



VITAMIX® TOTAL NUTRITION CENTER® S

Owner's Manual

Read and save these instructions



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1-800-848-2649 / 1-440-235-4840
www.vitamix.com

CONTENTS

Contents	2
Let's Get Started	3
Service & Registration.....	4
Important Safeguards	5
Parts & Features	7
About the Blades.....	9
Tamper	10
How to use the Tamper	11
Control Panel.....	12
Hints for Setting Speeds.....	13
Operating Instructions	14
Care and Cleaning	16
Troubleshooting.....	18
Warranty.....	19
Notes.....	21
Specifications	24

LET'S GET STARTED

Congratulations!

You are about to see how quick, easy, and delicious healthy eating can be!

Please read all the safety information, warnings, and instructional material found in this booklet before getting started. Set your Vitamix machine on a dry, level surface. Make sure that the power switch is set to Off, and that the machine is plugged into a grounded electrical outlet. Then, follow the cleaning instructions on page 16 to prepare your machine for use. Always clean your machine before the first use.

SERVICE AND REGISTRATION

Vitamix Service

Record the model number and serial number of your Vitamix in the spaces provided below for future reference. These numbers can be found on the back of the motor base.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

Purchased From _____

Before returning this product for any reason, including repair, first contact Vitamix Customer Service at 1-440-235-4840, email service@vitamix.com, or contact your local dealer.

Product Registration

If you purchased your Vitamix® machine directly from the Vita-Mix® Corporation via the company's website or call center by phone, your product was registered at the time of purchase and your Vitamix machine's warranty has been activated.

If you purchased your Vitamix machine from an International Distributor or Dealer in countries other than the United States, Canada, United Kingdom, or Ireland, your product is warranted through the International Distributor or Dealer and need not be registered with the Vita-Mix Corporation.

Your machine is not yet registered with Vitamix if you:

1. Purchased from a Dealer in the United States, Canada, United Kingdom, or Ireland
2. Purchased from a military base
3. Purchased from a retail or wholesale store
4. Received your Vitamix machine as a gift
5. Are not the original owner of the machine

Enjoy faster and easier service in the future by taking a few minutes to register your Vitamix machine today.

Choose one of these easy ways to register your machine:

1. Online at www.vitamix.com/warranty
2. Email service@vitamix.com
3. Call 1-800-848-2649 or 1-440-235-4840, press option 2

Your warranty may be honored by Vita-Mix® Corporation or an authorized dealer.

Failure to register your machine will not diminish your warranty rights.

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. 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 appliance is used by or near children or incapacitated persons.
3. To protect against the risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance 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 electrical or mechanical adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer.
7. Alteration or modification of any part of the blender base or container, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury.
8. 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.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. 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 Vitamix blender is not running.
13. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
14. Blades are sharp. Handle or remove blade and blade assembly from 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.
15. 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 machine and may cause injury.
16. Never attempt to operate with damaged blades.

IMPORTANT SAFEGUARDS

17. 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.
18. When blending hot liquids or ingredients, use caution; spray or escaping steam may cause scalding and 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 the lid opening to prevent possible burns.
19. 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 dangerous overheating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS


⚠ WARNING		
	<p>To Avoid Injury. 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 the replacement of parts must be performed by Vitamix or an authorized service representative.

⚠ WARNING	
	<p>Electrical Shock Hazard. Use grounded outlet only. DO NOT remove ground. DO NOT use an adapter. DO NOT use an extension cord. Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</p>

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

PARTS & FEATURES

On/Off Switch: Always start the machine with the High/Variable switch in the Variable (\triangle) position and the Variable Speed Dial pointed to 1. Lift the On/Off Switch to the On position (I) to begin blending. Press the switch to the Off position (O) to stop blending.

High/Variable Switch: Variable (\triangle) allows use of the Variable Speed Dial. High (Δ) is the fastest speed available.

Variable Speed Dial: The Variable Speed Dial selects blade rotation speeds from 1 to 10 (low to high).

Container: Ounces, cups, and milliliters are clearly marked.

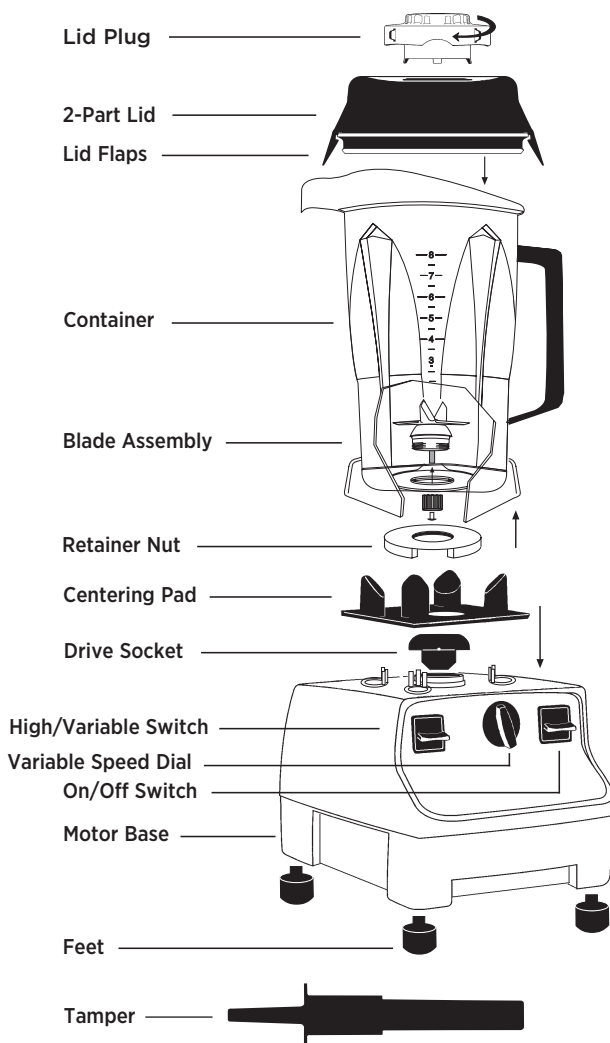
CAUTION: Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes.

2-Part Lid: The 2-part Lid is easy to put on and take off and easy to clean. Always use the lid and the lid plug during blending.

Snap the lid onto the container and leave in place for a few minutes. Once the lid has been left on the container, it will be much easier to lock or remove.

Lid Plug: Insert through the lid and secure by turning clockwise. Remove the lid plug to use the tamper or add ingredients.

Tamper: The tamper allows you to accelerate the process of very thick and/or frozen mixtures that cannot be processed in a regular blender. Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets from forming during blending.



PARTS AND FEATURES

⚠ WARNING



Rotating Blades Can Cause Severe Injury.
DO NOT reach into container while machine is running.



To Lock the Lid in Place: Position lid on container with lid flaps midway between the spout and the handle. Push the lid onto the container until it locks in place. The lid must always be secured when processing, especially hot liquids that may scald. **Never operate the blender without checking to make sure the lid is securely locked in place.**

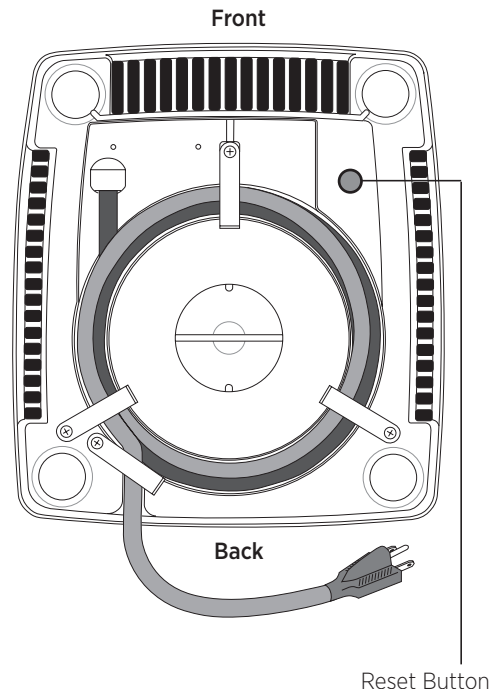
To Remove the Lid: Lift up on one lid flap while holding the container securely.

To Remove the Lid Plug: Rotate the lid plug counterclockwise from the “locked” to “unlocked” position and lift out.

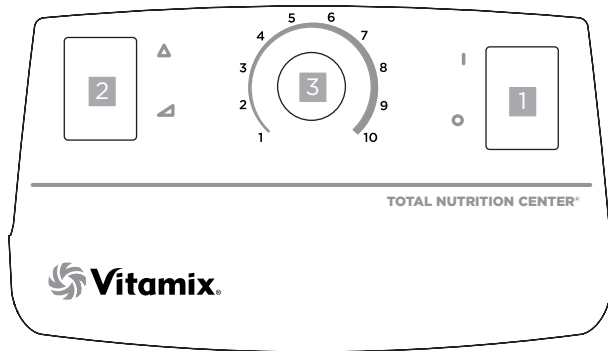
Automatic Overload Protection: Your Vitamix motor is designed to protect itself from overheating. If the motor shuts off, press the black reset button on the bottom of the machine.

Power Cord: Your machine is equipped with a long power cord. Store the unused portion neatly underneath.

Bottom View / Cord Wrap: Plastic cord retainers hold the cord securely. There is no need to unscrew the cord retainers to let out more cord. They are flexible, and return to position after the cord is lifted out.



CONTROL PANEL

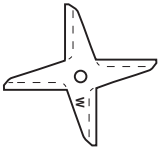


1. **On/Off Switch:** Push up to turn On (I). Push down to turn Off (O).
2. **High/Variable Switch:** High (Δ) is the fastest speed available. Switch to Variable (◁) to activate the variable speeds. **Always make sure that the High/Variable Switch is set to Variable (◁) before lifting the On/Off Switch to the On (I) position.** Do not start your machine on High (Δ) speed.
3. **Variable Speed Dial:** Selects many speed settings. It is active only when the High/Variable Switch is set in the Variable (◁) position.

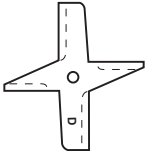
ABOUT THE BLADES

The Vitamix machine comes standard with the wet blade container. The blade is identified by a “W” for wet. This blade is used for most of your recipes.



⚠ WARNING		
	<p>Rotating Blades Can Cause Severe Injury. DO NOT reach into container while machine is running.</p>	



Wet Blade Container: Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purees, batters, and for wet chopping. The wet blades can also grind grain and knead dough, but they are not quite as efficient as the dry blades in this application. If used for grinding, your container will mar and become cloudy; see instructions for dry container use.



Dry Blade Container: These blades are clearly marked “D” and are designed specifically for grinding dry materials such as grains, cereal, and coffee, and are also used for kneading bread dough. The dry blades can NOT process liquids efficiently. *If you grind herbs on a regular basis, you may wish to purchase a separate dry blade container.*

⚠ CAUTION		
	<p>Moving Parts May Become Hot With Extended Use. DO NOT touch.</p>	

TAMPER

⚠ CAUTION

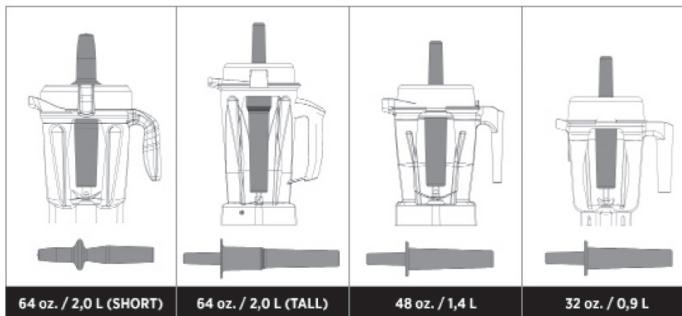


Rotating Blades Can Cause Damage.

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

How to Determine the Tamper that Can Be Used with Your Container

Each type of tamper is designed to be used safely and effectively with a particular container. **If a tamper came with your container, it is the correct tamper for the container.** If a tamper did not come with your container, or you want to determine if a tamper that you already have can be used with your new container, please compare your container with the containers and matching tampers to the illustration below. Before using the tamper during the blending process, verify that it is the correct tamper.



- 64 oz. Short Containers use Tamper P/N 016041 that is approximately 9-3/4 inches long.
- 64 oz. Tall Containers uses Tamper P/N 000760 that is approximately 12-1/2 inches long.
- 32 oz. and 48 oz. Containers use Tamper P/N 015033 that is approximately 11 inches long.

To verify that you are using the correct tamper, place the lid on an empty container, remove the lid plug and insert the tamper. If it is the correct tamper it should easily fit into the opening but will not come in contact with the blades no matter how you move the tamper inside the container. IF THE TAMPER TOUCHES THE BLADES AT ANY ANGLE - DO NOT USE THE TAMPER WITH YOUR CONTAINER.

If you do not have the correct tamper for your container, call Vitamix Customer services at 1-800-848-2649 or 1-440-235-4840 or e-mail service@vitamix.com to order a new tamper. If purchased outside the United States or Canada, contact your local Vitamix Dealer.

HOW TO USE THE TAMPER

⚠ WARNING



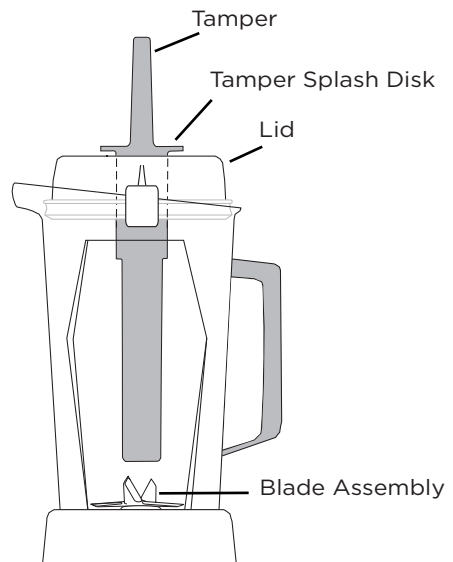
Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

- **DO NOT** put hands, spatulas, etc. in the container while the machine is running or while the container is still on the base.
- Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper that was supplied with your machine.



IMPORTANT:

- The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.
- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating during blending, **DO NOT** use the tamper for more than 30 consecutive seconds.
- If the food does not circulate, the machine may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid plug while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper toward the sides or corners of the container. **DO NOT** try to force the tamper deeper into the container.



HINTS FOR SETTING SPEEDS

Always start the machine with the left switch down in the Variable (▲) position and with the center Variable Speed Dial on 1. Slowly turn the Variable Speed Dial to the desired speed depending on the recipe used. If a recipe calls for processing on High (▲), slowly rotate the Variable Speed Dial to 10 and then push the High/Variable Switch up into the High (▲) position. **Do not begin processing on Variable 10 or directly on the High (▲) setting.**

Process on the High (▲) setting for as much of the processing time as possible to make whole food juices, soups, shakes, frozen mixtures, purées, nut butters and for grinding grains. Processing times will generally be less than one minute (most take less than 30 seconds). High (▲) speed provides the best quality of refinement, breaking down ice, frozen fruit, whole fruits or vegetables, and grains to a smooth lump-free consistency.

TIP: Blending too long at too low a speed setting will overheat the machine and cause the Automatic Overload Protection to turn the machine off. Use the High (▲) speed as often as possible to achieve the most uniform consistency. Blending on High (▲) speed also maximizes the motor's cooling fan to avoid overheating.

When on the High (▲), if the food does not circulate, the machine may be overloaded or may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid plug while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening. If circulation problems continue, reduce the machine speed. A lower speed may allow food to circulate when a higher speed does not. Once the food is circulating freely, increase the speed back to High (▲) and continue processing.

▲ CAUTION



Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.

Escaping steam, splashes or contents may scald.
To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine.
Always start on Variable 1, slowly increase to 10.





OPERATING INSTRUCTIONS

Wet Blade Container

Designed for processing liquids including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purees, batters, and for wet chopping.

1. Make sure that the Variable Speed Dial is set to 1.
2. Load the container before placing it on the motor base. Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last. Although not necessary for blending, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients.
3. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening). Especially when blending hot ingredients, make sure the lid is securely latched.
4. With the motor off, set the wet blade container on the motor base by aligning it over the centering pad.
Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
5. Start with the High/Variable Switch in the Variable (⚡) position. Always start your machine on variable speed 1. Activate the machine by turning the On/Off Switch to On (I) then slowly increase to the desired speed. Your container will shift and get into an aligned position.
6. **Take proper care when handling and processing hot ingredients and making hot soups and sauces.**


⚠ CAUTION		
	<p>Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.</p> <p>Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine. Always start on Variable 1, slowly increase to 10.</p>	

7. Due to the machine's speed, processing times are much quicker than standard appliances. Until you are accustomed to the machine, count your time carefully to avoid over processing.
8. After turning the machine off, wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the motor base.

OPERATING INSTRUCTIONS

Dry Blade Container

If purchased, your dry blade container should only be used for hard, dry materials such as grain, and for kneading dough.

1. Make sure that the Variable Speed Dial is set to 1.
2. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening).
3. With the motor off, set the dry blade container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
4. Start with the High/Variable Switch in the Variable () position. Always start your machine on variable speed 1. Activate the machine by turning the On/Off Switch to On (I) then slowly increase to the desired speed. Your container will shift and get into an aligned position.
5. After turning the machine off, wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the motor base.
6. Due to the machine's speed, and the sometimes-short processing times, count your time carefully to avoid over-processing.
7. Grinding dry material for more than two minutes could damage your machine. Regular use may result in cosmetic marring of the container and cause the blades to become dull over time.
8. Grinding some herbs may release oils, causing the container to discolor permanently. Others have strong odors that may linger in the container, affecting the flavor of other foods. The grinding of some herbs and spices may also cause the blade to dull over time, or the container to crack.

CARE AND CLEANING

Container

To prepare your new machine for initial use, follow the steps under Normal Cleaning below. This will clean the unit, and break-in the motor.

Normal Cleaning:

1. Fill the container half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the container.
2. Snap or push the complete 2-Part lid into locked position.
3. Select variable speed 1. Turn machine on and slowly increase speed to variable speed 10, then to High.
4. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
5. Turn off the machine, and rinse and drain the container.

To Sanitize:

1. Follow Normal Cleaning instructions above.
2. Fill the container half full with water and 1 1/2 teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-Part lid into locked position.
4. Select variable speed 1. Turn machine on and slowly increase speed to variable speed 10, then to High.
5. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
6. Turn off the machine, and allow mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes.
7. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry.
8. Do not rinse after sanitizing.

Lid, Lid Plug and Tamper


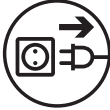
Separate the lid and lid plug. Wash the parts in warm soapy water. Rinse clean under running water, and dry. Reassemble before use.

IMPORTANT: To ensure continued and effective performance, do not put the container, lid, lid plug or tamper in the dishwasher.

CARE AND CLEANING

Motor Base

1. Unplug the power cord.

⚠ WARNING		
	<p>Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning machine. Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</p>	

2. Wash the outside surface with a damp soft cloth or sponge, which has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.
3. The centering pad can be removed for more thorough cleaning.
4. Thoroughly clean the switches so they work freely. They may become sticky from use. Use a moistened cotton swab to clean the grooves around the water-shielded switches. Immediately dry any excess water.
5. Polish with a soft cloth.

TROUBLESHOOTING

Automatic Overload Protection

Your Vitamix machine is equipped with a special feature: Automatic Overload Protection. This built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating. That means peace of mind for you as a Vitamix owner. When engaged, this Automatic Overload Protection will cause the motor to shut off and possibly emit a light odor.

If your Automatic Overload Protection should ever be activated, refer to page 8 in this manual to easily reset your machine.

Tips to prevent “overloading” your Vitamix machine:

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

Retainer Nut Loosening

In the event that the retainer nut at the bottom of your container loosens and no longer securely holds the blade assembly in place, **DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER**. Call Vitamix Customer Service at 1-800-848-2649 or 1-440-235-4840, or your local dealer immediately for instructions.

WARRANTY

7-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 Machine. You can register online at www.vitamix.com/warranty; or by calling our Customer Service Department at 1-800-848-2649 or 1-440-235-4840. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Machine for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the machine change during the 7-year period, please update the Machine’s owner information at www.vitamix.com/warranty.

3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Machine (*a “Machine” consists of a motor blender base and any containers purchased together*) fails within 7 years from the date of purchase due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned 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.

WARRANTY

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event that the Machine or any component part of the Machine needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1-800-848-2649 or 1-440-235-4840. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any product that has not been registered with Vitamix. For product subject to this Warranty you will be provided with a return authorization number, up-to-date shipping instructions and a pre-paid return pick up label. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Machine or component part for warranty service and repair and for return shipment of the product to you after the warranty repair or replacement. Purchaser is responsible for the costs of special shipping requests.

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

United States

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

Canada

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

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

SPECIAL INTERNATIONAL INSTRUCTIONS

If a machine was purchased within the U.S.A. or Canada, but is currently outside the U.S.A. or Canada, all shipping and resulting taxes and duties are at the owner’s expense.
Call +1-440-235-4840 or email service@vitamix.com for more details.

SPECIFICATIONS

Vitamix® Total Nutrition Center® S

Motor:

≈ 2 peak output horsepower motor

Electrical:

120 V, 50/60 Hz, 11.5 A

Uses a U.S.A. three-prong grounded cord.

Dimensions:

Height: 20.3 in. / 51,6 cm

Width: 8.8 in. / 22,4 cm

Depth: 9 in. / 22,9 cm

When applicable:



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



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1-800-848-2649 / 1-440-235-4840

www.vitamix.com

©2013 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.

Printed in the U.S.A.

104069 1/13



VITAMIX TOTAL NUTRITION CENTER® S

Guide d'utilisation

Lire et conserver ces instructions



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1-800-848-2649 / 1-440-235-4840
www.vitamix.com

CONTENU

Contenu	26
Avant De Commencer.....	27
Service Et Enregistrement.....	28
Consignes De Sécurité Importantes.....	29
Pièces et Caractéristiques	31
Tableau de Commande.....	33
À Propos des Couteaux	34
Pilon.....	35
Comment Utiliser le Pilon.....	36
Conseils Pour le Réglage des Vitesses.....	37
Mode D'emploi	38
Entretien et Nettoyage	40
Dépannage	42
Garantie	43
Notes.....	45
Caractéristiques Techniques.....	48

AVANT DE COMMENCER

Félicitations!

Vous êtes sur le point de constater combien une alimentation saine peut être rapide, simple et délicieuse!

Veuillez lire toutes les consignes de sécurité, les avertissements et le matériel didactique de ce guide avant de commencer. Placez votre appareil Vitamix sur une surface plane et sèche. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est réglé sur Arrêt et que l'appareil est branché sur une prise mise à la terre. Ensuite, suivez les instructions de nettoyage à la page 40 pour préparer votre appareil à sa première utilisation. Nettoyez toujours votre appareil avant la première utilisation.

SERVICE ET ENREGISTREMENT

Service Vitamix

Notez le numéro de modèle et le numéro de série de votre Vitamix dans les espaces ci-dessous pour référence future. Vous trouverez ces numéros sur l'arrière du socle-moteur.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Acheté de _____

Avant de retourner ce produit pour quelque raison que ce soit, y compris une réparation, contactez d'abord le service à la clientèle Vitamix au 1-440-235-4840, par courriel à service@vitamix.com ou contactez le concessionnaire de votre région.

Enregistrement du produit

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix® directement de Vita-Mix® Corporation sur le site Internet ou du centre d'appels de l'entreprise, votre produit a été enregistré au moment de l'achat et la garantie de votre appareil Vitamix a été activée.

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix chez un distributeur ou un concessionnaire international dans un pays autre que le Canada, les États-Unis, le Royaume-Uni ou l'Irlande, votre appareil est garanti par le distributeur ou le concessionnaire international et n'a pas besoin d'être enregistré auprès de Vita-Mix® Corporation.

Votre appareil n'est pas encore enregistré auprès de Vitamix si vous :

1. L'avez acheté d'un concessionnaire au Canada, aux États-Unis, au Royaume-Uni ou en Irlande
2. L'avez acheté d'une base militaire
3. L'avez acheté dans un magasin de vente au détail ou en gros
4. Avez reçu votre appareil Vitamix en cadeau
5. N'êtes pas le propriétaire original de l'appareil

Nous pourrions vous servir plus rapidement et facilement si vous prenez quelques minutes pour enregistrer votre appareil Vitamix maintenant.

Choisissez l'un de ces moyens faciles pour enregistrer votre appareil :

1. En ligne sur www.vitamix.com/warranty
2. Par courriel à service@vitamix.com
3. En appelant au 1-800-848-2649 ou au 1-440-235-4840, et en sélectionnant l'option 2

Votre garantie peut être honorée par Vita-Mix® Corporation ou un concessionnaire agréé.

Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT : Pour éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix®, des précautions de base doivent être respectées, y compris les suivantes.


LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, GARANTIES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ou près d'enfants ou de personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes. Une surveillance étroite est toujours requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou près d'enfants ou de personnes handicapées.
3. Pour se protéger contre le risque de décharge électrique, ne pas placer le socle-moteur du mélangeur dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé ou après un dysfonctionnement, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. Appeler le service à la clientèle Vitamix au 1-800-848-2649 ou au 1-440-235-4840 ou envoyer un courriel à service@vitamix.com sans tarder si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage électrique ou mécanique est requis. Si vous avez acheté votre appareil dans un pays autre que le Canada ou les États-Unis, contactez le concessionnaire Vitamix de votre région.
7. L'altération ou la modification de toute partie du socle-moteur ou du récipient 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.
8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour une utilisation avec ce mélangeur, y compris les bocaux de conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir.
11. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient lors du mélange afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommages au mélangeur. Un grattoir en caoutchouc ou une spatule peut être utilisé, mais uniquement lorsque le mélangeur Vitamix ne fonctionne pas.
13. Le pilon fourni doit être utilisé uniquement lorsque la partie principale du couvercle est en place.
14. Le couteau est tranchant. Manipuler ou retirer le couteau et l'ensemble couteau du récipient avec prudence afin d'éviter les blessures. Afin de réduire le risque de blessure, ne jamais placer un ensemble couteau sur le socle-moteur à moins qu'il soit fixé au récipient Vitamix.
15. Ne pas laisser d'objets étrangers, comme des cuillères, fourchettes, couteaux ou le bouchon du couvercle, dans le récipient car cela peut endommager le couteau et autres composants lors du démarrage de l'appareil et peut causer des blessures.
16. Ne jamais essayer d'utiliser l'appareil lorsque le couteau est endommagé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

17. Toujours faire fonctionner le mélangeur avec le couvercle et bouchon du couvercle fermement en place. Le bouchon du couvercle ne doit être retiré que pour ajouter des ingrédients et pour utiliser le pilon.
18. Faire preuve de prudence si des liquides ou des ingrédients chauds sont mélangés; un jet ou de la vapeur qui s'échappe peut échauder et causer des brûlures. Ne pas remplir le récipient à sa capacité maximale. Toujours commencer le traitement à la vitesse la plus basse, à la vitesse variable 1. Garder les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures possibles.
19. Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne pas traiter plus d'une minute après que le mélange commence à circuler dans le récipient. Le traitement sur des périodes plus longues peut causer une surchauffe dangereuse.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI


⚠ AVERTISSEMENT		
	<p>Pour éviter les blessures. Lire et comprendre le manuel d'instructions avant d'utiliser cet appareil.</p>	

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Ce produit est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à être utilisé à des fins commerciales.

Ne pas laisser votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

Toute réparation, entretien ou remplacement des pièces doit être effectué par Vitamix ou un représentant de service autorisé.

⚠ AVERTISSEMENT	
	<p>Risque de décharge électrique. Utiliser seulement une prise mise à la terre. NE PAS enlever la broche de mise à la terre. NE PAS utiliser un adaptateur. NE PAS utiliser une rallonge. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.</p>

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. CELA PEUT ANNULER VOTRE GARANTIE ET REPRÉSENTE UN RISQUE DE BLESSURES GRAVES.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Interrupteur Marche/Arrêt : Toujours démarrer l'appareil avec l'interrupteur Haute/Variable à la position Variable (▲) et le sélecteur de vitesse variable pointant sur le 1. Pousser l'interrupteur Marche/Arrêt vers le haut à la position Marche (I) pour commencer le mélange. Pousser l'interrupteur vers le bas à la position Arrêt (O) pour arrêter le mélange.

Interrupteur Haute/Variable : Variable (▲) permet d'utiliser le sélecteur de vitesse variable. Haute (Δ) est la vitesse la plus rapide disponible.

Sélecteur de vitesse variable : Le sélecteur de vitesse variable permet de sélectionner les vitesses de rotation du couteau de 1 à 10 (basse à haute).

Récipient : Les onces, les tasses et les millilitres sont clairement indiqués.

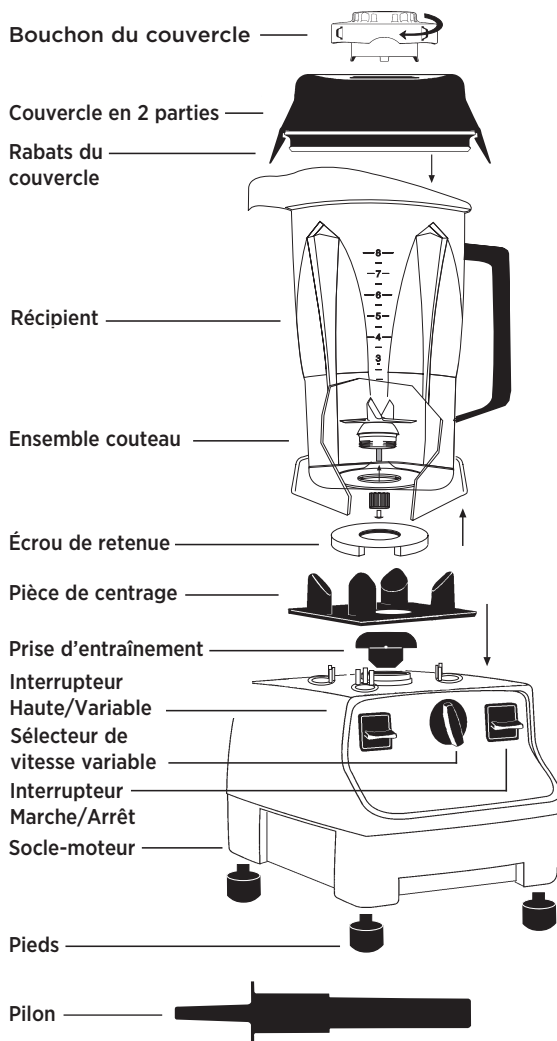
⚠ ATTENTION : Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de styles, de types et de tailles différents.

Couvercle en 2 parties : Le couvercle en 2 parties est facile à mettre et à enlever et facile à nettoyer. Utiliser toujours le couvercle et le bouchon du couvercle pendant le mélange.

Enclencher le couvercle sur le récipient et laisser en place pendant quelques minutes. Une fois que le couvercle a été laissé sur le récipient, il sera beaucoup plus facile de le verrouiller ou de l'enlever.

Bouchon du couvercle : Insérer le bouchon dans le couvercle et le fixer en tournant vers la droite. Retirer le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.

Pilon : Le pilon vous permet d'accélérer le processus des mélanges très épais et/ou surgelés qui ne peuvent être traités dans un mélangeur conventionnel. Utiliser le pilon assure la circulation en empêchant la formation de poches d'air pendant le mélange.



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

⚠ AVERTISSEMENT



Le couteau rotatif peut causer de graves blessures.

NE PAS mettre la main dans le récipient alors que l'appareil est en marche.



Pour verrouiller le couvercle en place : Placer le couvercle sur le récipient avec les rabats du couvercle à mi-chemin entre le bec et la poignée. Pousser le couvercle sur le récipient jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. Le couvercle doit toujours être fixé lors du traitement, en particulier pour les liquides chauds pouvant provoquer des brûlures. **Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans s'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.**

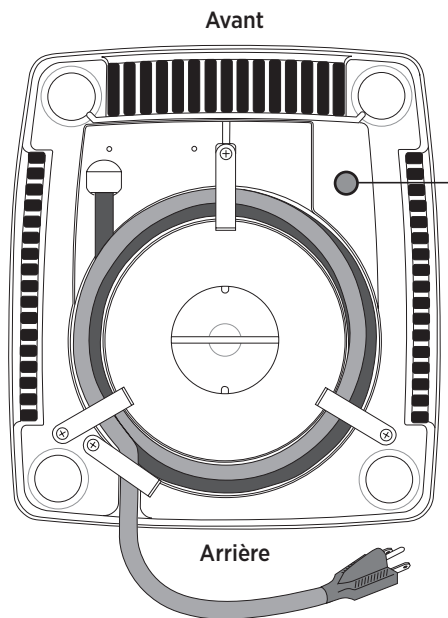
Pour retirer le couvercle : Soulever un rabat du couvercle tout en tenant le récipient fermement.

Pour retirer le bouchon du couvercle : Tourner le bouchon du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position « verrouillée » à « déverrouillée » et soulever.

Protection automatique contre les surcharges : Votre moteur Vitamix est conçu pour se protéger contre la surchauffe. Si le moteur s'arrête, appuyer sur le bouton de réinitialisation noir sur le bas de l'appareil.

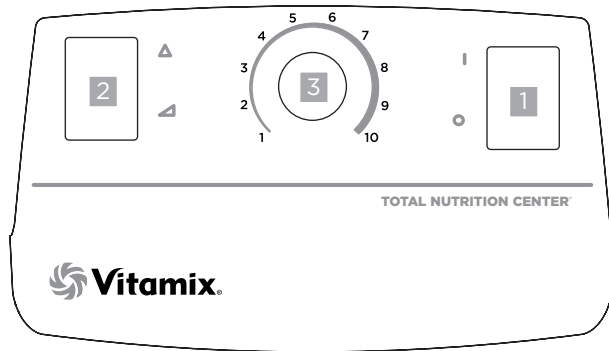
Cordon d'alimentation : Votre appareil est muni d'un cordon d'alimentation long. Ranger soigneusement la partie inutilisée sous l'appareil.

Vue de dessous / Enrouleur de cordon : Des dispositifs de retenue de cordon en plastique retiennent le cordon. Il n'est pas nécessaire de dévisser les dispositifs de retenue de cordon pour faire sortir plus de cordon. Ils sont flexibles et reviennent à leur position après que le cordon en a été tiré.



Bouton de réinitialisation

TABLEAU DE COMMANDE



1. **Interrupteur Marche/Arrêt** : Pousser vers le haut pour mettre à Marche (I). Pousser vers le bas pour mettre à Arrêt (O).
2. **Interrupteur Haute/Variable** : Haute (Δ) est la vitesse la plus rapide disponible. Mettre à Variable (∟) pour activer les vitesses variables. **Toujours s'assurer que l'interrupteur Haute/Variable est réglé sur Variable (∟) avant de pousser l'interrupteur Marche/Arrêt vers le haut à la position Marche (I).** Ne pas mettre en marche votre appareil à la vitesse Haute (Δ).
3. **Sélecteur de vitesse variable** : Permet de sélectionner plusieurs réglages de vitesse. Il est actif uniquement lorsque l'interrupteur Haute/Variable est réglé sur la position Variable (∟).

À PROPOS DES COUTEAUX

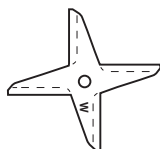
L'appareil Vitamix de base est vendu avec le récipient pour couteau humide. Le couteau est identifié par un « W » (pour « Wet » en anglais). Ce couteau est utilisé pour la plupart de vos recettes.

⚠ AVERTISSEMENT

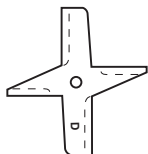


Le couteau rotatif peut causer de graves blessures.

NE PAS mettre la main dans le récipient alors que l'appareil est en marche.



Récipient pour couteau humide : Conçu pour le traitement de liquides, y compris les jus, mélanges surgelés, sauces, soupes, purées, pâtes et pour hacher les ingrédients humides. Les couteaux humides peuvent également mouliner le grain et pétrir la pâte, mais ils ne sont pas aussi efficaces que les couteaux secs pour cette application. S'il est utilisé pour mouliner, votre récipient marquera et deviendra trouble; voir les instructions pour le récipient sec.



Récipient pour couteau sec : Ces couteaux sont clairement marqués d'un « D » et sont spécialement conçus pour mouliner les ingrédients secs tels que les grains, les céréales et le café, et sont également utilisés pour pétrir la pâte à pain. Les couteaux secs ne peuvent PAS traiter efficacement les liquides. *Si vous broyez des herbes régulièrement, vous pourriez songer à acheter un récipient pour couteau sec séparé.*

⚠ ATTENTION



Les pièces mobiles peuvent devenir chaudes après une utilisation prolongée.

NE PAS toucher ces pièces.



PILON

⚠ ATTENTION



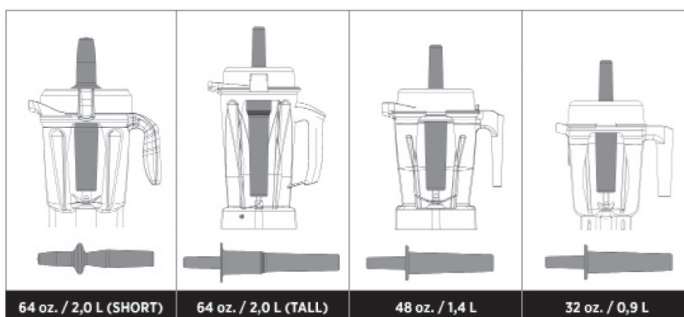
Le couteau rotatif peut causer des dommages.

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

Comment déterminer quel pilon peut être utilisé avec votre récipient

Chaque type de pilon est conçu pour être utilisé en toute sécurité et efficacement avec un récipient particulier. **Si un pilon est fourni avec votre récipient, c'est le pilon approprié pour le récipient.** Si un pilon n'est pas fourni avec votre récipient, ou si vous voulez déterminer si un pilon que vous avez déjà peut être utilisé avec votre nouveau récipient, veuillez comparer votre récipient avec les récipients et les pilons correspondants à l'illustration ci-dessous.

Avant d'utiliser le pilon pendant le processus de mélange, vérifiez que c'est le pilon approprié.



- *Récipients bas de 64 oz*, utiliser le pilon no de pièce 016041 mesurant environ 9-3/4 po (24,77 cm) de long.
- *Récipients hauts de 64 oz*, utiliser le pilon no de pièce 000760 mesurant environ 12-1/2 po (31,75 cm) de long.
- *Récipients de 32 oz et de 48 oz*, utiliser le pilon no de pièce 015033 mesurant environ 11 po (27,94 cm) de long.

Pour vérifier que vous utilisez le pilon approprié, placez le couvercle sur un récipient vide, retirez le bouchon du couvercle et insérez le pilon. Si c'est le pilon approprié, il devrait s'insérer facilement dans l'ouverture, mais sans entrer en contact avec le couteau, peu importe la façon dont vous déplacez le pilon à l'intérieur du récipient. **SI LE PILON TOUCHE LE COUTEAU À N'IMPORTE QUEL ANGLE, N'UTILISEZ PAS CE PILON AVEC VOTRE RÉCIENT.**

Si vous n'avez pas le pilon approprié pour votre récipient, appelez le service à la clientèle Vitamix au 1-800-848-2649 ou au 1-440-235-4840 ou envoyer un courriel à service@vitamix.com pour commander un nouveau pilon. Si vous avez acheté votre appareil dans un pays autre que le Canada et les États-Unis, contactez le concessionnaire Vitamix de votre région.

COMMENT UTILISER LE PILON

⚠ AVERTISSEMENT



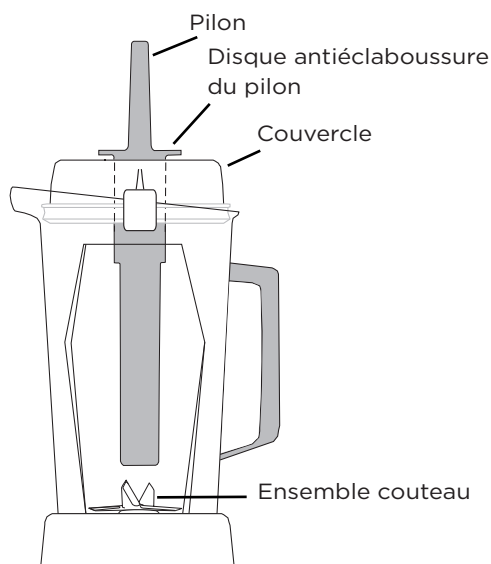
Le couteau rotatif peut causer de graves blessures.

- **NE PAS** mettre les mains, les spatules, etc., dans le récipient pendant que l'appareil est en marche ou lorsque le récipient est toujours sur le socle.
- Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de styles, de types et de tailles différents. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre appareil.



IMPORTANT :

- Lorsque le couvercle est correctement fixé en position verrouillée, le disque antiéclaboussure (près du haut du pilon) et le couvercle empêchent le pilon de frapper le couteau.
- Le récipient ne doit pas être plus de deux tiers plein lorsque le pilon est utilisé pendant le mélange.
- Pour éviter la surchauffe pendant le mélange, NE PAS utiliser le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- Si les aliments ne circulent pas, il se peut qu'une bulle d'air soit prisonnière dans l'appareil. Retirer avec soin le bouchon du couvercle tout en s'assurant que le couvercle reste bien en place. Faire sortir la bulle d'air en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Il se peut que tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas les ingrédients à circuler. Au besoin, diriger le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. NE PAS tenter de forcer le pilon plus profondément dans le récipient.





CONSEILS POUR LE RÉGLAGE DES VITESSES

Toujours démarrer l'appareil avec le bouton de gauche à la position Variable (↙) et avec le sélecteur de vitesse variable au centre réglé sur le 1. Tourner lentement le sélecteur de vitesse variable à la vitesse désirée en fonction de la recette utilisée. Si une recette requiert un traitement à la vitesse Haute (Δ), tourner lentement le sélecteur de vitesse variable jusqu'à 10, puis appuyer sur l'interrupteur Haute/Variable vers le haut à la position Haute (Δ). **Ne pas commencer le traitement à la vitesse Variable 10 ou directement sur le réglage Haute (Δ).**

Traiter en utilisant le réglage Haute (Δ) pour autant de temps de traitement que possible pour préparer les jus, soupes, laits frappés, mélanges surgelés, purées, beurres de noix à partir d'aliments entiers et pour mouliner les grains. Les temps de traitement seront généralement inférieurs à une minute (la plupart prendront moins de 30 secondes). La vitesse Haute (Δ) offre la meilleure qualité de raffinement, permettant de briser la glace, les fruits surgelés, les fruits et légumes entiers et les grains et d'obtenir une consistance lisse sans grumeaux.

CONSEIL : Mélanger trop longtemps à un réglage de vitesse trop bas peut surchauffer l'appareil et provoquer l'arrêt de l'appareil par la protection automatique contre les surcharges. Utiliser la vitesse Haute (Δ) aussi souvent que possible pour obtenir la consistance la plus uniforme. Mélanger à la vitesse Haute (Δ) permet également de maximiser le ventilateur de refroidissement du moteur pour éviter la surchauffe.

À la vitesse Haute (Δ), si les aliments ne circulent pas, il se peut que l'appareil soit surchargé ou qu'une bulle d'air soit prisonnière dans l'appareil. Retirer avec soin le bouchon du couvercle tout en s'assurant que le couvercle reste bien en place. Faire sortir la bulle d'air en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle. Réduire la vitesse de l'appareil si les problèmes de circulation continuent. Une vitesse inférieure peut permettre aux aliments de circuler lorsqu'une vitesse plus élevée ne fonctionne pas. Une fois que les aliments circulent, augmenter la vitesse jusqu'à Haute (Δ) de nouveau et poursuivre le traitement.

⚠ ATTENTION		
	<p>Afin d'éviter les brûlures possibles lorsque des liquides chauds sont utilisés, ne jamais démarrer à des vitesses supérieures à 1.</p> <p>La vapeur, les éclaboussures ou le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.</p> <p>Pour sécuriser le contenu, bien verrouiller en place le couvercle et le bouchon du couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.</p> <p>Toujours commencer à la vitesse variable 1, puis augmenter lentement jusqu'à 10.</p>	



Récipient pour couteau humide

Conçu pour le traitement de liquides, y compris les jus, mélanges surgelés, sauces, soupes, purées, pâtes et pour hacher les ingrédients humides.

1. S'assurer que le sélecteur de vitesse variable est réglé sur 1.
2. Charger le récipient avant de le placer sur le socle-moteur. Placer les liquides et les aliments mous dans le récipient en premier, puis les articles solides et la glace en dernier. Même si cela n'est pas nécessaire pour le mélange, couper ou briser les aliments en plus petits morceaux permettra de mesurer les ingrédients avec plus de précision.
3. Fixer solidement le couvercle en 2 parties. Toujours utiliser le couvercle en 2 parties lors du mélange (à moins que le pilon soit inséré par l'ouverture du bouchon du couvercle). S'assurer que le couvercle est bien verrouillé, surtout pour le mélange d'ingrédients chauds.
4. Alors que le moteur est à l'arrêt, placer le récipient pour couteau humide sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage.

Ne jamais tenter de mettre le récipient sur le socle-moteur alors qu'il est en marche ou de mettre en marche le socle-moteur sans que le récipient soit bien en place.

5. Mettre l'appareil en marche avec l'interrupteur Haute/Variable à la position Variable (↙). Toujours mettre en marche votre appareil en utilisant la vitesse variable 1. Mettre l'appareil en marche en positionnant l'interrupteur Marche/Arrêt sur Marche (I) et en augmentant lentement jusqu'à la vitesse désirée. Votre récipient se déplacera car il doit se centrer correctement.
6. **Prendre soin lors de la manipulation et du traitement d'ingrédients chauds et de la préparation des soupes et des sauces chaudes.**

⚠ ATTENTION		
	<p>Afin d'éviter les brûlures possibles lorsque des liquides chauds sont utilisés, ne jamais démarrer à des vitesses supérieures à 1.</p> <p>La vapeur, les éclaboussures ou le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures. Pour sécuriser le contenu, bien verrouiller en place le couvercle et le bouchon du couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.</p> <p>Toujours commencer à la vitesse variable 1, puis augmenter lentement jusqu'à 10.</p>	

7. En raison de la vitesse de l'appareil, les temps de traitement sont beaucoup plus courts que les appareils conventionnels. Jusqu'à ce que vous soyez habitué à l'appareil, compter le temps de traitement avec soin pour éviter de trop traiter les aliments.
8. Après l'arrêt de l'appareil, attendre que le couteau s'arrête complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.

MODE D'EMPLOI

Réceptier pour couteau sec

Si vous avez acheté un réceptier pour couteau sec, celui-ci doit être utilisé uniquement pour les ingrédients durs et secs comme les grains et pour pétrir la pâte.

1. S'assurer que le sélecteur de vitesse variable est réglé sur 1.
2. Fixer solidement le couvercle en 2 parties. Toujours utiliser le couvercle en 2 parties lors du mélange (à moins que le pilon soit inséré par l'ouverture du bouchon du couvercle).
3. Alors que le moteur est à l'arrêt, mettre le réceptier pour couteau sec sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage. Ne jamais tenter de mettre le réceptier sur le socle-moteur alors qu'il est en marche ou de mettre en marche le socle-moteur sans que le réceptier soit bien en place.
4. Commencer avec l'interrupteur Haute/Variable à la position Variable (⚡). Toujours mettre en marche votre appareil en utilisant la vitesse variable 1. Mettre l'appareil en marche en positionnant l'interrupteur Marche/Arrêt sur Marche (I) et en augmentant lentement jusqu'à la vitesse désirée. Votre réceptier se déplacera car il doit se centrer correctement.
5. Après l'arrêt de l'appareil, attendre que le couteau s'arrête complètement avant de retirer le couvercle ou le réceptier du socle-moteur.
6. En raison de la vitesse de l'appareil et des temps de traitement parfois courts, compter le temps de traitement avec soin pour éviter de trop traiter les aliments.
7. Moudre des ingrédients secs plus de deux minutes peut endommager votre appareil. Une utilisation régulière peut marquer le réceptier et émousser le couteau avec le temps.
8. Broyer certaines herbes peut libérer des huiles, ce qui causera une décoloration permanente du réceptier. Certaines herbes ont des odeurs fortes qui peuvent persister dans le réceptier, affectant la saveur des autres aliments. Le broyage de certaines herbes et épices peut aussi émousser le couteau avec le temps ou fissurer le réceptier.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Récipient

Suivez les étapes décrites à la section Nettoyage Normal ci-dessous pour préparer votre nouvel appareil pour sa première utilisation. Cela permet de nettoyer l'appareil et de roder le moteur.

Nettoyage normal :

1. Remplir le récipient à moitié d'eau tiède et ajouter quelques gouttes de liquide pour la vaisselle dans le récipient.
2. Enclencher ou enfoncer le couvercle en 2 parties au complet dans la position verrouillée.
3. Sélectionner la vitesse variable 1. Mettre l'appareil en marche et augmenter lentement la vitesse jusqu'à la vitesse variable 10, puis sur Haute.
4. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 30 à 60 secondes.
5. Arrêter l'appareil, puis rincer et égoutter le récipient.

Pour désinfecter :

1. Suivre les instructions de nettoyage normal ci-dessus.
2. Remplir le récipient à moitié d'eau et ajouter 1 1/2 cuillère à café d'eau de Javel.
3. Enclencher ou enfoncer le couvercle en 2 parties au complet dans la position verrouillée.
4. Sélectionner la vitesse variable 1. Mettre l'appareil en marche et augmenter lentement la vitesse jusqu'à la vitesse variable 10, puis la mettre sur Haute.
5. Faire fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 30 à 60 secondes.
6. Arrêter l'appareil et laisser reposer le mélange dans le récipient pendant 1 1/2 minute supplémentaire.
7. Vider le récipient du mélange contenant de l'eau de Javel. Laisser le récipient sécher à l'air.
8. Ne pas rincer après la désinfection.

Couvercle, bouchon du couvercle et pilon

Séparer le couvercle et le bouchon du couvercle. Laver les pièces dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer à l'eau courante et sécher. Réinsérer le bouchon du couvercle dans le couvercle avant l'utilisation.

IMPORTANT : Pour assurer une performance continue et efficace, ne pas mettre le récipient, le couvercle, le bouchon du couvercle ou le pilon dans le lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Socle-moteur

1. Débrancher le cordon d'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT		
	<p>Risque de décharge électrique. Couper l'alimentation avant de nettoyer l'appareil.</p> <p>Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.</p>	

2. Laver la surface extérieure avec une éponge ou un chiffon doux et humide qui a été rincé dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude. Ne pas placer le socle-moteur dans l'eau.
3. La pièce de centrage peut être retirée pour un nettoyage plus approfondi.
4. Nettoyer soigneusement les interrupteurs afin qu'ils bougent sans obstruction. Ils peuvent devenir collants avec l'utilisation. Imbiber un coton-tige et nettoyer les rainures autour des interrupteurs étanches. Sécher immédiatement tout excès d'eau.
5. Polir avec un chiffon doux.

Protection automatique contre les surcharges

Votre appareil Vitamix est équipé d'une fonction spéciale : Protection automatique contre les surcharges. Cette fonction intégrée est conçue pour protéger le moteur et empêcher votre appareil de surchauffer. En tant que propriétaire Vitamix, cela vous procure la tranquillité d'esprit. Une fois activée, cette protection automatique contre les surcharges arrêtera le moteur et il pourrait y avoir une légère odeur.

Si votre protection automatique contre les surcharges devait être activée, consultez les instructions à la page 32 de ce guide afin de réinitialiser facilement votre appareil.

Conseils pour prévenir la « surcharge » de votre appareil Vitamix :

- Pour apprendre à utiliser l'appareil, n'utiliser que des recettes Vitamix
- Ne pas réduire les vitesses de préparation recommandées pour les recettes
- Ne pas dépasser les vitesses de préparation recommandées pour les recettes
- Ne pas dépasser les temps de traitement recommandés pour les recettes
- Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges plus épais et garder les ingrédients en mouvement autour et dans les lames du couteau

Écrou de retenue desserré

Si l'écrou de retenue au fond de votre récipient se desserre et ne maintient plus en place l'ensemble couteau de manière sécuritaire, **CESSEZ D'UTILISER LE RÉCIPIENT**. Appelez immédiatement le service à la clientèle Vitamix au 1-800-848-2649 ou au 1-440-235-4840, ou le concessionnaire de votre région pour obtenir des instructions.

GARANTIE

Garantie 7 ans complète pour l'appareil

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 cet appareil. Vous pouvez enregistrer votre appareil en ligne sur www.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. QUI PEUT BÉNÉFICIER DE CETTE GARANTIE.

Cette garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de cet appareil pour un usage domestique personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si l'appareil devait changer de propriétaire pendant la période de 7 ans, vous devez mettre à jour les informations du propriétaire de l'appareil sur www.vitamix.com/warranty.

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si cet appareil (*un « appareil » se compose d'un socle-moteur du mélangeur et des récipients achetés ensemble*) tombe en panne dans les 7 ans à compter de 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 après la réception du produit retourné, à la réparation de l'appareil ou du composant défaillant à titre gratuit.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, l'appareil ou le composant défaillant ne peut pas être réparé, Vitamix décidera soit (A) de remplacer l'appareil à titre gratuit 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 appareils qui ont été utilisés pour des applications commerciales ou autres que domestiques. Cette garantie ne couvre pas les changements cosmétiques qui n'affectent pas les performances, comme la décoloration ou les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyeurs ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions, aux avertissements et aux garanties contenues dans le guide d'utilisation.

Vitamix ne sera pas responsable pour le coût de 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 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. EN CONSÉQUENCE, 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 POUR DES RAISONS DE CONTRAT, D'INDEMNISATION, DE GARANTIE, DE RESPONSABILITÉ DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), DE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE SERA 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. 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.

GARANTIE

5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

L'abus, l'utilisation inappropriée, la négligence, l'altération de l'appareil, l'exposition à des conditions anormales ou extrêmes, ou le fait de ne pas suivre les instructions de fonctionnement annulent cette garantie.

La garantie est aussi annulée si l'appareil ou tout composant de l'appareil est réparé par une personne autre qu'un réparateur Vitamix ou agréé par Vitamix ou si un composant de l'appareil 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 l'appareil ou tout composant de l'appareil nécessite un entretien ou une réparation, veuillez appeler le service à la clientèle Vitamix au 1-800-848-2649 ou au 1-440-235-4840. Si votre produit n'a pas été enregistré auprès de Vitamix, vous devrez fournir une date d'achat et une preuve d'achat. Si le produit 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 ramassage et de retour affranchie. Vitamix paiera les frais d'expédition normaux pour le retour de l'appareil ou d'un composant de l'appareil pour le service et la réparation couverts par la garantie, ainsi que l'expédition de retour du produit à votre adresse après la réparation ou le remplacement couverts par la garantie. L'acheteur est responsable des coûts pour les demandes d'expédition spéciales.

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

États-Unis

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

Canada

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

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, sauf si vous avisez Vitamix de tout problème, y compris les dommages en cours d'expédition, dans les 48 heures après la livraison.

INSTRUCTIONS INTERNATIONALES SPÉCIALES

Si un appareil a été acheté au Canada ou aux États-Unis, mais qu'il se trouve actuellement à l'extérieur du Canada ou des États-Unis, l'expédition ainsi que les taxes et les droits d'importation en découlant sont à la charge du propriétaire. Appelez au +1-440-235-4840 ou envoyez un courriel à service@vitamix.com pour plus de détails.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vitamix® Total Nutrition Center® S

Moteur :

≈ Moteur de puissance maximale de 2 hp

Caractéristiques électriques :

120 V, 50/60 Hz, 11,5 A

Muni d'un cordon à trois broches mis à la terre pour les É.-U.

Dimensions :

Hauteur : 20,3 po / 51,6 cm

Largeur : 8,8 po / 22,4 cm

Profondeur : 9 po / 22,9 cm

Le cas échéant :



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



Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, OH 44138-2103, É.-U.

1-800-848-2649 / 1-440-235-4840

www.vitamix.com

©2013 Vita-Mix® Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen ou stockée dans une base de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix® Corporation.

Imprimé aux États-Unis

104069 1/13