



CERTIFIÉ RECONDITIONNÉ -  
STANDARD

## Manuel d'utilisation

Veuillez lire et conserver ces instructions.



Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.  
1 800 848-2649/1 440 235-4840  
[vitamix.com](http://vitamix.com)

\* L'image du produit peut légèrement différer de la configuration de votre produit.

# TABLE DES MATIÈRES

|   |    |
|---|----|
| Table des matières.....                     | 26 |
| Avant de commencer.....                     | 27 |
| Assistance technique et enregistrement..... | 28 |
| Consignes de sécurité importantes.....      | 29 |
| Symboles.....                               | 31 |
| Pièces et caractéristiques.....             | 32 |
| Tableau de commande.....                    | 34 |
| À propos des couteaux.....                  | 35 |
| Pilon.....                                  | 36 |
| Comment utiliser le pilon.....              | 37 |
| Conseils pour le réglage des vitesses ..... | 38 |
| Mode d'emploi .....                         | 39 |
| Entretien et nettoyage .....                | 41 |
| Dépannage .....                             | 42 |
| Garantie .....                              | 43 |
| Remarques.....                              | 46 |
| 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, tous les avertissements et tout le matériel didactique se trouvant dans ce guide avant de commencer. Placez votre appareil Vitamix sur une surface plane et sèche. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation est réglé en position Arrêt et que l'appareil est branché dans une prise électrique mise à la terre. Ensuite, suivez les instructions de nettoyage à la page 41 pour préparer votre appareil à sa première utilisation. Nettoyez toujours l'appareil avant la première utilisation.

# ASSISTANCE TECHNIQUE ET ENREGISTREMENT

## Assistance technique Vitamix

Notez le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil Vitamix ci-dessous pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vous trouverez ces numéros à l'arrière du socle-moteur.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Acheté de \_\_\_\_\_

Avant de retourner cet appareil pour quelque raison que ce soit, y compris une réparation, contactez d'abord 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), ou contactez le détaillant de votre région.

## Enregistrement du produit

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix<sup>MD</sup> directement de Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation par le biais du site Internet ou du centre d'appels (par téléphone) de l'entreprise, votre appareil 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 d'un distributeur ou d'un détaillant international provenant d'un pays autre que le Canada, les États-Unis, le Royaume-Uni ou l'Irlande, votre appareil est garanti par le distributeur ou le détaillant international et n'a pas besoin d'être enregistré auprès de Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation.

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

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

Nous serons en mesure de vous offrir un service d'assistance technique plus simple et plus rapide si vous prenez quelques minutes pour enregistrer votre appareil Vitamix dès aujourd'hui.

### **Choisissez l'une de ces méthodes pour enregistrer facilement votre appareil :**

1. En ligne sur la page [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty).
2. Par courriel à l'adresse [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com).
3. Par téléphone en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840, choisissez l'option 2.

Votre garantie peut être honorée par Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation ou un détaillant autorisé.

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

# 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. 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 appareil est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ces personnes.
3. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé(e) ni un appareil 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 électrique ou mécanique est requis. 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.
7. L'altération ou la modification de toute partie du socle 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 être utilisés avec ce mélangeur, y compris les bocaux de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon de l'appareil pendre le long de la table ou du comptoir.
11. Ne laissez pas le cordon de l'appareil entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
12. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou d'endommager le mélangeur. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur Vitamix ne fonctionne pas.
13. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la pièce principale du couvercle est bien installée.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

14. Les couteaux sont tranchants. Soyez extrêmement vigilant en manipulant le couteau et le bloc de coupe ou en les retirant du récipient pour éviter les blessures. 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.
15. 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 de l'appareil et causer des blessures.
16. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque les couteaux sont endommagés.
17. 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.
18. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds, soyez prudent, car des gouttelettes ou de la vapeur pourrai(en)t vous ébouillanter et causer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours à faire fonctionner l'appareil à la vitesse la plus basse. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
19. 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 fonctionnement de l'appareil pendant de longues périodes peut causer une surchauffe dangereuse.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### AVERTISSEMENT



#### **Pour éviter les blessures.**

Assurez-vous d'avoir lu et compris le mode d'emploi 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.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## ⚠ 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.

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

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.

## SYMBOLES



Attention



Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient.



Risque de décharge électrique



Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place



Température élevée lors du mélange de liquides chauds



Lisez et comprenez le manuel d'utilisation



N'insérez rien dans le récipient lorsque le mélangeur est en marche

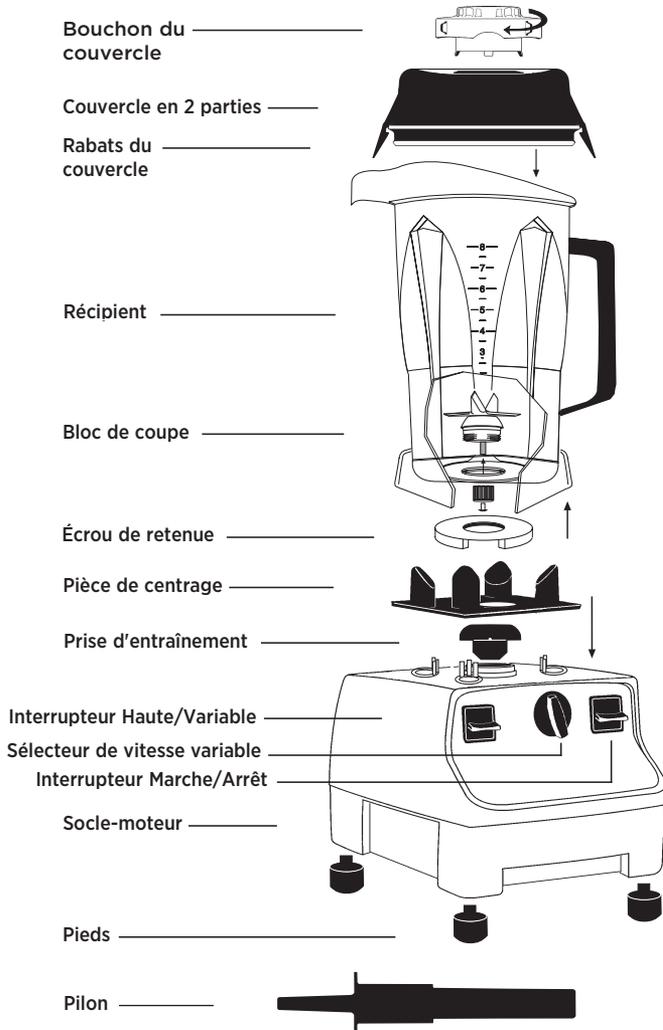


N'immergez pas l'appareil



Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de changer ou de manipuler des pièces mobiles

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



\* L'image du produit peut légèrement différer de la configuration de votre produit.

**Interrupteur Marche/Arrêt** : Démarrez toujours l'appareil avec l'interrupteur Haute/Variable à la position Variable (∠) et le sélecteur de vitesse variable pointant sur le 1. Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt à la position Marche (I) pour commencer à mélanger. Appuyez sur l'interrupteur de manière à ce qu'il soit à la position Arrêt (O) pour arrêter de mélanger.

**Interrupteur Haute/Variable** : La position Variable (∠) permet d'utiliser le sélecteur de vitesse variable. La position Haute (Δ) permet d'obtenir la vitesse la plus rapide disponible.

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

## ⚠ AVERTISSEMENT



**Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.**  
**NE mettez JAMAIS la main dans le récipient quand l'appareil est en marche.**



**Sélecteur de vitesse variable :** Le sélecteur de vitesse variable permet de sélectionner des vitesses de rotation des couteaux allant 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 différents styles, types et formats.

**Couvercle en 2 parties :** Le couvercle en 2 parties est facile à mettre et à enlever, de même qu'à nettoyer. Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle lorsque l'appareil est en marche. Mettez le couvercle sur le récipient et laissez-le en place pendant quelques minutes. Une fois que le couvercle a été laissé sur le récipient, il est beaucoup plus facile de le verrouiller ou de l'enlever.

**Bouchon du couvercle :** Insérez le bouchon dans le couvercle et verrouillez-le en tournant vers la droite. Retirez le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.

**Pilon :** Le pilon vous permet d'accélérer le procédé de mélange d'ingrédients très épais et/ou glacés. L'utilisation du pilon assure la circulation en empêchant la formation de poches d'air.

**Pour verrouiller le couvercle en place :** Placez le couvercle sur le récipient en vous assurant que les rabats du couvercle sont à mi-chemin entre le bec et la poignée. Poussez le couvercle sur le récipient jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. Le couvercle doit toujours être bien fixé lorsque l'appareil fonctionne, en particulier quand des liquides chauds pouvant provoquer des brûlures s'y trouvent. Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.

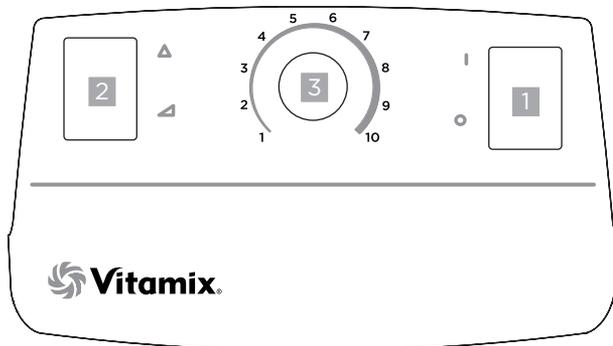
**Pour retirer le couvercle :** Soulevez un rabat du couvercle tout en tenant le récipient fermement.

**Pour retirer le bouchon du couvercle :** Tournez le bouchon du couvercle vers la gauche, de la position « verrouillée » à la position « déverrouillée », et soulevez-le.

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

**Rembobineur de cordon :** Des dispositifs de retenue de cordon en plastique retiennent le cordon. Ils sont flexibles et reviennent à leur position après que le cordon en a été tiré.

# TABLEAU DE COMMANDE



**1. Interrupteur Marche/Arrêt :** Levez-le pour le mettre en position Marche (I). Abaissez-le pour le mettre en position Arrêt (O).

**2. Interrupteur Haute/Variable :** La position Haute (Δ) permet d'obtenir la vitesse la plus rapide disponible. Mettez l'interrupteur en position Variable (◄) pour activer les vitesses variables. **Assurez-vous toujours que l'interrupteur Haute/Variable est réglé sur la position Variable (◄) avant de lever l'interrupteur Marche/Arrêt pour le mettre en position Marche (I).** Ne mettez pas votre appareil en marche lorsque l'interrupteur est à la vitesse Haute (Δ).

**3. Sélecteur de vitesse variable :** Permet de sélectionner de nombreux réglages de vitesse. Il est actif uniquement lorsque l'interrupteur Haute/Variable est réglé sur la position Variable (◄).

# À PROPOS DES COUTEAUX

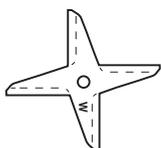
L'appareil Vitamix de base est vendu avec le récipient pour couteau humide. Le couteau est identifié par un « W » (première lettre du mot anglais « wet » qui signifie « humide »). Ce couteau est utilisé pour la plupart de vos recettes. Des récipients supplémentaires avec un couteau à lames humides ou sèches peuvent être achetés séparément.

## ⚠ AVERTISSEMENT

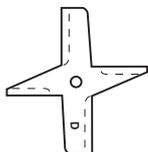


**Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.**

**NE** mettez **PAS** la main dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.



**Récipient pour couteau humide :** Conçu pour mélanger des liquides, y compris les jus, les préparations congelées, les sauces, les soupes, les purées et les pâtes à frire, de même que 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 l'utilisation du récipient sec.



**Récipient pour couteau sec :** Ces couteaux sont clairement marqués d'un « D » (première lettre du mot anglais « dry » qui signifie « sec ») 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** mélanger efficacement les liquides. **Si vous broyez des herbes régulièrement, vous pourriez songer à acheter un récipient pour couteau sec séparé et remplacer le couteau si nécessaire.**

## ⚠ ATTENTION



**Les pièces mobiles peuvent devenir chaudes après une utilisation prolongée.**

**NE** touchez **PAS** ces pièces.



# PILON

## ⚠ ATTENTION



### Les couteaux rotatifs peuvent causer des dommages.

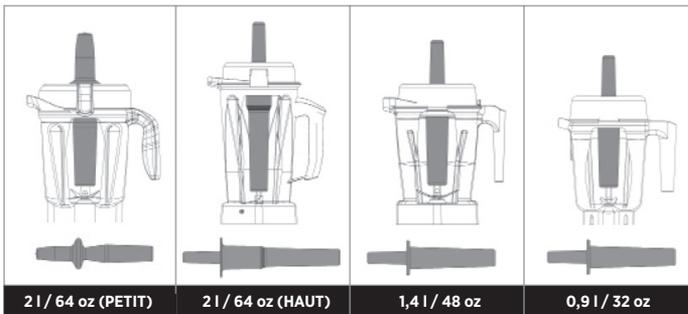
Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre appareil.

## Comment déterminer quel pilon peut être utilisé avec votre récipient

Chaque type de pilon est conçu pour être utilisé avec un récipient précis. **Si le pilon a été fourni avec votre récipient, il s'agit du pilon approprié pour ce récipient.** Si le pilon n'a pas été fourni avec votre récipient ou si vous voulez savoir si le pilon peut être utilisé avec votre récipient, veuillez comparer votre récipient et votre pilon à l'illustration ci-dessous.

Si vous n'avez pas le pilon approprié pour votre récipient, communiquez 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) pour commander un nouveau pilon.

Pour vérifier si vous utilisez le pilon approprié, placez le couvercle sur un récipient vide, retirez le bouchon du couvercle et insérez le pilon. S'il s'agit du pilon approprié, il devrait s'insérer facilement dans l'ouverture, mais ne jamais entrer en contact avec les couteaux, et ce, peu importe la façon dont vous déplacez le pilon à l'intérieur du récipient. **SI LE PILON TOUCHE LES COUTEAUX LORSQU'IL EST DANS UN CERTAIN ANGLE, N'UTILISEZ PAS CE PILON AVEC VOTRE RÉCIENT.**



- Les petits récipients de 2 l (64 oz) utilisent le pilon 016041 qui a une longueur d'environ 24,75 cm (9 3/4 pouces).
- Les récipients hauts de 2 l (64 oz) utilisent le pilon 000760 qui a une longueur d'environ 31,75 cm (12 1/2 pouces).
- Les récipients de 0,9 l (32 oz) et 1,4 l (48 oz) utilisent le pilon 015033 qui a une longueur d'environ 28 cm (11 pouces).

# COMMENT UTILISER LE PILON

## ⚠ AVERTISSEMENT



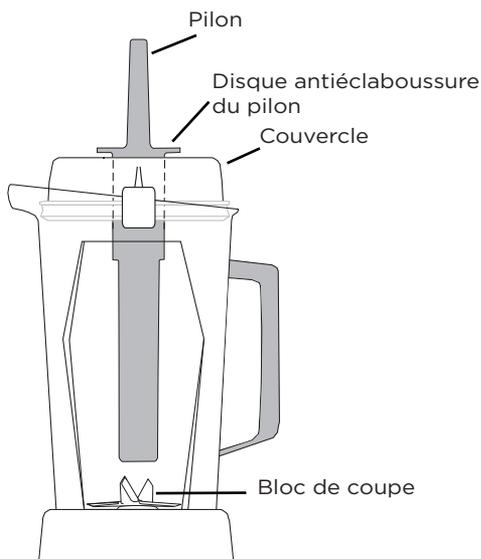
**Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.**

- **GARDEZ TOUJOURS** les mains, les spatules, etc. hors du récipient pendant que l'appareil est en marche ou lorsque le récipient est encore sur le socle.
- Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de différents styles, types et formats. 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 les couteaux.
- Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux deux tiers lorsque le pilon est utilisé pendant le mélange.
- Pour éviter de faire surchauffer l'appareil pendant le mélange, n'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- Si les aliments ne circulent pas, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. Retirez avec soin le bouchon du couvercle tout en vous assurant que le couvercle reste bien en place. Faites sortir la bulle d'air en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Il se peut que le fait de tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas les ingrédients à circuler. Au besoin, dirigez le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. NE tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.



# CONSEILS POUR LE RÉGLAGE DES VITESSES

Assurez-vous toujours que l'interrupteur de gauche est à la position Variable (⚡) et que le sélecteur de vitesse variable du centre pointe vers le chiffre 1 avant de mettre l'appareil en marche. Tournez lentement le sélecteur de vitesse variable à la vitesse désirée en fonction de la recette utilisée. Si une recette requiert un mélange à la vitesse Haute (Δ), tournez lentement le sélecteur de vitesse variable jusqu'à 10, puis levez l'interrupteur Haute/Variable de manière à ce qu'il soit à la position Haute (Δ).

**Ne commencez pas le traitement à la vitesse variable 10 ou directement sur le réglage Haute (Δ).**

Mélangez en utilisant le réglage Haute (Δ) pendant le plus de temps possible pour préparer des jus, des soupes, des laits frappés, des préparations congelées, des purées et des beurres de noix à partir d'aliments entiers, de même que pour mouliner des grains. Les temps de mélange seront généralement de moins d'une minute (la plupart seront de moins de 30 secondes). La vitesse Haute (Δ) offre la meilleure qualité de raffinement, permettant ainsi de concasser la glace, les fruits congelés, les fruits et légumes entiers et les grains pour obtenir une consistance lisse sans grumeaux.

**CONSEIL :** Le fait de mélanger trop longtemps à un réglage de vitesse trop bas peut faire surchauffer l'appareil et provoquer l'arrêt de l'appareil par la protection automatique contre les surcharges. Utilisez la vitesse Haute (Δ) aussi souvent que possible pour obtenir la consistance la plus uniforme. Le fait de mélanger à la vitesse Haute (Δ) permet également d'exploiter au maximum 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. Retirez avec soin le bouchon du couvercle tout en vous assurant que le couvercle reste bien en place. Faites sortir la bulle d'air en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle. Réduisez la vitesse de l'appareil si les problèmes de circulation persistent. Une vitesse inférieure peut permettre aux aliments de circuler lorsqu'une vitesse plus élevée ne fonctionne pas. Une fois que les aliments circulent librement, augmentez la vitesse jusqu'à ce qu'elle soit Haute (Δ) de nouveau et poursuivez le mélange.

## ⚠ ATTENTION



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

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

Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, assurez-vous de bien verrouiller en place le couvercle et le bouchon du couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.

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



# MODE D'EMPLOI

## Récipient pour couteau humide

Conçu pour mélanger les liquides, ce qui comprend les jus, les surgelés, les sauces, les soupes, les purées et les pâtes et pour hacher avec du liquide.

1. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse variable est réglé sur 1.
2. Remplissez le récipient avant de le placer sur le socle-moteur. Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient, puis continuez avec les aliments solides et la glace. Même si cela n'est pas nécessaire du point de vue du mélangeur, le fait de couper ou de casser les aliments en plus petits morceaux vous permettra de mesurer les ingrédients avec plus de précision.
3. Fixez solidement les deux pièces du couvercle. Mettez toujours en place les deux pièces du couvercle lorsque l'appareil est en marche (sauf pour insérer le pilon dans l'orifice du couvercle). Assurez-vous que le couvercle est fermé de façon sécuritaire, surtout lorsque vous mélangez des ingrédients chauds.
4. Après avoir arrêté le moteur, placez le récipient pour couteau humide sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage.

Ne tentez jamais de mettre le récipient sur le socle-moteur lorsque ce dernier est en marche ni de mettre en marche le socle-moteur lorsque le récipient n'est pas correctement en place.

5. Commencez avec l'interrupteur Haute/Variable à la position Variable (↙). Mettez toujours votre appareil en marche à la vitesse variable 1. Mettez 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 repositionnera pour se centrer correctement.
6. **Prenez les précautions nécessaires lorsque vous manipulez et mélangez des ingrédients chauds et quand vous préparez des soupes et des sauces chaudes.**

### ⚠ ATTENTION



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

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

Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, assurez-vous de bien verrouiller en place le couvercle et le bouchon du couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.

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



7. En raison de la vitesse de l'appareil, les temps de mélange sont beaucoup plus courts que ceux des appareils courants. Tant que vous ne vous serez pas familiarisé avec le fonctionnement de l'appareil, respectez les temps de mélange pour éviter de trop traiter les aliments.
8. Après l'arrêt de l'appareil, attendez que le couteau s'arrête complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.

# MODE D'EMPLOI

## Récipient pour couteau sec

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

1. Assurez-vous que le sélecteur de vitesse variable est réglé sur 1.
2. Fixez solidement les deux pièces du couvercle. Mettez toujours en place les deux pièces du couvercle lorsque l'appareil est en marche (sauf pour insérer le pilon dans l'orifice du couvercle).
3. Après avoir arrêté le moteur, placez le récipient pour couteau sec sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage. Ne tentez jamais de mettre le récipient sur le socle-moteur lorsque ce dernier est en marche ni de mettre en marche le socle-moteur lorsque le récipient n'est pas correctement en place.
4. Commencez avec l'interrupteur Haute/Variable à la position Variable ()  
Mettez toujours votre appareil en marche à la vitesse variable 1. Mettez 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 repositionnera pour se centrer correctement.
5. Après l'arrêt de l'appareil, attendez que le couteau s'arrête complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.
6. En raison de la vitesse de l'appareil et des temps de traitement parfois courts, comptez le temps de traitement avec soin pour éviter de trop traiter les aliments.
7. Le fait de moudre des ingrédients secs pendant plus de deux minutes peut endommager votre appareil. Une utilisation régulière peut laisser des marques superficielles sur le récipient et émousser la lame avec le temps.
8. Le fait de broyer certaines herbes peut libérer des huiles, ce qui causera une décoloration permanente du récipient. Certaines herbes ont des odeurs fortes qui peuvent persister dans le récipient, affectant la saveur des autres aliments. Le fait de moudre certaines herbes et épices peut aussi émousser le couteau avec le temps ou fissurer le récipient.

# 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 permettra de nettoyer l'appareil et de roder le moteur.

### Nettoyage normal :

1. Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle liquide dans le récipient.
2. Emboîtez ou enfoncez le couvercle en 2 parties au complet pour qu'il soit en position verrouillée.
3. Sélectionnez la vitesse variable 1. Mettez l'appareil en marche et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse variable 10, puis sélectionnez la position Haute.
4. Faites fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant de 30 à 60 secondes.
5. Arrêtez l'appareil, puis rincez et égouttez le récipient.

### Pour désinfecter :

1. Suivez les instructions de nettoyage normal ci-dessus.
2. Remplissez le récipient à moitié d'eau et ajoutez 1 1/2 cuillerée à thé d'eau de Javel.
3. Emboîtez ou enfoncez le couvercle en 2 parties au complet pour qu'il soit en position verrouillée.
4. Sélectionnez la vitesse variable 1. Mettez l'appareil en marche et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse variable 10, puis sélectionnez la position Haute.
5. Faites fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant de 30 à 60 secondes.
6. Arrêtez l'appareil et laissez reposer le mélange dans le récipient pendant 1 1/2 minute supplémentaire.
7. Videz le récipient du mélange contenant de l'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air.
8. Ne rincez pas le récipient après la désinfection.

## Couvercle, bouchon du couvercle et pilon

Séparez le couvercle et le bouchon du couvercle. Lavez les pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau courante et séchez. Réinsérez le bouchon du couvercle dans le couvercle avant de les utiliser.

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

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Socle-moteur :

1. Débranchez le cordon d'alimentation.

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de décharge électrique

Coupez l'alimentation avant de nettoyer l'appareil.

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



2. Lavez la surface extérieure avec une éponge ou un chiffon doux humide qui a été rincé dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude. Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau.
3. La pièce de centrage peut être retirée pour un nettoyage plus approfondi.
4. Nettoyez soigneusement les interrupteurs afin qu'ils bougent sans obstruction. Ils peuvent devenir collants à force d'être utilisés. Imbibez un coton-tige et nettoyez les rainures autour des interrupteurs étanches. Séchez immédiatement tout excès d'eau.
5. Polissez le socle-moteur à l'aide d'un chiffon doux.

# DÉPANNAGE

Le moteur de votre mélangeur Vitamix est conçu pour se protéger contre une surchauffe lorsqu'il est utilisé. Cette caractéristique entraînera l'arrêt du moteur et peut dégager une légère odeur.

Si le moteur s'arrête, placez l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt pendant 45 minutes maximum pour le réinitialiser. Le temps de réinitialisation sera prolongé si la température ambiante est élevée.

Si vous continuez à rencontrer des problèmes après avoir réinitialisé le moteur, communiquez immédiatement avec le distributeur de votre région pour connaître la marche à suivre.

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

- Pour apprendre à utiliser l'appareil, 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 gardez les ingrédients en mouvement autour des couteaux et dans ceux-ci.

## Écrou de retenue desserré

Si l'écrou de retenue se trouvant au fond du récipient se desserre et ne maintient plus en place le bloc de coupe de manière sécuritaire, **CESSEZ D'UTILISER LE RÉCIPIENT**. Communiquez immédiatement avec le détaillant ou le distributeur de votre région.

# GARANTIE

## Garantie complète de l'appareil reconditionné pendant cinq (5) ans

### 1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.

Vita-Mix<sup>MD</sup> 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 produit en ligne sur [www.vitamix.com/warranty](http://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. PERSONNES POUVANT 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 appareils utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si l'appareil devait changer de propriétaire pendant la période de 5 ans, vous devez mettre à jour les informations du propriétaire de l'appareil sur [www.vitamix.com/warranty](http://www.vitamix.com/warranty).

### 3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si cet appareil (**un « appareil » consiste en le socle-moteur du mélangeur et les récipients 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 produit retourné, à la réparation de l'appareil ou du composant défaillant sans frais.

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 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 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 la performance de l'appareil comme la décoloration, les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyants ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions, aux avertissements et aux consignes de sécurité contenus dans le manuel d'utilisation.

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**

# GARANTIE

**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 de l'appareil, l'altération de l'appareil, l'exposition de l'appareil à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des consignes d'utilisation annulent cette garantie.

La garantie est aussi annulée si l'appareil ou un composant de l'appareil est réparé par une personne autre qu'un réparateur de Vitamix ou autorisé 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 un composant de l'appareil doit être entretenu ou réparé, 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 appareil 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 collecte de retour affranchie. Vitamix paiera les frais d'expédition normaux pour le retour de l'appareil ou d'un composant de l'appareil pour les réparations et l'entretien couverts par la garantie, ainsi que les frais liés à l'expédition de retour du produit à votre adresse après la réparation ou le remplacement couvert 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<sup>MD</sup> Corporation.

### États-Unis

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

### Canada

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

# GARANTIE

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.

## **INSTRUCTIONS INTERNATIONALES SPÉCIALES**

Si un appareil a été acheté aux États-Unis, mais qu'il se trouve actuellement à l'extérieur des États-Unis, l'expédition ainsi que les taxes et les droits d'importation en découlant sont à la charge du propriétaire. Veuillez appeler au 1 440 235-4840 ou envoyer un courriel à l'adresse [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) pour obtenir plus de détails.



## REMARQUES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## **Vitamix<sup>MD</sup> certifié reconditionné - Standard**

### **Moteur :**

Moteur d'une puissance maximale d'environ 2 hp

### **Électrique :**

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



Pour voir la gamme complète de produits Vitamix<sup>MD</sup>,  
visitez le site **vitamix.com**.



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

**vitamix.com**

©2015 Vita-Mix<sup>MD</sup> 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<sup>MD</sup> Corporation.

111658 Rév A ENG/FRE