



## TURBOBLEND® THREE SPEED

# Owner's Manual

Read and save these instructions

VM0102B



Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2103 U.S.A.  
1.800.848.2649 / 1.440.235.4840  
**vitamix.com**

# CONTENTS


Section 1: Before First Use.....	3
Section 2: Symbols.....	3
Section 3: Important Safeguards.....	4
Section 4: Parts and Features.....	6
Section 5: Control Panel.....	8
Section 6: About the Blades.....	9
Section 7: Tamper.....	10
Section 8: How to Use the Tamper.....	11
Section 9: Hints for Setting Speeds.....	12
Section 10: Operating Instructions.....	13
Section 11: Care and Cleaning.....	15
Section 12: Troubleshooting.....	16
Section 13: Service and Registration.....	17
Section 14: Warranty.....	18
Product Specifications.....	20

# SECTION 1: BEFORE FIRST USE

STEP

1

READ




Read the safety information, warnings and instructions.

STEP

2

SETUP



On/Off Switch

a. Set your blender on a dry, level surface.

b. If present, carefully remove the cable tie on the power cord.

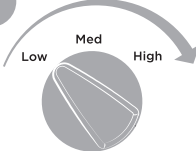
c. Make sure that the On/Off Switch is set to Off.

d. Plug the blender into a grounded electrical outlet.

STEP

3

CLEAN













a. Fill the container half-way with warm water, add a drop of dish soap, and secure the lid.

b. Select Low speed, start the blender, and increase to High speed. Run for 60 seconds.

c. Rinse with warm water.

# SECTION 2: SYMBOLS

	Warning		Caution
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of container		Operate with lid and lid plug in place
	Electrical Shock Hazard		Read and understand owner's manual
	High temperature when blending hot liquids		Do not immerse
	DO NOT insert items into the container while the blender is in use	I/O	On/Off
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or approaching parts that move while the blender is in use		

## SECTION 3: IMPORTANT SAFEGUARDS





**WARNING:** To avoid the risk of serious injury when using your Vitamix® blender, basic safety precautions should be followed, including the following.

### **READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING BLENDER.**

1. Read all instructions.
2. Not intended for use by or near children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner. Call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) at once for examination, repair, replacement, or adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer.
7. Alteration or modification of any part of the blender including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury.
8. The use of attachments not expressly authorized or sold by Vitamix for use with this blender, including canning jars, may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surface, including a stove.
12. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce risk of injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the blender is turned off or container is removed from base.
13. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
14. Blades are sharp. To reduce risk of injury, never place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container.
15. Do not leave foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug, in the container as this may damage the blades or other components when starting the blender and may cause injury.
16. Never attempt to operate with damaged blades.
17. Operate blender with lid and lid plug firmly in place. The lid plug should be removed only when adding ingredients or when using the tamper.

18. When blending hot liquids or ingredients, use caution; spray or escaping steam may cause scalding and burns. Do not fill container to the maximum capacity. Always begin processing on the lowest speed setting, Low on the Speed Control Dial. Keep hands and other exposed skin away from lid opening to prevent possible burns.
19. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause overheating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

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

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

## SECTION 4: PARTS AND FEATURES



**Note:** Your blender might differ slightly from this product image.

- ❶ **On/Off Switch (I/O):** The On/Off Switch controls the power to the blender. The switch is located on the front left side of the blender below the control panel. When lit, the blender is plugged in and the On/Off switch is in the On position.



- ❷ **Control Panel:** For more information, refer to Control Panel on Page 8.



**CAUTION:** Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. For more information, refer to Tamper on Page 10.

- ❸ **64-oz. capacity container with 2-part lid:**
  - Always use the lid and the lid plug when the blender is in operation.
  - Never operate the blender without checking to make sure that the lid is securely locked in place.
  - Ounces, Milliliters and Cups are clearly marked.
  - Insert the lid plug through the lid and secure by turning clockwise.
  - Remove the lid plug to use the tamper or to add ingredients.
- ❹ **Tamper:** Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets from forming during blending.

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

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

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

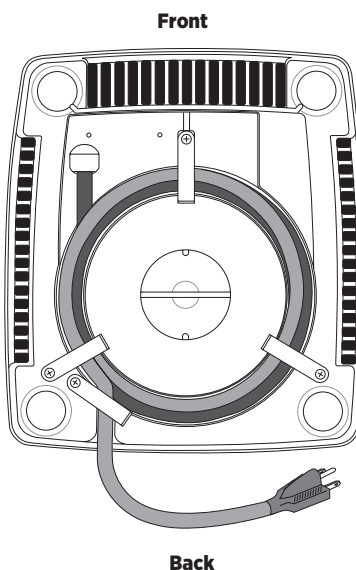
**To Remove the Lid Plug:** Rotate the lid plug counterclockwise from the “locked” to “unlocked” position and lift out.

**Automatic Overload Protection:** Your Vitamix motor is designed to protect itself from overheating. If the motor shuts off, turn off the power switch for up to 45 minutes to reset. Reset time will be extended if high room temperatures exist. To reduce the reset time, unplug the blender, remove the container, and blow air into the center section of the bottom with a hair dryer on the cool setting.

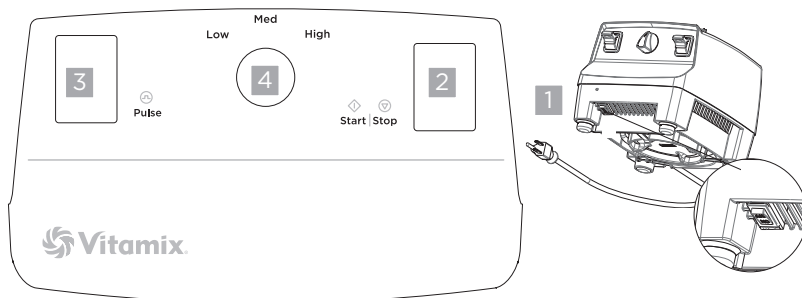
**Power Cord:** Your blender is equipped with a long power cord. Store the unused portion neatly underneath.

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

**Maximum Continuous Run Time:** Maximum continuous run time of any function of the blender is 10 minutes.



## SECTION 5: CONTROL PANEL



⚠ CAUTION		
	<p><b>To Avoid Possible Burns, Never Start on High when Processing Hot Liquids.</b></p> <p>Escaping steam, splashes or contents may scald.</p> <p>To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the blender.</p> <p>Always start on Low then use the speed control dial to increase to High.</p>	

- 1. On/Off Switch (I)/(O):** The On/Off Switch controls the power to the blender. The switch is located on the front left side of the blender below the control panel. When lit, the blender is plugged in and the On/Off switch is in the On position.

After plugging in the unit, make sure that the marker on the Speed Control Dial points to Low and move the On/Off Switch to the On position. Move the On/Off Switch to the Off position at night and whenever the blender is left unattended.

- 2. Start (⏮) / Stop (⏹) Switch:**

After the marker on the Speed Control Dial is rotated to a speed setting, press the Start/Stop Switch to start the blender. Pressing the Start/Stop Switch again will stop the blending process.

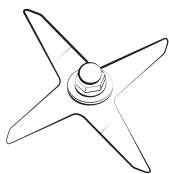
- 3. Pulse Switch (⏏):**

Low/Medium/High: The Pulse function can be used when a speed is selected. Pushing down the Pulse switch will run the blender at the speed selected (Low, Medium or High) for as long as the Pulse switch is pushed down.

- 4. Speed Control Dial**

The speed control dial allows you to choose Low, Medium or High speed for your blend. Always rotate the Speed Control Dial back to Low at the end of the blend cycle.





## SECTION 6: ABOUT THE BLADES

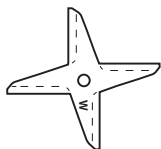
The wet-blade container is supplied with your blender. Additional containers with wet or dry blades may be purchased separately.

### ⚠ WARNING

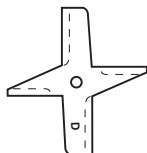


**Rotating Blades Can Cause Severe Injury.**

**DO NOT** reach into the container while the blender is running.



**Wet-Blade Container (blade marked with a "W"):** Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soup, purées, batter, and for wet chopping.



**Dry-Blade Container (blade marked with a "D"):** The blades are designed specifically for grinding dry materials such as grains, cereal and coffee, and are also used for kneading bread dough. The dry blades CANNOT process liquids efficiently.

### ⚠ CAUTION




**Moving Parts May Become Hot with Extended Use.**

**DO NOT** touch.



# SECTION 7: TAMPER



**CAUTION**


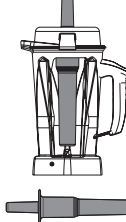
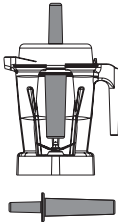


**Rotating Blades Can Cause Damage.**

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



## How to Determine the Tamper to be Used with Your Container

Before using a tamper during the blending process, verify that you have the correct tamper. **If a tamper came with your blender and container at purchase, it is the correct tamper to use.** If a tamper did not come with your container or you want to determine if a tamper that you already have can be used with your new container, please see the inspection steps and illustration below.

1. Place the lid on an empty container.
2. Remove the lid plug and insert the tamper. The tamper should fit easily into the opening. It should not come into contact with the blades no matter where you move the tamper inside the container.
3. Visually inspect: **IF THE TAMPER TOUCHES THE BLADES AT ANY ANGLE, DO NOT USE THE TAMPER WITH YOUR CONTAINER.**
4. If you do not have the correct tamper for your container, contact Vitamix Household Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840.

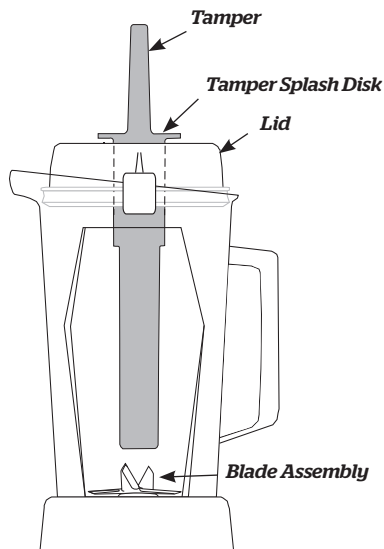
				
<b>64 oz. / 2.0 L (SHORT)</b> Container uses a tamper which is approx. 11 in. long.	<b>64 oz. / 2.0 L (TALL)</b> Container uses a tamper which is approx. 12-½ in. long.	<b>48 oz. (1.4 L) and 32 oz. (0.9 L) Containers</b> use a tamper which is approx. 9-¾ in. long.		A non-step tamper must not be used with any of the containers.

## SECTION 8: HOW TO USE THE TAMPER



<b>⚠ WARNING</b>		
	<p><b>Rotating Blades Can Cause Severe Injury.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>DO NOT</b> put hands, spatulas etc. into the container while the blender is running or while the container is on the base.</li><li>• Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your blender.</li></ul>	

### ***IMPORTANT!***

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



# SECTION 9: HINTS FOR SETTING SPEEDS

⚠ CAUTION	
 	<p><b>To Avoid Possible Burns, Never Start on High when Processing Hot Liquids. Always start on Low, then slowly increase to 10.</b></p> <p>Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the contents, lock the lid and lid cap securely in place prior to operating the blender.</p> <p><b>To minimize splatter, always start with the on Low. Do not begin processing on High.</b></p>

**To minimize splatter, always start with the Speed Control Dial in the Low position. Do not begin processing on High setting.**

Activate the blender by turning the On/Off Switch to On (I). Set the Speed Control Dial to Low. Press the Start/Stop switch to activate the blending cycle. Turn the Speed Control Dial to the desired speed depending on the recipe used. If a recipe calls for processing on High, start on Low then use the Speed Control Dial to increase to High.

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

**TIP:** Blending too long on Low may overheat the blender and cause the Automatic Overload Protection to turn the blender off. Use High as often as possible to achieve the most uniform consistency. Blending on High also maximizes the motor's cooling fan to avoid overheating.

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

Always return the Speed Control Dial back to Low at the end of the blending cycle. Press the Start/Stop switch to stop blade rotation.

## SECTION 10: OPERATING INSTRUCTIONS

### ⚠ CAUTION



**To Avoid Possible Burns, Never Start on High when Processing Hot Liquids. Always start on Low, then slowly increase to 10.**



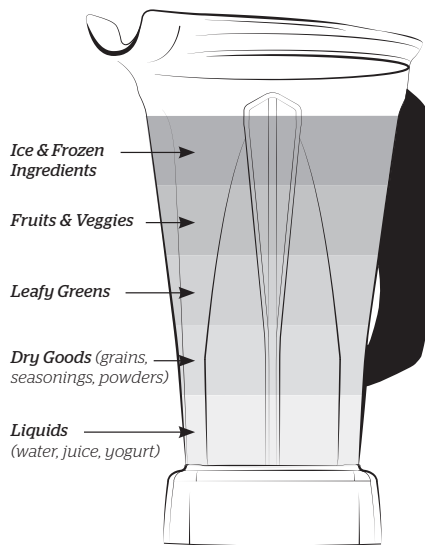
Escaping steam, splashes or contents may burn.

To secure the contents, lock the lid and lid cap securely in place prior to operating the blender.

**To minimize splatter, always start with the on Low. Do not begin processing on High.**



1. Before you begin, make sure that Speed Control Dial is set to Low.
2. Load the ingredients into the container according to the recipe.
3. Securely fasten the 2-part lid to the container. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening). **When blending with hot ingredients, make sure the lid is securely latched.**
4. With the motor off, set the container on the motor base by aligning it on the centering pad. Do not attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.

**Loading the Container**

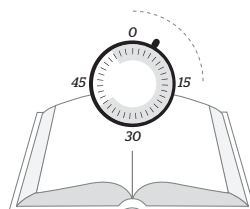


5. **To minimize splatter, always start with the Speed Control Dial in the Low position. Do not begin processing on High setting.** Activate the blender by turning the On/Off Switch to On (I). Set the Speed Control Dial to Low. Press the Start/Stop switch to activate the blending cycle. Turn the Speed Control Dial to the desired speed depending on the recipe used. If a recipe calls for processing on High, start on Low then use the Speed Control Dial to increase to High.

6. Take proper care when handling and processing hot ingredients and making hot soups and sauces.

⚠ CAUTION	
	<p><b>To Avoid Possible Burns, Never Start on High when Processing Hot Liquids. Always start on Low, then slowly increase to 10.</b></p>
	<p>Escaping steam, splashes or contents may scald.</p> <p>To secure the contents, lock the lid and lid cap securely in place prior to operating the blender.</p> <p><b>To minimize splatter, always start with the on Low. Do not begin processing on High.</b></p>

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



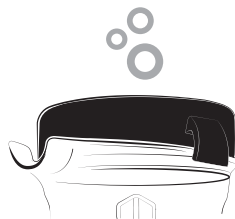
**IMPORTANT NOTES ABOUT USE OF THE DRY CONTAINER:**

- Grinding dry material for more than two minutes could damage your blender.
- Regular use may result in cosmetic marring of the container and cause the blades to become dull over time.
- Grinding some herbs may release oils, causing the container to discolor permanently.
- Others have strong odors that may linger in the container, affecting the flavor of other foods.
- The grinding of some herbs and spices may also cause the blade to dull over time, or the container to crack.

## SECTION 11: CARE AND CLEANING

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

***During your first few uses, you may notice a slight burning odor as the motor is primed. This is completely normal and will dissipate quickly.***



### **Container**

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

#### **Normal Cleaning:**

1. Fill the container half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the container.
2. Snap or push the complete 2-Part lid into locked position.
3. Set the Speed Control Dial to Low. Turn blender on and use the Speed Control Dial to increase to High.
4. Run the blender on High for 30 to 60 seconds.
5. Turn off the blender, and rinse and drain the container.

#### **To Sanitize:**

1. Follow Normal Cleaning instructions above.
2. Fill the container half full with water and 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-Part lid into locked position.
4. Set the Speed Control Dial to Low. Turn blender on and use the Speed Control Dial to increase to High.
5. Run the blender on High speed for 30 to 60 seconds.
6. Turn off the blender, and allow mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
7. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry.
8. Do not rinse after sanitizing.



### **Lid, Lid Plug and Tamper**

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

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

**Motor Base**

1. Unplug the power cable.

⚠ WARNING		
	<p><b>Electrical Shock Hazard.</b></p> <p>Always unplug before cleaning the motor base or when not in use.</p> <p>Do not put the motor base in water or other liquid.</p> <p><b>Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</b></p>	

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 motor base in water.
3. The centering pad can be removed for more thorough cleaning.
4. Thoroughly clean the switches so that they work freely. They may become sticky from use. Moisten a cotton bud with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the switches. Immediately dry all surfaces.
5. Polish with a soft cloth.

SECTION 12: TROUBLESHOOTING

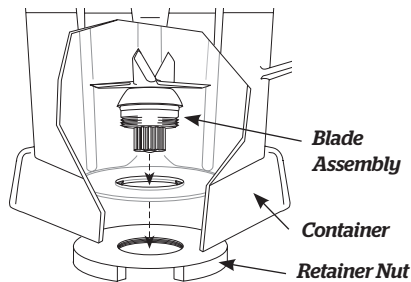
Your Vitamix motor is designed to be protected from overheating during use. This feature will shut off the motor. The motor will possibly emit a slight odor. If the motor shuts off due to overheating while blending, allow the blender to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle. If you continue to experience problems after following these instructions, contact our Customer Service Department at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 for instruction.

**Tips to prevent “overloading” your blender:**

- Only process Vitamix recipes when learning to use the blender
- Do not process recipes at lower speeds than those recommended
- Do not process recipes at higher speeds than those 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

**Retainer Nut Loosening**

In the event that the retainer nut at the bottom of your container loosens and no longer holds the blade assembly securely in place, DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER. Contact Vitamix customer service immediately for instructions.





## SECTION 13: SERVICE AND REGISTRATION

### ***Vitamix Service***

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

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

Purchased From \_\_\_\_\_

Before returning this product for any reason, including repair, first contact Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840, email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), or contact your local dealer.

### ***Product Registration***

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

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

#### **Your blender is not yet registered with Vitamix if you:**

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

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

#### **Choose one of these easy ways to register your blender:**

1. Online at [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty)
2. Email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)
3. Call 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840

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

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

## SECTION 14: WARRANTY

### 5 Year Full Machine Warranty

#### 1. PRODUCT REGISTRATION.

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

#### 2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

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

#### 3. WHAT IS COVERED.

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

If, in 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 discoloration 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.

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

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

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

**5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.**

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

The Warranty is also void if repairs to the Blender or any component part of the Blender are performed by someone other than either Vitamix or an authorized 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 authorized by Vitamix.

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

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

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

**United States**

Vita-Mix Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199  
1.800.848.2649  
service@vitamix.com

**Canada**

Vita-Mix Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5  
1.800.848.2649  
service@vitamix.com

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

**SPECIAL INTERNATIONAL INSTRUCTIONS**

If a blender was purchased within the U.S.A. or Canada,  
but is currently outside the U.S.A. or Canada, all shipping and resulting  
taxes and duties are at the owner's expense.  
Call +1.440.235.4840 or email service@vitamix.com for more details.

## PRODUCT SPECIFICATIONS

### **TurboBlend® Three Speed – VM0102B**

**Motor:**

≈2 peak output horsepower motor

**Electrical:**

120 V, 50/60 Hz, 11.5 A

Uses a three-prong grounded cord.

**Dimensions:**

Height: 20.3 in. / 51.4 cm

Width: 8.8 in. / 22.4 cm

Depth: 9.0 in. / 22.9 cm

---

When applicable:



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



Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.  
1.800.848.2649 / 1.440.235.4840  
**vitamix.com**

©2016 Vita-Mix Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means or stored in a database or retrieval system without the written permission of the Vita-Mix Corporation.

116810\_Rev A 03/16 ENG/FRC



## TURBOBLEND<sup>MD</sup> À TROIS VITESSES

# Manuel d'utilisation

Veuillez lire et conserver ces instructions

VM0102B



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

## TABLE DES MATIÈRES

Section 1 : Avant la première utilisation .....	23
Section 2 : Symboles.....	23
Section 3 : Consignes de sécurité importantes.....	24
Section 4 : Pièces et caractéristiques .....	26
Section 5 : Tableau de commande.....	28
Section 6 : À propos des couteaux.....	29
Section 7 : Pilon .....	30
Section 8 : Comment utiliser le pilon .....	31
Section 9 : Conseils pour le réglage des vitesses .....	32
Section 10 : Mode d'emploi .....	33
Section 11 : Entretien et nettoyage.....	35
Section 12 : Dépannage .....	36
Section 13 : Assistance technique et enregistrement.....	37
Section 14 : Garantie.....	38
Spécifications du produit.....	40

## SECTION 1 : AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### ÉTAPE 1 LIRE

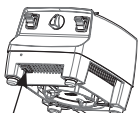
1



Veuillez lire les consignes de sécurité, les avertissements et les instructions.

### ÉTAPE 2 INSTALLER

2

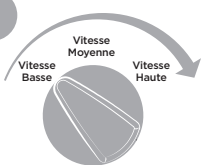


Interrupteur  
On/Off (Marche/Arrêt)

- Placez votre mélangeur sur une surface plane et sèche.
- Retirez soigneusement l'attache de câble du cordon d'alimentation s'il y a lieu.
- Assurez-vous que l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) est réglé sur Off (Arrêt).
- Branchez le mélangeur dans une prise électrique mise à la terre.

### ÉTAPE 3 NETTOYER

3



- Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié, ajoutez une goutte de savon à vaisselle liquide et fermez le couvercle.
- Sélectionnez la vitesse Basse, démarrez le mélangeur puis augmentez à la vitesse Haute. Laissez fonctionner pendant 60 secondes.
- Rincez avec de l'eau chaude.

## SECTION 2 : SYMBOLES

	Avertissement		Attention
	Ne touchez JAMAIS les pièces mobiles. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient.		Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place
	Risque de décharge électrique		Lisez et comprenez le manuel d'utilisation
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds		N'immergez pas l'appareil
	N'insérez RIEN dans le récipient lorsque le mélangeur est en marche	I/O	On/Off (Marche/Arrêt)
	Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de changer ou de manipuler des pièces mobiles lorsque le mélangeur est en marche		

## SECTION 3 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



**AVERTISSEMENT** : afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix<sup>MD</sup>, des mesures de sécurité de base doivent être appliquées, y compris les suivantes.

### **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET TOUS LES AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.**

Lisez toutes les instructions.

1. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes.
2. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
5. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé(e) ni un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le +1 800 848-2649 ou le +1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage est requis(e). Si l'achat a eu lieu dans un pays autre que le Canada ou les É.-U., communiquez avec le détaillant Vitamix de votre région.
6. L'altération ou la modification de toute partie du mélangeur, y compris l'utilisation de toute pièce qui n'est pas une pièce d'origine autorisée par Vitamix, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce mélangeur, y compris les bocaux de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon de l'appareil pendre le long de la table ou du comptoir.
10. Ne laissez pas le cordon de l'appareil entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou de dommages au mélangeur. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur est arrêté ou que le récipient est retiré du socle-moteur.
12. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la pièce principale du couvercle est bien installée.
13. Les couteaux sont tranchants. Afin de réduire les risques de blessure, ne placez le bloc de coupe sur le socle-moteur que lorsque le socle est fixé au récipient Vitamix.
14. Ne laissez pas d'objets étrangers, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux et le bouchon du couvercle, dans le récipient, car cela peut endommager les couteaux ou d'autres composants lors du démarrage du mélangeur et causer des blessures.
15. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque les couteaux sont endommagés.
16. Faites fonctionner le mélangeur avec le couvercle et le bouchon du couvercle fermement en place.
17. Ne retirez le bouchon du couvercle que pour ajouter des ingrédients ou pour utiliser le pilon.



18. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds, soyez prudent, car des gouttelettes ou de la vapeur pourrai(en)t vous ébouillanter et causer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours à mélanger au réglage de vitesse le plus bas, c'est-à-dire Low (Basse) sur le sélecteur de vitesse. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
19. Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fait de faire fonctionner l'appareil pendant de plus longues périodes peut causer une surchauffe.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS


⚠ AVERTISSEMENT		
	<p><b>Pour éviter les blessures</b></p> <p>Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions du mélangeur avant son utilisation.</p>	

### INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

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

Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou un technicien autorisé.

⚠ AVERTISSEMENT		
	<p><b>Risque de décharge électrique</b></p> <p>Utilisez seulement une prise mise à la terre.</p> <p><b>N'ENLEVEZ PAS</b> la broche de mise à la terre.</p> <p><b>N'UTILISEZ PAS</b> d'adaptateur.</p> <p><b>N'UTILISEZ PAS</b> de rallonge.</p> <p>Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas utilisé.</p> <p>Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.</p> <p><b>Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.</b></p>	

**AVIS : LE NON-RESPECT DE TOUTE CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE CAUSER DE GRAVES BLESSURES.**

## SECTION 4 : PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



**Remarque :** votre mélangeur pourrait être légèrement différent de celui sur l'image.

- 1** **Interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I)/(O) :** l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) contrôle l'alimentation du mélangeur. L'interrupteur se situe sur le côté avant gauche du mélangeur, sous le panneau de commande. Lorsqu'il est allumé, le mélangeur est branché et l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) est sur la position On (Marche).
- 2** **Tableau de commande :** pour plus de renseignements, reportez-vous à la section « Tableau de commande » à la page 28.
- !** **ATTENTION :** les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les récipients de différents styles, types et formats. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la section « Pilon » à la page 30.
- 3** **Récipient de 64 oz (2 L) avec couvercle en deux parties :**
  - Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle lorsque le mélangeur est en marche.
  - Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.
  - Les onces, les millilitres et les tasses sont clairement indiqués.
  - Insérez le bouchon dans le couvercle et verrouillez-le en tournant dans le sens horaire.
  - Retirez le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.
- 4** **Pilon :** l'utilisation du pilon assure la circulation en empêchant la formation de bulles d'air pendant le mélange.

**Pour verrouiller le couvercle en place :** placez le couvercle sur le récipient en vous assurant que les rabats du couvercle sont à mi-chemin entre le bec et la poignée. Poussez le couvercle sur le récipient jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. Le couvercle doit toujours être fixé lors du mélange, en particulier pour les liquides chauds. **Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.**

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>		
	<p><b>Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.</b></p> <p><b>NE METTEZ</b> pas la main dans le récipient lorsque le mélangeur est en marche.</p>	

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

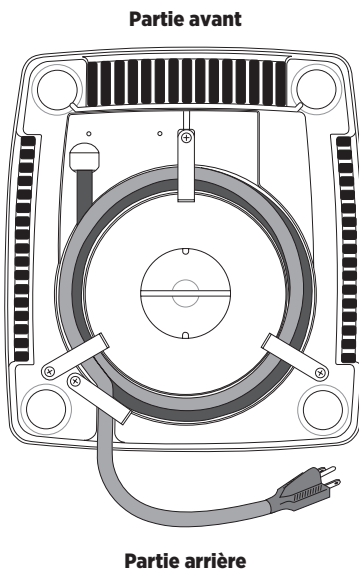
**Pour retirer le bouchon du couvercle :** tournez le bouchon du couvercle vers la gauche, de la position « verrouillée » à la position « déverrouillée », et soulevez-le.

**Protection automatique contre les surcharges :** le moteur de votre appareil Vitamix est conçu pour se protéger contre la surchauffe. Si le moteur s'arrête, placez l'interrupteur d'alimentation en position Off (Arrêt) pendant jusqu'à 45 minutes pour le réinitialiser. Le temps de réinitialisation sera prolongé si la température ambiante est élevée. Afin de réduire le temps de réinitialisation, débranchez le mélangeur, retirez le récipient et soufflez de l'air dans la partie centrale du fond avec un sèche-cheveux sur le réglage froid.

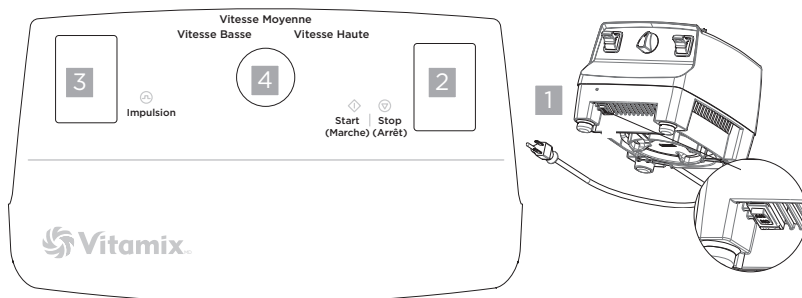
**Cordon d'alimentation :** votre mélangeur est muni d'un long cordon d'alimentation. Rangez soigneusement la partie inutilisée sous l'appareil.

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

**Temps de fonctionnement continu maximal :** le temps de fonctionnement continu maximal pour toutes les fonctions du mélangeur est de 10 minutes.



## SECTION 5 : TABLEAU DE COMMANDE



⚠ ATTENTION		
	<p><b>Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à la vitesse Haute lorsque des liquides chauds sont mélangés.</b></p>	
	<p>La vapeur, les éclaboussures ou le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.</p>	
	<p>Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, verrouillez bien le couvercle et le bouchon du couvercle en place avant de faire fonctionner le mélangeur.</p>	
	<p>Mettez toujours l'appareil en marche à la vitesse Basse, puis utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter la vitesse à Haute.</p>	

1. **Interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (I)/(O) :** l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) contrôle l'alimentation du mélangeur. L'interrupteur se situe sur le côté avant gauche du mélangeur, sous le panneau de commande. Lorsqu'il est allumé, le mélangeur est branché et l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) est sur la position On (Marche).

Après avoir branché l'appareil, assurez-vous que l'indicateur du sélecteur de vitesse pointe sur Low (Basse) et mettez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) sur la position On (Marche). La nuit et chaque fois que le mélangeur sera laissé sans surveillance, mettez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) sur la position Off (Arrêt).

2. **Interrupteur Start (⬆)/Stop (⬆) (Marche/Arrêt) :**

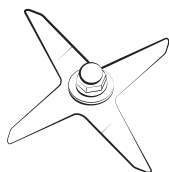
Une fois que l'indicateur du sélecteur de vitesse se trouve sur un réglage de vitesse, appuyez sur l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) pour démarrer le mélangeur. Appuyer sur l'interrupteur Start/Stop (Marche/Arrêt) de nouveau arrêtera le processus de mélange.

3. **Interrupteur à impulsion (⚡) :**

Basse/Moyenne/Haute : La fonction d'impulsion peut être utilisée quand une vitesse est sélectionnée. En appuyant sur l'interrupteur à impulsion, vous ferez fonctionner le mélangeur à la vitesse sélectionnée (Basse, Moyenne, Haute) aussi longtemps que l'interrupteur à impulsion est enfoncé.

4. **Sélecteur de vitesse**

Le sélecteur de vitesse vous permet de choisir entre la vitesse Basse, Moyenne et Haute pour votre mélangeur. Remettez toujours le sélecteur de vitesse à la vitesse Basse à la fin du cycle de mélange.



## SECTION 6 : À PROPOS DES COUTEAUX

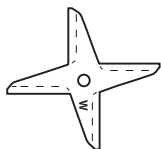
Le récipient pour couteau humide est fourni avec votre mélangeur. Des récipients supplémentaires avec un couteau à lames humides ou sèches peuvent être achetés séparément.

### ⚠ AVERTISSEMENT

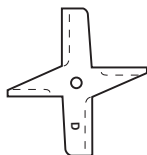


**Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.**

**NE** mettez jamais la main dans le récipient quand le mélangeur est en marche.



**Récipient pour couteau humide (couteau marqué d'un « W », première lettre du mot anglais « wet » qui signifie « humide »)** : Conçu pour mélanger des liquides, y compris les jus, les préparations glacées, les sauces, les soupes, les purées et les pâtes à frire, de même que pour hacher les ingrédients humides.



**Récipient pour couteau sec (couteau marqué d'un « D », première lettre du mot anglais « dry » qui signifie « sec »)** : Ces couteaux sont spécialement conçus pour moudre les ingrédients secs tels que les grains, les céréales et le café, et sont également utilisés pour pétrir la pâte à pain. Les couteaux secs **NE** peuvent PAS mélanger efficacement les liquides.

### ⚠ ATTENTION



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

**NE** touchez pas ces pièces.



# SECTION 7 : PILON



**⚠ ATTENTION**


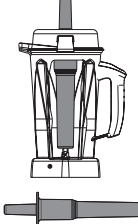
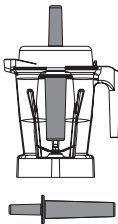


**Les couteaux rotatifs peuvent causer des dommages.**

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

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

Avant d'utiliser un pilon pendant le processus de mélange, assurez-vous qu'il s'agit bel et bien du pilon approprié. **Si le pilon a été fourni avec votre mélangeur et votre récipient, il s'agit du pilon approprié pour ce récipient.** Si le pilon n'a pas été fourni avec votre récipient, ou si vous voulez savoir si un pilon que vous avez déjà peut être utilisé avec votre nouveau récipient, veuillez comparer votre récipient avec les récipients de l'illustration ci-dessous afin de trouver le pilon correspondant.

- 1. Placez le couvercle sur un récipient vide.
- 2. Enlevez le bouchon du couvercle et insérez le pilon. Le pilon doit s'insérer facilement dans l'ouverture. Il ne doit pas toucher aux couteaux, peu importe la façon dont vous le déplacez à l'intérieur du récipient.
- 3. Inspectez visuellement : **SI LE PILON TOUCHE LES COUTEAUX LORSQU'IL EST DANS UN CERTAIN ANGLE, N'UTILISEZ PAS CE PILON AVEC VOTRE RÉCIENT.**
- 4. Si vous n'avez pas le bon pilon pour votre récipient, contactez le service à la clientèle résidentielle Vitamix au +1 800 848-2649 ou au +1 440 235-4840.

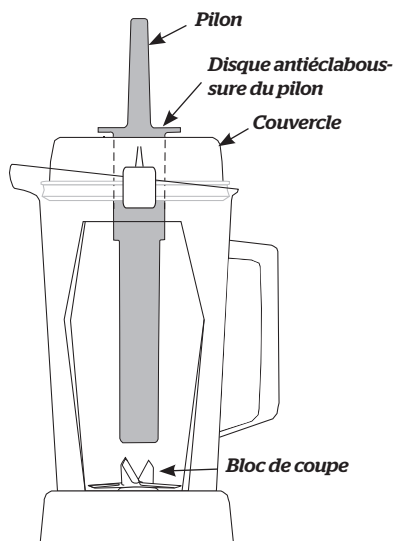
				
<b>64 oz. / 2,0 L (SHORT)</b>	<b>64 oz. / 2,0 L (TALL)</b>	<b>48 oz. / 1,4 L</b>	<b>32 oz. / 0,9 L</b>	
Le récipient court de <b>64 oz (2 L)</b> utilise un pilon mesurant environ 11 po (28 cm) de long.	Le récipient long de <b>64 oz (2 L)</b> utilise un pilon mesurant environ 12-½ po (31,8 cm) de long.	Les récipients de <b>48 oz (1,4 L)</b> et <b>32 oz (0,9 L)</b> utilisent un pilon mesurant environ 9-¾ po (24,8 cm) de long.	Aucun pilon sans cran de sécurité ne doit être utilisé, quel que soit le récipient.	

## SECTION 8 : COMMENT UTILISER LE PILON

⚠ AVERTISSEMENT		
	<b>Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>GARDEZ TOUJOURS</b> les mains, les spatules, etc. hors du récipient pendant que le mélangeur est en marche ou lorsque le récipient est encore sur le socle.</li><li>• les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre les récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre mélangeur.</li></ul>	

### **IMPORTANT!**

- Lorsque le couvercle est correctement fixé en position verrouillée, le disque antiéclaboussure (près du haut du pilon) et le couvercle empêchent le pilon de frapper les couteaux.
- Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux deux tiers lorsque le pilon est utilisé pendant le mélange.
- Pour éviter de faire surchauffer l'appareil pendant le mélange, N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- Si les aliments ne circulent pas, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans le mélangeur. Retirez avec soin le bouchon du couvercle tout en vous assurant que le couvercle reste bien en place. Faites sortir la bulle d'air en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Il se peut que le fait de tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas les ingrédients à circuler. Au besoin, dirigez le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. NE tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.



## SECTION 9 : CONSEILS POUR LE RÉGLAGE DES VITESSES

### ⚠ ATTENTION



**Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à la vitesse Haute lorsque des liquides chauds sont mélangés. Mettez toujours l'appareil en marche à la position Basse, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.**

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

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

**Afin de minimiser les éclaboussures, démarrez toujours l'appareil à la vitesse Basse. Ne commencez pas à mélanger à la vitesse Haute.**

**Afin de minimiser les éclaboussures, démarrez toujours l'appareil avec le sélecteur de vitesse à la position Basse. Ne commencez pas à mélanger à la vitesse Haute.**

Activez le mélangeur en mettant l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) à la position On (Marche) (I). Réglez le sélecteur de vitesse à la position Basse. Appuyez sur l'interrupteur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour activer le cycle de mélange. Tournez le sélecteur de vitesse à la vitesse désirée en fonction de la recette que vous désirez faire. S'il est nécessaire de mélanger à la vitesse Haute pour une recette, démarrez à la vitesse Basse puis utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter jusqu'à la vitesse Haute.

Mélangez à la vitesse Haute le plus longtemps possible selon les indications de la recette. Les temps de mélange seront généralement de moins d'une minute (la plupart seront de moins de 30 secondes). La vitesse Haute offre la meilleure qualité de raffinement, permettant de briser la glace, les fruits surgelés, les fruits et légumes entiers et les grains et d'obtenir une consistance lisse sans grumeaux.

**CONSEIL :** le fait de mélanger trop longtemps à la vitesse Basse peut faire surchauffer le mélangeur et provoquer l'arrêt du mélangeur par la protection automatique contre les surcharges. Utilisez la vitesse Haute aussi souvent que possible pour obtenir la consistance la plus uniforme. Mélanger à la vitesse Haute permet également de maximiser le ventilateur de refroidissement du moteur pour éviter la surchauffe.

À la vitesse Haute, si les aliments ne circulent pas, il se peut que le mélangeur soit surchargé ou qu'une bulle d'air soit prisonnière dans l'appareil. Retirez avec soin le bouchon du couvercle tout en vous assurant que le couvercle reste bien en place. Faites sortir la bulle d'air en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle. Si le problème de circulation continue, réduisez la vitesse du mélangeur à Moyenne ou Basse. Une vitesse inférieure peut permettre aux aliments de circuler lorsque la vitesse Haute ne fonctionne pas. Une fois que les aliments circulent, augmentez la vitesse jusqu'à Haute de nouveau et poursuivre le traitement.

Remettez toujours le sélecteur de vitesse à la vitesse Basse à la fin du cycle de mélange. Appuyez sur l'interrupteur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour arrêter la rotation des couteaux.



## SECTION 10 : MODE D'EMPLOI

### ⚠ ATTENTION



**Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à la vitesse Haute lorsque des liquides chauds sont mélangés. Mettez toujours l'appareil en marche à la position Basse, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.**

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

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

**Afin de minimiser les éclaboussures, démarrez toujours l'appareil à la vitesse Basse. Ne commencez pas à mélanger à la vitesse Haute.**

1. Avant de commencer, assurez-vous que le sélecteur de vitesse est à la vitesse Basse.

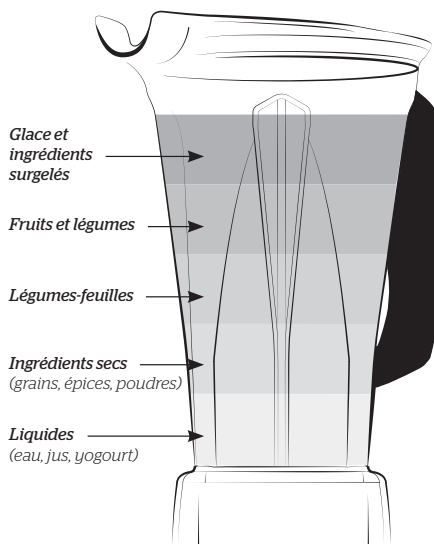
2. Placez les ingrédients dans le récipient en suivant la recette.

3. Fixez solidement les deux pièces du couvercle au récipient. Mettez toujours en place les deux pièces du couvercle lorsque vous utilisez l'appareil (sauf si le pilon est inséré dans l'ouverture du bouchon du couvercle). **Assurez-vous que le couvercle est fermé de façon sécuritaire lorsque vous mélangez des ingrédients chauds.**



4. Après avoir arrêté le moteur, placez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage. Ne tentez jamais de mettre le récipient sur le socle-moteur lorsque ce dernier est en marche ni de mettre en marche le socle-moteur lorsque le récipient n'est pas correctement en place.

5. **Afin de minimiser les éclaboussures, démarrez toujours l'appareil avec le sélecteur de vitesse à la position Basse. Ne commencez pas à mélanger à la vitesse Haute.** Activez le mélangeur en mettant l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) à la position On (Marche) (I). Réglez le sélecteur de vitesse à la position Basse. Appuyez sur l'interrupteur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour activer le cycle de mélange. Tournez le sélecteur de vitesse à la vitesse désirée en fonction de la recette que vous désirez faire. S'il est nécessaire de mélanger à la vitesse Haute pour une recette, démarrez à la vitesse Basse puis utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter jusqu'à la vitesse Haute.

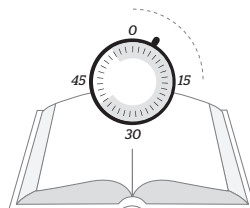
#### Remplissage du récipient



6. Prenez les précautions nécessaires lorsque vous manipulez et mélangez des ingrédients chauds et quand vous préparez des soupes et des sauces chaudes.

⚠ ATTENTION	
	<p><b>Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à la vitesse Haute lorsque des liquides chauds sont mélangés. Mettez toujours l'appareil en marche à la position Basse, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.</b></p>
	<p>La vapeur, les éclaboussures et le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.</p> <p>Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, assurez-vous de bien verrouiller en place le couvercle et le bouchon du couvercle avant de faire fonctionner le mélangeur.</p> <p><b>Afin de minimiser les éclaboussures, démarrez toujours l'appareil à la vitesse Basse. Ne commencez pas à mélanger à la vitesse Haute.</b></p>

7. En raison de la vitesse du mélangeur, les temps de mélange sont beaucoup plus courts que ceux des appareils courants. Tant que vous ne serez pas familiarisé avec le fonctionnement du mélangeur, respectez les temps de mélange pour éviter de trop traiter les aliments.
8. Après avoir appuyé sur l'interrupteur Start/Stop (Marche/Arrêt), attendez que les couteaux s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.



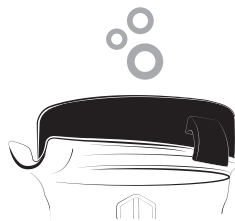
**REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU RÉCIPIENT SEC:**

- Le fait de mouliner des ingrédients secs pendant plus de deux minutes peut endommager votre mélangeur.
- Une utilisation régulière peut laisser des marques superficielles sur le récipient et émousser la lame avec le temps.
- Le fait de broyer certaines herbes peut libérer des huiles, ce qui causera une décoloration permanente du récipient.
- Certaines herbes ont des odeurs fortes qui peuvent persister dans le récipient, affectant la saveur des autres aliments.
- Le fait de mouliner certaines herbes et épices peut aussi émousser le couteau avec le temps ou fissurer le récipient.

## SECTION 11 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Suivez les étapes décrites à la section Nettoyage normal ci-dessous pour préparer votre nouveau mélangeur pour sa première utilisation. Ces étapes permettront de nettoyer l'appareil et de roder le moteur.

***Lors des premières utilisations de votre mélangeur, il est possible qu'une légère odeur de brûlé se dégage pendant le rodage du moteur. Cette odeur est tout à fait normale et se dissipera rapidement.***



### **Récipient**

Suivez les étapes décrites à la section Nettoyage normal ci-dessous pour préparer votre nouveau mélangeur pour sa première utilisation. Ces étapes permettront de nettoyer l'appareil et de roder le moteur.

#### **Nettoyage normal :**

1. Remplissez le récipient d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle liquide dans le récipient.
2. Emboîtez ou enfoncez le couvercle en 2 parties au complet pour qu'il soit en position verrouillée.
3. Réglez le sélecteur de vitesse à la position Basse. Mettez le mélangeur en marche, puis utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter la vitesse à Haute.
4. Faites fonctionner le mélangeur à la vitesse Haute pendant 30 à 60 secondes.
5. Arrêtez le mélangeur, puis rincez et égouttez le récipient.

#### **Pour désinfecter :**

1. Suivez les instructions de nettoyage normal ci-dessus.
2. Remplissez le récipient à moitié d'eau et ajoutez 1 ½ cuillerée de thé d'eau de Javel.
3. Emboîtez ou enfoncez le couvercle en 2 parties au complet pour qu'il soit en position verrouillée.
4. Réglez le sélecteur de vitesse à la position Basse. Mettez le mélangeur en marche, puis utilisez le sélecteur de vitesse pour augmenter la vitesse à Haute.
5. Faites fonctionner le mélangeur à haute vitesse pendant 30 à 60 secondes.
6. Arrêtez le mélangeur et laissez reposer la préparation dans le récipient pendant 1 ½ minute supplémentaire.
7. Videz le récipient du mélange contenant de l'eau de Javel. Laissez le récipient sécher à l'air.
8. Ne rincez pas le récipient après la désinfection.



### **Couvercle, bouchon du couvercle et pilon**

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

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

## Socle-moteur

1. Débranchez le cordon d'alimentation.

<b>⚠ AVERTISSEMENT</b>		
	<p><b>Risque de décharge électrique</b></p> <p>Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le socle-moteur ou lorsqu'il n'est pas utilisé.</p> <p>Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.</p> <p><b>Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.</b></p>	

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

## SECTION 12 : DÉPANNAGE

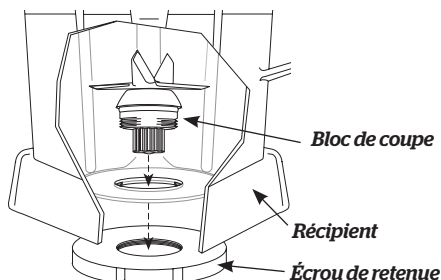
Le moteur de votre mélangeur Vitamix est doté d'une protection contre les surchauffes lorsqu'il est utilisé. Cette fonction éteindra le moteur. Il est possible qu'une légère odeur se dégage du moteur. Si le moteur s'arrête parce qu'il a surchauffé au cours d'un mélange, laissez le mélangeur refroidir de 20 à 45 minutes avant de commencer un autre cycle de mélange. Si des problèmes persistent après que vous avez suivi ces instructions, communiquez avec notre service à la clientèle au numéro +1 800 848-2649 ou +1 440 235-4840 pour connaître la marche à suivre.

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

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

### Écrou de retenue desserré

Si l'écrou de retenue se trouvant au fond du récipient se desserre et ne maintient plus en place le bloc de coupe de manière sécuritaire, CESSEZ D'UTILISER LE RÉCIPIENT. Communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de Vitamix pour connaître la marche à suivre.



## SECTION 13 : ASSISTANCE TECHNIQUE ET ENREGISTREMENT

### ***Assistance technique Vitamix***

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

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

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

Acheté de \_\_\_\_\_

Avant de retourner cet appareil pour quelque raison que ce soit, y compris une réparation, contactez d'abord le service à la clientèle de Vitamix en composant le +1 800 848-2649 ou le +1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com), ou contactez le détaillant de votre région.

### ***Enregistrement du produit***

Si vous avez acheté votre mélangeur directement de Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation par le biais du site Internet ou du centre d'appels (par téléphone) de l'entreprise, votre appareil a été enregistré au moment de l'achat et la garantie de votre mélangeur a été activée.

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

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

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

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

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

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

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

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

## SECTION 14 : GARANTIE

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

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

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

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

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

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

Vitamix garantit au propriétaire que si ce mélangeur (un « mélangeur » consiste en le socle-moteur du mélangeur et les récipients achetés ensemble) ne fonctionne plus dans les 5 ans suivant la date d'achat en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication ou à la suite d'une usure normale pour un usage domestique, Vitamix procédera, dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné, à la réparation du mélangeur ou du composant défaillant sans frais.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, le mélangeur ou le composant défaillant ne peut pas être réparé, Vitamix décidera soit (A) de remplacer le mélangeur sans frais ou (B) de rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix reçoive un préavis écrit indiquant la préférence du propriétaire.

#### **4. CE QUI N'EST PAS COUVERT.**

Cette garantie ne s'applique pas aux mélangeurs utilisés pour des applications commerciales ou autres que domestiques. Cette garantie ne couvre pas les changements superficiels qui n'affectent pas la performance de l'appareil comme la décoloration, les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyeurs ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si le mélangeur est utilisé et entretenu conformément aux instructions, aux avertissements et aux consignes de sécurité contenus dans le manuel d'utilisation.

Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût de réparations sous garantie non autorisées.

**LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL SONT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX EN VERTU DE CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À ACCORDER UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À CETTE GARANTIE POUVANT LIER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT PAS SE FIER À TOUTE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNISATION, D'UNE GARANTIE,**

**D'UN ACTE DÉLICTEUX (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS OU DE REVENUS.**

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

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

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

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

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

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

Au Canada et aux États-Unis, cette garantie est honorée directement par Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation.

**États-Unis**

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

**Canada**

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

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, sauf si vous avisez Vitamix de tout problème, y compris de dommages subis pendant le transport, dans les 48 heures suivant la livraison.

**INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES POUR L'INTERNATIONAL**

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

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

### **Turboblend<sup>MD</sup> à trois vitesses – VM0102B**

**Moteur :**

Moteur d'une puissance maximale de ≈ 2 HP

**Caractéristiques électriques :**

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

Muni d'un cordon à trois broches mis à la terre.

**Dimensions :**

Hauteur : 20,3 po / 51,4 cm

Largeur : 8,8 po / 22,4 cm

Profondeur : 9,0 po / 22,9 cm

---

Le cas échéant :



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



Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, OH 44138-2103, É.-U.  
+1 800 848-2649 / +1 440 235-4840  
**vitamix.com**

©2016 Vita-Mix<sup>®</sup> Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit ou stockée dans une base de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix Corporation.

116810\_Rév. A 03/16 ENG/FRC