



VITAMIX® S30

Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Hinweise und
bewahren Sie sie auf.



Vita-Mix® GmbH
Kurfürstendamm 21
10719 Berlin
Deutschland
00 800 8482 6491
vitamix.de

INHALT

Inhalt und Symbole.....	3
Kundendienst und Registrierung.....	4
Wichtige Hinweise zum sicheren Gebrauch.....	5
Bauteile und Funktionen.....	7
Bedienfeld.....	8
Mixen im 1,2-l-Behälter.....	10
Stößel.....	11
Mixen im 0,6-l-Behälter.....	12
Reinigung, Pflege und Fehlerbehebung.....	13
Garantie.....	14

SYMBOLE



Warnhinweis



Lesen und verstehen Sie die Bedienungsanleitung.



Gefahr eines Stromschlags



Stecken Sie das Gerät ab, wenn es sich nicht in Betrieb befindet sowie vor der Reinigung, dem Austausch von Zubehör oder dem Berühren von beweglichen Teilen.



Berühren Sie niemals sich bewegende Teile.



Tauchen Sie die Motorbasis nicht unter und stellen Sie sie nicht ins Wasser.



Heiße Oberfläche - NICHT berühren

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 der Motorbasis.

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Kaufdatum _____

Gekauft bei _____

Bevor Sie dieses Gerät aus irgendeinem Grund, wie beispielsweise zur Reparatur, zurücksenden, 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 über die Website des Unternehmens oder telefonisch über das Call Center direkt von der Vita-Mix® GmbH erworben haben, wurde Ihr Produkt beim Kauf registriert, und die Garantie Ihres Vitamix-Geräts wurde aktiviert.

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 Militärstützpunkt 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 einige 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, um Ihr Gerät zu registrieren:

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

Ihre Garantie wird von der Vita-Mix® Corporation gewährt. Ihre Rechte aus der Garantie werden nicht eingeschränkt, wenn Sie Ihr Gerät nicht registrieren.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH



WARNHINWEIS: Um das Risiko ernster Verletzungen mit Ihrem Vitamix®-Gerät zu verhindern, sollten Sie die grundlegenden Sicherheitshinweise, wie in den folgenden Beispielen beschrieben, beachten.

LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES MIXGERÄTS ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE.

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch oder in der Nähe von Kindern sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung bzw. Kenntnis geeignet. Wenn beim Gebrauch Kinder oder unerfahrene Personen in der Nähe oder beteiligt sind, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich.
3. Um einen Stromschlag zu verhindern, sollte die Motorbasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht in Betrieb ist, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen sowie vor der Reinigung.
5. Berühren Sie niemals sich bewegende Teile.
6. Betreiben Sie das Gerät NICHT, wenn Stromkabel, Stecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind, es zu einer Fehlfunktion gekommen ist oder das Gerät heruntergefallen oder auf andere Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich für die Untersuchung, die Reparatur, den Austausch sowie für die elektrische oder mechanische Anpassung umgehend an +1 440 235 4840.
7. Veränderungen oder Umbauten an jeglichen Teilen der Motorbasis oder dem Behälter sowie die Nutzung von Bau- oder Zubehöerteilen, die nicht von Vitamix autorisiert sind, können zu Stromschlägen, Feuer oder Verletzungen führen.
8. Versuchen Sie NICHT, die Verriegelung zu umgehen.
9. Die Nutzung von Anbauteilen oder Zubehör, die keine originalen oder für den Gebrauch mit dem Gerät autorisierten Bauteile von Vitamix sind, wie Einmachgläser, können Stromschläge, Feuer oder Verletzungen verursachen.
10. Mixen Sie KEINE heißen Flüssigkeiten im 0,6-l-Behälter.
11. Verwenden Sie den 0,6- oder 1,2-l-Behälter, die Klingenbasis, die Dichtungen oder die Verschlüsse NICHT in der Mikrowelle.
12. Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten im 1,2-l-Behälter können Spritzer oder entweichender Dampf zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Halten Sie Ihre Hände oder andere freiliegende Hautpartien von der Öffnung der Verschlusskappe fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Beginnen Sie immer auf der niedrigsten Stufe, wenn Ihr Gerät über einen Geschwindigkeitsregler verfügt.
14. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
15. Befüllen Sie den Behälter nicht über seine maximale Kapazität hinaus. Der 1,2-l-Behälter sollte maximal zu zwei Dritteln (0,8 l) gefüllt sein, wenn der Stößel während des Mixens zum Einsatz kommt.
16. Verwenden Sie das Gerät NICHT im Freien.
17. Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Tisch oder der Auflage herabhängen oder mit heißen Oberflächen, einschließlich des Herds, in Kontakt kommen.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

18. Halten Sie Ihre Hände und die Utensilien während des Mixens außerhalb des 1,2-l-Behälters, um das Risiko schwerer Verletzungen oder der Beschädigung des Mixgeräts zu verringern. Der Stößel kann während des Mixens im 1,2-l-Behälter verwendet werden. Ein Gummischaber oder -spachtel kann verwendet werden, aber nur, wenn das Mixgerät nicht in Betrieb ist.
19. Die Klingen sind scharf. Lassen Sie bei der Handhabung oder Entfernung des jeweiligen Behälters von der Klingebasis äußerste Vorsicht walten, um Verletzungen zu vermeiden.
20. Um das Verletzungsrisiko zu senken, setzen Sie die Klingebasis niemals ohne den Vitamix-Behälter auf die Motorbasis.
21. Bewahren Sie keine Fremdkörper, z. B. Löffel, Gabeln, Messer oder die Verschlusskappe, im Behälter auf, da dies bei Inbetriebnahme die Klingen oder andere Bauteile des Geräts beschädigen oder zu Verletzungen führen könnte.
22. Arbeiten Sie niemals mit beschädigten Klingen.
23. Arbeiten Sie niemals ohne die Dichtung zwischen der Klingebasis und dem jeweiligen Behälter.
24. Der Verschluss und die Verschlusskappe MÜSSEN fest sitzen, wenn mit dem 1,2-l-Behälter gearbeitet wird. Die Verschlusskappe sollte nur entfernt werden, um Zutaten hinzuzugeben oder den Stößel zu verwenden.
25. Wenn Sie Nussbutter oder Lebensmittel auf Ölbasis herstellen, verarbeiten Sie sie nicht länger als eine Minute, nachdem die Mischung begonnen hat, sich im Behälter zu drehen. Längere Verarbeitungszeiten können zu einer gefährlichen Überhitzung 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.

Wartung und Reparaturen am Gerät oder der Austausch von Komponenten dürfen nur von Vitamix oder einem von Vitamix autorisierten Dienstleister vorgenommen werden.

⚠️ 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.

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

BAUTEILE UND FUNKTIONEN



Überlauföffnung
befindet sich auf der Rückseite der Motorbasis. Sie hält Flüssigkeiten im Fall des Auslaufens vom Motor fern. Wenn Flüssigkeit ausläuft, lesen Sie auf Seite 9 „Tipps und Vorgehensweisen“.

Motorbasis

Pulsfunktion
befindet sich neben der Stoppfunktion am Geschwindigkeitsregler

Geschwindigkeitsregler:
Zur Wahl der Klingengeschwindigkeit von 1 bis 10 (niedrig bis hoch)



Deckel mit Verschlussbügel
Die Dichtung **MUSS** angebracht werden, um bei der Verwendung unterwegs das Auslaufen des 0,6-l-Behälters zu verhindern. (Geeignet für die Reinigung im Oberkorb der Geschirrspülmaschine; **NICHT** in der Mikrowelle verwenden)



0,6-l-Behälter
(geeignet für die Reinigung im Oberkorb der Geschirrspülmaschine; **NICHT** in der Mikrowelle verwenden)



Dichtungen

Ihr Mixergerät wird mit zwei Dichtungen geliefert. Weitere Informationen über die Dichtungen finden Sie auf Seite 9. (Geeignet für die Reinigung im Oberkorb der Geschirrspülmaschine; **NICHT** in der Mikrowelle verwenden)



austauschbare Klingebasis
zur Verwendung mit dem 0,6- und dem 1,2-l-Behälter (geeignet für die Reinigung im Oberkorb der Geschirrspülmaschine; **NICHT** in der Mikrowelle verwenden)



verschlüsselter belüfteter Verschluss
mit abnehmbarer Verschlusskappe (geeignet für die Reinigung im Oberkorb der Geschirrspülmaschine; **NICHT** in der Mikrowelle verwenden)



1,2-l-Behälter
bruchfester Behälter (geeignet für die Reinigung im Oberkorb der Geschirrspülmaschine; **NICHT** in der Mikrowelle verwenden)

Verriegelungsnasen
Beide Behälter verfügen über zwei Verriegelungsnasen, die in den Aussparungen der Motorbasis positioniert werden müssen, damit der Motor läuft.



Stößel

wird verwendet, um die Drehung durch Vermeidung von Lufteinschlüssen im 1,2-l-Behälter aufrechtzuerhalten. Siehe Seite 11. (Geeignet für die Reinigung im Oberkorb der Geschirrspülmaschine)

BEDIENFELD



- 1. Anzeige der Stromversorgung:** Wenn das Stoppsymbol (O) aufleuchtet, bedeutet dies, dass das Gerät eingesteckt ist und Strom fließt. **Stellen Sie vor jedem Mixvorgang sicher, dass der Geschwindigkeitsregler auf das Stoppsymbol (O) weist.** Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht beaufsichtigt wird.

Das Licht am Stoppsymbol auf dem Bedienfeld reagiert auf folgende Weise:

Langsames Blinken: Das Gerät ist eingesteckt, jedoch ist der Behälter nicht ordnungsgemäß in der Motorbasis eingerastet.

Ununterbrochenes Leuchten (kein Blinken): Das Gerät ist eingesteckt, der Behälter ist eingerastet, der Mixvorgang kann beginnen.

Schnelles Blinken: Fehler, der durch folgende Situationen ausgelöst werden kann: (Zurücksetzen erforderlich; siehe Anweisungen unten)

- A. Die Motorbasis ist eingesteckt, während der Geschwindigkeitsregler nicht auf der Stopp-Position (O) steht.
- B. Der Behälter wurde auf das Gerät gesetzt, als der Geschwindigkeitsregler nicht auf der Stopp-Position (O) stand.
- C. Der Behälter wurde während des Betriebs vom Gerät genommen (kann das Anheben des Behälters von der Motorbasis und den Kontaktverlust der Verriegelungsnasen mit der Basis während der Arbeit mit dem Stößel einschließen).

Zum Zurücksetzen:

- A. Stellen Sie sicher, dass beide Verriegelungsnasen am Behälter vollständig in den Aussparungen der Motorbasis sitzen.
- B. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn zurück auf das Stoppsymbol (O).

- 2. Geschwindigkeitsregler:** Wählen Sie die Klingengeschwindigkeit von 1 bis 10 (niedrig bis hoch). **Den Mixvorgang immer mit dem Geschwindigkeitsregler auf der Stopp-Position (O) beginnen.**

Zum Mixen den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe drehen. Zum Anhalten den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn zurück auf die Stopp-Position (O) drehen.

- 3. Puls (Ⓢ):** Durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf die Pulsposition mixt das Gerät bei 50 % der Höchstgeschwindigkeit, solange es sich in dieser Position befindet. Die Pulsfunktion kann verwendet werden, um durch schnelles Drehen des Geschwindigkeitsreglers auf die Pulsposition, Zurückstellen und Wiederholen Zutaten zu zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

TIPPS UND VORGEHENSWEISEN

Dichtungen

Das Mixgerät wird mit zwei Dichtungen geliefert. Die Dichtungen sind austauschbar und eignen sich für folgende Zwecke:

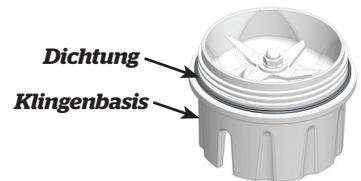
- Während des Mixvorgangs: Bringen Sie eine Dichtung an der Klingebasis an und setzen Sie die Klingebasis auf den jeweiligen Behälter.
- Für unterwegs: Bringen Sie die Dichtung am Deckel mit Verschlussbügel an, bevor der 0,6-l-Behälter aufgesetzt wird.

Die Dichtungen dienen zur Vermeidung von Auslaufen und Verschütten. Wenn Flüssigkeit ausläuft:

- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt auf der Klingebasis sitzt, bevor diese auf den jeweiligen Behälter gesetzt wird.
- Schrauben Sie die Klingebasis vollständig auf den Behälter. Versuchen Sie, die Basis etwas weiter zu schrauben, um sicherzustellen, dass sie fest sitzt.

Halten Sie die Dichtungen sauber, lassen Sie sie nach der Verwendung trocknen und bewahren Sie sie so auf, dass sie nicht verloren gehen.

während des Mixvorgangs



für unterwegs



Zutaten

- Schneiden Sie die Zutaten in etwa 2,5 cm große Stücke.
- Eiswürfel lassen sich besser mixen als zerstoßenes Eis.
- Die Reihenfolge, in der die Zutaten hinzugegeben werden, ist wichtig. Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Behälter.

Betrieb

- Stellen Sie beim Starten des Geräts zunächst für einige Sekunden eine niedrige Stufe (1 oder 2) ein, bis Sie sehen, wie die Klingen „greifen“ oder beginnen, die Zutaten verarbeiten.
- Erhöhen Sie die Geschwindigkeiten gemäß der Angaben im Vitamix-Rezept, sobald die Zutaten beginnen, sich zu drehen. Der Betrieb bei einer niedrigeren Stufe als der empfohlenen kann zum Überhitzen des Motors führen. Lassen Sie das Gerät für die im Rezept angegebene Zeit laufen. Die kleinen Klingen brauchen etwas länger als die größeren Vitamix-Geräte.
- Wenn die Zutaten nicht leicht durch die Klingen laufen, verwenden Sie den Stößel im 1,2-l-Behälter oder fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu. NICHT übermäßig befüllen.
- Den 1,2-l-Behälter nicht mehr als zu zwei Dritteln (etwa 0,8 l) füllen, wenn Sie Gerichte mit dicker Konsistenz zubereiten (z. B. Hummus oder Nussbutter). So bleibt im oberen Teil des Behälters mehr Platz, um den Stößel einzusetzen und bei Bedarf Flüssigkeit hinzuzufügen. Die Gefahr, dass das Gerät überhitzt, wird ebenfalls reduziert.
- Wenn der Behälter von der Motorbasis gehoben oder bewegt wird, schaltet das Gerät automatisch ab. Informationen zum Zurücksetzen finden Sie auf Seite 8.

MIXEN IM 1,2-L-BEHÄLTER

⚠ WARNHINWEIS



Die Teile werden nach längerem Einsatz heiß.

Berühren Sie NICHT die Antriebsnabe auf der Unterseite der Klingebasis oder die Antriebskeilwelle in der Motorbasis.



Beim Mixen von heißen Flüssigkeiten im 1,2-l-Behälter kann entweichender Dampf oder der (herausspritzende) Inhalt zu Verbrühungen führen.

Um den Inhalt zu sichern, verriegeln Sie den Verschluss und die Verschlussklappe vor dem Mixen von heißen Flüssigkeiten im 1,2-l-Behälter ordnungsgemäß.



Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klängen.

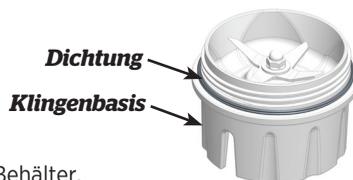
Greifen Sie NICHT während des Betriebs in den Behälter.

Um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie den 1,2-l-Behälter (einschließlich der Klingebasis, der Dichtung, des Verschlusses und der Verschlussklappe) NICHT in der Mikrowelle.



Dieses Symbol entspricht den in Ihrem Kochbuch vorgeschlagenen Rezepten für den 1,2-l-Behälter.

1. Setzen Sie zu Beginn eine Dichtung auf das untere Gewinde der Klingebasis. Die Dichtung sollte eng und gleichmäßig am Gewinde anliegen.
2. Schrauben Sie die Klingebasis im Uhrzeigersinn auf den 1,2-l-Behälter, bis sie gerade fest sitzt. Ziehen Sie nicht zu fest an, da es sonst zum Auslaufen kommen kann.
3. Befüllen Sie den 1,2-l-Behälter gemäß dem Rezept.
4. Setzen Sie den Verschluss auf den 1,2-l-Behälter. Stellen Sie sicher, dass die Verriegelungsnasen auf dem Verschluss im Behälter einrasten.
5. Setzen Sie die Verschlussklappe in die Öffnung des Verschlusses ein. Drehen Sie die Verschlussklappe zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Verschlussklappe nach oben, um sicherzustellen, dass sie fest sitzt.
6. Setzen Sie den 1,2-l-Behälter mit dem Griff in Ihrer Richtung auf die Motorbasis, wenn der Geschwindigkeitsregler auf der Stopp-Position (O) steht. Die Verriegelungsnasen am 1,2-l-Behälter greifen dabei in die Aussparungen der Motorbasis.
7. Beginnen Sie mit dem Mixen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit oder nach links auf Puls drehen. Befolgen Sie die Angaben im Rezept.
8. Warten Sie, bis die Klängen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel und/oder den Behälter von der Motorbasis entfernen.
9. Leeren Sie den Behälter. Schrauben Sie die Klingebasis gegen den Uhrzeigersinn vom Behälter.



STÖSSEL

⚠ ACHTUNG



Risiko von Schäden durch rotierende Klingen.

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

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

Der Stößel, der mit Ihrem Mixgerät geliefert wurde, ist der richtige Stößel für den 1,2-l-Behälter. Verwenden Sie KEINE anderen Stößel von Vitamix mit dem 1,2-l-Behälter.

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, den Sie verwenden, in irgendeinem Winkel die Klingen berührt, darf dieser Stößel NICHT eingesetzt werden. Wenden Sie sich an den Vitamix-Kundenservice oder Ihren Händler/Lieferanten vor Ort, um einen neuen Stößel zu bestellen, der für den Einsatz mit Ihrem 1,2-l-Behälter geeignet ist.

Beim Einsatz zu beachten

-  Halten Sie den Behältergriff während der Arbeit mit dem Stößel fest.
-  Schütteln oder neigen Sie den Behälter oder den Motor während der Arbeit mit dem Stößel NICHT. Wenn der Behälter sich von der Motorbasis löst, leuchtet das Stoppsymbol (O) auf und zeigt so an, dass ein Zurücksetzen erforderlich ist. Siehe Seite 8 für Informationen zum Zurücksetzen.
-  Der Spritzschutz des Stößels und der Verschluss verhindern, dass der Stößel die Klingen berührt, wenn der Verschluss angebracht ist.
-  Der 1,2-l-Behälter sollte nicht zu mehr als zwei Dritteln (0,8 l) befüllt werden, wenn der Stößel beim Mixen verwendet wird.
-  Verwenden Sie den Stößel NICHT länger als 30 Sekunden am Stück, um ein Überhitzen zu vermeiden.
-  Wenn Sie den Stößel nur gerade nach unten richten, können sich die Zutaten möglicherweise nicht drehen. Richten Sie das Ende des Stößels bei Bedarf auf die Behälterwand. Drücken Sie den Stößel NICHT gewaltsam weiter in den Behälter.



MIXEN IM 0,6-L-BEHÄLTER

⚠ WARNHINWEIS



Die Teile werden nach längerem Einsatz heiß.

Berühren Sie NICHT die Antriebsnabe in der Motorbasis oder die Antriebskeilwelle in der Klingebasis.

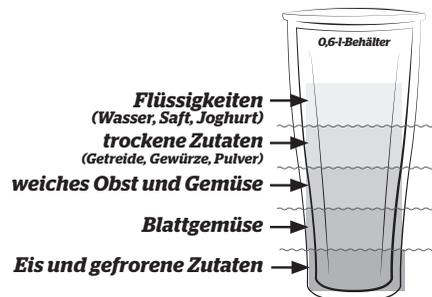
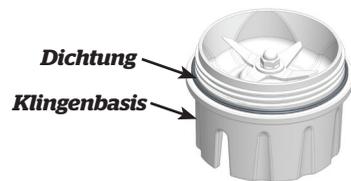
Um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie den 0,6-l-Behälter (einschließlich der Klingebasis oder dem Deckel mit Verschlussbügel) NICHT in der Mikrowelle.

Mixen Sie KEINE heißen Flüssigkeiten im 0,6-l-Behälter.



Dieses Symbol entspricht den in Ihrem Kochbuch vorgeschlagenen Rezepten für den 0,6-l-Behälter.

1. Setzen Sie zu Beginn eine Dichtung auf das untere Gewinde der Klingebasis. Die Dichtung sollte eng und gleichmäßig am Gewinde anliegen.
2. Befüllen Sie den 0,6-l-Behälter gemäß dem Rezept.
3. Schrauben Sie die Klingebasis im Uhrzeigersinn auf den 0,6-l-Behälter, bis sie gerade fest sitzt. Ziehen Sie nicht zu fest an, da es sonst zum Auslaufen kommen kann.
4. Wenn der Geschwindigkeitsregler auf der Stopp-Position (O) steht, drehen Sie den 0,6-l-Behälter um, so dass sich die Klingebasis unten befindet. Entfernen Sie den Behälter von der Motorbasis. Die Verriegelungsnasen auf dem 0,6-l-Behälter greifen in die Aussparungen der Motorbasis.
5. Beginnen Sie mit dem Mixen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit oder nach links auf Puls drehen. Befolgen Sie die Angaben im Rezept.
6. Warten Sie, bis die Klängen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Behälter von der Motorbasis entfernen.
7. Drehen Sie den 0,6-l-Behälter um. Lösen Sie die Klingebasis vom Behälter, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
8. Setzen Sie eine Dichtung auf den Deckel mit Verschlussbügel. Die Dichtung sollte eng und gleichmäßig am Gewinde des Deckels mit Verschlussbügel anliegen.
9. Schrauben Sie den Deckel mit Verschlussbügel im Uhrzeigersinn auf den 0,6-l-Behälter, bis er gerade fest sitzt. Ziehen Sie NICHT zu fest an, da es sonst zum Auslaufen kommen kann.
10. Um den Deckel mit Verschlussbügel zu öffnen, halten Sie den Behälter mit einer Hand, drücken Sie die beiden Nasen auf dem Deckel mit der anderen Hand und heben Sie ihn zum Lösen an.



REINIGUNG UND PFLEGE

Behälter, Verschlüsse, Verschlusskappe, Stößel, Klingebasis und Dichtungen

- sind für den **Oberkorb der Geschirrspülmaschine geeignet**. Die Teile können beschädigt werden, wenn sie nicht im Oberkorb gewaschen werden.
- Entfernen Sie die Klingebasis nach dem Mixen vom Behälter. Reinigen Sie das Gewinde der Klingebasis und die Dichtung gründlich, um die Ansammlung von Zutaten zwischen den Mixvorgängen zu vermeiden. Die Ansammlung von Zutaten kann zu Problemen bei der Entfernung der Klingebasis vom Behälter führen, wenn sie für längere Zeit am Behälter angebracht ist.



Motorbasis

1. Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ WARNHINWEIS



Gefahr eines Stromschlags.

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser.

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



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.
3. Reinigen Sie den Geschwindigkeitsregler gründlich, damit er sich problemlos betätigen lässt. Feuchten Sie einen Baumwolllappen mit einem fettlösenden Reinigungsmittel oder einem Spülmittel an und reinigen Sie die Vertiefungen um die Schalter.
4. Befeuchten Sie einen Baumwolllappen und wischen Sie die Überlauföffnung auf der Rückseite der Motorbasis ab.
5. Trocknen Sie alle Flächen sofort ab. Polieren Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

FEHLERBEHEBUNG

Automatischer Überlastungsschutz

Ihr Vitamix-Gerät verfügt über einen automatischen Überlastungsschutz. Diese integrierte Funktion schützt den Motor und bewahrt Ihr Gerät vor dem Überhitzen. Wenn er aktiviert ist, schaltet der automatische Überlastungsschutz den Motor aus. Dabei ist möglicherweise ein leichter Geruch zu vernehmen. Wenn der Motor ausschaltet, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf die Stopp-Position (O) und lassen Sie das Mixergerät 45 Minuten lang abkühlen.

Den 1,2-l-Behälter nicht mehr als zu zwei Dritteln (etwa 0,8 l) füllen, wenn Sie Gerichte mit dicker Konsistenz zubereiten (z. B. Hummus oder Nussbutter). So bleibt im oberen Teil des Behälters mehr Platz, um den Stößel einzusetzen und bei Bedarf Flüssigkeit hinzuzufügen. Die Gefahr, dass das Gerät überhitzt, wird ebenfalls reduziert.

Verriegelungsschutz

Auf Seite 8 finden Sie Beispiele, wann das Mixergerät zurückgesetzt werden muss, wenn die Verriegelung nicht korrekt verschlossen ist.

GARANTIE

7-jährige umfassende Garantie für das Gerät

1. 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.

3. 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, garantiert Vitamix dem Eigentümer, das eingesandte Gerät oder Teile davon innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt kostenlos zu 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, Warn- 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 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), GEFÄHRDUNGS-HAFTUNG ODER AUS SONSTIGEN GRÜNDEN FÜR BESONDERE, INDIRECTE, BEGLEIT- ODER FOLGESCHÄDEN, UNTER ANDEREM GEWINN- ODER UMSATZEINBUSSEN.

GARANTIE

5. ERLÖSCHEN DER GARANTIE

Unschlagmäßiger, 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, einem Behälter oder einem anderen Bau- oder Zubehörteil genutzt werden, die nicht ausdrücklich von Vitamix zugelassen wurden.

6. AUTORISIERUNG VON RÜCKSENDUNGEN IM RAHMEN DIESER GARANTIE.

Sollten Wartungsarbeiten oder Reparaturen am Gerät oder an Teilen davon notwendig sein, wenden Sie sich telefonisch unter der Rufnummer 00 800 8482 6491 an den Kundendienst von Vitamix. Bei Produkten, die nicht bei Vitamix registriert sind, wird man Sie um die Angabe des Kaufdatums 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 Wartungsarbeiten 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

Falls 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.

7. 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.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Vitamix S30

Anschlusswerte:

220–240 V 50/60 Hz 900–950 W

Abmessungen:

Breite: 15,2 cm

Tiefe: 22,9 cm

Höhe: nur Motorbasis – 20,3 cm

0,6-l-Behälter – 19,1 cm

1,2-l-Behälter – 20,3 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 vervielfältigt noch in jeglicher Form übertragen oder auf irgendeine Weise in einer Datenbank oder einem Abrufsystem gespeichert werden.



VITAMIX® S30

Owner's Manual

Read and save these instructions



Vita-Mix® GmbH
Kurfürstendamm 21
10719 Berlin
Germany
001-800-8482-6491
vitamix.de

CONTENTS

Contents and Symbols	19
Service and Registration	20
Important Instructions for Safe Use	21
Parts and Features	23
Control Panel	24
Blending in the 40 ounce (1.2 L) Container	26
Tamper	27
Blending in the 20 ounce (0.6 L) Container	28
Care, Cleaning and Troubleshooting	29
Warranty	30

SYMBOLS



Warning



Read and understand owner's manual



Electrical shock hazard



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



Never touch moving parts



Do not immerse or place the motor base in water



Hot surface - DO NOT touch

SERVICE AND REGISTRATION

Vitamix Service

Record the model number and serial number of your Vitamix in the spaces provided below for future reference. These numbers can be found on the 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® GmbH 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:

1. 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



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

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

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

WARNING



Electrical Shock Hazard.

Use grounded outlet only.

DO NOT remove ground.

DO NOT use an adapter.

DO NOT use an extension cord.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

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

PARTS AND FEATURES



Overflow Opening is located on the back of the motor base. It directs liquid away from the motor in case of a leak. If you experience leaks, refer to *Tips and Techniques* on page 9.

Motor Base

Pulse Feature is to the left of the stop position on the Variable Speed Control

Variable Speed Control is used to select blade speed from 1 to 10 (low to high)



Flip-Top Lid
The seal **MUST** be in place to avoid leaks when using the 20 ounce (0.6 L) container as a to-go cup.
(top rack dishwasher safe, **DO NOT** use in a microwave)



20 ounce (0.6 L) Container
(top rack dishwasher safe, **DO NOT** use in a microwave)



Seals

Two seals are supplied with your blender. Refer to page 9 for more information about seals.
(top rack dishwasher safe) **DO NOT** use in a microwave)



Interchangeable Blade Base

is used to blend in with the 20 ounce (0.6 L) and 40 ounce (1.2 L) containers
(top rack dishwasher safe) **DO NOT** use in a microwave)



Spill-Proof Vented Lid with removable lid plug
(top rack dishwasher safe) **DO NOT** use in a microwave)



40 ounce (1.2 L) Container
shatter-resistant container
(top rack dishwasher safe, **DO NOT** use in a microwave)

Interlock Tab

Both containers have two interlock tabs that must be positioned in the cutouts in the motor base for the motor to operate.



Tamper

is used to maintain circulation by preventing air pockets in the 40 ounce (1.2 L) container.
See page 11.
(top rack dishwasher safe)

CONTROL PANEL



- 1. Power Indication:** When the stop symbol (O) brightens, this indicates that the machine is plugged in and power is flowing. **Before beginning any blending cycle, always make sure that the variable speed control is pointed at the stop symbol (O).** Unplug the machine whenever it will be left unattended.

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

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

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

Fast flash – error caused by one of the following: (reset required, see instructions below)

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

To Reset:

- A. Make sure that both interlock tabs on the container are fully seated in the cutouts in the motor base.
- B. Turn the variable speed control counterclockwise back to the stop symbol (O).

- 2. Variable Speed Control:** Selects blade rotation speeds from 1 to 10 (low to high). **Always begin the blending with the variable speed control set to the stop symbol (O).** To begin, rotate the variable speed control clockwise to the desired speed setting. To stop, rotate the variable speed control counterclockwise back to the stop symbol (O).
- 3. Pulse (⊕):** Rotating the variable speed control to the pulse position will cause the machine to blend at 50% of high speed for as long as it is held in this position. The pulse feature can be used to chop ingredients by quickly rotating the variable speed control to the pulse position, releasing and repeating until the desired consistency is reached.

TIPS AND TECHNIQUES

Seals

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

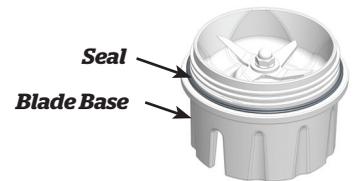
- During the blend - place a seal on the blade base attaching the blade base to either container.
- To travel - place a seal on the flip-top lid before attaching to the 20 ounce (0.6 L) container.

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

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

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

During the Blend



To Travel



Ingredients

- Cut ingredients into 1-inch pieces.
- Cubed ice blends better than crushed ice.
- The order to add ingredients to each container is important. Place ingredients into each container in the order they appear in the recipe.

Operation

- When starting your machine, hold at a low speed (1 or 2) for a few seconds until you see the blades “grab” or begin to process the ingredients.
- Once ingredients begin circulating, increase to the speed recommended in the Vitamix recipe. Operating at a lower speed than suggested can cause the motor to overheat. Blend for the full processing time suggested in the recipe. The smaller blades will take a bit longer than larger Vitamix machines.
- If ingredients are not flowing easily through the blades, use the tamper in the 40 ounce (1.2 L) container, or add more liquid to the blend. DO NOT overfill.
- Do not fill the 40 ounce (1.2 L) container more than two-thirds full (approximately 28 ounces) when blending thick texture recipes (i.e., hummus or nut butters). This allows room at the top of the container to use the tamper, to add liquid to the blend if necessary and will reduce the chances of overheating the unit.
- If the container is lifted or rocked from the motor base during blending, the machine will turn off automatically. See page 8 for reset instructions.

BLENDING IN THE 40 OUNCE (1.2 L) CONTAINER

⚠ WARNING



Parts will become hot with extended use.

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



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

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



Rotating blades can cause severe injury.

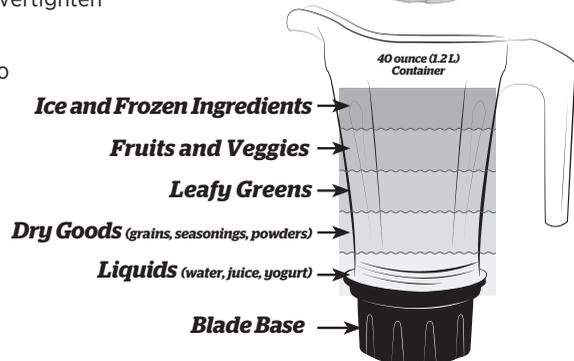
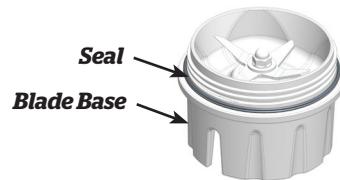
DO NOT reach into container while machine is running.

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



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

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



TAMPER

⚠ CAUTION



Rotating blades can cause damage.

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

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

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

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

Important for use

-  Hold onto the container handle while tamping.
-  DO NOT rock or tip the container on the motor base while tamping. If the container comes off of the motor base, the stop symbol (O) on the control panel will flash, reminding you that reset is necessary. See page 8 for reset instructions.
-  The tamper splash disk and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is in place.
-  The 40 ounce (1.2 L) container should not be more than two-thirds full (28 ounces) if using the tamper during the blend.
-  To avoid overheating, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.
-  Holding the tamper straight up and down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the end of the tamper toward the container walls. DO NOT try to force the tamper deeper into the container.



BLENDING IN THE 20 OUNCE (0.6 L) CONTAINER

⚠ WARNING



Parts will become hot with extended use.

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

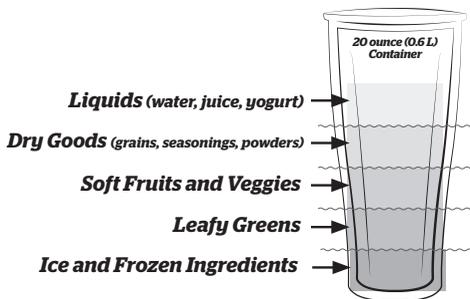
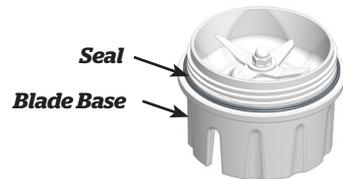
To avoid damage or personal injury, DO NOT use the 20 ounce (0.6 L) container (including the blade base or flip-top lid) in the microwave.

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



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

1. To begin, put a seal on the bottom thread of the blade base. The seal should fit snugly and evenly around the thread.
2. Load the 20 ounce (0.6 L) container according to the recipe.
3. Thread the blade base onto the 20 ounce (0.6 L) container in a clockwise direction just until tight. DO NOT overtighten or leaking can occur.
4. With the variable speed control pointed at the stop symbol (O), invert the 20 ounce (0.6 L) container so the blade assembly is on the bottom. Place the container on the motor base. The interlock tabs on the 20 ounce (0.6 L) container will lower into the cutouts in the motor base.
5. Begin blending by slowly turning the variable speed control to the desired variable speed setting or left of center to pulse. Follow the recipe guidelines to finish the blend.
6. Wait until the blades come to a complete stop before removing the container from the motor base.
7. Invert the 20 ounce (0.6 L) container. Unthread the blade base from the container in a counter-clockwise direction.
8. Put a seal on the flip-top lid. The seal should fit snugly and evenly around the bottom thread of the flip-top lid.
9. Thread the flip-top lid onto the 20 ounce (0.6 L) container in a clockwise direction until just tight. DO NOT overtighten or leaking can occur.
10. To open the flip-top lid, hold the container with one hand, press the two tabs on lid with the other hand and lift up to release.



CARE AND CLEANING

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

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



Motor Base

1. Unplug the power cord.

⚠ WARNING



Electrical shock hazard.

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

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.



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.
3. Thoroughly clean the variable speed dial so it works freely. Moisten a cotton swab with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the control.
4. Moisten a cotton swab and wipe out the overflow opening at the back of the motor base.
5. Immediately dry all surfaces. Polish surfaces with a soft cloth.

TROUBLESHOOTING

Automatic Overload Protection

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

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

Interlock Protection

Refer to page 8 for examples that the blender will need to be reset if the interlock is not properly engaged.

WARRANTY

Full 7-Year 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 vitamix.com/warranty.

3. WHAT IS COVERED.

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

WARRANTY

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event that the Machine or any component part of the Machine needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 001-800-8482-6491. 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.

7. 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.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Vitamix S30

Electrical:

220-240V 50/60Hz 900-950W

Dimensions:

Width: 6 inches (15,2 cm)

Depth: 9 inches (22.9 cm)

Height: Motor base only - 8 inches (20,3 cm)
20 ounce (0,6 L) container - 7.5 in. (19,1 cm)
40 ounce (1,2 L) container - 8 in. (20,3 cm)

When applicable:



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

109420 Rev. A