

PROFESSIONAL SERIES 300™

Bedienungsanleitung

Lesen Sie die Hinweise, und bewahren Sie sie auf.



Vita-Mix* GmbH Kurfürstendamm 21 10719 Berlin Deutschland 00 800 8482 6491

vitamix.de

INHALT

Inhalt	2
Einführung	3
Symbole	3
Kundendienst und Registrierung	4
Wichtige Hinweise zum sicheren Gebrauch	5
Bauteile und Funktionen	
Bedienfeld	1C
Info zu den Klingen	11
Stößel	12
Verwendung des Stößels	13
Hinweise zum Einstellen der Geschwindigkeit	14
Betriebsanleitung	15
Reinigung und Pflege	17
Fehlerbehebung	19
Garantie	20
Technische Daten	24

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch!

Sie werden nun erfahren, wie schnell und einfach eine schmackhafte und gesunde Mahlzeit zubereitet werden kann

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnhinweise und Anweisungen in dieser Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie beginnen. Stellen Sie den Vitamix auf eine trockene, ebene Fläche. Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter auf "Aus" steht und an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Reinigen Sie das Gerät danach entsprechend den Anweisungen auf Seite 17, um es für den Gebrauch vorzubereiten. Das Gerät sollte vor dem ersten Einsatz unbedingt gereinigt werden.

SYMBOLE



Achtung



Niemals bewegliche Teile berühren. Hände und Utensilien nicht in den Behälter führen.



Gefahr eines Stromschlags



Gerät nur einschalten, wenn Deckel und Verschlusskappe im Deckel fest verschlossen sind



Hohe Temperatur beim Mixen heißer Flüssigkeiten.



Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen



Keine Gegenstände in den Behälter führen, während das Mixgerät eingeschaltet ist



Nicht in Flüssigkeiten tauchen



Netzstecker ziehen, wenn Gerät nicht verwendet wird sowie vor dem Reinigen, dem Austauschen von Zubehör oder dem Berühren von beweglichen Teilen

KUNDENDIENST UND REGISTRIERUNG

Vitamix-Kundendienst

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

Modellnummer	
Seriennummer	
Kaufdatum	
Gekauft bei	

Bevor Sie dieses Gerät aus irgendeinem Grund zurücksenden, beispielsweise zur Reparatur, setzen Sie sich zunächst mit der Kunden-Hotline in Deutschland unter 00 800 8482 6491 in Verbindung, oder schreiben Sie eine E-Mail an service@vitamix.de.

Produktregistrierung

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

In folgenden Fällen ist Ihr Gerät noch nicht bei Vitamix registriert:

- 1. Erwerb über eine Händler (international oder in den USA)
- 2. Erwerb auf einem militärischen Stützpunkt
- 3. Erwerb im Einzelhandel oder über einen Großhändler
- 4. Ihr Vitamix-Gerät ist ein Geschenk
- 5. Sie sind nicht der erste Besitzer des Geräts

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit für die Registrierung Ihres Geräts, damit wir Ihnen in Zukunft einen schnelleren und einfacheren Kundendienst anbieten können.

Wählen Sie unter folgenden unkomplizierten Optionen, um Ihr Gerät zu registrieren:

- Online auf www.vitamix.de
- 2. Per E-Mail an service@vitamix.de
- 3. Telefonisch unter 00 800 8482 6491

Die Garantie wird von der Vita-Mix* Corporation gewährt. Ihre Rechte aus der Garantie bleiben wirksam, auch wenn Sie Ihr Gerät nicht registrieren.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

A WARNHINWEIS



Zur Vermeidung von Verletzungen.

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





- Lesen Sie alle Anweisungen, Sicherheits- und Warnhinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Mixgerät in Betrieb nehmen.
- Dieses Mixgerät ist NUR ZUM GEBRAUCH IM HAUSHALT bestimmt, nicht zur Zubereitung von Speisen, die zum Verkauf oder für andere kommerzielle Zwecke bestimmt sind.
- 3. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten sowie für die Verwendung durch Gäste von Gasthäusern, Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten bestimmt.
- 4. Dieses Gerät ist nur dann für den Gebrauch durch Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung bzw. Kenntnis geeignet, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, überwacht werden oder von ihr über den Gebrauch des Geräts aufgeklärt wurden.
- 5. Dieses Mixgerät 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 Mixgerät nicht als Spielzeug verwenden.

A WARNHINWEIS



Gefahr eines Stromschlags.

Nur geerdete Steckdosen verwenden.

NIEMALS den Masseleiter entfernen.

KEINEN Adapter verwenden.

KEIN Verlängerungskabel verwenden.

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

- 6. Verwenden Sie das Mixgerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen Fläche ohne Wasserreste aufgestellt ist. Vermeiden Sie es, dass der Behälter, der Motorsockel oder das Stromkabel mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hinausragen.
- Befüllen Sie den Behälter nicht über die angegebene Kapazität hinaus. Die maximale Kapazität ist auf dem Behälter angegeben.
- 8. Verwenden Sie das Mixgerät ERST DANN, wenn der Behälterdeckel verschlossen ist. Rotierende Klingen können zu Verletzungen bei Menschen führen. Starten Sie einen Mixvorgang erst dann, wenn der Deckel und die Verschlusskappe im Deckel fest verschlossen sind. Verwenden Sie das Mixgerät nicht ohne Deckel. Die Verschlusskappe sollte nur entfernt werden, um Zutaten hinzuzugeben oder den Stößel zu verwenden.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

- 9. Der zum Behälter passende Stößel kann nur bei fest verschlossenem Deckel verwendet werden. Verwenden Sie den für Ihren Behälter passenden Deckel und Stößel. Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Wenn ein Stößel mit Ihrem Behälter mitgeliefert wurde, ist dies der für diesen Behälter geeignete Stößel.
- 10. Seien Sie vorsichtig beim Mixen heißer Flüssigkeiten oder Zutaten, denn Spritzer oder entweichender Dampf können zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Befüllen Sie den Behälter nicht bis zu seiner maximalen Kapazität. Beginnen Sie die Verarbeitung immer mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe 1. Gehen Sie mit Ihren Händen oder mit anderen freiliegenden Hautpartien nicht in die Nähe der Öffnung der Verschlusskappe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 11. Berühren Sie niemals bewegliche Teile. Schalten Sie das Gerät ab, und warten Sie, bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Behälter vom Motorsockel nehmen und öffnen.
- **12.** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder in der Nähe von Teilen arbeiten, die sich beim Gebrauch bewegen.
- **13.** Bewahren Sie keine Fremdkörper wie Löffel, Gabeln, Messer oder die Verschlusskappe im Behälter auf. Befindet sich beim Einschalten ein Fremdkörper im Mixgerät kann das zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

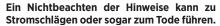
A WARNHINWEIS



Gefahr eines Stromschlags.

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie den Motorsockel reinigen oder das Gerät nicht verwendet wird.

Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein.







- **14.** Betreiben Sie das Mixgerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung auszuschließen.
- **15.** Die Klingen sind scharf. Gehen Sie beim Entleeren der Schüssel und beim Reinigen des Geräts äußerst vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden. Entfernen Sie die Klingenbasis NICHT. Dies ist kein Teil, das vom Benutzer gewartet werden kann. Im Bereich "Reinigung" erfahren Sie, wie Sie den Behälter reinigen können.
- 16. Führen Sie Hände oder Utensilien nicht in das Mixgerät ein, wenn dieses in Betrieb ist, um dem Risiko schwerer k\u00f6rperlicher Verletzungen oder Besch\u00e4digungen am Ger\u00e4t entgegenzuwirken. Nachdem der Beh\u00e4lter vom Motorsockel abgenommen wurde und die Klingen zum Stillstand gekommen sind, kann ein Schaber oder Pfannenwender aus Gummi verwendet werden.
- 17. 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. Ersetzen Sie es sofort, indem Sie das Service-Center kontaktieren.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

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

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

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

Lassen Sie Ihr Vitamix-Mixgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder der Ersatz von Teilen ist von Vitamix oder einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchzuführen.

A WARNHINWEIS

Gefahr eines Stromschlags.



Nur geerdete Steckdosen verwenden.

NIEMALS den Masseleiter entfernen.

KEINEN Adapter verwenden.

KEIN Verlängerungskabel verwenden.

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

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

BAUTEILE UND FUNKTIONEN



- **Ein/Aus-Schalter:** Der Ein/Aus-Schalter (oder Netzschalter) befindet sich an der rechten Seite des Gerätesockels. Über den Ein/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts.
- 2 Bedienfeld: Weitere Informationen zum Bedienfeld finden Sie auf Seite 9.



ACHTUNG: Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Weitere Informationen zum Stößel finden Sie auf Seite 11.

- 3 Niedriger 2-Liter-Behälter mit zweiteiligem Deckel:
 - Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen der Deckel und die Verschlusskappe stets aufgesetzt sein.
 - Schalten Sie das Mixgerät niemals ein, ohne sich zuvor vergewissert zu haben, ob der Deckel fest aufgesetzt ist.
 - Deutliche Markierungen für Mengen in Milliliter, Ounces (oz.) und Cups (Tassen).
 - Setzen Sie die Verschlusskappe 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.
- 4 Stößel: Mithilfe des Stößels können Sie die Zirkulation aufrechterhalten und verhindern, dass sich während des Mixens Luftblasen bilden.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

A WARNHINWEIS



Die rotierenden Klingen können schwere Verletzungen verursachen.

NICHT während des Betriebs in den Behälter areifen.



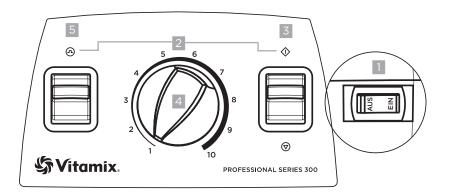
Befestigen des Deckels: Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter auf, dass die Deckelflügel sich in der Mitte zwischen Ausguss und Griff befinden. Drücken Sie den Deckel auf den Behälter, bis er einrastet. Der Deckel muss während des Betriebs stets gut befestigt sein, vor allem, wenn heiße Flüssigkeiten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

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

BEDIENFELD



- 1. Ein/Aus-Schalter: Der Ein/Aus-Schalter (oder Netzschalter) befindet sich an der rechten Seite des Gerätesockels. Über den Ein/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts. BEVOR Sie den Ein/Aus-Schalter in die Ein-Position (I) bewegen, müssen Sie sicherstellen, dass sich der Start/Stopp-Schalter in der Stopp-Position (③) befindet und der Geschwindigkeitsregler ganz links auf Stufe 1 zeigt. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter über Nacht und wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, auf Aus.
- Ein/Aus-Leuchte: Wenn die Symbole für Puls (((a)) und Start (((b)) leuchten, zeigt dies an, dass das Gerät am Netz ist, der Ein/Aus-Schalter auf Ein steht und Strom fließt.
- 3. Start (�)/Stopp (�)-Schalter: Vor dem Starten müssen Sie immer sicherstellen, dass der Geschwindigkeitsregler ganz links auf Stufe 1 zeigt. Wenn Sie den Start/Stopp-Schalter auf die Stellung "Start" (�) anheben, beginnen sich die Klingen zu drehen und damit beginnt der Mixvorgang. Durch Hinunterdrücken des Start/Stopp-Schalters auf die Stellung "Stopp" (�) wird der Mixvorgang angehalten.
- 4. Geschwindigkeitsregler: Mit dem Geschwindigkeitsregler können Sie eine Rotationsgeschwindigkeit der Klingen zwischen 1 und 10 (niedrig bis hoch) auswählen. Beginnen Sie jeden Mixvorgang mit dem Geschwindigkeitsregler auf Stufe 1. Stellen Sie sicher, dass der Ein/Aus-Schalter auf "Ein" (I) steht. Bewegen Sie den Start/Stopp-Schalter auf die Start-Position (◆). Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitseinstellung. Um das Gerät zu stoppen, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf 1 und bewegen Sie den Start/Stopp-Schalter zurück auf die Stellung "Stopp" (◆). Wenn die Geschwindigkeitsfunktion nicht reagiert und sich die Klingen nur mit niedrigster Geschwindigkeit (Stufe 1) drehen, müssen die Klingen zurückgesetzt werden. Entsprechende Informationen finden Sie im Kapitel "Fehlerbehebung" auf Seite 18.
- Puls-Taste (②): Solange die Puls-Taste gedrückt ist, mixt das Gerät in der Geschwindigkeit, die über den Geschwindigkeitsregler eingestellt wurde.

INFO ZU DEN KLINGEN

Das Vitamix-Gerät wird standardmäßig mit einem Nassklingenbehälter verkauft. Die Klinge ist mit einem "W" (wet = nass) gekennzeichnet. Diese Klinge können Sie für die meisten Rezepte verwenden. Zusätzliche Behälter mit Trocken- oder Nassklingen sind separat erhältlich.

A WARNHINWEIS



Die rotierenden Klingen können schwere Verletzungen verursachen.

NICHT während des Betriebs in den Behälter greifen.





Nassklingenbehälter: Dieser Behälter ist speziell für die Verarbeitung von Flüssigkeiten wie Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen, Püree, Teig oder die Nasszerkleinerung vorgesehen. Die Nassklingen können auch Getreide mahlen und Teig kneten, sie sind hierbei jedoch nicht ganz so effizient wie Trockenklingen. Beim Mahlen wird der Behälter trüb und undurchsichtig. Lesen Sie dazu die Anleitung für die Verwendung des Geräts mit trockenen Zutaten.



Trockenklingenbehälter: Diese Klingen sind deutlich durch ein "D" (dry = trocken) gekennzeichnet und speziell für die Verarbeitung trockener Zutaten wie Körner, Getreide und Kaffee vorgesehen. Außerdem werden sie zum Kneten von Brotteig eingesetzt. Die Trockenklingen können Flüssigkeiten NICHT effizient verarbeiten. Wenn Sie regelmäßig Kräuter zerkleinern, sollten Sie den Kauf eines separaten Trockenklingenbehälters in Erwägung ziehen und die

Bewegliche Teile können bei längerem Gebrauch heiß werden. NICHT BERÜHREN.

Klingen nach Bedarf auswechseln.

STÖSSFL

A ACHTUNG

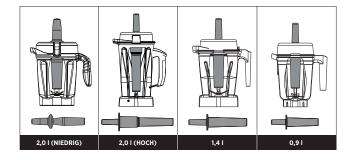


Risiko von Schäden durch rotierende Klingen.

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

So finden Sie den richtigen Stößel für Ihren Behälter

Jeder Stößeltyp 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.

- Für niedrige Behälter (2,0 l) wird Stößel P/N 016041 benötigt, der ca. 11 cm lang ist.
- Für hohe Behälter (2,0 I) wird Stößel P/N 000760 benötigt, der ca. 32 cm lang ist.
- Für Behälter mit 0,9 I und 1,4 I Fassungsvermögen wird Stößel P/N 015033 benötigt, der ca. 28 cm lang ist.

Um herauszufinden, ob Sie einen geeigneten Stößel verwenden, legen Sie den Deckel auf den leeren Behälter, entfernen Sie die Verschlusskappe und führen Sie den Stößel ein. Ein geeigneter Stößel sollte sich leicht in die Öffnung einführen lassen und auch dann nicht in Kontakt mit den Klingen kommen, wenn Sie ihn im Behälter hin und her bewegen. WENN DER STÖSSEL IN IRGENDEINEM 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, um einen passenden Stößel zu bestellen.

VERWENDUNG DES STÖSSELS

A WARNHINWEIS



Die rotierenden Klingen können schwere Verletzungen verursachen.

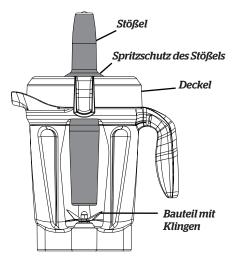
NICHT die Hände, Pfannenwender o. ä. in den Behälter einführen, während das Gerät in Betrieb ist oder sich der Behälter noch auf dem Motorsockel befindet.

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



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 Mixyorgangs zu vermeiden.
- Wenn die Zutaten 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. Versuchen Sie NICHT, den Stößel gewaltsam weiter in den Behälter zu drücken.



HINWEISE ZUM EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT

A ACHTUNG



Stellen Sie beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten die Geschwindigkeit anfangs nicht höher als auf Stufe 1, um Verbrennungen zu vermeiden.

Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen.

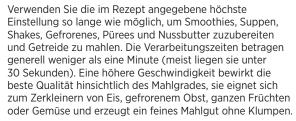
Verschließen Sie den Deckel und die Verschlusskappe fest, um den Inhalt zu sichern, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Beginnen Sie stets bei Stufe 1, und erhöhen Sie langsam bis auf 10.

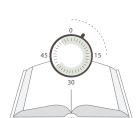




- Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf 1 eingestellt ist.
- 2. Betätigen Sie den Start/Stopp-Schalter, um den Mixvorgang zu beginnen.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf die für das jeweilige Rezept gewünschte Geschwindigkeit.
- Betätigen Sie am Ende des Mixzyklus den Start/Stopp-Schalter, um den Mixvorgang anzuhalten. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf Stufe 1.



Zu langes Mixen bei zu niedriger Geschwindigkeit kann das Gerät überhitzen und bewirken, dass der automatische Überlastschutz das Gerät abschaltet. Mixen bei höherer Geschwindigkeit steigert die Leistung des Kühlerlüfters des Motors, sodass eine Überhitzung vermieden wird.



BETRIEBSANLEITUNG

Nassklingenbehälter

Dieser Behälter ist speziell für die Verarbeitung von Flüssigkeiten wie Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen, Püree, Teig oder die Nasszerkleinerung vorgesehen.

A ACHTUNG



Stellen Sie beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten die Geschwindigkeit anfangs nicht höher als auf Stufe 1, 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 Stufe 1, und erhöhen Sie langsam bis auf 10.



- 1. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf 1 eingestellt ist.
- 2. Befüllen Sie den Behälter, bevor Sie ihn auf den Motorsockel stellen. Füllen Sie erst Flüssigkeiten und weiche Lebensmittel in den Behälter ein, anschließend feste Zutaten und Eiswürfel. Auch wenn es für den Mixvorgang nicht notwendig ist, sollten Zutaten zerkleinert werden, um die Mengen exakter bestimmen 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 den Motorsockel, indem Sie ihn auf der Auflage zentrieren. Versuchen Sie niemals, den Behälter bei eingeschaltetem Motor auf den Sockel zu stellen, und schalten Sie den Motorsockel nicht ein, wenn kein Behälter darauf befestigt ist.
- 5. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf "Ein". Starten Sie das Gerät immer mit dem Geschwindigkeitsregler auf Stufe 1. Aktivieren Sie das Gerät, indem Sie den Start/ Stopp-Schalter auf die Stellung "Start" (◆) schalten, und drehen Sie dann den Geschwindigkeitsregler langsam auf die gewünschte Stufe. Ihr Behälter verschiebt sich und findet von allein die richtige Position.
- 6. Wenn die Mischung nicht mehr zirkuliert, kann es sein, dass sich eine Luftblase im Behälter befindet. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit über den Regler auf Stufe 5. Rühren Sie mit dem Stößel die Mischung um, bis die Luftblase platzt. Wenn diese Methode auch nicht funktioniert, nehmen Sie den Behälter von der Motorbasis und verwenden Sie einen Gummispatel, um die Luftblase von der Klinge zu entfernen. Setzen Sie den Behälter wieder auf den Motorsockel, setzen Sie den Deckel wieder auf, und fahren Sie mit dem Mixen fort.
- Gehen Sie beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten und beim Zubereiten von heißen Suppen und Soßen entsprechend sorgfältig vor.
- **8.** Wegen der Geschwindigkeit des Geräts sind die Verarbeitungszeiten deutlich kürzer als bei den gängigen Geräten. Messen Sie die Zeit sorgfältig, bis Sie sich an das Gerät gewöhnt haben, um zu lange Verarbeitungszeiten zu vermeiden.
- Warten Sie nach dem Abschalten des Geräts, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel öffnen oder den Behälter vom Motorsockel nehmen.

BETRIEBSANLEITUNG

Trockenklingenbehälter

Wenn Sie einen Trockenklingenbehälter erworben haben, verwenden Sie diesen für harte, trockene Zutaten wie Getreide oder zum Kneten von Teig.

- 1. Vergewissern Sie sich, dass der Geschwindigkeitsregler auf Stufe 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 den Sockel zu stellen, und schalten Sie den Motorsockel nicht ein, wenn kein Behälter darauf befestigt ist.
- 4. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf "Ein". Starten Sie das Gerät immer mit dem Geschwindigkeitsregler auf Stufe 1. Aktivieren Sie das Gerät, indem Sie den Start/ Stopp-Schalter auf die Stellung "Start" (*\Phi*) schalten, und drehen Sie dann den Geschwindigkeitsregler langsam auf die gewünschte Stufe.
- 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 trockener Zutaten für mehr als zwei Minuten kann Schäden an Ihrem Gerät verursachen. Eine regelmäßige Verwendung kann unschöne Kratzer am Behälter verursachen und lässt die Klingen mit der Zeit 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 Kräuter verfügen über einen intensiven Geruch, der im Behälter verbleibt und den Geschmack anderer Lebensmittel beeinflussen kann. Die Verarbeitung einiger Kräuter und Gewürze kann die Klingen außerdem mit der Zeit stumpf werden lassen oder Risse im Behälter verursachen

REINIGUNG UND PFLEGE

Behälter

Führen Sie folgende Schritte aus, um Ihr neues Gerät auf seinen ersten Einsatz vorzubereiten:

Normale Reinigung:

- Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser, und geben Sie ein paar Tropfen Geschirrspülmittel hinzu. Lassen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel einrasten.
- 2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 1. Schalten Sie das Gerät ein, und erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 10 und anschließend auf "High". Lassen Sie das Gerät bei hoher Geschwindigkeit 30 bis 60 Sekunden laufen.
- 3. 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 ½ Teelöffel Bleichmittel hinzu. Lassen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel einrasten.
- 3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 1. Schalten Sie das Gerät ein, und erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam auf Stufe 10 und anschließend auf "High". Lassen Sie das Gerät bei hoher Geschwindigkeit 30 bis 60 Sekunden laufen.
- 4. Schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie den Behälter mit der Mixtur weitere 1½ Minuten lang stehen. Gießen Sie das Bleichmittelgemisch aus. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen. 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 die Teile unter fließendem Wasser ab, und trocknen Sie sie ab. Setzen Sie die Teile vor dem Gebrauch wieder zusammen.

WICHTIG: Um eine gleichbleibende und effektive Leistung zu gewährleisten, reinigen Sie Behälter, Deckel, Verschlusskappe und Stößel nicht in der Spülmaschine.

REINIGUNG UND PFLEGE

Motorsockel

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

WARNHINWEIS



Gefahr eines Stromschlags.

Trennen Sie vor der Reinigung des Motorsockels oder bei Stillstand das Gerät immer vom Netz.

Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein.

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





- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Tauchen Sie den Motorsockel nicht in 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 durch den Gebrauch verkleben. Feuchten Sie einen Baumwolllappen mit einem fettlösenden Reinigungs- oder Abwaschmittel an, und reinigen Sie die Vertiefungen um die Schalter. Trocknen Sie alle Flächen sofort ab.
- 5. Reiben Sie das Gerät mit einem weichen Tuch trocken

FEHLERBEHEBUNG

Automatischer Überlastschutz

Das Vitamix-Gerät verfügt über eine spezielle Funktion: den automatischern Überlastschutz. Diese integrierte Funktion wurde speziell dafür entwickelt, den Motor zu schützen und eine Überhitzung des Geräts zu verhindern. Wenn der automatische Überlastschutz ausgelöst wird, schaltet sich der Motor ab und das Gerät gibt möglicherweise einen leichten Geruch ab.

Falls der automatische Überlastschutz aktiviert wurde, schalten Sie das Gerät am Netzschalter ab und warten Sie etwa 45 Minuten, damit es sich wieder abkühlt. Diese Dauer verlängert sich, wenn eine erhöhte Raumtemperatur herrscht.

So verhindern Sie eine Überlastung Ihres Vitamix-Geräts:

- Arbeiten Sie nur mit Vitamix-Rezepten, wenn Sie im Gebrauch des Geräts noch nicht geübt sind.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine niedrigere Geschwindigkeit als angegeben.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine h\u00f6here Geschwindigkeit als angegeben.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine längere Verarbeitungszeit als angegeben.
- Verwenden Sie den Stößel, um dickere Mischungen zu verarbeiten und dabei die Zutaten nach unten zu schieben und durch die Klingen zu drücken.

Lockere Überwurfmutter

Sollte sich die am Boden des Behälters befindliche Überwurfmutter lockern und das Bauteil mit den Klingen dadurch nicht mehr ausreichend fest sitzen, VERWENDEN SIE DEN BEHÄLTER NICHT MEHR. Wenden Sie sich sofort telefonisch an den Kundendienst von Vitamix unter +1 800 848 2649 bzw. +1 440 235 4840 oder an Ihren Händler vor Ort, um weitere Anweisungen zu erhalten.

Zurücksetzen der Geschwindigkeitsregelung

Wenn die Geschwindigkeitsregelung nicht mehr funktioniert und die Klingen nur bei niedrigster Geschwindigkeit (Stufe 1) rotieren, muss der Mixer zurückgesetzt werden.

Rücksetzen des Geräts und Neustarten der Geschwindigkeitsregelung:

- 1. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf "Aus" (🕲).
- 2. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 1.

Dadurch wird die Geschwindigkeitsregelung zurückgesetzt. Wenn Sie den Start/ Stopp-Schalter auf "Start" stellen, können Sie die Geschwindigkeitsregelung wieder wie gewohnt verwenden.

GARANTIE

7-jährige umfassende Garantie für das Gerät

PRODUKTREGISTRIERUNG.

Die Vita-Mix® GmbH ("Vitamix") empfiehlt Ihnen dringend, Ihr gekauftes Gerät zu registrieren. Die Registrierung kann per E-Mail an service@vitamix.de oder telefonisch unter 00 800 8482 6491 vorgenommen werden. 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.

WAS IST ABGEDECKT?

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 seinen diesbezüglichen Wunsch 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 angesammelte Nahrungsreste. Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät entsprechend den Anweisungen, Warnhinweisen und Sicherheitshinweisen 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 GARANTIEN ZU ÜBERNEHMEN ODER FÜR VITAMIX VERBINDLICHE ÄNDERUNGEN AN DIESER GARANTIE VORZUNEHMEN. VERLASSEN SIE SICH DAHER NICHT AUF IRGENDWELCHE ERGÄNZENDEN

GARANTIE

ÄUSSERUNGEN VON MITARBEITERN ODER VERTRETERN VON VITAMIX. VITAMIX HAFTET IN KEINEM FALL, WEDER AUF VERTRAGLICHER BASIS NOCH AUFGRUND VON SCHADENERSATZ, HAFTUNGSFREISTELLUNGEN, GARANTIEN, SCHADENERSATZRECHT (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), GEFÄHRDUNGSHAFTUNG ODER AUS SONSTIGEN GRÜNDEN FÜR BESONDERE, INDIREKTE, BEGLEIT- ODER FOLGESCHÄDEN, UNTER ANDEREM GEWINNODER UMSATZEINBUSSEN.

5. WODURCH WIRD DER GARANTIEANSPRUCH VERWIRKT?

Bei missbräuchlichem Umgang, missbräuchlicher Verwendung, falscher Verwendung, nachlässigem Gebrauch, Änderungen am Gerät, Verwendung unter ungewöhnlichen oder extremen Bedingungen, Verwendung mit einer anderen Spannung als der auf dem Gerät angegebenen oder bei Missachtung der Bedienungsanleitung wird der Garantieanspruch verwirkt. 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 zusammen mit einem Motorsockel genutzt werden, der nicht ausdrücklich von Vitamix zugelassen wurde.

6. HINWEISE FÜR KUNDEN IN DEUTSCHLAND:

Bitte setzen Sie sich vor Einsenden Ihres Geräts telefonisch (00 800 8482 6491) oder per E-Mail (service@vitamix.de) mit uns in Verbindung, um eine Rücksendegenehmigung zu erhalten.

Wurde das Gerät in Deutschland erworben, befindet sich aktuell aber in einem anderen Land, sind die Kosten für den Versand, damit verbundene Steuern und Zollabgaben vom Besitzer zu tragen.

*Für Kunden aus Österreich oder der Schweiz können Telefongebühren anfallen.

RECYCLING-INFORMATIONEN

Dieses Produkt stammt von einem umweltbewussten Hersteller und entspricht der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) 2002/96/CE.

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.

Bitte 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

Professional Series 300™

Motor:

2,2 PS maximale Motorleistung

Anschlusswerte:

220/240 V, 50/60 Hz, 1200 W

Abmessungen:

Höhe: 44,2 cm Breite: 19,6 cm Tiefe: 23,9 cm

Wenn zutreffend:



Das vollständige Produktsortiment von Vitamix* finden Sie unter **vitamix.de**



Hergestellt von:

Vita-Mix* Corporation 8615 Usher Road

Cleveland, OH 44138-2103, USA.

Importiert von:

Vita-Mix® GmbH

Kurfürstendamm 21

10719 Berlin

Deutschland

00 800 8482 6491

vitamix.de

©2014 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.



PROFESSIONAL SERIES 300™

Owner's Manual

Read and save these instructions



Vita-Mix* GmbH Kurfürstendamm 21 10719 Berlin Germany 001-800-8482-6491

vitamix.de

CONTENTS

Contents	26
Let's Get Started	27
Symbols	27
SErvice and Registration	28
Important Instructions for Safe Use	29
Parts and Features	32
Control Panel	34
About the Blades	35
Tamper	36
How to use the Tamper	37
Hints for Setting Speeds	38
Operating Instructions	39
Care and Cleaning	41
Troubleshooting	43
Warranty	44
Specifications	48

LET'S GET STARTED

Congratulations!

You are about to see how guick, 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 an earthed electrical outlet. Then, follow the cleaning instructions on page 17 to prepare your machine for use. Always clean your machine before the first use.

SYMBOLS



Caution



Electrical shock hazard



High temperature when blending hot liquids.



Do not insert items into container while blender is in use



Never touch moving parts. Keep hands and utensils out of container.



Operate with lid and lid plug in place



Read and understand owner's manual



Do not immerse



Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or approaching parts that move in 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 00-800-8482-6491. or e-mail service@vitamix.de.

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.

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:

- Online at www.vitamix.de
- 2. Email service@vitamix.de
- 3. Call 001-800-8482-6491

Your warranty will be honored by Vita-Mix* Corporation. Failure to register your machine will not diminish your warranty rights.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

A WARNING



To Avoid Injury.

Read and understand the instruction manual before using this machine.

Basic safety precautions should be followed, including the following.



- **1.** Read all instructions, safeguards and warnings before operating the blender.
- 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.
- This appliance is intended to be used in household applications in addition to use in farmhouses and by clients in hotels, motels and other residential-type environments.
- 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.
- 5. 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.

A WARNING



Electrical Shock Hazard.

Use an earthed outlet only.

DO NOT remove earth.

DO NOT use an adaptor.

DO NOT use an extension cord.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

- **6.** 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.
- Do not fill the container beyond its stated capacity. The maximum capacity is marked on the container.
- 8. DO NOT operate blender without the container lid in place. Moving blades can cause injury to persons. Always begin blending with the lid and lid plug firmly in place. Do not operate the blender with the lid removed. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

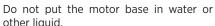
- 9. The tamper fitting your container can only be used when the lid is firmly locked in place. Use the lid and the tamper that fit your container. Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. If a tamper came with your container, it is the correct tamper for use with the container.
- **10.** When blending hot liquids or ingredients, use caution; spray or escaping steam may cause scalding and burns. Do not fill the container to the maximum capacity. Always begin processing at the lowest speed setting, Variable Speed 1. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
- 11. 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.
- **12.** Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 13. 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.

A WARNING



Electrical Shock Hazard.

Always disconnect power before cleaning the motor base or when not in use.



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





- **14.** 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.
- 15. Blades are sharp. Use extreme care when emptying the bowl and during cleaning to avoid injury. DO NOT remove blade base. This is not a user serviceable part. Consult "cleaning section" for how to clean your container.
- 16. Keep hands and utensils out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the container is removed from the motor base and the blades are not moving.
- 17. Do not operate with loose or damaged blades. Do not remove the blade assembly from the container. Do not use the container any longer. Contact the service center to receive a new container with a proper blade assembly.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

- 18. Do not use outdoors.
- 19. When making nut butters or oil-based foods, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause damage to the container and motor overheating.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

A WARNING

Electrical Shock Hazard.



Use an earthed outlet only.

DO NOT remove earth.

DO NOT use an adaptor.

DO NOT use an extension cable.

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

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

PARTS AND FEATURES



- 1) On/Off Switch: The On/Off (or Power) Switch is on the right-hand side of the machine base. The On/Off Switch controls the power to the machine.
- 2 Control Panel: For more information, refer to Control Panel on Page 9.
- CAUTION: Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. For more information, refer to Tamper on Page 11.
- 3 Low-profile 64-oz. capacity container with 2-part lid:
 - Always use the lid and the lid plug when the machine is in operation.
 - Never operate the blender without checking to make sure that the lid is securely locked in place.
 - Milliliters, Cups and Ounces are clearly marked.
 - Insert the lid plug through the lid and secure by turning clockwise.
 - Remove the lid plug to use the tamper or to add ingredients.
- **Tamper:** Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets from forming during blending.

PARTS AND FEATURES

A WARNING



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



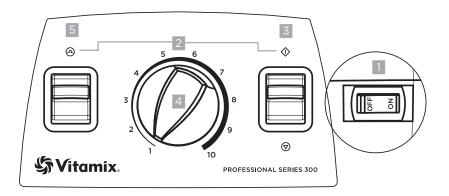
To Lock the Lid in Place: Position the lid on the container with the lid flaps midway between the spout and the handle. Push the lid on to the container until it locks in place. The lid must always be secured when processing, especially hot liquids that may scald. **Never operate the blender without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

CONTROL PANEL



- On/Off Switch: The On/Off (or Power) Switch is on the right-hand side of the
 machine base. The On/Off Switch controls the power to the machine. BEFORE
 moving the On/Off Switch to the On (I) position, make sure the Start/Stop Switch
 is in the Stop (
) position and the Variable Speed Dial is to the far left, pointed
 at number 1. Move the On/Off Switch to the Off position whenever the machine will
 be left unattended.
- 2. On/Off Indication: When the Pulse (ⓐ) and Start (�) symbols brighten, this indicates that the machine is plugged in, the On/Off Switch is powered On and power is flowing.
- 3. Start (♦)/Stop (♥) Switch: Before starting, always make sure that the Variable Speed Dial is to the far left, pointed at number 1. Lifting the Start/Stop Switch to the Start Position (♦) starts the rotation of the blades and begins the blending process. Pressing down on the Start/Stop Switch to the Stop Position (♥) will stop the blending process.
- 4. Variable Speed Dial: The Variable Speed Dial selects blade rotation speeds from 1 to 10 (low to high). Always begin the blending process with the Variable Speed Dial set to 1. Make sure that the On/Off Switch is in the On (I) position. Move the Start/Stop Switch to the Start (♦) position. Rotate the Variable Speed Dial to the desired speed setting. To stop the machine, rotate the Variable Speed Dial back to 1 and move the Start/Stop Switch back to the Stop (♠) position. If the Variable Speed function is not working and the blades only rotate at the lowest speed (Variable Speed 1) the blender must be reset. Refer to Troubleshooting on Page 18.
- 5. Pulse Switch ((a)): Pressing down on the Pulse Switch will cause the machine to blend at the speed setting shown on the Variable Speed Dial for as long as the Pulse Switch is held down.

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.

A WARNING



Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

DO NOT reach into the container while the machine is running.





Wet Blade Container: Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purées, 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 and replace the blades as needed.

A CAUTION



Moving Parts May Become Hot With Extended Use.

DO NOT TOUCH.



TAMPER

A CAUTION

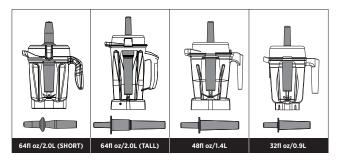


Rotating Blades Can Cause Damage.

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.

- 2 L (64 oz) Short Containers use Tamper P/N 016041, which is approximately 11 inches long.
- •2 L (64 oz) Tall Containers uses Tamper P/N 000760, which is approximately 12-½ inches long.
- 0.9 L (32 oz) and 1.4 L (48 oz) Containers use Tamper P/N 015033, which is approximately 9-3/4 inches long.

To verify that you are using the correct tamper, put 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 into 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 dealer or distributor to order a new tamper.

HOW TO USE THE TAMPER

A WARNING



Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

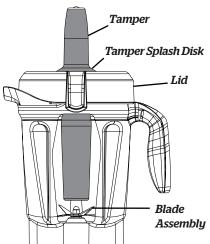
DO NOT put hands, spatulas, etc. in the

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 towards the sides or corners of the container.
 DO NOT try to force the tamper more deeply into the container.



HINTS FOR SETTING SPEEDS

A CAUTION



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

Escaping steam, splashes or contents may scald.

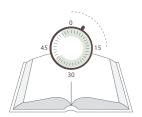
To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the machine.

Always start on Variable 1, slowly increase to 10.





- 1. Make sure that the Variable Speed dial is set to 1.
- To begin the blending process, press down on the Start/Stop Switch.
- Slowly turn the Variable Speed Dial to the desired speed, depending on the recipe used.
- At the end of the blending cycle, press down on the Start/Stop Switch to stop the blending process. Rotate the Variable Speed Dial back to Variable Speed 1.



Use the highest setting stated in the recipe for as much of the processing time as possible to make smoothies, soup, shakes, frozen mixtures, purées, nut butter, and for grinding grain. Processing times will generally be less than one minute (most take less than 30 seconds). The higher speed provides the best quality of refinement, breaking down ice, frozen fruit, whole fruit or vegetables, and grains to a smooth, lump-free consistency.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Wet Blade Container

Designed for processing liquids including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purées, batters and for wet chopping.

A 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.



- 1. Make sure that the Variable Speed dial is set to 1.
- Load the container before placing it on the motor base. Put 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.
- 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. Never 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 On/Off Switch in the On position. Always start your machine on Variable Speed 1. Activate the machine by lifting up the Start/Stop Switch to the Start (♠) position and slowly increase the Variable Speed to the desired speed. Your container will shift and get into an aligned position.
- 6. If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. Reduce the speed on the dial to Variable Speed 5. Use the tamper to stir until it 'burps'. If these methods do not work, 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.
- Take proper care when handling and processing hot ingredients and making hot soups and sauces.
- **8.** 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.
- **9.** 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. Never 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 On/Off Switch in the On position. Always start your machine on Variable Speed 1. Activate the machine by lifting up the Start/Stop Switch to the Start (�) position and slowly increase the Variable Speed to the desired speed.
- 5. After turning off the machine, 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.
- Grinding 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.** Grinding some herbs may release volatile oils, causing the container to discolor permanently. Others have strong odours that may linger in the container, affecting the flavour of other foods. The grinding 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 below:

Normal Cleaning:

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

To Sanitize:

- 1. Follow the Normal Cleaning instructions above.
- 2. Fill the container half full with water and 1½ teaspoons of liquid bleach. Snap or push the complete 2-Part lid into the locked position.
- Select Variable Speed 1. Turn the machine on and slowly increase the speed to variable speed 10, then to High. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
- **4.** Turn off the machine and allow the mixture to stand in the container for an additional 1½ minutes. Pour the bleach mixture out. Allow the container to air dry. 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 cable.

A WARNING



Electrical Shock Hazard.

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

Do not put the motor base in water or other liquid.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.





- Wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge that has been rinsed in a mild solution of washing-up liquid and warm water. Do not place the motor base in water.
- **3.** The centring pad can be removed for more thorough cleaning.
- **4.** Thoroughly clean the switches so that they work freely. They may become sticky from use. Moisten a cotton bud with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the switches. Immediately dry all surfaces.
- **5.** Polish with a soft cloth.

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 odour.

If your Automatic Overload Protection should ever be activated, turn off the power switch for up to 45 minutes to reset. Reset time will be extended if high room temperatures exist.

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.

Variable Speed Reset

If the Variable Speed Function is not working and the blades only rotate at the lowest speed (Variable Speed 1) the blender must be reset.

To reset the machine and reactivate the Variable Speed Function:

- 1. Push the Start/Stop Switch down to the Stop Position (②).
- 2. Turn the Variable Speed Dial back to 1.

This will reset the Variable Speed Function. When you move the Start/Stop switch to the Start position, you will have full use of all Variable Speeds.

WARRANTY

7-Year Full Machine Warranty

1. PRODUCT REGISTRATION.

Vita-Mix® GmbH ("Vitamix") strongly encourages you to register your purchase. You can register by email at service@vitamix.de or by calling 001-800-8482-6491. 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.

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

WARRANTY

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.

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

Abuse, misuse, mishandling, negligent use, alteration of the Machine, exposure to abnormal or extreme conditions, usage with voltage supply other than that specified on the Machine, or failure to follow the operating instructions will void this Guarantee. The Guarantee 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 is used in combination with a motorbase or container or other part that is not expressly authorized by Vitamix.

6. INSTRUCTIONS FOR CUSTOMERS IN GERMANY:

Please telephone (001-800-8482-6491) or email us (service@vitamix.de) for return authorization before shipping your machine.

If a machine was purchased within Germany, but is currently outside Germany all shipping and resulting taxes and duties are at the owner's expense.

*For customers in Austria and Switzerland telephone fees may be applied.

RECYLCING INFORMATION

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer and complies with 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 the end of its life.

NOTES

•	
•	

SPECIFICATIONS

Professional Series 300™

Motor:

2.2 peak output horsepower motor

Electrical:

220/240 V, 50/60 Hz, 1200 W

Dimensions:

Height: 17.4in/44.2cm Width: 7.7in/19.6cm Depth: 9.4in/23.9cm

When applicable:



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



Manufactured by:

Vita-Mix* Corporation 8615 Usher Road Cleveland, OH 44138-2103 USA.

Imported by:

Vita-Mix* GmbH Kurfürstendamm 21 10719 Berlin Germany 001-800-8482-6491

vitamix.de

©2014 Vita-Mix® Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means or stored in a database or retrieval system without the written permission of the Vita-Mix® Corporation.