



PROFESSIONAL SERIES™ 500

## オーナーズマニュアル

この説明書をお読みいただき、保管しておいてください。



### 製造元:

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

[vitamix.com](http://vitamix.com)

### 輸入元:

Entrex Incorporated  
〒160-0022東京都新宿区新宿5-8-5  
フリーダイヤル: 0120 813 32

# 目次

目次 .....	2
はじめに .....	3
サービスと登録 .....	4
安全にご使用になるための重要な指示 .....	5
部品と機能 .....	7
使用準備 .....	9
コントロールパネル .....	10
ブレードについて .....	12
タンパー .....	13
タンパーの使用方法 .....	14
スピード設定のヒント .....	15
操作上の指示 .....	16
お手入れとクリーニング .....	18
トラブルシューティング .....	20
保証 .....	21
リサイクル情報 .....	23
仕様 .....	24

# はじめに

## おめでとうございます

これから、おいしい健康的な食品をいかに早く作れるか、ご覧いただけます。

当製品をお使いいただく前に、この冊子のすべての安全に関する情報、警告、指示をお読みください。Vitamix マシンを乾いた水平な面にセットしてください。電源が「OFF (オフ)」にセットされていて、アース付きのコンセントに接続していることを確認してください。次に、18ページのクリーニング手順に従って、マシンを使用する準備をします。初めて使用する前は、必ずマシンをクリーニングしてください。

# サービスと登録

## Vitamix サービス

今後のために、下のスペースにこのVitamixのモデル番号とシリアル番号を書き留めてください。これらの番号は、モーターベースの背面にあります。

モデル番号 \_\_\_\_\_

シリアル番号 \_\_\_\_\_

購入日 \_\_\_\_\_

購入先 \_\_\_\_\_

日本におけるカスタマーサービスと登録については、以下を含むお近くの販売店にお問い合わせください。

Entrex, Inc.

カスタマーサポートセンター

フリーダイヤル: 0120 813 321

(9: 30 (午前) ~ 正午。午後1時 ~ 午後5時: 土日は休日)

[entrex.co.jp / vita-mix.jp](http://entrex.co.jp/vita-mix.jp)

製造元: Vita-Mix Corporation

[vitamix.com](http://vitamix.com) (英語のみ) / [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) (英語のみ)

# 安全にご使用になるための重要な指示

## 警告



### 怪我を避ける方法:

このマシンをお使いになる前に、説明書をお読みになり、理解してください。  
以下を含む基本的な安全に関する注意に従ってください。



1. ブレンダーを操作するまえに、すべての指示、安全上の注意や警告をお読みください。
2. このブレンダーは家庭でご使用になることのみを対象としており、業務用の販売やその他の業務用の用途で食品を準備するために使用することを目的としていません。
3. このブレンダーは、肉体的、感覚的、または精神的な能力が低下している人、あるいは安全の責任者により機器の使用に関して監督が行われない限り経験や知識が不足している人を対象としていません。
4. このブレンダーは、子供が使用することを対象としておらず、子供の近くで使用するときには厳しい監視が必要です。子供がブレンダーで遊ばないように監督してください。

## 警告






### 感電の危険

アース付きのコンセントのみを使用してください。必要に応じて、マシンに同梱されたアダプタを使用します。  
アースを取り外さないでください。  
延長コードを使用しないでください。  
指示に従わないと、死亡や感電をする恐れがあります。



5. ブレンダーが平らで安定した面に置かれ、水のそばに置かれていない時のみ使用してください。コンテナ、モーターベース、または電源コードが過熱した面に触れたり、テーブルやカウンターの端から突き出ないようにしてください。
6. 指示された容量を超えて、コンテナに入れないでください。コンテナには、最大容量のマークが付けられています。
7. 必ず蓋をして、蓋を所定の位置にしっかりとはめてからブレンダーを始めてください。蓋を取り外した状態で、ブレンダーを操作しないでください。蓋のプラグは、内容物を追加するときとタンパーを使用するときのみ取り外してください。
8. 蓋がしっかりと所定の位置にはまっているときのみ、コンテナには合うタンパーを使用できます。コンテナに合った蓋とタンパーを使用してください。異なるコンテナ、スタイル、タイプ、サイズの間では、蓋とタンパーを共通に使用できません。コンテナに付属するタンパーこそが、コンテナでお使いいただける正しいタンパーです。
9. ブレンダーを始動するときは必ず、変速ダイヤルを1にセットし、[High/Low (高/低)] スイッチを [Low (低)] の位置にセットしてください。高温の液体をブレンダーするときには、火傷を避けるために、「1」を超える速度、または [High/Low (高/低)] スイッチを [High (高)] の位置にセットして始動しないでください。必ず蓋をして、蓋と蓋プラグを所定の位置にしっかりとはめてから高温の液体のブレンダーを始めてください。高温の内容物をブレンダーするときには、蓋プラグから手やその他の皮膚の露出部分を離すようにしてください。
10. 可動部に触れないでください。機器をオフにして、ブレードの動きが止まるまで待ち、モーターベースからコンテナを外し、コンテナを開きます。

## 安全にご使用になるための重要な指示

11. 機器のスイッチをオフにして、電源から切断してから、付属品の交換をしたり、使用中に動く部分を扱ったりするようにしてください。
12. スプーン、フォーク、ナイフ、蓋プラグなどの異物をコンテナの中に残したり、保管しないでください。コンテナに異物のある状態でブレンダーを始動すると、ブレンダーを損傷させ、人身傷害を発生させる場合があります。

 <b>警告</b>		
	<b>感電の危険</b> モーターベースをクリーニングする前や使用していない場合は、電源を常に切断しておいてください。 モーターベースを水やその他の液体に入れしないでください。 <b>指示に従わないと、死亡や感電をする恐れがあります。</b>	

13. ブレンダーのコードやプラグに損傷のある場合は、操作しないでください。供給されたコードが損傷している場合は、危険を避けるために、製造元、サービス代理店、または同様の資格のある人が交換する必要があります。
14. ブレードは鋭利です。ボールの中身を空にするときや、クリーニング中には、怪我をしないように、非常に気を付けてください。
15. ブレンド中にコンテナから手や器具を離して、深刻な人身傷害やブレンダーの損傷を生じさせないようにしてください。ゴム製のスクレーパーやスパチュア（へら）は、コンテナがモーターブレードから取り外され、ブレードが動いていないときのみ使用することができます。
16. ブレードが緩んでいたり、損傷していたりする場合は、作動させないでください。コンテナからブレードアセンブリを取り外さないでください。サービスまたは交換については、お近くのVitamix認定サービス代理店にお問い合わせください。

 <b>警告</b>		
	<b>感電の危険、火災や怪我の危険</b> モーターベースやコンテナのいかなる部分も改造したり、変更しないでください。 Vitamixが明示的に認可するか、直接販売している付属品以外を使用しないでください。 <b>指示に従わないと、感電や火事、傷害の恐れがあります。</b>	

17. 屋外で使用しないでください。
18. ナッツバターやオイルベースの食品を作っている場合は、コンテナ内で混合物が回転を始めてから1分以上プロセスしないでください。長い間プロセスすると、コンテナを損傷させ、モーターを過熱させる可能性があります。

### これらの指示を保管してください

**通知:** 重要な安全上の注意に指示や安全な使用に関する指示に従わず、VITAMIXブレンダーの使用方法を誤ると、保証が無効になったり、重大な傷害を負う恐れがあります。

## 部品と機能

**〔On/Off (オン/オフ)〕スイッチ:** 〔On/Off (オン/オフ)〕は、マシンベースの前面にあります。〔On/Off (オン/オフ)〕スイッチは、マシンの電源を制御します。

**〔Start/Stop (開始/停止)〕:** 〔Start/Stop (開始/停止)〕スイッチを押すと、ブレンダープロセスが始まります。〔Start/Stop (開始/停止)〕スイッチをもう一度押すと、ブレンダープロセスが停止します。

**可変スピードダイヤル:** 中央の〔Variable Speed Dial (可変スピードダイヤル)〕には、2つの機能があります。3つのプログラムを使用するか、10段階のスピード設定を使用してください。

**パルススイッチ (Ⓞ):** 〔Variable Speed Dial (可変スピードダイヤル)〕または〔Program (プログラム)〕を使用しているときに、〔Pulse Switch (パルススイッチ)〕を使用できます。

**コンテナ:** オンス、カップ、ミリリッターは明確にマークされています。

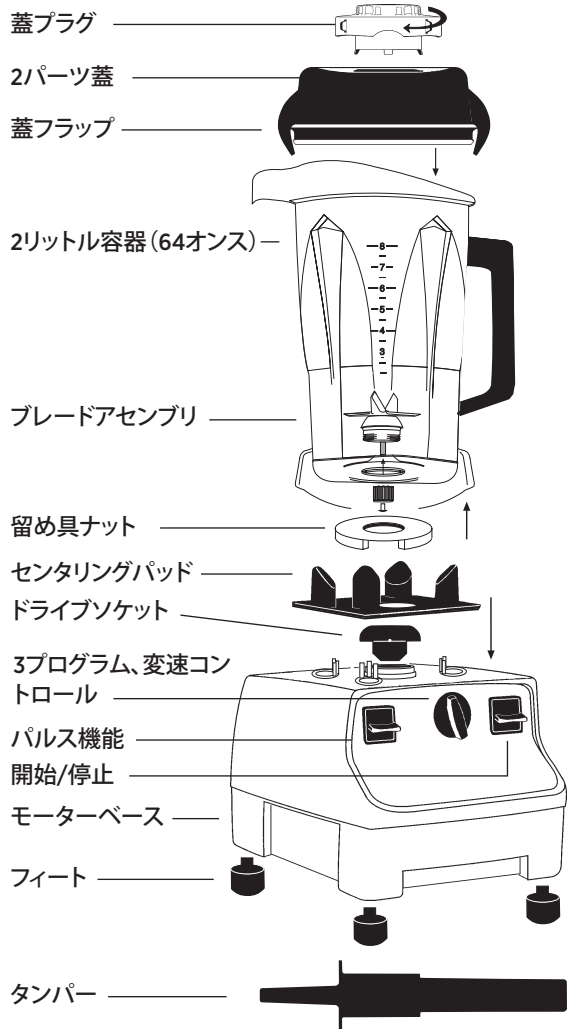
**⚠ 注意:** 異なるコンテナ、スタイル、タイプ、サイズの間では、蓋とタンパーを共通に使用できません。

**2パーツ蓋:** 2パーツ蓋の装着や取り外しは簡単で、また容易に洗浄できます。マシンが動作中の場合は、常に蓋と蓋プラグを使用してください。




蓋をコンテナに留め、数分間そのままにします。蓋がコンテナの上にはめられると、ロックまたは取り外しが大変容易になります。

**蓋プラグ:** 蓋を通して挿入し、時計回りに回して固定します。蓋プラグを取り外して、タンパーを使用するか、成分を追加します。

**タンパー:** タンパーを使用すると、通常のブレンダーでプロセスできないような、非常に厚みがあったり、冷凍されている内容物のプロセスを加速できます。タンパーを使用すると、ブレンド中に空気ポケットが形成されなくなるため、回転を維持できます。



## 部品と機能

 <b>警告</b>		
	<p><b>ブレードの回転は、深刻な傷害を生じさせる場合があります。</b></p> <p>マシンが動いている間は、コンテナに手を伸ばさないでください。</p>	

**所定の位置で蓋をロックする方法:** 蓋をコンテナの上にはめ、蓋のフラップをスパウトとハンドルの間にくるようにします。蓋をコンテナに対して押し込んで、所定の位置でロックします。特に火傷してしまうような高温の液体の場合、プロセス中に蓋は常に固定する必要があります。**蓋がきちんと所定の位置で固定されていることを確認せずに、ブレンダーを動作させないでください。**

**蓋を外す方法:** コンテナをしっかりと持ちながら、片方の蓋のフラップを持ち上げます。

**蓋プラグを外す方法:** 蓋プラグを「locked (ロック)」から「unlocked (ロック解除)」の位置に反時計回りに回転させます。

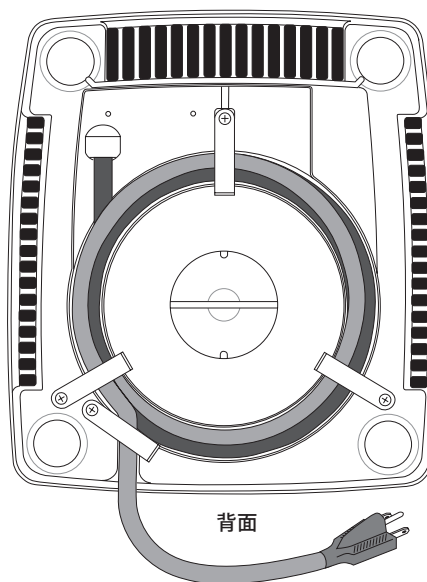
前面

**自動的なオーバーロード保護:** お使いのVitamixのモーターは自動的に過熱から保護するように設計されています。モーターが遮断された場合は、以下の指示に従ってください。

電源スイッチを最大45分間オフにして、リセットします。リセット時間は、高温の部屋に置かれた場合には延びることがあります。リセット時間を短縮するには、マシンのコンセントを抜き、コンテナを外し、ヘアドライヤーの「冷」の設定で底の中央部に空気を当ててください。

**電源コード:** お使いのマシンには、長い電源コードが付属しています。使用しない部分をきちんと下に仕舞い込んでください。

**底面からのビュー/コードの折り畳み:** プラスチック製のリテーナーにより、コードをしっかりと保持します。それは柔らかく、コードを外に引き出すと、元に戻ります。



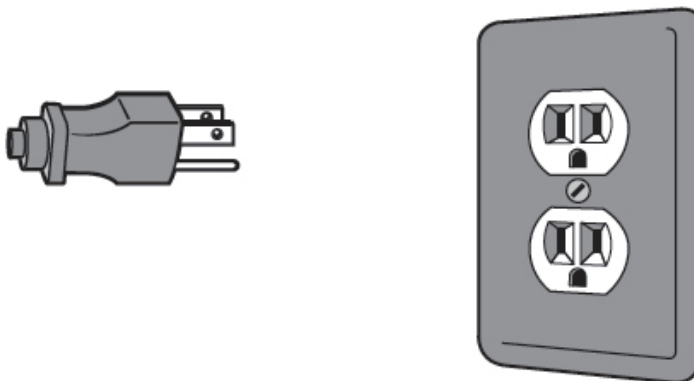
背面



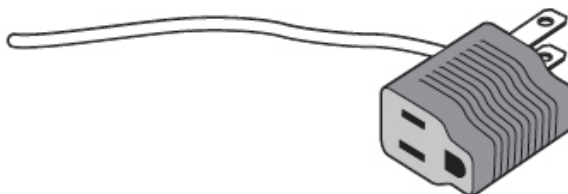
## 使用準備

Vitamixを水平の乾いた場所に置きます。電源スイッチがオフであることを確認した後で、コンセントに挿入します。アースコネクタ付きのコンセントを使用することをお勧めします。

電源コードには三又プラグまたはアース付きのプラグがあります。アースに接続することにより安全性を確保するように設計されています。このプログラムは、標準の三又コンセントに挿入することができます。

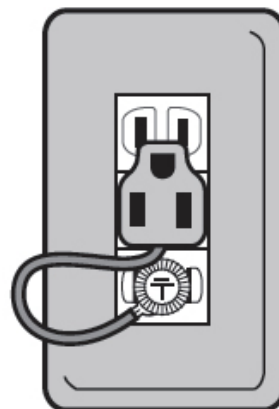


三又コンセントがない場合は、アダプターを使用して一般的な二つ又コンセントに電源コードを挿入できます。Vitamixに同梱されたアダプターを使用してください。

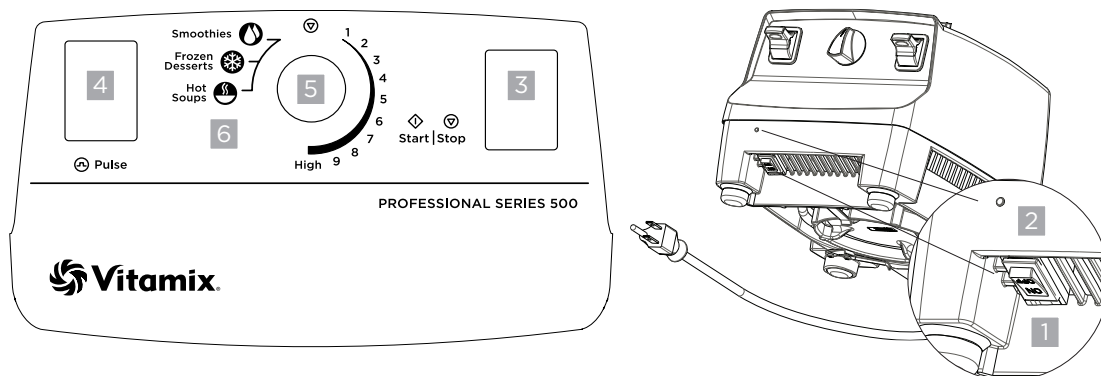


コンセントの電気配線がアースに接続されているかどうか不明の場合は、電気工事士に相談してください。二つ又コンセントにマシンを接続するときは、最初にコンセントが正しく配線されていることを確認してから、コンセントのアーススクリューに接続します。

Vitamixのコンセントが正しく挿し込まれると、18ページの「お手入れとクリーニング」に従って使用する準備ができます。



## コントロールパネル



1. **On/Off Switch (オン/オフスイッチ) (I)/(O):** [On/Off (オン/オフ)] スイッチは、マシンの電源を制御します。On/Off (オン/オフ) は、マシンベースの前面にあります。ユニットのコンセントを挿し込んでから、**可変スピードダイヤルのマーカーがダイヤルの上で停止記号 (⊙) を指していることを確認し、[On/Off (オン/オフ)] スイッチを「On (オン)」の位置に動かします。**

夜間やマシンを誰も使っていない場合は、[On/Off (オン/オフ)] スイッチを「Off (オフ)」の位置にしてください。

[On/Off (オン/オフ)] スイッチが「Off (オフ)」の位置になっていて、プログラムを途中で停止する場合は、電源がリサイクルしてタイマーがリセットするまで30秒待ってから、[On/Off (オン/オフ)] スイッチを「On (オン)」の位置にします。

2. **[On/Off (オン/オフ)] ライト:** On/Off (オン/オフ) ライトは、[On/Off (オン/オフ)] スイッチの上で、マシンの前面にあります。点灯しているときは、マシンのコンセントが挿入されていて、[On/Off (オン/オフ)] スイッチが「On (オン)」の位置になっています。プログラムがほぼ完了するときに、ライトが点滅します。
3. **[Start (◇)/Stop (開始/停止)] ⊙スイッチ:** 可変スピードダイヤルのマーカーが停止記号 (⊙) から可変スピード1またはプログラム設定のいずれかに外れて回された後で、[Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押して、マシンを始動し、ブレンドプロセスを開始してください。[Start/Stop (開始/停止)] スイッチをもう一度押すと、ブレンドプロセスが停止します。



プログラムはいつでも [Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押すことで中断できます。[Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押すことで再度稼働させる場合、プログラムが最初に開始されます。

# コントロールパネル

## 4. パルススイッチ (Ⓢ):

可変速度: [Pulse (パルス)]スイッチを押すと、[Pulse (パルス)]スイッチが押し続けられている限り、可変スピードダイヤルで示されているスピード設定でブレンドさせます。

プログラム: プログラムが選択されているときに、パルス機能を使用できます。プログラムが選択されているときにパルススイッチを押し下げると、パルススイッチを押し下げている限り、マシンがハイパワーの50%で駆動します。

⚠ 注意		
	<p>火傷をしないように高温の液体を扱うときは、「1」以上のスピードで始動しないでください。</p> <p>漏れる蒸気、液体や内容物によって火傷する恐れがあります。</p> <p>内容物を保つには、蓋と蓋プラグをしっかりと所定の場所でロックしてから、マシンを動作させてください。</p> <p>常に速度「1」から指導させ、10にゆっくりと上げてください。</p>	

## 5. 可変スピードダイヤル:

[Variable Speed Dial (可変スピードダイヤル)] には、2つの機能があります。3つのプログラム設定または10個の可変スピード設定を使用できます。



- プログラムの使用方法: 可変スピードダイヤルを左へ希望のプログラムまで回転させます。
- 可変スピードの使用方法:
  - 可変スピードダイヤルを「1」まで右へ回転します。
  - [Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押し下げます。
  - ブレンドサイクル中にブレードの速度を上げたり下げたりするために、可変スピードダイヤルを「1」と「High (高)」の間で回します。
  - ブレンドサイクルの最後に、可変スピードダイヤルのマーカーをダイヤルの上部の停止記号 (Ⓢ) まで回転させて戻します。

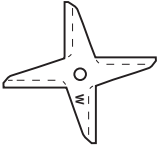
## 6. プログラム:

お使いのマシンは最も一般的に使用されているレシピに対して、3つのプログラムが設定されています。中央左の可変スピードダイヤルを回転させて、スムージー、フローズンデザート、ホットスープなどのプログラムを選択できます。これらのプログラムは、レシピカテゴリに対して最適化されますが、その他のレシピの選択肢でもよく機能します。

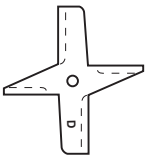
# ブレードについて

Vitamixマシンには、ウェットブレードコンテナが標準で同梱されています。ブレードはウェットの「W」で識別できます。このブレードは、レシピのほとんどに使用されます。ウェットまたはドライブレード付きの追加のコンテナを別に購入できます。



⚠ 警告		
	<p>ブレードの回転は、深刻な傷害を生じさせる場合があります。</p> <p>マシンが動いている間は、コンテナに手を伸ばさないでください。</p>	



**ウェットブレードコンテナ:** ジュース、フローズンミクスチャ、ソース、スープ、ピューレ、バター、ウェットチョッピングを含む液体のプロセス用にデザインされています。ウェットブレードはまた、穀物を粉砕したり、生地をこねたりしますが、この用途ではドライブレードほど効率的ではありません。粉砕に使用する場合、コンテナは傷つき、曇ります。ドライコンテナの使用法について参照してください。



**ドライブレードコンテナ:** これらのブレード明確に「D」とマークされ、穀物、シリアル、コーヒーなどのドライな材料を粉砕する、またはパン生地をこねるために使用するために特別に設計されています。ドライブレードは、液体を効率的にプロセスしません。ハーブを定期的に粉砕する場合は、別のドライブレードコンテナを購入することをお勧めします。

⚠ 注意		
	<p>可動部を長期間使用すると過熱します。</p> <p>触らないでください。</p>	

# タンパー

## ⚠ 注意



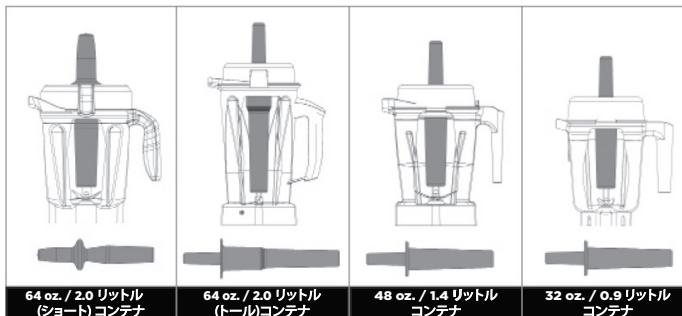
**回転ブレードは損傷を生じさせる場合があります。**

異なるコンテナ、スタイル、タイプ、サイズの間では、蓋とタンパーを共通に使用できません。マシンに同梱されているタンパーを使用してください。

## コンテナで使用できるタンパーを判別する方法

各種タンパーは特定のコンテナで安全に効果的に使用できるように設計されています。コンテナに付属するタンパーこそが、コンテナでお使いいただける正しいタンパーです。タンパーがコンテナに同梱されていないか、すでにお持ちのタンパーが新しいコンテナで使用できないか判別する場合、コンテナ同士で比較してください。照合するタンパーは以下のとおりです。

ブレンドプロセス中にタンパーを使用する前に、正しいタンパーであることを確認してください。



- 64 oz. ショート コンテナ 約9-3/4インチの長さのタンパー 016041を使用してください。
- 64 oz. トールコンテナ 約12-1/2インチの長さのタンパー 000760を使用してください。
- 32 oz. および 48 oz. コンテナ 約11インチの長さのタンパー 015033。

正しいタンパーを使用していることを確認し、空のコンテナに蓋を置き、蓋プラグを取り外し、タンパーを挿入します。正しいタンパーである場合、開口部に容易にはまるが、タンパーをコンテナの中でどれだけ動かしてもブレードに接触することはありません。タンパーがどの角度でもブレードに触れてしまう場合は、お使いのコンテナでタンパーを使用しないでください。

コンテナに適切なタンパーがない場合、Vitamixのカスタマーサービスに電話（1.800.848.2649 または 1.440.235.4840）または電子メール（[service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)）に連絡して、新しいタンパーを注文してください。米国またはカナダの国外で購入した場合、お近くのVitamixの販売店にご連絡ください。

# タンパーの使用方法

## 警告



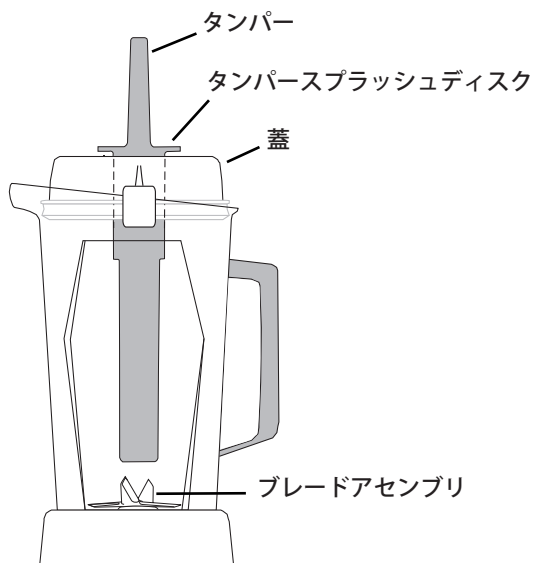
ブレードの回転は、深刻な傷害を生じさせる場合があります。

- ・ マシンが動作している間、またはコンテナがベースにある間に、コンテナに手やヘラなどを入れないでください。
- ・ 異なるコンテナ、スタイル、タイプ、サイズの間では、蓋とタンパーを共通に使用できません。マシンに同梱されているタンパーを使用してください。






## 重要!

- ・ スプラッシュディスク（タンパーの上部の近く）と蓋は、蓋が適切にロックされる位置で固定されている場合、タンパーがブレードに当たらないようにするものです。
- ・ コンテナはタンパーがブレンド中に使用されるとき、2/3以上回転させてはなりません。
- ・ ブレンド中の過熱を避けるためには、連続30秒以上タンパーを使用しないでください。
- ・ 食品が回転しない場合、マシンに気泡がたまっている可能性があります。蓋がしっかりとハマっていることを確認しながら、蓋プラグを注意深く外してください。蓋プラグの解放部を通じてタンパーを挿入することで、気泡を取り除きます。
- ・ タンパーをまっすぐ下に向けて握っても、内容物が回転するのを助けません。必要に応じて、タンパーをコンテナの側面または角に向けてポイントします。タンパーをコンテナの底深く入れようとしなないようにしてください。



## スピード設定のヒント

 <b>注意</b>		
	<p>火傷をしないように高温の液体を扱うときは、「1」以上のスピードで始動しないでください。</p> <p>漏れる蒸気、液体や内容物によって火傷する恐れがあります。</p> <p>内容物を保つには、蓋と蓋プラグをしっかりと所定の場所でロックしてから、マシンを動作させてください。</p> <p>常に速度「1」から指導させ、10にゆっくりと上げてください。</p>	

### 可変スピード:

可変スピードプッシュンを使用する前に、常に可変スピードダイヤルに停止記号 (Ⓢ) をポイントさせることから始めます。

1. 可変スピードダイヤルを可変スピード「1」まで右へ回転します。
2. ブレンドプロセスを稼働するためには、[Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押します。
3. 可変スピードダイヤルを使用するレシピに応じて、希望のスピードまでゆっくりと回します。
4. ブレンドサイクルの最後に、可変スピードダイヤルをダイヤルの上部の停止記号 (Ⓢ) まで回転させて戻します。

できるだけ長い時間のプロセス時間についてレシピで示されている最高の設定を使用して、ホールフードジュース、スープ、シェイク、フローズンミクスチャ、ピューレー、ナッツバター、および穀物の粉砕を行ってください。プロセス時間は一般的に1分以内です（ほとんどの場合30秒以内）。スピードが速いほど、精製の品質が良くなり、アイス、フローズンフルーツ、ホールフルーツ、または野菜を粉砕して、なめらかで塊のない一貫した仕上がりが得られます。

遅すぎる速度でブレンドする時間が長いとマシンが過熱し、自動的なオーバーロード保護にマシンをオフにさせます。高い速度でブレンドすると、モーターの冷却ファンを最大化して、過熱を避けます。

ミックスの回転が止まった場合、気泡が詰まった可能性があります。解決するためには、タンパーを蓋プラグを通じて挿入し、「つぶれる」までかき混ぜます。それが機能しない場合は、「On/Off (オン/オフ)」スイッチを押してモーターを止めます。コンテナをモーターベースから外して、ゴムのヘラを使用して、ブレードから気泡を押し除けます。コンテナをモーターベースに戻し、蓋を交換し、ブレンドを続行します。

### プログラム

プログラムはブレンド速度と時間を変動させて、プログラムの最後に自動的に停止します。

- スムージープログラム (Ⓢ) は、約45秒かかります。
- フローズンデザートプログラム (Ⓢ) は、約55秒かかります。
- ホットスーププログラム (Ⓢ) は、約6分30秒かかります。

# 操作上の指示

## ウェットブレードコンテナ

ウェットブレードコンテナは、ジュース、フローズンミクスチャ、ソース、スープ、ピューレ、バター、ウェットチョッピングを含む液体のプロセス用にデザインされています。



プログラムまたは可変スピードオプションを使用する前に、常に可変スピードダイヤルに停止記号 (Ⓢ) をポイントさせることから始めます。

1. [On/Off (オン/オフ)] スイッチを「On (オン)」のポジションに動かします。
2. モーターベースに配置する前に、コンテナをロードします。最初にコンテナに液体とソフトフードを入れ、次に堅いアイテムとアイスを最後に居れます。ブレンドには必要ありませんが、より正確に内容物を測定するために、フードをより小さなピースに切ったり、割ったりすることができます。
3. しっかりと2パーツ蓋を固定します。(タンパーが蓋プラグの開放部から挿入されていない限り) ブレンドするときは常に完全な2パーツ蓋を使用してください。特に高温の内容物をブレンドするときは、蓋が確実にカチッと音がして占められていることを確認してください。
4. モーターをオフにし、中央パッドの上で揃えて、ウェットブレードコンテナをモーターベースにセットします。作動中のモーターベースにコンテナを載せようとしたり、コンテナを所定の位置に適切に置かずに、モーターベースを作動させたりしないでください。
5. 可変スピードダイヤルを使用して、機能を選択します。
  - 可変スピード - 中央右側の可変スピード「1」にダイヤルをまわします。
  - プログラム - 中央左の希望のプログラムにダイヤルをまわします。
6. 開始/停止スイッチを押してブレードを稼働させます。位置合わせをするために、コンテナはシフトする場合があります。
  - 可変スピード - 可変スピードダイヤルを希望するスピードまで右にゆっくりと回転させます。
  - プログラム - ブレンド速度と時間を変動させて、プログラムの最後に自動的に停止します。プログラムはいつでも [Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押すことで中断できます。[Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押すことで再度稼働させる場合、プログラムが最初に開始されます。
7. ミックスの回転が止まった場合、気泡が詰まった可能性があります。解決するためには、タンパーを蓋プラグを通じて挿入し、「つぶれる」までかき混ぜます。それが機能しない場合は、「On/Off (オン/オフ)」スイッチを押してモーターを止めます。コンテナをモーターベースから外して、ゴムのヘラを使用して、ブレードから気泡を押し除けます。コンテナをモーターベースに戻し、蓋を交換し、ブレンドを続行します。



## 操作の指示

8. 高温の内容物と高温のスープやソースを扱ったり、プロセスするときは、適切なケアをしてください。

⚠ 注意		
	<p>火傷をしないように高温の液体を扱うときは、「1」以上のスピードで始動しないでください。</p> <p>漏れる蒸気、液体や内容物によって火傷する恐れがあります。</p> <p>内容物を保つには、蓋と蓋プラグをしっかりと所定の場所でロックしてから、マシンを動作させてください。</p> <p>常に速度「1」から指導させ、10にゆっくりと上げてください。</p>	

9. マシンのスピードのために、プロセス時間は標準アプライアンスよりも大幅に早くなります。マシンに慣れるまで、プロセスしすぎないように注意して時間をカウントしてください。
10. サイクルを止めるために [Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押した後で、ブレードが完全に止まるまで待ち、蓋またはコンテナをモーターベースから外してください。

### ドライブレードコンテナ

プログラムまたは可変スピードオプションを使用する前に、常に可変スピードダイヤルに停止記号 (Ⓢ) をポイントさせることから始めます。

ドライブレードコンテナを購入した場合、それは穀物の堅い、ドライ材料や生地をこねるときのみ使用してください。

1. モーターベースに配置する前に、コンテナをロードします。
2. しっかりと2パーツ蓋を固定します。(タンパーが蓋プラグの開放部から挿入されていない限り) ブレンドするときは常に完全な2パーツ蓋を使用してください。
3. モーターをオフにし、中央パッドの上で揃えて、ドライブレードコンテナをモーターベースにセットします。作動中のモーターベースにコンテナを載せようとしたり、コンテナを所定の位置に適切に置かず、モーターベースを作用させたりしないでください。
4. 最初に、[On/Off (オン/オフ)] スイッチが「On (オン)」の位置にあることを確認します。
5. 可変スピードダイヤルを使用して、機能を選択します。
  - 可変スピード - 中央右側の可変スピード「1」にダイヤルをまわします。
  - プログラム - 中央左の希望のプログラムにダイヤルをまわします。
6. 開始/停止スイッチを押してマシンを稼働させます。お使いのコンテナは、位置合わせされたポジションまでシフトします。
  - 可変スピード - 可変スピードを希望のスピードまでゆっくりと上げていきます。
  - プログラム - ブレンド速度と時間を変動させて、プログラムの最後に自動的に停止します。プログラムはいつでも [Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押すことで中断できます。[Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押すことで再度稼働させる場合、プログラムが最初に開始されます。

# お手入れとクリーニング

## コンテナ

新しいマシンを初めてご使用になるときは、以下の通常のクリーニング手順に従ってください。ユニットをクリーニングし、モーターを試運転します。

### 通常のクリーニング

常に、可変スピードダイヤルをダイヤルの上で停止位置 (Ⓢ) にして始めます。

1. コンテナの半分のところまでぬるま湯を入れ、数滴の食器用中性洗剤をたらしめます。
2. 2パーツ蓋をロックされた位置までスナップするか、押します。
3. 可変スピードダイヤルを「1」に回転します。[Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押します。ゆっくりと可変スピードを「High (高)」に上げます。マシンを30秒~60秒稼働させます。可変スピードダイヤルをダイヤル上部の停止記号 (Ⓢ) まで回転させます。
4. コンテナを濯いで排水します。

### 消毒方法

常に、可変スピードダイヤルをダイヤルの上で停止位置 (Ⓢ) にして始めます。

1. 上記のクリーニング手順に従ってください。
2. コンテナの半分のところまで水を入れ、小さじ1½の液体漂白剤を入れます。
3. 2パーツ蓋をロックされた位置までスナップするか、押します。
4. 可変スピードダイヤルを「1」に回転します。[Start/Stop (開始/停止)] スイッチを押します。ゆっくりと可変スピードを「High (高)」に上げます。マシンを30秒~60秒稼働させます。可変スピードダイヤルをダイヤル上部の停止記号 (Ⓢ) まで回転させます。
5. コンテナのミクスチャをさらに、1½分そのまま置きます。
6. 漂白剤のミクスチャを外に出します。コンテナを空気でかわします。
7. 消毒後は濯がないでください。

## 蓋、蓋プラグ、タンパー



蓋と蓋プラグを分けます。パーツを温い石鹼水で洗います。流水で濯ぎ、乾燥させます。使用前の組み立て

**重要:** 継続的で効果的なパフォーマンスを確保するためには、コンテナ、蓋、蓋プラグ、またはタンパーをディッシュウォッシャーの中に置きっぱなしにしないでください。

# お手入れとクリーニング

## モーターベース

1. 電源コードを抜きます。

⚠ 警告		
	<p><b>感電の危険</b> モーターベースをクリーニングする前や使用していない場合は、電源を常に切断しておいてください。 モーターベースを水やその他の液体に入れないでください。 <b>指示に従わないと、死亡や感電をする恐れがあります。</b></p>	

2. 中性洗剤とぬるま湯ですすぐれた濡れた柔らかい布またはスポンジで表面の外側を洗います。モーターベースを水の中に入れてください。
3. 中央のパッドは、徹底的なクリーニングをするために外すことができます。
4. スイッチを徹底的にクリーニングし、なめらかに動作するようにしてください。使用することでベタベタになることがあります。綿製の綿棒に家庭用の洗剤やクリーナーをつけ、スイッチの周りの溝をクリーニングします。直ちにすべての面を乾燥させます。
5. 柔らかい布で磨きます。

# トラブルシューティング

## 自動的なオーバーロード保護

お使いのVitamixマシンには、以下の特別な機能があります。自動的なオーバーロード保護。この内蔵機能は、モーターを保護し、マシンを過熱させないように設計されています。この自動的なオーバーロード保護が有効になると、モーターをシャットオフし、わずかな異臭を放出する場合があります。

自動的なオーバーロード保護が有効になっている場合は、このマニュアルの8ページを参照すると、マシンを容易にリセットできます。

Vitamixマシンを「オーバーロード」しないためのヒント:

- マシンの使用方法を学ぶときは、Vitamixのレシピのみをプロセスしてください。
- 推奨されるよりも低速でレシピをプロセスしないでください。
- 推奨されるよりも高速でレシピをプロセスしないでください。
- 推奨されるよりも長い時間、レシピをプロセスしないでください。
- 濃度の高いミクスチャをプロセスして、ブレードの周りで内容物が動くようにタンパーを使用してください。

## 留め具のナットがゆるんでいる

コンテナの底の留め具のナットがゆるんでいて、ブレードアセンブリを所定の位置でしっかりと固定しない場合は、コンテナを引き続き使用しないでください。Vitamixカスタマーサービスに電話で問い合わせる（1.800.848.2649または1.440.235.4840）か、お近くのディーラーに直ちにご連絡ください。

# 保証

## マシンの7年完全保証

### 1. 製品登録。

Vita-Mix® Corporation (「Vitamix」) は、お客様にこのマシンに同梱されている製品登録カードにご記入いただき、返送することにより、購入を登録されるようにお勧めします。www.vitamix.com/warrantyでオンラインで登録できます。または、カスタマーサービス部門 (1.800.848.2649または1.440.235.4840) にお電話ください。製品の購入を登録しなくても、保証を受ける権利はなくなりません。しかし、購入を登録すると、Vitamixがカスタマーサービスのニーズでより良いサービスを受けることができますようになります。

### 2. 保証が受けられる人。

この保証はVitamixにより、このマシンの所有者が家庭で個人的に使用する場合のみ、対象となります。この保証は、商用、レンタル、または再販目的で使用される製品には適用されません。

### 3. 保証対象の項目。

Vitamix はこのマシン (「マシン」がモーターベースと共に購入されたコンテナから構成される) が購入日より7年以内に材料または仕上げに欠陥が生じたため、通常の家事での使用中の通常の損傷や摩耗の結果から故障した場合に、Vitamixは製品の返送を受領してから30日以内に、故障したマシンまたはマシンの部品を無料で修理します。

### 4. 保証対象外の項目。

この保証は、商用または家事以外の用途で使用されてきたマシンには適用されません。この保証は、色あせや研削材またはクリーナー使用の影響、あるいは食物の退席など、性能にかかわらない表面上の変化は対象となりません。この保証はオーナーマニュアルに含まれている指示、警告、安全上の注意に従ってマシンが使用され、保守された場合のみ有効です。

Vitamixは未許可の保証修理のコストには責任をもっていません。

**本保証において、修理、交換、または購入価格の返金は、購入者の排他的な救済策であり、VITAMIXの単独の責任です。VITAMIXの従業員または代理人は、VITAMIXに対して拘束する追加の保証を行うか、本保証への変更を行う権限がありません。したがって、購入者は VITAMIX の従業員または代理人によって示された追加の文書により影響を受けることはありません。いかなる場合においても、契約、損害賠償、保証、不法行為 (怠慢を含む)、厳格な責任またはその他のいずれに基づく場合でも、VITAMIXは利益や売上の喪失などを含む特別、間接的、偶発的、結果的な損傷に責任を負うことはありません。**

## 保証

### 5. 本保証が無効になる場合。

マシンの濫用、不注意、改造、異常または極端な状態での露呈、操作指示に従わなかった場合、本保証は無効になります。20.3インチ/51.6 cm

マシンまたはマシンの部品への修理がVitamixまたは許可されたVitamixサービスプロバイダー以外の人が行った場合、または本保証の対象となるマシンの部品がVitamixにより明示的に許可されていないモーターベースまたはコンテナと組み合わせて使用された場合にも、本保証は無効になります。

### 6. 本保証の下で返送許可を受ける方法。

マシンまたはマシンの部品のサービスや修理が必要な場合は、Vitamixカスタマーサービス(1.800.848.2649または1.440.235.4840)にお電話でお問い合わせください。Vitamixで登録していない製品の場合は、購入日と購入証明を求められます。本保証の対象となる製品の場合、返送許可番号と最新の出荷指示、および前払いの返送集荷ラベルが提供されます。Vitamixは保証サービスと修理のためのマシンとその部品の返送、および保証修理または交換後の製品の出荷にかかる標準的な配送費を支払います。購入者は、特別配送リクエストのコストを負担します。

米国内およびカナダでは、保証は直接Vita-Mix® Corporationを通して行われます。

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

Vitamixに配送時の損傷などの問題を配送から48時間に通知しない限り、返送された製品は配送時に「現状のまま」受け付けられたものと見なされます。

**日本でのお客様サービスとしては、下記の輸入代理店にご連絡ください。**

**株式会社アントレックス**

お客様サポートセンター

☎ 0120-813-321 (9:30~12:00、13:00~17:00 土日祝休み)

[www.entrex.co.jp](http://www.entrex.co.jp) / [www.vita-mix.jp](http://www.vita-mix.jp)

製造元: Vita-Mix Corporation

• [www.vitamix.com](http://www.vitamix.com)(英語対応) • [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)(英語対応)

# 注釈

# 仕様

## Professional Series™ 500

### モーター:

≈ 2ピーク出力馬力モーター

### 電気仕様:

100 V、50/60 Hz、900 W

### 寸法:

高さ:

幅: 8.8インチ/22.4 cm

奥行き: 9インチ/22.9 cm

---

該当する場合:



Vitamix® 製品の完全なラインをご覧になるには、  
**vitamix.com** にアクセスしてください。



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

**vitamix.com**

©2013 Vita-Mix® Corporation. 本出版物のいずれの部分も、Vita-Mix® Corporationの書面による許可なく、いかなる形態または手段を用いて複製または伝送したり、データベースや検索システムに保管してはなりません。





PROFESSIONAL SERIES™ 500

## Owner's Manual

Read and save these instructions



**Manufactured by:**

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

**vitamix.com**

**Imported by:**

Entrex Incorporated  
5-8-5, Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo 160-0022 Japan  
Toll-free: 0120 813 32

# CONTENTS

Contents .....	26
Let's Get Started .....	27
Service And Registration .....	28
Important Instructions for Safe Use .....	29
Parts and Features .....	31
Preparing for Use .....	33
Control Panel .....	34
About The Blades .....	36
Tamper .....	37
How To Use The Tamper .....	38
Hints For Setting Speeds .....	39
Operating Instructions .....	40
Care And Cleaning .....	42
Troubleshooting .....	44
Warranty .....	45
Notes .....	47
Specifications .....	48

# LET'S GET STARTED

## **Congratulations!**

You are about to see how quick, easy, and delicious healthy eating can be!

Please read all the safety information, warnings, and instructional material found in this booklet before getting started. Set your Vitamix machine on a dry, level surface. Make sure that the power switch is set to Off, and that the machine is plugged into a grounded electrical outlet. Then, follow the cleaning instructions on page 42 to prepare your machine for use. Always clean your machine before the first use.

# 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 \_\_\_\_\_

For customer service and registration in Japan, please contact your local distributor including:

Entrex, Inc.

Customer Support Center

Toll-free: 0120 813 321




(9:30 am to 12 noon; 1 pm to 5 pm; closed Saturday and Sunday)

[entrex.co.jp](http://entrex.co.jp) / [vita-mix.jp](http://vita-mix.jp)



Manufactured by Vita-Mix Corporation

[vitamix.com](http://vitamix.com) (English only) / [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) (English only)

# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

 <b>WARNING</b>		
	<p><b>To Avoid Injury.</b> Read and understand instruction manual before using this machine. Basic safety precautions should be followed, including the following.</p>	




1. Read all instructions, safeguards, and warnings before operating blender.
2. This blender is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and is not intended to be used to prepare food for commercial sale or in other commercial uses.
3. This blender is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. This blender is not intended for use by children and close supervision is necessary when used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the blender.

 <b>WARNING</b>	
	<p><b>Electrical Shock Hazard.</b> Use grounded outlet only. If necessary, use the adapter provided with your machine. <b>DO NOT</b> remove ground. <b>DO NOT</b> use an extension cord. <b>Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</b></p>



5. Operate only when the blender is on a flat and stable surface, free from standing water. Do not let the container, motor base or power cord touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
6. Do not fill the container beyond its stated capacity. The maximum capacity is marked on the container.
7. Always begin blending with lid and lid plug firmly in place. Do not operate blender with the lid removed. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.
8. The tamper fitting your container can only be used when the lid is firmly locked in place. Use the lid and the tamper that fit your container. Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. If a tamper came with your container, it is the correct tamper for use with the container.
9. Always start the blender with the variable speed dial set to 1 and the High/Low switch in the low position. Never start on speeds above 1 or with the High/Low Switch in the the high position when blending hot liquids to avoid possible burns. Always blend hot liquids with the lid and lid plug firmly in place. Keep hands and other exposed skin away from the lid plug when blending hot contents.
10. Never touch moving parts. Switch off the appliance and wait until the blades stop moving before removing the container from the motor base and opening the container.

# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

11. Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
12. Do not leave or store foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug in the container. Starting the blender with a foreign object in the container will damage the blender and may cause injury.

 <b>WARNING</b>		
	<p><b>Electrical Shock Hazard.</b></p> <p>Always disconnect power before cleaning 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>	

13. Do not operate the blender with a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Blades are sharp. Use extreme care when emptying the bowl and during cleaning to avoid injury.
15. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the container is removed from the motor base and the blades are not moving.
16. Do not operate with loose or damaged blades. Do not remove blade assembly from the container. Contact your nearest Vitamix authorized service representative for service or replacement.

 <b>WARNING</b>		
	<p><b>Electrical Shock Hazard, Risk of Fire or Injury.</b></p> <p>Do not alter or modify any part of the motor base or container.</p> <p>Do not use attachments not expressly authorized or sold by Vitamix.</p> <p><b>Failure to follow instructions can cause electrical shock, fire or injury.</b></p>	

17. Do not use outdoors.
18. 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 damage to the container and motor overheating.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**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

**On/Off Switch:** The On/Off (or Power) Switch is on the front of the machine base. The On/Off Switch controls the power to the machine.

**Start/Stop Switch:** Pressing down on the Start/Stop Switch will initiate the blending process. Pressing down on the Start/Stop Switch again will stop the blending process.

**Variable Speed Dial:** The center Variable Speed Dial serves two functions; the use of three programs or the use of ten variable speed settings.

**Pulse Switch (⊕):** The Pulse Switch can be used when using Variable Speeds or Programs.

**Container:** Ounces, cups, and milliliters are clearly marked.

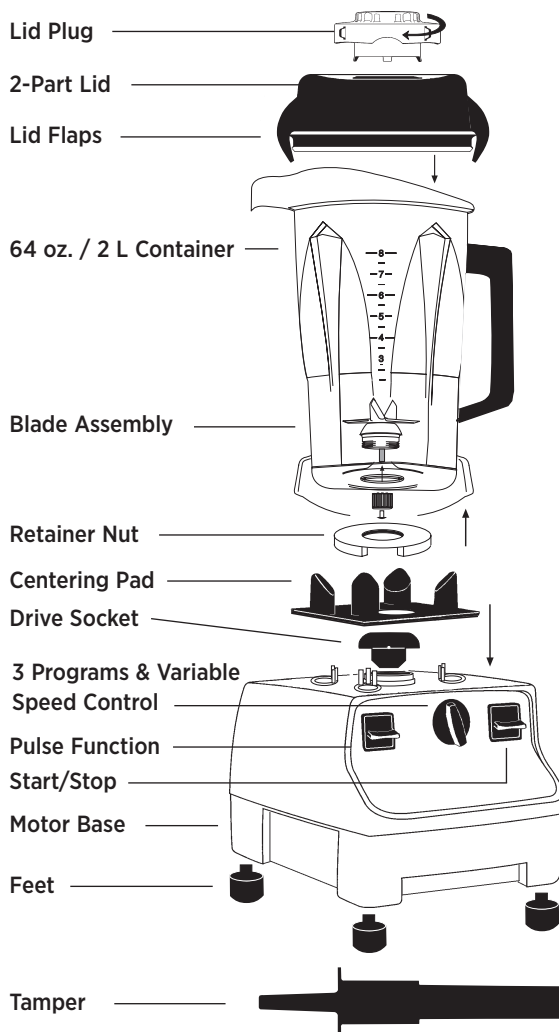
**CAUTION:** Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes.

**2-Part Lid:** The 2-part Lid is easy to put on and take off and easy to clean. Always use the lid and the lid plug when the machine is in operation.




Snap the lid onto the container and leave in place for a few minutes. Once the lid has been left on the container, it will be much easier to lock or remove.

**Lid Plug:** Insert through the lid and secure by turning clockwise. Remove the lid plug to use the tamper or add ingredients.

**Tamper:** The tamper allows you to accelerate the process of very thick and/or frozen mixtures that cannot be processed in a regular blender. Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets from forming during blending.



# PARTS AND FEATURES

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

**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 that may scald. **Never operate the blender without checking to make sure the lid is securely locked in place.**

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

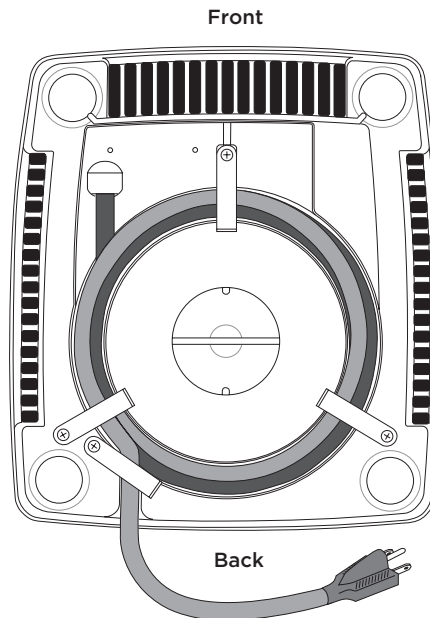
**To Remove the Lid Plug:** Rotate the lid plug counterclockwise from the “locked” to “unlocked” position and lift out.

**Automatic Overload Protection:** Your Vitamix motor is designed to protect itself from overheating. If the motor shuts off, follow these instructions:

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 machine, remove the container, and blow air into the center section of the bottom with a hair dryer on the cool setting.

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

**Bottom View / Cord Wrap:** Plastic cord retainers hold the cord securely. They are flexible, and return to position after the cord is lifted out.

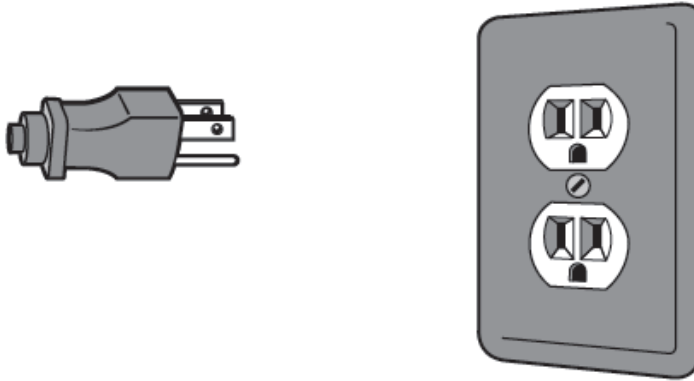




## PREPARING FOR USE

Please place the Vitamix in a level, dry location. After ensuring that the power switch is off, insert the plug into the outlet. We recommend using an outlet that has a ground connector.

The power cord has a three-prong plug, or grounded plug. This designed for safety by connecting to ground. This plug can be inserted into a standard three prong outlet.

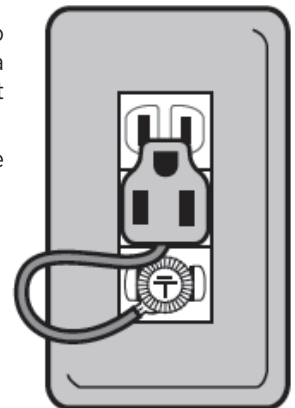


If you do not have a three-prong outlet, you can plug the power cord into a typical two prong outlet by using an adapter. Use the adapter that has been included with your Vitamix.

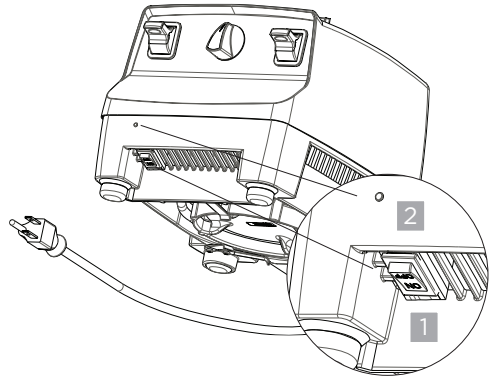
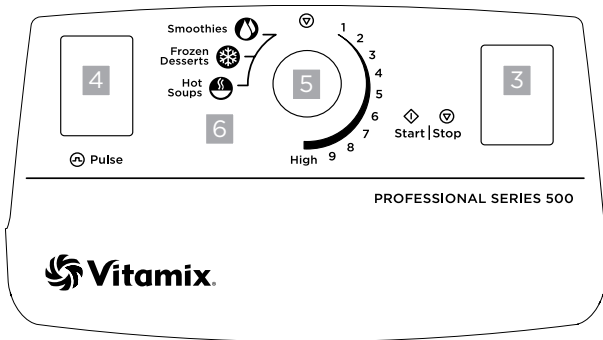


If you are uncertain whether your outlet's electrical wiring is connected to ground, please consult with an electrician. When connecting the machine to a two prong outlet, first ensure that the outlet is wired correctly, then connect it to the outlet's grounding screw.

Once your Vitamix is correctly plugged in, get it ready for using by following the "Care and Cleaning" instructions on page 42.



# CONTROL PANEL



- 1. On/Off Switch (I)/(O):** The On/Off Switch controls the power to the machine base. The On/Off Switch is located on the front of the machine. After plugging in the unit, **make sure the marker on the Variable Speed Dial is pointed at the Stop Symbol (⏻) at the top of the dial** and move the On/Off Switch to the On position.

Move the On/Off Switch to the Off position at night and whenever the machine will be left unattended.

If the On/Off switch is moved to the Off position to stop a program mid-cycle, wait 30 seconds for power to recycle and the timer to reset before moving the On/Off switch to the On position.

- 2. On/Off Light:** The On/Off light is located on the front of the machine above the On/Off switch. When lit, the machine is plugged in and the On/Off switch is in the On position. The light will flash when a program is near completion.
- 3. Start (⬠)/Stop (⏻) Switch:** After the marker on the Variable Speed Dial is rotated off of the Stop Symbol (⏻) to either Variable Speed 1 or a Program setting, press the Start/Stop Switch to start the machine and initiate the blending process. Pressing the Start/Stop Switch again will stop the blending process.




Programs can be interrupted by pushing down the Start/Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start/Stop switch, the program will start at the beginning.

# CONTROL PANEL

## 4. Pulse Switch (⏏):

Variable Speed: Pressing down on the Pulse Switch will cause the machine to blend at the speed setting shown on Variable Speed Dial for as long as the Pulse Switch is held down.

Programs: The Pulse function can be used when a program is selected. Pushing down the Pulse switch when a program is selected will cause the machine to run at 50% of high power for as long as the Pulse switch is pushed down.

 <b>CAUTION</b>		
	<p><b>Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.</b></p> <p>Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine. Always start on Variable 1, slowly increase to 10.</p>	

## 5. Variable Speed Dial:

The Variable Speed Dial serves two functions; the use of three programs settings or ten variable speed settings.



- To use programs: rotate the Variable Speed Dial to the left to the desired program.
- To use Variable Speed:
  - a. Rotate the Variable Speed dial right to 1.
  - b. Press down on the Start/Stop switch.
  - c. Rotate the Variable Speed dial between 1 and High during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
  - d. At the end of the blending cycle, rotate the marker on the Variable Speed dial back to the Stop Symbol (⏏) at the top of the dial.

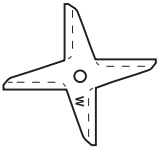
## 6. Programs:

Your machine is equipped with three program settings for the most commonly used recipes. Rotating the Variable Speed Dial left of center allows you to select a program for Smoothies, Frozen Desserts, and Hot Soups. These programs are optimized for these recipe categories, but may also work well with other recipe choices.

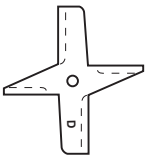
# ABOUT THE BLADES

The Vitamix machine comes standard with the wet blade container. The blade is identified by a “W” for wet. This blade is used for most of your recipes. Additional containers with wet or dry blades may be purchased separately.



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



**Wet Blade Container:** Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purees, batters, and for wet chopping. The wet blades can also grind grain and knead dough, but they are not quite as efficient as the dry blades in this application. If used for grinding, your container will mar and become cloudy; see instructions for dry container use.



**Dry Blade Container:** These blades are clearly marked “D” and are designed specifically for grinding dry materials such as grains, cereal, and coffee, and are also used for kneading bread dough. The dry blades can NOT process liquids efficiently. **If you grind herbs on a regular basis, you may wish to purchase a separate dry blade container.**

<b>⚠ CAUTION</b>		
	<p><b>Moving Parts May Become Hot With Extended Use.</b></p> <p><b>DO NOT</b> touch.</p>	

# TAMPER

## ! CAUTION



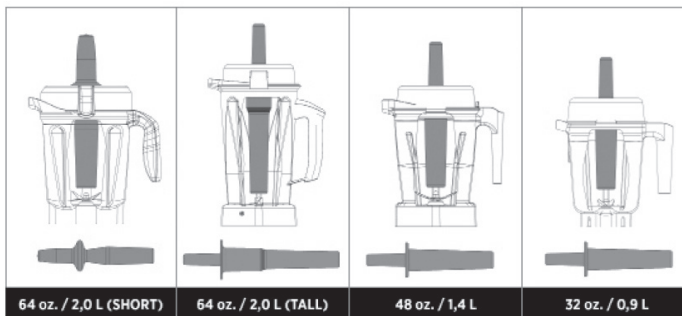
### **Rotating Blades Can Cause Damage.**

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

## **How to Determine the Tamper that Can Be Used with Your Container**

Each type of tamper is designed to be used safely and effectively with a particular container. **If a tamper came with your container, it is the correct tamper for the container.** 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 compare your container with the containers and matching tampers to the illustration below.

Before using the tamper during the blending process, verify that it is the correct tamper.



- 64 oz. Short Containers use Tamper 016041 that is approximately 9-¾ inches long.
- 64 oz. Tall Containers uses Tamper 000760 that is approximately 12-½ inches long.
- 32 oz. and 48 oz. Containers use Tamper 015033 that is approximately 11 inches long.

To verify that you are using the correct tamper, place the lid on an empty container, remove the lid plug and insert the tamper. If it is the correct tamper it should easily fit into the opening but will not come in contact with the blades no matter how you move the tamper inside the container. **IF THE TAMPER TOUCHES THE BLADES AT ANY ANGLE - DO NOT USE THE TAMPER WITH YOUR CONTAINER.**

If you do not have the correct tamper for your container, call Vitamix Customer services at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or e-mail [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com) to order a new tamper. If purchased outside the United States or Canada, contact your local Vitamix Dealer.

# HOW TO USE THE TAMPER

## **WARNING**



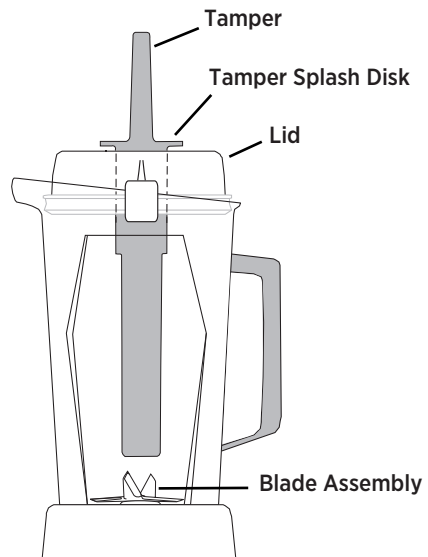
### **Rotating Blades Can Cause Severe Injury.**

- **DO NOT** put hands, spatulas, etc. in the container while the machine is running or while the container is still on the base.
- Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types, and sizes. Use the tamper that was supplied with your machine.



### **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 machine 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.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper toward the sides or corners of the container. **DO NOT** try to force the tamper deeper into the container.



# HINTS FOR SETTING SPEEDS



## CAUTION



### **Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.**

Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine. Always start on Variable 1, slowly increase to 10.



## Variable Speed

Before using the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial marker pointed at the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

1. Rotate the dial right to Variable Speed 1.
2. To activate the blending process, press down on the Start/Stop Switch.
3. Slowly turn the Variable Speed Dial to the desired speed depending on the recipe used.
4. At the end of the blending cycle, rotate the Variable Speed dial back to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

Use the highest setting called out in the recipe for as much of the processing time as possible to make whole-food juices, soups, shakes, frozen mixtures, purées, nut butters, and for grinding grains. Processing times will generally be less than one minute (most take less than 30 seconds). Higher speed provides the best quality of refinement, breaking down ice, frozen fruit, whole fruits or vegetables, and grains to a smooth, lump-free consistency.

Blending too long at too low of a speed setting will overheat the machine and cause the Automatic Overload Protection to turn off the machine. Blending on higher speed maximizes the motor's cooling fan to avoid overheating.

If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. To resolve Insert the tamper through the lid plug and stir until it “burps.” If this does not work, press the On/Off switch to stop the motor. Remove the container from the motor base, and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Return the container to the motor base, replace the lid, and continue blending.

## Programs

Programs vary in blending speed and duration and will automatically stop at the end of the program.

- The Smoothie program (⏸) runs for approximately 45 seconds.
- The Frozen Dessert program (⊗) runs for approximately 55 seconds.
- The Hot Soup program (⏸) runs for approximately 6 minutes 30 seconds.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## Wet Blade Container

The Wet Blade Container is designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purées, batters, and for wet chopping.




Before using this container for Programs or the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

1. Move the On/Off switch to the On position.
2. Load the container before placing it on the motor base. Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last. Although not necessary for blending, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients.
3. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening). Especially when blending hot ingredients, make sure that the lid is securely latched.
4. With the motor off, set the wet blade container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
5. Use the Variable Speed dial to select a function.
  - Variable Speed - Rotate the dial right of center to Variable Speed 1.
  - Programs - Rotate the dial left of center to the desired program.
6. Activate the blades by pressing the Start/Stop Switch. Your container may shift as it gets into an aligned position.
  - Variable Speed - slowly rotate the Variable Speed dial to the right to the desired speed.
  - Programs - The programs vary in blending speed and duration and will automatically stop at the end of the program. Programs can be interrupted by pushing down the Start/Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start/Stop switch, the program will start at the beginning.
7. If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. To resolve Insert the tamper through the lid plug and stir until it “burps.” If this does not work, press the On/Off switch to stop the motor. Remove the container from the motor base, and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Return the container to the motor base, replace the lid, and continue blending.



# OPERATING INSTRUCTIONS

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

 <b>CAUTION</b>		
	<p><b>Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.</b></p> <p>Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine. Always start on Variable 1, slowly increase to 10.</p>	

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

## Dry Blade Container

Before using this container for programs or the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

If purchased, your dry blade container should be used only for hard, dry materials, such as grain, and for kneading dough.

1. Load the container before placing it on the motor base.
2. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening).
3. With the motor off, set the dry blade container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
4. To begin, make sure the On/Off switch is in the On position.
5. Use the Variable Speed dial to select a function.
  - Variable Speed - Rotate the dial right of center to Variable Speed 1.
  - Programs - Rotate the dial left of center to the desired program.
6. Activate the machine by pressing the Start/Stop Switch. Your container will shift and get into an aligned position.
  - Variable Speed - slowly increase the Variable Speed to the desired speed.
  - Programs - The programs vary in blending speed and duration and will automatically stop at the end of the program. Programs can be interrupted by pushing down the Start/Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start/Stop switch, the program will start at the beginning.

# CARE AND CLEANING

## Container

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

### Normal Cleaning

Always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

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 the locked position.
3. Rotate the Variable Speed dial to 1. Press the Start/Stop switch. Slowly increase Variable speed to High. Run the machine for 30 to 60 seconds. Rotate the Variable Speed dial to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.
4. Rinse and drain the container.

### To Sanitize

Always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

1. Follow the 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 the locked position.
4. Rotate the Variable Speed dial to 1. Press the Start/Stop switch. Slowly increase Variable speed to High. Run the machine for 30 to 60 seconds. Rotate the Variable Speed dial to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.
5. Allow mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
6. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry.
7. Do not rinse after sanitizing.

## Lid, Lid Plug and Tamper



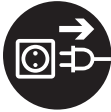
Separate the lid and lid plug. Wash parts in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use.

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

# CARE AND CLEANING

## Motor Base

1. Unplug the power cord.

 <b>WARNING</b>		
	<p><b>Electrical Shock Hazard.</b> Disconnect power before cleaning machine.</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 liquid detergent 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 they work freely. They may become sticky from use. Moisten a cotton swab with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the switches. Immediately dry all surfaces.
5. Polish with a soft cloth.

# TROUBLESHOOTING

## **Automatic Overload Protection**

Your Vitamix machine is equipped with a special feature: Automatic Overload Protection. This built-in feature is designed to protect the motor and prevent your machine from overheating. When engaged, this Automatic Overload Protection will cause the motor to shut off and possibly emit a light odor.

If your Automatic Overload Protection should ever be activated, refer to page 8 in this manual to easily reset your machine.

Tips to prevent “overloading” your Vitamix machine:

- Process only Vitamix recipes when learning to use the machine
- Do not process recipes at lower speeds than recommended
- Do not process recipes at higher speeds than recommended
- Do not process recipes 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 securely holds the blade assembly in place, **DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER**. Call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840, or your local dealer immediately for instructions.

# WARRANTY

## 7-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 Machine. 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. .

### 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 7 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.

### 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.**

# 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 or container 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

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.

For Customer Service in Japan, please contact your local distributor including:

Entrex, Inc.

Customer Support Center

Toll-free: 0120 813 321

(9:30 am to 12 noon; 1 pm to 5 pm; closed Saturday and Sunday)

entrex.co.jp / vita-mix.jp

Manufactured by Vita-Mix Corporation

vitamix.com (English only) / service@vitamix.com (English only)

# NOTES

# SPECIFICATIONS

## Professional Series™ 500

### Motor:

≈ 2 peak output horsepower motor

### Electrical:

100 V, 50/60 Hz, 900 W

### Dimensions:

Height: 20.3 in. / 51,6 cm

Width: 8.8 in. / 22,4 cm

Depth: 9 in. / 22,9 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.  
1.800.848.2649 / 1.440.235.4840

[vitamix.com](http://vitamix.com)

©2013 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.