

A2500 HIGH-PERFORMANCE BLENDERS  
CERTIFIED RECONDITIONED  
Ascent Series

VM0185A



Your Adventure Awaits

[vitamix.com/ascent](https://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 blender is used by or near children or incapacitated persons. Children should be supervised to ensure that they do not play with the blender.
4. **WARNING:** To avoid inadvertent activation, turn off and unplug before cleaning.
5. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, power to this blender must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
6. **DO NOT IMMERSE.** To protect against risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
7. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. Always check that the blender is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn OFF the blender, then remove plug from wall outlet.
9. To protect against risk of electrical shock turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
10. Illuminated icons and numbers on the control panel indicates ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.
11. Avoid contacting moving parts.
12. Do not operate any blender with a damaged cord or plug or after the blender malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) at once for examination, repair, replacement, or adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer.
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. 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.
25. Never attempt to operate with damaged blades.
26. Never attempt to operate with the centering pad removed.
27. 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.
28. When blending hot liquids or ingredients in the 64 oz. container, use caution; spray or escaping steam may cause burns. Do not fill container to the maximum capacity. Always begin processing on the lowest speed setting, variable speed 1. Keep hands and other exposed skin away from lid opening to prevent possible burns.
29. DO NOT blend hot liquids in the cups.
30. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause overheating.
31. Make sure that the container or cup and blade base are flush with the centering pad

to ensure that the drive spline is engaged with the drive socket before operating.

32. Make sure to use the seal on the blade base and tighten the cup adequately to the blade base before blending.
33. Never place the blending adapter onto the blade base without the cup attached.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

<b>⚠ WARNING</b>		
	<p><b>To Avoid Injury.</b> Read and understand instruction manual before using this machine.</p>	



### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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
















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

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

# 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

# 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
	Standby
Program Symbols (correspond to Vitamix Recipes)	
	Smoothies
	Frozen Desserts
	Soup

# 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 its 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](http://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 60 seconds. The screen will dim. To exit sleep mode, rotate the variable speed dial to the desired speed or program for your next blend.

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

**Container Detect** - Three dashes (- - -) will display on the control panel if a container is not on the blender base. Once a container is placed, 0:00 will show on the display.

**Start/Stop (▶|◻)** - Stop the blender at any time by pressing Start/Stop (▶|◻) .

**Variable Speed Dial** - The Variable Speed Dial gives you manual control from Variable 1 (slowest) to 10 (highest).

**Pulse (⏏)** - The blades will rotate at the speed displayed on the control panel when pressed.

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

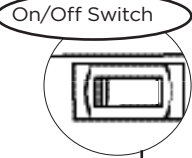
**Programs** - The icons are listed in Vitamix recipes. The blender will stop at the end of the program automatically. Programs can be stopped by pressing Start/Stop at any time.. When Start/Stop is pressed mid-program; the time will be reset and the program will run from the beginning.

Smoothies  Frozen Desserts  Soups 

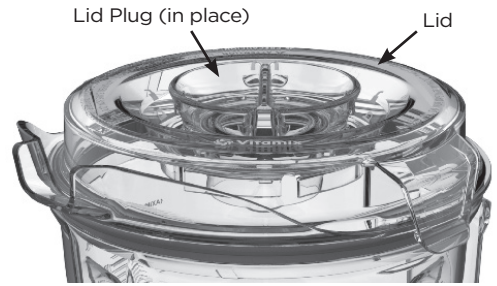
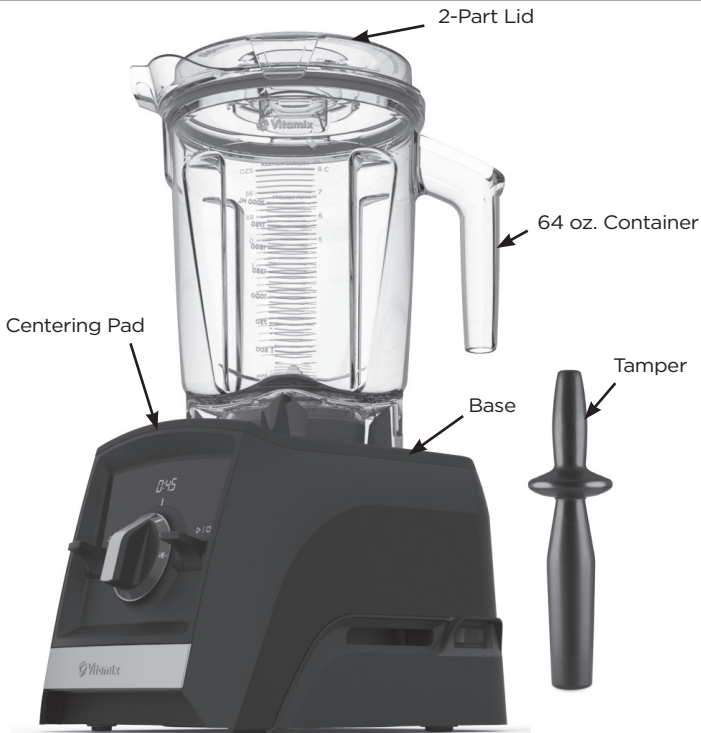
**Error Codes** - If you see an error code on the display (E1, E2, E3, E4), remove the container from the blender base. Turn the blender off with the On/Off switch and turn back on to reset. Contact Vitamix Customer Service if the problem persists.

**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.  
To avoid overheating, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.



# PARTS AND FEATURES



## 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.

## Container, Lid, Lid Plug and Tamper

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

## Cups, Lids and Blending Adapter

### IMPORTANT! DO NOT blend hot liquids in the cups.

Containers and cups are available for creative recipe development. Visit [vitamix.com](http://vitamix.com) for product offerings and inspiration.

## WARNING



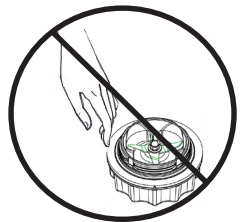
### To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

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.





## ⚠ 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.



- 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, (---) will appear on the control panel.
- Load your container according to your recipe or the load order in the illustration here. Note: The 20 oz. cup loads in opposite order of the large containers.

**IMPORTANT! Always use the lid and the lid plug when the machine is in operation. Never operate the blender without checking to make sure that the lid is securely locked in place.**

- Secure the lid or blending adapter onto the cup.
  - 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.
- Put the container or cup and blade base onto the base. 0:00 will appear on the machine base when a container/cup is detected and the blender is ready to operate. Make sure that the standby symbol (⏻) is lined up with the dot on the control panel.
 

ⓘ If the motor base does not recognize the cup or bowl, tighten the blade base further onto the cup or bowl and place it back on the motor base. If the problem continues, contact Vitamix Customer Service for support.

- Perform one of the following:
  - To use variable speed:
    - Turn the variable speed dial clockwise to Variable Speed 1.
    - Press Start/Stop. The blades will begin to turn and the timer will count the minutes and seconds that the blend has been processing.
    - Rotate the Variable Speed Dial between 1 and 10 during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
    - At the end of the blend, rotate the Variable Speed Dial counter-clockwise to standby (⏻). Press Start/Stop.
  - To use Programs:
 

Note: The soup program is not available for use with the cups.

    - Make sure that the standby symbol (⏻) is lined up with the dot on the control panel. Rotate the dial counter-clockwise to the appropriate icon for the blend. (The program time will display on the control panel).
    - 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.
    - At the end of the blend, rotate the Variable Speed Dial clockwise to standby (⏻).

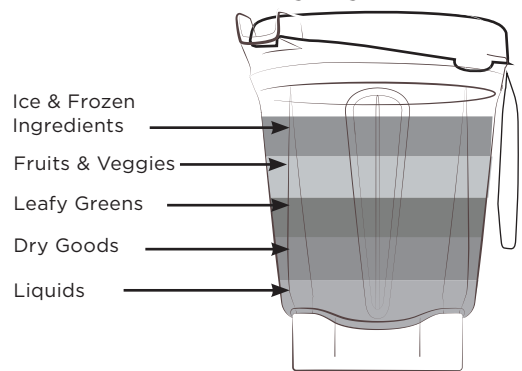
### 6. If the mixture stops circulating:

- 64 oz container - If the mixture stops circulating, insert the tamper through the lid plug and stir until it 'burps'. If this does not work, press the On/Off switch to stop the motor. Remove the container from the blender base and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Add liquid if necessary. Replace the lid and lid plug. Return the container to the blender base and continue blending.
  - Cups - If the mixture stops circulating, 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.
- After blending, wait until the blades completely stop before removing the lid or container/cup from the blender base.

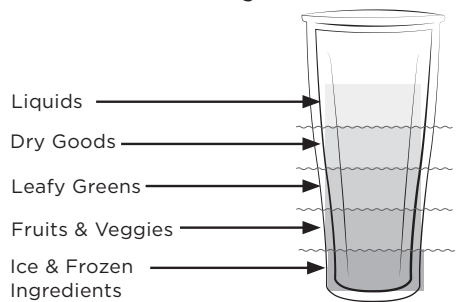
Tips to prevent 'overloading' your blender:

- 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.

Loading Large Containers



Loading the 20 oz. Container



## BEFORE FIRST USE:

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

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

## Care and Cleaning of Large Containers:

### To Clean:

1. Fill the container half full with warm water and add a couple of drops of dishwashing liquid.
2. Snap or push the complete 2-Part lid into the locked position.
3. Perform the following:
  - Using Variable Speed:
    - a. Make sure the Variable Speed dial is set to Variable Speed 1.
    - b. Press Start / Stop.
    - c. Slowly increase variable speed to 10.
    - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
    - e. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
4. Rinse and drain all pieces.

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

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

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

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Prepare the vinegar solution: for the 2-litre container, dilute 475 ml of vinegar in 475 ml water.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Perform the following:
  - Using Variable Speed:
    - a. Make sure the Variable Speed dial is set to Variable Speed 1.
    - b. Press Start / Stop.
    - c. Slowly increase variable speed to 10.
    - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
    - e. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
6. Allow the mixture to stand in the container for an additional 3 full minutes. Total contact time of the vinegar solution in the container should equal 5 minutes.
7. Pour the vinegar solution out of the container over the inside surface of the 2-part lid. Repeat the sanitization procedure a second time.
8. Allow the container and lid to air dry. Do not rinse after sanitising. If necessary, rinse immediately before the next use.

### Lids, Lid Plug, Centring Pad and Tamper

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

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

1. Fill the container half full with water and add a couple of drops of washing-up liquid. DO NOT BLEND HOT WATER.
2. Put a seal on the bottom thread of the adapter. The seal should fit snugly and evenly around the thread. Thread the adapter onto the cup in a clockwise direction just until tight.
3. Put the cup and adapter onto the base.
4. Press Start / Stop. Slowly increase variable speed to 10.
5. Run the machine for 30 to 60 seconds.
6. Rotate the Variable-Speed dial back to Variable 1. Press Start / Stop.
7. Rinse and drain all pieces.

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

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

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

- Note:** If the vinegar has greater acidity, the water can be increased to get a minimum 2.5% solution. For example, for 10% acidity use 1 part vinegar and 3 parts water.
1. Follow the cleaning instructions above.
  2. Fill the container 150 ml with water and 150 ml white vinegar (60 ml with water and 60 ml white vinegar). DO NOT BLEND HOT WATER.
  3. Put a seal on the bottom thread of the adapter. The seal should fit snugly and evenly around the thread. Thread the adapter onto the cup in a clockwise direction just until tight. Put the cup and adapter onto the base.
  4. Perform the following
    - Using Variable Speed:
      - a. Make sure the Variable Speed dial is set to Variable Speed 1.
      - b. Press the Start / Stop.
      - c. Slowly increase variable speed to 10.
      - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
      - e. Rotate the Variable Speed dial back to Variable 1.
  5. Allow the mixture to stand in the container for an additional 4 minutes (5 minutes total contact time).
  6. Pour the vinegar mixture out. Allow the container to air dry. Do not rinse after sanitising.

## ⚠ WARNING



### To Avoid Injury and Damage.

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

## ⚠ WARNING



### Electrical Shock Hazard.

Always unplug before cleaning the blender base or when not in use.  
Do not put the blender base in water or other liquid.  
Failure to follow instructions can cause death or electric shock.



## Blender Base

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



# CUPS, LIDS, BLADE BASE AND SEAL

## ⚠ WARNING



**To Avoid Injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.**

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

**DO NOT insert fingers or utensils around the blades while the blades are spinning.**

The blades will continue to spin until they come to a complete stop at the end of the blend cycle. Allow the blades to come to a complete stop before handling the blade base and cups.

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

If the cup becomes un-threaded from the blade base during operation, turn the machine OFF and wait until the motor and blades come to a complete stop before attempting to remove the cup and blade base from the motor base.



## ⚠ WARNING



**To Avoid Possible Burns, Never Start on Speeds Above 1 when Processing Hot Liquids in a Large Container.**

Escaping steam, splashes or contents may burn. Always start on Variable 1, then slowly increase to 10.

**DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury.**

**DO NOT continuously use your machine for more than 75 seconds for the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (225 ml) bowl.**

**If a cup becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug blender. Allow the cup and ingredients to cool to room temperature before removing the blade base.**

Parts will become hot with extended use.

DO NOT touch the drive socket in the blender base or the drive spline in the blade base.

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



### USE

See **BLENDING**

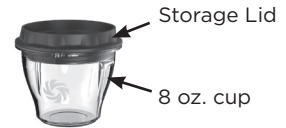
### CARE

See **CARE and CLEANING**

20 oz. Cup and Travel Lid



Storage Lid



Blending Adapter



## Full 5-Year Reconditioned Machine Warranty

### 1. PRODUCT REGISTRATION.

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

### 2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

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

### 3. WHAT IS COVERED.

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

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

### 4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

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

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

### 5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

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

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

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

#### United States

Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199  
1.800.848.2649  
[service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)

#### Canada

Vita-Mix® Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5  
1.800.848.2649  
[service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)

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

When applicable:



A2500 MÉLANGEURS À PERFORMANCES ÉLEVÉES  
CERTIFIÉ RECONDITIONNÉ  
SÉRIE ASCENT  
VM0185A



Votre aventure vous attend

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



**AVERTISSEMENT** : afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix<sup>MD</sup>, 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. Pour le débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
10. Les icônes et nombres allumés sur le tableau de commande indiquent que le mélangeur est prêt à fonctionner. Évitez tout contact par mégarde avec l'écran tactile.
11. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
12. N'utilisez pas un mélangeur dont la fiche ou le cordon est endommagé(e) ni un mélangeur qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le +1 800 848-2649 ou le +1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage est requis(e). Si l'achat a eu lieu dans un pays autre que le Canada ou les É.-U., communiquez avec le détaillant Vitamix de votre région.
13. GFI disjoncteurs peuvent être installés dans votre cuisine. Cherchez-les dans les magasins à proximité des puits. Si le mélangeur ne fonctionne pas, débranchez le mélangeur. Réinitialiser la prise murale ou un disjoncteur. Si le disjoncteur continue à se déclencher, débrancher le mélangeur de la prise. Laisser le mélangeur reposer pendant 24 heures avant de tenter de l'utiliser à nouveau. Contactez Vitamix Service à la clientèle si le problème persiste.
14. L'altération ou la modification de toute partie du mélangeur, y compris l'utilisation de toute pièce qui n'est pas une pièce d'origine autorisée par Vitamix, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures et annulera votre garantie.
15. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce mélangeur, y compris les bocaux de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. Ce type d'utilisation annulera votre garantie.
16. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
17. Ne laissez pas le cordon de l'appareil pendre le long de la table ou du comptoir.
18. Ne placez pas le mélangeur sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ne le placez pas dans ou sur un four chaud.
19. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient pendant le fonctionnement du mélangeur 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.
20. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la pièce

principale du couvercle est bien installée.

21. 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.
22. Faites preuve de vigilance lorsque vous manipulez les couteaux tranchants, videz le récipient ou nettoyez l'appareil.
23. 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.
24. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque les couteaux sont endommagés.
25. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque la pièce de centrage a été retirée.
26. 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.
27. 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.
28. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient de 64 oz (1,9 l), 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.
29. NE mélangez PAS de liquides chauds dans les tasses.
30. 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.
31. 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.

32. 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.
33. 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 de 64 oz [1,9 l] sur le socle) : 17 po (43,2 cm)
Fréquence :	50 - 60 Hz	Largeur : 8 po (20,3 cm)
Ampères :	12 A	Profondeur : 11 po (27,9 cm)

## SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde
	Évitez TOUT contact avec les pièces mobiles. Conservez les mains et 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
⌚	Attente
Symboles des programmes (correspondant aux recettes de Vitamix) - remarque : votre mélangeur peut ne pas inclure de programmes	
	Boissons fouettées
	Desserts glacés
	Soupe



## 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 60 secondes. La luminosité de l'écran diminuera. Pour sortir du mode veille, tournez le sélecteur de vitesse variable jusqu'à la vitesse souhaitée ou jusqu'au programme désiré pour le mélange suivant.

**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** - Les trois tirets (- - -) s'affichent sur le panneau de commande lorsqu'aucun récipient n'est placé sur le socle du mélangeur. Une fois un récipient mis en place, 0:00 s'affiche sur l'écran.




**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.

**Affichage** - 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.

**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. Lorsque vous appuyez sur démarrage/arrêt au milieu d'un programme, la durée se réinitialise et le programme recommence depuis le début.

Boissons fouettées  Desserts glacés  Soupes 

**Codes d'erreur** - Si vous voyez un code d'erreur sur l'affichage (E1, E2, E3, E4), enlevez le récipient du socle du mélangeur. Éteignez le mélangeur avec l'interrupteur marche/arrêt et rallumez-le pour le réinitialiser. Contactez le service client Vitamix si le problème persiste.

**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 :

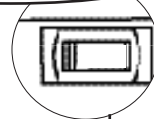
Pour apprendre à utiliser le mélangeur, ne préparez que des recettes Vitamix. Ne réduisez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes. Ne dépassez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes. Ne dépassez pas les temps de mélange recommandés pour les recettes. Utilisez 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.

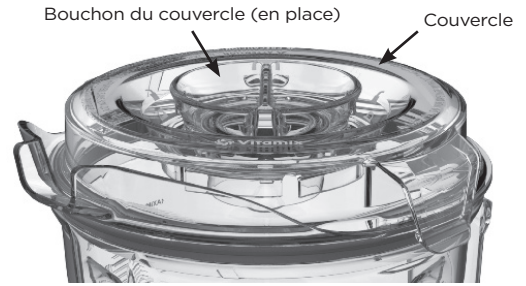
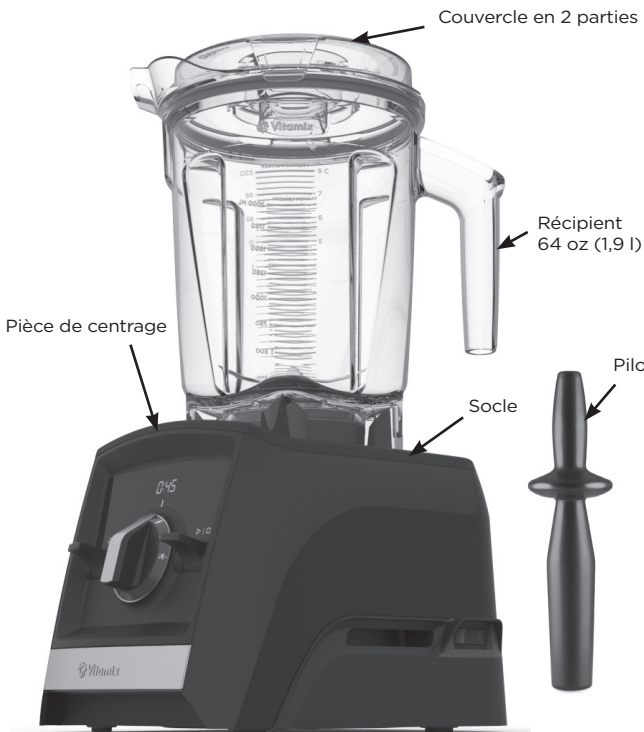
Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux deux tiers lorsque le pilon est utilisé.

Pour éviter toute surchauffe, N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.

Interrupteur marche/arrêt



## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



### ⚠ 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.

### Réceptif, 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.
- Les onces, millilitres et tasses sont clairement indiqués.
- 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.

### Tasses, couvercles et adaptateur de mélange

**IMPORTANT! NE mélangez PAS de liquides chauds dans les tasses.**

Des récipients et tasses sont disponibles pour le développement créatif de recettes. Consultez [vitamix.com](http://vitamix.com) pour trouver de l'inspiration et découvrir les offres

### ⚠ ATTENTION



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

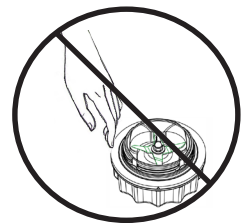
Tenir les mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le mélangeur fonctionne.

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. Laissez 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.

## ⚠ 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, (---) apparaît sur le panneau de commande.
2. Remplissez votre récipient selon votre recette ou l'ordre de remplissage indiqué dans l'illustration ci-dessous. Remarque : la tasse de 20 oz (591,5 ml) se remplit dans l'ordre inverse du grand 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 être d'abord assuré que le couvercle est bien verrouillé en place.**

3. Fixez le couvercle ou l'adaptateur de mélange sur la tasse.
    - Grande 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 - Mettez un joint sur le fil inférieur de la base de la lame. Le joint doit être bien ajusté autour du fil. Enfilez la base de la lame sur la tasse dans le sens des aiguilles d'une montre. Serrez fermement la base de la lame sur la tasse ou le bol avant de mélanger.
- ⓘ Si la base de lame ne reconnaît pas la tasse ou le bol, serrez la base de lame plus profondément dans la tasse ou le bol et replacez-la sur le socle-moteur. Si le problème persiste, communiquez avec le Service à la clientèle de Vitamix pour obtenir de l'aide.

4. Placez le récipient ou la tasse et le bloc de coupe sur le socle. 0:00 s'affiche sur le socle de l'appareil lorsqu'un récipient/une tasse est détecté(e) et que le mélangeur est prêt à fonctionner. Assurez-vous que le symbole d'attente (Ⓢ) est aligné avec le point sur le panneau de commande.
5. Effectuez l'une des procédures suivantes :
  - Pour utiliser la vitesse variable :
    - a. Tournez le sélecteur de vitesse variable dans le sens horaire jusqu'à la vitesse variable 1.
    - b. Appuyez sur démarrage/arrêt. Les couteaux vont commencer à tourner et le minuteur comptera les minutes et secondes de fonctionnement du mélangeur.
    - 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'au mode attente (Ⓢ). Appuyez sur démarrage/arrêt.
  - Pour utiliser les programmes :
 

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

    - a. Assurez-vous que le symbole d'attente (Ⓢ) est aligné avec le point sur le panneau de commande. Tournez le sélecteur dans le sens antihoraire jusqu'à l'icône appropriée pour le mélange. (La durée du programme s'affiche 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.
    - c. À la fin du mélange, tournez le sélecteur de vitesse variable dans le sens horaire jusqu'au mode attente (Ⓢ).

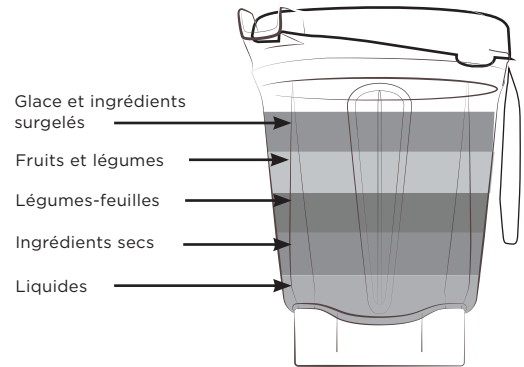
**6. Si la préparation cesse de circuler :**

- Grande 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.

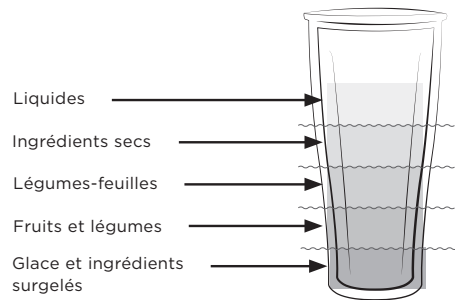
**Conseils pour prévenir la « surcharge » de votre mélangeur :**

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

Remplissage du grand récipient



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



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

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

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

## Entretien et nettoyage des grands récipients :

### Pour nettoyer :

1. Remplissez à moitié le récipient avec de l'eau chaude et ajoutez-y quelques gouttes de liquide vaisselle.
2. Réfermez ou poussez le couvercle en 2 parties (avec son bouchon) en position verrouillée.
3. Effectuez l'une des procédures suivantes :
  - Vitesse variable :
    - a. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
    - b. Augmentez progressivement la vitesse variable jusqu'au niveau 10.
    - c. Laissez tourner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
    - d. Tournez le sélecteur de vitesse variable pour le remettre sur la position 1.
4. Rincez et égouttez toutes les pièces.

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

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Remplissez à moitié le récipient avec de l'eau et une cuillerée à café et demie d'eau de Javel.
3. Réfermez ou poussez le couvercle en 2 parties (avec son bouchon) en position verrouillée.
4. Effectuez l'une des procédures suivantes :
  - Vitesse variable :
    - a. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
    - b. Augmentez progressivement la vitesse variable jusqu'au niveau 10.
    - c. Laissez tourner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
    - d. Tournez le sélecteur de vitesse variable pour le remettre sur la position 1.
5. Laissez reposer la préparation dans le récipient pendant 1 minutes et 30 secondes supplémentaires.
6. Videz le mélange javellisé. Laissez sécher le récipient à l'air libre. Ne rincez pas après désinfection.

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

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Préparez la solution au vinaigre : pour le récipient de 64 onces (2 l), diluez 16 onces (473 ml) de vinaigre dans 16 onces (473 ml) d'eau.
3. Réfermez ou poussez le couvercle en 2 parties (avec son bouchon) en position verrouillée.
4. Effectuez l'une des procédures suivantes :
  - Vitesse variable :
    - a. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
    - b. Augmentez progressivement la vitesse variable jusqu'au niveau 10.
    - c. Faites fonctionner l'appareil sur la vitesse variable 10 pendant 2 minutes entières.
    - d. Tournez le sélecteur de vitesse variable pour le remettre sur la position 1. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
5. Laissez reposer le mélange dans le récipient pendant 3 minutes entières. Le temps de contact total de la solution au vinaigre dans le récipient doit être égal à 5 minutes.
6. Versez la solution au vinaigre du récipient sur la surface intérieure du couvercle en 2 parties. Répétez la procédure de désinfection une deuxième fois.
7. Laissez sécher le récipient et le couvercle à l'air libre. Ne rincez pas après désinfection. Si nécessaire, rincez immédiatement avant la prochaine utilisation.

### Couvercles, bouchon du couvercle, bague de centrage et pilon

Les pièces vont au lave-vaisselle. Si vous préférez, nettoyez les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau courante, puis séchez.

### Nettoyage en place : (Gobelets de 20 et 8 onces [0,6 et 0,2 l])

1. Remplissez à moitié le récipient avec de l'eau et ajoutez-y quelques gouttes de liquide vaisselle. **NE METTEZ PAS D'EAU CHAUDE DANS LE GOBELET.**
2. Placez un joint sur le filetage au bas de l'adaptateur. Le joint doit être installé uniformément autour du filetage. Vissez l'adaptateur sur le gobelet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
3. Placez le gobelet et l'adaptateur sur la base.
4. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange. Augmentez progressivement la vitesse variable jusqu'au niveau 10.
5. Laissez tourner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
6. Tournez le sélecteur de vitesse variable pour le remettre sur la position 1. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
7. Rincez et égouttez toutes les pièces.

### Pour désinfecter : (Eau de Javel) (Gobelets de 20 et 8 onces [0,6 et 0,2 l])

1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
2. Remplissez à moitié le récipient avec de l'eau et une demi-cuillerée à café d'eau de Javel.
3. Placez un joint sur le filetage au bas de l'adaptateur. Le joint doit être installé uniformément autour du filetage. Vissez l'adaptateur sur le gobelet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
4. Placez le gobelet et l'adaptateur sur la base.
5. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
6. Augmentez progressivement la vitesse variable jusqu'au niveau 10.
7. Laissez tourner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
8. Tournez le sélecteur de vitesse variable pour le remettre sur la position 1. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
9. Laissez reposer la préparation dans le récipient pendant 1 minutes 30 secondes supplémentaires.
10. Videz le mélange javellisé. Laissez sécher le récipient à l'air libre. Ne rincez pas après désinfection.

### Pour désinfecter le récipient de 20 onces (0,6 l) (ou de 8 onces [0,2 l]) avec du vinaigre (acidité minimale de 5%) :

- Remarque :** Si l'acidité est plus importante, la quantité d'eau peut être augmentée pour obtenir une solution minimale de 2,5 %. Par exemple, pour obtenir 10 % d'acidité, utilisez 1 volume de vinaigre et 3 d'eau.
1. Suivez les instructions de nettoyage ci-dessus.
  2. Remplissez le récipient de 5 onces (0,15 l) d'eau et 5 onces (0,15 l) de vinaigre blanc (2 onces [0,06 l] d'eau et 2 onces [0,06 l] de vinaigre blanc). **NE METTEZ PAS D'EAU CHAUDE DANS LE GOBELET.**
  3. Placez un joint sur le filetage au bas de l'adaptateur. Le joint doit être installé uniformément autour du filetage. Vissez l'adaptateur sur le gobelet dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Placez le gobelet et l'adaptateur sur la base.
  4. Utilisez la vitesse variable :
    - a. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
    - b. Augmentez progressivement la vitesse variable jusqu'au niveau 10.
    - c. Faites fonctionner l'appareil pendant 60 secondes.
    - d. Tournez le sélecteur de vitesse variable pour le remettre sur la position 1. Appuyez sur Marche/Arrêt du mélange.
  5. Laissez reposer le mélange dans le récipient pendant 4 minutes supplémentaires (5 minutes de contact au total).
  6. Videz le mélange au vinaigre. Laissez sécher le récipient à l'air libre. Ne rincez pas après désinfection.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Pour éviter toute blessure ou tout dommage.

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

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque d'électrocution.

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



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

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

### Base du blender

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

## ⚠ ATTENTION



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

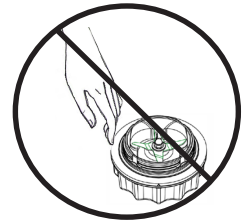
Tenir les mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le mélangeur fonctionne.

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



## **Certifié reconditionné Garantie complète de l'appareil pendant dix (5) ans**

### **1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.**

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

### **2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE CETTE GARANTIE.**

Cette garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de ce mélangeur pour un usage domestique personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si le mélangeur change de propriétaire pendant la période de 5 ans, veuillez mettre à jour les renseignements sur le propriétaire du mélangeur sur le site [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com).

### **3. CE QUI EST COUVERT.**

Vitamix garantit au propriétaire que si ce mélangeur (**un « mélangeur » consiste en le socle-moteur du mélangeur et le ou les récipients, couvercles et pilons achetés ensemble**) ne fonctionne plus dans les 5 ans suivant la date d'achat en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication ou à la suite d'une usure normale pour un usage domestique, Vitamix procédera, dans les 30 jours suivant la réception du mélangeur retourné, à la réparation du mélangeur ou du composant du mélangeur défailant sans frais. Si, à la seule discrétion de Vitamix, le mélangeur ou le composant du mélangeur défailant 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 nettoyeurs 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 mouliner 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 DÉLICTEUX (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS OU DE REVENUS.**

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

### **5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.**

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

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

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

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

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

#### **États-Unis**

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

#### **Canada**

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

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 :

