



VITAMIX® S55

## Owner's Manual

Read and save these instructions



Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.  
440.235.4840 / 800.848.2649  
**vitamix.com**

# INTRODUCTION

## **High Performance Gets Personal**

With four convenient pre-programmed settings and two container sizes, the S55 delivers the versatility of a high-performance blender in a compact size.





Explore your **Personal Blending Cookbook** to find dozens of healthy, whole-food recipes, as well as a few indulgences for special occasions. The Kitchen Basics section offers techniques that will help simplify meal prep, including how to chop, whip, purée, and more.

Create a variety of recipes for enjoying at home or taking on the go. **Beverages to Go** is written specifically for the 20-ounce container-turned-travel-cup. With other sections including **Dressings, Soups, Sauces,** and **Frozen Desserts**, you'll find the perfect dish for every course of every meal.

We've made it easier than ever to get started. Four pre-programmed settings take the guesswork out of processing times, automatically shutting off when the cycle has completed. Icons pictured in each recipe will help you quickly identify which program and container size are recommended for the task at hand.

Because the features of the S55 make it unlike any other Vitamix blender, we ask that you read and understand the following Getting Started guide and this owner's manual before your first use.

## **S55 Programs**

-  **Smoothie:** Perfect for smoothies made with delicate, fresh ingredients
-  **Power Blend:** Made for tougher blends (think hearty greens, protein powder, firm veggies)
-  **Dips and Spreads:** When you want thick, smooth textures like hummus or cheese dips
-  **Frozen Desserts:** Ideal for ice creams and sorbets

Refer to the **Personal Blending Cookbook** that was included with your blender. For more recipes and inspiration, visit [vitamix.com](http://vitamix.com).

# CONTENTS

Contents and Symbols.....	3
Service and Registration.....	4
Important Safeguards.....	5
Parts and Features.....	7
Control Panel.....	8
Blending in the 40 ounce (1.2 L) Container.....	10
Tamper.....	11
Blending in the 20 ounce (0.6 L) Container.....	12
Care, Cleaning and Troubleshooting.....	13
Warranty.....	14

# SYMBOLS



**Warning**



**Read and understand owner's manual**



**Electrical shock hazard**



**Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or approaching parts that move in use**



**Never touch moving parts**



**Do not immerse or place the motor base in water**



**Hot surface - DO NOT touch**

## 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 bottom 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 or email: [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com).

### Product Registration

If you purchased your Vitamix® machine directly from the Vita-Mix® Corporation your product was registered at the time of purchase and your machine's warranty has been activated.

#### Your machine is not yet registered with Vitamix if you:

1. Purchased from a retail or wholesale store
2. Received your machine as a gift
3. Are not the original owner of the machine

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


#### Choose one of these easy ways to register your machine:

1. Online at [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty)
2. Email: [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)
3. For persons without internet access, call 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840, press option 1 and then option 1 again.

Your warranty may be honored by Vita-Mix® Corporation.

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by or near children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or incapacitated persons.
3. To protect against the risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
4. Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact 440.235.4840 at once for examination, repair, replacement, or electrical or mechanical adjustment.
7. Alteration or modification of any part or component of the blender assembly, including the use of any part, component, or accessory that is not a genuine authorized Vitamix part, may cause fire, electric shock, or injury.
8. DO NOT attempt to defeat the interlock.
9. 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.
10. DO NOT blend hot liquids in the 20 ounce (0.6 L) container.
11. DO NOT use the 20 (0.6 L) or 40 ounce (1.2 L) container, blade base, seals or lids in the microwave.
12. When blending hot liquids or ingredients in the 40 ounce (1.2 L) container, spray or escaping steam may cause scalding and burns. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
13. If your machine is equipped with a variable speed functionality, always start at lowest speed setting.
14. DO NOT use the appliance for purposes other than its intended use.
15. DO NOT fill the containers beyond the maximum capacity. The 40 ounce (1.2 L) container should not be more than two-thirds full (26 ounces) when the tamper is used during blending.
16. DO NOT use outdoors.
17. DO NOT let cord hang over edge of table or counter or make contact with hot surfaces, including the stove.
18. Keep hands and utensils out of 40 ounce (1.2 L) container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The tamper can be used during blending in the 40 ounce (1.2 L) container. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the blender is not running.
19. Blades are sharp. Handle or remove the blade base from either container with extreme care to avoid injury.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

20. To reduce the risk of injury, never place the blade base on the motor base unless assembled to the container.
21. DO NOT leave foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug, in either container as this will damage the blades and other components when starting the machine and may cause injury.
22. Never attempt to operate the blender with damaged blades.
23. Never attempt to operate the blender without the seal in place between the blade base and either container.
24. The lid and lid plug MUST be firmly in place when blending with the 40 ounce (1.2 L) container. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.
25. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause dangerous overheating.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard.

Use grounded outlet only.

**DO NOT** remove ground.

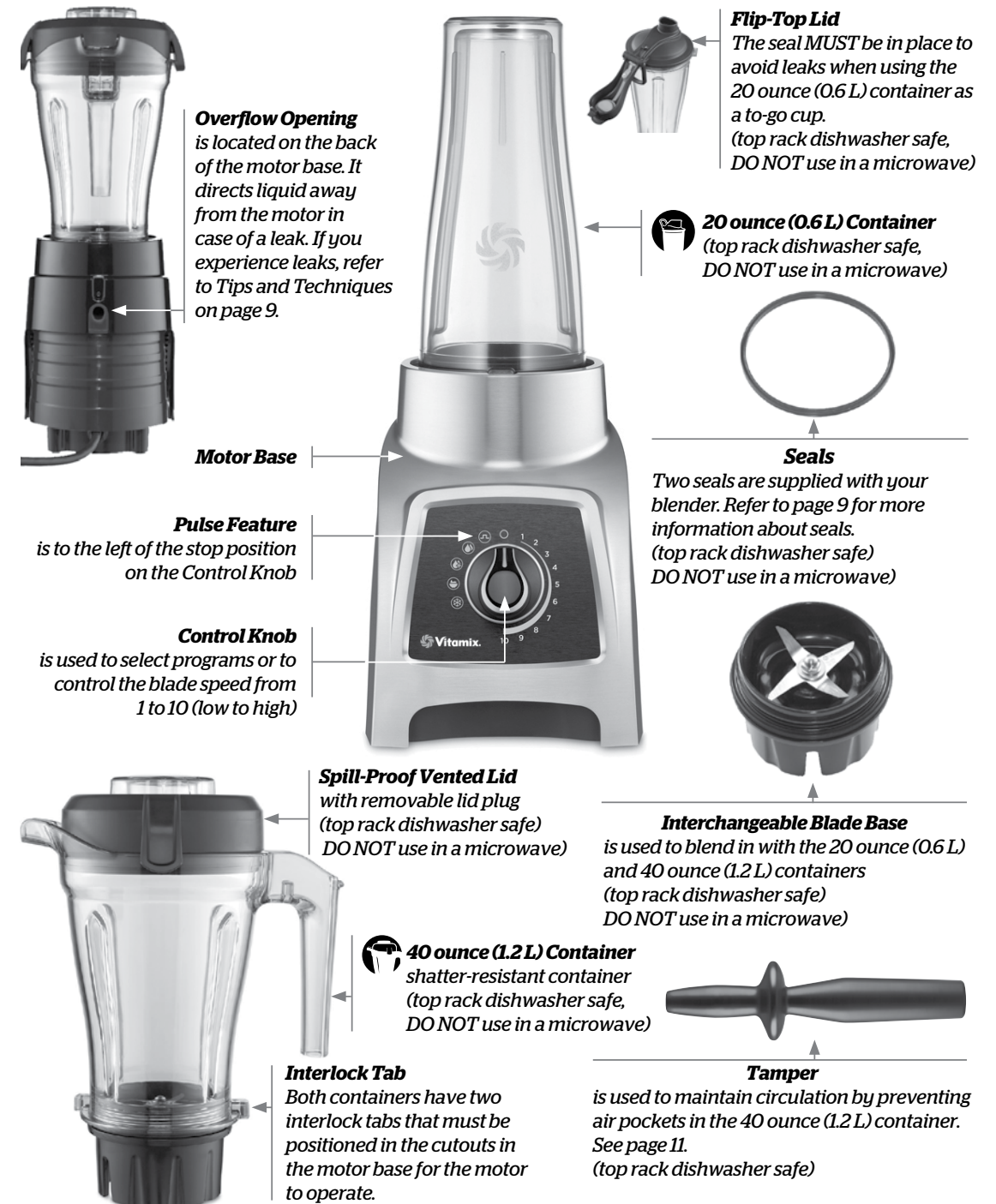
**DO NOT** use an adapter.

**DO NOT** use an extension cord.

**Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.**

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

## PARTS AND FEATURES



## CONTROL PANEL

### S55



- 1. Power Indication:** When the stop symbol (O) brightens, this indicates that the machine is plugged in and power is flowing. Unplug the machine whenever it will be left unattended.

The stop symbol on the control panel will behave in these ways:

**Slow flash** – machine is plugged in but the container is not properly in place on the motor base.

**Solid (no flash)** – machine is plugged in, the container is in place, and the machine is ready to blend.

**Fast flash** – error caused by one of the following:

- The motor base is plugged in while the control knob is not in the stop position (O).
- The container was placed on the machine while the control knob was not pointed at the stop symbol (O).
- The container was removed from machine while operating (could include lifting the container away from the motor base and the interlock tabs losing contact with the base during tamping).

If the container is lifted or rocked from the motor base during blending, the machine will turn off automatically. To continue, place the container back on the motor base. Push in on the center of the control knob to start the blades.

- 2. Control Knob:** Allows you to select a program or use variable speed from 1 to 10 (low to high). To begin, rotate the control knob counterclockwise from the stop symbol to select a program or clockwise from the stop symbol to the desired variable speed setting. Push in on the center of the knob to activate the blades. When blending with a program, allow the blender to blend through the cycle and stop on its own. When using variable speed, push in on the center of the control knob again to stop the blades. Rotate the control knob back to the stop symbol.
- 3. Pulse (⏏):** Rotate the control knob to the counterclockwise to the pulse position. Push in on the center of the control knob to activate the blades. The machine will blend at 50% of high speed for as long as it is held in this position.
- 4. Programs:** Your blender is equipped with four program settings. Rotating the control knob counterclockwise from the stop symbol allows you to select a program for Smoothies (💧), Power Blends (⚡), Dips and Spreads (🍲) and Frozen Desserts (❄️). Program blending speeds and duration vary and will stop automatically at the end of the program. To begin a program, rotate to the icon and then press in on the center of the control knob to activate the blades. To stop, push in again on the center of the control knob. Rotate the control knob back to the stop symbol when done.

## TIPS AND TECHNIQUES

### Seals

There are two seals supplied with your blender. The seals are interchangeable and their uses are:

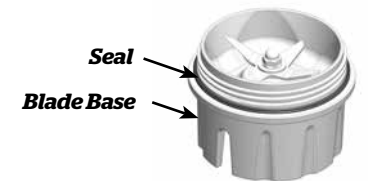
- During the blend - place a seal on the blade base attaching the blade base to either container.
- To travel - place a seal on the flip-top lid before attaching to the 20 ounce (0.6 L) container.

The seals are used to avoid leaks and spills. If you experience leaking:

- Make sure the seal is in place on the blade assembly before attaching to either container.
- Thread the blade base onto the container and until it stops. Try to thread a little further to make sure it is tight.

Keep the seals clean, allow to air dry between uses and keep in a safe place to avoid losing them.

#### During the Blend



#### To Travel



### Ingredients

- Cut ingredients into 1-inch pieces.
- Cubed ice blends better than crushed ice.
- The order to add ingredients to each container is important. Place ingredients into each container in the order they appear in the recipe.
- Do not fill the 40 ounce (1.2 L) container more than two-thirds full (approximately 28 ounces) when blending thick texture recipes (e.g., hummus or nut butters). This allows room at the top of the container to use the tamper, to add liquid to the blend if necessary and will reduce the chances of overheating the unit.

**Remember:** Always follow guidelines in the recipe to ensure the best blend quality. Operating at a lower speed than suggested in the recipe can cause the motor to overheat. Blend for the full processing time suggested in the recipe. The smaller blades will take a bit longer than larger Vitamix machines.

- If ingredients are not flowing easily through the blades, use the tamper in the 40 ounce (1.2 L) container, or add more liquid to the blend. DO NOT overfill.

## BLENDING IN THE 40 OUNCE (1.2 L) CONTAINER

### ⚠ WARNING



#### Parts will become hot with extended use.

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



#### When blending hot liquids in the 40 ounce (1.2 L) container, escaping steam, splashes or contents may scald.

To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to blending hot liquids in the 40 ounce (1.2 L) container.



#### Rotating blades can cause severe injury.

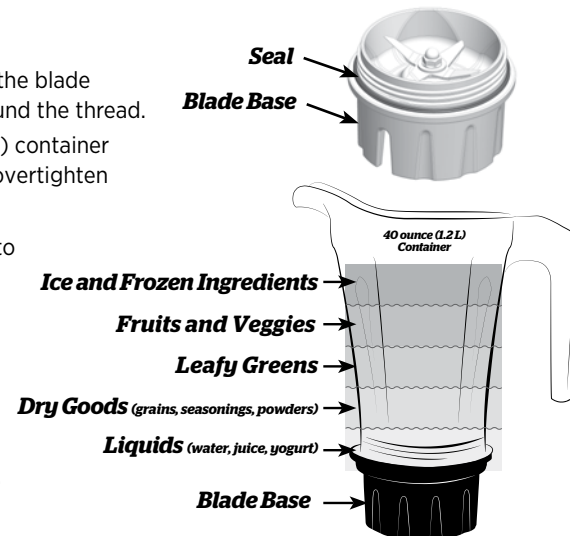
DO NOT reach into container while machine is running.

**To avoid damage or personal injury, DO NOT use the 40 ounce (1.2 L) container (including the blade base, seal, lid and lid plug) in the microwave.**



This icon corresponds to suggested recipes for the 40 ounce (1.2 L) container in your cookbook.

- To begin, put a seal onto the bottom thread of the blade base. The seal should fit snugly and evenly around the thread.
- Thread the blade base onto the 40 ounce (1.2 L) container in a clockwise direction just until tight. Do not overtighten or leaking can occur.
- Load the 40 ounce (1.2 L) container according to the recipe.
- Put the lid onto the 40 ounce (1.2 L) container. Make sure that the tabs on the lid snap onto the container.
- Insert the lid plug into the opening in the lid. Turn the lid plug counterclockwise to lock. Pull up on the lid plug to make sure it is secure.
- Set the 40 ounce (1.2 L) container onto the motor base with the container handle facing you. The interlock tabs on the 40 ounce (1.2 L) container will lower into the cutouts in the motor base.
- Begin blending by slowly rotating the control to the desired program, variable speed setting or to pulse. Once you are at the setting you would like to start blending on, push the knob in to start the blades. Follow the recipe guidelines to finish the blend.
- Wait until the blades come to a complete stop before removing the lid or the container from the motor base.
- Empty the container. Unthread the blade base from the container in a counter-clockwise direction.



## TAMPER

### ⚠ CAUTION



#### Rotating blades can cause damage.

Lids and tampers are not interchangeable between different Vitamix machines, container styles, types, or sizes. Always use the tamper that was supplied with your machine.

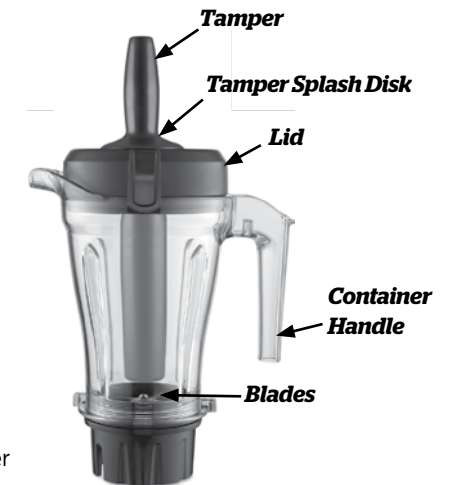
**DO NOT** put hands, spatulas, etc. in the container while the machine is running or while the container is still on the base.

The tamper that was supplied with your blender is the correct tamper to use in the 40 ounce (1.2 L) container. DO NOT use any other Vitamix tampers in the 40 ounce (1.2 L) container.

The tamper should easily fit into the lid opening and not come in contact with the blades no matter how you move the tamper inside the container. If the tamper you are using touches the blades at any angle, DO NOT use that tamper. Contact Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 to order a new tamper, appropriate for use with your 40 ounce (1.2 L) container.

### Important for use

- Hold onto the container handle while tamping.
- DO NOT rock or tip the container on the motor base while tamping. If the container comes off of the motor base, put the container back onto the motor base and press in on the center of the control knob to start the blades.
- The tamper splash disk and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is in place.
- The 40 ounce (1.2 L) container should not be more than two-thirds full (28 ounces) if using the tamper during the blend.
- To avoid overheating, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.
- Holding the tamper straight up and down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the end of the tamper toward the container walls. DO NOT try to force the tamper deeper into the container.



## BLENDING IN THE 20 OUNCE (0.6 L) CONTAINER

### ⚠ WARNING



#### 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.

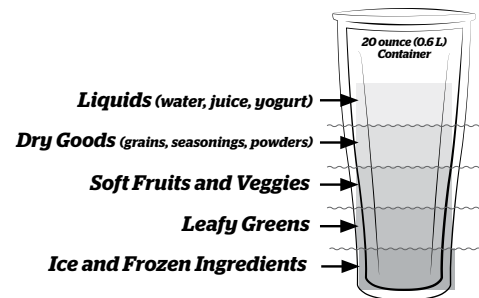
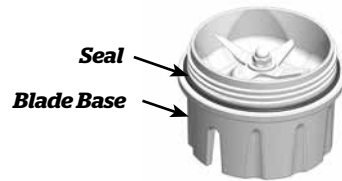
**To avoid damage or personal injury, DO NOT use the 20 ounce (0.6 L) container (including the blade base or flip-top lid) in the microwave.**

**DO NOT blend hot liquids in the 20 ounce (0.6 L) container.**



This icon corresponds to suggested recipes for the 20 ounce (0.6 L) container in your cookbook.

- To begin, put a seal on the bottom thread of the blade base. The seal should fit snugly and evenly around the thread.
- Load the 20 ounce (0.6 L) container according to the recipe.
- Thread the blade base onto the 20 ounce (0.6 L) container in a clockwise direction just until tight. DO NOT overtighten or leaking can occur.
- Invert the 20 ounce (0.6 L) container so the blade assembly is on the bottom. Place the container on the motor base. The interlock tabs on the 20 ounce (0.6 L) container will lower into the cutouts in the motor base.
- Begin blending by slowly rotating the control to the desired program, variable speed setting or to pulse. Once you are at the setting you would like to start blending on, push the knob in to start the blades. Follow the recipe guidelines to finish the blend.
- Wait until the blades come to a complete stop before removing the container from the motor base.
- Invert the 20 ounce (0.6 L) container. Unthread the blade base from the container in a counter-clockwise direction.
- Put a seal on the flip-top lid. The seal should fit snugly and evenly around the bottom thread of the flip-top lid.
- Thread the flip-top lid onto the 20 ounce (0.6 L) container in a clockwise direction until just tight. DO NOT overtighten or leaking can occur.
- To open the flip-top lid, hold the container with one hand, press the two tabs on lid with the other hand and lift up to release.



## CARE AND CLEANING

### Containers, Lids, Lid Plug, Tamper, Blade Base and Seals

- Are **top rack dishwasher safe**. The parts may become damaged if they are not washed on the top rack.
- Remove the blade base from the container after blending. Clean the threads on the blade base and the seal thoroughly to avoid ingredient build up between blends. Ingredient build up might cause problems when trying to remove the blade base from the container if it has been attached and allowed to sit for a long period of time.



### Motor Base

- Unplug the power cord.

### ⚠ WARNING



#### Electrical shock hazard.

Disconnect power before cleaning machine. Do not immerse or place the motor base in water.

**Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.**



- Wash the outside surface with a damp soft cloth or sponge, which has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water.
- Thoroughly clean the control knob so it works freely. Moisten a cotton swab with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the control.
- Moisten a cotton swab and wipe out the overflow opening at the back of the motor base.
- Immediately dry all surfaces. Polish surfaces with a soft cloth.

## TROUBLESHOOTING

### Automatic Overload Protection

Your Vitamix machine is equipped with automatic overload protection. This built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating. When engaged, the automatic overload protection will cause the motor to shut off and possibly emit a light odor. If the motor shuts off, turn the control knob back to the stop symbol (O) and let the blender sit for 45 minutes to cool.

Do not fill the 40 ounce (1.2 L) container more than two-thirds full (approximately 28 ounces) when blending thick texture recipes (e.g., hummus or nut butters). This allows room at the top of the container to use the tamper, to add liquid to the blend if necessary and will reduce the chances of overheating the unit.

# WARRANTY

## Full 5-Year Machine Warranty

### 1. PRODUCT REGISTRATION.

Vita-Mix® Corporation (“Vitamix”) strongly encourages you to register your purchase. 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 Machine for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the machine change during the 5-year period, please update the Machine’s owner information at [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty).

### 3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Machine (**a “Machine” consists of a motor blender base and any containers purchased together**) fails within 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 Machine or component part of the Machine free of charge.

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

### 4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

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

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

# WARRANTY

### 5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

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

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

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

#### United States

Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199  
1.800.848.2649  
[service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)

#### Canada

Vita-Mix® Corporation  
200-1701 Shepherd Street East  
Windsor, Ontario N8Y 4Y5  
1.800.848.2649  
[service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)

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

#### SPECIAL INTERNATIONAL INSTRUCTIONS

If a machine was purchased within the U.S.A. or Canada but is currently outside the U.S.A. or Canada, all shipping and resulting taxes and duties are at the owner’s expense. Call 1+1.440.235.4840 or email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) for more details.



# PRODUCT SPECIFICATIONS

## Vitamix S55

### Electrical:

120 V, 60 Hz, 7 A

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

### Dimensions:

Width: 6 inches (15.2 cm)

Depth: 9 inches (22.9 cm)

Height: Motor base only - 8 inches (20.3 cm)

20 ounce (0.6 L) container - 7.5 in. (19.1 cm)

40 ounce (1.2 L) container - 8 in. (20.3 cm)

---

When applicable:



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



Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.  
440.235.4840 / 800.848.2649  
[vitamix.com](http://vitamix.com)

©2014 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.



## VITAMIX<sup>MD</sup> S55

# Manuel d'utilisation

Veuillez lire et conserver ces instructions.



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

## INTRODUCTION

### Haute performance à la maison

Présentant quatre réglages programmés pratiques et deux formats de récipients, le S55 offre la polyvalence d'un mélangeur haute performance dans un format compact.





Explorez le **livre de recettes de mélanges maison** pour découvrir des douzaines de recettes saines préparées à partir d'aliments entiers, sans oublier quelques petites gâteries pour les occasions spéciales. La section Conseils de cuisine de base vous propose des techniques visant à simplifier la préparation de vos repas pour hacher, fouetter, réduire en purée, etc.

Créez une variété de recettes à savourer à la maison ou à emporter. La section **Les boissons à emporter** est conçue spécialement pour le récipient de 20 onces (0,6 l), qui peut aussi servir de contenant pour le voyage. Les autres sections (**saucés pour salades, soupes, saucés et desserts glacés**) vous permettent de trouver le mets parfait pour chaque service de chaque repas.

Nous avons rendu l'utilisation du S55 plus facile que jamais. Les quatre réglages programmés éliminent tous les doutes lors du mélange et arrêtent automatiquement l'appareil lorsque le cycle est terminé. Les icônes qui accompagnent chaque recette aident à cibler rapidement le programme et le format de récipient recommandés.

Puisque le S55 ne ressemble pas aux autres mélangeurs de Vitamix, nous vous conseillons de bien lire et comprendre le guide de démarrage et le manuel d'utilisation avant la première utilisation.

### Programmes du S55

-  **Boissons fouettées**: Parfait pour les boissons fouettées faites à partir d'ingrédients délicats et frais
-  **Mélange puissant**: Conçu pour les mélanges plus épais (légumes verts consistants, poudres de protéine, légumes fermes)
-  **Trempettes et tartinades**: Lorsque vous souhaitez obtenir des textures épaisses et onctueuses, comme le houmous ou le fromage pour trempettes
-  **Desserts glacés**: Parfait pour les crèmes glacées et les sorbets

Consultez le **livre de recettes de mélanges maison** fourni avec le mélangeur. Pour plus de recettes et d'inspiration, visitez [vitamix.com](http://vitamix.com).

## TABLE DES MATIÈRES

Table des matières et symboles.....	19
Assistance technique et enregistrement.....	20
Consignes de sécurité importantes.....	21
Pièces et caractéristiques.....	23
Tableau de commande.....	24
Utilisation du récipient de 40 onces (1,2 l).....	26
Pilon.....	27
Utilisation du récipient de 20 onces (0,6 l).....	28
Entretien, nettoyage et dépannage.....	29
Garantie.....	30

## SYMBOLES



**Avertissement**



**Lisez et comprenez le manuel d'utilisation**



**Risque de décharge électrique**



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



**Évitez tout contact avec les pièces mobiles**



**N'immergez pas et ne placez pas le socle-moteur dans l'eau**



**Surface chaude - NE PAS toucher**

## 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 au bas du socle-moteur.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

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

Acheté de \_\_\_\_\_

Avant de retourner ce produit pour quelque raison que ce soit, y compris une réparation, contactez d'abord le service à la clientèle Vitamix en téléphonant au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840 ou en écrivant à : [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com).

### Enregistrement du produit

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix<sup>MD</sup> directement de Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation, votre produit a été enregistré au moment de l'achat et la garantie de votre appareil a été activée.

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

1. Vous l'avez acheté dans un magasin de vente au détail ou en gros.
2. Vous avez reçu votre appareil en cadeau.
3. Vous n'êtes pas le propriétaire original de l'appareil.

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


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

1. En ligne sur la page [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty).
2. Par courriel à l'adresse : [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com).
3. Par téléphone, si vous n'avez pas accès à Internet, au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840 (choisissez l'option 1 deux fois).

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes. Une surveillance étroite est toujours requise lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ces personnes.
3. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez PAS un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé(e) ni un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Téléphonnez au 1 440 235-4840 sans tarder si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage électrique ou mécanique est requis(e).
7. L'altération ou la modification de toute pièce ou composante du mélangeur, y compris l'utilisation de toute pièce, de toute composante ou de tout accessoire non expressément autorisé(e) par Vitamix peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. N'essayez PAS d'altérer le dispositif de verrouillage.
9. 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.
10. NE mélangez PAS de liquides chauds dans le récipient de 20 onces (0,6 l).
11. NE mettez PAS le récipient de 20 onces (0,6 l) ou de 40 onces (1,2 l), le bloc de coupe, les joints d'étanchéité ou les couvercles au four à micro-ondes.
12. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient de 40 onces (1,2 l), des gouttelettes ou de la vapeur pourrai(en)t vous ébouillanter et causer des brûlures. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
13. Si votre appareil possède plusieurs vitesses, commencez toujours par la plus basse.
14. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il est prévu.
15. NE remplissez PAS les récipients au-delà de leur capacité maximale. NE remplissez PAS le récipient de 40 onces (1,2 l) à plus des deux tiers de sa capacité (26 onces [0,77 l]) lorsque vous utilisez le pilon pendant le fonctionnement.
16. N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.
17. NE laissez PAS le cordon de l'appareil pendre le long de la table ou du comptoir ni entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
18. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient de 40 onces (1,2 l) pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur. Vous pouvez utiliser le pilon avec le récipient de 40 onces (1,2 l) pendant le fonctionnement. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur ne fonctionne pas.
19. Les couteaux sont tranchants. Soyez extrêmement vigilant en manipulant le bloc de coupe ou en le retirant du récipient pour éviter les blessures.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

20. Afin de réduire les risques de blessure, placez le bloc de coupe sur le socle-moteur uniquement lorsque le socle est fixé au récipient.
21. NE laissez PAS d'objets étrangers, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux ou le bouchon du couvercle, dans le récipient, car cela peut endommager les couteaux et d'autres composants lors du démarrage de l'appareil et causer des blessures.
22. N'essayez jamais d'utiliser le mélangeur si les couteaux sont endommagés.
23. N'essayez jamais d'utiliser le mélangeur sans mettre le joint d'étanchéité entre le bloc de coupe et le récipient.
24. Vérifiez TOUJOURS que le couvercle et le bouchon du couvercle du récipient de 40 onces (1,2 l) sont fermement fixés avant de faire fonctionner le mélangeur. Ne retirez le bouchon du couvercle que pour ajouter des ingrédients et pour utiliser le pilon.
25. Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fonctionnement de l'appareil pendant de longues périodes peut causer une surchauffe dangereuse.

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial.

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de décharge électrique

Utilisez seulement une prise mise à la terre.

**N'ENLEVEZ PAS** la broche de mise à la terre.

**N'UTILISEZ PAS** d'adaptateur.

**N'UTILISEZ PAS** de rallonge.

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

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

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



## TABLEAU DE COMMANDE

S55



- Voyant Marche/Arrêt :** Le symbole Arrêt (O) s'illumine pour indiquer que l'appareil est branché et que le courant circule. Débranchez l'appareil quand vous prévoyez de le laisser sans surveillance.  
Fonctionnement du voyant lumineux du symbole Arrêt sur le tableau de commande :  
**Clignotement lent** – l'appareil est branché, mais le récipient n'est pas bien installé sur le socle-moteur.  
**Voyant allumé (pas de clignotement)** – l'appareil est branché, le récipient est bien installé et l'appareil est prêt à être utilisé.  
**Clignotement rapide** – problème causé par l'une des raisons suivantes :
  - Le socle-moteur est branché, mais le bouton de commande n'est pas à la position Arrêt (O).
  - Le récipient a été installé sur l'appareil, mais le bouton de commande n'est pas pointé vers le symbole Arrêt (O).
  - Le récipient a été retiré de l'appareil pendant son fonctionnement (il est aussi possible que le récipient ait été soulevé et que les onglets du dispositif de verrouillage aient perdu le contact avec le socle lors de l'utilisation du pilon).Si le récipient est soulevé du socle-moteur ou secoué pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteindra automatiquement. Pour continuer, replacez le récipient sur le socle-moteur. Appuyez au centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche.
- Bouton de commande :** Il vous permet de sélectionner un programme ou une vitesse variable de 1 à 10 (basse à haute). Pour commencer, faites tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire en partant du symbole Arrêt pour sélectionner un programme, ou dans le sens horaire à partir du symbole Arrêt pour choisir les réglages de vitesse variable. Appuyez au centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche. Lorsque vous mélangez avec un programme, laissez le mélangeur finir son cycle et s'arrêter tout seul. Lorsque vous utilisez une vitesse variable, appuyez une seconde fois au centre du bouton de commande pour arrêter les couteaux. Faites tourner le bouton de commande pour le placer à nouveau sur le symbole Arrêt (O).
- Impulsion (⌚) :** Faites tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire vers la position Impulsion. Appuyez au centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche. L'appareil va mélanger à 50 % de sa vitesse maximale tant que le bouton sera maintenu dans cette position.
- Programmes :** Votre mélangeur est équipé de quatre réglages de programme. Le fait de faire tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire à partir du symbole Arrêt vous permet de sélectionner un programme pour les Boissons fouettées (☹), les Mélanges puissants (☹), les Trempettes et tartinades (☹) et les Desserts glacés (☹). Les vitesses de mélange et la durée varient en fonction du programme et le cycle s'arrêtera automatiquement à la fin du programme. Pour lancer un programme, faites tourner le bouton vers l'icône souhaitée puis appuyez au centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche. Pour les arrêter, appuyez à nouveau au centre du bouton de commande. Lorsque vous avez terminé, remettez le bouton de commande sur le symbole Arrêt.

## CONSEILS ET TECHNIQUES

### Joint d'étanchéité

Deux joints d'étanchéité sont fournis avec votre mélangeur. Les joints d'étanchéité sont interchangeable et ont différentes fonctions :

- Pendant le fonctionnement : Placez un joint d'étanchéité entre le bloc de coupe et le récipient.
- À l'extérieur : Placez un joint d'étanchéité sur le couvercle réversible avant de le fixer au récipient de 20 onces (0,6 l).

Les joints d'étanchéité servent à éviter les fuites et les dégâts. En cas de fuite :

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien sur le bloc de coupe avant de le fixer au récipient.
- Vissez fermement le bloc de coupe sur le récipient. Assurez-vous que le tout est bien fixé.

Gardez les joints d'étanchéité propres, laissez-les sécher à l'air libre et gardez-les dans un endroit sécuritaire entre les utilisations pour éviter de les perdre.

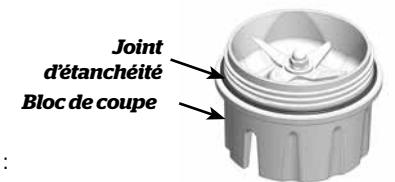
### Ingrédients

- Coupez tous les ingrédients en morceaux de 1 po (2,5 cm).
- Les cubes de glace se mélangent mieux que la glace broyée.
- L'ordre dans lequel vous mettez les ingrédients dans le récipient est important. Mettez les ingrédients dans le récipient en suivant l'ordre indiqué dans la recette.
- Ne remplissez pas le récipient de 40 onces (1,2 l) à plus des deux tiers de sa capacité (environ 28 onces [0,82 l]) lorsque vous préparez des recettes à texture épaisse (p. ex. : du houmous ou du beurre de noix). Cela permet de garder de l'espace dans le haut du récipient pour utiliser le pilon, pour ajouter du liquide au besoin et pour diminuer les risques de surchauffe.

**N'oubliez pas :** Suivez toujours les directives de la recette pour obtenir la meilleure qualité de mélange. Mélanger les ingrédients à une vitesse inférieure à celle indiquée dans la recette peut causer une surchauffe du moteur. Mélangez aussi longtemps que le suggère la recette. Les petits couteaux mettront plus de temps à mélanger les ingrédients que les gros couteaux.

- Si les ingrédients ne circulent pas facilement entre les couteaux dans le récipient de 40 onces (1,2 l), utilisez le pilon ou ajoutez du liquide dans le récipient. NE remplissez PAS trop le récipient.

**Pendant le fonctionnement**



**À l'extérieur**



## UTILISATION DU RÉCIPIENT DE 40 ONCES (1,2 L)

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Les pièces deviendront chaudes après une utilisation prolongée.

NE touchez pas la prise d'entraînement sous le bloc de coupe, ni la cannelure d'entraînement à l'intérieur du socle-moteur.



#### Lorsque vous mélangez des liquides chauds dans le récipient de 40 onces (1,2 l), la vapeur, les éclaboussures et le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.

Assurez-vous de bien verrouiller le couvercle et le bouchon du couvercle du récipient de 40 onces (1,2 l) avant de mélanger des liquides chauds pour empêcher le contenu de sortir du récipient.



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

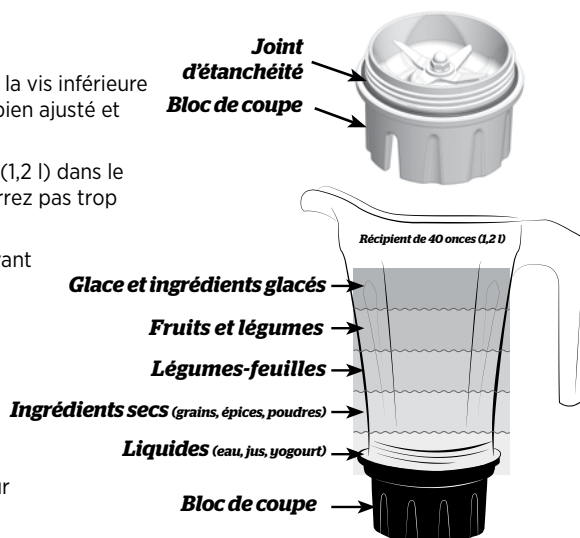
NE METTEZ PAS la main dans le récipient lorsque l'appareil est en marche.

**Afin d'éviter les dommages matériels et corporels, NE mettez PAS le récipient de 40 onces (1,2 l) (ainsi que le bloc de coupe, le joint d'étanchéité, le couvercle et le bouchon du couvercle) dans le four à micro-ondes.**



Cette icône correspond, dans votre livre de recettes, aux recettes suggérées pour le récipient de 40 onces (1,2 l).

- Pour commencer, enfiler un joint d'étanchéité sur la vis inférieure du bloc de coupe. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté et entourer uniformément la vis.
- Vissez le bloc de coupe au récipient de 40 onces (1,2 l) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. Ne serrez pas trop fort; cela pourrait causer des fuites.
- Remplissez le récipient de 40 onces (1,2 l) en suivant la recette.
- Mettez le couvercle sur le récipient de 40 onces (1,2 l). Assurez-vous que les onglets du couvercle sont bien fixés au récipient.
- Insérez le bouchon du couvercle dans l'ouverture du couvercle. Tournez le bouchon du couvercle dans le sens antihoraire pour le verrouiller. Tirez sur le bouchon du couvercle pour vous assurer qu'il est bien fixé.
- Installez le récipient de 40 onces (1,2 l) sur le socle-moteur, la poignée du récipient vers vous. Les onglets du dispositif de verrouillage du récipient de 40 onces (1,2 l) doivent être insérés dans les fentes du socle-moteur.
- Commencez à mélanger en faisant tourner lentement le bouton vers le programme souhaité, le réglage de vitesse variable ou d'impulsion. Une fois le réglage sélectionné, appuyez sur le bouton pour mettre les couteaux en marche. Suivez les directives de la recette.
- Attendez que le couteau soit complètement immobilisé pour retirer le couvercle ou soulever le récipient du socle-moteur.
- Videz le récipient. Dévissez le bloc de coupe du récipient dans le sens antihoraire.



## PILON

### ⚠ ATTENTION



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

Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables d'un appareil Vitamix à l'autre (modèles, types et formats de récipient différents). Utilisez toujours le pilon qui a été fourni avec votre appareil.

**GARDEZ TOUJOURS** les mains, les spatules, etc. hors du récipient pendant que l'appareil est en marche ou lorsque le récipient est encore sur le socle.

Le pilon fourni avec votre mélangeur doit être utilisé avec le récipient de 40 onces (1,2 l). N'utilisez PAS d'autres pilons Vitamix avec le récipient de 40 onces (1,2 l).

Le pilon doit s'insérer facilement dans l'ouverture du couvercle sans toucher les couteaux, peu importe la façon dont vous déplacez le pilon à l'intérieur du récipient. Si le pilon touche les couteaux lorsqu'il est dans un certain angle, N'utilisez PAS ce pilon avec votre récipient. Si vous n'avez pas le pilon approprié pour votre récipient, communiquez avec le service à la clientèle Vitamix en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840 pour commander un nouveau pilon.

### Important

- Tenez la poignée du récipient lorsque vous utilisez le pilon.
- NE balancez et n'inclinez PAS le récipient sur le socle-moteur lorsque vous utilisez le pilon. Si le récipient se détache du socle-moteur, remplacez-le sur le socle-moteur et appuyez sur le centre du bouton de commande pour mettre les couteaux en marche.
- Lorsque le couvercle est en place, le disque antiéclaboussure du pilon et le couvercle empêchent le pilon de frapper les couteaux.
- Le récipient de 40 onces (1,2 l) ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité (28 onces [0,82 l]) lorsque le pilon est utilisé pendant le fonctionnement.
- Pour éviter de faire surchauffer l'appareil pendant le mélange, N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.
- 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 du récipient. NE tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.



## UTILISATION DU RÉCIPIENT DE 20 ONCES (0,6 L)

### ⚠ AVERTISSEMENT



**Les pièces deviendront chaudes après une utilisation prolongée.**

NE touchez PAS la prise d'entraînement, à l'intérieur du socle-moteur, ni la cannelure d'entraînement, dans le bloc de coupe.

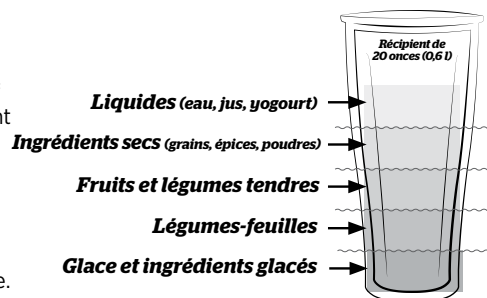
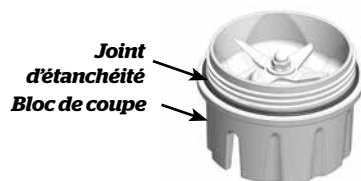
**Pour éviter les dommages matériels et corporels, NE mettez PAS le récipient de 20 onces (0,6 l) (ainsi que le bloc de coupe et le couvercle réversible) dans le four à micro-ondes.**

**NE mélangez PAS de liquides chauds dans le récipient de 20 onces (0,6 l).**



Cette icône correspond, dans votre livre de recettes, aux recettes suggérées pour le récipient de 20 onces (0,6 l).

1. Pour démarrer, enfitez un joint d'étanchéité sur la vis inférieure du bloc de coupe. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté et entourer uniformément la vis.
2. Remplissez le récipient de 20 onces (0,6 l) en suivant la recette.
3. Vissez le bloc de coupe au récipient de 20 onces (0,6 l) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. NE serrez PAS trop fort; cela pourrait causer des fuites.
4. Renversez le récipient de 20 onces (0,6 l) pour que le couteau se trouve au bas du récipient. Mettez le récipient sur le socle-moteur. Les onglets du dispositif de verrouillage du récipient de 20 onces (0,6 l) doivent être insérés dans les fentes du socle-moteur.
5. Commencez à mélanger en faisant tourner lentement le bouton vers le programme souhaité, le réglage de vitesse variable ou d'impulsion. Une fois le réglage sélectionné, appuyez sur le bouton pour mettre les couteaux en marche. Suivez les directives de la recette.
6. Attendez que le couteau soit complètement immobilisé pour retirer le récipient du socle-moteur.
7. Renversez le récipient de 20 onces (0,6 l). Dévissez le bloc de coupe du récipient dans le sens antihoraire.
8. Mettez un joint d'étanchéité au couvercle réversible. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté et entourer uniformément la vis inférieure du couvercle réversible.
9. Vissez le couvercle réversible au récipient de 20 onces (0,6 l) dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien serré. NE serrez PAS trop fort; cela pourrait causer des fuites.
10. Pour ouvrir le couvercle réversible, tenez le récipient à une main, appuyez sur les deux onglets du couvercle avec l'autre main et tirez.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Récipients, couvercles, bouchon du couvercle, pilon, bloc de coupe et joints d'étanchéité

- **Lavables au lave-vaisselle dans le panier supérieur.** Les pièces peuvent être endommagées si elles ne sont pas lavées dans le panier supérieur.
- Retirez le bloc de coupe du récipient après l'utilisation. Nettoyez bien les vis du bloc de coupe et le joint d'étanchéité pour éviter l'accumulation d'aliments entre les utilisations. L'accumulation d'aliments peut entraver le retrait du bloc de coupe du récipient s'il y reste attaché trop longtemps.



### Socle-moteur

1. Débranchez le cordon d'alimentation.

### ⚠ AVERTISSEMENT



**Risque de décharge électrique.**

Coupez l'alimentation avant de nettoyer l'appareil. N'immergez pas et ne placez pas le socle-moteur dans l'eau.

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



2. Lavez la surface extérieure avec une éponge ou un chiffon doux humide qui a été rincé dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude.
3. Nettoyez soigneusement le bouton de commande afin qu'il bouge sans obstruction. Imbibez un coton-tige avec un produit dégraissant ou un nettoyant domestique et nettoyez les rainures autour du sélecteur.
4. Mouillez un coton-tige et nettoyez l'ouverture de débordement à l'arrière du socle-moteur.
5. Séchez immédiatement toutes les surfaces. Polissez les surfaces avec un chiffon doux.

## DÉPANNAGE

### Protection automatique contre les surcharges

Votre appareil Vitamix est équipé d'une protection automatique contre les surcharges. Cette fonction intégrée est conçue pour protéger le moteur et empêcher votre appareil de surchauffer. Une fois activée, cette protection automatique contre les surcharges arrêtera le moteur; une légère odeur pourrait se dégager. Si le moteur s'arrête, ramenez le bouton de commande au symbole Arrêt (O) et laissez le mélangeur refroidir environ 45 minutes.

Ne remplissez pas le récipient de 40 onces (1,2 l) à plus des deux tiers de sa capacité (environ 28 onces [0,82 l]) lorsque vous préparez des recettes à texture épaisse (p. ex. : du houmous ou du beurre de noix). Cela permet de garder de l'espace dans le haut du récipient pour utiliser le pilon, pour ajouter du liquide au besoin et pour diminuer les risques de surchauffe.



## GARANTIE

### Garantie totale de l'appareil de 5 ans

#### 1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.

Vita-Mix<sup>MD</sup> Corporation (« Vitamix ») vous recommande vivement d'enregistrer votre achat. 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 cet appareil pour un usage domestique personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si l'appareil change de propriétaire pendant la période de 5 ans, veuillez mettre à jour les renseignements sur le propriétaire de l'appareil à l'adresse [vitamix.com/warranty](http://vitamix.com/warranty).

#### 3. CE QUI EST COUVERT.

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

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

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

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

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

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

## GARANTIE

#### 5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

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

La garantie est aussi annulée si l'appareil ou un composant de l'appareil est réparé par une personne autre qu'un réparateur de Vitamix ou autorisé par Vitamix ou si un composant de l'appareil visé par la présente garantie est utilisé en combinaison avec un socle-moteur, un récipient ou toute autre pièce qui n'est pas expressément autorisé(e) par Vitamix.

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

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

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

##### États-Unis

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

##### Canada

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

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

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## Vitamix S55

### Système électrique :

120 V, 60 Hz, 7 A

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

### Dimensions :

Largeur : 6 po (15,2 cm)

Profondeur : 9 po (22,9 cm)

Hauteur : socle-moteur seulement : 8 po (20,3 cm)

    récipient de 20 onces (0,6 l) : 7,5 po (19,1 cm)

    récipient de 40 onces (1,2 l) : 8 po (20,3 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.

440 235-4840/800 848-2649

**vitamix.com**

©2014 Vita-Mix 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.