



12-CUP FOOD PROCESSOR ATTACHMENT

VM0215

SYMBOLS

	Warning and Caution		On / Off
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils away from the blade assembly.		Pulse
	High temperatures exist when blending hot liquids.		Start / Stop
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories, or touching parts that move.		Electric Shock Hazard
	Parts will become hot with extended use. NEVER touch the drive socket in the motor base or the drive spline on the work bowl.		Read and understand the owner's manual.

SPECIFICATIONS

Height: 13.00 inches / 33,02 cm

Depth: 11.25 inches / 28,58 cm

Width: 8.25 inches / 20,96 cm

U.S. Patent: vitamix.com/patents



VITA-MIX® CORPORATION

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.

Tel (International): 1.440.235.4840

Technical Support: 1.800.848.2649

Email: service@vitamix.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING



Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time. Save these instructions for future reference.

ALWAYS use grounded outlets.

NEVER remove the ground.

NEVER use an adapter.

NEVER use an extension cord.

NEVER plug the appliance into a timer or an outlet controlled by a switch.



ALWAYS turn off AND unplug the appliance when not in use and before assembling, disassembling, moving, cleaning, and storing.

NEVER put the power cord, power plug, or motor body in water or other liquid.

If the appliance becomes submerged, unplug immediately.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

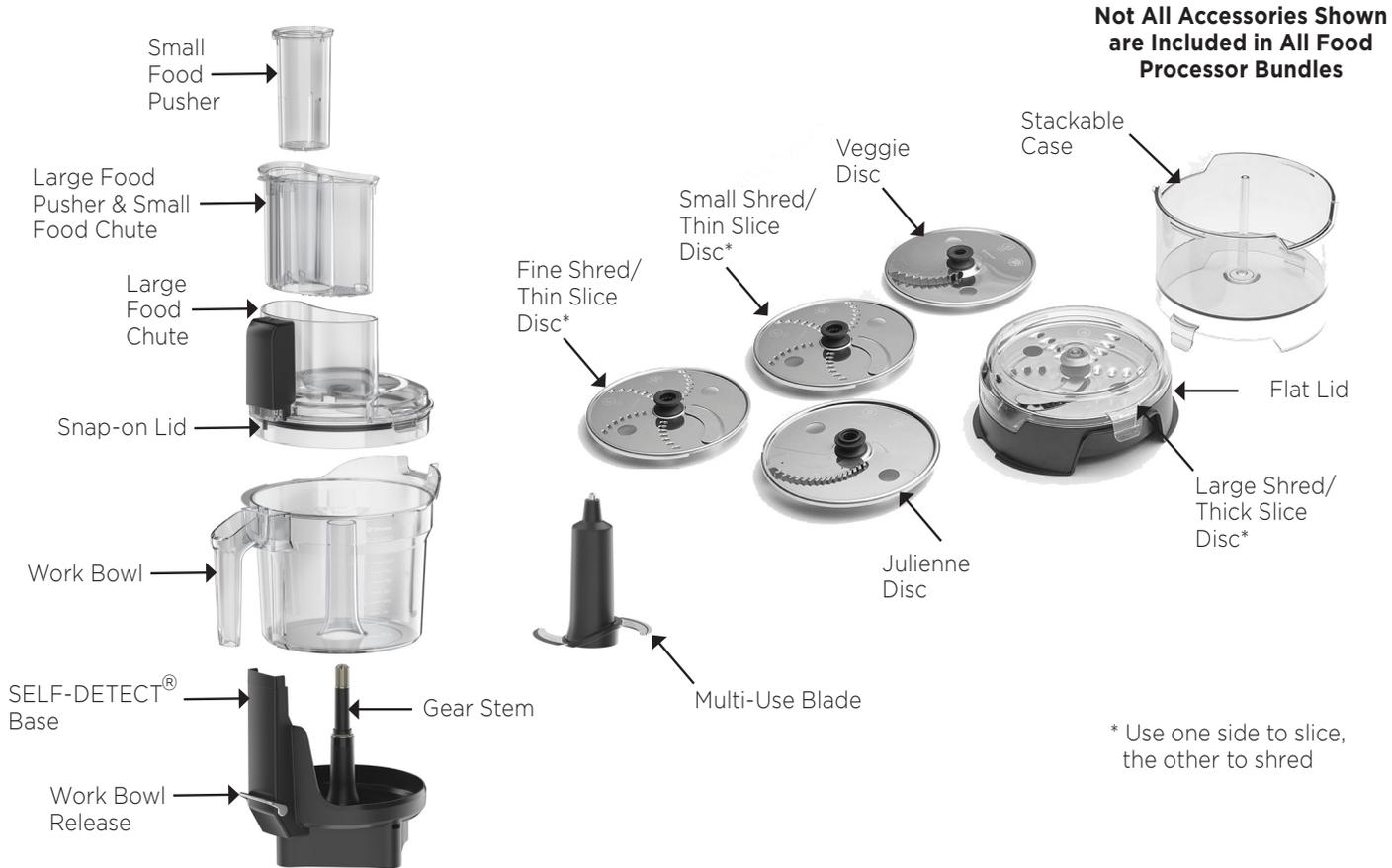


1. THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.
2. The instructions appearing in this manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
4. Remove and discard packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
5. NEVER let children use or play with the appliance or accessories. Keep the cord out of reach from children.
6. ALWAYS ensure the appliance is completely and properly assembled before operation including the unwinding of the power cord fully before use.
7. NEVER unplug the appliance by pulling on the cord. To unplug the appliance, grasp the power plug and pull from the outlet.
8. NEVER allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
9. NEVER come in contact with moving parts, especially the multi-use blade or discs.
10. NEVER operate the appliance with a loose, nicked, or damaged multi-use blade or discs. Check the multi-use blade and discs daily and replace if damaged before further use.
11. NEVER place the appliance or its accessories on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven, or in a microwave oven.
12. The multi-use blade and discs are very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children. The multi-use blade or discs must be carefully removed before attempting to remove or pour ingredients out of the food processor work bowl. Use the finger holes in the discs to ensure safe handling.
13. NEVER use attachments other than those provided with the appliance. ALWAYS use the food pushers that were provided with the food processor. NEVER use the tamper that was supplied with the blender in the food processor. The use of attachments not recommended by Vitamix may cause fire, electric shock or injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

14. NEVER push food down by hand or with utensils into the feed chute or work bowl during processing. ALWAYS use the food pushers provided with the food processor to push ingredients into the work bowl.
15. Alteration or modification of any part of the appliance, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
16. NEVER use the appliance for anything other than its intended use.
17. NEVER place the multi-use blades or discs on the motor base without the food processing work bowl in place.
18. When working with hot food, food should be brought as close to room temperature as possible before processing. If hot food is being processed, extreme caution must be used to avoid burns from escaping steam or splashes. NEVER use ingredients above 212°F (100°C).
19. NEVER fill the work bowl higher than the marked maximum capacity line (12 cups for dry ingredients and 8 cups for wet ingredients).
20. NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor is off and the blades have completely stopped before removing the snap-on lid.
21. NEVER attempt to remove the snap-on lid while the appliance is operating. ALWAYS unplug the machine before the snap-on lid is removed.
22. If food becomes lodged around the multi-use blade or discs, turn off the appliance, unplug the power cord, and remove the snap-on lid. Use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the multi-use blade or discs are sharp.
23. ALWAYS verify the snap-on lid and food pushers are securely locked in place before operating the appliance.
24. NEVER attempt to defeat any safety interlock mechanisms, dismantle, reconfigure, alter, or adapt the appliance in any way.
25. Keep hands, hair, clothing, and utensils out of the work bowl and feed chute during operation to reduce the risk of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the food processor has been removed from the appliance motor base.
26. NEVER leave the working area or move the appliance when the in use.
27. NEVER leave any foreign object, such as spoons, forks, knives, or food pushers, in the work bowl as this will damage the multi-use blade or discs and other components when starting the appliance and may cause injury.
28. If during use, the sound of the appliance changes or if a hard or foreign object comes into contact with the blending blades, NEVER serve the food being made with the appliance.
29. DO NOT continuously use the appliance for more than 3 minutes.
30. If the machine shuts off prematurely or the work bowl wobbles or rocks during processing, turn the appliance off and wait until the motor comes to a complete stop and the blades have completely stopped before attempting to remove the food processor from the motor base. Adjust the ingredients and/or reduce the load in the appliance.
31. Follow care instructions in the blender owner's manual to care for the motor base. Follow care instructions in this manual to care for the food processor.
32. NEVER allow the multi-use blade or discs to soak in water for long periods of time.
33. NEVER use harsh abrasive, caustic cleaners, or oven cleaners when cleaning the appliance or its accessories.
34. NEVER use outdoors or on moving vehicles or boats.
35. NEVER process frozen meat, meat with bones, or larger than the size of the palm of a human hand with the multi-use blade.
36. Regularly inspect the power cord, power plug, and the appliance for any damage. NEVER operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit Vitamix.com or call Vitamix Household Customer Service at 1.800.848.2649 (International: 1.440.235.4840 or email service@vitamix.com for examination, repair, or adjustment.
37. Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or a Vitamix authorized service representative.
38. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

COMPONENTS





WARNING



TO AVOID INJURY. NEVER TOUCH MOVING PARTS.

NEVER PUSH FOOD DOWN BY HAND OR WITH UTENSILS INTO THE FEED CHUTE OR WORK BOWL DURING PROCESSING. ALWAYS USE THE FOOD PUSHERS PROVIDED WITH THE FOOD PROCESSOR TO PUSH INGREDIENTS INTO THE WORK BOWL.

NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor is off, the blades have completely stopped, and the appliance is unplugged before removing the snap-on lid.

If the machine shuts off prematurely or the work bowl wobbles or rocks during processing, turn the appliance off and wait until the motor comes to a complete stop and the blades have completely stopped before attempting to remove the food processor from the motor base. Adjust the ingredients and/or reduce the load in the appliance.

NEVER process frozen meat, meat with bones, or fruit/vegetables that are frozen, hard, or larger than the size of the palm of a human hand with the chopping blade.



If using the appliance to blend hot food, extreme caution must be used to avoid burns from escaping steam or splashes. NEVER use ingredients above 212°F (100°C).

NEVER touch the drive socket in the motor base or the drive spline on the work bowl. Parts will become hot with extended use.

NEVER place the appliance or its accessories on or near a hot gas or electric burner, in or on a heated oven, or in a microwave oven.

DO NOT continuously use the appliance for more than 3 minutes.

IMPORTANT NOTES:

The Vitamix 12-Cup Food Processor was designed to be used with our SELF-DETECT line of blenders. The food processor will not work on a blender base without the SELF-DETECT feature.

The Vitamix 12-Cup Food Processor pairs well with Vitamix blending containers, cups, and bowls and allows the blender to be used as a complete kitchen system.

- NEVER fill the work bowl higher than the marked maximum capacity line (12 cups for dry ingredients and 8 cups for wet ingredients).
- When processing dry and liquid ingredients, put liquid ingredients into the bowl before dry ingredients to ensure consistent processing.
- Before slicing and shredding ingredients, trim the food to fit the food chute opening.
- Partially chill soft ingredients to just firm prior to slicing or shredding.
- Use the small food chute to add liquid to mixtures.
- Stir nut butters if the oil has separated.
- Use care when processing hard cheeses as they may damage the multi-use blade or discs.

USE



①

MULTI-USE
BLADE

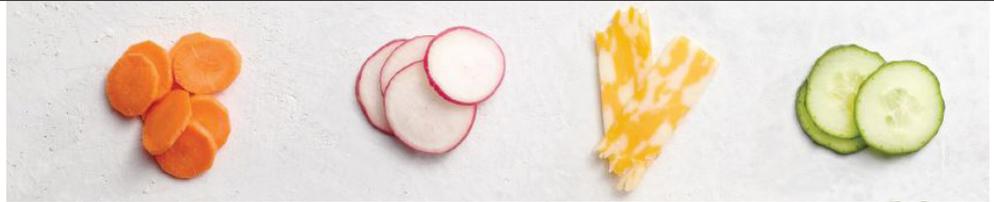


TURN OVER
FOR
② OR ③



②

THIN
SLICING
DISC



③

SMALL
SHREDDING
DISC

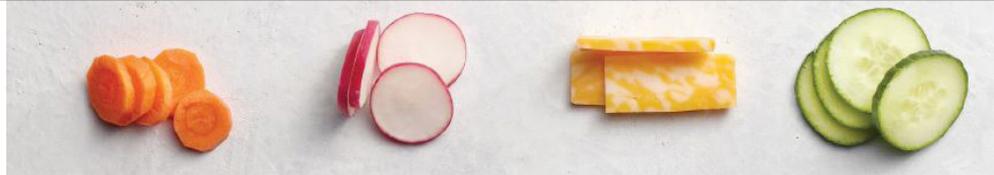


TURN OVER
FOR
④ OR ⑤



④

THICK
SLICING
DISC



⑤

LARGE
SHREDDING
DISC



USE

TURN OVER
FOR
OR

6 7



6

FINE
SLICING
DISC

7

FINE
SHREDDING
DISC



8

VEGGIE
DISC



9

JULIENNE
DISC

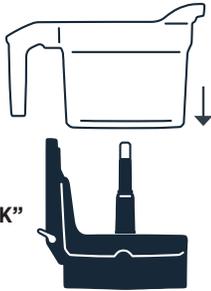


! WARNING



BLADES ARE EXTREMELY SHARP
Handle with extreme care to avoid injury.

- Place the work bowl onto the SELF-DETECT base. An audible click will be heard when the work bowl is locked into position.



NOTE:

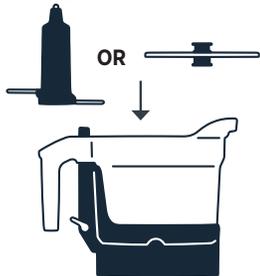
- Use the finger holes in the discs to ensure safe handling.



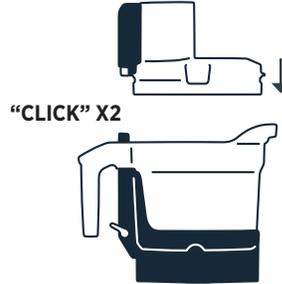
- Grab the top of the hub on the multi-use blade.



- Select a blade or disc and place it on the gear stem.



- Secure the snap-on lid. Two audible clicks will be heard when both tabs on the snap-on lid are snapped onto the work bowl.

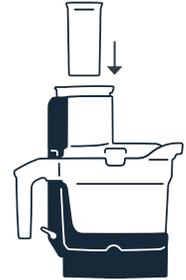


- Insert the pin on the large food pusher into the opening in the snap-on lid. Push the large food pusher all the way down into the opening until it stops.

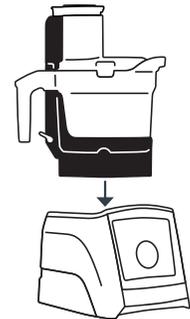


NOTE: The food processor will not operate until the lid and large food pusher are properly secured in place.

- Insert the small food pusher into the food chute opening in the large food pusher.



- Place the food processor onto the blender base.



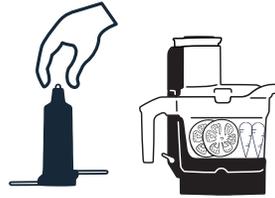
7. Wash and prep ingredients by removing stems, peeling, coring, cutting to a smaller size or other activity. Refer to the recipe instructions for guidance.



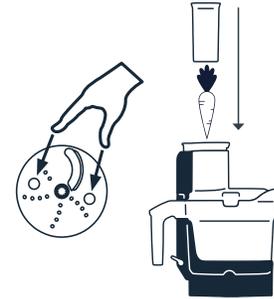
NOTE: The Ascent™ Series A2300 and A2500 and Venturist® blenders must be within the 1-10 variable speed range to work with the food processor. The blender base will not turn on if the knob is set to Standby or a Program setting. The blade or disc will turn at a continuous speed. No speed adjustment on the blender base is necessary.

- a. Set the Multi-Use Blade on the Gear Stem.
- b. Place ingredients in the Work Bowl and secure the lid, with the Large Food Pusher inserted in the Large Food Chute to engage the interlock safety feature.
- c. Follow recipe instructions and process to perfection.
- d. Turn off the blender base, then remove the lid and blade.
- e. For easier emptying, press the Work Bowl Release to detach the SELF-DETECT Base.
- f. Remove or pour ingredients out of the work bowl.

To CHOP:



To SLICE OR SHRED:



- a. To avoid touching the slicing blade, use the finger holes to place the disc.
- b. Secure the lid.
- c. Place the ingredients into the smallest Food Chute that makes sense for the size of the food being processed.
- d. Insert the Food Pusher and let it rest on the ingredients.
- e. Check the screen to verify the SELF-DETECT Base is detected.
- f. Turn on the blender base.
- g. Press lightly on the food pusher to feed the ingredient into the disc, letting gravity do most of the work.
- h. When processing is complete, turn off the blender base and remove the lid and blade.
- i. For easier emptying, press the Work Bowl Release to detach the SELF-DETECT Base.
- j. Remove or pour ingredients out of the work bowl.

CARE AND CLEANING

EASY CLEANING



The Work Bowl, Snap-On Lid, Multi-Use Blade, and Discs are dishwasher safe (the SELF-DETECT Base is not). If the blender base has a self-cleaning program, pour in 6-8 cups of warm water with a few drops of dish soap and run.

Clean the SELF-DETECT Base by wiping the base with a cloth moistened with warm, soapy water. Then wipe with a clean towel to remove soap residue and dry with a clean towel.

If preferred, wash the all food processor parts in warm soapy water. Rinse clean under running water, then dry.

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

SANITIZING

1. First perform the "Easy Cleaning" instructions.
2. Then wash the pieces in 1.5 tsp. (7.4 ml) institutional or household bleach in 2 qt. (1.9 L) water OR in 16 oz. (473 ml) of vinegar for every 16 oz. (473 ml) of water.
3. Allow the pieces to stand in the solution for an additional 1-1/2 minutes.
4. Pour the bleach or vinegar mixture out.
5. Allow the pieces to air dry. **DO NOT** rinse after sanitizing.

STACK & STORE

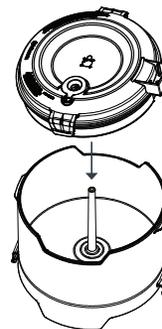


The 12-Cup Food Processor Attachment with SELF-DETECT comes with a convenient storage system. Here's how to put the attachment in storage mode:

1. Assemble the attachment as if you were going to use the Multi-Use Blade, but do not put on the lid.
2. Invert the lid, and set into the work bowl so that small food pusher fits over the column in the center of the bowl.
3. Place Reversible Discs into the Disc Case and snap into place where the Snap-On Lid secures to the Work Bowl.

Some bundles come with the Stackable Case with a Flat Lid that holds up to 5 discs:

- Fine Shred/Thin Slice Disc
- Small Shred/Thin Slice Disc
- Large Shred/Thick Slice Disc
- Julienne Disc
- Veggie Disc



Troubleshooting

- Food is unevenly chopped:
Either too much food is being processed at one time OR the machine is being run continuously instead of being pulsed on and off.
- Liquid leaks out between the work bowl and cover when machine is running:
Too much liquid has been added to the work bowl. NEVER use more than 8 cups of liquid.
- Slices are uneven or slanted:
Pack the food chute more carefully and maintain even pressure on the food pusher.
- Carrots or similar food falls over in the feed chute:
Cut food into short pieces of equal height and enough to fill the food chute.
To slice one or two pieces, use the small food chute.
Cut carrots in half and insert one piece point down and the other stem down.
- Sliced or shredded food piles up on one side of the work bowl:
This is normal. Remove the disc occasionally and even out the processed food with a spatula.
When food gets close to the bottom of the disc, empty the work bowl.
- A few pieces of food remain on top of slicing or shredding disc:
This is normal. Try adding more food and moving the large pusher up and down, allowing the piece to be shredded,
or by repositioning the piece in the food chute to try again.
- Soft cheese, like mozzarella, spreads out and collects on top of the shredding disc:
The cheese was not cold enough, or the pressure on the pusher was too great.
To shred soft cheese, apply even pressure on the food pusher to press it into the disc.



WARRANTY AND SERVICE

3-Year Full Warranty

1. Product Warranty.

To verify warranty, contact the Authorised Vitamix Household Distributor/Service Provider in your country by visiting https://www.vitamix.com/vr/en_us/international-support.

2. Who Can Seek Warranty Coverage.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this appliance for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental, or re-sale purposes. Should the ownership of the Vitamix change during the warranty period, please provide the new owner with a copy of the original receipt to be able to verify start-date of the warranty.

3. What is Covered.

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

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

4. What is Not Covered.

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

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

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

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

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

WARRANTY AND SERVICE

5. **What Voids this Warranty.**

Abuse, misuse, negligent use, alteration of the Food Processor, exposure to abnormal or extreme conditions, or failure to follow the operating instructions, will void this Warranty. The Warranty is also void if repairs to the, Food Processor or any portion of the blade assembly are performed by someone other than Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider or if any part subject to this Warranty is used in combination with a motor-base or container that is not expressly authorized by Vitamix.

6. **How to Obtain Warranty Service.**

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

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

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

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

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



Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, OH 44138 U.S.A.

vitamix.com

©2023 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.

ACCESSOIRE ROBOT CULINAIRE DE 12 TASSES

VM0215

SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde		Marche/ Arrêt
	NE JAMAIS toucher des pièces en mouvement. Garder les mains et les ustensiles éloignés de l'assemblage des lames.		Pulse (Impulsion)
	Les températures sont élevées lorsque l'on mélange des liquides chauds.		Démarrer/ Arrêter
	Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer, de changer d'accessoire ou de toucher des pièces mobiles.		Risque de décharge électrique
	Les pièces deviendront chaudes avec une utilisation prolongée. NE JAMAIS toucher le support de lecteur dans le socle-moteur ou la cannelure d'entraînement sur la base de la lame		Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.

SPÉCIFICATIONS

Hauteur : 13,00 pouces / 33,02 cm

Profondeur : 11,25 pouces / 28,58 cm

Largeur : 8,25 pouces / 20,96 cm

Brevet américain : vitamix.com/brevets



VITA-MIX® CORPORATION

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.

Tél. (International) : 1 440 235-4840

Soutien technique : 1 800 848-2649

Courriel : service@vitamix.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



ATTENTION



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conserver ces instructions pour consultation future.

TOUJOURS utiliser des prises avec mise à la terre.

NE JAMAIS enlever la mise à la terre.

NE JAMAIS utiliser un adaptateur.

NE JAMAIS utiliser de rallonge.

NE JAMAIS brancher l'appareil sur une minuterie ou une prise contrôlée par un interrupteur.



TOUJOURS éteindre ET débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.

NE JAMAIS mettre le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Si l'appareil est immergé, le débrancher immédiatement.

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

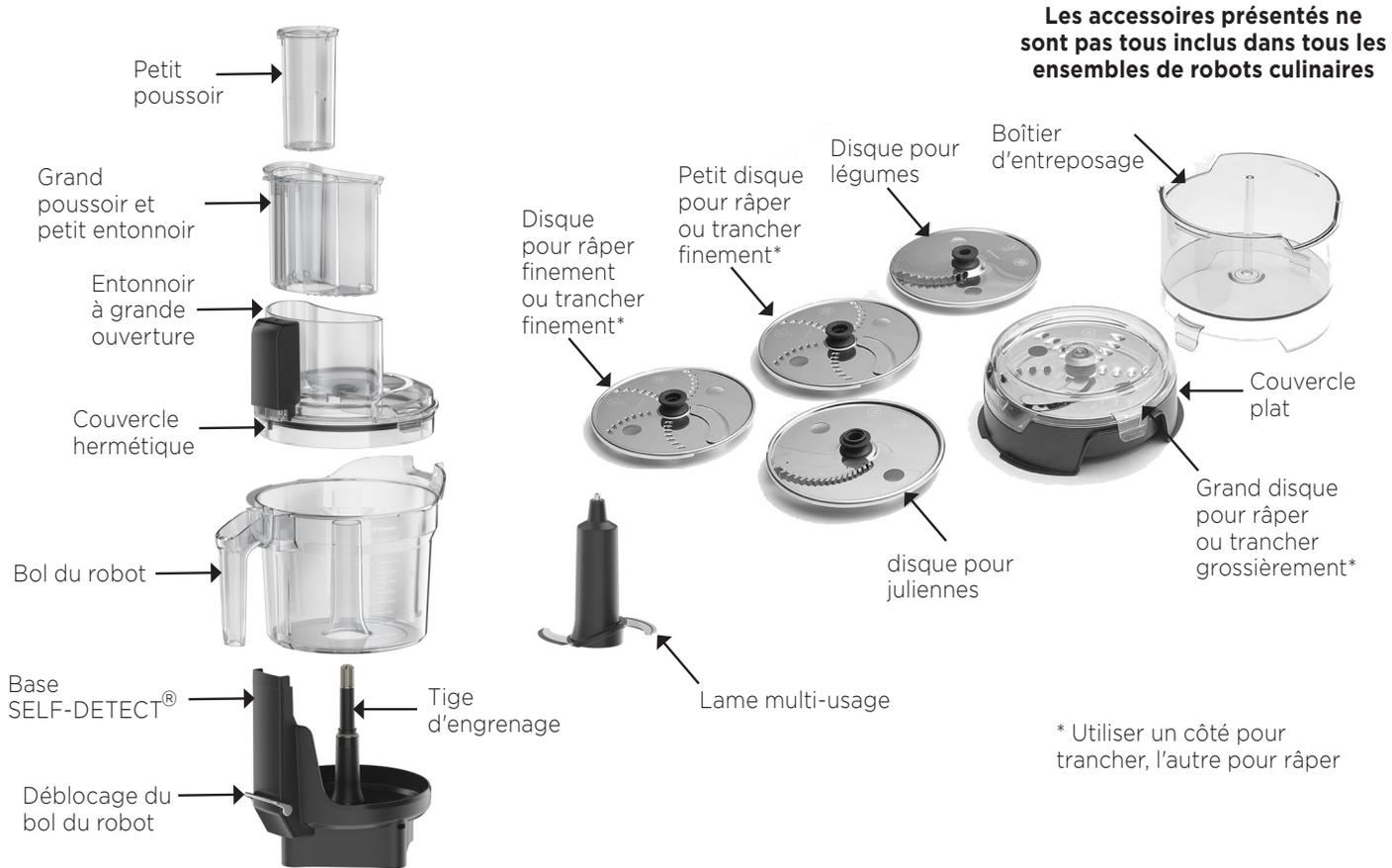


1. LE NON-RESPECT DE TOUTE MESURE DE SÉCURITÉ OU DIRECTIVE IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE APPAREIL VITAMIX, CE QUI EST SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.
2. Les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et les situations pouvant survenir. Le bon sens et la prudence sont de mise lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers impliqués.
4. Retirer et jeter l'ensemble de l'emballage et des étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
5. Ne JAMAIS laisser les enfants utiliser ou jouer avec cet appareil ou ses accessoires. Garder le cordon hors de portée des enfants.
6. Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est complètement et correctement assemblé avant de l'utiliser, y compris en déroulant complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
7. NE débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
8. NE laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
9. NE JAMAIS entrer en contact avec des pièces mobiles, en particulier lame multi-usage ou les disques.
10. Ne JAMAIS utiliser l'appareil avec une lame multi-usage ou des disques desserrés, entaillés ou endommagés. Vérifier quotidiennement la lame multi-usage et les disques et la remplacer s'il est endommagé avant une utilisation ultérieure.
11. NE JAMAIS placer l'appareil ou ses accessoires sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, dans ou sur un four chauffé, ou dans un four à micro-ondes.
12. La lame multi-usage et les disques sont très tranchants. Manipuler avec soin et garder hors de la portée des enfants. La lame multi-usage ou les disques doivent être retirés avec précaution avant toute tentative de retirer ou de verser les ingrédients du bol du robot culinaire. Utilisez les trous prévus pour les doigts qui se trouvent sur les disques pour les manipuler en toute sécurité.
13. Ne JAMAIS utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil. TOUJOURS UTILISER les poussoirs fournis avec le robot culinaire. Ne JAMAIS utiliser le pilon fourni avec le mélangeur dans le robot culinaire. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Vitamix peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
14. NE JAMAIS pousser les aliments à la main ou avec des ustensiles dans l'entonnoir ou le bol de travail pendant le traitement. TOUJOURS utiliser les poussoirs fournis avec le robot culinaire pour pousser les ingrédients dans le bol du robot.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

15. L'altération ou la modification de toute pièce de l'appareil, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.
16. N' utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu .
17. NE JAMAIS placer les lames multi-usages ou les disques sur le socle-moteur sans le bol du robot culinaire en place.
18. Lorsque vous travaillez avec des aliments chauds, les aliments doivent être amenés aussi près que possible de la température ambiante avant d'être transformés. Si des aliments chauds sont transformés, il faut faire preuve d'une extrême prudence pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou aux éclaboussures. NE JAMAIS utiliser d'ingrédients au-dessus de 212OF (100°C).
19. NE JAMAIS remplir le bol du robot culinaire plus haut que la ligne de capacité maximale indiquée (12 tasses pour les ingrédients secs et 8 tasses pour les ingrédients humides).
20. NE JAMAIS retirer les ingrédients de l'appareil pendant le fonctionnement. S'assurer que le moteur est éteint et que les lames sont complètement arrêtées avant de retirer le couvercle hermétique.
21. NE JAMAIS essayer de retirer le couvercle hermétique lorsque l'appareil est en marche. TOUJOURS débrancher l'appareil avant de retirer le couvercle hermétique.
22. Si les aliments sont logés autour de la lame multi-usage ou des disques, éteindre l'appareil, débrancher le cordon d'alimentation et retirer le couvercle hermétique. Utiliser une spatule pour déloger les aliments. NE JAMAIS utiliser les doigts car les lames multi-usages ou les disques sont tranchants.
23. TOUJOURS vérifier que le couvercle hermétique et les poussoirs sont bien verrouillés en place avant d'utiliser l'appareil.
24. NE JAMAIS essayer de vaincre tout mécanisme de verrouillage de sécurité, de démonter, de reconfigurer, de modifier ou d'adapter l'appareil de quelque manière que ce soit.
25. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart du bol de travail et de l'entonnoir pendant le fonctionnement de l'appareil, afin de réduire les risques de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le robot culinaire a été retiré du socle-moteur de l'appareil.
26. NE JAMAIS quitter la zone de travail ou déplacer l'appareil lorsqu'il est utilisé.
27. NE JAMAIS laisser aucun objet étranger, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou des poussoirs, dans le bol du robot, car ils pourraient endommager la lame multi-usage, les disques ou d'autres composantes lors du démarrage de l'appareil et provoquer des blessures.
28. Si, pendant l'utilisation, le son de l'appareil change ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames du mélangeur, ne servez JAMAIS les aliments préparés avec l'appareil.
29. Ne PAS utiliser votre appareil plus de 3 minutes consécutives.
30. Si l'appareil s'éteint prématurément ou si le bol du robot vacille ou vacille durant l'utilisation, éteindre l'appareil et attendre que le moteur s'arrête complètement et que les lames s'arrêtent complètement avant d'essayer de retirer le robot du socle-moteur. Ajuster les ingrédients et/ou réduire la charge dans l'appareil.
31. Suivre les directives d'entretien décrites dans le guide d'utilisation du mélangeur pour entretenir le socle-moteur. Suivre les directives d'entretien décrites dans le présent guide pour entretenir le robot culinaire.
32. NE JAMAIS laisser la lame multi-usage ou les disques tremper dans l'eau pendant de longues périodes.
33. NE JAMAIS utiliser de nettoyants abrasifs, caustiques ou de nettoyants pour four agressifs lors du nettoyage de l'appareil ou de ses accessoires.
34. N'UTILISEZ JAMAIS à l'extérieur ou sur des véhicules ou des bateaux en mouvement.
35. NE JAMAIS traiter la viande congelée, la viande avec des os ou plus grande que la paume d'une main humaine avec la lame multi-usage.
36. Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. NE JAMAIS utiliser l'appareil s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou s'il fonctionne mal. Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et visiter Vitamix.com ou appeler le service à la clientèle de Vitamix au 1 800 848-2649 (International 1 440 235-4840) ou envoyer un courriel à [l'adresse service@vitamix.com](mailto:adresse.service@vitamix.com) pour un examen, une réparation ou un réglage.
37. L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou par un représentant de service Vitamix autorisé.
38. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

COMPOSANTS





ATTENTION



AFIN D'ÉVITER TOUTE BLESSURE, NE JAMAIS TOUCHER LES PIÈCES MOBILES.

NE JAMAIS POUSSER LES ALIMENTS À LA MAIN OU AVEC DES USTENSILES DANS L'ENTONNOIR OU LE BOL DU ROBOT PENDANT LE FONCTIONNEMENT. TOUJOURS UTILISER LES POUSSOIRS FOURNIS AVEC LE ROBOT CULINAIRE POUR POUSSER LES INGRÉDIENTS DANS LE BOL DU ROBOT.

NE JAMAIS retirer les ingrédients de l'appareil pendant le fonctionnement. S'assurer que le moteur est éteint, que les lames sont complètement arrêtées et que l'appareil est débranché avant de retirer le couvercle hermétique.

Si l'appareil s'éteint prématurément ou si le bol du robot vacille ou vacille durant l'utilisation, éteindre l'appareil et attendre que le moteur s'arrête complètement et que les lames s'arrêtent complètement avant d'essayer de retirer le robot du socle-moteur. Ajuster les ingrédients et/ou réduire la charge dans l'appareil.

NE JAMAIS traiter la viande congelée, la viande avec des os ou les fruits/légumes qui sont congelés, durs ou plus grands que la paume d'une main humaine avec la lame à hacher.



Si des aliments chauds sont transformés, il faut faire preuve d'une extrême prudence pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou aux éclaboussures. Ne JAMAIS utiliser d'ingrédients au-dessus de 212°F (100°C).

NE JAMAIS toucher la prise d'entraînement dans le socle-moteur ou la cannelure d'entraînement sur le bol du robot. Les pièces deviennent chaudes en cas d'utilisation prolongée.

NE JAMAIS placer l'appareil ou ses accessoires sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, dans ou sur un four chauffé, ou dans un four à micro-ondes.

Ne PAS utiliser votre appareil plus de 3 minutes consécutives.

REMARQUES IMPORTANTES :

Le robot culinaire de 12 tasses Vitamix a été conçu pour être utilisé avec notre gamme de mélangeurs SELF-DETECT. Le robot culinaire ne fonctionnera pas sur une base de mélangeur sans la fonction SELF-DETECT.

Le robot culinaire de 12 tasses Vitamix s'associe bien avec les récipients, les tasses et les bols Vitamix et permet d'utiliser le mélangeur comme un système de cuisine complet.

- NE JAMAIS remplir le bol du robot culinaire plus haut que la ligne de capacité maximale indiquée (12 tasses pour les ingrédients secs et 8 tasses pour les ingrédients humides).
- Lors du travail avec des ingrédients à la fois secs et liquides, mettre les ingrédients liquides dans le bol avant les ingrédients secs afin de veiller à obtenir un résultat homogène.
- Avant de trancher et de trancher les ingrédients, couper les aliments pour s'adapter à l'ouverture de l'entonnoir.
- Les ingrédients mous devraient être partiellement refroidis avant d'être tranchés ou râpés.
- Utiliser le petit entonnoir pour ajouter du liquide au mélange.
- Brasser les beurres de noix si l'huile s'est séparée du reste du mélange.
- Soyez prudent lors du traitement des fromages durs, car ils pourraient endommager la lame multi-usage ou les disques.

UTILISATION



①

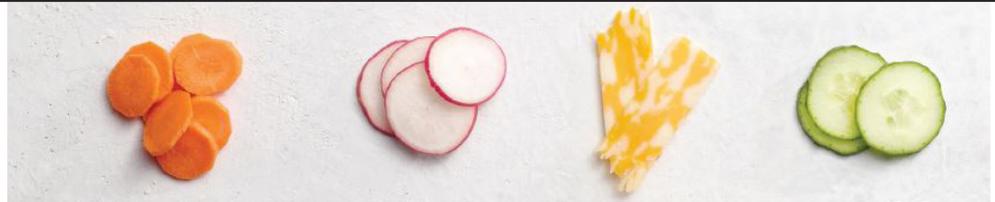
LAME
MULTI-USAGE



RETOURNER
POUR
② OU ③

②

TRANCHAGE
MINCE
DISQUE



③

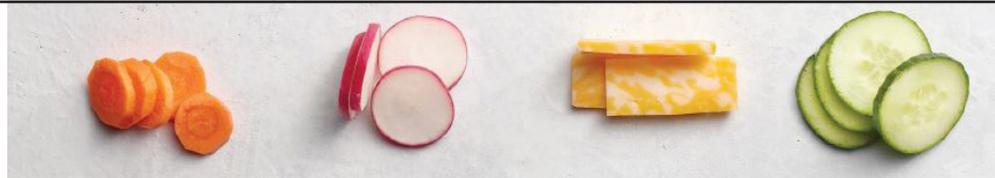
PETIT
DISQUE
À RÂPER



RETOURNER
POUR
④ OU ⑤

④

DISQUE
POUR TRANCHES
ÉPAISSES



⑤

GRAND
DISQUE
À RÂPER



UTILISATION

RETOURNER
POUR
⑥ OU ⑦



⑥

TRANCHAGE
FIN
DISQUE



⑦

DISQUE
À RÂPER
FINEMENT



⑧

DISQUE
POUR LÉGUMES



⑨

COUPER
EN JULIENNES
DISQUE

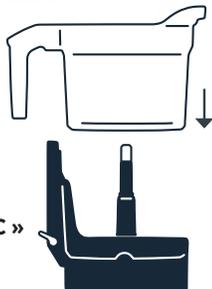




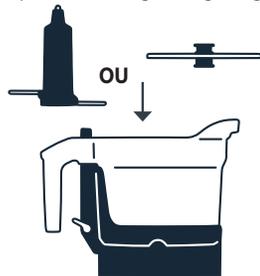
ATTENTION

LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES
Manipuler avec précaution pour éviter les blessures.

- Placer le bol de robot sur la base SELF-DETECT. Un clic audible sera entendu lorsque le bol du robot sera verrouillé.

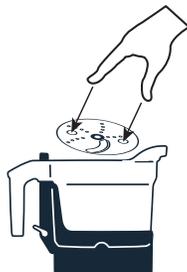


- Sélectionner une lame ou un disque et placer sur la tige d'engrenage.



REMARQUE :

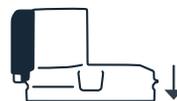
- Utiliser les trous prévus pour les doigts qui se trouvent sur les disques pour les manipuler en toute sécurité.



- Prendre le dessus du moyeu sur la lame multi-usage.



- Fixer le couvercle hermétique. Deux clics audibles se feront entendre lorsque les deux languettes du couvercle seront enclenchées sur le bol du robot.



« CLIQUER » X2

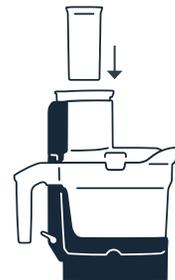


- Insérer la tige du grand pousoir dans l'ouverture du couvercle hermétique. Pousser le gros pousoir au fond de l'ouverture, jusqu'à ce qu'il ne puisse aller plus loin.

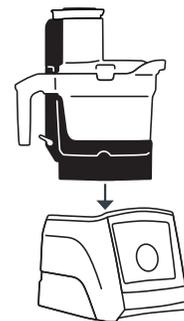


REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas tant que le couvercle et le grand pousoir n'auront pas été installés correctement.

- Insérer le petit pousoir dans l'ouverture de l'entonnoir du grand pousoir.



- Placer le robot culinaire sur le socle du mélangeur.



7. Laver et préparer les ingrédients en enlevant les tiges, en les épluchant, en les épépinant, en les coupant à une taille plus petite ou autre. Se reporter aux instructions de la recette pour obtenir des conseils.



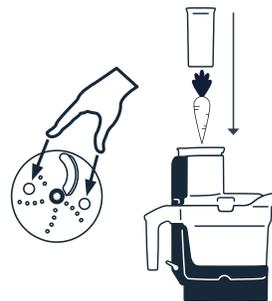
REMARQUE : Les mélangeurs Ascent™ des Series A2300 et A2500 et Venturist® doivent être réglés à une vitesse variable entre 1 et 10 pour fonctionner avec le robot culinaire. La base du mélangeur ne s'allumera pas si le bouton est réglé sur Veille ou sur un réglage de programme. La lame ou le disque tournera à une vitesse continue. Aucun réglage de la vitesse sur la base du mélangeur n'est nécessaire.

POUR HACHER :



- Installer la lame multi-usage sur la tige d'engrenage.
- Mettre les ingrédients dans le bol du robot et verrouiller le couvercle; insérer le grand poussoir dans le grand entonnoir pour activer la caractéristique de sécurité Interlock.
- Suivre les instructions de la recette et préparer les ingrédients à la perfection.
- Éteindre la base du mélangeur, puis retirer le couvercle et la lame.
- Pour vider plus facilement le bol du robot, appuyer sur le levier de déblocage pour le détacher de la base SELF-DETECT™.
- Retirer ou verser les ingrédients contenus dans le bol du robot.

POUR TRANCHER OU RÂPER :



- Pour éviter de toucher la lame à trancher, utiliser les trous des doigts pour installer le disque.
- Verrouiller le couvercle.
- Placer les ingrédients dans le plus petit entonnoir adapté à la taille de l'aliment en cours de transformation.
- Insérer le poussoir et laisser l'accessoire reposer sur les ingrédients.
- Vérifier l'écran pour vérifier que la base SELF-DETECT est détectée.
- Mettre la base du mélangeur en marche.
- Appuyer légèrement sur le poussoir pour faire descendre l'ingrédient vers le disque; laisser la gravité faire la plus grande part du travail.
- Une fois le traitement terminé, éteindre la base du mélangeur et retirer le couvercle et la lame.
- Pour vider plus facilement le bol du robot, appuyer sur le levier de déblocage pour le détacher de la base SELF-DETECT™.
- Retirer ou verser les ingrédients contenus dans le bol du robot.

NETTOYAGE FACILE



Le bol du robot, le couvercle hermétique, la lame multi-usage et les disques sont lavables au lave-vaisselle (mais pas la base SELF-DETECT). Si le base de mélangeur offre un programme auto-nettoyage, verser 6 à 8 tasses d'eau tiède et quelques gouttes de savon à vaisselle dans le bol et lancer le programme.

Nettoyer la base SELF-DETECT en l'essuyant avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Essuyer ensuite le boîtier-moteur avec une serviette propre pour éliminer les résidus de savon et sécher avec une serviette propre.

Il est également possible également de laver toutes les pièces du robot culinaire dans l'eau chaude savonneuse, selon la préférence. Rincer les pièces sous l'eau courante, puis sécher.

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

DÉSINFECTION

1. Effectuer d'abord les instructions « Nettoyage facile ».
2. Laver ensuite les pièces dans 1,5 cuillère à café (7,4 ml) d'eau de Javel ou d'eau de Javel pour 2 litres (1,9 l) d'eau OU dans 473 ml de vinaigre pour 473 ml d'eau.
3. Laissez les pièces reposer dans la solution pendant une minute et demie supplémentaire.
4. Versez le mélange d'eau de Javel ou de vinaigre.
5. Laissez les pièces sécher à l'air libre. **NE PAS** rincer après désinfection.

EMPILEZ ET RANGEZ

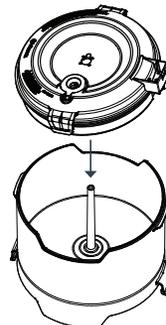


Certains lots sont livrés avec l'étui empilable avec un couvercle plat pouvant contenir jusqu'à 5 disques :

- Disque pour râper finement ou trancher finement
- Petit disque pour râper ou trancher finement
- Grand disque pour râper ou trancher grossièrement
- disque pour juliennes
- Disque pour légumes

L'accessoire robot culinaire à capacité de 12 tasses doté de la fonction SELF-DETECT intègre un système de rangement pratique. Voici comment mettre l'accessoire en mode rangement :

1. Assembler l'accessoire comme vous le feriez si vous souhaitiez l'utiliser avec la lame multi-usage, sans mettre le couvercle.
2. Renverser le couvercle et le placer dans le bol du mélangeur de façon à ce que le petit poussoir repose au-dessus de la colonne se trouvant au centre du bol.
3. Mettre les disques dans le boîtier à disques et le fixer en place à l'endroit où le couvercle se fixe au bol du robot.



Dépannage

- La nourriture est hachée de manière inégale :
Soit trop de nourriture est traitée en même temps, soit la machine fonctionne en continu au lieu d'être activée et désactivée par impulsions.
- Du liquide s'écoule entre le bol du robot et le couvercle lorsque la machine tourne :
Trop de liquide a été ajouté dans le bol du robot. NE JAMAIS utiliser plus de 8 tasses de liquide.
- Les tranches sont inégales ou inclinées :
Remplir l'entonnoir plus soigneusement et maintenir une pression uniforme sur le poussoir.
- Des carottes ou des aliments similaires tombent dans l'entonnoir :
Couper les aliments en petits morceaux de hauteur égale et suffisants pour remplir l'entonnoir.
Pour trancher une ou deux pièces, utiliser le petit entonnoir.
Couper les carottes en deux et insérer un morceau avec la pointe vers le bas et l'autre avec la pointe vers le haut.
- Les aliments tranchés ou râpés s'accumulent d'un côté du bol du robot :
C'est normal. Retirer le disque de temps en temps et répartir les aliments transformés à l'aide d'une spatule.
Lorsque les aliments transformés s'approchent du bas du disque, vider le bol du robot.
- Il reste quelques morceaux d'aliments sur le dessus du disque pour trancher ou râper :
C'est normal. Essayer d'ajouter plus de nourriture et de déplacer le grand poussoir de haut en bas, en permettant à la pièce d'être râpée, ou en repositionnant la pièce dans l'entonnoir pour réessayer.
- Les fromages à pâte molle, comme la mozzarella, s'étalent et s'accumulent sur le disque à râper :
Le fromage n'était pas assez froid ou la pression sur le poussoir était trop forte.
Pour râper du fromage à pâte molle, exercer une pression uniforme sur le poussoir pour le presser dans le disque.



GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE COMPLÈTE DE 3 ANS

1. Garantie du produit.

Pour vérifier la garantie, communiquez avec le distributeur/prestataire de services agréé Vitamix dans votre pays en visitant le site https://www.vitamix.com/vr/en_us/international-support.

2. Qui peut bénéficier de la garantie ?

Cette garantie est accordée par Vitamix au propriétaire de cet appareil pour un usage domestique personnel uniquement. Cette garantie ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si la propriété de Vitamix change pendant la période de garantie, veuillez fournir au nouveau propriétaire une copie du reçu original pour pouvoir vérifier la date de début de la garantie.

3. Qu'est-ce qui est couvert ?

Vita-Mix Corporation (« Vitamix ») garantit que l'accessoire robot culinaire (le « robot culinaire »), le couvercle hermétique, la base Self-Detect, le boîtier d'entreposage, les pistons, les disques pour trancher et râper et la lame à hacher multi-usage achetés séparément du moteur-base du mixeur sont exempts de défauts de matériaux ou de fabrication et résistent à l'usure due à un usage domestique ordinaire pendant 3 ans à compter de la date d'achat ou de la date de livraison, selon ce qui est autorisé par la loi.

Vitamix réparera sans frais le robot culinaire défectueux dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné. Si, à la seule discrétion de Vitamix, le robot culinaire ou le composant défaillant ne peut être réparé, Vitamix choisira de soit (A) remplacer le robot culinaire ou le composant sans aucuns frais, soit (B) rembourser le prix d'achat intégral au propriétaire, à moins que Vitamix ne reçoive un avis écrit préalable de la préférence du propriétaire.

4. Ce qui n'est pas couvert.

La présente garantie ne s'applique aux utilisateurs que pour une utilisation domestique ordinaire. Elle ne couvre pas les changements d'ordre esthétique qui n'affectent pas la performance, tels que la décoloration ou l'effet de l'usage d'abrasifs ou de nettoyeurs, ou des accumulations de nourriture. Cette garantie n'est valable que si le robot culinaire est utilisé conformément aux directives, aux mises en garde et aux Consignes de sécurité contenues dans le guide d'utilisation.

Broyer certaines herbes et épices dans le bol peut causer des rayures esthétiques sur le bol ou la tasse et provoquer l'usure prématurée des lames et/ou les disques. Des traces de sable et d'herbes grossières, granuleuses et abrasives provoqueront également l'usure prématurée des lames. Les herbes peuvent contenir des huiles volatiles et, puisque le bol du hachoir peut retenir les huiles, celles-ci peuvent entraîner une décoloration permanente. Dans ces conditions, le bol du robot culinaire, les disques et la lame multi-usage ne sont pas couverts par la garantie Vitamix.

Vitamix ne sera pas responsable du coût de toutes réparations non autorisées.

LES RÉPARATIONS, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT CONSTITUENT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX SOUS LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ NI REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À OFFRIER DE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER DES MODIFICATIONS À LA PRÉSENTE GARANTIE QUI POURRAIENT ENGAGER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE PEUT INVOQUER TOUTE AFFIRMATION ADDITIONNELLE FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT SUR LA BASE D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNITÉ, D'UNE GARANTIE, D'UN DÉLIT (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), DE LA RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTREMENT, VITAMIX NE SERA RESPONSABLE DE QUELQUE DOMMAGE PARTICULIER, INDIRECT, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF, Y COMPRIS, SANS RESTRICTIONS, LA PERTE D'UN PROFIT OU D'UN REVENU.

Certains États ne permettent pas les restrictions sur les garanties. Dans ces États, les restrictions susmentionnées pourraient ne pas s'appliquer à vous. À l'extérieur des États-Unis et du Canada, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

GARANTIE ET SERVICE

5. **Qu'est-ce qui annule cette garantie ?**

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

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

6. **Comment obtenir un service de garantie.**

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

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

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

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

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



Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, Ohio, 44138-2103, É.-U.

Vitamix.com

©2023 Vita-Mix® Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme que ce soit ou stockée dans une base de données ou un système de récupération sans l'autorisation écrite de Vita-Mix® Corporation.