



VITAMIX® BLENDERS

Owner's Manual

Read and save these instructions

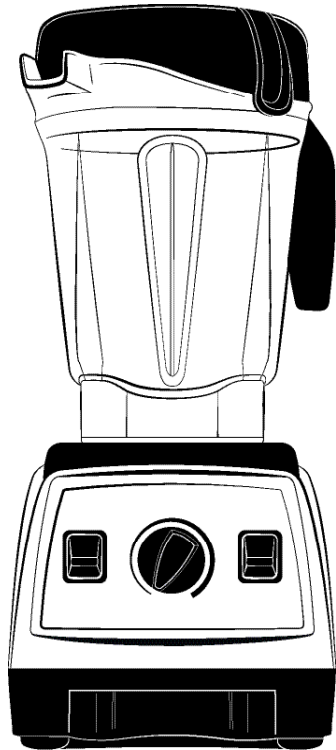
Models:

7500

Pro-300

Pro-750

Creations Elite



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

vitamix.com

CONTENTS

| | |
|--------------------------------|----|
| Contents | 2 |
| Let's get started | 3 |
| Service and Registration | 4 |
| Important Safeguards | 5 |
| Parts and Features | 8 |
| Control Panel | 11 |
| About the Blades | 14 |
| Tamper | 15 |
| How to Use the Tamper | 16 |
| Hints for Setting Speeds | 17 |
| Operating Instructions | 18 |
| Operating Instructions | 19 |
| Care and Cleaning | 20 |
| Troubleshooting | 22 |
| Specifications | 28 |

LET'S GET STARTED

Congratulations!

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

Before first use:

1. Please read all the safety information, warnings and instructional material found in this booklet.
2. Set your Vitamix machine on a dry, level surface.
3. Carefully remove the cable tie on the power cord.
4. Make sure the On/Off switch is set to Off. Plug the machine into an grounded electrical outlet.
5. Follow the cleaning instructions on page 20 to prepare your machine for use.

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 Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840, email service@vitamix.com, or contact your local dealer.

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 in the United States, Canada, United Kingdom, or Ireland
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 vitamix.com/warranty
2. Email service@vitamix.com
3. Call 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840, press option 2

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS



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. 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 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. Call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or email service@vitamix.com at once for examination, repair, replacement, or electrical or mechanical adjustment. If purchased outside the U.S.A. or Canada, contact your local Vitamix dealer.
7. Alteration or modification of any part of the blender base or container, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury.
8. 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.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter.
11. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
12. 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 Vitamix blender is not running.
13. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
14. Blades are sharp. Handle or remove blade and blade assembly from the container with extreme care to avoid injury. To reduce the risk of injury, never place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container.

IMPORTANT SAFEGUARDS

15. Do not leave foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid plug, in the container as this will damage the blades and other components when starting the machine and may cause injury.
16. Never attempt to operate with damaged blades.
17. Always operate blender with lid and lid plug firmly in place. The lid plug should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.
18. When blending hot liquids or ingredients, use caution; spray or escaping steam may cause scalding and burns. Do not fill container to the maximum capacity. Always begin processing on the lowest speed setting, variable speed 1. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.
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 dangerous overheating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

|  WARNING | | |
|--|--|---|
|  | <p>To Avoid Injury. Read and understand instruction manual before using this machine.</p> |  |

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard.

Use grounded outlet only.

DO NOT remove ground.

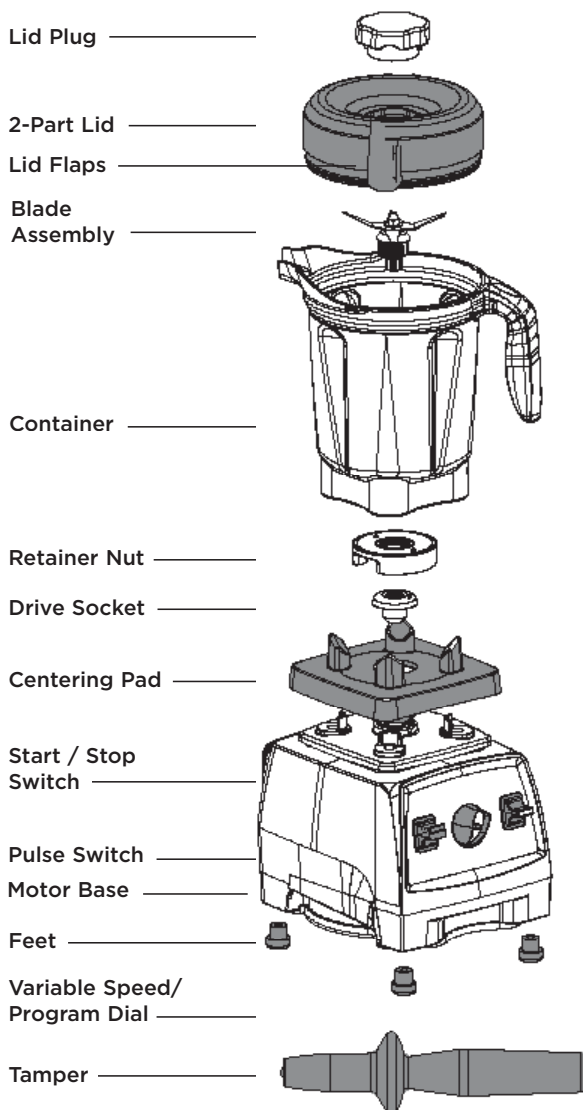
DO NOT use an adapter.

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



PARTS AND FEATURES

⚠ WARNING



Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

DO NOT reach into container while machine is running.



On / Off Switch (not shown): The On / Off (or Power) Switch is on the right-hand side of the machine base. This switch controls the power to the machine.

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

Variable Speed/Program Dial: The Variable Speed Dial selects blade rotation speeds from 1 to 10 (low to high). The Pro-750 has 5 programs to the left of center on the variable speed/program dial.

Pulse Switch (⏏): The Pulse Switch can be used when blending with Variable Speeds or Programs (Pro-750 only).

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

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

Tamper: Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets during blending.

2-Part Lid: Always use the lid and the lid plug during blending.

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

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

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

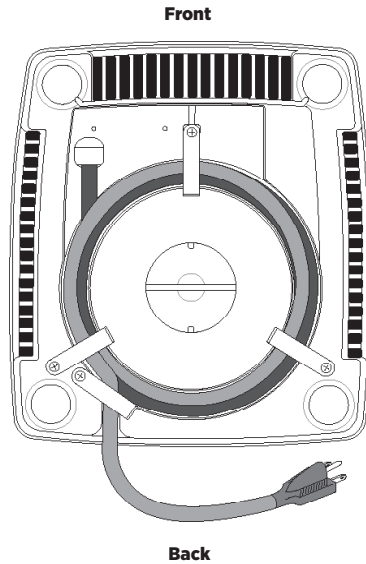
To Remove the Lid Plug: Rotate the lid plug counterclockwise from the “locked” to “unlocked” position and lift out.

PARTS AND FEATURES

Automatic Overload Protection: Your Vitamix motor is designed to protect itself from overheating. If the motor shuts off turn off the power switch for up to 45 minutes to reset. Reset time will be extended if high room temperatures exist. To reduce the reset time, unplug the machine, remove the container, and blow air into the center section of the bottom of the bottom with a hair dryer on the cool setting.

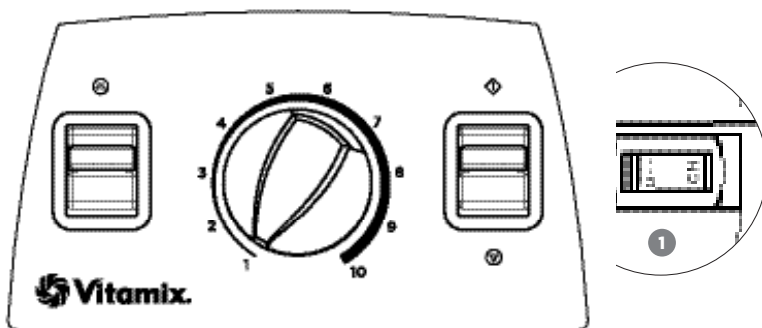
Power Cord: Your machine is equipped with a long power cord. Store the unused portion neatly underneath.

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



CONTROL PANEL

7500, Pro-300 and Creations Elite Models



1. On/Off Switch:

The On/Off (or Power) Switch is on the right-hand side of the machine base. The On/Off Switch controls the power to the machine. **BEFORE moving the On/Off Switch to the On (I) position, make sure the Start/Stop Switch is in the Stop (Ⓢ) position and the Variable Speed Dial is to the far left, pointed at number 1.** Move the On/Off Switch to the Off position whenever the machine will be left unattended.

2. Start (Ⓢ)/Stop (Ⓢ) Switch:

Before blending, make sure that the Variable Speed Dial is pointed at 1. Lifting the Start/Stop Switch to the Start Position (Ⓢ) initiates the rotation of the blades and begins the blending process. Pressing down on the Start/Stop Switch to the Stop Position (Ⓢ) will stop the blending process.

3. Variable Speed Dial:

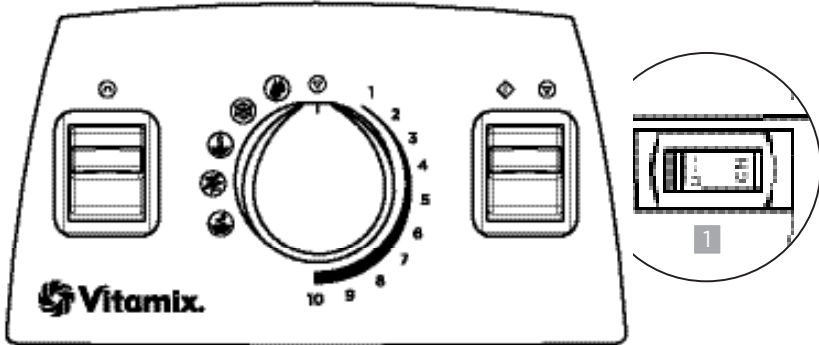
The Variable Speed Dial selects blade rotation speeds from 1 to 10 (low to high). **Always begin the blending process with the Variable Speed Dial set to 1.** Make sure that the On/Off Switch is in the On (I) position. Move the Start/Stop Switch to the Start (Ⓢ) position. Rotate the Variable Speed Dial to the desired speed setting. To stop the machine, rotate the Variable Speed Dial back to 1 and move the Start/Stop Switch back to the Stop (Ⓢ) position. If the Variable Speed function is not working and the blades only rotate at the lowest speed (Variable Speed 1) the blender must be reset. Refer to Troubleshooting on Page 22 for instructions.

4. Pulse Switch (⚡):

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.

CONTROL PANEL

Pro-750 Models



1. On / Off Switch:

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



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 Program, press the Start / Stop Switch to start the machine and initiate the blending process. Pressing the Start / Stop Switch again will stop the blending process.

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

CONTROL PANEL

Pro-750 Models (continued)

| ⚠ 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 1, then slowly increase to 10.</p> |  |

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.

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

4. **Variable Speed Dial:**

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

- To use programs: rotate the Variable Speed Dial to the left to the desired program.
- To use Variable Speed:
 - a. Rotate the Variable Speed dial 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. **Programs:**

The Pro-750 is equipped with five program settings for the most commonly used recipes. Rotating the Variable Speed Dial left of center allows you to select a program for Smoothies, Frozen Desserts, Soups, Purées and a Cleaning cycle.

ABOUT THE BLADES

The Vitamix machine comes standard with the wet blade container. The blade is identified by a “W” for wet. This blade is used for most of your recipes.

⚠ WARNING



Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

DO NOT reach into container while machine is running.



Wet Blade Container: Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soups, purees, batters, and for wet chopping. The wet blades can also process grain and knead dough, but they are not quite as efficient as the dry blades in this application. See instructions for dry container use.



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

⚠ CAUTION



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 use with Your Container

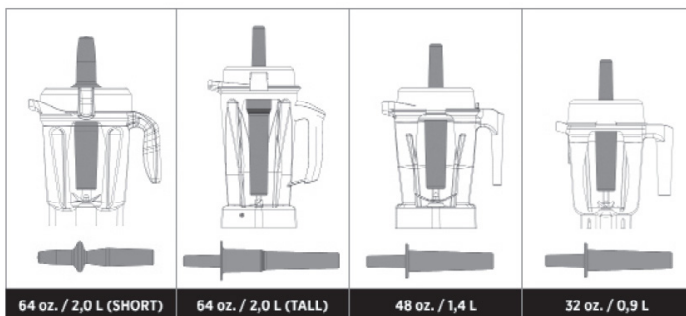
Each type of tamper is designed to be used safely and effectively with a particular container. **If a tamper came with your container, it is the correct tamper for the container.** If a tamper did not come with your container, or you want to determine if a tamper that you already have can be used with your new container, please compare your container with the containers and matching tampers to the illustration below.

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

- 2,0 L (64 oz.) Short Containers use Tamper 016041 that is approximately 11 inches long.
- 2,0 L (64 oz.) Tall Containers uses Tamper 000760 that is approximately 12-½ inches long.
- 0,9 L (32 oz.) and 1,4 L (48 oz.) Containers use Tamper 015033 that is approximately 9-¾ inches long.

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

If you do not have the correct tamper for your container, call Vitamix Customer services at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 or e-mail service@vitamix.com.



HOW TO USE THE TAMPER

⚠ WARNING



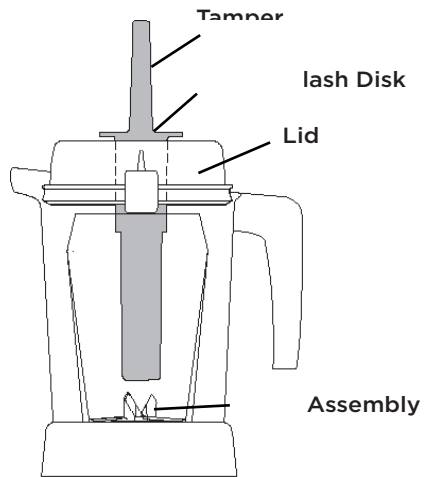
Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

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



IMPORTANT:

- The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.
- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating during blending, **DO NOT** use the tamper for more than 30 consecutive seconds.
- If the food does not circulate, the machine may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid plug while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper toward the sides or corners of the container. **DO NOT** try to force the tamper deeper into the container.



HINTS FOR SETTING SPEEDS

⚠ CAUTION



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

Escaping steam, splashes or contents may scald.

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

Always start on Variable 1, slowly increase to 10.



Variable Speed

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

1. To activate the blending process, press down on the Start / Stop Switch.
2. Rotate the dial to the right of center to Variable Speed 1.
3. Slowly turn the Variable Speed Dial to the desired speed
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.

Programs (Pro-750 Only)

The machine is equipped with the following programs:

Smoothie (☹) Frozen Dessert (⊗) Hot Soup (☺) Purée (⊗) Cleaning (☹)

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 programs 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. 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.
 - Programs (Pro-750 only) - Rotate the dial to the left of center to the desired program.
6. 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

7. **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> |  |

8. 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.
9. 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 programs 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. 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.
 - Programs (Pro-750 only) - Rotate the dial to the left of center to the desired program.

CARE AND CLEANING

Container

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

Before using the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial 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 liquid dishsoap 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 Variable Speed dial.
 - Program
 - a. Rotate the Variable Speed dial to the Cleaning (🌀) program symbol. The program will stop automatically when complete.
 - b. After the program stops, rotate the Variable Speed dial to the Stop Symbol (⏹) at the top of the Variable Speed dial.
4. Rinse and drain the container.

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.

RECYCLING INFORMATION

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer.

This product may contain substances that could be harmful to the environment if disposed of in places (landfills).

The 'crossed-out wheele 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.



TROUBLESHOOTING

Your Vitamix motor is designed to be protected from overheating during use. This feature will cause the motor to shut off and possibly emit a light odor.

If the motor shuts off, turn off the power switch for up to 45 minutes to reset. Reset time will be extended if high room temperatures exist.

If you continue to experience problems after allowing the motor to reset, contact your local Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840 immediately for instructions.

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.

Variable Speed Reset (7500, Pro-300 and Creations Elite Models only)

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

To reset the machine and reactivate the Variable Speed Function:

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

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

WARRANTY

5-Year Full Machine Warranty - Creations Elite Model

1. PRODUCT REGISTRATION.

Vita-Mix® Corporation (“Vitamix”) strongly encourages you to register your purchase by completing and returning the product registration card that came with this Machine. You can register online at vitamix.com/warranty; or by calling our Customer Service Department at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Machine for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the machine change during the 5-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 5 years from the date of purchase due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Machine or component part of the Machine free of charge.

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

4. WHAT IS NOT COVERED.

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

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

REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE ARE THE EXCLUSIVE REMEDIES OF PURCHASER AND THE SOLE LIABILITY OF VITAMIX UNDER THIS WARRANTY. NO EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX IS AUTHORIZED TO MAKE ANY ADDITIONAL WARRANTY OR ANY MODIFICATION TO THIS WARRANTY WHICH MAY BE BINDING UPON VITAMIX. ACCORDINGLY, PURCHASER SHOULD NOT RELY UPON ANY ADDITIONAL STATEMENTS MADE BY ANY EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX. IN NO EVENT, WHETHER BASED ON CONTRACT, INDEMNITY, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), STRICT LIABILITY OR OTHERWISE, SHALL VITAMIX BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROFIT OR REVENUE.

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

WARRANTY

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event that the Machine or any component part of the Machine needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any product that has not been registered with Vitamix. For product subject to this Warranty you will be provided with a return authorization number, up-to-date shipping instructions and a pre-paid return pick up label. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Machine or component part for warranty service and repair and for return shipment of the product to you after the warranty repair or replacement. Purchaser is responsible for the costs of special shipping requests.

Within the U.S.A. and Canada, this Warranty is honored directly through the Vita-Mix® Corporation.

United States

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com

Canada

Vita-Mix® Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5
1.800.848.2649
service@vitamix.com

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

SPECIAL INTERNATIONAL INSTRUCTIONS

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

Call +1.440.235.4840 or email service@vitamix.com for more details.

WARRANTY

7-Year Full Machine Warranty - 7500, Pro-300 and Pro-750 Models

1. PRODUCT REGISTRATION.

Vita-Mix® Corporation (“Vitamix”) strongly encourages you to register your purchase by completing and returning the product registration card that came with this Machine. You can register online at vitamix.com/warranty; or by calling our Customer Service Department at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Machine for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the machine change during the 7-year period, please update the Machine's owner information at 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.

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

WARRANTY

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

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

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

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event that the Machine or any component part of the Machine needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any product that has not been registered with Vitamix. For product subject to this Warranty you will be provided with a return authorization number, up-to-date shipping instructions and a pre-paid return pick up label. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Machine or component part for warranty service and repair and for return shipment of the product to you after the warranty repair or replacement. Purchaser is responsible for the costs of special shipping requests.

Within the U.S.A. and Canada, this Warranty is honored directly through the Vita-Mix® Corporation.

United States

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com

Canada

Vita-Mix® Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5
1.800.848.2649
service@vitamix.com

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

SPECIAL INTERNATIONAL INSTRUCTIONS

If a machine was purchased within the U.S.A. or Canada, but is currently outside the U.S.A. or Canada, all shipping and resulting taxes and duties are at the owner’s expense.

Call +1.440.235.4840 or email service@vitamix.com for more details.

SPECIFICATIONS

Motor:

2.2 peak input horsepower motor

Electrical:

120 V, 50/60 Hz, 12 A

Uses a U.S.A. three-prong grounded cord

Dimensions:

Height: 17.5 in. / 44,5 cm

Width: 7.7 in. / 19,5 cm

Depth: 9.1 in. / 23,2 cm

When applicable:



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



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

©2020 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.



MÉLANGEURS VITAMIX^{MD}

Manuel d'utilisation

Veuillez lire et conserver ces instructions.

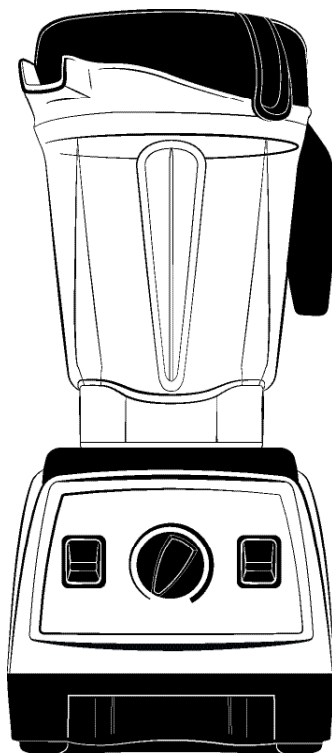
Modèles :

7500

Pro-300

Pro-750

Creations Elite



Vita-Mix^{MD} Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103, É.-U.
1 800 848-2649 / 1 440 235-4840
vitamix.com

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| Table des matières..... | 30 |
| Avant de commencer..... | 31 |
| Assistance technique et enregistrement..... | 32 |
| Consignes de sécurité importantes..... | 33 |
| Pièces et caractéristiques..... | 36 |
| Tableau de commande..... | 39 |
| À propos des couteaux..... | 42 |
| Pilon..... | 43 |
| Comment utiliser le pilon..... | 44 |
| Conseils pour le réglage des vitesses..... | 45 |
| Mode d'emploi..... | 46 |
| Entretien et nettoyage..... | 48 |
| Dépannage..... | 50 |
| Caractéristiques techniques..... | 56 |

AVANT DE COMMENCER

Félicitations!

Vous êtes sur le point de constater combien une alimentation saine peut être rapide, simple et délicieuse!

Avant la première utilisation :

1. Veuillez lire toutes les consignes de sécurité, tous les avertissements et tout le matériel didactique se trouvant dans ce guide.
2. Placez votre appareil Vitamix sur une surface plane et sèche.
3. Retirez soigneusement l'attache de câble du cordon d'alimentation.
4. Assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) est réglé à Arrêt (Off). Branchez l'appareil dans une prise électrique mise à la terre.
5. Suivez les instructions de nettoyage à la page 48 pour préparer votre appareil à sa première utilisation.

SYMBOLES



Attention



Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient.



Risque de décharge électrique



Faites fonctionner l'appareil uniquement lorsque le couvercle et le bouchon du couvercle sont en place



Température élevée lors du mélange de liquides chauds



Lisez et comprenez le manuel d'utilisation



N'insérez rien dans le récipient lorsque le mélangeur est en marche



N'immergez pas l'appareil



Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et avant de changer ou de manipuler des pièces mobiles

ASSISTANCE TECHNIQUE ET ENREGISTREMENT

Assistance technique Vitamix

Notez le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil Vitamix ci-dessous pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Vous trouverez ces numéros à l'arrière du socle-moteur.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Acheté de _____

Avant de retourner cet appareil pour quelque raison que ce soit, y compris une réparation, contactez d'abord le service à la clientèle de Vitamix en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse service@vitamix.com, ou contactez le détaillant de votre région.

Enregistrement du produit

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix^{MD} directement de Vita-Mix^{MD} Corporation par le biais du site Internet ou du centre d'appels (par téléphone) de l'entreprise, votre appareil a été enregistré au moment de l'achat et la garantie de votre appareil Vitamix a été activée.

Si vous avez acheté votre appareil Vitamix chez un distributeur ou un détaillant international dans un pays autre que le Canada, les États-Unis, le Royaume-Uni ou l'Irlande, votre appareil est garanti par le distributeur ou le détaillant international et n'a pas besoin d'être enregistré auprès de Vita-Mix Corporation.

Votre appareil n'est pas encore enregistré auprès de Vitamix si :

1. Vous l'avez acheté d'un détaillant au Canada, aux États-Unis, au Royaume-Uni ou en Irlande.
2. Vous l'avez acheté d'une base militaire.
3. Vous l'avez acheté dans un magasin de vente au détail ou en gros.
4. Vous avez reçu votre appareil Vitamix en cadeau.
5. Vous n'êtes pas le propriétaire original de l'appareil.

Nous serons en mesure de vous offrir un service d'assistance technique plus simple et plus rapide si vous prenez quelques minutes pour enregistrer votre appareil Vitamix dès aujourd'hui.

Choisissez l'une de ces méthodes pour enregistrer facilement votre appareil :

1. En ligne sur la page vitamix.com/warranty.
2. Par courriel à l'adresse service@vitamix.com.
3. Par téléphone en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840, choisissez l'option 2.

Votre garantie peut être honorée par Vita-Mix^{MD} Corporation ou un détaillant autorisé. Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT : Afin d'éviter les risques de blessures graves lors de l'utilisation de votre mélangeur Vitamix^{MD}, des mesures de sécurité de base doivent être appliquées, y compris les suivantes.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET TOUS LES AVERTISSEMENTS



AVANT D'UTILISER LE MÉLANGEUR.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, ni pour être utilisé à proximité de ces personnes. Une surveillance étroite est toujours requise lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites, ou à proximité de ces personnes.
3. Pour prévenir les risques de décharge électrique, ne placez pas le socle du mélangeur dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou d'enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
6. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé(e) ni un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse service@vitamix.com si un examen, une réparation, un remplacement ou un réglage électrique ou mécanique est requis. Si l'achat a eu lieu dans un pays autre que le Canada ou les É.-U., communiquez avec le détaillant Vitamix de votre région.
7. L'altération ou la modification de toute partie du socle ou du récipient du mélangeur, y compris l'utilisation de toute pièce qui n'est pas une pièce d'origine autorisée par Vitamix, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas expressément autorisés ou vendus par Vitamix pour être utilisés avec ce mélangeur, y compris les bocaux de mise en conserve, peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon de l'appareil pendre le long de la table ou du comptoir.
11. Ne laissez pas le cordon de l'appareil entrer en contact avec une surface chaude, notamment la cuisinière.
12. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles graves ou de dommages au mélangeur. Vous pouvez utiliser un grattoir ou une spatule en caoutchouc, mais uniquement lorsque le mélangeur Vitamix ne fonctionne pas.
13. Le pilon fourni ne doit être utilisé que lorsque la pièce principale du couvercle est bien installée.
14. Les couteaux sont tranchants. Soyez extrêmement vigilant en manipulant le couteau et le bloc de coupe ou en les retirant du récipient pour éviter les blessures. Afin de réduire les risques de blessure, ne placez le bloc de coupe sur le socle-moteur que lorsque le socle est fixé au récipient Vitamix.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

15. Ne laissez pas d'objets étrangers, comme des cuillères, des fourchettes, des couteaux et le bouchon du couvercle, dans le récipient, car cela peut endommager les couteaux et d'autres composants lors du démarrage de l'appareil et causer des blessures.
16. N'essayez jamais d'utiliser l'appareil lorsque les couteaux sont endommagés.
17. Faites toujours fonctionner le mélangeur avec le couvercle et le bouchon du couvercle fermement en place. Ne retirez le bouchon du couvercle que pour ajouter des ingrédients et pour utiliser le pilon.
18. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds, soyez prudent, car des gouttelettes ou de la vapeur pourrai(en)t vous ébouillanter et causer des brûlures. Ne remplissez pas le récipient à sa capacité maximale. Commencez toujours le traitement à la vitesse la plus basse, à la vitesse variable 1. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures possibles.
19. Lors de la préparation de beurres de noix ou de produits alimentaires à base d'huile, ne faites pas fonctionner l'appareil plus d'une minute après que le mélange a commencé à circuler dans le récipient. Le fait de faire fonctionner l'appareil pendant de plus longues périodes peut causer une surchauffe dangereuse.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

| ⚠ AVERTISSEMENT | | |
|--|---|--|
|  | <p>Pour éviter les blessures</p> <p>Assurez-vous d'avoir lu et compris le manuel d'instructions de l'appareil avant son utilisation.</p> |  |

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et n'est pas destiné à un usage commercial.

Ne laissez pas votre mélangeur Vitamix sans surveillance lorsqu'il est en marche.

L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou un technicien autorisé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Utilisez seulement une prise mise à la terre.

N'ENLEVEZ PAS la broche de mise à la terre.

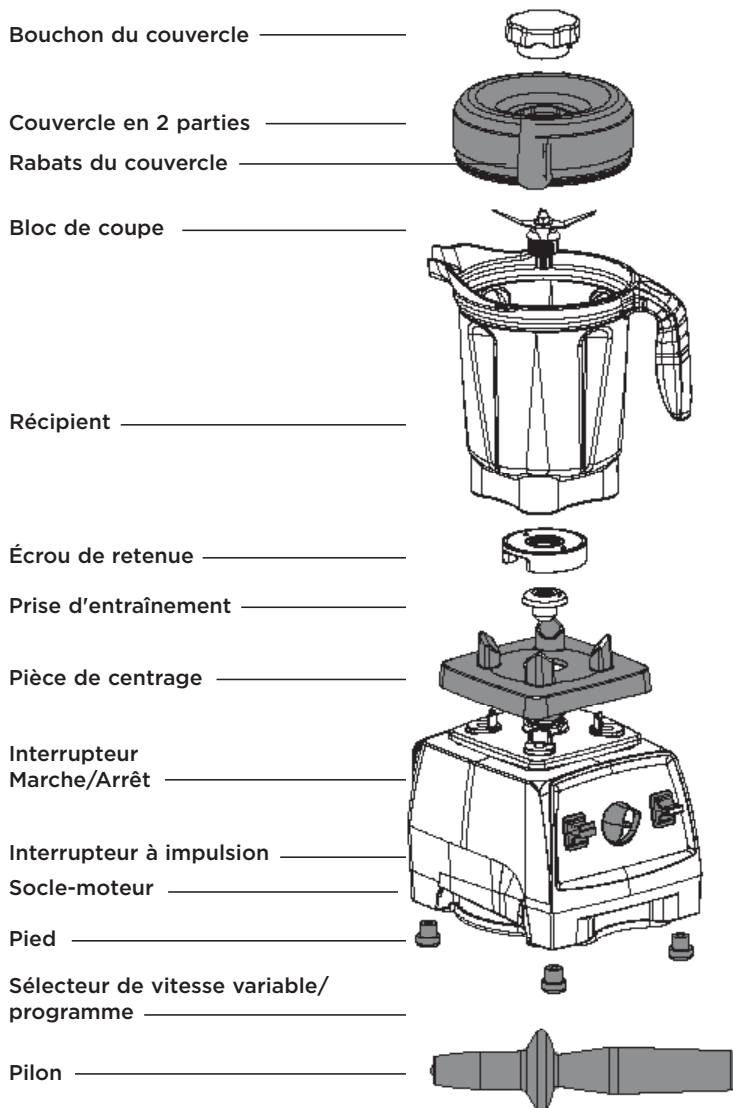
N'UTILISEZ PAS d'adaptateur.

N'UTILISEZ PAS de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.

AVIS : LE NON-RESPECT DE TOUTE CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE OU DE TOUTE INSTRUCTION IMPORTANTE VISANT UNE UTILISATION SÉCURITAIRE CONSTITUE UNE UTILISATION INAPPROPRIÉE DE VOTRE MÉLANGEUR VITAMIX SUSCEPTIBLE D'ANNULER VOTRE GARANTIE ET DE CAUSER DE GRAVES BLESSURES.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

⚠ AVERTISSEMENT



Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.

NE METTEZ JAMAIS la main dans le récipient quand l'appareil est en marche.



Interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) (non illustré) : L'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off ou d'alimentation) se trouve sur le côté droit du socle-moteur de l'appareil. Cet interrupteur contrôle l'alimentation vers l'appareil.

Interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) : Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) vers le bas pour lancer le processus de mélange. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) vers le bas de nouveau pour arrêter le processus de mélange.

Sélecteur de vitesse variable/programme : Le sélecteur de vitesse variable permet de sélectionner des vitesses de rotation des couteaux allant de 1 à 10 (basse à haute). Le Pro-750 possède 5 programmes à la gauche du centre sur le sélecteur de vitesse variable/programme.

Interrupteur à impulsion (Ⓜ) : L'interrupteur à impulsion peut être utilisé lorsque vous mélangez à des vitesses variables ou des programmes (Pro-750 seulement).

Récipient : Les onces, les tasses et les millilitres sont clairement indiqués.

⚠ ATTENTION : Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de différents styles, types et formats.

Pilon : L'utilisation du pilon assure la circulation en empêchant la formation de poches d'air pendant le mélange.

Couvercle en 2 parties : Utilisez toujours le couvercle et le bouchon du couvercle pendant le mélange.

Bouchon du couvercle : Insérez le bouchon dans le couvercle et verrouillez-le en tournant vers la droite. Retirez le bouchon du couvercle pour utiliser le pilon ou ajouter des ingrédients.

Pour verrouiller le couvercle en place : Placez le couvercle sur le récipient en vous assurant que les rabats du couvercle sont à mi-chemin entre le bec et la poignée. Poussez le couvercle sur le récipient jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. Le couvercle doit toujours être bien fixé lorsque l'appareil fonctionne, en particulier quand des liquides chauds pouvant provoquer des brûlures s'y trouvent. **Ne faites jamais fonctionner le mélangeur sans vous assurer que le couvercle est bien verrouillé en place.**

Pour retirer le couvercle : Soulevez un rabat du couvercle tout en tenant le récipient fermement.

Pour retirer le bouchon du couvercle : Tournez le bouchon du couvercle vers la gauche, de la position « verrouillée » à la position « déverrouillée », et soulevez-le.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Protection automatique contre les surcharges :

Le moteur de votre appareil Vitamix est conçu pour se protéger contre la surchauffe. Si le moteur s'arrête, placez l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt pendant jusqu'à 45 minutes pour le réinitialiser. Le temps de réinitialisation sera prolongé si la température ambiante est élevée. Afin de réduire le temps de réinitialisation, débranchez l'appareil, retirez le récipient et soufflez de l'air dans la partie centrale du fond à l'aide d'un sèche-cheveux réglé pour produire un courant d'air froid.

Cordon d'alimentation : Votre appareil est muni d'un long cordon d'alimentation. Rangez soigneusement la partie inutilisée sous l'appareil.

Rembobineur de cordon : Des dispositifs de retenue de cordon en plastique retiennent le cordon. Ils sont flexibles et reviennent à leur position après que le cordon en a été tiré.

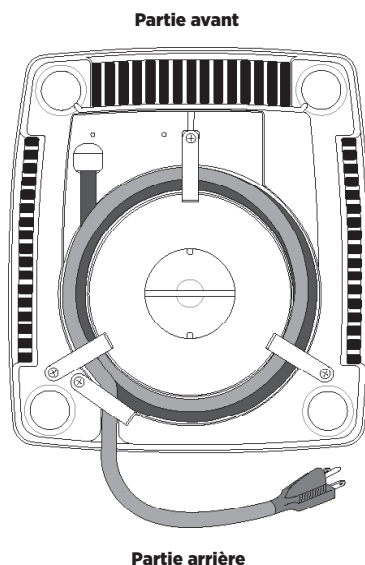
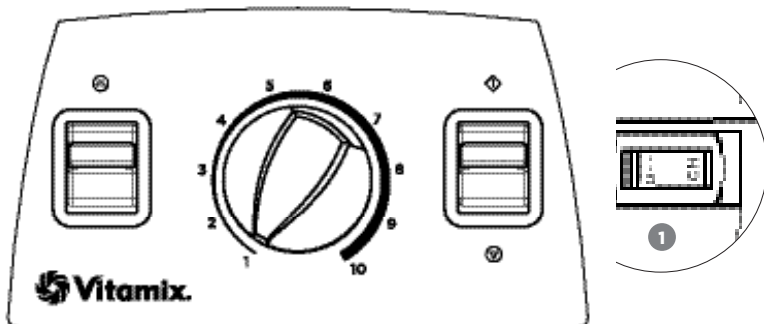


TABLEAU DE COMMANDE

Modèles 7500, Pro-300 et Creations Elite



1. Interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) :

L'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off ou d'alimentation) se trouve sur le côté droit du socle-moteur de l'appareil. L'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) contrôle l'alimentation au socle-moteur de l'appareil. **AVANT de passer l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) en position Marche (I), assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) est en position Arrêt (⏹) et que le sélecteur de vitesse variable se trouve à l'extrême gauche, sur le numéro 1.** Chaque fois que l'appareil sera laissé sans surveillance, mettez l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) sur la position Arrêt (Off).

2. Interrupteur Marche (⏻)/Arrêt (⏹) (Start/Stop) :

Avant de mélanger, assurez-vous que le sélecteur de vitesse variable se trouve sur le numéro 1. Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) vers le haut à la position Marche (⏻) démarre la rotation des couteaux et commence le processus de mélange. Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) vers le bas à la position Arrêt (⏹) arrêtera le processus de mélange.

3. Sélecteur de vitesse variable :

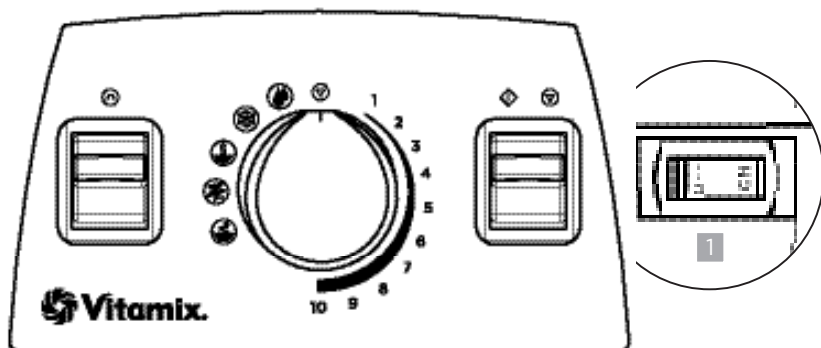
Le sélecteur de vitesse variable permet de sélectionner des vitesses de rotation des couteaux allant de 1 à 10 (basse à haute). **Commencez toujours le processus de mélange avec le sélecteur de vitesse variable sur 1.** Assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) est à la position Marche (I). Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) en position Marche (⏻). Tournez le sélecteur de vitesse variable jusqu'à la vitesse désirée. Pour arrêter l'appareil, remettez le sélecteur de vitesse variable sur 1 et remettez l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) à la position Arrêt (⏹). Le mélangeur doit être réinitialisé si la fonction de vitesse variable ne fonctionne pas et que les couteaux ne tournent qu'à la vitesse la plus basse (vitesse variable 1). Consultez la section Dépannage à la page 50 pour obtenir des instructions.

4. Interrupteur à impulsion (⏻) :

Lorsque l'interrupteur à impulsion est poussé vers le bas, l'appareil mélange à la vitesse indiquée sur le sélecteur de vitesse variable aussi longtemps que l'interrupteur à impulsion est maintenu vers le bas.

TABLEAU DE COMMANDE

Modèles Pro-750



1. Interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) :

L'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off ou d'alimentation) se trouve sur le côté droit du socle-moteur de l'appareil. L'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) contrôle l'alimentation au socle-moteur de l'appareil. **AVANT de mettre l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) sur la position Marche (I), assurez-vous que l'indicateur du sélecteur de vitesse variable pointe sur le symbole Arrêt (⊖) dans la partie supérieure du sélecteur.** La nuit et chaque fois que l'appareil sera laissé sans surveillance, mettez l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) sur la position Arrêt (Off).

Si l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) est mis à la position Arrêt (Off) pour arrêter un programme en milieu de cycle, attendez 30 secondes que le courant soit rétabli et que la minuterie soit réinitialisée avant de remettre l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) sur la position Marche (On).

2. Interrupteur Marche (◇)/Arrêt (⊖) (Start/Stop) :

Après que l'indicateur du sélecteur de vitesse variable a été tourné depuis le symbole Arrêt (⊖) à la vitesse variable 1 ou à un réglage de programme, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) pour démarrer l'appareil et lancer le processus de mélange. Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) de nouveau arrêtera le processus de mélange.

Les programmes peuvent être interrompus en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) à tout moment. S'il est réactivé en appuyant vers le bas sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop), le programme démarrera au début.

TABLEAU DE COMMANDE

Modèles Pro-750 (suite)

| ⚠ ATTENTION | | |
|---|--|---|
|  | <p>Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à une vitesse supérieure à 1 lorsque des liquides chauds sont mélangés.</p> <p>La vapeur, les éclaboussures et le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.</p> <p>Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, assurez-vous de bien verrouiller en place le couvercle et le bouchon du couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.</p> <p>Mettez toujours l'appareil en marche à la position variable 1, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.</p> |  |

3. Interrupteur à impulsion (⊕) :

Vitesse variable : Lorsque l'interrupteur à impulsion est poussé vers le bas, l'appareil mélange à la vitesse indiquée sur le sélecteur de vitesse variable aussi longtemps que l'interrupteur à impulsion est maintenu vers le bas.

Programmes : La fonction d'impulsion peut être utilisée quand un programme est sélectionné. Lorsque l'interrupteur à impulsion est poussé vers le bas et qu'un programme est sélectionné, l'appareil fonctionne à 50 % de la puissance maximale aussi longtemps que l'interrupteur à impulsion est maintenu vers le bas.

4. Sélecteur de vitesse variable :

Le sélecteur de vitesse variable sert à deux fonctions : utiliser les cinq programmes ou utiliser les dix réglages de vitesse variable.

- Pour utiliser les programmes : tournez le sélecteur de vitesse variable vers la gauche au programme désiré.
- Pour utiliser la vitesse variable :
 - a. Tournez le sélecteur de vitesse variable vers la droite sur 1.
 - b. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) vers le bas.
 - c. Tournez le sélecteur de vitesse variable vers la droite ou vers la gauche pendant le mélange pour augmenter ou réduire la vitesse des couteaux.
 - d. À la fin du cycle de mélange, tournez l'indicateur du sélecteur de vitesse variable sur le symbole Arrêt (⊖) dans la partie supérieure du sélecteur.

5. Programmes :

Votre Pro-750 est équipé de cinq réglages de programme pour les recettes les plus couramment utilisées. Tourner le sélecteur de vitesse variable à gauche du centre vous permet de sélectionner un programme pour les boissons fouettées, desserts glacés, soupes, purées et un cycle de nettoyage.

À PROPOS DES COUTEAUX

L'appareil Vitamix de base est vendu avec le récipient pour couteau humide. Le couteau est identifié par un « W » (première lettre du mot anglais « wet » qui signifie « humide »). Ce couteau est utilisé pour la plupart de vos recettes.

⚠ AVERTISSEMENT



Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.

NE METTEZ JAMAIS la main dans le récipient quand l'appareil est en marche.



Récipient pour couteau humide : Conçu pour mélanger des liquides, y compris les jus, les préparations congelées, les sauces, les soupes, les purées et les pâtes à frire, de même que pour hacher les ingrédients humides. Les couteaux humides peuvent également mouliner le grain et pétrir la pâte, mais ils ne sont pas aussi efficaces que les couteaux secs pour cette application. Consultez les instructions pour l'utilisation du récipient sec.



Récipient pour couteau sec : Ces couteaux sont clairement marqués d'un « D » (première lettre du mot anglais « dry » qui signifie « sec ») et ils sont spécialement conçus pour mouliner les ingrédients secs tels que les grains, les céréales et le café. Ils sont également utilisés pour pétrir la pâte à pain. Les couteaux secs NE peuvent PAS mélanger efficacement les liquides. Si vous broyez des herbes régulièrement, vous pourriez songer à acheter un récipient pour couteau sec séparément.

⚠ ATTENTION



Les pièces mobiles peuvent devenir chaudes après une utilisation prolongée.

NE TOUCHEZ PAS ces pièces.



PILON

⚠ ATTENTION



Les couteaux rotatifs peuvent causer des dommages.

Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre appareil.

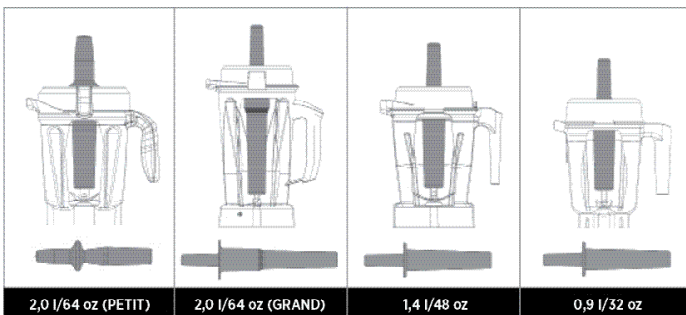
Comment déterminer quel pilon peut être utilisé avec votre récipient

Chaque type de pilon est conçu pour être utilisé en toute sécurité et efficacement avec un récipient particulier. **Si le pilon a été fourni avec votre récipient, il s'agit du pilon approprié pour ce récipient.** Si le pilon n'a pas été fourni avec votre récipient, ou si vous voulez déterminer si un pilon que vous avez déjà peut être utilisé avec votre nouveau récipient, veuillez comparer votre récipient avec les récipients de l'illustration ci-dessous afin de trouver le pilon correspondant. Avant d'utiliser le pilon pendant le processus de mélange, assurez-vous qu'il s'agit bel et bien du pilon approprié.

- Les petits récipients de 2,0 l (64 oz) utilisent le pilon 016041 qui a une longueur d'environ 28 cm (11 po).
- Les grands récipients de 2,0 l (64 oz) utilisent le pilon 000760 qui a une longueur d'environ 31,75 cm (12 1/2 po).
- Les récipients de 0,9 l (32 oz) et 1,4 l (48 oz) utilisent le pilon 015033 qui a une longueur d'environ 24,77 cm (9 3/4 po).

Pour vérifier si vous utilisez le pilon approprié, placez le couvercle sur un récipient vide, retirez le bouchon du couvercle et insérez le pilon. Si c'est le pilon approprié, il devrait s'insérer facilement dans l'ouverture, mais ne jamais entrer en contact avec les couteaux, et ce, peu importe la façon dont vous déplacez le pilon à l'intérieur du récipient. **SI LE PILON TOUCHE LES COUTEAUX LORSQU'IL EST DANS UN CERTAIN ANGLE, N'UTILISEZ PAS CE PILON AVEC VOTRE RÉCIENT.**

Si vous n'avez pas le pilon approprié pour votre récipient, communiquez avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840 ou en envoyant un courriel à l'adresse service@vitamix.com.



COMMENT UTILISER LE PILON

⚠ AVERTISSEMENT



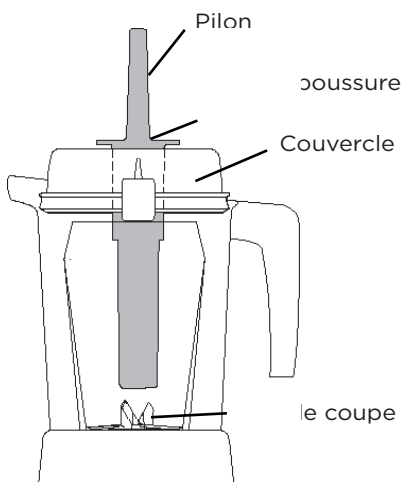
Les couteaux rotatifs peuvent causer de graves blessures.

- **GARDEZ TOUJOURS** les mains, les spatules, etc. hors du récipient pendant que l'appareil est en marche ou lorsque le récipient est encore sur le socle.
- Les couvercles et les pilons ne sont pas interchangeables entre récipients de différents styles, types et formats. Utilisez le pilon qui a été fourni avec votre appareil.



IMPORTANT :

- Lorsque le couvercle est correctement fixé en position verrouillée, le disque anti-claboussure (près du haut du pilon) et le couvercle empêchent le pilon de frapper les couteaux.
- Le récipient ne doit pas être rempli plus qu'aux deux tiers lorsque le pilon est utilisé pendant le mélange.
- Pour éviter de faire surchauffer l'appareil pendant le mélange, N'utilisez PAS le pilon pendant plus de 30 secondes consécutives.



- Si les aliments ne circulent pas, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. Retirez avec soin le bouchon du couvercle tout en vous assurant que le couvercle reste bien en place. Faites sortir la bulle d'air en insérant le pilon par l'ouverture du bouchon du couvercle.
- Il se peut que le fait de tenir le pilon tout droit vers le bas n'aide pas les ingrédients à circuler. Au besoin, dirigez le pilon vers les côtés ou les coins du récipient. NE tentez PAS de faire entrer le pilon plus profondément dans le récipient.

CONSEILS POUR LE RÉGLAGE DES VITESSES

⚠ ATTENTION



Afin d'éviter d'éventuelles brûlures lorsque des liquides chauds sont mélangés, ne mettez jamais l'appareil en marche à une vitesse supérieure à 1.

La vapeur, les éclaboussures ou le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.

Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, verrouillez bien le couvercle et le bouchon du couvercle en place avant de faire fonctionner l'appareil.

Mettez toujours l'appareil en marche à la position Variable 1, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.



Vitesse variable

Avant d'utiliser l'option Vitesse variable, commencez toujours avec l'indicateur du sélecteur de vitesse variable pointant sur le symbole Arrêt (⏻) dans la partie supérieure du sélecteur.

1. Pour démarrer le processus de mélange, appuyez vers le bas sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop).
2. Faites tourner le sélecteur vers la droite du centre de manière à ce qu'il atteigne la vitesse variable 1.
3. Augmentez lentement la vitesse variable jusqu'à ce que la vitesse désirée soit atteinte.
4. À la fin du cycle de mélange, tournez le sélecteur de vitesse variable sur le symbole Arrêt (⏻) dans la partie supérieure du sélecteur.

Utilisez le réglage le plus élevé indiqué dans la recette pendant autant de temps de traitement que possible pour préparer les boissons fouettées, soupes, laits frappés, préparations congelées, purées, beurres de noix et pour mouliner les grains. Les temps de mélange seront généralement de moins d'une minute (la plupart seront de moins de 30 secondes). Une vitesse plus élevée offre la meilleure qualité de raffinement, permettant de briser la glace, les fruits surgelés, les fruits et légumes entiers et les grains et d'obtenir une consistance lisse sans grumeaux.

Mélanger trop longtemps à un réglage de vitesse trop bas peut faire surchauffer l'appareil et provoquer l'arrêt de ce dernier par la protection automatique contre les surcharges. Mélanger à une vitesse plus haute permet de maximiser le ventilateur de refroidissement du moteur pour éviter la surchauffe.

Si le mélange cesse de circuler, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. Pour résoudre ce problème, insérez le pilon dans le bouchon du couvercle et remuez jusqu'à ce que la bulle soit libérée. Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) pour arrêter le moteur. Retirez le récipient du socle-moteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour dégager la bulle d'air des couteaux. Remettez le récipient sur le socle-moteur, remplacez le couvercle et continuez à mélanger.

Programmes (Pro-750 seulement)

L'appareil possède les programmes suivants :

Boisson fouettée (☺) Dessert glacé (☼) Soupe chaude (☽) Purée (☾) Nettoyage (☿)

MODE D'EMPLOI

Réceptier pour couteau humide

Le réceptier pour couteau humide est conçu pour le traitement de liquides, y compris les jus, préparations congelées, sauces, soupes, purées, pâtes et pour hacher les ingrédients humides. Avant d'utiliser ce réceptier avec des programmes ou l'option Vitesse variable, commencez toujours par le sélecteur de vitesse variable pointant sur le symbole Arrêt (⏻) dans la partie supérieure du sélecteur.

1. Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) sur la position Marche (On).
2. Remplissez le réceptier avant de le placer sur le socle-moteur. Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le réceptier, puis continuez avec les aliments solides et finalement la glace. Même si cela n'est pas nécessaire du point de vue du mélangeur, le fait de couper ou de casser les aliments en plus petits morceaux vous permettra de mesurer les ingrédients avec plus de précision.
3. Fixez solidement le couvercle en 2 parties. Utilisez toujours les deux parties complètes du couvercle lorsque l'appareil est en marche (sauf pour insérer le pilon dans le bouchon du couvercle). Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé, particulièrement lorsque vous mélangez des ingrédients chauds.
4. Après avoir arrêté le moteur, placez le réceptier pour couteau humide sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage. Ne tentez jamais de mettre le réceptier sur le socle moteur alors qu'il est en marche ou de mettre en marche le socle moteur sans que le réceptier soit bien en place.
5. Mettez les couteaux en marche en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop). Votre réceptier peut se déplacer pour être aligné.
 - Vitesse variable - tournez lentement le sélecteur de vitesse variable vers la droite à la vitesse désirée.
 - Programmes (Pro-750 seulement) - tournez le sélecteur vers la gauche du centre au programme désiré.
6. Si le mélange cesse de circuler, il se peut qu'une bulle d'air soit emprisonnée dans l'appareil. Pour résoudre ce problème, insérez le pilon dans le bouchon du couvercle et remuez jusqu'à ce que la bulle soit libérée. Si cela ne fonctionne pas, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) pour arrêter le moteur. Retirez le réceptier du socle-moteur et utilisez une spatule en caoutchouc pour dégager la bulle d'air des couteaux. Remettez le réceptier sur le socle-moteur, remplacez le couvercle et continuez à mélanger.
7. **Prenez les précautions nécessaires lorsque vous manipulez et mélangez des ingrédients chauds et quand vous préparez des soupes et des sauces chaudes.**

⚠ ATTENTION



Afin d'éviter d'éventuelles brûlures, ne mettez jamais l'appareil en marche à une vitesse supérieure à 1 lorsque des liquides chauds sont mélangés.

La vapeur, les éclaboussures et le contenu s'échappant du récipient peuvent causer des brûlures.

Pour empêcher le contenu de sortir du récipient, assurez-vous de bien verrouiller en place le couvercle et le bouchon du couvercle avant de faire fonctionner l'appareil.

Mettez toujours l'appareil en marche à la position Vitesse variable 1, puis augmentez lentement la vitesse jusqu'à la position 10.



8. En raison de la vitesse de l'appareil, les temps de mélange sont beaucoup plus courts que ceux des appareils courants. Jusqu'à ce que vous soyez habitué à l'appareil, comptez le temps de mélange avec soin pour éviter de trop mélanger les aliments.
9. Après avoir appuyé sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) pour arrêter le cycle, attendez que les couteaux s'arrêtent complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient du socle-moteur.

Récipient pour couteau sec

Avant d'utiliser ce récipient avec des programmes ou l'option Vitesse variable, commencez toujours par le sélecteur de vitesse variable pointant sur le symbole Arrêt (⏻) dans la partie supérieure du sélecteur.

Si vous avez acheté un récipient pour couteau sec, celui-ci doit être utilisé uniquement pour les ingrédients durs et secs comme les grains et pour pétrir la pâte.

1. Remplissez le récipient avant de le placer sur le socle-moteur.
2. Fixez solidement le couvercle en 2 parties. Utilisez toujours les deux parties complètes du couvercle lorsque l'appareil est en marche (sauf pour insérer le pilon dans l'ouverture du bouchon du couvercle).
3. Après avoir arrêté le moteur, placez le récipient pour couteau sec sur le socle-moteur en l'alignant sur la pièce de centrage. Ne tentez jamais de mettre le récipient sur le socle moteur alors qu'il est en marche ou de mettre en marche le socle moteur sans que le récipient soit bien en place.
4. Pour commencer, assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt (On/Off) est sur la position Marche (On).
5. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop). Votre récipient se déplacera et s'alignera par lui-même.
 - Vitesse variable - augmentez lentement la vitesse variable à la vitesse désirée.
 - Programmes (Pro-750 seulement) - tournez le sélecteur vers la gauche du centre au programme désiré.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Réceptier

Afin de préparer votre nouvel appareil pour sa première utilisation, suivez la procédure ci-dessous. Cela permet de nettoyer l'appareil et de roder le moteur.

Avant d'utiliser l'option Vitesse variable, commencez toujours avec l'indicateur du sélecteur de vitesse variable pointant sur le symbole Arrêt (⏹) dans la partie supérieure du sélecteur.

1. Remplissez le réceptier d'eau chaude jusqu'à la moitié et ajoutez quelques gouttes de savon à vaisselle liquide dans le réceptier.
2. Enclenchez ou enfoncez le couvercle en 2 parties au complet dans la position verrouillée.
3. Effectuez l'une des procédures suivantes :
 - Vitesse variable :
 - a. Tournez le sélecteur de vitesse variable sur 1.
 - b. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop).
 - c. Augmentez lentement la vitesse variable à 10.
 - d. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 à 60 secondes.
 - e. Tournez le sélecteur de vitesse variable sur le symbole Arrêt (⏹) dans la partie supérieure du sélecteur de vitesse variable.
 - Programme
 - a. Tournez le sélecteur de vitesse variable sur le symbole du programme de nettoyage (🌀). Le programme s'arrêtera automatiquement lorsqu'il sera terminé.
 - b. Après l'arrêt du programme, tournez le sélecteur de vitesse variable au symbole Arrêt (⏹) dans la partie supérieure du sélecteur de vitesse variable.
4. Rincez et égouttez le réceptier.

Couvercle, bouchon du couvercle et pilon

Séparez le couvercle et le bouchon du couvercle. Lavez les pièces dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez à l'eau courante et séchez. Réinsérez le bouchon du couvercle dans le couvercle avant de les utiliser.

IMPORTANT : Pour assurer une performance continue et efficace, ne mettez pas le réceptier, le couvercle, le bouchon du couvercle ou le pilon dans le lave-vaisselle.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Socle-moteur

1. Débranchez le cordon d'alimentation.

| ⚠ AVERTISSEMENT | | |
|---|--|---|
|  | <p>Risque de décharge électrique Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.</p> <p>Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou causer une décharge électrique.</p> |  |

2. Lavez la surface extérieure avec une éponge ou un chiffon doux et humide qui a été rincé dans une solution de détergent liquide doux et d'eau chaude. Ne placez pas le socle-moteur dans l'eau.
3. La pièce de centrage peut être retirée pour un nettoyage plus approfondi.
4. Nettoyez soigneusement les interrupteurs afin qu'ils bougent sans obstruction. Ils peuvent devenir collants à force d'être utilisés. Imbibez un coton-tige avec un produit dégraissant ou un nettoyant domestique et nettoyez les rainures autour des interrupteurs. Séchez immédiatement toutes les surfaces.
5. Polissez le socle-moteur à l'aide d'un chiffon doux.

INFORMATIONS RELATIVES AU RECYCLAGE

Ce produit a été fourni par un fabricant soucieux de l'environnement.

Ce produit peut contenir des substances qui peuvent nuire à l'environnement si elles sont jetées à certains endroits (décharges).

Le symbole de la poubelle sur roues barrée se trouve sur ce produit pour vous encourager à recycler dans la mesure du possible.

Veuillez respecter l'environnement et recycler ce produit dans vos installations de recyclage à la fin de sa vie.



DÉPANNAGE

Le moteur de votre mélangeur Vitamix est conçu pour se protéger contre une surchauffe lorsqu'il est utilisé. Cette caractéristique entraînera l'arrêt du moteur et peut dégager une légère odeur.

Si le moteur s'arrête, placez l'interrupteur d'alimentation en position Arrêt pendant 45 minutes maximum pour le réinitialiser. Le temps de réinitialisation sera prolongé si la température ambiante est élevée.

Si vous continuez à rencontrer des problèmes après avoir réinitialisé le moteur, communiquez immédiatement avec le service à la clientèle Vitamix de votre région 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840 pour obtenir des instructions.

Conseils pour prévenir la « surcharge » de votre appareil Vitamix :

- Pour apprendre à utiliser l'appareil, ne préparez que des recettes Vitamix.
- Ne réduisez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes.
- Ne dépassez pas les vitesses de préparation recommandées pour les recettes.
- Ne dépassez pas les temps de mélange recommandés pour les recettes.
- Utilisez votre pilon pour préparer des mélanges plus épais et gardez les ingrédients en mouvement autour des couteaux et dans ceux-ci.

Écrou de retenue desserré

Si l'écrou de retenue se trouvant au fond du récipient se desserre et ne maintient plus en place le bloc de coupe de manière sécuritaire, **CESSEZ D'UTILISER LE RÉCIPIENT**. Communiquez immédiatement avec le détaillant ou le distributeur de votre région pour qu'il vous donne des instructions.

Réinitialisation de la vitesse variable (Modèles 7500, Pro-300 et Creations Elite seulement)

Le mélangeur doit être réinitialisé si la fonction de vitesse variable ne fonctionne pas et que le couteau ne tourne qu'à la vitesse la plus basse (vitesse variable 1).

Pour réinitialiser l'appareil et réactiver la fonction de vitesse variable :

1. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) vers le bas à la position Arrêt (⏏).
2. Remettez le sélecteur de vitesse variable sur 1.

Cela permet de réinitialiser la fonction de vitesse variable. Lorsque vous mettez l'interrupteur Marche/Arrêt (Start/Stop) sur la position Marche, vous pourrez utiliser toute la gamme de vitesses variables.

GARANTIE

Garantie complète de l'appareil pendant cinq (5) ans- Modèle Creations Elite

1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.

Vita-Mix^{MD} Corporation (« Vitamix ») vous recommande vivement d'enregistrer votre achat en remplissant et en retournant la carte d'enregistrement du produit fournie avec cet appareil. Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne sur vitamix.com/warranty ou en appelant notre service à la clientèle au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840. Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie. Toutefois, l'enregistrement de votre achat permettra à Vitamix de mieux vous servir, peu importe vos besoins.

2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE CETTE GARANTIE.

Cette garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de cet appareil pour un usage domestique personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si l'appareil devait changer de propriétaire pendant la période de 5 ans, vous devez mettre à jour les informations du propriétaire de l'appareil sur vitamix.com/warranty.

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si cet appareil (un « appareil » consiste en le socle-moteur du mélangeur et les récipients achetés ensemble) ne fonctionne plus dans les 5 ans suivant la date d'achat en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication ou à la suite d'une usure normale pour un usage domestique, Vitamix procédera, dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné, à la réparation de l'appareil ou du composant défaillant sans frais.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, l'appareil ou le composant défaillant ne peut pas être réparé, Vitamix décidera soit (A) de remplacer l'appareil sans frais ou (B) de rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix reçoive un préavis écrit indiquant la préférence du propriétaire.

4. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

Cette garantie ne s'applique pas aux appareils qui ont été utilisés pour des applications commerciales ou autres que domestiques. Cette garantie ne couvre pas les changements superficiels qui n'affectent pas la performance de l'appareil comme la décoloration, les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyants ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions, aux avertissements et aux consignes de sécurité contenus dans le manuel d'utilisation.

Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût de réparations sous garantie non autorisées.

LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL SONT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX EN VERTU DE CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À ACCORDER UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À CETTE GARANTIE POUVANT LIER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT PAS SE FIER À TOUTE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNISATION, D'UNE GARANTIE, D'UN ACTE DÉLICTEUX (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS OU DE REVENUS.

GARANTIE

Certaines provinces et certains territoires ne permettent pas de limites sur les garanties. Si vous habitez dans ces provinces et territoires, les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Dans les pays autres que le Canada et les États-Unis, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

L'utilisation abusive, inappropriée ou négligente de l'appareil, l'altération de l'appareil, l'exposition de l'appareil à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des consignes d'utilisation annulent cette garantie.

La garantie est aussi annulée si l'appareil ou un composant de l'appareil est réparé par une personne autre qu'un réparateur de Vitamix ou autorisé par Vitamix ou si un composant de l'appareil visé par la présente garantie est utilisé en combinaison avec un socle-moteur ou un récipient qui n'est pas expressément autorisé par Vitamix.

6. COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE RETOUR EN VERTU DE CETTE GARANTIE.

Si l'appareil ou un composant de l'appareil doit être entretenu ou réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840. Si votre appareil n'a pas été enregistré auprès de Vitamix, vous devrez fournir une date d'achat et une preuve d'achat. Si le produit est couvert par la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, les instructions d'expédition les plus récentes et une étiquette de collecte de retour affranchie. Vitamix paiera les frais d'expédition normaux pour le retour de l'appareil ou d'un composant de l'appareil pour les réparations et l'entretien couverts par la garantie, ainsi que les frais liés à l'expédition de retour du produit à votre adresse après la réparation ou le remplacement couvert(e) par la garantie. L'acheteur est responsable des coûts pour les demandes d'expédition spéciales.

Au Canada et aux États-Unis, cette garantie est honorée directement par Vita-Mix^{MD} Corporation.

États-Unis

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

Canada

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

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, sauf si vous avisez Vitamix de tout problème, y compris de dommages subis pendant le transport, dans les 48 heures suivant la livraison.

INSTRUCTIONS INTERNATIONALES SPÉCIALES

Si un appareil a été acheté au Canada ou aux États-Unis, mais qu'il se trouve actuellement à l'extérieur du Canada ou des États-Unis, l'expédition ainsi que les taxes et les droits d'importation en découlant sont à la charge du propriétaire.

Veuillez appeler au +1 440 235-4840 ou envoyer un courriel à l'adresse service@vitamix.com pour obtenir plus de détails.

GARANTIE

Garantie complète de l'appareil pendant sept (7) ans - Modèles 7500, Pro-300 et Pro-750

1. ENREGISTREMENT DU PRODUIT.

Vita-Mix^{MD} Corporation (« Vitamix ») vous recommande vivement d'enregistrer votre achat en remplissant et en retournant la carte d'enregistrement du produit fournie avec cet appareil. Vous pouvez enregistrer votre produit en ligne sur vitamix.com/warranty ou en appelant notre service à la clientèle au 1 800 848-2649 ou au 1 440 235-4840. Le fait de ne pas enregistrer votre appareil ne diminuera en rien vos droits de garantie. Toutefois, l'enregistrement de votre achat permettra à Vitamix de mieux vous servir, peu importe vos besoins.

2. PERSONNES POUVANT BÉNÉFICIER DE CETTE GARANTIE.

Cette garantie est offerte par Vitamix au propriétaire de cet appareil pour un usage domestique personnel seulement. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés à des fins commerciales, de location ou de revente. Si l'appareil change de propriétaire pendant la période de 7 ans, veuillez mettre à jour les renseignements sur le propriétaire de l'appareil à l'adresse www.vitamix.com/warranty.

3. CE QUI EST COUVERT.

Vitamix garantit au propriétaire que si cet appareil (un « appareil » consiste en le socle-moteur du mélangeur et les récipients achetés ensemble) ne fonctionne plus dans les 7 ans suivant la date d'achat en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication ou à la suite d'une usure normale pour un usage domestique, Vitamix procédera, dans les 30 jours suivant la réception du produit retourné, à la réparation de l'appareil ou du composant défaillant sans frais.

Si, à la seule discrétion de Vitamix, l'appareil ou le composant défaillant ne peut pas être réparé, Vitamix décidera soit (A) de remplacer l'appareil sans frais ou (B) de rembourser le prix d'achat total au propriétaire, à moins que Vitamix reçoive un préavis écrit indiquant la préférence du propriétaire.

4. CE QUI N'EST PAS COUVERT.

Cette garantie ne s'applique pas aux appareils qui ont été utilisés pour des applications commerciales ou autres que domestiques. Cette garantie ne couvre pas les changements superficiels qui n'affectent pas la performance de l'appareil comme la décoloration, les effets de l'utilisation d'abrasifs ou de nettoyeurs ou les accumulations d'aliments. Cette garantie n'est valable que si l'appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions, aux avertissements et aux consignes de sécurité contenus dans le manuel d'utilisation.

Vitamix ne pourra pas être tenue responsable du coût de réparations sous garantie non autorisées.

LA RÉPARATION, LE REMPLACEMENT OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL SONT LES RECOURS EXCLUSIFS DE L'ACHETEUR ET LA SEULE RESPONSABILITÉ DE VITAMIX EN VERTU DE CETTE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ OU REPRÉSENTANT DE VITAMIX N'EST AUTORISÉ À ACCORDER UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU À APPORTER UNE MODIFICATION À CETTE GARANTIE POUVANT LIER VITAMIX. PAR CONSÉQUENT, L'ACHETEUR NE DOIT PAS SE FIER À TOUTE AUTRE DÉCLARATION FAITE PAR UN EMPLOYÉ OU UN REPRÉSENTANT DE VITAMIX. EN AUCUN CAS, QUE CE SOIT EN RAISON D'UN CONTRAT, D'UNE INDEMNISATION, D'UNE GARANTIE, D'UN ACTE DÉLICTEUX (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), D'UNE RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE, VITAMIX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES SPÉCIAUX, INDIRECTS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES PERTES DE PROFITS OU DE REVENUS.

GARANTIE

Certaines provinces et certains territoires ne permettent pas de limites sur les garanties. Si vous habitez dans ces provinces et territoires, les limites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Dans les pays autres que le Canada et les États-Unis, d'autres garanties peuvent s'appliquer.

5. CE QUI ANNULE CETTE GARANTIE.

L'utilisation abusive, inappropriée ou négligente de l'appareil, l'altération de l'appareil, l'exposition de l'appareil à des conditions anormales ou extrêmes et le non-respect des consignes d'utilisation annulent cette garantie.

La garantie est aussi annulée si l'appareil ou un composant de l'appareil est réparé par une personne autre qu'un réparateur de Vitamix ou autorisé par Vitamix ou si un composant de l'appareil visé par la présente garantie est utilisé en combinaison avec un socle-moteur ou un récipient qui n'est pas expressément autorisé par Vitamix.

6. COMMENT OBTENIR UNE AUTORISATION DE RETOUR EN VERTU DE CETTE GARANTIE.

Si l'appareil ou un composant de l'appareil doit être entretenu ou réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Vitamix en composant le 1 800 848-2649 ou le 1 440 235-4840. Si votre appareil n'a pas été enregistré auprès de Vitamix, vous devrez fournir une date d'achat et une preuve d'achat. Si le produit est couvert par la présente garantie, vous recevrez un numéro d'autorisation de retour, les instructions d'expédition les plus récentes et une étiquette de collecte de retour affranchie. Vitamix paiera les frais d'expédition normaux pour le retour de l'appareil ou d'un composant de l'appareil pour les réparations et l'entretien couverts par la garantie, ainsi que les frais liés à l'expédition de retour du produit à votre adresse après la réparation ou le remplacement couvert(e) par la garantie. L'acheteur est responsable des coûts pour les demandes d'expédition spéciales.

Au Canada et aux États-Unis, cette garantie est honorée directement par Vita-Mix^{MD} Corporation.

États-Unis

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

Canada

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

Vous serez réputé avoir accepté le produit retourné « tel quel » lors de la livraison, sauf si vous avisez Vitamix de tout problème, y compris de dommages subis pendant le transport, dans les 48 heures suivant la livraison.

INSTRUCTIONS INTERNATIONALES SPÉCIALES

Si un appareil a été acheté au Canada ou aux États-Unis, mais qu'il se trouve actuellement à l'extérieur du Canada ou des États-Unis, l'expédition ainsi que les taxes et les droits d'importation en découlant sont à la charge du propriétaire.

Veuillez appeler au +1 440 235-4840 ou envoyer un courriel à l'adresse service@vitamix.com pour obtenir plus de détails.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Moteur :

Moteur d'une puissance maximale de 2,2 HP environ

Système électrique :

120 V, 50/60 Hz, 12 A

Muni d'un cordon à trois broches mis à la terre pour les É.-U.

Dimensions :

Hauteur : 44,5 cm / 17,5 po

Largeur : 19,5 cm / 7,7 po

Profondeur : 23,2 cm / 9,1 po

Le cas échéant :



Pour voir la gamme complète de produits Vita-Mix^{MD},
visitez **vitamix.com**.



Vita-Mix^{MD} Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103, É.-U.
1 800 848-2649 / 1 440 235-4840
vitamix.com

©2020 Vita-Mix^{MD} Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme ou par quelque moyen ou stockée dans une base de données ou un système d'extraction sans la permission écrite de Vita-Mix^{MD} Corporation.