



PROFESSIONAL SERIES 750

Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Hinweise und
bewahren Sie sie auf



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

INHALT

Inhalt.....	2
Einführung	3
Kundendienst und Registrierung.....	4
Wichtige Anweisungen zum sicheren Gebrauch.....	5
Bauteile und Funktionen.....	8
Bedienfeld.....	11
Über die Klingen.....	13
Stößel.....	14
Verwendung des Stößels.....	16
Hinweise zum Einstellen der Geschwindigkeit.....	17
Betriebsanleitung.....	19
Reinigung und Pflege.....	22
Fehlerbehebung.....	25
Garantie.....	27
Recycling-Informationen.....	30
Notizen.....	31
Garantie.....	32

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch!

Sie werden nun erfahren, wie schnell und einfach eine schmackhafte und gesunde Mahlzeit zubereitet sein 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 das Gerät ausgeschaltet (OFF) und an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch entsprechend den Anweisungen auf Seite 22.

SYMBOLS



Caution



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



Electrical shock hazard



Operate with lid and lid plug in place



High temperature when blending hot liquids.



Read and understand owner's manual



Do not insert items into container while blender is in use



Do not immerse



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

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, wie beispielsweise zur Reparatur, zurücksenden, setzen Sie sich zunächst mit der Kunden-Hotline in Deutschland unter Tel.: 00-800-7482-6491 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® Corporation erworben haben, wurde Ihr Produkt beim Kauf registriert, und die Garantie Ihres Vitamix-Geräts wurde aktiviert.

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

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

1. es von einem Händler erworben haben (international oder in den USA)
2. Ihr Vitamix-Gerät als Geschenk erhalten haben
3. 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 001-800-8482-6491

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

WICHTIGE ANWEISUNGEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH

⚠️ WARNHINWEIS



Zur Vermeidung von Verletzungen.

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

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



1. Lesen Sie alle Hinweise, Sicherheitsmaßnahmen und Warnhinweise, bevor Sie das Mixgerät in Betrieb nehmen.
2. 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 Mixgerät ist NUR ZUM GEBRAUCH IM HAUSHALT bestimmt, nicht zur Zubereitung von Speisen, die zum Verkauf oder für andere kommerzielle Zwecke bestimmt sind. 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.

⚠️ 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.

6. Verwenden Sie das Mixgerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen Fläche ohne Wasserpfützen aufgestellt ist. Vermeiden Sie, dass der Behälter, der Motorsockel oder das Stromkabel mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hinausragen.
7. Befüllen Sie den Behälter nicht über die angegebene Kapazität hinaus. Die maximale Kapazität ist auf dem Behälter angegeben.
8. Beginnen Sie erst dann mit dem Mixen, 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 ANWEISUNGEN 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. Spritzer oder entweichender Dampf können zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Befüllen Sie den Behälter nicht bis zu seiner maximalen Kapazität. Beginnen Sie die Verarbeitung stets auf der niedrigsten Geschwindigkeitseinstellung, Geschwindigkeit 1. Halten Sie die Hände und andere freiliegende Körperteile von der Deckelöffnung entfernt, um mögliche 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 den Behälter 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, z. B. Löffel, Gabeln, Messer oder die Verschlusskappe im Behälter auf. Befindet sich ein Fremdkörper im Mixergerät, wenn dieses eingeschaltet wird, kann das zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

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.

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



14. Betreiben Sie das Mixergerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker 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 daher beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung äußerst vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden.
16. Führen Sie die Hände oder Küchengeräte nicht in das Mixergerät ein, wenn es in Betrieb ist, um dem Risiko schwerer körperlicher Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät entgegenzuwirken. Nachdem der Behälter 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. Wenden Sie sich an einen autorisierten Vitamix-Kundendienst, um es reparieren oder ersetzen zu lassen.

WICHTIGE ANWEISUNGEN ZUM SICHEREN GEBRAUCH

18. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
19. 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. 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 Ersatz von Teilen ist von Vitamix oder einem autorisierten Kundendienst-Mitarbeiter durchzuführen.

WARNHINWEIS



Gefahr eines Stromschlags.

Nur geerdete Steckdosen verwenden.

NIEMALS die Masse entfernen.

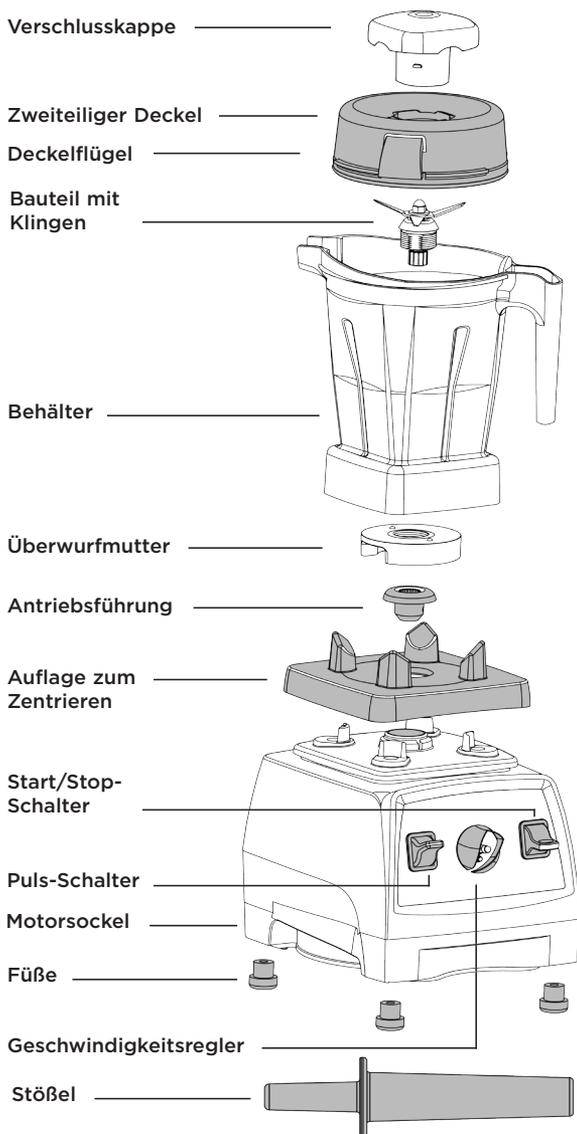
KEINEN Adapter verwenden.

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 MISSBRÄUCLICHE VERWENDUNG IHRES VITAMIX-MIXGERÄTS DAR, DIE DIE GARANTIE AUSSER KRAFT SETZEN KANN UND DAS RISIKO ERNSTER VERLETZUNGEN BIRGT.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN



BAUTEILE UND FUNKTIONEN

⚠ WARNHINWEIS

	<p>Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen.</p> <p>NICHT während des Betriebs in den Behälter greifen.</p>	
---	--	---

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.

Start/Stop-Schalter: Wenn Sie den Start/Stop-Schalter betätigen, wird der Mixvorgang gestartet. Wenn Sie den Start/Stop-Schalter ein weiteres Mal betätigen, wird der Mixvorgang angehalten.

Geschwindigkeitsregler: Der mittige Geschwindigkeitsregler dient zwei Funktionen: der Verwendung der drei Programme und der zehn Geschwindigkeitseinstellungen.

Puls-Schalter (Ⓢ): Der Puls-Schalter kann bei Verwendung der Geschwindigkeitswahl oder der Programme genutzt werden.

Behälter: Deutliche Markierungen für Mengen in Millilitern, Ounces (oz.) und Cups (Tassen).

Zweiteiliger Deckel: Der zweiteilige Deckel lässt sich einfach aufsetzen, abnehmen und reinigen. Verwenden Sie immer den Deckel und die Verschlusskappe im Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.

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

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

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

Stößel: Mithilfe des Stößels können Sie die Verarbeitung sehr dicker und/oder gefrorener Mischungen beschleunigen, die sich nicht mit einem Standard-Mixgerät verarbeiten lassen. Mithilfe des Stößels halten Sie die Zirkulation aufrecht, indem Sie verhindern, dass sich Luft einschließen bilden.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

Befestigen des Deckels: Positionieren Sie den Deckel mit den Deckelflügeln mittig zwischen Ausguss und Griff auf dem Behälter. Drücken Sie den Deckel auf den Behälter, bis dieser einrastet. Der Deckel muss während des Betriebs stets gut befestigt sein, vor allem wenn heiße Flüssigkeiten verarbeitet werden, die Verbrühungen verursachen können. **Schalten Sie das Mixgerät niemals ein, ohne sich zuvor vergewissert zu haben, ob der Deckel fest aufgesetzt ist.**

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

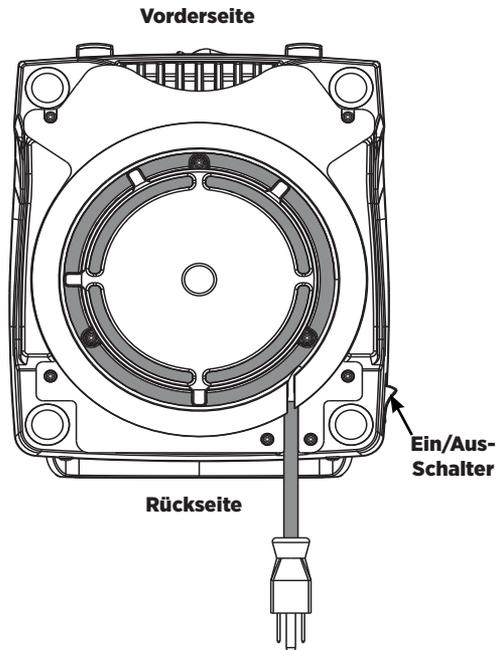
Abnehmen der Verschlusskappe: Drehen Sie die Verschlusskappe entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sie gelöst ist, und heben Sie sie hoch.

Automatischer Überlastungsschutz: Der Motor Ihres Vitamix-Geräts besitzt einen Überhitzungsschutz. Wenn sich der Motor abschaltet, befolgen Sie diese Anweisungen:

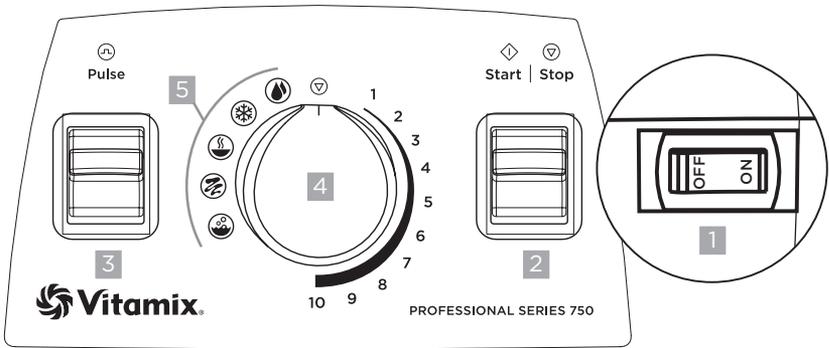
Schalten Sie das Gerät über den Netzschalter 45 Minuten lang aus, um es zurückzusetzen. Diese Dauer verlängert sich, wenn eine erhöhte Raumtemperatur herrscht. Sie können diese Dauer verringern, indem Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, den Behälter entfernen und mithilfe eines auf kalt eingestellten Haartrockners Luft in den mittleren Abschnitt des Unterteils blasen.

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

Unterseite/Kabelhalter: Das Kabel wird durch Plastik-Kabelhalter sicher befestigt. Sie sind flexibel und kehren in ihre ursprüngliche Position zurück, nachdem das Kabel herausgezogen wurde.



BEDIENFELD



1. Ein/Aus-Schalter:

Der Ein/Aus-Schalter (oder Netzschalter) befindet sich unten rechts am Gerät. Über den Ein/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts.

BEVOR Sie das Gerät über den Ein/Aus-Schalter einschalten (I), vergewissern Sie sich, dass die Markierung am Geschwindigkeitsregler auf das Stop-Symbol (⏻) oben zeigt.

Haben Sie das Gerät an eine Steckdose angeschlossen, schalten Sie es über den Ein/Aus-Schalter ein, um es auf den Mixvorgang vorzubereiten. Schalten Sie das Gerät über den Ein/Aus-Schalter über Nacht und wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen aus.

Wurde das Gerät über den Ein/Aus-Schalter ausgeschaltet, um ein Programm zu unterbrechen, warten Sie 30 Sekunden, bis die Stromversorgung wiederhergestellt und der Timer zurückgesetzt wurde, bevor Sie das Gerät über den Ein/Aus-Schalter wieder einschalten.

Wenn die Puls-, Start-/Stop- und Programm-Symbole aufleuchten, ist das Gerät über den Ein/Aus-Schalter eingeschaltet, so dass Strom fließt.

2. Start (⏻)/Stop (⏻)-Schalter:

Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler vom Stop-Symbol (⏻) auf Geschwindigkeit 1 oder eine Programmeinstellung gedreht haben, betätigen Sie den Start/Stop-Schalter, um den Mixvorgang zu beginnen. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters wird der Mixvorgang beendet.

Programme können durch Betätigen des Start/Stop-Schalters jederzeit unterbrochen werden. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters beginnt das Programm von vorne.

BEDIENFELD

⚠ ACHTUNG



Um Verbrennungen zu verhindern, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten immer auf Stufe 1.

Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen.

Um den Inhalt sicher zu verschließen, kontrollieren Sie, ob Deckel und Verschlusskappe ordnungsgemäß angebracht sind, bevor Sie das Gerät starten.

Beginnen Sie immer auf Stufe 1, und steigern Sie die Geschwindigkeit dann langsam auf Stufe 10.



3. Puls-Schalter (⏏):

Geschwindigkeitswahl: Während der Puls-Schalter gedrückt wird, mixt das Gerät in der Geschwindigkeit, die über den Geschwindigkeitsregler eingestellt wurde.

Programme: Die Puls-Funktion kann nach Auswahl eines Programms verwendet werden. Wird nach Auswahl eines Programms der Puls-Schalter gedrückt gehalten, läuft das Gerät mit 50 Prozent der Maximalleistung.

4. Geschwindigkeitsregler:

Der Geschwindigkeitsregler dient zwei Funktionen: der Verwendung der drei Programmeinstellungen und der zehn Geschwindigkeitseinstellungen.

- Verwendung der Programme: Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach links auf das gewünschte Programm.
- Verwendung des Geschwindigkeitsreglers:
 - a. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach rechts auf 1.
 - b. Betätigen Sie den Start/Stop-Schalter.
 - c. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler während des Mixvorgangs nach links oder rechts, um die Geschwindigkeit der Klingen zu erhöhen oder verringern.
 - d. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Mixvorgangs wieder nach oben auf das Stop-Symbol (⏏).

5. Programme:

Ihr Gerät der Professional Serie 750 ist mit fünf Programmeinstellungen für die am häufigsten verwendeten Rezepte ausgestattet. Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler nach links drehen, können Sie ein Programm für Smoothies, gefrorene Desserts, Suppen, Pürees und einen Reinigungsdurchgang wählen. Die Programme sind für diese Rezeptarten optimiert, lassen sich jedoch auch gut für andere Rezepte verwenden.

ÜBER DIE KLINGEN

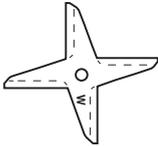
Der Nassklingenbehälter ist im Lieferumfang des Vitamix-Geräts enthalten. Die Klinge ist mit einem „W“ (wet=nass) gekennzeichnet. Diese Klinge können Sie für die meisten Rezepte verwenden. Zusätzliche Behälter mit Trocken- oder Nassklingen sind separat erhältlich.

⚠ WARNHINWEIS

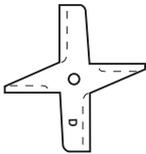


Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen.

NICHT während des Betriebs in den Behälter greifen.



Nassklingenbehälter: Dieser Behälter wurde speziell für die Verarbeitung von Flüssigkeiten, z. B. Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen, Püree und Teig, sowie die Nasszerkleinerung entworfen. 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 die Anleitung für die Verwendung des Geräts mit trockenen Materialien.



Trockenklingenbehälter: Diese Klingen sind deutlich durch ein „D“ (dry = trocken) gekennzeichnet und wurden speziell für die Verarbeitung trockener Materialien wie Körnern, Getreide und Kaffee entworfen. 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 den Behälter nach Bedarf auswechseln.

⚠ ACHTUNG



Bewegliche Teile können bei längerem Gebrauch heiß werden.

NICHT berühren.



STÖSSEL

⚠ ACHTUNG



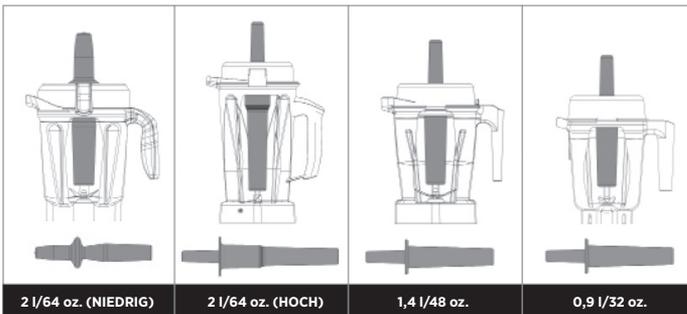
Risiko von Schäden durch rotierende Klingen.

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

So finden Sie den richtigen Stößel für Ihren Behälter

Jede Art Stößel wurde speziell zur sicheren und effektiven Verwendung mit einem bestimmten Behälter entworfen. **Wenn ein Stößel mit Ihrem Behälter mitgeliefert wurde, ist dies der für diesen Behälter geeignete Stößel.** Wenn im Lieferumfang Ihres Behälters kein Stößel enthalten war oder 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 2 l (64 oz.)-Behälter wird der etwa 24,8 cm (9-¾ Zoll) lange Stößel 016041 verwendet.
- Für hohe 2 l (64 oz.)-Behälter wird der der etwa 31,8cm (12-½ Zoll) lange Stößel 000760 verwendet.
- Für 0,9 l- und 1,4 l- (32 und 48 oz.) Behälter wird der der etwa 27,9 cm (11 Zoll) lange Stößel 015033 verwendet.

STÖSSEL

Legen Sie den Deckel auf den leeren Behälter, entfernen Sie die Verschlusskappe und führen Sie den Stößel ein, um herauszufinden, ob Sie einen geeigneten Stößel verwenden. 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 IRGEND EINEM WINKEL IN KONTAKT MIT DEN KLINGEN KOMMT, VERWENDEN SIE DEN STÖSSEL NICHT ZUSAMMEN MIT IHREM BEHÄLTER.

VERWENDUNG DES STÖSSELS

⚠ WARNHINWEIS



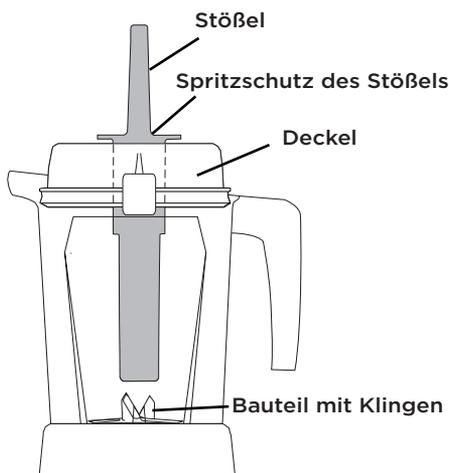
Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen.

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



WICHTIG!

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



HINWEISE ZUM EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT

⚠ ACHTUNG



Um Verbrennungen zu verhindern, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten immer auf Stufe 1.

Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen.

Um den Inhalt sicher zu verschließen, kontrollieren Sie, ob Deckel und Verschlusskappe ordnungsgemäß angebracht sind, bevor Sie das Gerät starten.

Beginnen Sie immer auf Stufe 1, und steigern Sie die Geschwindigkeit dann langsam auf Stufe 10.



Geschwindigkeitswahl

Achten Sie vor Verwendung der Geschwindigkeitswahl immer darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts auf das Stop-Symbol (⏻) oben zeigt.

1. Drehen Sie den Regler nach rechts auf Geschwindigkeit 1.
2. Betätigen Sie den Start/Stop-Schalter, um den Mixvorgang zu beginnen.
3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf die für das jeweilige Rezept gewünschte Geschwindigkeit.
4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Mixvorgangs wieder auf das Stop-Symbol (⏻) oben.

Verwenden Sie die im Rezept angegebene höchste Einstellung so lange wie möglich, um Smoothies, Suppen, Shakes, Gefrorenes, Pürees und Nussbutter zuzubereiten und Getreide zu mahlen. Die Verarbeitungszeiten betragen generell weniger als eine Minute (meist liegen sie unter 30 Sekunden). Eine höhere Geschwindigkeit bewirkt die beste Qualität hinsichtlich des Mahlgrades, sie eignet sich zum Zerkleinern von Eis, gefrorenem Obst, ganzen Früchten oder Gemüse und erzeugt ein feines Mahlgut ohne Klumpen.

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

Wenn die Mischung nicht mehr zirkuliert, kann es sein, dass sich eine Luftblase im Behälter befindet. Führen Sie in diesem Fall den Stößel durch die Verschlusskappe und rühren Sie um, bis es „blubbert“. Wenn dies nicht funktioniert, schalten Sie den Motor mit dem Ein/Aus-Schalter ab. Nehmen Sie den Behälter vom Motorsockel und verwenden Sie einen Gummispatel, um die Luftblase von den Klingen zu entfernen. Setzen Sie den Behälter wieder auf den Motorsockel, setzen Sie den Deckel wieder auf und fahren Sie mit dem Mixen fort.

HINWEISE ZUM EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT

Programme

Die Programmgeschwindigkeit und -dauer variiert. Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch.

- Das Programm für Smoothies (☯) läuft ungefähr 45 Sekunden lang.
- Das Programm für gefrorene Desserts (☼) (Frozen Dessert) läuft ungefähr 55 Sekunden lang.
- Das Programm für heiße Suppen (☺) (Hot Soup) läuft ungefähr 5 Minuten, 45 Sekunden lang.
- Das Programm für Pürees (☻) läuft ungefähr 1 Minute lang.
- Das Reinigungsprogramm (☼) läuft ungefähr 1 Minute lang.

BETRIEBSANLEITUNG

Nassklingenbehälter

Der Nassklingenbehälter wurde speziell für die Verarbeitung von Flüssigkeiten, z. B. Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen, Püree und Teig, sowie die Nasszerkleinerung entworfen.

Bevor Sie diesen Behälter mit der Programmoption oder dem verstellbaren Geschwindigkeitsregler verwenden, achten Sie darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts immer auf das Stop-Symbol (⏻) oben auf dem Regler zeigt.

1. Schalten Sie das Gerät über den Ein/Aus-Schalter ein.
2. Befüllen Sie den Behälter, bevor Sie ihn auf den Motorsockel stellen. Füllen Sie erst Flüssigkeiten und weiche Lebensmittel in den Behälter ein und erst anschließend feste Zutaten und Eiswürfel. Auch wenn es für den Mixvorgang nicht notwendig ist, ist es ratsam, die Lebensmittel zu zerkleinern, um Sie exakter abmessen zu können.
3. Verschließen Sie den zweiteiligen Deckel sicher. 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, insbesondere, wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten.
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 mit dem Geschwindigkeitsregler eine Funktion ein.
 - Geschwindigkeitswahl: Drehen Sie den Regler nach rechts auf 1.
 - Programme: Drehen Sie den Regler nach links auf das gewünschte Programm.
6. Aktivieren Sie die Klingen, indem Sie den Start/Stop-Schalter betätigen. Ihr Behälter kann sich bei der Ausrichtung bewegen.
 - Geschwindigkeitswahl: Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam nach rechts auf die gewünschte Geschwindigkeit.
 - Programme: Die Programmgeschwindigkeit und -dauer variiert. Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch. Programme können durch Betätigen des Start/Stop-Schalters jederzeit unterbrochen werden. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters beginnt das Programm von vorne.
7. Wenn die Mischung nicht mehr zirkuliert, kann es sein, dass sich eine Luftblase im Behälter befindet. Führen Sie in diesem Fall den Stößel durch die Verschlusskappe und rühren Sie um, bis es „blubbert“. Wenn dies nicht funktioniert, schalten Sie den Motor mit dem Ein/Aus-Schalter ab. Nehmen Sie den Behälter vom Motorsockel und verwenden Sie einen Gummispatel, um die Luftblase von den Klingen zu entfernen. Setzen Sie den Behälter wieder auf den Motorsockel, setzen Sie den Deckel wieder auf und fahren Sie mit dem Mixen fort.

BETRIEBSANLEITUNG

8. Gehen Sie beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten und beim Zubereiten von heißen Suppen und Soßen entsprechend sorgfältig vor.

⚠ ACHTUNG		
	<p>Um Verbrennungen zu verhindern, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten immer auf Stufe 1.</p> <p>Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen.</p> <p>Um den Inhalt sicher zu verschließen, kontrollieren Sie, ob Deckel und Verschlusskappe ordnungsgemäß angebracht sind, bevor Sie das Gerät starten.</p> <p>Beginnen Sie immer auf Geschwindigkeitsstufe 1, und steigern Sie die Geschwindigkeit dann langsam auf Stufe 10.</p>	

9. Wegen der Geschwindigkeit des Geräts sind die Verarbeitungszeiten deutlich kürzer als bei gängigen Geräten. Messen Sie die Zeit sorgfältig, bis Sie sich an das Gerät gewöhnt haben, um zu lange Verarbeitungszeiten zu vermeiden.
10. Nachdem Sie mit dem Start/Stop-Schalter die Verarbeitung beendet haben, warten Sie noch, bis sich die Klingen nicht mehr bewegen, bevor Sie den Deckel vom Behälter oder den Behälter vom Motorsockel abnehmen.

Trockenklingenbehälter

Achten Sie vor Verwendung dieses Behälters mit der Programmoption oder der Geschwindigkeitswahl immer darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts auf das Stop-Symbol (⏻) oben zeigt.

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

1. Befüllen Sie den Behälter, bevor Sie ihn auf den Motorsockel stellen.
2. Verschließen Sie den zweiteiligen Deckel sicher. 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 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.
4. Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass das Gerät über den Ein/Aus-Schalter eingeschaltet ist.
5. Stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler eine Funktion ein.
 - Geschwindigkeitswahl: Drehen Sie den Regler nach rechts auf 1.
 - Programme: Drehen Sie den Regler nach links auf das gewünschte Programm.

BETRIEBSANLEITUNG

6. Aktivieren Sie das Gerät, indem Sie den Start/Stop-Schalter betätigen. Der Behälter richtet sich von selbst aus.
 - Geschwindigkeitswahl: Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit.
 - Programme: Die Programmgeschwindigkeit und -dauer variiert. Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch. Programme können durch Betätigen des Start/Stop-Schalters jederzeit unterbrochen werden. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters beginnt das Programm von vorne.

REINIGUNG UND PFLEGE

Behälter

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

Normale Reinigung

Achten Sie vor Verwendung der Geschwindigkeitswahl immer darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts auf das Stop-Symbol (⏹) oben zeigt.

1. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie ein paar Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.
2. Lassen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel einrasten.
3. Nehmen Sie einen der folgenden Vorgänge vor:
 - Geschwindigkeitswahl:
 - a. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1.
 - b. Betätigen Sie den Start/Stop-Schalter.
 - c. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam auf 10.
 - d. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
 - e. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf das Stop-Symbol (⏹) oben.
 - Programm
 - a. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf das Symbol für das Reinigungsprogramm (🌀). Das Reinigungsprogramm (🌀) läuft ungefähr 1 Minute lang.
 - b. Ist das Programm beendet, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf das Stop-Symbol (⏹) oben.
4. Spülen Sie den Behälter aus und lassen Sie ihn abtropfen.

Gründliche Reinigung

1. Füllen Sie Ihren Behälter zur Hälfte mit unverdünntem Essig. Fügen Sie kein Wasser hinzu.
2. Lassen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel einrasten.
3. Schalten Sie das Gerät ein. Beginnen Sie auf der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie diese auf Hoch oder Stufe 10. Lassen Sie das Gerät 5 oder 6 Minuten laufen.
4. Halten Sie das Gerät an.
5. Lassen Sie den Essig 30 Minuten im Behälter.
6. Nach 30 Minuten können Sie den Behälter ausgießen und ausspülen.
7. Untersuchen Sie den Behälter auf sichtbare Rückstände. Sind Rückstände vorhanden, füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und fügen Sie 1 bis 2 Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.

REINIGUNG UND PFLEGE

8. Lassen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel einrasten.
9. Schalten Sie das Gerät ein. Beginnen Sie auf der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie diese auf Hoch oder Stufe 10. Lassen Sie das Gerät 5 oder 6 Minuten laufen.
10. Halten Sie das Gerät an.
11. Gießen und spülen Sie den Behälter aus.

Desinfizieren:

Achten Sie vor Verwendung der Geschwindigkeitswahl immer darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts auf das Stop-Symbol (⏹) oben zeigt.

1. Reinigen Sie das Gerät entsprechend den oben stehenden Anweisungen.
2. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und geben Sie 1 ½ Teelöffel flüssiges Bleichmittel hinzu.
3. Lassen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel einrasten.
4. Nehmen Sie einen der folgenden Vorgänge vor:
 - Geschwindigkeitswahl:
 - a. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1.
 - b. Betätigen Sie den Start/Stop-Schalter.
 - c. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam auf 10.
 - d. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen.
 - e. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf das Stop-Symbol (⏹) oben.
 - Programm
 - a. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf das Symbol für das Reinigungsprogramm (🌀). Das Reinigungsprogramm (🌀) läuft ungefähr 1 Minute lang.
 - b. Ist das Programm beendet, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf das Stop-Symbol (⏹) oben.
5. Lassen Sie die Mischung für weitere anderthalb Minuten im Behälter.
6. Gießen Sie die Bleichmischung in den Abguss. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen.
7. 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 Geschirrspülmittel. 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		
	<p>Gefahr eines Stromschlags. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.</p> <p>Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Stromschlägen oder sogar zum Tode führen.</p>	

2. 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 Baumwollappen mit einem fettlösenden Reinigungs- oder Geschirrspülmittel an und reinigen Sie die Vertiefungen um die Schalter. Trocknen Sie alle Flächen sofort.
5. Reiben Sie das Gerät mit einem weichen Tuch trocken.

FEHLERBEHEBUNG

Der Motor Ihres Vitamix-Geräts verfügt über Funktionen zum Schutz vor Überhitzung und Überspannung während des Gebrauchs. Beide Funktionen schalten den Motor ab. Es kann zu leichter, vom Motor ausgehender Geruchsentwicklung kommen. Wenn der Motor sich aufgrund einer Überhitzung während des Mixvorgangs abschaltet, lassen Sie das Gerät 20-45 Minuten lang abkühlen, bevor Sie erneut mit dem Mixen beginnen. Sollten danach noch immer Schwierigkeiten auftreten, wenden Sie sich unverzüglich an ihren Vertreter vor Ort, um weitere Anweisungen zu erhalten.

FEHLERBEHEBUNG

So verhindern Sie eine „Überlastung“ Ihres Vitamix-Geräts:

- Bereiten Sie nur Rezepte von Vitamix zu, bis Sie mit dem Gerät vertraut sind.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine niedrigere Geschwindigkeit als empfohlen.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine höhere Geschwindigkeit als empfohlen.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine längere Verarbeitungszeit als empfohlen.
- Verwenden Sie den Stößel, um dickere Mischungen zu verarbeiten und Zutaten zu bewegen und durch die Klingen zu drücken.

Lösen der Überwurfmutter

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

GARANTIE

7-jährige umfassende Garantie für das Gerät

1. PRODUKTREGISTRIERUNG.

Die Vita-Mix® GmbH („Vitamix“) möchte Sie ermuntern, Ihr gekauftes Gerät zu registrieren. Die Registrierung kann per E-Mail an service@vitamix.de oder telefonisch unter 001-800-8482-6491 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?

Vitamix garantiert dem Eigentümer, sollte dieses Gerät (**ein „Gerät“ besteht aus einem Motorsockel 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 Garantireparaturen 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. 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 GEWINN- ODER UMSATZEINBUSSEN.

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

5. ERLÖSCHEN DER GARANTIE.

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

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

6. AUTORISIERUNG VON RÜCKSENDUNGEN IM RAHMEN DIESER GARANTIE.

Sollten Arbeiten oder Reparaturen am Gerät oder an Teilen davon notwendig sein, wenden Sie telefonisch unter der Rufnummer 001-800-8482-6491 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. Für Produkte, die von dieser Garantie abgedeckt sind, erhalten Sie eine Rücksendegenehmigungsnummer sowie aktuelle Anweisungen für den Versand. 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.

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.

GARANTIE

HINWEISE FÜR KUNDEN IN DEUTSCHLAND:

Bitte setzen Sie sich vor Einsenden Ihres Geräts telefonisch (001-800-8482-6491) 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.

Adresse für Reparaturen:

Holländer & Zacharias GbR
Vita-Mix Service Centre Deutschland
Flinschstraße 35
60388 Frankfurt
Deutschland

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

RECYCLING-INFORMATIONEN

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

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.



NOTIZEN

GARANTIE

Professional Serie 750

Motor:

PS-Motor mit \approx 2,2-Spitzen-Ausgangsleistung

Anschlusswerte:

220 – 240 V, 50/60 Hz, 1.200 - 1.400 W

Abmessungen:

Höhe: 44,2 cm/17,4 Zoll.

Breite: 19,6 cm/7,7 Zoll.

Tiefe: 23,9 cm/9,4 Zoll

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
001-800-8482-6491

vitamix.de

©2013 Vita-Mix® Corporation. Diese Publikation darf ohne schriftliche Genehmigung der Vita-Mix® Corporation weder ganz noch teilweise reproduziert oder in jeglicher Form übertragen oder auf irgendeine Weise in einer Datenbank oder einem Abrufsystem gespeichert werden.

Gedruckt in den USA.

104803 TBD



PROFESSIONAL SERIES 750

Owner's Manual

Read and save these instructions



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

CONTENTS

Contents	34
Let's Get Started	35
Service and Registration	36
Important Instructions for Safe Use	37
Parts and Features	40
Control Panel	43
About the Blades	45
Tamper	46
How to Use the Tamper	48
Hints for Setting Speeds	49
Operating Instructions	51
Care and Cleaning	54
Troubleshooting	57
Warranty	59
Recycling Information	62
Notes	63
Warranty	64

LET'S GET STARTED

Congratulations!

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

Please read all the safety information, warnings and instructional material found in this booklet before getting started. Set your Vitamix machine on a dry, level surface. Make sure 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 54 to prepare your machine for use. Always clean your machine before you first use it.

SYMBOLS



Caution



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



Electrical shock hazard



Operate with lid and lid plug in place



High temperature when blending hot liquids.



Read and understand owner's manual



Do not insert items into container while blender is in use



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.

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

Your machine is not yet registered with Vitamix if you:

1. Purchased from a Dealer (internationally or in the United States)
2. Purchased from a military base
3. Purchased from a retail or wholesale store
4. Received your Vitamix machine as a gift
5. Are not the original owner of the machine

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

Choose one of these easy ways to register your machine:

1. Online at www.vitamix.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 Injury.

Read and understand instruction manual before using this machine.

Basic safety precautions should be followed, including the following.



1. Read all instructions, safeguards, and warnings before operating blender.
2. This blender is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and is not intended to be used to prepare food for commercial sale or in other commercial uses.
3. This blender is 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.
4. 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.

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.

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.
7. Do not fill the container beyond its stated capacity. The maximum capacity is marked on the container.
8. Always begin blending with lid and lid plug firmly in place. Do not operate blender with the lid removed. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.

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 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.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard.

Always disconnect power before cleaning 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.



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.
16. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the container is removed from the motor base and the blades are not moving.
17. Do not operate with loose or damaged blades. Do not remove blade assembly from the container. Contact your nearest Vitamix authorized service representative for service or replacement.

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 authorised service representative.

WARNING



Electrical Shock Hazard.

Use an earthed outlet only.

DO NOT remove earth.

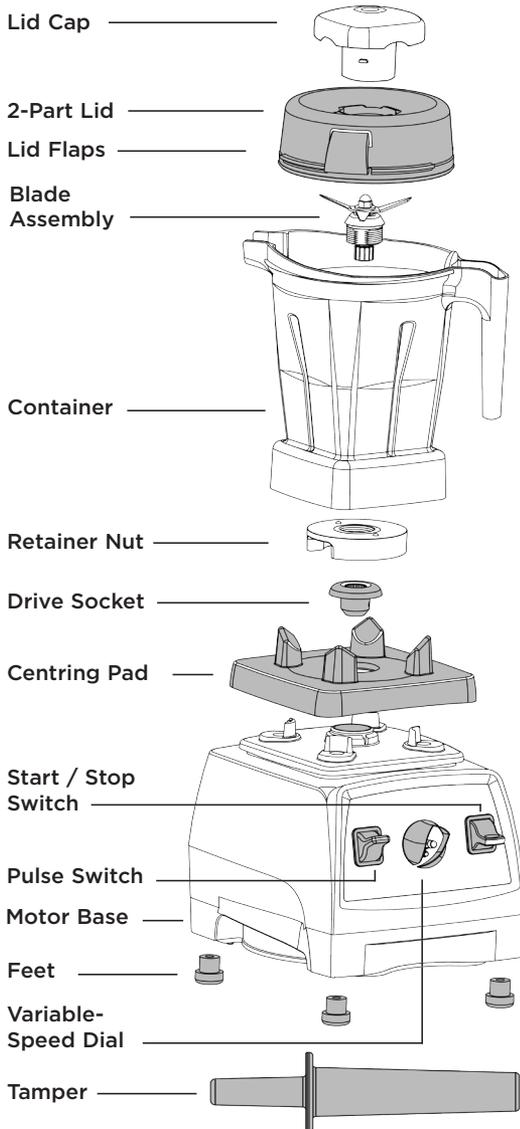
DO NOT use an adaptor.

DO NOT use an extension cable.

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

NOTICE: FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND 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



PARTS AND FEATURES

⚠ WARNING



Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

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



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.

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

Variable-Speed Dial: The centre Variable-Speed Dial serves two functions: the use of three programmes or the use of ten variable-speed settings.

Pulse Switch (⏻): The Pulse Switch can be used when using Variable Speeds or Programmes.

Container: Millilitres, ounces and cups are clearly marked.

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

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

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

Lid Cap: Insert through the lid and secure by turning clockwise. Remove the lid cap to use the tamper or to add ingredients.

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

PARTS AND FEATURES

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 onto the container until it locks into place. The lid must always be secured when processing, especially when blending hot liquids that may scald. **Never operate the blender without checking to make sure that the lid is securely locked in place.**

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

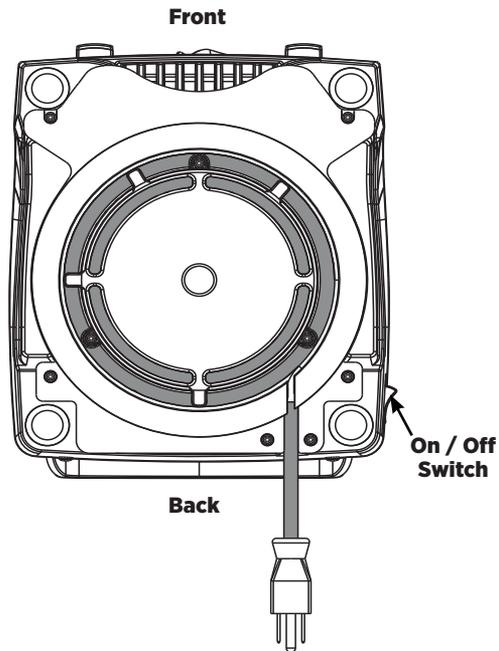
To Remove the Lid Cap: Rotate the lid cap anti-clockwise from the “locked” to the “unlocked” position and lift out.

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

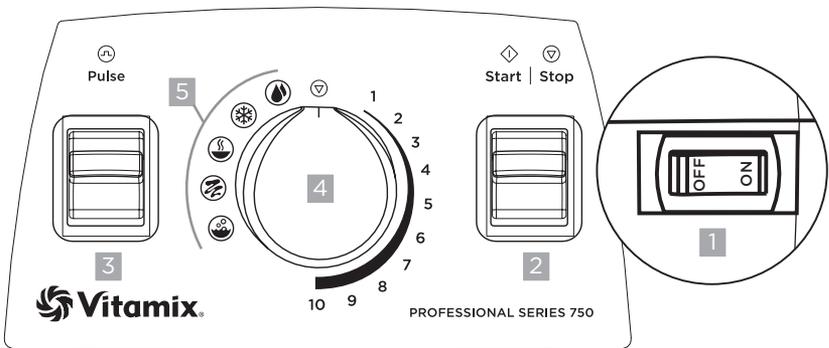
Turn off the power switch for up to 45 minutes to reset. The reset time will be extended if high room temperatures exist. To reduce the reset time, unplug the machine, remove the container and blow air into the centre section of the bottom with a hair dryer on the cool setting.

Power Cable: Your machine is equipped with a long power cable. Store the unused portion neatly underneath.

Bottom View / Cable Wrap: Plastic cable retainers hold the cable securely. They are flexible and return to position after the cable is lifted out.



CONTROL PANEL



1. On / Off Switch:

The On / Off (or Power) Switch is located on the lower right-hand side of the machine. The On / Off Switch controls the power to the machine.

BEFORE moving the On / Off Switch to the On (I) position, make sure that the marker on the Variable Speed Dial is pointed at the Stop Symbol (⊖) at the top of the dial.

After plugging in the unit, move the On / Off Switch to the On position to ready the machine for blending. Move the On / Off Switch to the Off position at night and whenever the machine is left unattended.

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

When the Pulse, Start / Stop, and Programme Symbols brighten, the On / Off Switch is in the On position and power is flowing.

2. Start (⬠) / Stop (⊖) Switch:

After the marker on the Variable-Speed Dial is rotated from the Stop Symbol (⊖) either to Variable Speed 1 or a Programme setting, press the Start / Stop Switch to start the machine and initiate the blending process. Pressing the Start / Stop Switch again will stop the blending process.

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

CONTROL PANEL

⚠ CAUTION



To Avoid Possible Burns, Never Start on Speeds Above 1 when Processing Hot Liquids.

Escaping steam, splashes or contents may scald.

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

Always start on Variable 1, then slowly increase to 10.



3. Pulse Switch (⏏):

Variable Speed: 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.

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

4. Variable-Speed Dial:

The Variable-Speed Dial serves two functions: the use of five programme settings or ten variable-speed settings.

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

5. Programmes:

Your Professional Series 750 is equipped with five programme settings for the most commonly used recipes. Rotating the Variable-Speed Dial left of centre allows you to select a programme for Smoothies, Frozen Desserts, Soups, Purées and a Cleaning cycle. These programmes are optimised for these recipe categories, but may also work well with other recipe choices.

ABOUT THE BLADES

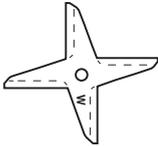
The wet-blade container comes as standard with the Vitamix machine. The blade is identified by a “W” for wet. This blade is used for most of your recipes. Additional containers with wet or dry blades may be purchased separately.

⚠ WARNING

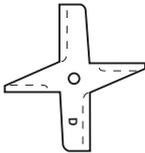


Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

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



Wet-Blade Container: Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soup, purees, batter, 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.

⚠ CAUTION



Moving Parts May Become Hot with Extended Use.

DO NOT touch.



TAMPER

⚠ CAUTION



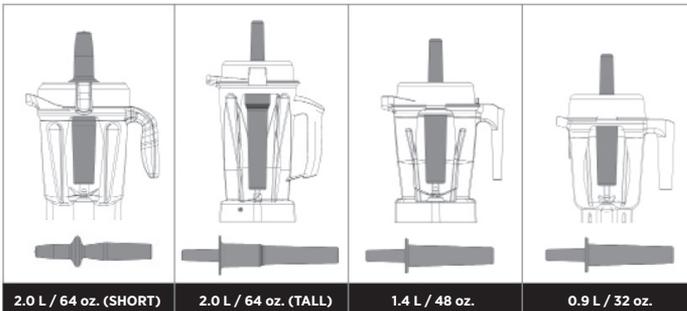
Rotating Blades Can Cause Damage.

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

How to Determine the Tamper to 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 in the illustration below.

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



- 2.0 L (64 oz.) Short Containers use Tamper 016041 that is approximately 24.8 cm (9-¾ inches) long.
- 2.0 L (64 oz.) Tall Containers uses Tamper 000760 that is approximately 31.8 cm (12-½ inches) long.
- 0.9 L and 1.4 L (32 oz. and 48 oz.) Containers use Tamper 015033 that is approximately 27.9 cm (11 inches) long.

TAMPER

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

HOW TO USE THE TAMPER

⚠ WARNING



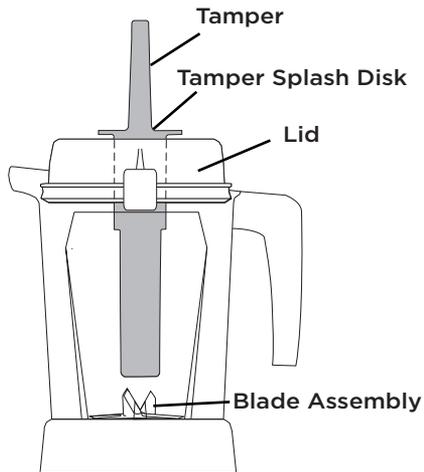
Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

- **DO NOT** put hands, spatulas etc. into 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 cap, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid cap 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

⚠ CAUTION



To Avoid Possible Burns, Never Start on Speeds Above 1 when Processing Hot Liquids.

Escaping steam, splashes or contents may scald.

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

Always start on Variable 1, then slowly increase to 10.



Variable Speed

Before using the Variable-Speed option, always begin with the Variable-Speed Dial marker pointing to the Stop Symbol (⊘) at the top of the dial.

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

Use the highest setting 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.

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

HINTS FOR SETTING SPEEDS

Programmes

Programme blending speeds and duration vary and will stop automatically at the end of the programme.

- The Smoothie (☉) programme runs for approximately 45 seconds.
- The Frozen Dessert (☼) programme runs for approximately 55 seconds.
- The Hot Soup (☽) programme runs for approximately 5 minutes, 45 seconds.
- The Purée (☿) programme runs for approximately 1 minute.
- The Cleaning (♁) programme runs for approximately 1 minute.

OPERATING INSTRUCTIONS

Wet-Blade Container

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

Before using this container with programmes or the Variable-Speed option, always begin with the Variable-Speed Dial pointing to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

1. Move the On / Off switch to the On position.
2. Load the container before placing it on the motor base. Place liquids and soft foods in the container first, then solid items and, finally, ice. Although not necessary for blending, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measurement of ingredients.
3. Fasten the 2-part lid securely. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid cap opening). Make sure that the lid is securely latched, especially when blending hot ingredients.
4. With the motor off, set the wet-blade container on the motor base by aligning it over the centring pad. Never attempt to put a container onto an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
5. Use the Variable-Speed dial to select a function.
 - Variable Speed - Rotate the dial to the right of centre to Variable Speed 1.
 - Programmes - Rotate the dial to the left of centre to the desired programme.
6. Activate the blades by pressing the Start / Stop Switch. Your container may shift as it is aligned.
 - Variable Speed - slowly rotate the Variable-Speed Dial to the right to the desired speed.
 - Programmes - The programme blending speeds and duration vary and will stop automatically at the end of the programme. Programmes can be interrupted by pushing down the Start / Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start / Stop switch, the programme will start at the beginning.
7. If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. To resolve, insert the tamper through the lid cap and stir until it “burps”. If this does not work, press the On / Off switch to stop the motor. Remove the container from the motor base and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Return the container to the motor base, replace the lid and continue blending.

OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

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

Dry-Blade Container

Before using this container with programmes or the Variable-Speed option, always begin with the Variable-Speed Dial pointing to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.

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

1. Load the container before placing it on the motor base.
2. Fasten the 2-part lid securely. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid cap opening).
3. With the motor off, set the dry-blade container on the motor base by aligning it over the centring pad. Never attempt to put a container onto an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
4. To begin, make sure that the On / Off switch is in the On position.
5. Use the Variable-Speed dial to select a function.
 - Variable Speed - Rotate the dial to the right of centre to Variable Speed 1.
 - Programmes - Rotate the dial to the left of centre to the desired programme.

OPERATING INSTRUCTIONS

6. Activate the machine by pressing the Start / Stop Switch. Your container will shift and align itself.
 - Variable Speed - slowly increase the Variable Speed to the desired speed.
 - Programmes - The programme blending speeds and duration vary and will stop automatically at the end of the programme. Programmes can be interrupted by pushing down the Start / Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start / Stop switch, the programme will start at the beginning.

CARE AND CLEANING

Container

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

Normal Cleaning

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

1. Fill the container half full of warm water and add a few drops of washing-up liquid to the container.
2. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
3. Perform one of the following procedures:
 - Variable Speed:
 - a. Rotate the Variable-Speed dial to 1.
 - b. Press the Start / Stop switch.
 - c. Slowly increase variable speed to 10.
 - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
 - e. Rotate the Variable-Speed dial to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.
 - Programme
 - a. Rotate the Variable-Speed dial to the Cleaning (🧼) programme icon. The Cleaning (🧼) programme will run for approximately 1 minute.
 - b. After the programme stops, rotate the Variable-Speed dial to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.
4. Rinse and drain the container.

Deep Cleaning

1. Fill your container 1/2 full with undiluted vinegar. Do not add water.
2. Snap or push the complete 2-part lid into locked position.
3. Turn the machine on. Start on the lowest speed and increase the speed to High or Variable 10. Allow the machine to run for 5 to 6 minutes.
4. Stop the machine.
5. Allow the vinegar to sit in the container for 30 minutes.
6. After 30 minutes, dump and rinse the container.
7. Visually inspect for residue. If residue is present, fill container 1/2 full with water. Add 1 to 2 drops of dishwashing liquid.

CARE AND CLEANING

8. Snap or push the complete 2-part lid into locked position.
9. Turn the machine on. Start on the lowest speed and increase to High or Variable 10. Allow the machine to run for 30 seconds.
10. Stop the machine.
11. Dump and rinse the container.

To Sanitise:

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

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container half full of water and add 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Perform one of the following procedures:
 - Variable Speed:
 - a. Rotate the Variable-Speed dial to 1.
 - b. Press the Start / Stop switch.
 - c. Slowly increase variable speed to 10.
 - d. Run the machine for 30 to 60 seconds.
 - e. Rotate the Variable-Speed dial to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.
 - Programme
 - a. Rotate the Variable-Speed dial to the Cleaning (🌀) programme icon. The Cleaning (🌀) programme will run for approximately 1 minute.
 - b. After the programme stops, rotate the Variable-Speed dial to the Stop Symbol (⏹) at the top of the dial.
5. Allow the mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
6. Pour out bleach mixture. Allow container to air dry.
7. Do not rinse after sanitising.

Lid, Lid Cap and Tamper

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

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

CARE AND CLEANING

Motor Base

1. Unplug the power cable.

⚠ WARNING		
	<p>Electrical Shock Hazard. Unplug before cleaning machine. Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.</p>	

2. 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

Your Vitamix motor is designed to be protected from overheating and over-current conditions during use. Both features will shut off the motor. The motor will possibly emit a slight odour. If the motor shuts off due to overheating while blending, allow the machine to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle. If you continue to experience problems after following these instructions, contact your local distributor immediately for instructions.

TROUBLESHOOTING

Tips to prevent “overloading” your Vitamix machine:

- Only process Vitamix recipes when learning to use the machine
- Do not process recipes at lower speeds than those recommended
- Do not process recipes at higher speeds than those recommended
- Do not process recipes for 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 holds the blade assembly securely in place, **DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER**. Contact your local dealer or distributor immediately for instructions.

WARRANTY

7-Year Full Machine Warranty

1. PRODUCT REGISTRATION.

Vita-Mix® 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.

3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Machine (a **“Machine”** consists of a **motor base and any containers purchased together**) fails within 7 years from the date of purchase due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Machine or component part of the Machine free of charge.

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

4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE ARE THE EXCLUSIVE REMEDIES OF PURCHASER AND THE SOLE LIABILITY OF VITAMIX UNDER THIS WARRANTY. NO EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX IS AUTHORIZED TO MAKE ANY ADDITIONAL WARRANTY OR ANY MODIFICATION TO THIS WARRANTY WHICH MAY BE BINDING UPON VITAMIX. ACCORDINGLY, PURCHASER SHOULD NOT RELY UPON ANY ADDITIONAL

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.

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

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event that the Machine or any component part of the Machine needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 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 and up-to-date shipping instructions. 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.

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

WARRANTY

INSTRUCTIONS FOR CUSTOMERS IN GERMANY:

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.

Shipping address for repair:

Holländer & Zacharias GbR

Vita-Mix Service Centre Deutschland

Flinschstraße 35

60388 Frankfurt

Deutschland

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

RECYCLING 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

WARRANTY

Professional Series 750

Motor:

≈ 2.2 peak output horsepower motor

Electrical:

220-240 V, 50 / 60 Hz, 1200 - 1400 W

Dimensions:

Height: 44.2 cm / 17.4 in.

Width: 19.6 cm / 7.7 in.

Depth: 23.9 cm / 9.4 in.

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

©2013 Vita-Mix® Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, or stored in a database or retrieval system, without the written permission of the Vita-Mix® Corporation.

Printed in the U.S.A.

104803 TBD