


# A2300i AND A2500i HIGH-PERFORMANCE BLENDERS

## Ascent Series

VM0195D VM0195A

 Some models are not available in all countries

### SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V      Height (with the 2 litre container on the base): 43.2 cm  
 Frequency: 50 - 60 Hz      Width: 20.3 cm  
 Watts: 1,200-1,400 W      Depth: 28 cm

- Bluetooth Transmitting Frequency Band = 2,402-2,480 MHz/Maximum Radio Frequency Power = 0.001 W
- Near Field Communication Operating Frequency = 13.56 MHz
- Hereby, Vita-Mix Manufacturing Corporation declares that this product is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet addresses:

<https://www.vitamix.com/Corporate-Information/Corporate-Policies/EU-Declaration-of-Conformity>

<https://www.vitamix.co.uk/Corporate-Information/Corporate-Policies/EU-Declaration-of-Conformity>












<https://www.vitamix.de/Informationen-zum-Unternehmen/Unternehmensgrundsätze/EU-Declaration-of-Conformity>




### ⚠ CAUTION



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

### SYMBOLS

	Warnings and Cautions
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the container.
	Electric Shock Hazard
	High temperature when blending hot liquids.
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or touching parts that move while the blender is in use.
	Operate with the lid and lid plug in place.
	Read and understand the owner's manual.
	DO NOT immerse.
	Parts will become hot with extended use. DO NOT touch the drive socket in the motor base or the drive spline in the blade base.
	DO NOT use your 0.6 litre or 240 ml bowl to heat ingredients or to blend hot liquids.
	To avoid damage or personal injury, DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave.

I/O	On/Off
▶◻	Start/Stop
⌋	pulse
Programme Symbols (correspond to Vitamix Recipes) - <b>Note: the Ascent A2300i does not include programmes</b>	
	Smoothies
	Frozen Desserts
	Soup



Be Inspired

vitamix.com

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE



**WARNING:** to avoid the risk of serious injury when using your Vitamix® blender, basic safety precautions should be followed, including the following. **READ ALL THE INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE BLENDER.**



1. Read all instructions.
2. Do not use the blender for anything other than its intended use.
3. Not intended for use by or near children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any blender is used by or near children or incapacitated persons. Children should be supervised to make sure that they do not play with the blender.
4. **WARNING:** to avoid inadvertent activation, switch off the appliance and unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. **CAUTION:** in order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, power to this blender must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
7. Always check that the blender is OFF before plugging the cable into a power socket. To disconnect, turn OFF the blender, then remove the plug from the power socket.
8. Illuminated icons and numbers on the control panel indicate that it is ready to operate. Avoid inadvertent contact with the touch screen.
9. Avoid contact with moving parts.
10. Do not operate any blender with a damaged cable or plug or after the blender malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call Vitamix Customer Service on 0800 587 0019 or +1 440 235 4840 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) at once for examination, repair, replacement or adjustment. If purchased outside the USA or Canada, contact your local Vitamix dealer.
11. GFI circuit breakers might be installed in your kitchen. Look for them in outlets near sinks. If the blender won't operate, unplug the blender. Reset the wall outlet or circuit breaker. If the circuit breaker continues to trip, unplug the blender from the outlet. Allow the blender to sit for 24 hours before attempting to use it again. Contact Vitamix Customer Services if the problem persists.
12. Alteration or modification of any part of the blender, including the use of any part or parts that are not genuine authorised Vitamix parts, may cause fire, electric shock or injury and will void your warranty.
13. The use of attachments not expressly authorised or sold by Vitamix for use with this blender, including preserving jars, may cause fire, electric shock or injury. Use in this way will void your warranty.
14. Do not use outdoors.
15. Do not let the cable hang over the edge of the table or counter.
16. Do not place the motor base or container on or near a hot gas or electric hob, in or on a heated oven.
17. Keep hands and utensils out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the blender is not running.
18. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
19. Blades are sharp. Clean around the blade assembly in the container with extreme care to avoid injury. To reduce the risk of injury, never place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container.
20. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

21. Do not leave foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug, in the container as this will damage the blades and other components when starting the blender and may cause injury.
22. Never attempt to operate with damaged blades.
23. Never attempt to operate with the centring pad removed.
24. Always operate the blender with lid and lid plug firmly in place. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper.
25. DO NOT remove the lid while blades are rotating. Only remove the lid plug to add ingredients and to use the tamper. If the lid is removed during operation, the motor base will stop and will not run until the lid and lid plug are in place on the container.
26. DO NOT defeat the lid interlock mechanism.
27. Do not fill the 2 litre container, 0.6 litre cup or 240 ml bowl above the marked maximum capacity line to avoid risk of injury caused by damage to the lid and container.
28. When blending hot liquids or ingredients in the 2 litre (large) container, use caution; spray or escaping steam may cause burns. Always begin processing on the lowest speed setting, variable-speed 1. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
29. DO NOT use your 0.6 litre cup or 240 ml bowl to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury.
30. DO NOT use your machine continuously for more than 75 seconds when blending with a cup and blade base.
31. If a cup becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug the blender. Allow the cup and ingredients to cool to room temperature before removing the blade base.
32. DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave.
33. When making nut butters or oil-based

foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause over-heating.

34. Make sure that the container or cup and blade base are flush with the centring pad to make sure that the drive spline is engaged with the drive socket before operating.
35. Make sure to use the seal on the blade base and tighten the cup adequately to the blade base before blending.
36. Never place the blade base onto the motor base without the cup attached to the blade base.
37. The blender will reset itself in the event of power line surge and the counter will reset to '0'. This is a normal action for the blender to avoid hazards, if used as intended. The timer is only for the user's reference and is not considered an essential function of the blender's operation.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

<b>⚠ WARNING</b>		
	<p><b>To avoid injury.</b></p> <p>Read and understand the instruction manual before using this machine.</p>	



### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

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

<b>⚠ WARNING</b>		
	<p><b>Electrical Shock Hazard.</b></p> <p>ONLY use an earthed outlet.  <b>DO NOT</b> remove the earth.  <b>DO NOT</b> use an adapter.  <b>DO NOT</b> use an extension cable.</p> <p>Always unplug before cleaning the motor base or when not in use.</p> <p>Do not put the motor base in water or other liquids.</p> <p><b>Failure to follow instructions can cause death or electric shock.</b></p>	

# PARTS AND FEATURES

**Technology** – the blender, containers and cups communicate through wireless technology. Each container is programmed to run on the base for optimum performance according to its size and functionality.

**Legacy Vitamix Containers** – Legacy Vitamix containers will not work with your Ascent blender base. Legacy machines are the Vitamix C Series, G Series and S Series. For more information about Vitamix products, please go to [vitamix.com](http://vitamix.com).

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

**Sleep Mode** – the blender will enter sleep mode if the control panel is not used for 60 seconds. The screen will dim. To exit sleep mode, rotate the variable-speed dial to the desired speed or programme for your next blend.

**Container Detect** – three dashes (- - -) will be displayed on the control panel if a container with attached lid is not on the blender base. Once a container with lid is placed, 0:00 will show on the display. The blender will not operate without a container and attached lid in place.

**Start/Stop (I)▶□** – stop the blender at any time by pressing Start/Stop (I) .▶□

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

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

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

**Programmes** – the icons are listed in Vitamix recipes. The blender will stop automatically at the end of the programme. Programmes can be stopped by pressing Start/Stop at any time. Programme times are not adjustable with the timer function. When Start/Stop is pressed mid-programme; the machine will stop and the programme time will reset on the display to the beginning of the run time. If the dial is moved to Standby (⏏), 0:00 will be visible on the display.

Smoothies Frozen Desserts Soups   

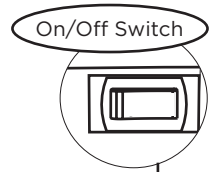
**Error Codes** – if you see an error code on the display, make a note of the numbers on the display after the error code. Call Vitamix Customer Services or your distributor for help with the issue.

**Motor** – the motor is designed to protect itself from overheating. If the blender does not start immediately, check to make sure that you have plugged in the unit and that the On/Off switch is On. If the motor has overheated, allow the motor to cool for 20-45 minutes.

Tips to prevent 'overloading' your blender:

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

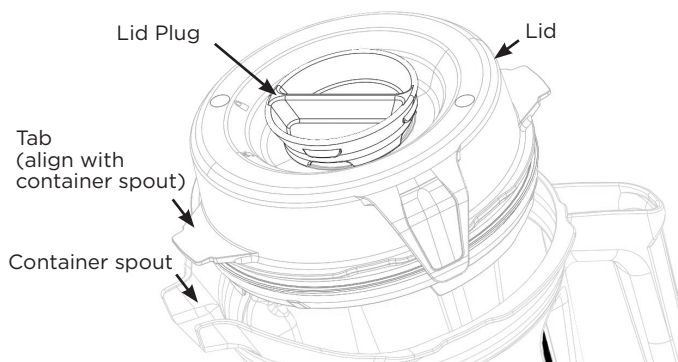
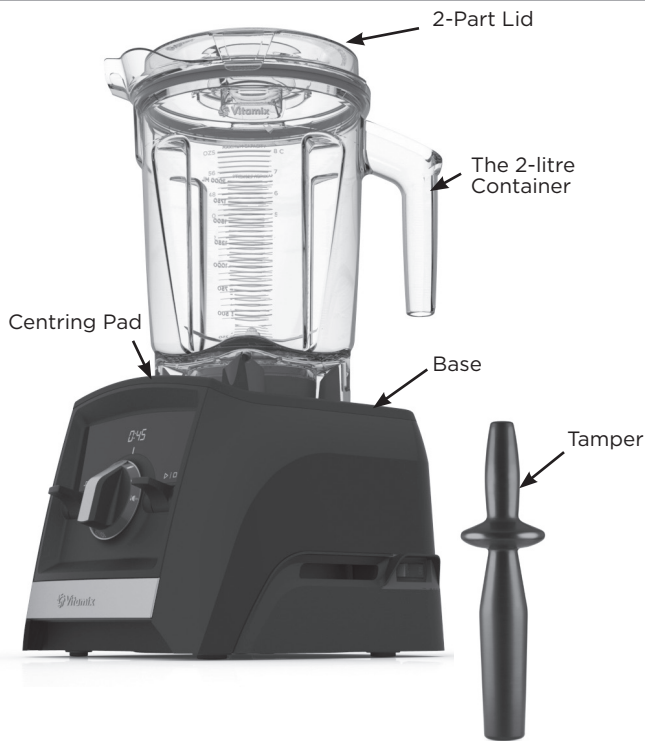
**Tamper** – lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your blender. The container should not be more than two thirds full when the tamper is used. To avoid overheating, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.



**A2500i Control Panel**



# PARTS AND FEATURES



## Container, Lid, Lid Plug and Tamper

### ⚠ CAUTION



#### Rotating Blades Can Cause Damage.

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

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

## Accessories

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

### ⚠ WARNING



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

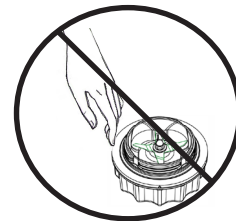
**Keep hands and utensils out of containers and cups during blender operation.**

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

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

Properly align the arrows on the blade base and the cup or bowl **BEFORE** blending.

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



### ⚠ WARNING



**To avoid possible burns, never start on speeds above 1 when processing hot liquids in a large container.**

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



**DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury.**



**DO NOT continuously use your machine for more than 75 seconds for the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl.**

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



Parts will become hot with extended use.



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

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

# BLENDING

**Note:** the cups mentioned here are optional accessories of the Ascent Blenders. Please visit [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com) for more information.

## ⚠ WARNING



**To avoid possible burns, never start on speeds above 1 when processing hot liquids in a large container. Escaping steam, splashes or contents may burn. Always start on Variable 1, then slowly increase to 10. DO NOT use your 0.6 litre cup or 240 ml bowl to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury. DO NOT use your machine continuously for more than 75 seconds when blending with a cup and blade base. If a cup becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending ingredients and turn off or unplug the blender. Allow the cup and ingredients to cool to room temperature before removing the blade base. Parts will become hot with extended use.**

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

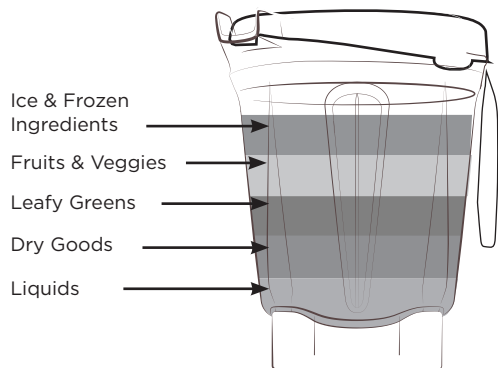
To avoid damage or personal injury, DO NOT use the cups (including the blade base or lids) in the microwave.



**IMPORTANT!** Always use the lid and the lid plug on the Large Container when the machine is in operation. Never operate the blender without checking to make sure that the lid and lid plug are securely locked in place. After blending, wait until the blades completely stop before removing the lid or container/cup from the blender base.

1. The On/Off switch is on the right hand side of the base. Press the On/Off switch to the On (I) position. After the blender is turned on, - will be displayed on the control panel when there is no container on the blender base.
2. Load your container according to your recipe or the load order below.
3. Perform one of the following:

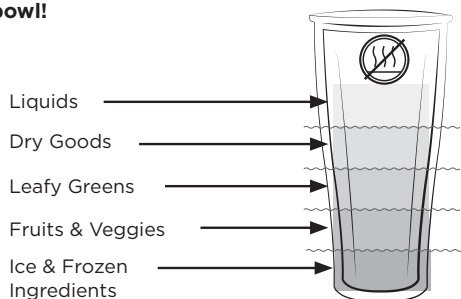
Large Containers



Note: ingredients for cups load in the opposite order of the large containers.

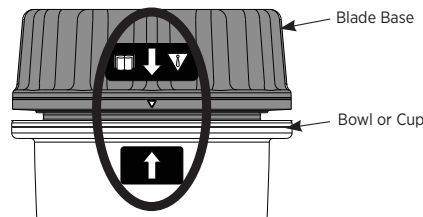
**DO NOT blend hot liquids in the 0.6 litre cup or 240 ml bowl!**

0.6 litre cup



- Large Containers – put the lid onto the container. Align one tab on the lid with the spout of the container to ensure proper lid alignment and seal. Push the lid down into place until the two tabs snap onto the lip of the container. Insert the lid plug. Turn the lid plug clockwise to lock.
- Cups – locate the arrows on the blade base and cup or bowl. The arrows are important alignment features to guarantee safe use of the product. Put a seal on the bottom thread of the blade base. The seal should fit snugly and evenly around the thread. Thread the blade base onto the cup in a clockwise direction.

**IMPORTANT! Tighten the blade base onto the bowl or cup until the arrows line up with the arrow on the bowl or cup.**



4. Put the container (or cup and blade base) onto the blender base. Variable-Speed 1 will display when a container/cup is detected and the blender is ready to operate.
5. Perform one of the following:
  - To use variable speed:
    - a. Turn the variable-speed dial anti-clockwise until Variable-Speed 1 appears on the control panel.
    - b. To set a blend time, use the +/- icons on the controls.
    - c. Press Start/Stop. The blades will begin to turn and the timer will count the minutes and seconds that the blend has been processing.
    - d. Rotate the Variable-Speed Dial between 1 and 10 during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
    - e. At the end of the blend, rotate the Variable-Speed Dial anti-clockwise to Standby (V). Press Start/Stop.
  - To use Programmes:
 

**Note: the soup programme is not available for use with the cups. DO NOT blend hot liquid in the cup or bowl.**

    - a. Press the icon for the desired programme. (The default programme time and variable-speed setting will be displayed on the control panel).
    - b. Press Start/Stop to start the programme. (The blender will stop automatically at the end of the programme.) Press Start/Stop at any time to stop the programme.
6. **If the mixture stops circulating:**
  - Large Containers – insert the tamper through the lid plug and stir until it 'burps'. If this does not work, press the On/Off switch to stop the motor. Remove the container from the blender base and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Add liquid if necessary. Replace the lid and lid plug. Return the container to the blender base and continue blending.
  - Cups/Bowls – press the Start/Stop to stop the motor. Wait until the blades stop rotating. Remove the cup and blade base from the blender base. Turn the cup over. Unthread the blade base from the cup. Stir the ingredients. Add liquid if necessary. Reattach the blade base, place on the blender base and continue blending.

## BEFORE FIRST USE:

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

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

## Care and Cleaning of Large Containers:

### To Clean:

1. Fill the container half full with warm water and add a couple of drops of washing-up liquid.
2. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
3. Put the container onto the base.
4. Press Start/Stop.
5. Slowly increase the variable speed to 10.
6. Run the machine for 30 to 60 seconds.
7. Rotate the Variable-Speed dial back to Variable 1. Press Start/Stop.
8. Rinse and drain all pieces.

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

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container half full of water and add 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Put the container onto the base.
5. Press Start/Stop.
6. Slowly increase the variable speed to 10.
7. Run the machine for 30 to 60 seconds.
8. Rotate the Variable-Speed dial back to Variable 1. Press Start/Stop.
9. Allow the mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
10. Pour out the bleach mixture. Allow the container to air dry. Do not rinse after sanitising.

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

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

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

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

## In-Place Cleaning: (0.6 litre cup and 240 ml bowl)

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

### To Sanitise: (Bleach) (0.6 litre cup and 240 ml bowl)

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

### To Sanitise the (0.6 litre cup and 240 ml bowl) with Vinegar (minimum 5% acidity):

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

## ⚠ WARNING



### To avoid injury and damage.

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

## ⚠ WARNING



### Electrical Shock Hazard.

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

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

Failure to follow instructions can cause death or electric shock.



### Blender Base

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

# CUPS, LIDS, BLADE BASE AND SEAL

## ⚠ WARNING



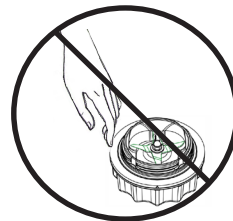
**To avoid injury. NEVER TOUCH MOVING PARTS.**

**Keep hands and utensils out of containers and cups during blender operation. DO NOT insert fingers or utensils around the blades while the blades are spinning.**

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

Properly align the arrows on the blade base and the cup or bowl BEFORE blending.

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



## ⚠ WARNING



**To avoid possible burns, never start on speeds above 1 when processing hot liquids in a large container.**

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



**DO NOT use your 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl to heat ingredients or to blend hot liquids. Heated ingredients and liquids may create internal pressure which could cause the cup to burst and cause injury.**



**DO NOT continuously use your machine for more than 75 seconds for the 20 oz. (0.6 L) cup or 8 oz. (240 ml) bowl.**

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



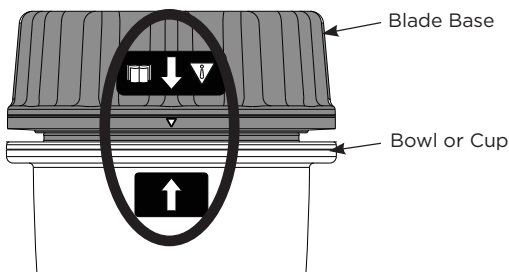
Parts will become hot with extended use.

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



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

## IMPORTANT!



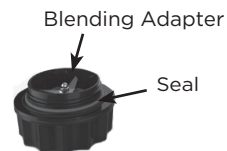
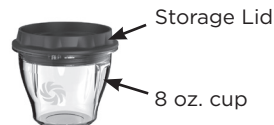
**Tighten the blade base onto the bowl or cup until the arrows line up with the arrow on the bowl or cup.**

### USE

See **BLENDING** on page 6.

### CARE

See **CARE** and **CLEANING** on page 7.





**10-Year full Machine Warranty****1. PRODUCT REGISTRATION.**

You can register online at [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty); or by calling Keimling Naturkost GmbH on +49 4161/51 160. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

**2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE?**

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

**3. WHAT IS COVERED?**

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

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

**4. WHAT IS NOT COVERED?**

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

**Containers: Processing certain herbs and spices in the container/cup will result in cosmetic marring of the container/cup and may cause the blades to wear prematurely. Traces of sand, as well as coarse, gritty and abrasive herbs, will also cause the blades to wear prematurely. Herbs may contain volatile oils, cause the container/cup to retain the oils and cause permanent discolouration.**

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

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

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

**5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY?**

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

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

**6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORISATION UNDER THIS WARRANTY.**

In the event that you need service or repair, please call Keimling Naturkost GmbH on +49 4161/51 160. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any blender that has not been registered with Vitamix. For blenders subject to this Warranty, you will be provided with a return authorisation number, up-to-date delivery instructions and a pre-paid return collection label. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Blender for warranty service and repair and for return shipment of the blender to you after the warranty repair or replacement. The purchaser is responsible for the costs of special delivery requests.

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

**United States**

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

**International Customers**

Keimling Naturkost GmbH  
Zum Fruchthof 7a  
Buxtehude  
21614  
+49 4161/51 160  
[www.keimling.de](http://www.keimling.de)  
[naturkost@keimling.de](mailto:naturkost@keimling.de)

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.

# INTERNATIONAL CONTACTS

<b>EUROPE</b>	<b>FINLAND</b>	<b>MONTENEGRO</b>	<b>SLOVAKIA</b>	<b>AFRICA &amp; MIDDLE EAST</b>	<b>CHINA</b>
<b>BELGIUM</b> Dalcq SA 86 Rue de Hainaut 6180 Courcelles Belgium Tel: +32 (0) 19 63 38 33 www.theblender.be	Primulator Oy Työpajankatu 10A FI- 00580 Helsinki Finland Tel: (+358) 972.60622 www.theblender.fi	Enzita d.o.o. Podgorica, 1000 Montenegro Tel: +381 (0) 65 21 550 65 www.Enzita.me info@enzita.me	Settour Slovakia spol. s r.o. Lazaretská 29 811 09 Bratislava Slovakia Tel: +421.2.52932868-9 amatko@settour.sk	<b>SOUTH AFRICA</b> CONGLOMUS CC T/A HEALTHMAKERS 9 Hoog Street Utrecht ZA Tel: +(27) 34 331 4824 www.healthmakers.co.za sales@healthmakers.co.za	Hunan Covinda Robotic Technology Co., Ltd 348W Tongzipo Road, Changsha High-tech Development Zone, Hunan, China Tel: 400-660-8885 vitamix-FAQ@covinda.com
<b>BOSNIA &amp; HERZEGOVINA</b> Enzita d.o.o. Pave Radana br. 15 Banja Luka, 78000 Bosnia and Herzegovina Tel: +387 (0) 66 117 188 www.Enzita.ba info@enzita.ba	<b>ITALY</b> KUNZI S.p.A. Via L. Ariosto, 19 - I - 20091 Bresso (MI) Italy Tel: (+39) 02.61.45.16.1 Fax: (+39) 02.66.500.553 www.kunzi.it nfo@kunzi.it	<b>NETHERLANDS</b> MultiBrands Marketing & Sales BV Heereweg 337-A 2161 BL Sassenheim The Netherlands Tel: +31 (0) 252 241240 Fax: +31 (0) 252 241244 info@multibrands.nl	<b>SWEDEN</b> Lindenbaum Agenturer AB Hardemogatan 7 S-124 67 Bandhagen Sweden Tel: (+46) 08-570 347 77 www.theblender.se	<b>ISRAEL</b> New Horizon Maskit 27 Herzlia 46733 Israel Tel: (+972) 9.9576422 Tel: (+972) 1.700.70.2009 www.newhorizon.co.il	<b>HONG KONG PRC</b> Total Nutrition Centre Ltd. Room 901-902 9/F Kingdom Power Commercial Building 32-36 Des Voeux Road West Hong Kong Tel: (+852) 2881 8270
<b>BULGARIA</b> Enzita EOOD Simeonovsko shose 33 Sofia, 1000 Bulgaria Tel: +389 (0) 76 487 171 www.Enzita.bg info@enzita.bg	<b>EASTERN EUROPE</b> Hollaender Elektro GmbH & Co.KG Flinschstrasse 35, 60388 Frankfurt Germany Tel: +49 69 4990131 gmbh@hollaender- elektro.de	<b>NORWAY</b> Lindenbaum Agenturer AB Hardemogatan 7 S-124 67 Bandhagen Sweden Tel: +(46) 857.034.777 www.theblender.se info@theblender.se	<b>GERMANY</b> Keimling Naturkost GmbH Zum Fruchthof 7a 21614 Buxtehude Germany Tel: (+49) 4161.51160 www.keimling.de	<b>BAHRAIN, KUWAIT, OMAN, QATAR, AND SAUDI ARABIA</b> 4Homes FZCO PO Box 61379, Dubai UAE. Tel: +971 4 3807611 Fax: +971 4 387612 4homes@4homes.ae www.tavolashop.com	
<b>CROATIA</b> Enzita d.o.o. Avenija Dubrovnik 15 Zagrebački velesajam (Kineski paviljon) Zagreb, 10020 Croatia Tel: +385 (0) 99 81 59 050 www.Enzita.hr info@enzita.hr	<b>ICELAND</b> Kaelitaekni Ltd. Rauðagerði 25 108 Reykjavik Iceland Tel: (+49) 89.864987.0 www.cooltech.is	<b>POLAND</b> Logo S.C. Ul. Kraszowicka 81 58-100 Świdnica Poland Tel: (+48) 71735 66 60 www.bestblender.pl info@bestblender.pl	<b>AUSTRIA</b> Hollaender Elektro GmbH & Co.KG Flinschstrasse 35, 60388 Frankfurt Germany Tel: +49 69 4990131 gmbh@hollaender-elektro.de	<b>UNITED ARAB EMIRATES</b> Vitality General Trading LLC PO Box 73265 Dubai United Arab Emirates Tel: +971 (0) 561089662 www.vitality.ae info@vitality.ae 4Homes FZCO PO Box 61379, Dubai UAE. Tel: +971 4 3807611 Fax: +971 4 387612 4homes@4homes.ae www.tavolashop.com	
<b>CZECH REPUBLIC</b> Traminal s.r.o. Kaprova 42/14 11000 Praha 1 Czech Republic Tel: + 420.773.753.333 www.atranet.cz	<b>LITHUANIA</b> Zaliavalgis.lt Dovanu stotele UAB Pamenkalnio g. 1 01116 Vilnius, Lithuania Tel: (+370) 52611011 Tel: (+370) 61562740 www.zaliavalgis.lt info@zaliavalgis.lt	<b>ROMANIA</b> Quark S.R.L. Str. Mizil 2B, Sector 3032265 Bucharest Romania Tel: (+40) 21 345 1725 www.BeOrganic.ro office@quark.com.ro	<b>SWITZERLAND</b> Keimling Naturkost Fürstenlandstrasse 96 9014 St. Gallen Switzerland Tel: 0800 534 654 www.keimling.ch	<b>UNITED KINGDOM &amp; IRELAND</b> Vita-Mix Europe LTD Regus Woburn Place 16 Upper Woburn Place Office number 318 London WC1H 0AF Tel: (+44) 0800 587 0019 www.vitamix.co.uk	
<b>DENMARK</b> High on Life ApS Bakkelyvej 2 8680 Ry Denmark Tel: (+45) 42 78 32 76 info@highonlife.dk	<b>LUXEMBOURG</b> Dalcq SA 86 Rue de Hainaut 6180 Courcelles Belgium Tel: +32 (0) 19 63 38 33 www.theblender.be	<b>SERBIA</b> Enzita d.o.o. Leposave Vujošević 11/14 Beograd, 11000 Serbia Tel: +381 (0) 65 21 550 65 www.Enzita.rs info@enzita.rs		<b>ASIA PACIFIC</b>	
<b>FRANCE</b> Wismer S.A. Zone Inova 3000 - allée n°5 88150 Thaon les Vosges France Tel: +33.(0)3.29.82.27.71 www.wismer.fr	<b>MACEDONIA</b> Nutri Vita Mile Pop Jordanov 23a/51000 Skopje Macedonia Tel: (+389) 70.272.072 www.vitamix.mk	<b>SPAIN</b> CONASI Carlos V n°4 Bajos 23680 Alcalà la Real (Jaén) Spain Tel: (+34) 953 10 25 60 www.conasi.eu info@conasi.eu		<b>AUSTRALIA &amp; NEW ZEALAND</b> Vitamix ANZ Pty Limited 167 King St Newcastle NSW2300 Australia Tel: 1-800-766437 (AUS) Tel: 050-853-0697 (NZ) www.vitamix.com.au www.vitamix.co.nz	

# A2300i UND A2500i – HOCHLEISTUNGSMIXER

## Ascent Series

VM0195D VM0195A

 Einige Modelle sind nicht in allen Ländern verfügbar.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN











Volt:	220-240 V	Höhe (mit 2-Liter-Behälter auf dem Mixersockel): 43,2 cm
Drehzahl:	50-60 Hz	Breite: 20,3 cm
Watt:	1.200-1.400 W	Tiefe: 28 cm






- Bluetooth-Frequenzband: 2.402-2.480 MHz/maximale Hochfrequenzleistung: 0,001 Watt
- Nahbereichskommunikation mit Frequenzen von: 13,56 MHz
- Die Vita-Mix Manufacturing Corporation bestätigt hiermit, dass dieses Produkt der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Den vollständigen Text der EU-Konformitätserklärung finden Sie unter folgender Internetadresse:  
<https://www.vitamix.com/Corporate-Information/Corporate-Policies/EU-Declaration-of-Conformity>  
<https://www.vitamix.co.uk/Corporate-Information/Corporate-Policies/EU-Declaration-of-Conformity>  
<https://www.vitamix.de/Informationen-zum-Unternehmen/Unternehmensgrundsatzte/EU-Declaration-of-Conformity>

### WARNHINWEIS

-  Änderungen oder an diesem Gerät durchgeführte Maßnahmen, die nicht ausdrücklich von der für die Konformität verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können das Nutzungsrecht des Verbrauchers für dieses Gerät nichtig machen.

### SYMBOLE

	Sicherheits- und Warnhinweise
	Berühren Sie NIEMALS sich bewegende Teile. Führen Sie niemals Ihre Hände oder Gegenstände in den Behälter ein.
	Gefahr eines Stromschlags
	Hohe Temperaturen beim Mixen heißer Flüssigkeiten.
	Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn das Gerät nicht verwendet wird, Sie es reinigen, Zubehörteile auswechseln oder während der Verwendung sich bewegende Teile anfassen müssen.
	Bedienen Sie das Gerät nur, wenn der Deckel und die Verschlusskappe fest verschlossen sind.
	Sie sollten die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.
	NICHT in Flüssigkeiten tauchen.
	Manche Teile können bei längerem Gebrauch heiß werden. NIEMALS die Antriebs-Schraubnuss an der Motorbasis oder die Antriebs-Keilschraube an der Klingebasis anfassen.
	Verwenden Sie Ihren 0,6-L-Becher oder Ihre 240-ml-Schüssel NICHT, um Zutaten zu erhitzen oder warme Flüssigkeiten zu mixen.
	Um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden, sollten die Becher (einschließlich der Klingebasis und Deckel) NIEMALS in der Mikrowelle verwendet werden.

I/O	Ein/Aus
	Start/Stop
	Puls
Programm-Symbole (entsprechen den Vitamix-Rezepten) – <b>Hinweis: Der Ascent A2300i verfügt nicht über Programme</b>	
	Smoothies
	Eis
	Suppe

 **Vitamix**

Be Inspired

vitamix.com

## WICHTIGE ANWEISUNGEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH



**WARNHINWEIS:** Zur Vermeidung von schweren Verletzungen beim Gebrauch Ihres Vitamix®-Mixers sollten grundlegende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden. Dazu zählen auch die folgenden. **LESEN SIE DIE HINWEISE, SICHERHEITSA NAHMEN UND WARNHINWEISE, BEVOR SIE DEN MIXER IN BETRIEB NEHMEN.**



1. Lesen Sie alle Hinweise.
2. Verwenden Sie den Mixer ausschließlich für den dafür vorgesehenen Zweck.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch oder in der Nähe von Kindern oder anderen Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen. Wenn der Mixer in der Nähe von Kindern oder beeinträchtigten Personen verwendet wird, so ist eine sorgfältige Beaufsichtigung dieser Personen erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie den Mixer nicht als Spielzeug benutzen.
4. **WARNHINWEIS:** Um eine unbeabsichtigte Aktivierung zu vermeiden, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie die Stromversorgung, wenn das Gerät nicht verwendet wird, Sie Zubehörteile anbringen oder abnehmen oder das Gerät reinigen möchten.
5. **ACHTUNG:** Um Gefahren durch unbeabsichtigtes Zurückstellen der Thermosicherung zu vermeiden, sollte die Stromversorgung dieses Mixers nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie etwa eine Zeitschaltuhr erfolgen oder mit einem Stromkreislauf verbunden sein, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
6. Zur Vermeidung von Stromschlägen sollte der Mixersockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
7. Vergewissern Sie sich immer, dass der Mixer AUS ist, bevor Sie das Kabel in die Steckdose stecken. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie den Mixer AUS und entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
8. Wenn Symbole und Zahlen auf dem Bedienfeld aufleuchten, ist das Gerät betriebsbereit. Vermeiden Sie unbeabsichtigten Kontakt mit dem Bedienfeld.
9. Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen.
10. Verwenden Sie niemals einen Mixer, wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind, nach einer Fehlfunktion, wenn der Mixer fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Für Kontrollen, Reparaturen, Ersatzforderungen oder Anpassungen wenden Sie sich bitte telefonisch unter 0800 587 0019 oder +1 440 235 4840 oder per E-Mail an [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) an das Kundenserviceteam von Vitamix. Falls Sie den Mixer außerhalb der USA oder von Kanada gekauft haben, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Vitamix-Händler.
11. Es können unter Umständen FI-Schutzschalter in Ihrer Küche montiert sein. Sie finden diese wahrscheinlich in Netzabgängen in der Nähe von Waschbecken. Falls der Mixer nicht funktioniert, trennen Sie ihn vom Stromnetz. Setzen Sie die Wandsteckdose oder die Sicherung zurück. Wenn der Schutzschalter weiterhin ausgelöst wird, trennen Sie den Mixer vom Stromnetz. Warten Sie 24 Stunden, bevor Sie erneut versuchen, den Mixer zu benutzen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice von Vitamix.
12. Änderungen oder Maßnahmen, die an Teilen des Mixers durchgeführt wurden und nicht ausdrücklich seitens Vitamix genehmigt wurden, sowie unsachgemäßer Gebrauch eines Teils oder mehrerer Teile können Feuer auslösen, Stromschläge oder Verletzungen hervorrufen, und führen zum Erlöschen der Garantie.
13. Die Verwendung von zusätzlichem Zubehör, das nicht ausdrücklich von Vitamix für den Gebrauch mit diesem Mixer zugelassen wurde, darunter auch Einmachgläser, können Feuer auslösen und zu Stromschlägen oder Verletzungen führen. Jeglicher unsachgemäßer Gebrauch dieser Art führt zum Erlöschen der Garantie.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
15. Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Küchenzeile hängen.
16. Stellen Sie die Motorbasis oder den Behälter weder auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrokochfeldes noch in oder auf einen erhitzten Ofen.
17. Halten Sie Hände und Küchenutensilien bei laufendem Mixer vom Behälter fern, um das Risiko schwerer Verletzungen oder Schäden an dem Mixer zu verringern. Rückstände können mit einem Gummischaber oder Spatel entfernt werden, aber nur, wenn der Mixer nicht in Betrieb ist.
18. Verwenden Sie den mitgelieferten Stößel nur, wenn sich der Deckel ohne Verschlusskappe auf dem Behälter befindet.
19. Die Klingen sind scharf. Gehen Sie daher bei der Reinigung um die Klingenbasis sehr vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden. Um Verletzungen zu vermeiden, setzen Sie die Klingenbasis niemals auf die Motorbasis, wenn diese nicht mit dem Vitamix-Behälter verbunden ist.
20. Gehen Sie beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren und Reinigen des Behälters sehr vorsichtig vor.

21. Lassen Sie niemals Löffel, Gabeln, Messer, die Verschlusskappe oder sonstige Fremdkörper im Behälter. Diese können bei laufendem Mixer die Klingen und andere Bestandteile beschädigen und Verletzungen verursachen.
22. Betreiben Sie das Gerät niemals mit beschädigten Klingen.
23. Betreiben Sie das Gerät niemals, wenn die Zentrierplatte nicht an ihrem Platz ist.
24. Bedienen Sie das Gerät nur, wenn der Deckel und die Verschlusskappe fest verschlossen sind. Entfernen Sie die Verschlusskappe nur, um Zutaten hinzuzugeben oder um den Stößel zu benutzen.
25. Entfernen Sie den Deckel NIEMALS, wenn sich die Klingen bewegen. Entfernen Sie die Verschlusskappe nur, wenn Sie Zutaten hinzugeben oder den Stößel benutzen möchten. Wenn Sie den Deckel entfernen, während der Mixer in Betrieb ist, wird die Motorbasis anhalten und erst wieder anfangen zu laufen, wenn Deckel und Verschlusskappe sicher auf dem Behälter befestigt sind.
26. Versuchen Sie NICHT, den Interlock-Mechanismus des Deckels zu überwinden.
27. Befüllen Sie den 2-L-Behälter, den 0,6-L-Becher oder die 240-ml-Schüssel nicht über die Linie für die maximale Kapazität, um Verletzungen durch Beschädigungen des Deckels oder Behälters zu vermeiden.
28. Seien Sie vorsichtig beim Mixen heißer Flüssigkeiten oder Zutaten im (großen) 2-L-Behälter. Spritzer oder entweichender Dampf können zu Verbrennungen führen. Beginnen Sie die Verarbeitung stets mit der niedrigsten Geschwindigkeitseinstellung (Geschwindigkeitsstufe 1). Halten Sie die Hände und andere freiliegende Körperteile von der Deckelöffnung fern, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
29. Verwenden Sie Ihren 0,6-L-Becher oder Ihre 240-ml-Schüssel NICHT, um Zutaten zu erhitzen oder warme Flüssigkeiten zu mixen. Durch die Beigabe von erhitzten Zutaten und Flüssigkeiten kann im Behälter Innendruck entstehen, wodurch der Becher zerspringen und Verletzungen verursachen kann.
30. Betreiben Sie Ihr Gerät NICHT länger als 75 Sekunden am Stück, wenn Sie mit einem Becher und der Klingenbasis mixen.
31. Wenn ein Becher sich heiß anfühlt bzw. Dunst oder Dampf abgibt, muss der Betrieb umgehend unterbrochen und der Mixer ausgeschaltet oder vom Strom getrennt werden. Lassen Sie Becher und Zutaten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die Klingenbasis entfernen.
32. Verwenden Sie die Becher (einschließlich Klingenbasis und Deckel) NIEMALS in der Mikrowelle.
33. Wenn Sie Nussbutter oder Lebensmittel auf Ölbasis herstellen,

verarbeiten Sie diese nicht länger als eine Minute, nachdem die Mischung begonnen hat, sich im Behälter zu drehen. Eine längere Verarbeitungsdauer kann zur Überhitzung führen.

34. Sorgen Sie dafür, dass der Behälter oder Becher und die Klingenbasis bündig mit der Zentrierplatte sind, um sicherzustellen, dass die Antriebs-Keilschraube vor dem Betrieb in der Antriebs-Schraubnuss eingerastet ist.
35. Stellen Sie sicher, dass sich die Dichtung auf der Klingenbasis befindet und der Becher sicher auf der Klingenbasis befestigt ist.
36. Setzen Sie die Klingenbasis niemals auf die Motorbasis, wenn der Becher nicht auf der Klingenbasis befestigt ist.
37. Im Falle eines Überspannungsimpulses setzt der Mixer sich selbst zurück und der Zähler stellt sich auf „0“ zurück. Im Falle sachgemäßer Verwendung handelt es sich dabei um einen normalen Mechanismus des Mixers zur Vermeidung von Gefahrensituationen. Der Timer dient dem Nutzer lediglich als Referenz und ist keine unbedingt notwendige Funktion für den Betrieb des Mixers.

## BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF

⚠️ WARNUNG		
	<p><b>Verletzungsvorbeugung:</b> Vor der Inbetriebnahme dieses Geräts sollten Sie die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.</p>	

### WICHTIGE ANWEISUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH

Dieses Produkt ist NUR ZUM GEBRAUCH IM HAUSHALT und nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.

Lassen Sie Ihren Vitamix-Mixer nicht unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.

Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder der Ersatz von Teilen ist von Vitamix oder einem autorisierten Kundendienst-Mitarbeiter durchzuführen.

**HINWEIS:** WERDEN WICHTIGE SICHERHEITSMASNAHMEN UND WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH AUßER ACHT GELASSEN, STELLT DIES EINE MISSBRÄUCLICHE VERWENDUNG IHRES VITAMIX-MIXERS DAR, WODURCH DIE GARANTIE NICHTIG WERDEN UND EIN RISIKO ERNSTER VERLETZUNGEN ENTSTEHEN KANN.

⚠️ WARNUNG		
	<p><b>Gefahr eines Stromschlags:</b> NUR geerdete Steckdosen verwenden. <b>NIEMALS</b> die Erdung entfernen. <b>KEINEN</b> Adapter verwenden. <b>KEIN</b> Verlängerungskabel verwenden. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie die Motorbasis reinigen oder das Gerät nicht verwendet wird. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. <b>Bei Nichtbefolgung der Anweisungen besteht Stromschlag- oder Todesgefahr.</b></p>	

**Technologie:** Der Mixer ist mit dem Behälter und Becher über eine Funktechnologie verbunden. Jeder Behälter ist so programmiert, dass er je nach Größe und Funktionsweise die optimale Leistung erbringt.

**Veraltete Vitamix-Behälter:** Veraltete Vitamix-Behälter können nicht mit Ihrem Ascent-Mixersockel verwendet werden. Zu den veralteten Geräten gehören die Produkte der C Series, G Series und S Series von Vitamix. Weitere Informationen zu den Produkten von Vitamix finden Sie unter [vitamix.com](http://vitamix.com).

**Ein/Aus-Schalter (I/O):** Der Ein/Aus-Schalter (I/O) befindet sich unten rechts am Mixersockel. Über den Ein/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts.

**Ruhezustand :** Wenn das Bedienfeld für mehr als 60 Sekunden nicht benutzt wird, schaltet sich der Mixer in den Ruhezustand. Der Bildschirm wird dunkel. Um den Ruhezustand zu beenden, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe oder das gewünschte Programm für Ihren nächsten Mixvorgang.

**Behälter erkennen :** Wenn sich kein Behälter mit Deckel auf dem Mixersockel befindet, erscheinen auf dem Bedienfeld drei Striche (- - -). Sobald Sie einen Behälter mit Deckel auf den Sockel stellen, erscheint auf dem Display die Anzeige „0:00“. Der Mixer lässt sich nur mit aufgesetztem Behälter mit Deckel starten.

**Start/Stop-Schalter (I)▷□:** Sie können den Mixvorgang jederzeit anhalten, indem Sie die Start/Stop-Taste (I) betätigen.▷□

**Variabler Geschwindigkeitsregler:** Mit dem variablen Geschwindigkeitsregler können Sie zwischen 10 Geschwindigkeitsstufen (1= Minimum und 10 = Maximum) auswählen.

**Puls-Funktion** ↯: Wenn der Puls-Schalter betätigt wird, drehen sich die Klingen in der Geschwindigkeit, die auf dem Bedienfeld angezeigt wird.

**Display:** Der Timer fängt beim Gebrauch von variablen Geschwindigkeiten an zu laufen, bis die Start/Stop-Taste gedrückt wird. Jeder Behälter hat eine bestimmte Maximallaufzeit. Der Mixer wird automatisch ausgeschaltet, sobald diese Maximallaufzeit erreicht ist.

**Programme:** Die Symbole sind in Vitamix-Rezepten aufgelistet. Der Mixer stoppt automatisch am Ende des Programms. Durch das Drücken der Start/Stop-Taste können die Programme jederzeit gestoppt werden. Die Dauer der Programme ist nicht mit der Timer-Funktion verstellbar. Wenn die Start/Stop-Taste mitten im Programm gedrückt wird, hört das Gerät auf zu arbeiten und die Programmdauer auf dem Display wird auf die anfängliche Laufzeit zurückgesetzt. Wenn das Einstellrad auf Standby (Ⓢ) gestellt wird, zeigt das Display „0:00“ an.

Smoothies Eiskreationen Suppen   

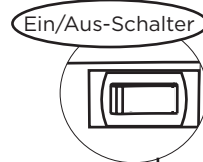
**Fehlercodes:** Sollte ein Fehlercode auf dem Display erscheinen, notieren Sie sich die Zahlen hinter dem Fehlercode und wenden Sie sich an den Vitamix-Kundenservice oder Ihren Vertreter, um das Problem zu beheben.

**Motor:** Der Motor wurde mit einem integrierten Überhitzungsschutz konzipiert. Sollte der Mixer nicht sofort starten, vergewissern Sie sich, dass das Gerät angeschlossen und der Ein/Aus-Schalter eingeschaltet ist. Sollte sich der Motor überhitzt haben, lassen Sie ihn zunächst für 20-45 Minuten abkühlen.

Tipp, um eine „Überladung“ Ihres Mixers zu vermeiden:

- Für den anfänglichen Gebrauch Ihres Mixers empfehlen wir Ihnen, ausschließlich Rezepte von Vitamix zu verwenden.
- Verarbeiten Sie Rezepte nicht bei niedrigeren Geschwindigkeiten als empfohlen.
- Verarbeiten Sie Rezepte nicht bei höheren Geschwindigkeiten als empfohlen.
- Verarbeiten Sie Rezepte nicht länger als empfohlen.
- Verwenden Sie den Stößel, um dickflüssige Mischungen zu verarbeiten und achten Sie darauf, dass die Zutaten gut durchmischt werden.

**Stößel:** Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Nutzen Sie den im Lieferumfang Ihres Mixers enthaltenen Stößel. Wenn der Stößel verwendet wird, sollte der Behälter nicht zu mehr als zwei Dritteln gefüllt sein. Zur Vermeidung von Überhitzung nutzen Sie den Stößel NICHT länger als 30 Sekunden am Stück.

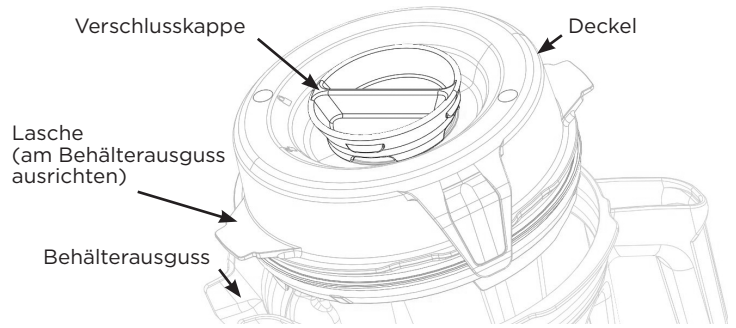
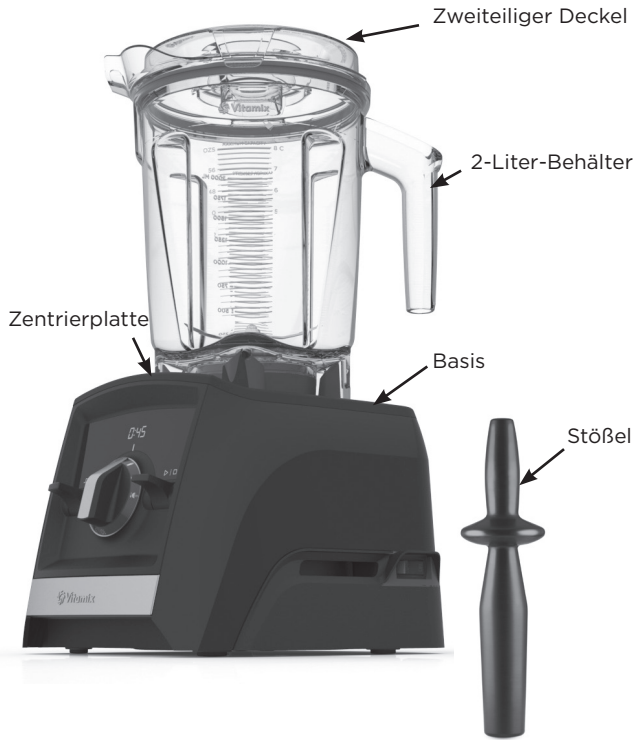


**Bedienfeld des A2500i**



**Variabler Geschwindigkeitsregler mit Programmen**

# BAUTEILE UND FUNKTIONEN



## Behälter, Deckel, Verschlusskappe und Stößel

### ⚠ VORSICHT



#### Rotierende Klingen können Verletzungen verursachen.

Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Nutzen Sie den im Lieferumfang Ihres Mixers enthaltenen Stößel.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen Deckel und Verschlusskappe stets aufgesetzt sein.
- Schalten Sie den Mixer niemals ein, ohne sich zuvor vergewissert zu haben, dass der Deckel fest aufgesetzt ist.
- Die Verschlusskappe enthält Markierungen, sodass Sie als Messbecher verwendet werden kann.
- Setzen Sie die Verschlusskappe durch die Öffnung im Deckel ein. Verriegeln Sie die Kappe durch Drehen im Uhrzeigersinn. Zum Entfernen gegen den Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen.
- Nehmen Sie die Verschlusskappe heraus, um den Stößel zu verwenden oder Zutaten hinzuzufügen.
- Veraltete Vitamix-Behälter (C Series, G Series und S Series) können nicht mit dem Ascent-Mixersockel betrieben werden.

## Zubehör

Für die Zubereitung kreativer Rezepte ist Zubehör erhältlich. Besuchen Sie [vitamix.com](http://vitamix.com) für Produktangebote und neue Ideen.

### ⚠ WARNUNG



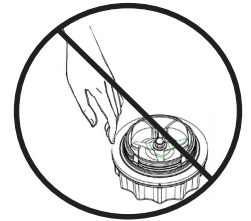
#### Verletzungsvorbeugung: NIEMALS SICH BEWEGENDE TEILE BERÜHREN.

Weder Hände noch Küchengeräte in Behälter oder Becher einführen, während der Mixer in Betrieb ist. NIEMALS Finger oder Küchengeräte in Nähe rotierender Klingen halten.

Die Klingen drehen sich weiter, bis sie am Ende eines Mixzyklus zum vollständigen Stillstand kommen. Warten Sie, bis die Klingen zum vollständigen Stillstand gekommen sind, bevor Sie die Klingebasis und die Becher anfassen.

Achten Sie darauf, dass die Pfeile auf der Klingebasis und dem Becher oder der Schüssel richtig aufeinander ausgerichtet sind, BEVOR Sie mit dem Mixen beginnen.

Wenn sich der Becher während des Betriebs von der Klingebasis löst, schalten Sie das Gerät AUS und warten Sie, bis der Motor und die Klingen zum vollständigen Stillstand kommen, bevor Sie den Becher und die Klingebasis von der Motorbasis trennen.



### ⚠ WARNUNG



Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten in großen Behältern nie mit Geschwindigkeiten über 1. Entweichender Dampf, Spritzer oder Inhalt können zu Verbrennungen führen. Beginnen Sie stets mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und erhöhen Sie sie langsam bis auf 10.



Verwenden Sie Ihren 0,6-L-Becher oder Ihre 240-ml-Schüssel NICHT, um Zutaten zu erhitzen oder warme Flüssigkeiten zu mixen. Durch die Beigabe von erhitzten Zutaten und Flüssigkeiten kann im Behälter Innendruck entstehen, wodurch der Becher zerspringen und Verletzungen verursachen kann.



Betreiben Sie Ihr Gerät NICHT länger als 75 Sekunden am Stück, wenn Sie den 0,6-L-Becher oder die 240-ml-Schüssel verwenden.



Wenn ein Becher sich heiß anfühlt bzw. Dunst oder Dampf abgibt, muss der Betrieb umgehend unterbrochen und der Mixer ausgeschaltet oder vom Strom getrennt werden. Lassen Sie Becher und Zutaten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die Klingebasis entfernen.



Teile werden bei längerem Betrieb heiß.

NIEMALS die Antriebs-Schraubnuss am Mixersockel oder die Antriebs-Keilschraube an der Klingebasis anfassen.

Um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden, sollten die Becher (einschließlich der Klingebasis und Deckel) NIEMALS in der Mikrowelle verwendet werden.

**Hinweis:** Die hier genannten Becher sind optionales Zubehör für die Mixer der Ascent Series. Bitte besuchen Sie [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com) für weitere Informationen.

## ⚠️ WARNUNG



Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten in großen Behältern nie mit Geschwindigkeiten über 1. Entweichender Dampf, Spritzer oder Inhalt können zu Verbrennungen führen. Beginnen Sie stets mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und erhöhen Sie sie langsam bis auf 10.



Verwenden Sie Ihren 0,6-L-Becher oder Ihre 240-ml-Schüssel NICHT, um Zutaten zu erhitzen oder warme Flüssigkeiten zu mixen. Durch die Beigabe von erhitzten Zutaten und Flüssigkeiten kann im Behälter Innendruck entstehen, wodurch der Becher zerspringen und Verletzungen verursachen kann.



Betreiben Sie Ihr Gerät NICHT länger als 75 Sekunden am Stück, wenn Sie einen Becher oder eine Schüssel verwenden.

Wenn ein Becher sich heiß anfühlt bzw. Dampf oder Dampf abgibt, muss der Betrieb umgehend unterbrochen und der Mixer ausgeschaltet oder vom Strom getrennt werden. Lassen Sie Becher und Zutaten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die Klingebasis entfernen.



Teile werden bei längerem Betrieb heiß.

NIEMALS die Antriebs-Schraubnuss am Mixersockel oder die Antriebs-Keilschraube an der Klingebasis anfassen.

Um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden, sollten die Becher (einschließlich der Klingebasis und Deckel) NIEMALS in der Mikrowelle verwendet werden.

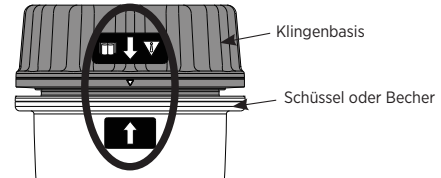


**WICHTIG!** Verwenden Sie bei dem großen Behälter stets den Deckel und die Verschlusskappe, während der Mixer in Betrieb ist. Schalten Sie den Mixer niemals ein, ohne sich zuvor vergewissert zu haben, dass der Deckel und die Verschlusskappe fest aufgesetzt sind. Warten Sie nach dem Mixen so lange, bis die Klängen vollständig zur Ruhe gekommen sind, bevor Sie den Deckel oder den Behälter/Becher vom Mixersockel entfernen.

- Der Ein/Aus-Schalter befindet sich auf der rechten Seite des Sockels. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter ein (Position I). Wenn sich kein Behälter auf dem Mixersockel befindet, wird nach dem Einschalten des Mixers das Symbol --- auf dem Bedienfeld angezeigt.
- Befüllen Sie Ihren Behälter gemäß dem Rezept oder der unten aufgelisteten Befüllungsreihenfolge.

- Führen Sie einen der folgenden Schritte durch:
  - Große Behälter: Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Richten Sie eine Lasche des Deckels am Behälterausguss aus, um die korrekte Ausrichtung und Abdichtung des Deckels zu gewährleisten. Drücken Sie den Deckel nach unten, bis die beiden Laschen unter der Abdichtung des Behälters einrasten. Setzen Sie die Verschlusskappe ein. Drehen Sie die Verschlusskappe zur Verriegelung im Uhrzeigersinn.
  - Becher: Suchen Sie nach den Pfeilen auf der Klingebasis und dem Becher oder der Schüssel. Die Pfeile sind wichtig zur Ausrichtung, um die sichere Nutzung des Produkts zu garantieren. Dichten Sie das Untergewinde der Klingebasis ab. Die Dichtung sollte eng und gleichmäßig um das Gewinde passen. Drehen Sie die Klingebasis im Uhrzeigersinn auf den Becher.

**ACHTUNG! Befestigen Sie die Klingebasis am Becher oder an der Schüssel, bis die Pfeile aufeinander ausgerichtet sind.**



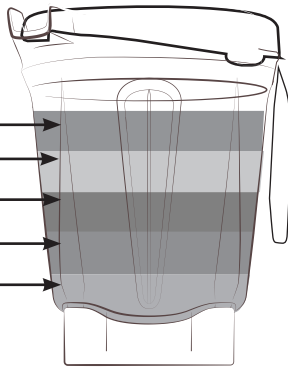
- Bringen Sie den Behälter (oder den Becher und die Klingebasis) am Mixersockel an. Variable Geschwindigkeit 1 wird angezeigt, wenn ein Behälter/Becher erkannt wird und der Mixer betriebsbereit ist.
- Führen Sie einen der folgenden Schritte durch:
  - Zur Verwendung der variablen Geschwindigkeit:
    - Drehen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn, bis die variable Geschwindigkeit 1 auf dem Bedienfeld angezeigt wird.
    - Verwenden Sie die Symbole +/- zur Einstellung der Mixzeit.
    - Drücken Sie die Taste Start/Stop. Die Klängen beginnen, sich zu drehen, und der Timer zählt die Minuten und Sekunden, die der Mixvorgang andauert.
    - Wählen Sie mithilfe des variablen Geschwindigkeitsreglers während des Mixvorgangs eine Drehgeschwindigkeit zwischen 1 und 10 aus, um die Geschwindigkeit der Klängen zu erhöhen oder zu reduzieren.
    - Drehen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler nach dem Mixvorgang gegen den Uhrzeigersinn bis auf Standby (⏻) und drücken Sie die Taste Start/Stop.
  - Zur Verwendung von Programmen:

**Hinweis: Das Suppenprogramm kann bei Verwendung von Bechern nicht genutzt werden. NIEMALS warme Flüssigkeiten im Becher oder in der Schüssel mixen.**

- Drücken Sie das Symbol für das gewünschte Programm (die standardmäßige Programmzeit und die regulierbare Geschwindigkeitseinstellung werden auf dem Bedienfeld angezeigt).
  - Drücken Sie die Taste Start/Stop, um das Programm zu starten (der Mixer wird am Ende des Programms automatisch abgeschaltet). Sie können jederzeit Start/Stop drücken, um das Programm manuell zu unterbrechen.
- Wenn die Mischung sich innerhalb des Mixers nicht mehr bewegt:**
    - Große Behälter: Führen Sie den Stößel durch die Öffnung in der Verschlusskappe ein und rühren Sie um, bis es „blubbert“. Sollte dies nicht funktionieren, schalten Sie den Motor mithilfe des Ein/Aus-Schalters aus. Entfernen Sie den Behälter vom Mixersockel und verwenden Sie einen Gummispatel, um die Luftbläschen von den Klängen zu entfernen. Geben Sie bei Bedarf Flüssigkeit hinzu. Setzen Sie den Deckel und die Verschlusskappe erneut auf. Bringen Sie den Behälter erneut am Mixersockel an und fahren Sie mit dem Mixen fort.
    - Becher/Schüsseln: Schalten Sie den Motor mithilfe des Ein/Aus-Schalters aus. Warten Sie, bis die Klängen zum Stillstand kommen. Entfernen Sie Becher und Klingebasis vom Mixersockel. Drehen Sie den Becher um. Schrauben Sie die Klingebasis vom Becher ab. Rühren Sie die Mischung um. Geben Sie bei Bedarf Flüssigkeit hinzu. Schrauben Sie die Klingebasis erneut an, bringen Sie sie am Mixersockel an und fahren Sie mit dem Mixen fort.

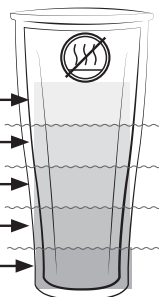
Große Behälter

- Eis & gefrorene Zutaten
- Obst & Gemüse
- Blattgemüse
- Trockenzutaten
- Flüssigkeiten



0,6-L-Becher

- Flüssigkeiten
- Trockenzutaten
- Blattgemüse
- Obst & Gemüse
- Eis & gefrorene Zutaten



Hinweis: Zutaten für Becher werden in der umgekehrten Reihenfolge der Zutaten für große Behälter hinzugefügt.

**NIEMALS warme Flüssigkeiten im 0,6-L-Becher oder in der 240-ml-Schüssel mixen!**



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

1. Wischen Sie die Basis mit einem warmen, feuchten Tuch ab und reinigen Sie sie mit einem trockenen, weichen Tuch. Reinigen Sie die Behälter, Becher, Deckel, Verschlusskappe und den Stößel mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie alle Teile ab. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen.
2. Wählen Sie einen Platz auf der Küchenzeile, der eben, trocken und sauber ist. Stecken Sie den Mixer in eine geerdete, 3-polige Steckdose.

**Hinweis:** Ihr Vitamix-Behälter ist so konstruiert, dass er vollständig gereinigt werden kann, ohne die Haltermutter und den Klingeneinsatz entfernen zu müssen. Versuchen Sie NICHT, die Haltermutter oder den Klingeneinsatz vom Behälter zu lösen. Unsere normalen Reinigungs- und Desinfektionsverfahren oder ein Spülmaschinen-Reinigungsvorgang gewährleisten eine vollständige und gründliche Reinigung Ihres Behälters und seiner Komponenten. Wenn Ihr Behälter beschädigt ist, benutzen Sie ihn bitte nicht. Kontaktieren Sie UMGEHEND den Vitamix-Kundenservice.

## Pflege und Reinigung der großen Behälter:

### Reinigung:

1. Befüllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmen Wasser und geben Sie einige Tropfen Spülmittel dazu.
2. Verriegeln Sie den gesamten 2-teiligen Deckel.
3. Bringen Sie den Behälter an der Basis an.
4. Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste.
5. Erhöhen Sie die variable Geschwindigkeit langsam bis auf 10.
6. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
7. Stellen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler zurück auf 1 und drücken Sie die Taste Start/ Stopp.
8. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie abtropfen.

### Zur Desinfektion: (Bleichmittel) (Vollbehälter)

1. Befolgen Sie die Reinigungshinweise oben.
2. Befüllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und geben Sie anderthalb Teelöffel flüssiges Bleichmittel hinzu.
3. Verriegeln Sie den gesamten 2-teiligen Deckel.
4. Bringen Sie den Behälter an der Basis an.
5. Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste.
6. Erhöhen Sie die variable Geschwindigkeit langsam bis auf 10.
7. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
8. Stellen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler zurück auf 1 und drücken Sie die Taste Start/ Stopp.
9. Lassen Sie die Mischung weitere anderthalb Minuten im Behälter.
10. Gießen Sie das Gemisch aus Wasser und Bleichmittel aus. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen. Nach der Desinfektion nicht ausspülen.

### Zur Desinfektion: (Essig) (Vollbehälter)

1. Befolgen Sie die Reinigungshinweise oben.
2. Bereiten Sie die Essiglösung zu: für den 2-Liter-Behälter 475 ml Essig in 475 ml Wasser verdünnen.
3. Verriegeln Sie den gesamten 2-teiligen Deckel.
4. Bringen Sie den Behälter an der Basis an.
5. Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste.
6. Erhöhen Sie die variable Geschwindigkeit langsam bis auf 10.
7. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
8. Stellen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler zurück auf 1 und drücken Sie die Taste Start/ Stopp.
9. Lassen Sie die Mischung weitere drei Minuten im Behälter. Die gesamte Kontaktzeit der Essiglösung im Behälter sollte 5 Minuten betragen.
10. Gießen Sie die Essiglösung aus dem Behälter über die Innenseite des 2-teiligen Deckels. Wiederholen Sie den Desinfektionsvorgang ein zweites Mal.
11. Lassen Sie Behälter und Deckel an der Luft trocknen. Nach der Desinfektion nicht ausspülen. Bei Bedarf vor dem nächsten Gebrauch ausspülen.

### Deckel, Verschlusskappe, Zentrierplatte und Stößel

Die Teile sind spülmaschinenfest. Wenn Sie es bevorzugen, können Sie die Teile auch in warmem Seifenwasser reinigen. Unter fließendem Wasser abspülen und danach abtrocknen.

## Reinigung per Mixvorgang: (0,6-Liter-Becher und 240-ml-Schüssel)

1. Befüllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und geben Sie einige Tropfen Spülmittel dazu. MIXEN SIE KEIN HEI ES WASSER.
2. Bringen Sie eine Dichtung am unteren Gewinde der Klingebasis an. Die Dichtung sollte eng und gleichmäßig am Gewinde anliegen. Befestigen Sie die Klingebasis am Becher, indem Sie diesen so lange im Uhrzeigersinn drehen, bis er gerade fest sitzt.
3. Bringen Sie den Becher und die Klingebasis am Sockel an.
4. Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste. Erhöhen Sie die variable Geschwindigkeit langsam bis auf 10.
5. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
6. Stellen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler zurück auf 1 und drücken Sie die Taste Start/Stop.
7. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und lassen Sie sie abtropfen.

### Desinfizierung: (Bleichmittel) (0,6-Liter-Becher und 240-ml-Schüssel)

1. Befolgen Sie die Reinigungshinweise oben.
2. Befüllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und geben Sie einen halben Teelöffel flüssiges Bleichmittel hinzu. MIXEN SIE KEIN HEI ES WASSER.
3. Bringen Sie eine Dichtung am unteren Gewinde der Klingebasis an. Die Dichtung sollte eng und gleichmäßig am Gewinde anliegen. Befestigen Sie die Klingebasis am Becher, indem Sie diesen so lange im Uhrzeigersinn drehen, bis er gerade fest sitzt.
4. Bringen Sie den Becher und die Klingebasis am Sockel an.
5. Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste.
6. Erhöhen Sie die variable Geschwindigkeit langsam bis auf 10.
7. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
8. Stellen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler zurück auf 1 und drücken Sie die Taste Start/Stop.
9. Lassen Sie die Mischung weitere anderthalb Minuten im Behälter.
10. Gießen Sie das Gemisch aus Wasser und Bleichmittel aus. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen. Nach der Desinfektion nicht ausspülen.

### Desinfizierung (des 0,6-Liter-Bechers und der 240-ml-Schüssel) mit Essig (mindestens 5 % Säuregehalt):

- Hinweis:** Falls der Essig einen höheren Säuregehalt hat, kann die Wassermenge erhöht werden, um eine mindestens 2,5-prozentige Lösung zu erreichen. Zum Beispiel verwenden Sie bei 10 % Säuregehalt einen Teil Essig zu 3 Teilen Wasser.
1. Befolgen Sie die Reinigungshinweise oben.
  2. Befüllen Sie den Behälter mit 150 ml Wasser und 150 ml weißem Essig (bzw. mit 60 ml Wasser und 60 ml weißem Essig). MIXEN SIE KEIN HEI ES WASSER.
  3. Bringen Sie eine Dichtung am unteren Gewinde der Klingebasis an. Die Dichtung sollte eng und gleichmäßig am Gewinde anliegen. Befestigen Sie die Klingebasis am Becher, indem Sie diesen so lange im Uhrzeigersinn drehen, bis er gerade fest sitzt. Bringen Sie den Becher und die Klingebasis am Sockel an.
  4. Verwenden Sie die variable Geschwindigkeit:
    - a. Drücken Sie auf die Start/Stop-Taste.
    - b. Erhöhen Sie die variable Geschwindigkeit langsam bis auf 10.
    - c. Lassen Sie das Gerät 60 Sekunden lang laufen.
    - d. Stellen Sie den variablen Geschwindigkeitsregler zurück auf 1 und drücken Sie die Taste Start/Stop.
  5. Lassen Sie die Mischung weitere 4 Minuten im Behälter (5 Minuten gesamte Kontaktzeit).
  6. Gießen Sie das Essiggemisch aus. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen. Nach der Desinfektion nicht ausspülen.

## ⚠️ WARNUNG



### Zur Vorbeugung von Verletzungen und Schäden:

Zur Vermeidung eines unbeabsichtigten Einschaltens sollten Sie den Mixer vor der Reinigung ausschalten und vom Stromnetz trennen.

## ⚠️ WARNUNG



### Gefahr eines Stromschlags:

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung des Motorsockels stets zuerst vom Netz. Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Bei Nichtbefolgung der Anweisungen besteht Todes- oder Stromschlaggefahr.



### Motorsockel

1. Schalten Sie den Mixer aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.
2. Reinigen Sie die äußere Oberfläche mit einem feuchten, weichen Tuch oder Schwamm, der in einer milden Lösung aus Spülmittel und warmem Wasser ausgespült wurde. Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser ein. Die Zentrierplatte kann für eine gründlichere Reinigung abgenommen werden.
3. Trocknen Sie alle Flächen sofort und reiben Sie das Gerät mit einem weichen Tuch trocken.

## ⚠️ WARNUNG



**Verletzungsvorbeugung: NIEMALS SICH BEWEGENDE TEILE BERÜHREN.**

**Weder Hände noch Küchengeräte in Behälter oder Becher einführen, während der Mixer in Betrieb ist.**

**NIEMALS Finger oder Küchengeräte in Nähe rotierender Klingen halten.**

Die Klingen drehen sich weiter, bis sie am Ende eines Mixzyklus zum vollständigen Stillstand kommen. Warten Sie, bis die Klingen zum vollständigen Stillstand gekommen sind, bevor Sie die Klingebasis und die Becher anfassen.

Achten Sie darauf, dass die Pfeile auf der Klingebasis und dem Becher oder der Schüssel richtig aufeinander ausgerichtet sind, BEVOR Sie mit dem Mixen beginnen.

Wenn sich der Becher während des Betriebs von der Klingebasis löst, schalten Sie das Gerät AUS und warten Sie, bis der Motor und die Klingen zum vollständigen Stillstand kommen, bevor Sie den Becher und die Klingebasis von der Motorbasis trennen.



## ⚠️ WARNUNG



**Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten in großen Behältern nie mit Geschwindigkeiten über 1. Entweichender Dampf, Spritzer oder Inhalt können zu Verbrennungen führen. Beginnen Sie stets mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und erhöhen Sie sie langsam bis auf 10.**



**Verwenden Sie Ihren 0,6-L-Becher oder Ihre 240-ml-Schüssel NICHT, um Zutaten zu erhitzen oder warme Flüssigkeiten zu mixen. Durch die Beigabe von erhitzten Zutaten und Flüssigkeiten kann im Behälter Innendruck entstehen, wodurch der Becher zerspringen und Verletzungen verursachen kann.**



**Betreiben Sie Ihr Gerät NICHT länger als 75 Sekunden am Stück, wenn Sie den 0,6-L-Becher oder die 240-ml-Schüssel verwenden.**

**Wenn ein Becher sich heiß anfühlt bzw. Dunst oder Dampf abgibt, muss der Betrieb umgehend unterbrochen und der Mixer ausgeschaltet oder vom Strom getrennt werden. Lassen Sie Becher und Zutaten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie die Klingebasis entfernen.**



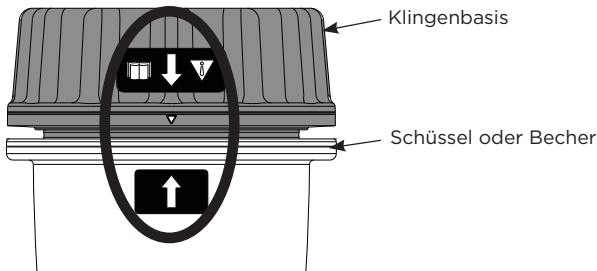
Teile werden bei längerem Betrieb heiß.

NIEMALS die Antriebs-Schraubnuss am Mixersockel oder die Antriebs-Keilschraube an der Klingebasis anfassen.



Um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden, sollten die Becher (einschließlich der Klingebasis und Deckel) NIEMALS in der Mikrowelle verwendet werden.

## ACHTUNG!



Klingebasis

Schüssel oder Becher

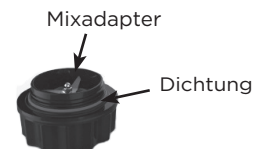
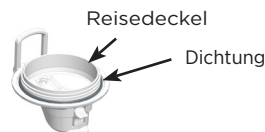
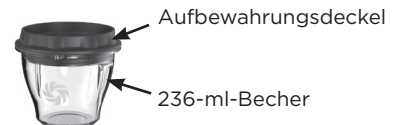
**Befestigen Sie die Klingebasis am Becher oder an der Schüssel, bis die Pfeile aufeinander ausgerichtet sind.**

### GEBRAUCH

Siehe MIXEN auf Seite 6.

### Reinigung

Siehe PFLEGE UND REINIGUNG auf Seite 7.



## 10 Jahre Gerätegarantie

### 1. PRODUKTREGISTRIERUNG.

Sie können sich online unter [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty) registrieren oder unsere Keimling Naturkost GmbH +49 4161/51 160. Ihre Rechte aus der Garantie werden nicht eingeschränkt, wenn Sie Ihr Produkt nach dem Kauf nicht registrieren. Allerdings ermöglicht die Registrierung Vitamix eine bessere Bearbeitung eventueller Kundendienstansprüche.

### 2. WER KANN DIE GARANTIE IN ANSPRUCH NEHMEN?

Diese Garantie wird von Vitamix nur Eigentümern dieses Mixers für den persönlichen Hausgebrauch gewährt. Diese Garantie gilt nicht für Produkte, die für kommerzielle Zwecke, zur Vermietung oder zum Weiterverkauf bestimmt sind. Sollte der Mixer während des 10-Jahres-Zeitraums in das Eigentum einer anderen Person übergehen, aktualisieren Sie bitte die Eigentümerdaten auf [vitamix.com](http://vitamix.com).

### 3. WAS IST ABGEDECKT?

Vitamix garantiert dem Eigentümer bei Funktionsausfall dieses Mixers (**ein „Mixer“ besteht aus einer Mixer-Basisstation mit Motorsockel sowie allen Behältern, Deckeln und Stößeln, die zusammen gekauft wurden**) innerhalb von 10 Jahren ab Kaufdatum aufgrund eines Material- oder Verarbeitungsfehlers oder durch normalen Verschleiß aufgrund der üblichen Verwendung in einem Privathaushalt, innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt des reklamierten Mixers kostenlos eine Reparatur desselben oder der fehlerhaften Teile vorzunehmen.

Wenn, im alleinigen Ermessen von Vitamix stehend, eine Reparatur des fehlerhaften Mixers oder Mixerbestandteils nicht möglich ist, wird Vitamix wahlweise (A) den Mixer kostenlos ersetzen oder (b) dem Eigentümer den vollen Kaufpreis erstatten, es sei denn, Vitamix erhält zuvor eine Mitteilung durch den Eigentümer über die bevorzugte Vorgehensweise.

### 4. WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Diese Garantie gilt nicht für Mixer, die kommerziell oder außerhalb eines Privathaushalts verwendet werden. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, etwa Verfärbungen oder die Auswirkungen des Einsatzes von Poliermitteln oder angesammelten Nahrungsreste. Diese Garantie ist nur gültig, wenn der Mixer in Übereinstimmung mit den Anweisungen, Warnhinweisen und Sicherheitsvorkehrungen in der Bedienungsanleitung verwendet und gewartet wird.

**Behälter: Die Verarbeitung bestimmter Kräuter und Gewürze im Behälter/Becher führt zu kosmetischen Veränderungen am Behälter/Becher und kann ebenfalls dazu führen, dass die Klingen frühzeitig verschleifen. Spuren von Sand sowie harte, grobkörnige und scheuernde Kräuter können ebenfalls ein frühzeitiges Verschleifen der Klingen verursachen. Kräuter können ätherische Öle enthalten, die vom Behälter/Becher aufgenommen werden und dauerhafte Verfärbungen verursachen können.**

Vitamix übernimmt keine Kosten, die aus nicht autorisierten Garantiereparaturen entstehen.

**REPARATUR, ERSATZ ODER ERSTATTUNG DES KAUFPREISES SIND DIE EINZIGEN DEM KÄUFER ZUSTEHENDEN RECHTSMITTEL UND STELLEN DIE EINZIGE HAFTUNGSVERPFLICHTUNG VON VITAMIX IM RAHMEN DIESER GARANTIE DAR. KEIN MITARBEITER ODER VERTRETER VON VITAMIX IST BERECHTIGT, WEITERGEHENDE GARANTIE ZU ÜBERNEHMEN ODER FÜR VITAMIX VERBINDLICHE ÄNDERUNGEN AN DIESER GARANTIE VORZUNEHMEN. DEMENTSPRECHEND KANN SICH DER KÄUFER NICHT AUF ENTSPRECHENDE ÄUSSERUNGEN BERUFEN, DIE EIN MITARBEITER ODER VERTRETER VON VITAMIX IHM GEGENÜBER GEMACHT HAT. VITAMIX HAFTET IN KEINEM FALL, WEDER AUF VERTRAGLICHER BASIS NOCH AUFGRUND VON SCHADENERSATZ, HAFTUNGSFREISTELLUNGEN, GARANTIEN, SCHADENERSATZRECHT (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), GEFÄHRDUNGSHAFTUNG ODER AUS SONSTIGEN GRÜNDEN FÜR BESONDERE, INDIREKTE, BEGLEIT- ODER FOLGESCHÄDEN, UNTER ANDEREM GEWINN- ODER UMSATZEINBUSSEN.**

In einigen Ländern ist ein Garantieausschluss nicht zulässig. In diesen Ländern treffen die oben beschriebenen Einschränkungen möglicherweise nicht für Sie zu. Außerhalb der USA und Kanadas gelten abweichende Garantiebedingungen.

### 5. WODURCH ERLISCHT DER GARANTIEANSPRUCH?

Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, nachlässige Nutzung, Veränderungen am Mixer, ihn ungewöhnlichen oder extremen Bedingungen auszusetzen sowie die Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen in diesem Handbuch führen zum Erlöschen der Garantie.

Die Garantie erlischt ebenfalls, wenn Reparaturen am Mixer oder einem Bestandteil des Mixers durch andere Personen als Vitamix Mitarbeiter oder einen von Vitamix autorisierten Dienstleister vorgenommen werden oder wenn ein Bestandteil eines Mixers, der von dieser Garantie abgedeckt ist, in Kombination mit einem Motorsockel oder Behälter verwendet wird, der nicht ausdrücklich durch Vitamix dafür zugelassen wurde.

### 6. AUTORISIERUNG VON RÜCKSENDUNGEN IM RAHMEN DIESER GARANTIE.

Für den Fall, dass Sie eine Kundendienstleistung oder eine Reparatur benötigen, wenden Sie sich bitte an den Keimling Naturkost GmbH on +49 4161/51 160. Es müssen das Kaufdatum und ein Kaufnachweis für alle Mixer vorgelegt werden, die nicht bei Vitamix registriert worden sind. Für Mixer, die von dieser Garantie abgedeckt sind, erhalten Sie eine RMA-Nummer, aktuelle Versandanweisungen und ein frachtfreies Retourenetikett zur Abholung und Rückgabe des Geräts. Vitamix übernimmt die standardmäßigen Versandkosten für das Einsenden eines Mixers zu Wartungs- und Reparaturzwecken und die Rücksendung des Mixer an Sie, nachdem durch die Garantie abgedeckte Reparaturen oder ein Ersatz erfolgt sind. Die Kosten für besondere Versandwünsche trägt der Käufer.

Innerhalb der USA und Kanada wird diese Garantie direkt durch die Vita-Mix Corporation erfüllt.

#### United States

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

#### International Customers

Keimling Naturkost GmbH  
Zum Fruchthof 7a  
Buxtehude  
21614  
+49 4161/51 160  
[www.keimling.de](http://www.keimling.de)  
[naturkost@keimling.de](mailto:naturkost@keimling.de)

Falls Sie Vitamix nicht innerhalb von 48 Stunden nach Erhalt des zurückgesandten Produktes über ein Problem, einschließlich Schäden, die bei der Lieferung entstanden sind, informieren, gilt das Produkt als „wie besehen“ abgenommen.

# INTERNATIONALE KONTAKTDATEN

<p><b>EUROPA</b></p> <p><b>BELGIEN</b> Dalcq SA 86 Rue de Hainaut 6180 Courcelles Belgien Tel: +32 (0) 19 63 38 33 www.theblender.be</p> <p><b>BOSNIEN &amp; HERZEGOWINA</b> Enzita d.o.o. Pave Radana br. 15 Banja Luka, 78000 Bosnien und Herzegowina Tel: +387 (0) 66 117 188 www.Enzita.ba info@enzita.ba</p> <p><b>BULGARIEN</b> Enzita EOOD Simeonovsko shose 33 Sofia, 1000 Bulgarien Tel: +389 (0) 76 487 171 www.Enzita.bg info@enzita.ba</p> <p><b>KROATIEN</b> Enzita d.o.o. Avenija Dubrovnik 15 Zagrebački velesajam (Kineski paviljon) Zagreb, 10020 Kroatien Tel: +385 (0) 99 81 59 050 www.Enzita.hr info@enzita.ba</p> <p><b>TSCHECHISCHE REPUBLIK</b> Traminal s.r.o. Kaprova 42/14 11000 Prag 1 Tschechische Republik Tel: + 420.773.753.333 www.atranet.cz</p> <p><b>DÄNEMARK</b> High on Life ApS Bakkelyvej 2 8680 Ry Dänemark Tel: (+45) 42 78 32 76 info@highonlife.dk</p> <p><b>FRANKREICH</b> Wismer S.A. Zone Inova 3000 - allée n°5 88150 Thaon les Vosges Frankreich Tel: +33.(0)3.29.82.27.71 www.wismer.fr</p>	<p><b>FINNLAND</b> Primulator Oy Työpajankatu 10A FI- 00580 Helsinki Finnland Tel: (+358) 972.60622 www.theblender.fi</p> <p><b>ITALIEN</b> KUNZI S.p.A. Via L. Ariosto, 19 - I - 20091 Bresso (MI) Italien Tel: (+39) 02.61.45.16.1 Fax: (+39) 02.66.500.55.3 www.kunzi.it info@kunzi.it</p> <p><b>OSTEUROPA</b> Hollaender Elektro GmbH &amp; Co.KG Flinschstrasse 35, 60388 Frankfurt Deutschland Tel: +49 69 4990131 gmbh@hollaender- elektro.de</p> <p><b>ISLAND</b> Kaelitaekni Ltd. Rauðagerði 25 108 Reykjavik Island Tel: (+49) 89.864987.0 www.cooltech.is</p> <p><b>LITAUEN</b> Zaliavalgis.lt Dovanu stotele UAB Pamenkalnio g. 1 01116 Vilnius, Litauen Tel: (+370) 52611011 Tel: (+370) 61562740 www.zaliavalgis.lt info@zaliavalgis.lt</p> <p><b>LUXEMBURG</b> Dalcq SA 86 Rue de Hainaut 6180 Courcelles Belgien Tel: +32 (0) 19 63 38 33 www.theblender.be</p> <p><b>MAZEDONIEN</b> Nutri Vita Mile Pop Jordanov 23a/51000 Skopje Mazedonien Tel: (+389) 70.272.072 www.vitamix.mk</p>	<p><b>MONTENEGRO</b> Enzita d.o.o. Podgorica, 1000 Montenegro Tel: +381 (0) 65 21 550 65 www.Enzita.me info@enzita.me</p> <p><b>NIEDERLANDE</b> MultiBrands Marketing &amp; Sales BV Heereweg 337-A 2161 BL Sassenheim Niederlande Tel: +31 (0) 252 241240 Fax: +31 (0) 252 241244 info@multibrands.nl</p> <p><b>NORWEGEN</b> Lindenbaum Agenturer AB Hardemogatan 7 S-124 67 Bandhagen Schweden Tel: +(46) 857.034.777 www.theblender.se info@theblender.se</p> <p><b>POLEN</b> Logo S.C. Ul. Kraszowicka 81 58-100 Świdnica Polen Tel: (+48) 71735 66 60 www.bestblender.pl info@bestblender.pl</p> <p><b>RUMÄNIEN</b> Quark S.R.L. Str. Mizil 2B, Sector 3032265 Bukarest Rumänien Tel: (+40) 21 345 1725 www.BeOrganic.ro office@quark.com.ro</p> <p><b>SERBIEN</b> Enzita d.o.o. Leposave Vujošević 11/14 Belgrad, 11000 Serbien Tel: +381 (0) 65 21 550 65 www.Enzita.rs info@enzita.rs</p> <p><b>SPANIEN</b> CONASI Carlos V n°4 Bajos 23680 Alcalà la Real (Jaén) Spanien Tel: (+34) 953 10 25 60 www.conasi.eu info@conasi.eu</p>	<p><b>SLOWAKEI</b> Settour Slovakia spol. s r.o. Lazaretská 29 811 09 Bratislava Slowakei Tel: +421.2.52932868-9 amatko@settour.sk</p> <p><b>SCHWEDEN</b> Lindenbaum Agenturer AB Hardemogatan 7 S-124 67 Bandhagen Schweden Tel: (+46) 08-570 347 77 www.theblender.se</p> <p><b>DEUTSCHLAND</b> Keimling Naturkost GmbH Zum Fruchthof 7a 21614 Buxtehude Deutschland Tel: (+49) 4161.51160 www.keimling.de</p> <p><b>ÖSTERREICH</b> Hollaender Elektro GmbH &amp; Co. KG Flinschstrasse 35, 60388 Frankfurt Deutschland Tel: +49 69 4990131 gmbh@hollaender-elektro.de</p> <p><b>SCHWEIZ</b> Keimling Naturkost Fürstenlandstrasse 96 9014 St. Gallen Schweiz Tel: 0800 534 654 www.keimling.ch</p> <p><b>GRO BRITANNIEN &amp; IRLAND</b> Vita-Mix Europe LTD Regus Woburn Place 16 Upper Woburn Place Office number 318 London WC1H 0AF Tel: (+44) 0800 587 0019 www.vitamix.co.uk</p>	<p><b>AFRIKA &amp; NAHER OSTEN</b></p> <p><b>SÜDAFRIKA</b> CONGLOMUS CC T/A HEALTHMAKERS 9 Hoog Street Utrecht ZA Tel: +(27) 34 331 4824 www.healthmakers.co.za sales@healthmakers.co.za</p> <p><b>ISRAEL</b> New Horizon Maskit 27 Herzlia 46733 Israel Tel: (+972) 9.9576422 Tel: (+972) 1.700.70.2009 www.newhorizon.co.il</p> <p><b>BAHRAIN, KUWAIT, OMAN, KATAR UND SAUDI-ARABIEN</b> 4Homes FZCO PO Box 61379, Dubai VAE. Tel: +971 4 3807611 Fax: +971 4 387612 4homes@4homes.ae www.tavolashop.com</p> <p><b>VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE</b> Vitality General Trading LLC PO Box 73265 Dubai Vereinigte Arabische Emirate Tel: +971 (0) 561089662 www.vitality.ae info@vitality.ae 4Homes FZCO PO Box 61379, Dubai, VAE. Tel: +971 4 3807611 Fax: +971 4 387612 4homes@4homes.ae www.tavolashop.com</p> <p><b>ASIEN-PAZIFIK</b></p> <p><b>AUSTRALIEN &amp; NEUSEELAND</b> Vitamix ANZ Pty Limited 167 King St Newcastle NSW2300 Australien Tel: 1-800-766437 (AUS) Tel: 050-853-0697 (NZ) www.vitamix.com.au www.vitamix.co.nz</p>	<p><b>CHINA</b> Hunan Covinda Robotic Technology Co., Ltd 348W Tongzipo Road, Changsha High-tech Development Zone, Hunan, China Tel: 400-660-8885 vitamix-FAQ@covinda.com</p> <p><b>HONGKONG, VRC</b> Total Nutrition Centre Ltd. Room 901-902 9/F Kingdom Power Commercial Building 32-36 Des Voeux Road West Hongkong Tel: (+852) 2881 8270</p>
---	---	--	---	---	---

# A2300i ET A2500i : BLENDERS HAUTE PERFORMANCE, série Ascent

VM0195D VM0195A

 Certains modèles ne sont disponibles que dans certains pays

## SPÉCIFICATIONS

Tension :	220-240 V	Hauteur (avec le récipient de 2 l placé sur le socle) : 43,2 cm
Fréquence :	50 - 60 Hz	Largeur : 20,3 cm
Puissance :	1 200-1 400 W	Profondeur : 28 cm

- Bande de fréquences pour la transmission Bluetooth = 2 402 - 2 480 MHz. Puissance maximale de radiofréquence = 0,001 W
- Fréquence de fonctionnement en champ proche (NFC) = 13,56 MHz
- Par la présente, Vita-Mix Manufacturing Corporation déclare que ce produit est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible aux adresses Internet suivantes :

<https://www.vitamix.com/Corporate-Information/Corporate-Policies/EU-Declaration-of-Conformity>

<https://www.vitamix.co.uk/Corporate-Information/Corporate-Policies/EU-Declaration-of-Conformity>

<https://www.vitamix.de/Informationen-zum-Unternehmen/Unternehmensgrundsätze/EU-Declaration-of-Conformity>

## ▲ MISE EN GARDE



Les changements ou les modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité sont susceptibles de révoquer les droits d'utilisation de cet équipement.

## SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde
	Ne touchez JAMAIS les pièces mobiles. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient.
	Risque de décharge électrique.
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds.
	Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le nettoyage, avant de changer des accessoires ou avant de toucher des pièces qui se mettent en mouvement lorsque le mélangeur fonctionne.
	N'utilisez l'appareil que lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place.
	Lisez le guide d'utilisation et assurez-vous de le comprendre.
	N'immergez PAS l'appareil.
	Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée. Ne TOUCHEZ PAS la prise d'entraînement sur le socle du moteur ou la cannelure d'entraînement sur la base de la lame.
	N'utilisez PAS le gobelet de 0,6 l ou le bol de 240 ml pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds.
	Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, n'utilisez PAS les tasses (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.

I/O	Marche/Arrêt
	Démarrer/Arrêter
	Pulse
Symboles de programme (associés aux recettes Vitamix) -	
<b>Remarque : Le modèle Ascent A2300i n'est pas doté de programmes.</b>	
	Smoothies
	Desserts glacés
	Soupe

 **Vitamix**

Inspiration

Vitamix.com

# DIRECTIVES IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE



**AVERTISSEMENT** : afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre blender Vitamix®, adoptez des mesures de sécurité essentielles, notamment celles qui suivent. **LISEZ LES INSTRUCTIONS, LES MESURES DE SÉCURITÉ ET LES AVERTISSEMENTS EN ENTIER AVANT D'UTILISER LE BLENDER.**

1. Lisez toutes les directives.
2. N'utilisez ce blender qu'aux fins auxquelles il est prévu.
3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas suffisamment d'expérience et de connaissances, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes. Une surveillance étroite est requise lorsqu'un blender est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ceux-ci. Surveillez les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec le blender.
4. **AVERTISSEMENT** : pour éviter toute mise en route impromptue, éteignez et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces, ou avant de le nettoyer.
5. **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter un risque lié à la réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, l'alimentation de ce mélangeur ne doit pas provenir d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou être connectée à un circuit qui est souvent activé et désactivé par le fournisseur.
6. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Vérifiez toujours que le blender est éteint avant de brancher le câble dans la prise murale. Pour le débrancher, éteignez-le avant de retirer la fiche de la prise murale.
8. Les icônes et les chiffres illuminés sur le panneau de commande indiquent que l'appareil est opérationnel. Évitez tout contact accidentel avec l'écran tactile.
9. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
10. N'utilisez jamais un blender dont le câble ou la fiche sont endommagés, ni un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Appelez le service à la clientèle Vitamix au 0800 587 0019 ou au +1 440 235 4840, ou envoyez un courriel à [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) pour un examen, une réparation, un remplacement ou un ajustement. Si l'appareil a été acheté ailleurs qu'aux États-Unis ou au Canada, contactez votre détaillant local Vitamix.
11. Votre cuisine pourrait être équipée de disjoncteurs DDFT. Vous les trouverez dans les prises situées près des éviers. Si le blender ne fonctionne pas, débranchez-le, puis réarmez la prise murale ou le disjoncteur. Si le disjoncteur continue de se déclencher, débranchez le blender de la prise. Laissez-le reposer pendant 24 heures avant de le réutiliser. Contactez le service à la clientèle Vitamix si le problème persiste.
12. L'altération ou la modification de toute pièce du blender, 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 ces actions annuleront votre garantie.
13. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce blender, y compris les bocaux de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures. Une telle utilisation annulera votre garantie.
14. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Ne laissez pas le câble pendre de la table ou du comptoir.
16. Ne placez jamais le socle-moteur ou le récipient sur une plaque de cuisson à gaz ou électrique chaude, ou à proximité de celle-ci, ni dans un four en marche ou sur le dessus de celui-ci.
17. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant que le blender est en marche, afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au blender. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le blender ne fonctionne pas.
18. Le pilon doit être utilisé uniquement lorsque la partie principale du couvercle est en place.
19. Les lames sont tranchantes. Nettoyez l'assemblage de lames dans le récipient avec précaution pour éviter les blessures. Afin de réduire les risques de blessures, ne placez jamais un assemblage de lames sur le socle-moteur, sauf si l'assemblage est fixé au récipient Vitamix.
20. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes et que vous videz et nettoyez le récipient.
21. Ne laissez aucun objet étranger dans le récipient, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou le bouchon du couvercle, car ils pourraient endommager les lames et d'autres composantes lors du démarrage de l'appareil et

provoquer des blessures.

22. N'utilisez jamais l'appareil si les lames sont endommagées.
23. N'utilisez jamais l'appareil si le coussinet de positionnement est retiré.
24. Utilisez l'appareil en vous assurant à chaque fois que le couvercle et le bouchon du couvercle sont bien en place. Retirez uniquement le bouchon du couvercle pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon.
25. Ne retirez JAMAIS le couvercle lorsque les lames tournent. Retirez uniquement le bouchon du couvercle pour ajouter des ingrédients et utiliser le pilon. Si le couvercle est retiré pendant le fonctionnement, le moteur s'arrêtera et ne redémarrera que lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle seront remis en place sur le récipient.
26. NE FORCEZ PAS le mécanisme d'interrupteurs de verrouillage.
27. Ne remplissez pas le récipient de 2 l, le gobelet de 0,6 l ou le bol de 240 ml au-delà de la ligne de capacité maximale, pour éviter tout risque de blessure liée à un couvercle ou à un récipient endommagé.
28. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le grand récipient de 2 l, soyez prudent(e) car une projection ou un jet de vapeur peuvent provoquer des blessures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours à mélanger au réglage de vitesse le plus bas, soit la vitesse variable 1. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter toute brûlure éventuelle.
29. N'utilisez PAS le gobelet de 0,6 l ou le bol de 240 ml pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Ceux-ci peuvent créer une pression interne qui risque de faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
30. N'utilisez PAS l'appareil en continu pendant plus de 75 secondes avec un gobelet et la base de lames.
31. Si un gobelet devient chaud au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêtez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le blender. Laissez le gobelet et les ingrédients refroidir à la température ambiante avant de retirer la base de lames.
32. N'utilisez PAS les gobelets (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.
33. Lors de la préparation de beurres de noix ou d'aliments 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.

34. Assurez-vous que le récipient ou le gobelet et la base de lames sont bien alignés avec le coussinet de positionnement, afin que la cannelure d'entraînement soit enclenchée avec la prise d'entraînement avant la mise en marche.
35. Assurez-vous d'utiliser le joint sur la base de lames et de resserrer adéquatement le gobelet sur la base de lames avant de mélanger.
36. Ne placez jamais la base de lames sur le socle-moteur sans avoir attaché au préalable le gobelet à la base de lames.
37. En cas de surtension électrique, le blender se remettra en marche et le compteur de la minuterie sera remis à 0. Si le blender est utilisé comme prévu, il s'agit d'une action normale destinée à éviter les risques. La minuterie est proposée à titre indicatif et n'est pas considérée comme une fonction essentielle au fonctionnement du blender.

## CONSERVEZ CES DIRECTIVES.

⚠ ATTENTION		
	<b>Afin d'éviter toute blessure</b> Lisez et comprenez le guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil.	

### DIRECTIVES IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Ce produit 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 par un représentant de service Vitamix autorisé.

**AVIS :** LE NON-RESPECT DE TOUTE MESURE DE SÉCURITÉ OU DIRECTIVE IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX, CE QUI EST SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES.

⚠ ATTENTION		
	<b>Risque de décharge électrique</b> Utilisez UNIQUEMENT une prise mise à la terre. <b>NE RETIREZ PAS</b> la mise à la terre. <b>N'UTILISEZ AUCUN</b> adaptateur. <b>N'UTILISEZ AUCUNE</b> rallonge électrique. Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas en marche. N'immergez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides. <b>Le non-respect de ces directives peut entraîner la mort ou une décharge électrique.</b>	

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

**Technologie** - Le blender, les récipients et les gobelets communiquent à l'aide de la technologie sans fil. Chaque récipient est programmé pour fonctionner sur le socle de blender à une performance optimale selon sa taille et sa fonctionnalité.

**Anciens récipients Vitamix** - Les anciens récipients Vitamix ne fonctionneront pas sur le socle de votre blender Ascend. Les anciens appareils sont les Vitamix séries C, G et S. Pour en savoir plus sur les produits Vitamix, veuillez visiter [vitamix.com](http://vitamix.com).

**Interrupteur Marche/Arrêt (I/O)** - Situé sur le côté droit du socle, l'interrupteur Marche/Arrêt contrôle l'alimentation de l'appareil.

**Mode Veille** - Le blender se mettra en veille si le panneau de commande n'est pas utilisé après 60 secondes. La luminosité de l'écran faiblira. Pour quitter le mode Veille, faites tourner le cadran de vitesse variable jusqu'à la vitesse ou le programme désiré pour votre prochaine préparation.

**Détection du récipient** - Trois tirets (- - -) apparaissent sur le panneau de commande si aucun récipient avec couvercle fixé ne se trouve sur le socle du blender. Une fois le récipient avec couvercle installé, l'écran affichera « 0:00 ». Le blender ne peut pas fonctionner sans récipient muni d'un couvercle fixé.

**Démarrer/Arrêter (I)▶□** - Arrêtez le blender à tout moment en appuyant sur le bouton Démarrer/Arrêter (I)▶□.

**Cadran de vitesse variable** - Le cadran de vitesse variable vous offre un contrôle manuel des variables 1 (basse) à 10 (haute).

**Pulse (P)** - Appuyer sur cette fonction de pulsation fait tourner les lames à la vitesse affichée sur le panneau de commande.

**Affichage** - Lorsque vous utilisez une vitesse variable, la minuterie s'enclenche jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton Démarrer/Arrêter. Un temps de fonctionnement maximal est programmé pour chaque récipient. Le blender s'arrêtera automatiquement lorsque le temps de fonctionnement maximal sera écoulé.

**Programmes** - Les icônes figurent dans les recettes Vitamix. Le blender s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Les programmes peuvent être interrompus en appuyant sur le bouton Démarrer/Arrêter à tout moment. La fonction de minuterie ne peut pas servir à régler la durée des programmes. Si vous appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter pendant le programme, l'appareil s'arrête et la durée du programme est réinitialisée à l'écran. Si le cadran est réglé sur le mode Attente (Ⓢ), l'écran affichera « 0:00 ».

Smoothies Desserts glacés Soupes   

**Codes d'erreur** - Si vous voyez un code d'erreur à l'écran, prenez note des chiffres affichés après le code d'erreur, puis appelez le service à la clientèle Vitamix ou votre détaillant pour obtenir de l'aide.

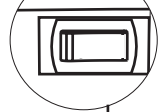
**Moteur** - Le moteur est conçu pour se protéger de la surchauffe. Si le blender ne fonctionne pas immédiatement, vérifiez qu'il soit bien branché et que l'interrupteur Marche/Arrêt soit réglé sur Marche. Si le moteur a surchauffé, laissez-le refroidir pendant 20 à 45 minutes.

Conseils pour éviter de surcharger votre mélangeur :

- Pour apprendre à utiliser le blender, nous recommandons d'utiliser uniquement des recettes de Vitamix.
- Ne mélangez pas de recettes à des vitesses inférieures à celles recommandées.
- Ne mélangez pas de recettes à des vitesses supérieures à celles recommandées.
- Ne mélangez pas de recettes plus longtemps que le temps recommandé.
- Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges épais et faire circuler les ingrédients autour des lames.

**Pilons** - Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les récipients de tailles, types et styles différents. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre blender. N'utilisez pas le pilon dans un récipient rempli au-delà des deux tiers de sa capacité totale. Pour éviter toute surchauffe, n'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.

Interrupteur Marche/Arrêt



Panneau de commande du modèle A2500i



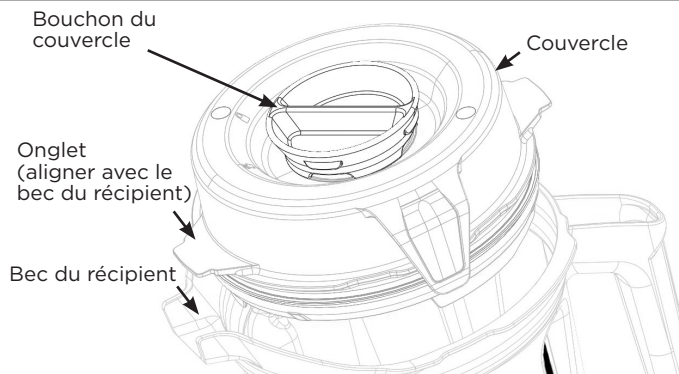
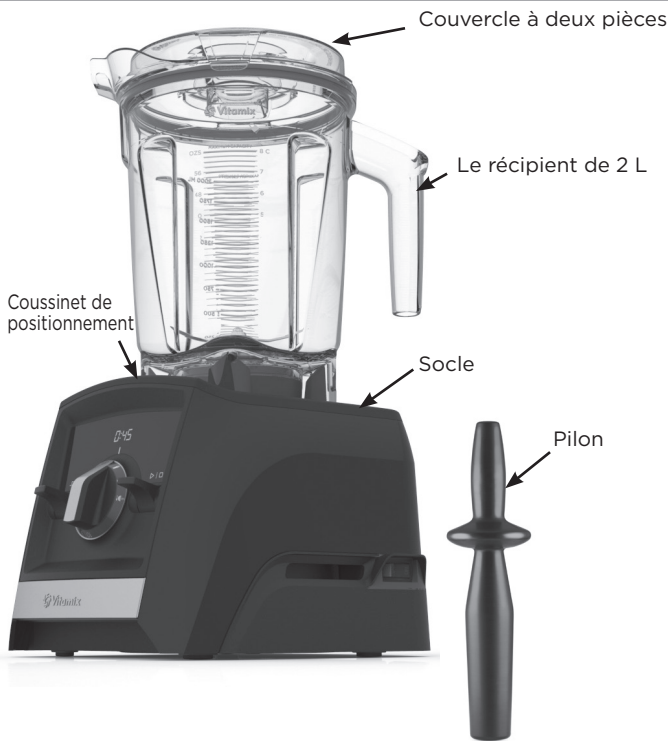
Cadran de vitesse variable avec programmes

Pulse

Démarrer/Arrêter



## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



### Récipient, couvercle, prise du couvercle et pilon

#### ⚠ MISE EN GARDE



#### Les lames rotatives peuvent causer des dommages.

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

- Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle lorsque le mélangeur fonctionne.
- N'utilisez jamais le mélangeur sans avoir vérifié que le couvercle est bien verrouillé.
- Le bouchon du couvercle comporte des marques afin de pouvoir servir de tasse à mesurer.
- Insérez le bouchon du couvercle dans l'ouverture prévue à cet effet. Verrouillez le couvercle en le tournant dans le sens horaire. Pour le retirer, tournez-le dans le sens antihoraire avant de le soulever.
- Retirez le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.
- Les anciens récipients Vitamix (séries C, G et S) ne fonctionneront pas sur la base du blender Ascent.

### Accessoires

Des accessoires sont disponibles pour vous aider à confectionner vos propres recettes. Rendez-vous sur le site [vitamix.com](http://vitamix.com) pour consulter des offres et des idées créatives.

#### ⚠ ATTENTION



Afin d'éviter toute blessure, **NE touchez JAMAIS les pièces mobiles.**

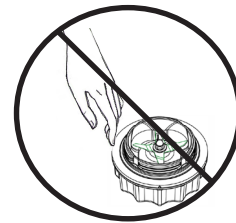
**Tenez vos mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le blender fonctionne.**

**N'insérez PAS de doigts ou d'ustensiles près des lames pendant que celles-ci tournent.**

À la fin du cycle de mélange, les lames continueront de tourner pendant quelques instants avant de s'arrêter complètement. Veuillez attendre que les lames soient à l'arrêt avant de manipuler la base et les tasses.

Alignez correctement les flèches sur la base de lame et la tasse ou le bol AVANT de procéder au mélange.

Si la tasse se déplace de la base de lame durant l'utilisation, ÉTEIGNEZ l'appareil et attendez que le moteur et les lames parviennent à un arrêt complet avant de tenter de retirer la tasse et la base de lame du socle-moteur.



#### ⚠ ATTENTION



Pour éviter les brûlures potentielles, ne commencez jamais à mélanger des liquides chauds dans un grand récipient à une vitesse supérieure à 1.

La vapeur, les éclaboussures et le contenu qui s'échappent peuvent causer des brûlures. Commencez toujours à mélanger à la Variable 1, puis augmentez lentement jusqu'à 10.



N'utilisez PAS votre tasse de 0,6 l ou votre bol de 240 ml pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Les ingrédients et les liquides chauds peuvent créer une pression interne qui risque de faire éclater la tasse et de provoquer des blessures.



N'utilisez PAS votre appareil en continu pendant plus de 75 secondes avec la tasse de 0,6 l ou le bol de 240 ml.



Si une tasse devient chaude au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêtez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le blender. Laissez la tasse et les ingrédients refroidir à température ambiante avant de retirer la base de lame.



Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée.

NE TOUCHEZ PAS la douille d'entraînement sur le socle du blender ou la cannelure d'entraînement sur la base de lames.

Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, n'utilisez PAS les tasses (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.

**Remarque :** Les gobelets mentionnés ici sont des accessoires facultatifs destinés aux blenders Ascent. Veuillez vous rendre sur [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com) pour plus d'informations.

## ⚠ ATTENTION



Pour éviter les brûlures potentielles, ne commencez jamais à mélanger des liquides chauds dans un grand récipient à une vitesse supérieure à 1. La vapeur, les éclaboussures et le contenu qui s'échappent peuvent causer des brûlures. Commencez toujours à mélanger à la Variable 1, puis augmentez lentement jusqu'à 10.

N'utilisez PAS le gobelet de 0,6 l ou le bol de 240 ml pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Ceux-ci peuvent créer une pression interne qui risque de faire éclater le récipient et de provoquer des blessures.

N'utilisez PAS l'appareil en continu pendant plus de 75 secondes avec un gobelet et la base de lames.

Si un gobelet devient chaud au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêtez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le blender. Laissez le gobelet et les ingrédients refroidir à la température ambiante avant de retirer la base de lames.

Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée.

NE TOUCHEZ PAS la prise d'entraînement sur le socle du blender ou la cannelure d'entraînement sur la base de lames.

Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, n'utilisez PAS les tasses (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.



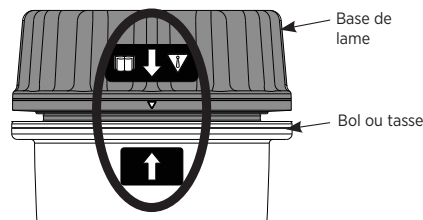
**IMPORTANT !** Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle sur le grand récipient lorsque l'appareil est en marche. N'utilisez jamais le blender sans vérifier que le couvercle et le bouchon du couvercle sont bien verrouillés. Lorsque vous avez cessé de mélanger, attendez l'arrêt complet des lames avant de retirer le couvercle, le récipient ou le gobelet du socle du blender.

- L'interrupteur Marche/Arrêt se trouve sur le côté droit du socle du blender. Mettez l'interrupteur en position Marche (I). Lorsque le blender est mis en marche, - - - s'affichera sur le panneau de commande s'il n'y a aucun récipient sur le socle du blender.
- Remplissez le récipient selon votre recette ou l'ordre de remplissage ci-dessous.
- Effectuez une des opérations suivantes :
  - Grands récipients - Placez le couvercle sur le récipient. Alignez l'un des onglets du couvercle avec le bec du récipient pour assurer la fermeture correcte du couvercle. Abaissez le couvercle jusqu'à ce que les deux onglets se referment sur le rebord du récipient. Insérez le bouchon du couvercle. Tournez le bouchon du couvercle dans le sens horaire pour le verrouiller.

- Gobelets - Repérez les flèches sur la base de lames et le gobelet ou le bol. Les flèches sont des indicateurs d'alignement importants, qui permettent d'assurer une utilisation sans danger du produit. Posez un joint d'étanchéité au fond de la base de lames. Le joint doit s'ajuster parfaitement et uniformément autour du fil. Ajuster la base de lames dans le récipient dans le sens horaire.

- Placez le récipient (ou le gobelet et la base de lames) sur le socle du blender. L'écran affiche Variable - Speed 1 lorsqu'un récipient ou un gobelet est détecté et que le blender est opérationnel.

**IMPORTANT !** Vissez la base de lames sur le bol ou la tasse jusqu'à ce que les flèches s'alignent sur celles indiquées sur le bol ou la tasse.



- Effectuez une des opérations suivantes :

- Pour utiliser la vitesse variable :
  - Faites tourner le cadran de vitesse variable dans le sens horaire jusqu'à ce que Variable-Speed 1 apparaisse sur l'écran de contrôle.
  - Pour régler la durée de mélange, utilisez les icônes +/- des commandes.
  - Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter. Les lames commenceront à tourner et la minuterie comptera la durée du mélange en minutes et en secondes.
  - Faites tourner le cadran de vitesse variable de 1 à 10 pendant le cycle du blender afin d'augmenter ou de réduire la vitesse des lames.
  - À la fin du cycle, faites tourner le cadran de vitesse variable dans le sens antihoraire jusqu'à Standby (⏻), puis appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter.

- Pour utiliser des programmes :

**Remarque : Vous ne pouvez pas utiliser le programme « Soupes » avec les gobelets. Ne mélangez PAS de liquides chauds dans le gobelet ou dans le bol.**

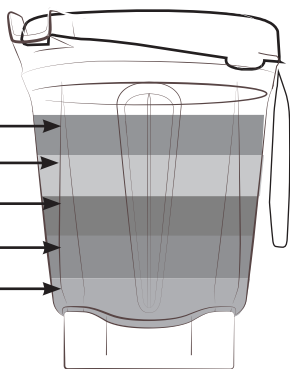
- Appuyez sur l'icône pour sélectionner le programme souhaité (la durée par défaut du programme et le paramètre de vitesse variable apparaîtront sur le panneau de commande).
- Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter pour démarrer le programme (le blender s'arrêtera automatiquement à la fin du programme). Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter à tout moment pour interrompre le programme.

- Si le mélange cesse de bouger :

- Grands récipients - Insérez le pilon par le bouchon du couvercle et remuez jusqu'à ce que l'air s'échappe. Si cette méthode ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle du blender et utilisez une spatule de caoutchouc pour faire éclater la bulle d'air autour des lames. Ajoutez du liquide, si besoin. Remplacez le couvercle et le bouchon du couvercle. Remettez le récipient sur le socle du blender et continuez à mélanger.
- Gobelets/Bols - Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour arrêter le moteur. Attendez que les lames arrêtent de tourner. Retirez le gobelet et la base de lames du socle du blender. Retournez le gobelet. Dévissez la base de lames du gobelet. Remuez les ingrédients. Ajoutez du liquide, au besoin. Révissez la base de lames, placez-la sur le socle du blender et continuez à mélanger.

### Grands récipients

Glacé et ingrédients surgelés  
Fruits et légumes  
Légumes-feuilles  
Ingrédients secs  
Liquides

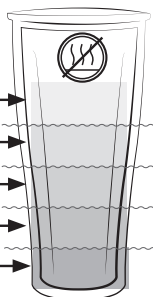


Remarque : Dans les gobelets, les ingrédients doivent être placés dans l'ordre inverse des grands récipients.

**Ne mélangez PAS de liquides chauds dans le gobelet de 0,6 l ou dans le bol de 240 ml !**

### Gobelet de 0,6 l

Liquides  
Ingrédients secs  
Légumes-feuilles  
Fruits et légumes  
Glacé et ingrédients surgelés



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

- Nettoyez la base avec un chiffon imbibé d'eau tiède et essuyez-la avec un chiffon doux et sec. Lavez le récipient, les gobelets, les couvercles, le bouchon du couvercle et le pilon dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez toutes les pièces. Essayez-les à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Choisissez une surface plane, sèche et propre de votre plan de travail. Branchez le blender sur une prise triphasée avec mise à la terre.

**Remarque :** Votre récipient Vitamix est conçu pour être entièrement lavé sans retirer l'écrou de serrage et l'assemblage de lames. N'essayez PAS de retirer l'écrou de serrage ou l'assemblage de lames du récipient. Nos procédures courantes de nettoyage et de désinfection ou encore un cycle de nettoyage au lave-vaisselle assureront un nettoyage complet et en profondeur de votre récipient et de ses composantes. Si votre récipient est endommagé, ne l'utilisez pas. Contactez IMMÉDIATEMENT le service à la clientèle Vitamix pour obtenir de l'aide.

## Entretien et nettoyage des grands récipients :

### Nettoyage :

- Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon vaisselle.
- Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
- Placez le récipient sur le socle.
- Appuyez sur Marche/Arrêt.
- Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
- Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
- Rincez et égouttez toutes les pièces.

### Désinfection : (eau de Javel) (grands récipients)

- Suivez les directives de nettoyage décrites précédemment.
- Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la moitié et 1 ½ c. à café d'eau de Javel.
- Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
- Placez le récipient sur le socle.
- Appuyez sur Marche/Arrêt.
- Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
- Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
- Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
- Videz le mélange d'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air libre. Ne le rincez pas après la désinfection.

### Désinfection : (vinaigre) (grands récipients)

- Suivez les directives de nettoyage décrites précédemment.
- Préparez la solution de vinaigre : pour le récipient de 2 l (48 oz), diluez 475 ml de vinaigre dans 475 ml d'eau.
- Refermez ou abaissez le couvercle à deux pièces en position verrouillée.
- Placez le récipient sur le socle.
- Appuyez sur Marche/Arrêt.
- Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
- Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
- Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 3 minutes supplémentaires. La durée de contact totale de la solution vinaigrée dans le récipient doit être de 5 minutes.
- Versez la solution vinaigrée contenue dans le récipient à l'intérieur du couvercle à deux pièces. Répétez la procédure de désinfection une seconde fois.
- Laissez le récipient et le couvercle sécher à l'air libre. Ne les rincez pas après la désinfection. Au besoin, rincez-les juste avant l'utilisation suivante.

### Couvercle, bouchon du couvercle, coussinet de positionnement et pilon

Les pièces sont lavables au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver ces pièces dans de l'eau chaude savonneuse, selon votre préférence. Rincez-les bien sous l'eau courante, puis séchez-les.

## Nettoyage rapide : (gobelet de 0,6 l et bol de 240 ml)

- Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. N'UTILISEZ PAS D'EAU CHAUDE.
- Posez un joint d'étanchéité au fond de la base de lame. Le joint doit s'ajuster parfaitement et uniformément autour du filetage. Vissez l'adaptateur sur le gobelet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le tout soit hermétique.
- Placez le gobelet et la base de lames sur le socle.
- Appuyez sur Marche/Arrêt. Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
- Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
- Rincez et égouttez toutes les pièces.

### Désinfection : (eau de Javel) (gobelet de 0,6 l et bol de 240 ml)

- Suivez les directives de nettoyage décrites précédemment.
- Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la moitié et ajoutez une demi-cuillère à café d'eau de Javel. N'UTILISEZ PAS D'EAU CHAUDE.
- Posez un joint d'étanchéité au fond de la base de lames. Le joint doit s'ajuster parfaitement et uniformément autour du filetage. Vissez la base de lames sur le gobelet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le tout soit hermétique.
- Placez le gobelet et la base de lames sur le socle.
- Appuyez sur Marche/Arrêt.
- Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
- Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
- Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
- Videz le mélange d'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air libre. Ne le rincez pas après la désinfection.

### Désinfection du gobelet de 0,6 l et du bol de 240 ml au vinaigre (minimum 5 % d'acidité) :

- Remarque :** Si le vinaigre est plus acide, vous pouvez rajouter de l'eau pour obtenir une solution à 2,5 % d'acidité minimum. Ainsi, pour obtenir 10 % d'acidité, mélangez 1 volume de vinaigre et 3 volumes d'eau.
- Suivez les directives de nettoyage décrites précédemment.
  - Versez 150 ml d'eau et 150 ml de vinaigre blanc dans le récipient (ou 60 ml d'eau et 60 ml de vinaigre blanc). N'UTILISEZ PAS D'EAU CHAUDE.
  - Posez un joint d'étanchéité au fond de la base de lames. Le joint doit s'ajuster parfaitement et uniformément autour du filetage. Vissez la base de lames sur le gobelet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le tout soit hermétique. Placez le gobelet et la base de lames sur le socle.
  - Utiliser la vitesse variable :
    - Appuyez sur Marche/Arrêt.
    - Augmentez la vitesse graduellement jusqu'à la Variable 10.
    - Faites fonctionner l'appareil pendant 60 secondes.
    - Ramenez le cadran de vitesse variable à la Variable 1, puis appuyez sur Marche/Arrêt.
  - Laissez le mélange reposer dans le récipient pendant 4 minutes supplémentaires (pour une durée totale de 5 minutes).
  - Videz le mélange de vinaigre. Laissez le récipient sécher à l'air libre. Ne le rincez pas après la désinfection.

## ⚠ ATTENTION



### Pour éviter les blessures et les dommages

Pour éviter qu'il ne soit activé par inadvertance, éteignez et débranchez le mélangeur avant le nettoyage.

## ⚠ ATTENTION



### Risque de décharge électrique

Débranchez toujours le mélangeur avant de nettoyer le socle ou lorsqu'il n'est pas en marche.



N'immergez pas le socle du blender dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

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

## Base pour mélangeur

- Éteignez et débranchez le mélangeur.
- Nettoyez la surface extérieure à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux et humide trempé dans une solution de liquide à vaisselle et d'eau chaude. N'immergez pas le socle du blender dans l'eau. Le coussinet de positionnement peut être retiré pour un nettoyage plus en profondeur.
- Séchez immédiatement toutes les surfaces et polissez-les à l'aide d'un chiffon doux.

**⚠ ATTENTION**

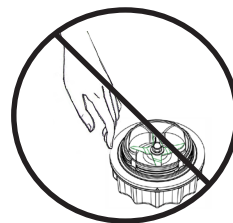


Afin d'éviter toute blessure, **NE touchez JAMAIS les pièces mobiles.**  
**Tenez vos mains et les ustensiles éloignés des récipients et des tasses lorsque le blender fonctionne.**  
**N'insérez PAS de doigts ou d'ustensiles près des lames pendant que celles-ci tournent.**



À la fin du cycle de mélange, les lames continueront de tourner pendant quelques instants avant de s'arrêter complètement. Veuillez attendre que les lames soient à l'arrêt avant de manipuler la base et les tasses.

Alignez correctement les flèches sur la base de lame et la tasse ou le bol **AVANT** de procéder au mélange.  
 Si la tasse se déplace de la base de lame durant l'utilisation, **ÉTEIGNEZ** l'appareil et attendez que le moteur et les lames parviennent à un arrêt complet avant de tenter de retirer la tasse et la base de lame du socle-moteur.



**⚠ ATTENTION**



Pour éviter les brûlures potentielles, ne commencez jamais à mélanger des liquides chauds dans un grand récipient à une vitesse supérieure à 1.

La vapeur, les éclaboussures et le contenu qui s'échappent peuvent causer des brûlures. Commencez toujours à mélanger à la Variable 1, puis augmentez lentement jusqu'à 10.



N'utilisez **PAS** votre tasse de 0,6 l ou votre bol de 240 ml pour chauffer des ingrédients ou pour mélanger des liquides chauds. Les ingrédients et les liquides chauds peuvent créer une pression interne qui risque de faire éclater la tasse et de provoquer des blessures.



N'utilisez **PAS** votre appareil en continue pendant plus de 75 secondes avec la tasse de 0,6 l ou le bol de 240 ml.



Si une tasse devient chaude au toucher, que de la vapeur s'en échappe ou que le contenu tend à sortir, arrêtez immédiatement de mélanger les ingrédients et éteignez ou débranchez le blender. Laissez la tasse et les ingrédients refroidir à la température ambiante avant de retirer la base de lame.

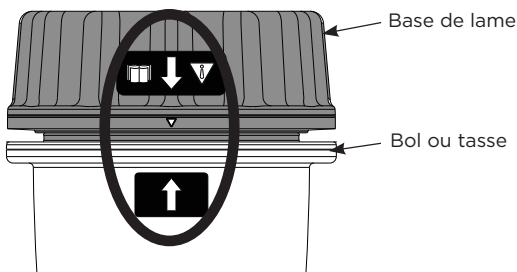


Les pièces deviennent chaudes après une utilisation prolongée.

**NE TOUCHEZ PAS** la douille d'entraînement sur le socle du blender ou la cannelure d'entraînement sur la base de lames.

Pour éviter les dommages ou les blessures corporelles, n'utilisez **PAS** les tasses (y compris la base de lames ou les couvercles) dans le micro-ondes.

**IMPORTANT!**



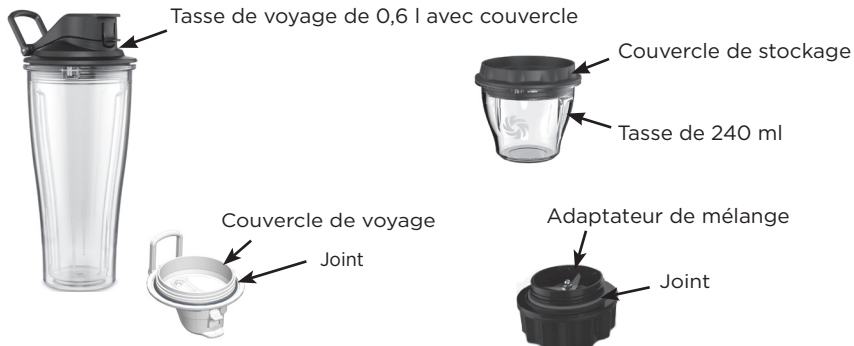
**Vissez la base de lames sur le bol ou la tasse jusqu'à ce que les flèches s'alignent sur celles indiquées sur le bol ou la tasse.**

**UTILISATION**

Voir **MÉLANGER** en page 6.

**ENTRETIEN**

Voir **ENTRETIEN** et **NETTOYAGE** en page 7.



**Appareil garanti 10 ans dans son intégralité****1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.**

Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne sur [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty) ; ou en appelant notre service client Keimling Naturkost GmbH on +49 4161/51 160. Si vous n'enregistrez pas l'appareil que vous avez acheté, vos droits au titre de la garantie n'en seront pas limités. Cependant, enregistrer votre achat permettra à Vitamix de mieux répondre à vos besoins en matière de service client.

**2. QUI PEUT BÉNÉFICIER DE LA GARANTIE ?**

Cette garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de ce blender pour usage personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux produits utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. En cas de changement de propriété du Blender au cours de la période de 10 ans, veuillez mettre à jour les informations concernant le propriétaire sur [vitamix.com](http://vitamix.com).

**3. QU'EST-CE QUI EST COUVERT ?**

Vitamix garantit au propriétaire que si ce Blender (**un « Blender » se compose d'une embase moteur et de tout récipient, couvercle et pilon achetés ensemble**) présente une défaillance, dans les 10 ans à compter de la date d'achat, en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication, ou à la suite d'une usure normale résultant d'un usage domestique, Vitamix réparera le Blender ou le composant du Blender défectueux gratuitement dans les 30 jours suivant la réception du blender retourné.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, le Blender ou le composant du Blender défectueux n'est pas réparable, Vitamix optera entre (A) remplacer le blender gratuitement ou (B) rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix reçoive un avis écrit du propriétaire précisant sa préférence.

**4. QU'EST-CE QUI N'EST PAS COUVERT ?**

La présente garantie ne s'applique pas aux Blenders utilisés dans le commerce ou dans des applications non domestiques. La présente garantie ne couvre pas les changements d'apparence qui n'altèrent pas la performance, comme la décoloration ou les effets consécutifs à l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyeurs, ou l'accumulation d'aliments. La présente garantie n'est valide que si le Blender est utilisé et entretenu selon les instructions, les avertissements et les consignes de sécurité contenues dans le manuel de l'utilisateur.

**Récipients : Le mélange de certaines herbes et épices dans le récipient/gobelet affectera l'apparence du récipient/gobelet et peut causer une usure prématurée des couteaux. Toute trace de sable ainsi que d'herbes grossières et abrasives entraînera également une usure prématurée des couteaux. Les herbes étant susceptibles de contenir des huiles volatiles, le récipient/la tasse risque de conserver ces huiles, à l'origine d'une décoloration permanente.**

Vitamix n'est pas responsable du coût engendré par des réparations non autorisées au titre de la garantie.

**LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT CONSTITUENT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX AU TITRE DE CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À ÉTENDRE LA GARANTIE OU À APPORTER DES MODIFICATIONS À CETTE GARANTIE EN CRÉANT DES CONTRAINTES POUR VITAMIX. DE MÊME, L'ACHETEUR NE DOIT PAS PRENDRE EN COMPTE DES DÉCLARATIONS DE CETTE NATURE ÉMANANT D'UN EMPLOYÉ OU D'UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. VITAMIX NE SERA EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNITÉ, D'UNE GARANTIE, D'UN DÉLIT (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), DE LA RESPONSABILITÉ OBJECTIVE OU DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT, RESPONSABLE POUR TOUT DOMMAGE PARTICULIER, INDIRECT, ACCIDENTEL OU CONSÉCUTIF, NOTAMMENT, MAIS SANS LIMITATION, LA PERTE DE PROFITS OU DE REVENUS.**

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

**5. QU'EST-CE QUI ANNULE LA PRÉSENTE GARANTIE ?**

Toute utilisation excessive, négligente, altération du Blender, exposition à des conditions anormales ou extrêmes, ou tout manquement aux instructions de ce manuel annulera la présente garantie.

La garantie s'annule également si des réparations du Blender ou de tout composant du Blender sont effectuées par une personne autre que Vitamix ou qu'un prestataire de services Vitamix autorisé, ou si tout composant d'un Blender soumis à la présente garantie est utilisé en combinaison avec une embase moteur ou un récipient qui n'est pas expressément autorisé(e) par Vitamix.

**6. COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE RETOUR EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE ?**

Dans le cas où vous avez besoin d'un entretien ou d'une réparation, veuillez appeler le service client Keimling Naturkost GmbH on +49 4161/51 160. Vous devrez préciser la date d'achat et présenter une preuve d'achat pour tout blender qui n'a pas été enregistré auprès de Vitamix. Pour les blenders couverts par la présente garantie, un numéro d'autorisation de retour vous sera fourni, ainsi que des instructions d'expédition à jour et une étiquette d'enlèvement pour retour prépayée. Vitamix prendra en charge les frais de livraison standard en cas de retour d'un Blender pour entretien et réparation dans le cadre de la garantie, ainsi que le retour du Blender à votre adresse après la réparation ou le remplacement en vertu de la garantie. L'acheteur prend en charge les frais liés à des modes de livraison particuliers.

Aux États-Unis et au Canada, cette garantie est honorée directement par l'intermédiaire de Vita-Mix Corporation.

**United States**

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

**International Customers**

Keimling Naturkost GmbH  
Zum Fruchthof 7a  
Buxtehude  
21614  
+49 4161/51 160  
[www.keimling.de](http://www.keimling.de)  
[naturkost@keimling.de](mailto:naturkost@keimling.de)

Vous serez considéré comme ayant accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison à moins que vous avisiez Vitamix de n'importe quel problème, y compris des dommages d'expédition, dans les 48 heures après la livraison.

# CONTACTS INTERNATIONAUX

<p><b>EUROPE</b></p> <p><b>BELGIQUE</b> Dalcq SA 86 Rue de Hainaut 6180 Courcelles Belgique Tél. : +32 (0) 19 63 38 33 www.theblender.be</p> <p><b>BOSNIE-HERZÉGOVINE</b> Enzita d.o.o. Pave Radana br. 15 Banja Luka, 78000 Bosnie-Herzégovine Tél. : +387 (0) 66 117 188 www.Enzita.ba info@enzita.ba</p> <p><b>BULGARIE</b> Enzita EOOD Simeonovsko shose 33 Sofia, 1000 Bulgarie Tél. : +389 (0) 76 487 171 www.Enzita.bg info@enzita.bg</p> <p><b>CROATIE</b> Enzita d.o.o. Avenija Dubrovnik 15 Zagrebački velesajam (Kineski paviljon) Zagreb, 10020 Croatie Tél. : +385 (0) 99 81 59 050 www.Enzita.hr info@enzita.hr</p> <p><b>RÉPUBLIQUE TCHÈQUE</b> Traminal s.r.o. Kaprova 42/14 11000 Praha 1 République tchèque Tél. : + 420.773.753.333 www.atranet.cz</p> <p><b>DANEMARK</b> High on Life ApS Bakkelyvej 2 8680 Ry Danemark Tél. : (+45) 42 78 32 76 info@highonlife.dk</p> <p><b>FRANCE</b> Wismer S.A. Zone Inova 3000 - allée n°5 88150 Thaon les Vosges France Tél. ?; +33.(0)3.29.82.27.71 www.wismer.fr</p>	<p><b>FINLANDE</b> Primulator Oy Työpajankatu 10A FI- 00580 Helsinki Finlande Tél. : (+358) 972.60622 www.theblender.fi</p> <p><b>ITALIE</b> KUNZI S.p.A. Via L. Ariosto, 19 - I - 20091 Bresso (MI) Italie Tél. : (+39) 02.61.45.16.1 Fax : (+39) 02.66.500.553 www.kunzi.it nfo@kunzi.it</p> <p><b>EUROPE DE L'EST</b> Hollaender Elektro GmbH &amp; Co.KG Flinschstrasse 35, 60388 Frankfurt Allemagne Tél. : +49 69 4990131 gmbh@hollaender- elektro.de</p> <p><b>ISLANDE</b> Kaelitaekni Ltd. Rauðagerði 25 108 Reykjavík Islande Tél. : (+49) 89.864987.0 www.cooltech.is</p> <p><b>LITUANIE</b> Zaliavalgis.lt Dovanu stotele UAB Pamenkalnio g. 1 01116 Vilnius, Lituanie Tél. : (+370) 52611011 Tél. : (+370) 61562740 www.zaliavalgis.lt info@zaliavalgis.lt</p> <p><b>LUXEMBOURG</b> Dalcq SA 86 Rue de Hainaut 6180 Courcelles Belgique Tél. : +32 (0) 19 63 38 33 www.theblender.be</p> <p><b>MACÉDOINE</b> Nutri Vita Mile Pop Jordanov 23a/51000 Skopje Macédoine Tél. : (+389) 70.272.072 www.vitamix.mk</p>	<p><b>MONTÉNÉGRO</b> Enzita d.o.o. Podgorica, 1000 Monténégro Tél. : +381 (0) 65 21 550 65 www.Enzita.me info@enzita.me</p> <p><b>PAYS-BAS</b> MultiBrands Marketing &amp; Sales BV Heereweg 337-A 2161 BL Sassenheim Pays-Bas Tél. : +31 (0) 252 241240 Fax : +31 (0) 252 241244 info@multibrands.nl</p> <p><b>NORVÈGE</b> Lindenbaum Agenturer AB Hardemogatan 7 S-124 67 Bandhagen Suède Tél. : +(46) 857.034.777 www.theblender.se info@theblender.se</p> <p><b>POLOGNE</b> Logo S.C. Ul. Kraszowicka 81 58-100 Swidnica Pologne Tél. : (+48) 71735 66 60 www.bestblender.pl info@bestblender.pl</p> <p><b>ROUMANIE</b> Quark S.R.L. Str. Mizil 2B, Sector 3032265 Bucarest Roumanie Tél. : (+40) 21 345 1725 www.BeOrganic.ro office@quark.com.ro</p> <p><b>SERBIE</b> Enzita d.o.o. Leposave Vujošević 11/14 Beograd, 11000 Serbie Tél. : +381 (0) 65 21 550 65 www.Enzita.rs info@enzita.rs</p> <p><b>ESPAGNE</b> CONASI Carlos V n°4 Bajos 23680 Alcalà la Real (Jaén) Espagne Tél. : (+34) 953 10 25 60 www.conasi.eu info@conasi.eu</p>	<p><b>SLOVAQUIE</b> Settour Slovakia spol. s r.o. Lazaretská 29 811 09 Bratislava Slovaquie Tél. : +421.2.52932868-9 amatko@settour.sk</p> <p><b>SUÈDE</b> Lindenbaum Agenturer AB Hardemogatan 7 S-124 67 Bandhagen Suède Tél. : (+46) 08-570 347 77 www.theblender.se</p> <p><b>ALLEMAGNE</b> Keimling Naturkost GmbH Zum Fruchthof 7a 21614 Buxtehude Allemagne Tél. : (+49) 4161.51.160 www.keimling.de</p> <p><b>AUTRICHE</b> Hollaender Elektro GmbH &amp; Co.KG Flinschstrasse 35, 60388 Frankfurt Allemagne Tél. : +49 69 4990131 gmbh@hollaender- elektro.de</p> <p><b>SUISSE</b> Keimling Naturkost Fürstenlandstrasse 96 9014 St. Gallen Suisse Tél. : +41 (0)800 534 654 www.keimling.ch</p> <p><b>ROYAUME-UNI</b> ET IRLANDE Vita-Mix Europe LTD Regus Woburn Place 16 Upper Woburn Place Office number 318 London WC1H 0AF Tél. : (+44) 0800 587 0019 www.vitamix.co.uk</p>	<p><b>AFRIQUE ET MOYEN-ORIENT</b></p> <p><b>AFRIQUE DU SUD</b> CONGLOMUS CC T/A HEALTHMAKERS 9 Hoog Street Utrecht ZA Tel: +(27) 34 331 4824 www.healthmakers.co.za sales@healthmakers.co.za</p> <p><b>ISRAËL</b> New Horizon Maskit 27 Herzlia 46733 Israël Tél. : (+972) 9.9576422 Tél. : (+972) 1.700.70.2009 www.newhorizon.co.il</p> <p><b>BAHREÏN, KOWEÏT, OMAN, QATAR</b> ET ARABIE SAOUDITE 4Homes FZCO PO Box 61379, Dubai, EAU Tél. : +971 4 3807611 Fax : +971 4 387612 4homes@4homes.ae www.tavolashop.com</p> <p><b>EMIRATS ARABES UNIS</b> Vitality General Trading LLC PO Box 73265 Dubai Émirats arabes unis Tél. : +971 (0) 561089662 www.vitality.ae info@vitality.ae 4Homes FZCO PO Box 61379, Dubai, EAU Tél. : +971 4 3807611 Fax : +971 4 387612 4homes@4homes.ae www.tavolashop.com</p> <p><b>ASIE-PACIFIQUE</b></p> <p><b>AUSTRALIE ET NOUVELLE-ZÉLANDE</b> Vitamix ANZ Pty Limited 167 King St Newcastle NSW2300 Australie Tél. : +61 1-800-766437 (AUS) Tél. : +61 050-853-0697 (NZ) www.vitamix.com.au www.vitamix.co.nz</p> <p><b>Chine</b> Hunan Covinda Robotic Technology Co., Ltd 348W Tongzipo Road, Changsha High-tech Development Zone, Hunan, Chine Tél. : +81 400-660-8885 vitamix-FAQ@covinda.com</p> <p><b>HONG KONG RPC</b> Total Nutrition Centre Ltd. Room 901-902 9/F Kingdom Power Commercial Building 32-36 Des Voeux Road West Hong Kong Tél. : (+852) 2881 8270</p>
---	--	---	---	--



To see the complete line of Vitamix® products,  
visit [vitamix.com](https://www.vitamix.com).

