



VITAMIX TOTAL NUTRITION CENTER®

## Bedienungsanleitung

Bitte beachten Sie diese Hinweise und bewahren Sie sie auf.



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

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

**[www.vitamix.de](http://www.vitamix.de)**

# INHALT

Inhalt .....	2
Erste Schritte .....	3
Kundendienst und Registrierung .....	4
Wichtige Hinweise zum sicheren Gebrauch .....	5
Bauteile und Funktionen .....	7
Bedienfeld .....	9
Über die Klingen .....	10
Stößel .....	11
Verwendung des Stößels .....	12
Hinweise zum Einstellen der Geschwindigkeit .....	13
Betriebsanleitung .....	14
Reinigung und Pflege .....	16
Fehlerbehebung .....	18
Garantie .....	19
Recycling-Informationen .....	22
Hinweise .....	23
Technische Daten .....	24

# ERSTE SCHRITTE

## **Herzlichen Glückwunsch!**

Sie werden nun erfahren, wie schnell, einfach und schmackhaft eine gesunde Ernährung sein kann.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnhinweise und Anweisungen in dieser Broschüre sorgfältig, bevor Sie beginnen. Stellen Sie den Vitamix auf eine trockene, ebene Fläche. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Reinigen Sie das Gerät nun entsprechend der Anweisungen auf Seite 16, um es für den Gebrauch vorzubereiten. Das Gerät sollte vor dem ersten Einsatz unbedingt gereinigt werden.

## Vitamix-Kundendienst

Notieren Sie sich die Modellnummer und die Seriennummer Ihres Vitamix in den unten stehenden Feldern, damit Sie diese in Zukunft zur Hand haben. Sie finden diese Nummern auf der Rückseite der Motorbasis des Geräts.

Modellnummer \_\_\_\_\_

Seriennummer \_\_\_\_\_

Kaufdatum \_\_\_\_\_

Gekauft bei \_\_\_\_\_

Wenden Sie sich immer zunächst an die Hotline des Kundendienstes in Deutschland unter der Rufnummer 069-257385870, wenn Sie das Gerät aus irgendeinem Grund, z. B. zur Reparatur, zurückschicken möchten.

## Produktregistrierung

Falls Sie Ihr Vitamix®-Gerät über die Website des Unternehmens oder telefonisch über das Call Center direkt von der Vita-Mix® Corporation erworben haben, wurde Ihr Produkt beim Kauf registriert und die Garantie Ihres Vitamix-Geräts wurde aktiviert.

Falls Sie Ihr Vitamix-Gerät von einem internationalen Vertrieb oder einem Händler in einem anderen Land als den USA, Kanada, Großbritannien oder Irland erworben haben, ist es nicht notwendig, Ihr Produkt bei der Vita-Mix Corporation zu registrieren, da Garantieleistungen über den internationalen Vertrieb bzw. den Händler abgewickelt werden.

### Ihr Gerät ist noch nicht bei Vitamix registriert, wenn Sie:

1. es von einem Händler erworben haben (international oder in den USA)
2. es auf einem militärischen Stützpunkt erworben haben
3. es im Einzelhandel oder von einem Großhändler erworben haben
4. Ihr Vitamix-Gerät als Geschenk erhalten haben
5. nicht der erste Besitzer des Geräts sind

Nehmen Sie sich heute ein paar Minuten Zeit für die Registrierung Ihres Geräts, damit wir Ihnen in Zukunft einen schnelleren und einfacheren Kundendienst bieten können.

### Wählen Sie eine dieser unkomplizierten Möglichkeiten, Ihr Gerät zu registrieren:

1. Im Internet unter [www.vitamix.com/warranty](http://www.vitamix.com/warranty)
2. Per E-Mail an [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)
3. Telefonisch unter 1-800-848-2649 oder 1-440-235-4840; wählen Sie Option 2

Garantieleistungen werden von der Vita-Mix® Corporation oder einem autorisierten Händler erbracht.

Ihre Rechte aus der Garantie werden nicht eingeschränkt, wenn Sie Ihr Gerät nicht registrieren.

# WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

## ⚠️ WARNHINWEIS



### Zum Vermeiden von Verletzungen.

Vor der Inbetriebnahme dieses Geräts sollten Sie die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.

Es sind grundlegende Sicherheitsmaßnahmen, wie in den folgenden Beispielen beschrieben, zu beachten.



1. Lesen Sie alle Hinweise, Sicherheitsmaßnahmen und Warnhinweise, bevor Sie das Mixergerät in Betrieb nehmen.
2. Dieses Mixergerät ist NUR ZUM GEBRAUCH IM HAUSHALT bestimmt, nicht zur Zubereitung von Speisen, die zum Verkauf oder für andere kommerzielle Zwecke bestimmt sind.
3. Dieses Mixergerät darf ohne Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person oder Unterweisung hinsichtlich der Bedienung des Geräts nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen die erforderliche Erfahrung und die nötigen Kenntnisse fehlen, betrieben werden.
4. Dieses Mixergerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Wenn bei seinem Gebrauch Kinder in der Nähe sind, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie das Mixergerät nicht als Spielzeug verwenden.

## ⚠️ WARNHINWEIS



### Gefahr eines Stromschlags.

Immer an eine geerdete Steckdose anschließen.

**NICHT** die Erdung entfernen.

**KEINEN** Adapter verwenden.


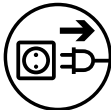
**KEIN** Verlängerungskabel verwenden.

**Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Stromschlägen oder sogar zum Tode führen.**


5. Verwenden Sie das Mixergerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen Fläche ohne Wasserpfützen aufgestellt ist. Vermeiden Sie, dass der Behälter, die Motorbasis oder das Stromkabel mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder über den Rand eines Tisches oder eine Arbeitsplatte hinausragen.
6. Befüllen Sie den Behälter nicht über die angegebene Kapazität hinaus. Die maximale Kapazität ist auf dem Behälter angegeben.
7. Beginnen Sie erst dann mit dem Mixen, wenn der Deckel und die Verschlusskappe im Deckel fest verschlossen sind. Verwenden Sie das Mixergerät nicht ohne Deckel. Die Verschlusskappe sollte nur entfernt werden, um Zutaten hinzuzugeben oder den Stößel zu verwenden.
8. Der zum Behälter passende Stößel kann nur bei fest verschlossenem Deckel verwendet werden. Verwenden Sie den für Ihren Behälter passenden Deckel bzw. Stößel. Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind untereinander nicht austauschbar. Wenn ein Stößel mit Ihrem Behälter mitgeliefert wurde, ist dies der für diesen Behälter geeignete Stößel.
9. Stellen Sie den verstellbaren Geschwindigkeitsregler anfangs immer auf 1 und den Hoch/Variabel-Schalter auf „Variabel“. Stellen Sie, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten, die Geschwindigkeit anfangs nicht höher als 1 ein und den Hoch/Variabel-Schalter nicht auf „Hoch“, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie den Deckel und die Verschlusskappe fest verschlossen, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten. Halten Sie die Hände oder andere freiliegende Hautpartien nicht in die Nähe der Verschlusskappe, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten.

# WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

10. Berühren Sie niemals Teile, während sie sich bewegen. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Behälter von der Motorbasis abnehmen und den Behälter öffnen.
11. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie Zubehörteile auswechseln oder in der Nähe von Teilen arbeiten, die sich beim Gebrauch bewegen.
12. Bewahren Sie keine Fremdkörper, z. B. Löffel, Gabeln, Messer oder die Verschlusskappe im Behälter auf. Befindet sich ein Fremdkörper im Mixergerät, wenn es eingeschaltet wird, kann dies zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

<b>⚠ WARNHINWEIS</b>		
	<p><b>Gefahr eines Stromschlags.</b></p> <p>Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie die Motorbasis reinigen oder es nicht verwenden. Tauchen Sie die Motorbasis nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein.</p> <p><b>Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Stromschlägen oder sogar zum Tode führen.</b></p>	

13. Betreiben Sie das Mixergerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist. Falls das Stromkabel beschädigt wurde, muss es vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
14. Die Klingen sind scharf. Gehen Sie daher beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung äußerst vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.
15. Führen Sie die Hände oder Küchengeräte nicht in das Mixergerät ein, wenn es in Betrieb ist, um dem Risiko schwerer körperlicher Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät entgegenzuwirken. Nachdem der Behälter von der Motorbasis abgenommen wurde und die Klingen zum Stillstand gekommen sind, kann ein Schaber oder Spatel aus Gummi verwendet werden.
16. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Klingen lose oder beschädigt sind. Entfernen Sie das Bauteil, an dem die Klingen befestigt sind, nicht aus dem Behälter. Wenden Sie sich an einen autorisierten Vitamix-Kundendienstmitarbeiter, um es reparieren oder ersetzen zu lassen.

<b>⚠ WARNHINWEIS</b>	
	<p><b>Gefahr eines Stromschlags, Brand- oder Verletzungsrisiko.</b></p> <p>Nehmen Sie keine Veränderungen oder Anpassungen an der Motorbasis oder dem Behälter vor.</p> <p>Verwenden Sie keine Anbauteile, die nicht ausdrücklich von Vitamix genehmigt wurden oder von Vitamix verkauft werden.</p> <p><b>Werden die Anweisungen nicht befolgt, können Stromschläge, Feuer oder Verletzungen die Folge sein.</b></p>

17. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
18. Wenn Sie Nussbutter oder Lebensmittel auf Ölbasis herstellen, verarbeiten Sie sie nicht länger als eine Minute, nachdem die Mixtur begonnen hat, sich im Behälter zu drehen. Eine längere Verarbeitungsdauer kann zu Beschädigungen am Behälter und zur Überhitzung des Motors führen.

## BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF.

**HINWEIS:** WERDEN WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN UND WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH AUSSER ACHT GELASSEN, IST DIES EINE MISSBRÄUCLICHE VERWENDUNG IHRES VITAMIX-MIXGERÄTS, DIE DIE GARANTIE AUSSER KRAFT SETZEN KANN UND DAS RISIKO ERNSTER VERLETZUNGEN BIRGT.

# BAUTEILE UND FUNKTIONEN

**Ein/Aus-Schalter: Der Hoch/Variabel-Schalter sollte beim Einschalten des Geräts immer auf die Position „Variabel“ (◁) eingestellt sein und der Geschwindigkeitsregler auf die 1 deuten.**

Legen Sie den Ein/Aus-Schalter in die Position „Ein“ (I), um mit dem Mixen zu beginnen. Legen Sie den Schalter in die Position „Aus“ (O), um den Mixvorgang zu beenden.

**Hoch/Variabel-Schalter:** Die Einstellung „Variabel“ (◁) ermöglicht die Verwendung des verstellbaren Geschwindigkeitsreglers. „Hoch“ (Δ) steht für die höchstmögliche Geschwindigkeitsstufe.

**Verstellbarer Geschwindigkeitsregler:** Mit dem Geschwindigkeitsregler können Sie eine Rotationsgeschwindigkeit der Klingen zwischen 1 und 10 (niedrig bis hoch) auswählen.

**Behälter:** Unzen, Tassen und Millimeter sind deutlich gekennzeichnet.

**!** **ACHTUNG:** Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind untereinander nicht austauschbar.

**Zweiteiliger Deckel:** Der zweiteilige Deckel ist einfach aufzusetzen und wieder abzunehmen und lässt sich leicht reinigen. Setzen Sie während des Mixens immer den Deckel und die Verschlusskappe auf.

Lassen Sie den Deckel auf dem Behälter einrasten und warten Sie einige Minuten lang ab. Wenn der Deckel eine Weile auf dem Behälter gelegen hat, kann er leichter verschlossen oder entfernt werden.

**Verschlusskappe:** Setzen Sie sie in den Deckel ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu befestigen. Entfernen Sie die Verschlusskappe, wenn Sie den Stößel verwenden oder Zutaten hinzugeben möchten.

**Stößel:** Mit dem Stößel können Sie auch sehr dickflüssige/gefrorene Mixturen schneller verarbeiten, die in einem gewöhnlichen Mixgerät nicht verarbeitet werden können. Mithilfe des Stößels können Sie die Zirkulation aufrechterhalten und verhindern, dass sich während des Mixens Luftblasen bilden.



# BAUTEILE UND FUNKTIONEN

## ⚠ WARNHINWEIS



**Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen.**  
**NICHT** während des Betriebs in den Behälter greifen.



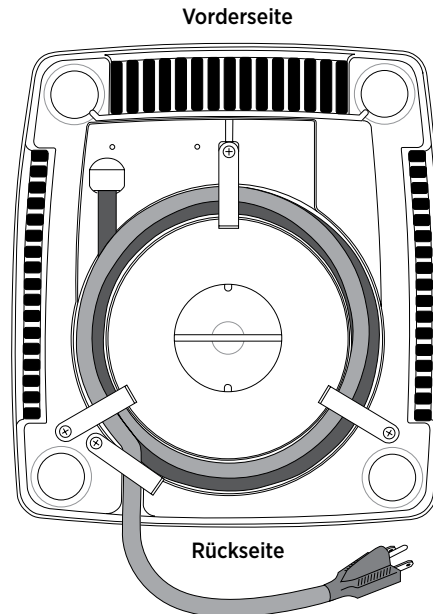
**Befestigen des Deckels:** Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter auf, dass die Deckelflügel sich in der Mitte zwischen Ausguss und Griff befinden. Drücken Sie den Deckel auf den Behälter, bis er einrastet. Der Deckel muss während des Betriebs stets gut befestigt sein, vor allem, wenn heiße Flüssigkeiten verarbeitet werden, die Verbrühungen verursachen können. **Schalten Sie das Mixgerät niemals ein, ohne sich zuvor vergewissert zu haben, ob der Deckel fest aufgesetzt ist.**

**Abnehmen des Deckels:** Halten Sie den Behälter gut fest und heben Sie den Deckel an einem der Deckelflügel an.

**Entfernen der Verschlusskappe im Deckel:** Drehen Sie die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn von „gesperrt“ auf „entsperrt“ **und ziehen Sie sie heraus.**

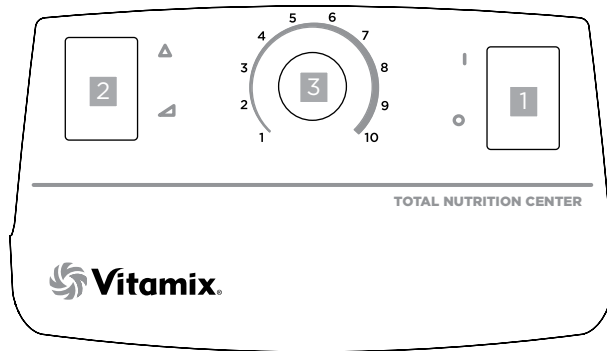
**Stromkabel:** Ihr Gerät ist mit einem langen Stromkabel ausgestattet. Wickeln Sie den Teil, den Sie nicht verwenden, sorgfältig unter dem Gerät auf.

**Ansicht von unten/Kabelaufwicklung:** Kabelhalter aus Kunststoff halten das Kabel fest. Die Kabelhalter müssen nicht abgeschraubt werden, um zusätzliches Kabel abzuwickeln. Sie sind flexibel und kehren in ihre ursprüngliche Position zurück, wenn das Kabel herausgezogen wurde.





# BEDIENFELD



1. **Ein/Aus-Schalter:** Zum Einschalten nach oben drücken (⬆), zum Ausschalten nach unten drücken (⬇).
2. **Hoch/Variabel-Schalter:** „Hoch“ (⬆) steht für die höchste Geschwindigkeitsstufe. Wählen Sie „Variabel“ (⬇), um die verstellbaren Geschwindigkeiten zu aktivieren. **Vergewissern Sie sich stets, dass der Hoch/Variabel-Schalter auf „Variabel“ (⬇) eingestellt ist, bevor Sie den Ein/Aus-Schalter in die Position „Ein“ (⬆) umlegen.** Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Geschwindigkeit auf „Hoch“ (⬆) eingestellt ist.
3. **Verstellbarer Geschwindigkeitsregler:** Verändert die eingestellte Geschwindigkeit. Er ist nur aktiv, wenn der Hoch/Variabel-Schalter auf „Variabel“ (⬇) eingestellt ist.

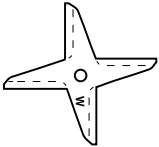
# ÜBER DIE KLINGEN

Das Vitamix-Gerät wird standardmäßig mit einem Nassklingenbehälter verkauft. Die Klinge ist mit einem „W“ für „wet“ (nass) gekennzeichnet. Diese Klinge können Sie für die meisten Rezepte verwenden.

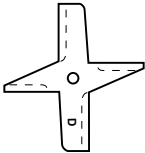
## ⚠ WARNHINWEIS



**Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen.**  
**NICHT** während des Betriebs in den Behälter greifen.



**Nassklingenbehälter:** Dieser Behälter wurde speziell für die Verarbeitung von Flüssigkeiten, z. B. Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen, Püree, Teig oder die Nasszerkleinerung entwickelt. Die Nassklingen können auch Getreide verarbeiten und Teig kneten, sie sind hierbei jedoch nicht so effizient wie Trockenklingen. Beachten Sie die Hinweise für Trockenbehälter.



**Trockenklingenbehälter:** Diese Klingen sind deutlich durch ein „D“ (dry = trocken) gekennzeichnet und wurden speziell für die Verarbeitung trockener Materialien wie Getreide, Cerealien und Kaffee entwickelt. Außerdem werden sie zum Teig kneten eingesetzt. Die Trockenklingen können Flüssigkeiten **NICHT** effizient verarbeiten. **Wenn Sie regelmäßig Kräuter verarbeiten, empfehlen wir die Anschaffung eines zusätzlichen Trockenklingenbehälters weil Kräuter bei Zerkleinerung eine Verfärbung bewirken können.**

## ⚠ ACHTUNG



**Bewegliche Teile können beim Gebrauch heiß werden.**

**NICHT** berühren.



# STÖSSEL

## ⚠ ACHTUNG

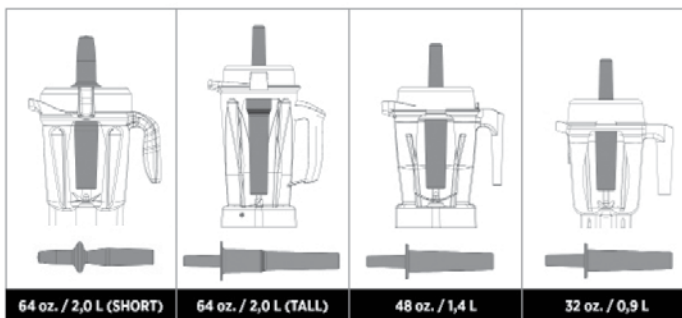


### Risiko von Schäden durch rotierende Klingen.

Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind untereinander nicht austauschbar. Verwenden Sie den Stößel, der im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten war.

## So finden Sie den richtigen Stößel für Ihren Behälter

Jede Art Stößel wurde speziell zur sicheren und effektiven Verwendung mit einem bestimmten Behälter entworfen. **Wenn ein Stößel mit Ihrem Behälter mitgeliefert wurde, ist dies der für diesen Behälter geeignete Stößel.** Wenn im Lieferumfang Ihres Behälters kein Stößel enthalten war oder wenn Sie wissen möchten, ob Sie einen bereits vorhandenen Stößel zusammen mit Ihrem neuen Behälter verwenden können, vergleichen Sie Ihren Behälter mit den Abbildungen von Behältern und den passenden Stößeln weiter unten. Vergewissern Sie sich, dass der Stößel geeignet ist, bevor Sie ihn bei einem Mixvorgang verwenden.



- 2,0 l (64 oz.) Kleiner Behälter verwendet Stößel P/N 016041 mit einer Länge von ca. 25 cm (9 3/4 Zoll).
- 2,0 l (64 oz.) Hoher Behälter verwendet Stößel P/N 000760 mit einer Länge von ca. 31 cm (12 1/2 Zoll).
- 0,9 l (32 oz.) und 1,4 l (48 oz.) Behälter verwendet Stößel P/N 015033 mit einer Länge von ca. 28 cm (11 Zoll).

Legen Sie den Deckel auf den leeren Behälter, entfernen Sie die Verschlusskappe und führen Sie den Stößel ein, um herauszufinden, ob der Stößel, den Sie verwenden, geeignet ist. Ein geeigneter Stößel sollte sich leicht in die Öffnung einführen lassen und darf auch dann nicht in Kontakt mit den Klingen kommen, wenn Sie ihn hin und her bewegen. WENN DER STÖSSEL IN IRGEND EINEM WINKEL IN KONTAKT MIT DEN KLINGEN KOMMT: VERWENDEN SIE DEN STÖSSEL NICHT ZUSAMMEN MIT IHREM BEHÄLTER.

Wenn Sie keinen für Ihren Behälter geeigneten Stößel haben, wenden Sie sich an einen Vitamix-Händler in Ihrer Nähe.

# VERWENDUNG DES STÖSSELS

## ⚠ WARNHINWEIS



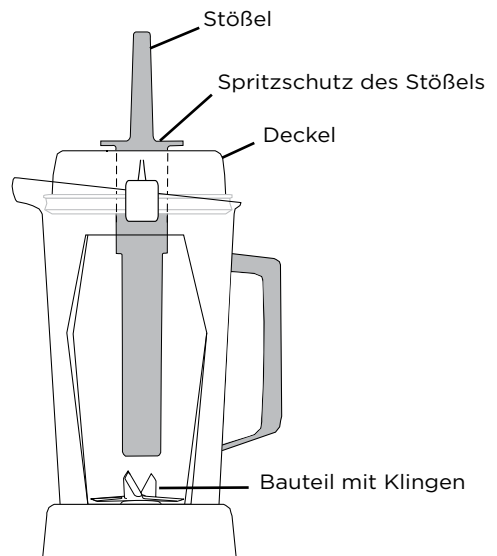
### Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen.

- **NICHT** die Hände, einen Spatel o. ä. in den Behälter einführen, während das Gerät in Betrieb ist oder sich der Behälter noch auf der Motorbasis befindet.
- Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind untereinander nicht austauschbar. Verwenden Sie den Stößel, der im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten war.



### WICHTIG:

- Der Spritzschutz (oben am Stößel) und der Deckel verhindern, dass der Stößel bei ordnungsgemäß verschlossenem Deckel gegen die Klingen stoßen kann.
- Der Behälter sollte maximal zu zwei Dritteln gefüllt sein, wenn der Stößel während des Mixens zum Einsatz kommt.
- Verwenden Sie den Stößel **NICHT** länger als 30 Sekunden am Stück, um ein Überhitzen während des Mixvorgangs zu vermeiden.
- Wenn die Lebensmittel nicht zirkulieren können, hat sich möglicherweise eine Luftblase gebildet. Entfernen Sie bei fest verschlossenem Deckel vorsichtig die Verschlusskappe. Führen Sie den Stößel durch die Öffnung der Verschlusskappe ein und stechen Sie die Luftblase auf.
- Wenn Sie den Stößel nur gerade nach unten richten, können die Zutaten möglicherweise noch immer nicht zirkulieren. Richten Sie den Stößel, falls notwendig, auf die Seiten oder in die Ecken des Behälters. Drücken Sie den Stößel **NICHT** gewaltsam weiter in den Behälter.



# HINWEISE ZUM EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT

Beim Einschalten des Geräts sollte der linke Schalter immer in der Position „Variabel“ (◀) stehen und der verstellbare Geschwindigkeitsregler in der Mitte auf 1 eingestellt sein. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam bis zur für das jeweilige Rezept gewünschten Geschwindigkeit. Wenn ein Rezept bei hoher Geschwindigkeit zubereitet werden soll (▶), drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam bis auf 10 und drücken Sie dann den Hoch/Variabel-Schalter nach oben in die Position „Hoch“ (▶). **Beginnen Sie nicht mit der Einstellung „Variabel 10“ oder direkt mit „Hoch“ (▶).**

Nutzen Sie die Einstellung „Hoch“ (▶) für so viel der Verarbeitungszeit wie möglich, wenn Sie Säfte aus ganzen Früchten, Suppen, Shakes, Gefrorenes, Püree oder Nussbutter herstellen oder Getreide mahlen möchten. Die Verarbeitungszeiten betragen generell weniger als eine Minute (meist liegen sie unter 30 Sekunden). Eine hohe (▶) Geschwindigkeit bewirkt die beste Qualität hinsichtlich des Mahlgrades, sie eignet sich zum Zerkleinern von Eis, gefrorenem Obst, ganzen Früchten oder Gemüse und erzeugt ein feines Mahlgut ohne Klumpen.

**TIPP:** Zu langes Mixen bei zu niedriger Geschwindigkeit kann das Gerät überhitzen und bewirkt, dass der automatische Überlastungsschutz es abschaltet. Verwenden Sie die Geschwindigkeitseinstellung „Hoch“ (▶) so oft wie möglich, um eine möglichst homogene Konsistenz zu erreichen. Das Mixen bei hoher (▶) Geschwindigkeit sorgt auch dafür, dass der Lüfter des Motors auf höchster Stufe läuft und ein Überhitzen verhindert.

Wenn bei der Einstellung „Hoch“ (▶) die Lebensmittel nicht zirkulieren, kann es sein, dass das Gerät zu voll ist, oder es können sich Luftblasen gebildet haben. Entfernen Sie bei fest verschlossenem Deckel vorsichtig die Verschlusskappe. Führen Sie den Stößel durch die Öffnung der Verschlusskappe ein und stechen Sie die Luftblase auf. Wenn das Zirkulationsproblem weiterhin bestehen bleibt, reduzieren Sie die Geschwindigkeit des Geräts. Möglicherweise können die Lebensmittel bei einer niedrigen Geschwindigkeit zirkulieren, auch wenn sie es bei hoher Geschwindigkeit nicht können. Wenn die Lebensmittel erst einmal frei zirkulieren, erhöhen Sie die Geschwindigkeit wieder auf „Hoch“ (▶) und fahren Sie mit der Verarbeitung fort.

## ▲ ACHTUNG



**Stellen Sie die Geschwindigkeit anfangs nicht höher als 1 ein, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.**

Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen. Verschließen Sie den Deckel und die Verschlusskappe fest, um den Inhalt zu sichern, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Beginnen Sie stets bei variabler Geschwindigkeit auf Stufe 1 und erhöhen Sie langsam bis auf 10.





# BETRIEBSANLEITUNG

## Nassklingenbehälter

Dieser Behälter wurde speziell für die Verarbeitung von Flüssigkeiten, z. B. Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen, Püree oder Teig entworfen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der verstellbare Geschwindigkeitsregler auf 1 eingestellt ist.
2. Befüllen Sie den Behälter, bevor Sie ihn auf die Motorbasis stellen. Füllen Sie zunächst Flüssigkeiten und weiche Lebensmittel in den Behälter ein und erst später feste Bestandteile und Eis. Auch wenn es für den Mixvorgang nicht notwendig ist, ist es ratsam, die Lebensmittel zu zerkleinern, um Sie exakter abmessen zu können.
3. Verschließen Sie den zweiteiligen Deckel fest. Verwenden Sie beim Mixen immer den kompletten zweiteiligen Deckel (es sei denn, der Stößel befindet sich in der Verschlusskappenöffnung). Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest eingerastet ist, vor allem, wenn Sie heiße Zutaten vermischen.
4. Stellen Sie den Nassklingenbehälter bei ausgeschaltetem Motor auf die Motorbasis, indem Sie ihn auf der Auflage zentrieren.  
Versuchen Sie niemals, den Behälter bei eingeschaltetem Motor auf die Basis zu stellen und schalten Sie die Motorbasis nicht ein, wenn kein Behälter darauf befestigt ist.
5. Stellen Sie den Hoch/Variabel-Schalter auf „Variabel“ (↙). Schalten Sie Ihr Gerät immer bei variabler Geschwindigkeit 1 ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein/Aus-Schalter auf „Ein“ (I) stellen und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit langsam auf das gewünschte Niveau. Ihr Behälter verschiebt sich und findet von allein die richtige Position.
6. **Gehen Sie beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten und beim Zubereiten von heißen Suppen und Saucen entsprechend sorgfältig vor.**

⚠ ACHTUNG		
	<p><b>Stellen Sie die Geschwindigkeit anfangs nicht höher als 1 ein, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.</b></p> <p>Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen. Verschließen Sie den Deckel und die Verschlusskappe fest, um den Inhalt zu sichern, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Beginnen Sie stets bei variabler Geschwindigkeit auf Stufe 1 und erhöhen Sie langsam bis auf 10.</p>	

7. Wegen der Geschwindigkeit des Geräts sind die Bearbeitungszeiten deutlich kürzer als bei den gängigen Geräten. Messen Sie die Zeit sorgfältig, bis Sie sich an die Maschine gewöhnt haben, um zu lange Bearbeitungszeiten zu vermeiden.
8. Warten Sie nach dem Abschalten der Maschine, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel öffnen oder den Behälter von der Motorbasis nehmen.

## Trockenklingenbehälter

Wenn Sie einen Trockenklingenbehälter erworben haben, verwenden Sie diesen für harte, trockene Materialien, z. B. Getreide, oder zum Teig kneten.

1. Vergewissern Sie sich, dass der verstellbare Geschwindigkeitsregler auf 1 eingestellt ist.
2. Verschließen Sie den zweiteiligen Deckel fest. Verwenden Sie beim Mixen immer den kompletten zweiteiligen Deckel (es sei denn, der Stößel befindet sich in der Verschlusskappenöffnung).
3. Stellen Sie den Trockenklingenbehälter bei ausgeschaltetem Motor auf die Motorbasis, indem Sie ihn auf der Auflage zentrieren. Versuchen Sie niemals, den Behälter bei eingeschaltetem Motor auf die Basis zu stellen und schalten Sie die Motorbasis nicht ein, wenn kein Behälter darauf befestigt ist.
4. Stellen Sie den Hoch/Variabel-Schalter auf „Variabel“ (↙). Schalten Sie Ihr Gerät immer bei der variablen Geschwindigkeit 1 ein. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein/Aus-Schalter auf „Ein“ (I) stellen und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit langsam auf das gewünschte Niveau. Ihr Behälter verschiebt sich und findet von allein die richtige Position.
5. Warten Sie nach dem Abschalten des Geräts, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel öffnen oder den Behälter von der Motorbasis nehmen.
6. Wegen der Geschwindigkeit des Geräts und der manchmal kurzen Verarbeitungszeiten sollten Sie die Zeiten sorgfältig messen, um eine zu lange Verarbeitungszeit zu vermeiden.
7. Die Verarbeitung trockenen Materials für mehr als zwei Minuten kann Schäden an Ihrem Gerät verursachen. Eine wiederholte Verwendung über die in den Rezepten angegebenen Zeiten kann, zum Beispiel, unschöne Kratzer am Behälter verursachen und lässt die Klingen mit der Zeit schneller stumpf werden.
8. Bei der Verarbeitung einiger Arten von Kräutern können Öle austreten, die Verfärbungen am Behälter hervorrufen, die sich nicht wieder entfernen lassen. Andere verfügen über einen intensiven Geruch, der im Behälter verbleiben und den Geschmack anderer Lebensmittel beeinträchtigen kann. Die Verarbeitung einiger Kräuter und Gewürze lässt die Klingen außerdem mit der Zeit stumpf werden oder verursacht Risse im Behälter.

# REINIGUNG UND PFLEGE

## Behälter:

Befolgen Sie die Anweisungen für die normale Reinigung, um Ihr Gerät für den ersten Gebrauch bereit zu machen. Dadurch wird das Gerät gereinigt und der Motor läuft sich ein.

### Normale Reinigung:

1. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie einige Tropfen flüssiges Spülmittel hinein.
2. Verschließen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel.
3. Wählen Sie die variable Geschwindigkeitsstufe 1. Schalten Sie das Gerät ein und erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 10 und anschließend auf „Hoch“.
4. Lassen Sie das Gerät bei hoher Geschwindigkeit 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus, spülen Sie den Behälter aus und entleeren Sie ihn.

### Desinfizieren:

1. Befolgen Sie die oben stehenden Anweisungen für die normale Reinigung.
2. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und geben Sie 1 1/2 Teelöffel Bleichmittel hinzu.
3. Verschließen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel.
4. Wählen Sie die variable Geschwindigkeitsstufe 1. Schalten Sie das Gerät ein und erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam bis auf Stufe 10 und anschließend auf „Hoch“.
5. Lassen Sie das Gerät bei hoher Geschwindigkeit 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
6. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie den Behälter mit der Mixtur 1 1/2 Minuten lang stehen.
7. Schütten Sie das Gemisch aus Wasser und Bleichmittel fort. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen.
8. Spülen Sie den Behälter nach dem Desinfizieren nicht aus.

## Deckel, Verschlusskappe und Stößel

Nehmen Sie die Verschlusskappe aus dem Deckel heraus. Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit Seife. Spülen Sie sie unter fließendem, klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab. Setzen Sie die Teile vor dem Gebrauch wieder zusammen.


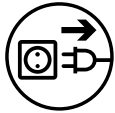
**WICHTIG:** Um eine gleich bleibende und effektive Leistung zu gewährleisten, reinigen Sie den Behälter, Deckel und Verschlusskappe sowie den Stößel nicht in der Spülmaschine.



# REINIGUNG UND PFLEGE

## Motorbasis:

1. Ziehen Sie den Netzstecker.

<b>⚠ WARNHINWEIS</b>		
	<p><b>Gefahr eines Stromschlags.</b> Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen von der Stromversorgung. <b>Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Stromschlägen oder sogar zum Tode führen.</b></p>	

2. Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Lappen oder Schwamm ab, der in einer milden Lösung aus flüssigem Reinigungsmittel und warmem Wasser ausgespült wurde. Tauchen Sie die Motorbasis nicht ins Wasser.
3. Die Auflage zum Zentrieren kann für eine gründlichere Reinigung abgenommen werden.
4. Reinigen Sie die Schalter sorgfältig, damit sie ungehindert funktionieren. Sie können beim Gebrauch verkleben. Verwenden Sie einen feuchten Wattebausch, um die Rillen rund um die gegen Feuchtigkeit geschützten Schalter zu reinigen. Wischen Sie überschüssiges Wasser sofort wieder auf.
5. Reiben Sie die Motorbasis mit einem weichen Tuch trocken.

# FEHLERBEHEBUNG

Der Motor des Vitamix wurde so entwickelt, dass er von Überspannung und Überhitzung während des Gebrauchs geschützt ist. Beide Funktionen schalten den Motor ab. Es kann zu leichter, vom Motor ausgehender Geruchsentwicklung kommen. Befolgen Sie die unten stehenden Anweisungen, um den Motor in einer solchen Situation wieder zurückzusetzen. Sollten danach noch immer Schwierigkeiten auftreten, wenden Sie sich unverzüglich an ihren Vertrieb vor Ort für weitere Anweisungen.

## Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes

Wenn der Motor sich aufgrund einer Überhitzung während des Mixvorgangs abschaltet, lassen Sie das Gerät 20-45 Minuten lang abkühlen, bevor Sie erneut mit dem Mixen beginnen. Sollte der Motor nach dem Abkühlen nicht starten, setzen Sie den automatischen Überspannungsschutz entsprechend der folgenden Anweisungen zurück.

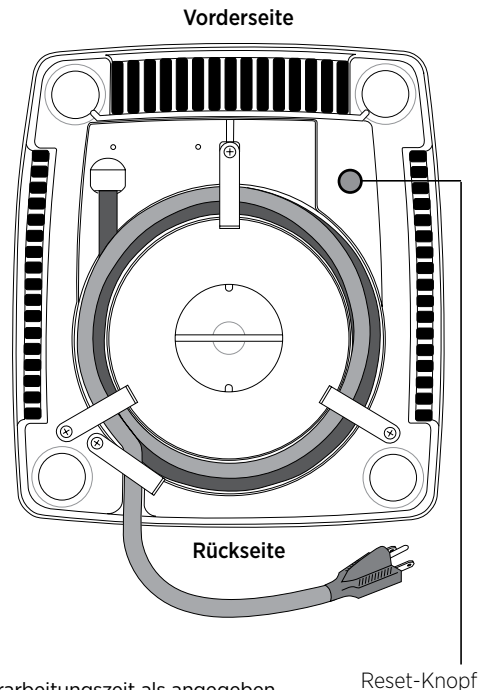
## Zurücksetzen des Überspannungsschutzes

1. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „Aus“ (O).
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Nehmen Sie den Behälter ab.
4. Legen Sie die Motorbasis auf die Seite.
5. Drücken Sie den Reset-Knopf an der Unterseite des Geräts.
6. Verbinden Sie das Gerät erneut mit dem Stromnetz und fahren Sie mit dem Mixen fort.

Wenn das Mixgerät sich nicht unmittelbar starten lässt, ist der Motor überhitzt. Lassen Sie den Motor 20-45 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut mit dem Mixen beginnen.

## So verhindern Sie es, Ihr Vitamix-Gerät zu „überlasten“:

- Arbeiten Sie nur mit Vitamix-Rezepten, wenn Sie noch nicht im Gebrauch des Geräts geübt sind.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine niedrigere Geschwindigkeit als angegeben.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine höhere Geschwindigkeit als angegeben.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine längere Verarbeitungszeit als angegeben.
- Verwenden Sie bei der Zubereitung dickflüssiger Mixturen den Stößel und sorgen Sie dafür, dass die Zutaten durch die Klingen hindurch und um sie herum zirkulieren können.



Reset-Knopf

## Lösen der Überwurfmutter

Sollte sich die Überwurfmutter, die sich am Boden des Behälters befindet, lösen und das Bauteil mit den Klingen dadurch nicht mehr ausreichend fest sitzen, VERWENDEN SIE DEN BEHÄLTER NICHT. Wenden Sie sich für weitere Anweisungen unverzüglich an einen Händler oder Vertrieb in Ihrer Nähe.

# GARANTIE

## 7-jährige umfassende Garantie für das Gerät

### 1. PRODUKTREGISTRIERUNG

Die Vita-Mix® Corporation („Vitamix“) empfiehlt, Ihr Gerät nach dem Kauf zu registrieren, indem Sie die Produktregistrierungskarte, die Sie zusammen mit diesem Gerät erhalten haben, ausfüllen und an uns zurücksenden. Sie können es im Internet unter [www.vitamix.com/warranty](http://www.vitamix.com/warranty) oder telefonisch bei unserer Kundendienstabteilung unter der Rufnummer 1-800-848-2649 oder 1-440-235-4840 registrieren. Ihre Rechte aus der Garantie werden nicht eingeschränkt, wenn Sie Ihr Produkt nach dem Kauf nicht registrieren. Allerdings ermöglicht die Registrierung Vitamix eine bessere Bearbeitung eventueller Kundendienstansprüche.

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

Vitamix übernimmt dem Eigentümer dieses Geräts gegenüber nur eine Garantie für den Gebrauch im eigenen Haushalt. Diese Garantie gilt nicht für Produkte, die für kommerzielle Zwecke, zur Vermietung oder zum Weiterverkauf bestimmt sind. Sollte das Gerät während der 7-jährigen Garantiezeit den Eigentümer wechseln, aktualisieren Sie die Daten des Eigentümers dieses Geräts unter [www.vitamix.com/warranty](http://www.vitamix.com/warranty).

### 3. WAS IST ABGEDECKT?

Vitamix garantiert dem Eigentümer, sollte dieses Gerät (**ein „Gerät“ besteht aus einer Motorbasis und den damit zusammen erworbenen Behältern**) innerhalb von 7 Jahren nach Kaufdatum einen Defekt aufgrund von Materialmängeln oder infolge des aus dem normalen Gebrauch im Haushalt resultierenden Verschleißes entwickeln, wird Vitamix das eingesandte Gerät oder Teile davon innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt kostenlos reparieren.

Falls, Vitamix nach eigenem Ermessen zu dem Schluss kommt, dass das defekte Gerät oder Komponenten davon nicht reparabel sind, kann Vitamix entweder (A) das Gerät kostenlos ersetzen oder (B) dem Eigentümer den vollen Kaufpreis erstatten. Die Entscheidung darüber liegt bei Vitamix, sofern der Eigentümer Vitamix seine diesbezüglichen Präferenzen nicht vorab mitgeteilt hat.

### 4. WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Diese Garantie gilt nicht für Geräte, die kommerziell oder in anderen Anwendungsbereichen als im Haushalt eingesetzt wurden. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, etwa Verfärbungen oder die Auswirkungen des Einsatzes von Poliermitteln oder angesammelten Nahrungsreste. Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät entsprechend der Anweisungen, Warnhinweise und Sicherheitshinweise aus der Bedienungsanleitung verwendet und gepflegt wird.

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

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

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

# GARANTIE

## 5. NICHTIGKEIT DER GARANTIE.

Unsachgemäßer, missbräuchlicher oder fahrlässiger Gebrauch, Änderungen am Gerät, außergewöhnliche oder extreme Umgebungsbedingungen oder die Missachtung der Betriebsanleitung führen zum Erlöschen dieser Garantie.

Die Garantie erlischt ebenfalls, wenn Reparaturen am Gerät oder der Austausch von Komponenten von jemand anderem als Vitamix oder einem von Vitamix autorisierten Dienstleister vorgenommen werden oder wenn Komponenten des Geräts, die dieser Garantie unterliegen, zusammen mit einer Motorbasis genutzt werden, die nicht ausdrücklich von Vitamix zugelassen wurde.

## 6. NUR FÜR KUNDEN IN USA UND KANADA: AUTORISIERUNG VON RÜCKSENDUNGEN IM RAHMEN DIESER GARANTIE.

Sollten Arbeiten oder Reparaturen am Gerät oder an Teilen davon notwendig sein, wenden Sie sich bitte telefonisch unter der Rufnummer 1-800-848-2649 oder 1-440-235-4840 an den Kundendienst von Vitamix. Bei Produkten, die nicht bei Vitamix registriert sind, wird man Sie um das Kaufdatum und einen Kaufbeleg bitten. Bei Produkten, die unter diese Garantie fallen, erhalten Sie eine Autorisationsnummer für die Rücksendung, aktuelle Versandhinweise und ein im Voraus bezahltes Versandetikett. Vitamix übernimmt bei der Rücksendung eines Geräts oder Komponenten davon für Arbeiten oder Reparaturen im Rahmen dieser Garantie die für den Standardversand anfallenden Kosten sowie die Kosten für die Rücksendung des reparierten oder ersetzten Produktes an Sie. Für einen Sonderversand anfallende Kosten sind vom Käufer zu tragen.

In den USA und Kanada werden Garantieleistungen direkt von der Vita-Mix® Corporation erbracht.

### **USA**

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

### **Kanada**

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

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

# GARANTIE

## **ANWEISUNGEN FÜR KUNDEN IN DEUTSCHLAND**

Bei Geräten, die in den USA oder Kanada erworben wurden, sich aber gegenwärtig außerhalb der USA oder Kanadas befinden, sind alle anfallenden Versandkosten, Steuern und Zölle vom Eigentümer zu tragen. Falls das Produkt von einem der unten aufgeführten Partner importiert wurde (einen entsprechenden Hinweis finden Sie auf dem Produktetikett oder der Rechnung), wenden Sie sich an:

- Keimling Naturkost GmbH  
Zum Fruchthof 7a  
21614 Buxtehude  
+49 4161-51 160  
[www.keimling.de](http://www.keimling.de)  
[naturkost@keimling.de](mailto:naturkost@keimling.de)
- Moravan Warenhandels GmbH  
Am Loferfeld 56  
81249 München  
+49 89-86379848  
[www.moravan.de](http://www.moravan.de)  
[info@naturespirit.de](mailto:info@naturespirit.de)

In allen anderen Fällen:

- Vita-Mix® Corporation  
8615 Usher Road  
Cleveland, Ohio 44138-2199, USA  
Vitamix Kundendienst Deutschland: 069-257385870 oder 001-800-848-2649 für andere Länder  
[service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)

# RECYCLING-INFORMATIONEN

## Recycling-Informationen

Dieses Produkt stammt von einem umweltbewussten Hersteller, der die Richtlinie zur Elektro- und Elektroaltgeräteentsorgung (WEEE) 2002/96/EG einhält.

Dieses Produkt kann Substanzen enthalten, die bei einer Entsorgung, die nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht (Deponien), potenziell umweltschädlich sind.

Die Abbildung der durchgestrichenen Mülltonne auf diesem Produkt soll Sie daran erinnern, es nach Möglichkeit dem Recycling zuzuführen.

Verhalten Sie sich umweltbewusst und führen Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer über die Recycling-Einrichtungen bei Ihnen vor Ort dem Recycling zu.



# HINWEISE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# TECHNISCHE DATEN

## Vitamix® Total Nutrition Center®

### Motor:

≈ 2 PS maximale Motorleistung

### Elektrischer Strom:

220/240 V, 50 Hz, 1100-1200 W

### Abmessungen:

Höhe: 52 cm/20,4 Zoll

Breite: 18,5 cm/7,2 Zoll

Tiefe: 22,25 cm/8,75 Zoll

---

Wenn zutreffend:



Das vollständige Produktsortiment von Vitamix® finden Sie unter **vitamix.com** oder **www.vitamix.de**.



Vita-Mix® Corporation

8615 Usher Road

Cleveland, OH 44138-2103 USA.

1-800-848-2649 / 1-440-235-4840

**www.vitamix.com**

**www.vitamix.de**

©2012 Vita-Mix® Corporation. Diese Publikation darf ohne schriftliche Genehmigung der Vita-Mix® Corporation weder ganz noch teilweise reproduziert oder in jeglicher Form übertragen oder auf irgendeine Weise in einer Datenbank oder einem Abrufsystem gespeichert werden.

Gedruckt in den USA.

104007 12/12





VITAMIX TOTAL NUTRITION CENTER®

## Owner's Manual

Read and save these instructions



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

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

**[www.vitamix.de](http://www.vitamix.de)**

# CONTENTS

Contents .....	26
Let's Get started.....	27
Service & Registration.....	28
Important Instructions for Safe Use.....	29
Parts and Features .....	31
Control Panel .....	33
About the Blades .....	34
Tamper .....	35
How to use the Tamper .....	36
Hints for Setting Speeds.....	37
Operating Instructions.....	38
Care and Cleaning .....	40
Troubleshooting.....	42
Warranty.....	43
Recycling Information.....	46
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 40 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 \_\_\_\_\_

Before returning this product for any reason, including repair, first contact Customer Help Line Germany 069 257385870.

## Product Registration

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

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

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

1. Purchased from a Dealer (internationally or in the United States)
2. Purchased from a military base
3. Purchased from a retail or wholesale store
4. Received your Vitamix machine as a gift
5. 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 [www.vitamix.com/warranty](http://www.vitamix.com/warranty)
2. Email [service@vitamix.com](mailto:service@vitamix.com)
3. Call 1-800-848-2649 or 1-440-235-4840, press option 2

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

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

# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

## ⚠ WARNING



### To Avoid Injury.

Read and understand instruction manual before using this machine.

Basic safety precautions should be followed, including the following.



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.

## ⚠ WARNING



### Electrical Shock Hazard.

Use grounded outlet only.

**DO NOT** remove ground.

**DO NOT** use an adapter.


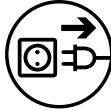
**DO NOT** use an extension cord.

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


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.

# IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

- 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.
- Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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> Always disconnect power before cleaning motor base or when not in use. 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>	

- 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.
- Blades are sharp. Use extreme care when emptying the bowl and during cleaning to avoid injury.
- 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.
- 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> Do not alter or modify any part of the motor base or container. 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>

- Do not use outdoors.
- 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:** Always start the machine with the High/Variable switch in the Variable (∇) position and the Variable Speed Dial pointed to 1. Lift the On/Off Switch to the On position (I) to begin blending. Press the switch to the Off position (O) to stop blending.

**High/Variable Switch:** Variable (∇) allows use of the Variable Speed Dial. High (Δ) is the fastest speed available.

**Variable Speed Dial:** The Variable Speed Dial selects blade rotation speeds from 1 to 10 (low to high).

**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 during blending.

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

## ⚠ WARNING



**Rotating Blades Can Cause Severe Injury.**  
**DO NOT** reach into container while machine is running.



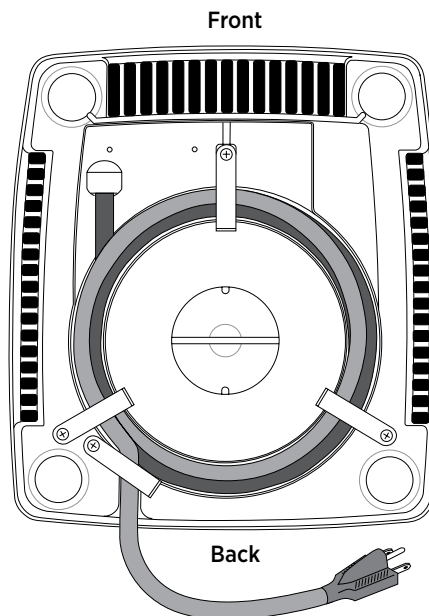
**To Lock the Lid in Place:** Position lid on container with lid flaps midway between the spout and the handle. Push the lid onto the container until it locks in place. The lid must always be secured when processing, especially hot liquids that may scald. **Never operate the blender without checking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

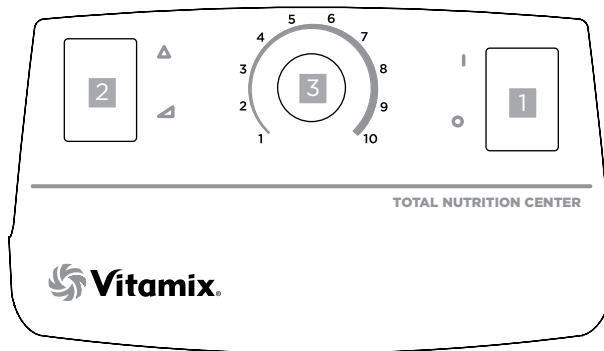
**Power Cord:** Your machine is equipped with a long power cord. Store the unused portion neatly underneath.

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





# CONTROL PANEL

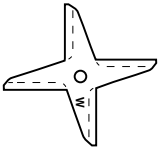


1. **On/Off Switch:** Push up to turn On (I). Push down to turn Off (O).
2. **High/Variable Switch:** High (Δ) is the fastest speed available. Switch to Variable (∇) to activate the variable speeds. **Always make sure that the High/Variable Switch is set to Variable (∇) before lifting the On/Off Switch to the On (I) position.** Do not start your machine on High (Δ) speed.
3. **Variable Speed Dial:** Selects many speed settings. It is active only when the High/Variable Switch is set in the Variable (∇) position.

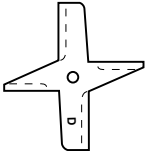
# ABOUT THE BLADES

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.



⚠ WARNING		
	<p><b>Rotating Blades Can Cause Severe Injury.</b> <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 process grain and knead dough, but they are not quite as efficient as the dry blades in this application. See instructions for dry container use.



**Dry Blade Container:** These blades are clearly marked “D” and are designed specifically for processing 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 prepare herbs on a regular basis, you may wish to purchase a separate dry blade container.*

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

# TAMPER

## ⚠ CAUTION



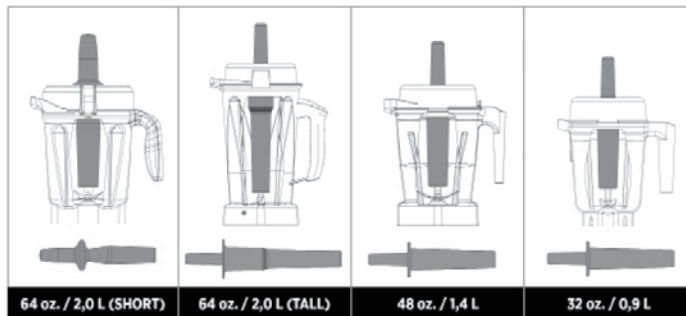
### **Rotating Blades Can Cause Damage.**

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 P/N 016041 that is approximately 9-3/4 inches long.
- 64 oz. *Tall Containers* uses Tamper P/N 000760 that is approximately 12-1/2 inches long.
- 32 oz. and 48 oz. *Containers* use Tamper P/N 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, contact your local Vitamix Dealer.

# HOW TO USE THE TAMPER

## ⚠ WARNING



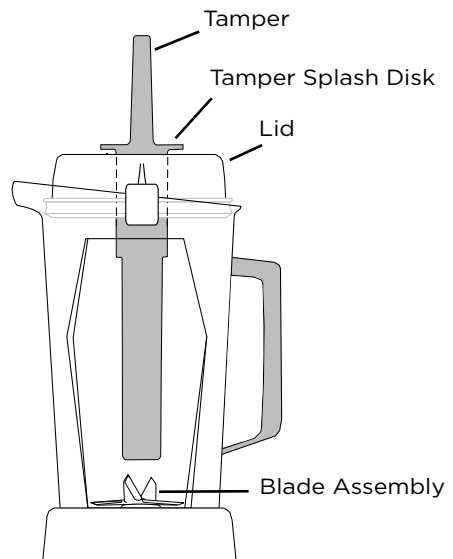
### Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

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

Always start the machine with the left switch down in the Variable ( $\triangleleft$ ) position and with the center Variable Speed Dial on 1. Slowly turn the Variable Speed Dial to the desired speed depending on the recipe used. If a recipe calls for processing on High ( $\triangle$ ), slowly rotate the Variable Speed Dial to 10 and then push the High/Variable Switch up into the High ( $\triangle$ ) position. **Do not begin processing on Variable 10 or directly on the High ( $\triangle$ ) setting.**

Process on the High ( $\triangle$ ) setting for as much of the processing time as possible to make whole food juices, soups, shakes, frozen mixtures, purées, nut butters and for milling grains. Processing times will generally be less than one minute (most take less than 30 seconds). High ( $\triangle$ ) speed provides the best quality of refinement, breaking down ice, frozen fruit, whole fruits or vegetables, and grains to a smooth lump-free consistency.

**TIP:** Blending too long at too low a speed setting will overheat the machine and cause the Automatic Overload Protection to turn the machine off. Use the High ( $\triangle$ ) speed as often as possible to achieve the most uniform consistency. Blending on High ( $\triangle$ ) speed also maximizes the motor's cooling fan to avoid overheating.

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

### ⚠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.



# OPERATING INSTRUCTIONS



## Wet Blade Container

Designed for processing liquids including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purees, batters.

1. Make sure that the Variable Speed Dial is set to 1.
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 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. Start with the High/Variable Switch in the Variable (∟) position. Always start your machine on variable speed 1. Activate the machine by turning the On/Off Switch to On (I) then slowly increase to the desired speed. Your container will shift and get into an aligned position.
6. **Take proper care when handling and processing hot ingredients and making hot soups and sauces.**

⚠ CAUTION		
	<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>	

7. 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.
8. After turning the machine off, wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the motor base.

# OPERATING INSTRUCTIONS

## **Dry Blade Container**

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

1. Make sure that the Variable Speed Dial is set to 1.
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. Start with the High/Variable Switch in the Variable (⚡) position. Always start your machine on variable speed 1. Activate the machine by turning the On/Off Switch to On (I) then slowly increase to the desired speed. Your container will shift and get into an aligned position.
5. After turning the machine off, wait until the blades completely stop before removing the lid or container from the motor base.
6. Due to the machine's speed, and the sometimes-short processing times, count your time carefully to avoid over-processing.
7. Processing dry material for more than two minutes could damage your machine. Regular use may result in cosmetic marring of the container and cause the blades to become dull over time.
8. Preparing some types of herbs may release oils, causing the container to discolor permanently. Others have strong odors that may linger in the container, affecting the flavor of other foods. The preparation of some herbs and spices may also cause the blade to dull over time, or the container to crack.

# 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:**

1. Fill the container half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the container.
2. Snap or push the complete 2-Part lid into locked position.
3. Select variable speed 1. Turn machine on and slowly increase speed to variable speed 10, then to High.
4. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
5. Turn off the machine, and rinse and drain the container.

### **To Sanitize:**

1. Follow Normal Cleaning instructions above.
2. Fill the container half full with water and 1 1/2 teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-Part lid into locked position.
4. Select variable speed 1. Turn machine on and slowly increase speed to variable speed 10, then to High.
5. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
6. Turn off the machine, and allow mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes.
7. Pour bleach mixture out. Allow container to air dry.
8. Do not rinse after sanitizing.

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

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


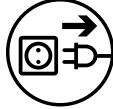
**IMPORTANT:** To ensure continued and effective performance, do not put the container, lid, lid plug or tamper in the dishwasher.



# 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, which 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. Use a moistened cotton swab to clean the grooves around the water-shielded switches. Immediately dry any excess water.
5. Polish with a soft cloth.

# TROUBLESHOOTING

Your Vitamix motor is designed to protect from overcurrent and overheating during use. Both features will shut off the motor. The motor will possibly emit a slight odor. Follow the procedures below to reset the motor for either situation. If you continue to experience problems after following these instructions, contact your local distributor immediately for instructions.

## Overheat Protection Reset Procedure

If the motor shuts off due to overheating while blending, allow the machine to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle. If the motor will not start after being allowed to cool, perform the Automatic Overcurrent Protection Reset Procedure below.

## Overcurrent Protection Reset Procedure

1. Push the On/Off switch down to the Off position (O).
2. Unplug the unit.
3. Remove the container.
4. Turn the motor base on its side.
5. Press the reset button on the bottom of the machine.
6. Plug unit in and continue with the blending cycle.

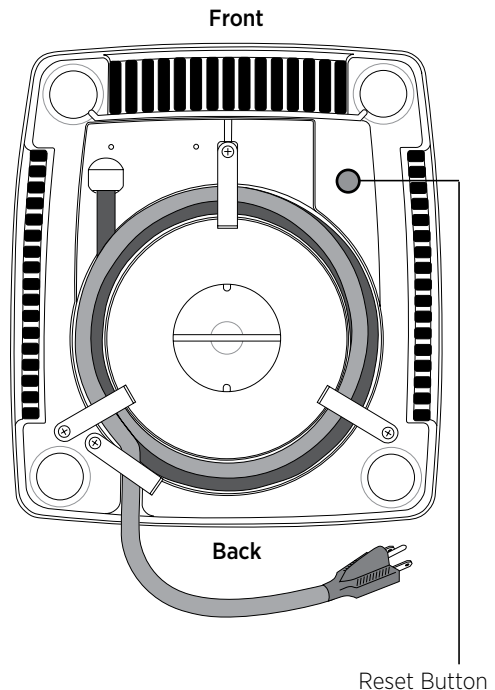
If the blender will not start immediately, the motor is overheated. Allow the motor to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle.

## 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. Contact your local dealer or distributor 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 [www.vitamix.com/warranty](http://www.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 7-year period, please update the Machine’s owner information at [www.vitamix.com/warranty](http://www.vitamix.com/warranty).

### 3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Machine (*a “Machine” consists of a motor 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.

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 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

### **Canada**

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

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

# WARRANTY

## **INSTRUCTIONS FOR CUSTOMERS IN GERMANY**

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. If the product was imported by one of our importing partners below (You will find an indication on the product label or the purchase bill) please contact:

- Keimling Naturkost GmbH  
Zum Fruchthof 7a  
Buxtehude  
21614  
+49 4161/51 160  
[www.keimling.de](http://www.keimling.de)  
[naturkost@keimling.de](mailto:naturkost@keimling.de)
- Moravan Warenhandels GmbH  
Am Loferfeld 56  
München  
81249  
+49 89 86 37 98 48  
[www.moravan.de](http://www.moravan.de)  
[info@naturespirit.de](mailto:info@naturespirit.de)

In all other cases:

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

# RECYCLING INFORMATION

## Recycling Information

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer that complies with the Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2002/96/CE.

This product may contain substances that could be harmful to the environment if disposed of in places (landfills) that are not appropriate according to legislation.

The 'crossed out wheelie bin' symbol is placed on this product to encourage you to recycle wherever possible.

Please be environmentally responsible and recycle this product through your recycling facility at its end of life.



# NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# SPECIFICATIONS

## Vitamix® Total Nutrition Center®

### Motor:

≈ 2 peak horsepower motor

### Electrical:

220/240 V, 50 Hz, 1100-1200 W

### Dimensions:

Height: 20.4 in. / 52 cm

Width: 7.2 in. / 18,5 cm

Depth: 8.75 in. / 22,25 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

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

©2012 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.