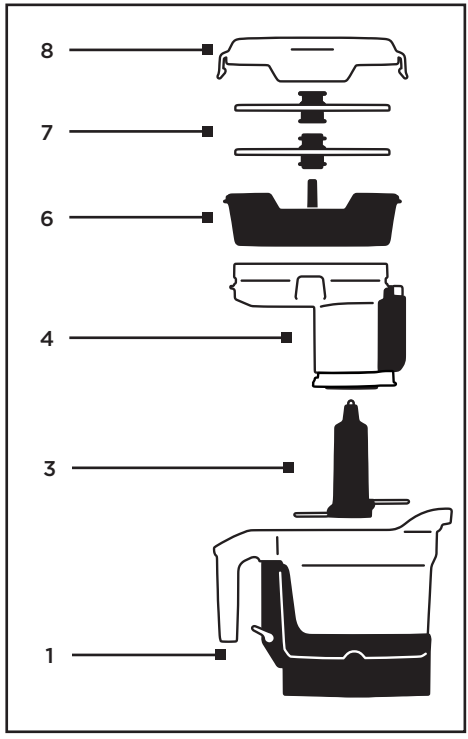
Refer to your blender owner's manual for care instructions for the motor base.

Storage

Storage

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

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



Troubleshooting

- Food is unevenly chopped:

  Either you are trying to process too much food at one time, or you are running the machine continuously instead of pulsing on and off.
- Liquid leaks out between bowl and cover when machine is running:

  You added too much liquid. Never use more than 9 cups thin or thick liquid.
- Slices are uneven or slanted.

  Pack feed tube more carefully. Maintain even pressure on pusher.
- Carrots or similar food falls over in feed tube:

  Cut food into enough short pieces of equal height to fill feed tube. To slice one or two pieces, use small feed tube. Cut carrots in half and insert one piece point down and the other stem down.
- Sliced or shredded food piles up on one side of work bowl:

  This is normal. Remove disc occasionally and even out processed food. When food gets close to the bottom of disc, empty the work bowl.
- A few pieces of food remain on top of slicing or shredding disc:

  This is normal. In most cases, you can shred more of the food by moving the large pusher up and down, allowing the piece to be shredded, or by repositioning the piece in the feed tube to try again.
- Soft cheese, like mozzarella, spreads out and collects on top of shredding disc:

  The cheese was not cold enough, or the pressure on the pusher was too great. To shred soft cheese, apply even pressure on the food pusher to press it into the disc.

3-YEAR FULL WARRANTY

1. WHAT IS COVERED.

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

Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Food Processor free of charge. If, in Vitamix's sole discretion, the failed Food Processor or component cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Food Processor or Component free of charge or (B) refund the full purchase price to the owner, unless Vitamix receives prior written notice of the owner's preference.

2. WHAT IS NOT COVERED.

This Warranty applies only to owners for ordinary household use. This Warranty does not cover cosmetic changes that do not affect performance, such as discoloration or the effects of the use of abrasives or cleaners or food build up. This Warranty is only valid if the Food Processor is used in accordance with the instructions, warnings and safeguards contained in the owner's manual.

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

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

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

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

3. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

The Warranty is also void if repairs to the, Food Processor or any portion of the blade assembly are performed by someone other than Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider or if any part subject to this Warranty is used in combination with a motor-base or container that is not expressly authorized by Vitamix.

4. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

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

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

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

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

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

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 U.S.A.

vitamix.com

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

Vitamix
Accessoire robot culinaire de 12 tasses

VM0215

Vitamix

Vitamix.com

Table des matières

Symboles 15

Consignes de sécurité importantes 16

Vue d'ensemble du robot culinaire 18

Utilisation 19

Nettoyage 21

Entreposage 22

Dépannage 22

Garantie 23

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

OBTENEZ 100 POINTS LORSQUE VOUS VOUS INSCRIVEZ

VITAMIX® Rewards

ACCUMULER DES POINTS

OBTENIR DES RÉCOMPENSES

CADEAU D'ANNIVERSAIRE

ADHÉREZ DÈS AUJOURD'HUI

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

Symboles

	Avertissement et mise en garde		Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. NE PAS toucher la prise d'entraînement sur le socle du mélangeur ou la cannelure d'entraînement sur la base Self-Detect.
	Ne JAMAIS toucher des pièces en mouvement. Garder les mains et les ustensiles hors du bol du robot.	I/O	Marche/Arrêt
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds	▷|□	Démarrer/Arrêter
	Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, avant de changer des accessoires ou avant de toucher des pièces qui se mettent en mouvement lorsque le mélangeur fonctionne.		Pulse
	Utiliser l'appareil lorsque le couvercle hermétique et les poussoirs sont en place.		Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.

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

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

Panneaux de commande des mélangeurs

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

! DÉBALLAGE ET MANIPULATION

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

Consignes de sécurité importantes

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

! AVANT ET PENDANT L'UTILISATION

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Vue d'ensemble du robot culinaire

A - Petit poussoir
Utilisé pour préparer les plus petits ingrédients.
Lavable au lave-vaisselle.

B - Grand poussoir
Utilisé pour pousser les ingrédients vers le disque pour trancher et râper.
Lavable au lave-vaisselle.

C - Couvercle hermétique
Lavable au lave-vaisselle.

D - Bol du robot culinaire
Capacité de 9 tasses d'ingrédients humides, 12 tasses d'ingrédients secs.
Lavable au lave-vaisselle.

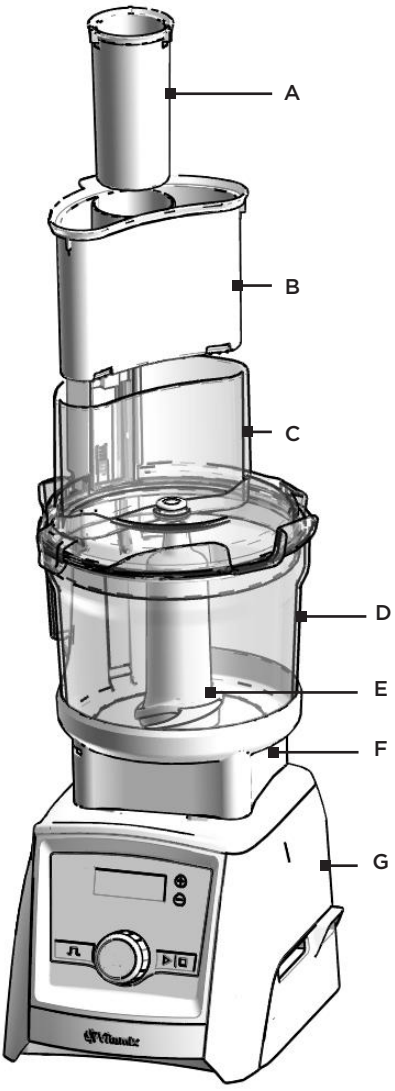
E - Lame multi-usage (lame à hacher) (illustrée en place dans le bol du robot et ci-dessous; amovible)

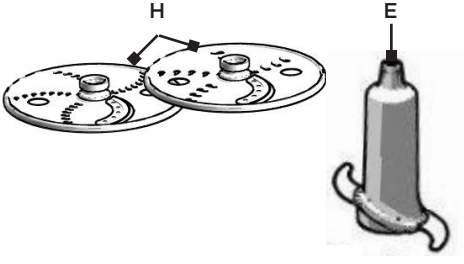
⚠ **TRANCHANTE; manipuler avec précaution! Pour éviter les blessures, prendre la lame uniquement par le col en plastique.**

Utilisée pour hacher, combiner, fouetter et mélanger les ingrédients
Possibilité de hacher grossièrement ou d'émincer.
Peut être utilisé pour transformer en purée, préparer des beurres de noix et pétrir des pâtes.
Lavable au lave-vaisselle.

F - Socle Self-Detect
Essuyer avec un linge seulement.
Ne va pas au lave-vaisselle.

G - Socle-moteur du mélangeur (vendu séparément).
Essuyer avec un linge seulement.
Ne va pas au lave-vaisselle.





UTILISATION

⚠ ATTENTION

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

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

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée.

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

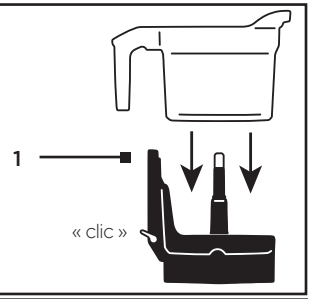
Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, n'utilisez PAS le bol du robot culinaire (y compris la base, le couvercle hermétique et les poussoirs) dans le four à micro-ondes.

REMARQUES IMPORTANTES :

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

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

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



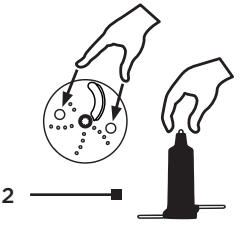
2. Choisissez la fonction désirée :

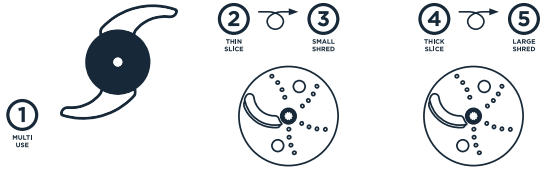
Pour hacher :

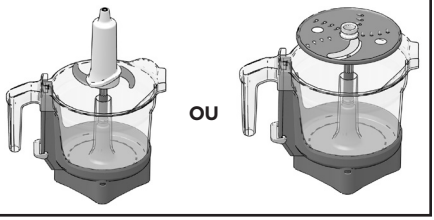
- Prendre la lame multi-usage par le moyeu pour éviter tout contact direct avec les lames. Mettre la lame multi-usage en place en l'abaissant sur l'arbre central du bol.

Pour trancher ou râper :

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



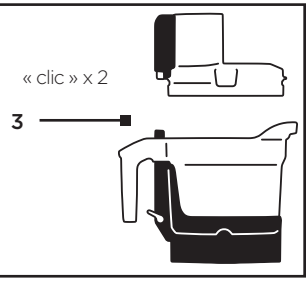




3. Fixer le couvercle hermétique sur le bol du robot.

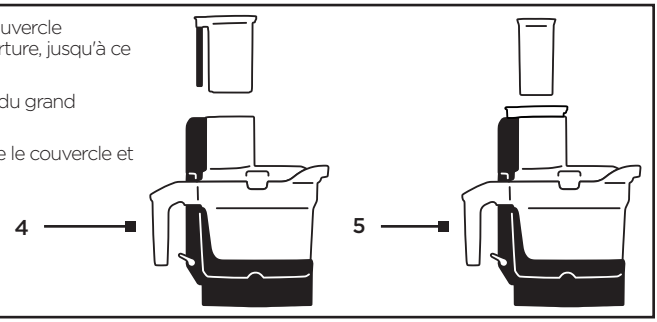
Remarque : vous entendrez deux clics.

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



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

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



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

• Pour hacher :

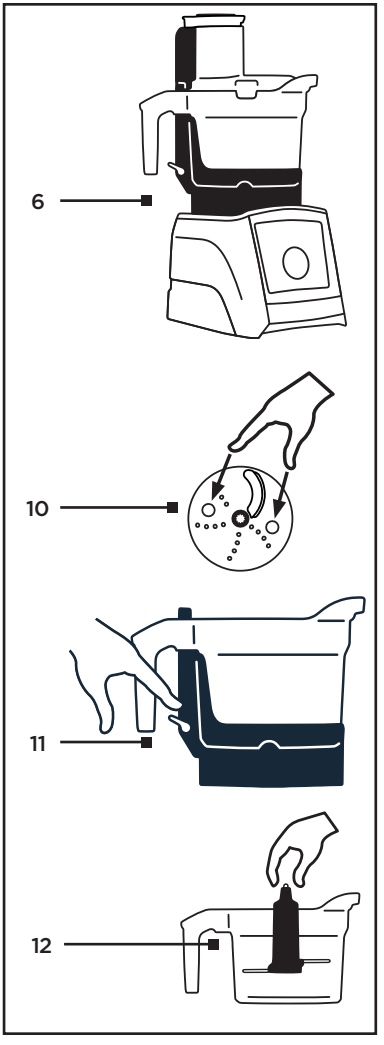
Remarque : Vous pouvez mettre les ingrédients dans le bol du mélangeur au préalable. Suivre les instructions ci-dessous pour hacher des ingrédients à l'aide de l'ouverture du grand poussoir.

   a. Retirer le petit poussoir.
   b. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt du socle du mélangeur. La lame multi-usage devrait commencer à tourner.
   c. Insérer les ingrédients dans l'ouverture du couvercle hermétique.

• Pour trancher ou râper :

   a. Choisir la taille de poussoir appropriée en fonction de la taille des aliments.
   b. Dans le cas de plus gros morceaux, retirer le grand poussoir. Il est possible de laisser le petit poussoir en place. Il doit demeurer à l'intérieur du grand poussoir lorsque ce dernier est retiré du couvercle hermétique.
   c. Insérer les ingrédients dans l'ouverture du couvercle hermétique.
   d. Placer le gros poussoir par-dessus les ingrédients.
   e. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt du socle du mélangeur.
   f. Appliquer une légère pression sur les ingrédients afin qu'ils descendent lentement dans l'ouverture et reposent sur le disque.
   g. Une fois le processus terminé, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt.

9. Attendre l'arrêt complet de la lame multi-usage, puis retirer le couvercle hermétique.
10. Le cas échéant, retirer avec précaution le disque pour trancher ou râper et mettre de côté.
11. Il est maintenant possible de séparer le bol du robot de la base Self-Detect en appuyant sur le levier de déblocage.
12. Le cas échéant, retirer avec précaution la lame multi-usage du bol du mélangeur.
13. Retirer ou verser les ingrédients contenus dans le bol du robot.

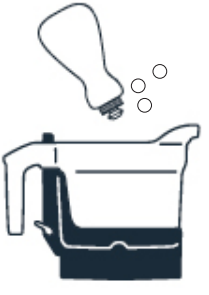


Nettoyage

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

Nettoyage :

IMPORTANT! Toutes les pièces à l'exception de la base Self-Detect sont lavables au lave-vaisselle.
Pour la nettoyer, essuyer la base Self-Detect avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Essuyer la base avec une serviette propre pour éliminer les résidus de savon, puis sécher avec une autre serviette propre.
Il est également possible également de laver toutes les pièces du robot culinaire dans l'eau chaude savonneuse, selon la préférence. Rincer les pièces sous l'eau courante, puis sécher.



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

Base pour mélangeur

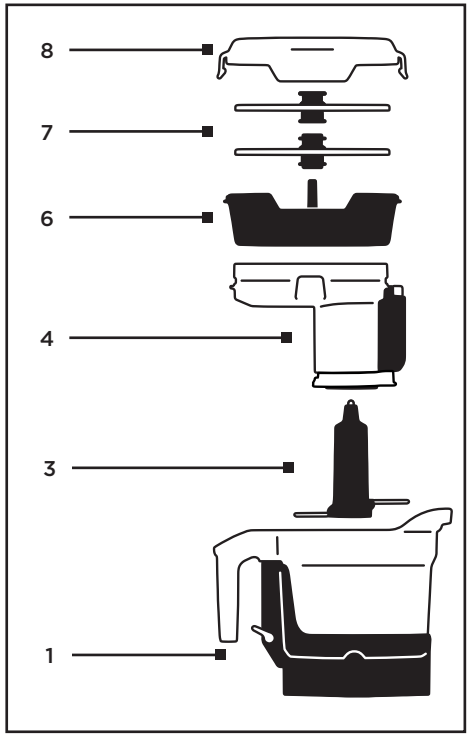
Consulter le guide d'utilisation du mélangeur pour obtenir les directives d'entretien du socle-moteur.

Entreposage

Entreposage

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

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



Dépannage

- Les aliments ne sont pas hachés uniformément :

  Vous essayez peut-être de hacher trop d'aliments en même temps, ou vous faites tourner l'appareil en continu plutôt que par pulsation.

- Du liquide s'échappe à la jonction entre le bol et le couvercle lorsque l'appareil est en marche :

  Vous avez ajouté trop de liquide. Ne jamais utiliser plus de 9 tasses de liquide, qu'il soit clair ou épais.

- Les tranches sont inégales ou ne sont pas droites :

  Remplissez l'entonnoir avec plus de soin. Appliquez une pression plus uniforme sur le poussoir.

- Les carottes ou les aliments similaires tombent de côté dans l'entonnoir :

  Coupez ces aliments en morceau de la même longueur que le col de l'entonnoir en veillant à bien le remplir. Pour couper un ou deux morceaux, utilisez le petit entonnoir. Coupez les carottes en deux et insérez un morceau avec la pointe vers le bas et l'autre avec la pointe vers le haut.

- Les aliments tranchés ou râpés s'accumulent d'un côté du bol du robot :

  C'est normal. Retirez le disque occasionnellement et répartissez les aliments transformés. Lorsque les aliments transformés approchent du bas du disque, videz le bol du robot.

- Il reste quelques morceaux d'aliments sur le dessus du disque pour trancher ou râper :

  C'est normal. Dans la plupart des cas, vous pouvez râper davantage d'aliments en effectuant un mouvement de va-et-vient avec le grand poussoir, ce qui permettra au morceau d'être transformé, ou en repositionnant le morceau dans l'entonnoir et en réessayant.

- Les fromages mous, comme la mozzarella, s'écrasent et s'accumulent sur le dessus du disque à râper :

  Le fromage n'était pas assez froid ou une trop grande pression a été exercée sur le poussoir. Pour râper des fromages mous, appliquez une pression uniforme sur le poussoir afin de presser le fromage contre le disque.

Garantie

GARANTIE COMPLÈTE DE 3 ANS

1. CE QUI EST COUVERT.

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

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

2. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

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

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

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

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

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

3. CE QUI ANNULE LA PRÉSENTE GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio, 44138-2103, É.-U.

Vitamix.com

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

133399_Rev C 7/20