Vitamix

PROFESSIONAL SERIES 750™

# Manual del usuario

Lea y conserve estas instrucciones

VM0158A

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel:(+52) 55 4738 6258
**vitamix.com**

# ÍNDICE

Índice ..... 2

Comencemos ..... 3

Símbolos ..... 3

Servicio técnico y registro ..... 4

Precauciones importantes ..... 5

Piezas y características ..... 7

Panel de control ..... 9

Acerca de las cuchillas ..... 11

Tamper ..... 12

Cómo utilizar el tamper ..... 13

Claves para el ajuste de las velocidades ..... 14

Instrucciones de funcionamiento ..... 15

Cuidado y limpieza ..... 17

Resolución de problemas ..... 19

Garantía ..... 20

Notas ..... 22

Especificaciones ..... 24

## COMENCEMOS

### ¡Felicitaciones!

¡Está a punto de ver cuán rápido, fácil y delicioso puede ser comer saludable!

### Antes del primer uso:

1. Lea toda la información de seguridad, advertencias y material de instrucción que se encuentra en este folleto.
2. Coloque su aparato Vitamix sobre una superficie seca y plana.
3. Retire con cuidado el precinto sobre el cable de alimentación.
4. Asegúrese de que el interruptor de encendido está en la posición de apagado (Off). Enchufe el aparato en un tomacorriente con conexión a tierra.
5. Siga las instrucciones de limpieza en la página 17 para preparar el aparato para su uso.

## SÍMBOLOS

**Precaución**

**Nunca toque partes en movimiento. Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso.**

**Peligro de descarga eléctrica**

**Haga funcionar con la tapa y el tapón de la tapa colocados en su lugar**

**Genera alta temperatura cuando licúa líquidos calientes**

**Lea y comprenda el manual del usuario**

**No inserte objetos en el vaso mientras la licuadora está en uso**

**No sumerja**

**Desconecte cuando la licuadora no se encuentre en uso y antes de limpiarla, cambiar los accesorios o acercarse a partes que se mueven cuando está en uso**

**I / O** **On/Off**

# SERVICIO TÉCNICO Y REGISTRO

## Servicio Vitamix

Registre el número de modelo y el número de serie de su Vitamix en los espacios que se proporcionan más abajo para tenerlos como referencia en el futuro. Estos números se encuentran en la parte trasera de la base del motor.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Comprado a _____

Antes de devolver este producto por cualquier motivo, inclusive la reparación, primero contacte al Servicio de Atención al Cliente de Vitamix llamando al 001 800 436 0110 o comuníquese al correo electrónico service@vitamix.com.

## Registro del producto

Si ha adquirido su aparato Vitamix directamente de Vita-Mix® Corporation a través del sitio web de la compañía o a través del call center por teléfono, su producto se registró al momento de la compra y la garantía de su aparato Vitamix ya se activó.

Si adquirió su aparato Vitamix de un distribuidor o proveedor internacional fuera de los Estados Unidos, Canadá, el Reino Unido o Irlanda, su producto está garantizado a través de ese distribuidor o proveedor internacional y no necesitará registrarlo con Vita-Mix Corporation.

**Su aparato no se encontrará registrado ante Vitamix si:**

1. Lo compró a un proveedor en los Estados Unidos, Canadá, el Reino Unido o Irlanda
2. Lo compró en una base militar
3. Lo compró en un local minorista o mayorista
4. Recibió su aparato Vitamix como regalo
5. Usted no es el dueño original del aparato

Disfrute de un servicio más rápido y sencillo en el futuro dedicando hoy unos minutos al registro de su aparato Vitamix.

**Elija una de estas formas simples para registrar su aparato:**

1. Envíe un correo electrónico a service@vitamix.com
2. Llame al 001 800 436 0110

Su garantía puede estar avalada por Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V o por un proveedor/distribuidor autorizado.

Si no registra su aparato, esto no afectará su derecho a la garantía.

**ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de una lesión grave al utilizar su licuadora Vitamix®, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las cuales se incluyen las siguientes.**

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ANTES DE HACER FUNCIONAR LA LICUADORA.

1. Lea todas las instrucciones.
2. El aparato no está diseñado para que lo usen los niños o se use cerca de ellos, ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o personas que carezcan de experiencia y conocimiento. La supervisión atenta es necesaria cuando los niños o las personas discapacitadas utilizan el aparato o cuando se lo utiliza cerca de ellos.
3. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no coloque la base de la licuadora en agua u otro líquido.
5. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no se encuentre en uso, antes de colocar o quitar partes y antes de realizar la limpieza.
6. Evite el contacto con partes móviles.
7. No use ningún aparato con un cable o un enchufe dañados, luego de que haya sufrido desperfectos o se encuentre dañado de alguna manera. Comuníquese con el Servicio de atención al cliente de Vitamix al 01.800.436.0110 o al 1.440.235.4840 o por correo electrónico a service@vitamix.com inmediatamente para solicitar la evaluación, reparación, reemplazo o arreglo eléctrico o mecánico. Si compró el producto fuera de los Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor local de Vitamix.
8. La alteración o modificación de cualquier parte de la base o el vaso de la licuadora, incluido el uso de cualquier parte no original que no se encuentre debidamente autorizada por Vitamix, puede causar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.
9. El uso de accesorios que no se encuentren expresamente autorizados o que no haya vendido Vitamix para utilizar con esta licuadora, incluidos los frascos de conservas, pueden causar un incendio, una descarga eléctrica o heridas.
10. No utilice en exteriores.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
12. No deje que el cable haga contacto con una superficie caliente, incluida la cocina.
13. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso durante el licuado para reducir el riesgo de graves lesiones a las personas o daño a la licuadora. Se puede utilizar un raspador o espátula de goma, pero únicamente cuando la licuadora Vitamix no esté funcionando.
14. El tamper proporcionado debe utilizarse solamente cuando la parte principal de la tapa se encuentra en su lugar.
15. Las cuchillas son filosas. Manipule o retire la cuchilla y el conjunto de cuchillas del vaso con extremo cuidado para evitar lesiones. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque un conjunto de cuchillas sobre la base del motor a menos que se encuentre montado en un vaso Vitamix.
16. No deje objetos extraños, tales como cucharas, tenedores, cuchillos o el tapón de la tapa, en el vaso ya que esto dañará las cuchillas y otros componentes cuando arranque el aparato, y podría causar lesiones.
17. Nunca intente usarlo con cuchillas dañadas.
18. No deje objetos extraños, tales como cucharas, tenedores, cuchillos o el tapón de la tapa, en el vaso ya que esto dañará las cuchillas y otros componentes cuando arranque el aparato, y podría causar lesiones.

**19.** Nunca intente usarlo con cuchillas dañadas.

**20.** Siempre opere la licuadora con la tapa y el tapón de la tapa firmemente colocados. El tapón de la tapa debe retirarse solo al agregar ingredientes y al usar el tamper.

**21.** Cuando licúe líquidos o ingredientes calientes, tome precauciones; el rocío o el vapor que escapa pueden producir escaldaduras y quemaduras. No llene el vaso hasta su máxima capacidad. Siempre inicie el procesamiento en el ajuste de velocidad mínima, la velocidad variable 1. Mantenga las manos y otras partes expuestas del cuerpo lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.

**22.** Cuando haga mantecas de frutos secos o comidas a base de aceites, no procese por más de un minuto luego de que la mezcla comience a circular en el vaso. Si continúa procesando por períodos más largos puede causar un recalentamiento peligroso.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**⚠ ADVERTENCIA**

**Para evitar lesiones.**
Lea y comprenda el manual de instrucciones antes de utilizar este aparato.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO

Este producto está diseñado para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE, no para fines comerciales.

No deje de prestar atención a su licuadora Vitamix mientras la utiliza.

Vitamix o un representante de servicio técnico autorizado deben realizar cualquier reparación, servicio técnico o reemplazo de partes.

**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de descarga eléctrica.**
Utilice únicamente un tomacorriente con conexión a tierra.

**NO** retire la conexión a tierra.

**NO** utilice un adaptador.

**NO** utilice un cable de extensión.

Desenchufe el aparato siempre antes de limpiar la base del motor o cuando no esté en uso.

No coloque la base del motor en agua ni en otros líquidos.

**El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.**

**NOTIFICACIÓN:** EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS PRECAUCIONES E INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO SEGURO CONSTITUYE UN USO INDEBIDO DE SU LICUADORA VITAMIX QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y CREAR EL RIESGO DE SUFRIR LESIONES SERIAS.

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. ***Interruptor de Encendido/Apagado (I/O):*** El interruptor de encendido apagado (I)/O) (o de potencia) se encuentra en el lado derecho de la base del aparato. El interruptor de encendido/apagado controla la alimentación al aparato. Cuando los símbolos de Pulsar y Iniciar/detener se iluminan, el interruptor de encendido/apagado está en la posición de encendido (I) y el aparato cuenta con alimentación en su interior.

2. ***Panel de control:*** Para obtener más información, consulte la sección Panel de control en la página 9.

⚠ ***PRECAUCIÓN: Las tapas y tampers no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de vaso. Para obtener más información, consulte la sección Tamper en la página 12.***

3. ***Vaso de bajo perfil de 64 oz de capacidad con tapa de 2 piezas:***
   - **Use siempre la tapa y el tapón de la tapa cuando el aparato está en funcionamiento.**
   - **Nunca utilice la licuadora sin asegurarse de que la tapa esté fija en su lugar de forma segura.**
   - Las onzas, mililitros y tazas están claramente marcados.
   - Inserte el tapón de la tapa a través de ella y asegúrelo girándolo hacia la derecha.
   - Quite el tapón de la tapa a fin de utilizar el tamper o agregar ingredientes.

4. ***Tamper:*** Al utilizar el tamper, se mantiene la circulación, lo cual evita que se formen burbujas de aire durante el proceso de licuado.

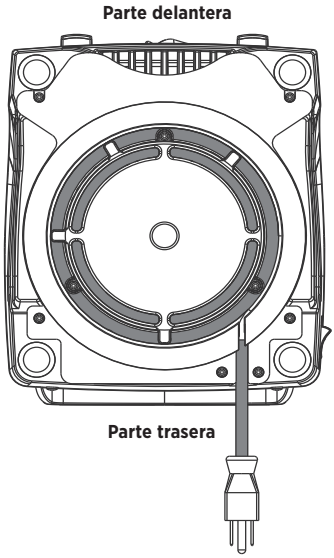
| ⚠ ADVERTENCIA | | |
|---|---|---|
| | **Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves.**<br>**NO** introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando. | |

***Para cerrar la tapa correctamente:*** Coloque la tapa sobre el vaso con sus solapas a mitad de camino entre el pico y el mango. Presione la tapa sobre el vaso hasta que cierre correctamente. La tapa debe estar siempre bien cerrada cuando esté procesando, especialmente líquidos calientes que puedan producir escaldaduras. **Nunca utilice la licuadora sin asegurarse de que la tapa esté fija en su lugar de forma segura.**

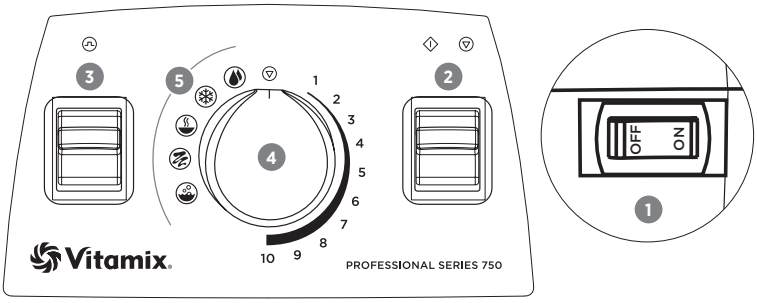
***Para retirar la tapa:*** Levante de una solapa de la tapa mientras sostiene el vaso de forma segura.

***Para retirar el tapón de la tapa:*** Gire el tapón de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición “locked” (cerrado) a “unlocked” (abierto) y levántelo para retirarlo.

***Cable de alimentación:*** Su aparato está equipado con un cable de alimentación largo. Almacene la porción no utilizada en la parte inferior en forma prolija. Los sujetadores plásticos para el cable lo sostienen en forma segura. Son flexibles y vuelven a su posición luego de que se ha sacado el cable.



# PANEL DE CONTROL




1. **Interruptor de encendido/apagado *(I)/(O)*:**

   El interruptor de encendido/apagado (I/O) (o de potencia) está situado en la parte inferior derecha del aparato. El interruptor de encendido/apagado (I/O) controla la alimentación del aparato.

   **ANTES de mover el interruptor de encendido/apagado a la posición de encendido (I), asegúrese de que el marcador en el dial de velocidad variable señala el símbolo de Parada (▽) en su parte superior.**

   Después de enchufar la unidad, mueva el interruptor de encendido/apagado (I/O) a la posición de encendido para que el aparato esté listo para licuar. Mueva el interruptor de encendido/apagado (I/O) a la posición de apagado por la noche y siempre que el aparato se deje sin supervisión.

   Si el interruptor de encendido/apagado (I/O) se mueve a la posición de apagado para detenerse a la mitad del ciclo de un programa, espere 30 segundos para que se recicle la alimentación y el temporizador se restablezca antes de mover el interruptor de encendido/apagado a la posición de encendido.

   Cuando los símbolos de Pulsar y Iniciar/detener se iluminan, el interruptor de encendido/apagado (I/O) está en la posición de encendido y el aparato cuenta con alimentación en su interior.

2. **Interruptor de Arranque (◇)/Parada (▽):**

   Después de que el marcador en el Dial de velocidad variable se gira fuera del símbolo de Parada (▽) a ya sea Velocidad variable 1 o un ajuste de Programa, presione el interruptor de Arranque/Parada para poner el aparato en marcha e iniciar el proceso de licuado. Si presiona el interruptor de Arranque/Parada se detendrá el proceso de licuado.

   Los programas pueden interrumpirse presionando el interruptor de Arranque/Parada hacia abajo en cualquier momento. Si se reactiva empujando hacia abajo el interruptor de Arranque/Parada, el programa se iniciará desde el principio.

3. **Interruptor de Pulso (⏠):**

   **Velocidad variable:** Presionar el interruptor de Pulso hará que el aparato mezcle conforme al ajuste de velocidad que muestra el Dial de velocidad variable durante el tiempo que el interruptor de Pulso se mantenga presionado.

   **Programas:** La función de Pulso se puede utilizar cuando se selecciona un programa. Empujar hacia abajo el interruptor de Pulso cuando se selecciona un programa hará que el aparato funcione al 50 % de la potencia alta durante el tiempo que el interruptor de Pulso se mantenga presionado hacia abajo.

| ⚠ PRECAUCIÓN | | |
|---|---|---|
| | **Nunca arranque en velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras.**<br>Las salpicaduras o el escape de vapor o de contenidos pueden producir escaldaduras.<br>Para asegurar los contenidos, asegure la tapa y ajuste el tapón en su lugar antes de utilizar el aparato.<br>Siempre arranque en Variable 1 y aumente lentamente hasta 10. | |

**4. Dial de velocidad variable:**

El Dial de velocidad variable tiene dos funciones: el uso de los cinco ajustes de programas o diez ajustes de velocidad variable.

- Para usar los programas: gire el Dial de velocidad variable hacia la izquierda hasta el programa deseado.
- Para utilizar la velocidad variable:

**a.** Gire el dial de velocidad variable hacia la derecha hasta el 1.

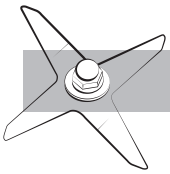
**b.** Presione el interruptor de Arranque/Parada.

**c.** Gire el dial de velocidad variable hacia la derecha o hacia la izquierda durante el proceso de licuado para aumentar o disminuir la velocidad de las cuchillas.

**d.** Al final del ciclo de licuado, gire el marcador en el Dial de velocidad variable de nuevo hasta el símbolo de Parada (⊘) en su parte superior.

**5. Programas:**

La licuadora Professional Series 750 está provista de cinco ajustes del programa para las recetas más utilizadas. Al girar el Dial de velocidad variable a la izquierda del centro le permite seleccionar un programa para batidos, postres congelados, sopas, purés y un ciclo de limpieza. Estos programas están optimizados para estas categorías de recetas, pero también pueden generar buenos resultados con otras opciones de recetas.



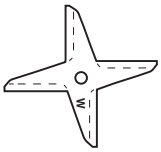
# ACERCA DE LAS CUCHILLAS

El aparato Vitamix se comercializa de fábrica con el vaso de cuchilla húmeda. La cuchilla se identifica con una “W”, por wet (húmedo, en inglés). Esta cuchilla se utiliza para la mayoría de sus recetas. Vasos adicionales con cuchillas secas o húmedas se pueden adquirir por separado.

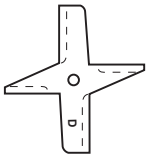
## ⚠ ADVERTENCIA

**Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves.**

**NO** introduzca la mano en el vaso mientras el aparato esté funcionando.




***Vaso de cuchillas húmedas:*** Diseñado para el procesamiento de líquidos, incluidos jugos, mezclas congeladas, salsas, sopas, purés, mantecas y para picado húmedo. Las cuchillas húmedas también pueden triturar granos y amasar, pero no son tan eficientes como las cuchillas secas en esta aplicación. Vea las instrucciones para el uso del vaso seco.




***Vaso de cuchillas secas:*** Estas cuchillas están marcadas claramente con la letra “D”, por dry (seco, en inglés), y están diseñadas específicamente para procesar materiales secos tales como granos, cereales y café, y se pueden utilizar también para amasar masa para pan. Las cuchillas secas NO PUEDEN procesar líquidos de manera eficiente. **Si prepara hierbas de manera periódica, tal vez desee comprar otro vaso de cuchillas secas.**

## ⚠ PRECAUCIÓN

**Las partes móviles pueden calentarse debido al uso prolongado.**

**NO** las toque.

**⚠ PRECAUCIÓN**

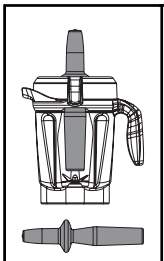
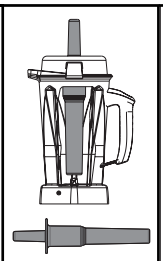
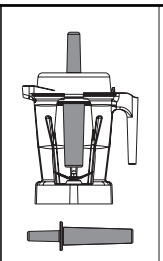
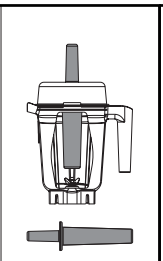
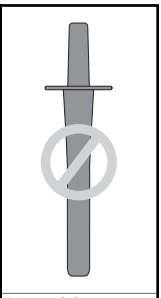
**Las cuchillas rotatorias pueden causar daño.**

Las tapas y tampers no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de vaso. Utilice el tamper suministrado con su aparato.

## Cómo determinar el tamper que puede utilizarse con su vaso

Antes de utilizar un tamper durante el proceso de licuado, verifique que tiene el tamper correcto. **Si el aparato se comercializa con un tamper y vaso de fábrica, es el tamper correcto a utilizar.** Si el tamper no vino junto con su vaso o quiere determinar si el que ya tiene puede usarse con su vaso nuevo, consulte los pasos de inspección y la ilustración que se muestra abajo.

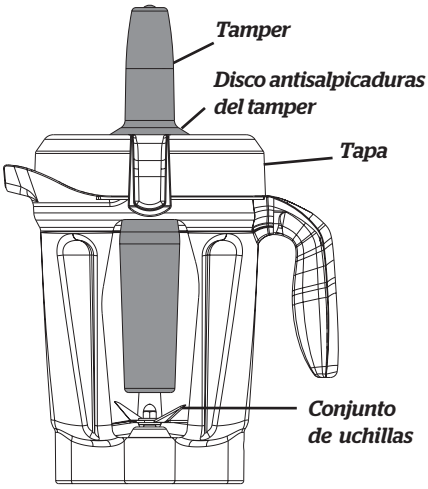
1. Coloque la tapa en un vaso vacío.
2. Retire el tapón de la tapa e inserte el tamper. El tamper debería encajar fácilmente en la abertura. No debería entrar en contacto con las cuchillas sin importar dónde se mueva el tamper dentro del vaso.
3. Inspeccione visualmente: **SI EL TAMPER TOCA LAS CUCHILLAS EN CUALQUIER ÁNGULO, NO LO UTILICE CON SU VASO.**
4. Si no tiene el tamper correcto para su vaso, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente doméstico de Vitamix al 01.800.436.0110 o al 1.440.235.4840.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| **Vaso de 64 oz/2 L (CORTO)** | **Vaso de 64 oz/2 L (ALTO)** | **48 oz /1,4 L** | **32 oz /0,9 L** | |
| Vaso **corto** de 64 oz/2 L que utiliza un tamper de aprox. 11 pulgadas de largo. | Vaso **alto** de 64 oz/2 L que utiliza un tamper de aprox. 12-½ pulgadas de largo. | Vasos de 48 oz (1,4 L) y 32 oz (0,9 L) que utilizan un tamper que es de aprox. 9-¾ pulgadas de largo. | | No se debe utilizar un tamper sin escalón con ninguno de los vasos. |

# CÓMO UTILIZAR EL TAMPER

| ⚠ ADVERTENCIA | | |
|---|---|---|
| | **Las cuchillas rotatorias pueden ocasionar lesiones graves.**<br>• **NO** coloque las manos, espátulas, etc. en el vaso mientras el aparato se encuentra en funcionamiento o mientras el vaso se encuentra aún sobre la base.<br>• Las tapas y tampers no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de vaso. Utilice el tamper suministrado con su aparato. | |

## IMPORTANTE:



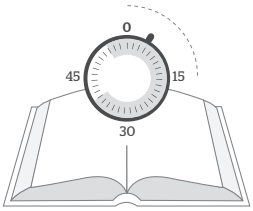

- El disco anti salpicaduras (cerca del tope del tamper) y la tapa evitan que el tamper choque contra las cuchillas cuando la tapa está cerrada correctamente en la posición de bloqueo.
- El vaso no debería estar más de dos tercios lleno cuando se utiliza el tamper durante el proceso de licuado.
- Para evitar el recalentamiento durante el proceso de licuado, NO utilice el tamper por más de 30 segundos consecutivos.
- Si la comida no circula, el aparato puede haber atrapado una burbuja de aire. Retire con cuidado el tapón de la tapa, al tiempo que se asegura que la tapa se encuentra firme en su lugar. Libere la burbuja de aire insertando el tamper a través de la abertura del tapón de la tapa.
- Sostener el tamper en posición vertical hacia abajo puede no ser de ayuda para que circulen los ingredientes. Si es necesario, apunte el tamper hacia los lados o las esquinas del vaso. NO intente introducir el tamper más a fondo y a la fuerza en el vaso.

| ⚠ PRECAUCIÓN | | |
|---|---|---|
| | **Nunca arranque en velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras.**<br>Las salpicaduras o el escape de vapor o de contenidos pueden producir escaldaduras.<br>Para asegurar los contenidos, asegure la tapa y ajuste el  apón en su lugar antes de utilizar el aparato.<br>Siempre arranque en Variable 1 y aumente lentamente hasta 10. | |

## Velocidad variable

**Antes de utilizar la opción de Velocidad variable, siempre comience el marcador del Dial de velocidad variable apuntando hacia el símbolo de Parada (⊘) en su parte superior.**

- Gire el dial a la derecha para la velocidad variable 1.
- Para activar el proceso de licuado, presione el interruptor de Arranque/Parada.
- Gire lentamente el Dial de velocidad variable a la velocidad deseada dependiendo de la receta utilizada.
- Al final del ciclo de licuado, gire el dial de velocidad variable de nuevo al símbolo de Parada (⊘) en su parte superior.




Utilice el ajuste más alto requerido en la receta durante el máximo del tiempo de procesamiento posible para hacer jugos naturales, sopas, licuados, mezclas congeladas, purés, mantecas de frutos secos y para moler granos. Los tiempos de procesamiento generalmente serán de menos de un minuto (la mayoría dura menos de 30 segundos). Una velocidad más alta proporciona una mejor calidad de refinamiento.

Licuar durante mucho tiempo a una velocidad demasiado baja recalentará el aparato y provocará que la Protección automática contra sobrecargas lo apague. El licuado en una velocidad más alta maximiza el uso del ventilador de refrigeración del motor para evitar el recalentamiento.

Si la mezcla deja de circular, puede haber atrapado una burbuja de aire. Para resolver el problema inserte el tamper a través del tapón de la tapa y revuelva hasta que “la burbuja de aire salga despedida”. Si esto no funciona, presione el interruptor de encendido/apagado para detener el motor. Retire el vaso de la base del motor y utilice una espátula de goma para presionar y sacar la burbuja de aire de las cuchillas. Vuelva a colocar el vaso sobre la base del motor, coloque de nuevo la tapa y continúe licuando.

## Programas

Los programas varían en velocidad y duración del proceso de licuado y detendrán automáticamente el aparato al finalizar el programa.

***Durante los primeros usos, puede notar un ligero olor a quemado mientras que el motor se ceba. Esto es completamente normal y desaparecerá rápidamente.***

## Vaso de cuchillas húmedas

El vaso de cuchillas húmedas está diseñado para procesar líquidos, incluidos jugos, mezclas congeladas, salsas, sopas, purés y manteca. Antes de utilizar este vaso para la opción de Programas o de Velocidad variable, siempre comience con el Dial de velocidad variable apuntando al símbolo de Parada (⊘) en su parte superior.

1. Antes de comenzar a licuar, mire el panel de control para asegurarse de que el Dial de velocidad variable apunte al Símbolo de Parada (⊘) en el panel de control.
2. Cargue el vaso antes de ubicarlo sobre la base del motor. Primero, coloque los líquidos y las comidas blandas en el vaso, luego los elementos sólidos y, por último, el hielo. Mueva el interruptor de encendido/apagado a la posición de encendido.
3. Cargue el vaso antes de ubicarlo sobre la base del motor. Primero, coloque los líquidos y las comidas blandas en el vaso, luego los elementos sólidos y el hielo en último lugar. A pesar de no ser necesario para licuar, tal vez desee cortar o partir los alimentos en pedazos más pequeños para lograr una medición más precisa de los ingredientes.
4. Ajuste de forma segura la tapa de dos piezas. Siempre utilice la tapa de dos piezas completa cuando licúe (a menos que el tamper se inserte a través de la abertura del tapón de la tapa). En particular, cuando licúe ingredientes calientes, asegúrese de que la tapa esté cerrada con el pestillo de forma segura.
5. Con el motor apagado, fije el vaso de cuchillas húmedas sobre la base del motor alineándolo sobre la almohadilla centrante. No intente colocar el vaso sobre una base de motor en funcionamiento ni encender una base de motor sin un vaso adecuadamente colocado en su lugar.
6. Utilice el dial de velocidad variable para seleccionar una función.
   - Velocidad variable: Gire el dial hacia la derecha del centro, hacia la velocidad variable 1.
   - Programas: Gire el dial hacia la izquierda del centro al programa deseado.
7. Active las cuchillas presionando el interruptor de Arranque/Parada. Su vaso puede moverse a medida que se ubica en una posición alineada.
   - Velocidad variable: Rote lentamente el dial de velocidad variable hacia la derecha hasta la velocidad deseada.
   - Programas: Los programas varían en velocidad y duración del proceso de licuado y detendrán automáticamente el aparato al finalizar el programa. Los programas pueden interrumpirse presionando el interruptor de Arranque/Parada hacia abajo en cualquier momento. Si se reactiva empujando hacia abajo el interruptor de Arranque/Parada, el programa se iniciará desde el principio.

8. Si la mezcla deja de circular, puede haber atrapado una burbuja de aire. Para resolver el problema inserte el tamper a través del tapón de la tapa y revuelva hasta que "la burbuja de aire salga despedida". Si esto no funciona, presione el interruptor de encendido/apagado para detener el motor. Retire el vaso de la base del motor y utilice una espátula de goma para presionar y sacar la burbuja de aire de las cuchillas. Vuelva a colocar el vaso sobre la base del motor, coloque de nuevo la tapa y continúe licuando.
9. **Tome las precauciones adecuadas cuando manipule y procese ingredientes calientes y cuando haga sopas y salsas calientes.**

| ⚠ PRECAUCIÓN | | |
|---|---|---|
| | **Nunca arranque en velocidades superiores a 1 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras.**<br>Las salpicaduras o el escape de vapor o de contenidos pueden producir escaldaduras.<br>Para asegurar los contenidos, asegure la tapa y ajuste el tapón en su lugar antes de utilizar el aparato.<br>Siempre arranque en Variable 1 y aumente lentamente hasta 10. | |

10. Debido a la velocidad del aparato, los tiempos de procesamiento son mucho más rápidos que con los electrodomésticos estándar. Hasta tanto no se haya acostumbrado al aparato, controle el tiempo cuidadosamente para evitar el sobre procesamiento.
11. Luego de haber presionado el interruptor de Arranque/Parada para detener el ciclo, espere hasta que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la tapa o el vaso de la base del motor.

## Vaso de cuchillas secas

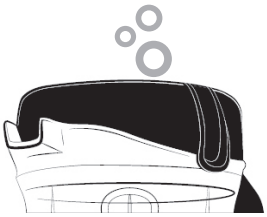
**Antes de utilizar este vaso para la opción de Programas o de Velocidad variable, siempre comience con el Dial de velocidad variable apuntando al símbolo de Parada (▽) en su parte superior.**

1. Cargue el vaso antes de ubicarlo sobre la base del motor.
2. Ajuste de forma segura la tapa de dos piezas. Siempre utilice la tapa de dos piezas completa cuando licúe (a menos que el tamper se inserte a través de la abertura del tapón de la tapa).
3. Con el motor apagado, fije el vaso de cuchillas secas sobre la base del motor alineándolo sobre la almohadilla centrante. No intente colocar el vaso sobre una base de motor en funcionamiento ni encender una base de motor sin un vaso adecuadamente colocado en su lugar.
4. Asegúrese de que el interruptor de Encendido/Apagado se encuentra en la posición encendido (On).
5. Utilice el dial de velocidad variable para seleccionar una función.
   - Velocidad variable: Gire el dial hacia la derecha del centro, hacia la velocidad variable 1.
   - Programas: Gire el dial hacia la izquierda del centro al programa deseado.
6. Active el aparado presionando el interruptor de Arranque/Parada. Su vaso se moverá y se ubicará en una posición alineada.
   - Velocidad variable: aumente lentamente la velocidad variable hasta la velocidad deseada.
   - Programas: Los programas varían en velocidad y duración del proceso de licuado y detendrán automáticamente el aparato al finalizar el programa. Los programas pueden interrumpirse presionando el interruptor de Arranque/Parada hacia abajo en cualquier momento. Si se reactiva empujando hacia abajo el interruptor de Arranque/Parada, el programa se iniciará desde el principio.

Para preparar el aparato nuevo para su uso inicial, siga los pasos de la sección Limpieza normal, a continuación. Esto limpiará la unidad y asentará el motor.

***Durante los primeros usos, puede notar un ligero olor a quemado mientras que el motor se ceba. Esto es completamente normal y desaparecerá rápidamente.***

## Limpieza normal



**Antes de utilizar la opción de Programas o de Velocidad variable, siempre comience con el Dial de velocidad variable apuntando al símbolo de Parada (▽) en su parte superior.**

**1.** Llene la mitad del vaso con agua tibia y agréguele un par de gotas de detergente líquido para lavar platos.

**2.** Cierre o empuje la tapa de dos piezas completa a la posición de bloqueo.

**3.** Realice uno de los siguientes procedimientos:

- Velocidad variable:

  **a.** Gire el dial de velocidad variable a 1.

  **b.** Pulse el interruptor de arranque/parada.

  **c.** Poco a poco aumente la velocidad variable a 10.

  **d.** Haga funcionar el aparato durante 30 a 60 segundos.

  **e.** Gire el dial de velocidad variable al Símbolo de Parada (▽) en su parte superior.

- Programa:

  **a.** Gire el dial de velocidad variable al ícono del programa de Limpieza (). El programa de Limpieza () tendrá una duración de aproximadamente 1 minuto.

  **b.** Después de que el programa se detenga, gire el dial de velocidad variable al Símbolo de Parada (▽) en su parte superior.

**4.** Enjuague y vacíe el vaso.

## Para desinfectar

**Antes de utilizar la opción de Programas o de Velocidad variable, siempre comience con el Dial de velocidad variable apuntando al símbolo de Parada (▽) en su parte superior.**

**1.** Siga las instrucciones de limpieza que se detallaron anteriormente.

**2.** Llene el vaso hasta la mitad con agua y 1 cucharadita y ½ de lavandina líquida.

**3.** Cierre o empuje la tapa de dos piezas completa a la posición de bloqueo.

**4.** Realice uno de los siguientes procedimientos:

- Velocidad variable:

  **a.** Gire el dial de velocidad variable a 1.

  **b.** Pulse el interruptor de arranque/parada.

  **c.** Poco a poco aumente la velocidad variable a 10.

  **d.** Haga funcionar el aparato durante 30 a 60 segundos.

  **e.** Gire el dial de velocidad variable al Símbolo de Parada (⊘) en su parte superior.

- Programa:

  **a.** Gire el dial de velocidad variable al ícono del programa de Limpieza (). El programa de Limpieza () tendrá una duración de aproximadamente 1 minuto.

  **b.** Después de que el programa se detenga, gire el dial de velocidad variable al Símbolo de Parada (⊘) en su parte superior.

**5.** Deje que la mezcla repose en el vaso durante un tiempo adicional de 1 minuto y ½.

**6.** Deseche la mezcla de lavandina. Permita que el vaso se seque al aire.

**7.** No enjuague después de la desinfección.

## Tapa, tapón de tapa y tamper

Separe la tapa y el tapón de la tapa. Lave las piezas con agua tibia y jabón. Enjuague bajo el agua corriente y seque. Vuelva a armar antes de usar.

**IMPORTANTE:** A fin de asegurar un desempeño continuado y efectivo, no coloque el vaso, la tapa, el tapón de la tapa o el tamper en el lavaplatos.

## Base del motor

**1.** Desconecte el cable de alimentación.

| ⚠ ADVERTENCIA | | |
|---|---|---|
| | **Peligro de descarga eléctrica.**<br>Desconectar la energía antes de limpiar el aparato.<br>**El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o una descarga eléctrica.** | |

**2.** Limpie la superficie externa con un paño o una esponja suaves y húmedos, previamente enjuagado en una solución suave de detergente líquido y agua tibia. No coloque la base del motor en agua.

**3.** La almohadilla centrante puede retirarse para una limpieza más profunda.

**4.** Limpie a fondo los interruptores para que puedan funcionar sin problemas. Pueden tornarse pegajosos por el uso. Humedezca un hisopo de algodón con un desengrasante o limpiador doméstico y limpie las ranuras alrededor de los interruptores. Seque inmediatamente todas las superficies.

**5.** Lustre con un paño suave.

## Protección automática contra sobrecargas:

Su aparato Vitamix está provisto de una característica especial: Protección automática contra sobrecargas: Esta característica incorporada está diseñada para proteger el motor y evitar que su aparato se sobrecaliente. Cuando se activa, esta Protección automática contra sobrecarga hará que el motor se apague y posiblemente genere un olor leve. Si el motor se apaga debido a un sobrecalentamiento mientras se mezclan , permitir que el motor se enfríe durante 20 a 45 minutos antes de comenzar otro ciclo Opiniones mezcla. Si sigues teniendo problemas después de tesis Siguiendo las instrucciones en contacto con nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 01.800.436.0110 o 1.440.235.4840 para la declaración.

## Consejos para prevenir la “sobrecarga” de su aparato Vitamix:

- Procese únicamente las recetas de Vitamix cuando aprenda a usar su aparato.
- No procese las recetas a velocidades inferiores a las recomendadas.
- No procese las recetas a velocidades superiores a las recomendadas.
- No procese las recetas por más tiempo del recomendado.
- Use su tamper para procesar mezclas más espesas y mantener los ingredientes en movimiento alrededor y a través de las cuchillas.

## Aflojamiento de la tuerca de retención

En el caso de que la tuerca de retención en el fondo de su vaso se afloje y ya no mantenga en forma segura el conjunto de cuchillas en su lugar, NO CONTINÚE USANDO EL VASO. Llame al Servicio de Atención al Cliente de Vitamix al 01.800.436.0110 o al 1.440.235.4840, o comuníquese con su distribuidor local de inmediato para obtener instrucciones.

# GARANTÍA

## Garantía completa del aparato por 7 años

1. REGISTRO DEL PRODUCTO.

   Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V ("Vitamix") le recomienda que registre su compra. Puede hacerlo comunicándose por correo electrónico a service@vitamix.com, o llamando a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 001 800 436 0110. Si no registra su aparato, esto no afectará sus derechos de garantía. Sin embargo, el registro de su compra permitirá que Vitamix le brinde un mejor servicio cuando alguien necesite asistencia. En caso de que la propiedad del aparato cambie durante el período de siete años, actualice la información del dueño del aparato por correo electrónico, service@vitamix.com, o comuníquese con nuestro Departamento de Atención al Cliente al 001 800 436 0110.

2. ¿QUIÉN PUEDE RECLAMAR LA GARANTÍA?

   Vitamix otorga esta garantía al dueño de este aparato para uso doméstico únicamente.

3. ALCANCE DE LA GARANTÍA

   Si presenta fallas en el funcionamiento dentro de los 7 años a partir de la fecha de compra debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra, o como resultado del desgaste normal ocasionado por el uso doméstico regular, Vitamix reparará gratuitamente el aparato o sus componentes dentro de los 30 días posteriores a la recepción.
   Si, a criterio de Vitamix, el aparato o el componente defectuoso no pueden repararse, Vitamix podrá optar entre (A) reemplazar el aparato sin cargo o (B) reembolsar el monto total del precio de compra al dueño, a menos que Vitamix reciba previamente una notificación escrita que exprese la preferencia del cliente.

4. NO ALCANZADO POR LA GARANTÍA

   Esta garantía no cubre los cambios estéticos que no afecten el desempeño del aparato, como la decoloración o los efectos resultantes del uso de productos de limpieza o la acumulación de alimentos.

   Esta garantía es válida únicamente si el aparato se usa y mantiene de acuerdo con las instrucciones, advertencias y precauciones establecidas en el manual del usuario. Vitamix no será responsable por el costo de ninguna reparación no autorizada en el marco de esta garantía.

   **LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA SON LAS SOLUCIONES EXCLUSIVAS PARA EL COMPRADOR Y LA ÚNICA RESPONSABILIDAD DE VITAMIX SEGÚN ESTA GARANTÍA. NINGÚN EMPLEADO O REPRESENTANTE DE VITAMIX ESTÁ AUTORIZADO A PROPORCIONAR NINGUNA GARANTÍA ADICIONAL NI REALIZAR NINGUNA MODIFICACIÓN A ESTA GARANTÍA QUE PUEDA SER VINCULANTE PARA VITAMIX. EN CONSECUENCIA, EL COMPRADOR NO DEBE FIARSE DE NINGUNA DECLARACIÓN ADICIONAL HECHA POR EMPLEADOS O REPRESENTANTES DE VITAMIX. EN NINGÚN CASO, YA SEA A RAÍZ DE UN CONTRATO, UNA INDEMNIZACIÓN, UNA GARANTÍA, UN DERECHO DE DAÑOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), UNA RESPONSABILIDAD OBJETIVA U OTRO MOTIVO, VITAMIX SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O MEDIATO, INCLUYENDO, ENTRE OTROS, EL LUCRO CESANTE O LA PÉRDIDA DE INGRESOS.**

5. CAUSAS DE ANULACIÓN DE ESTA GARANTÍA

   A) Cuando el producto no se utiliza bajo condiciones normales

   B) El producto no se utilizó según las instrucciones de este manual del usuario

   C) Cuando personas no autorizadas por el distribuidor, importador o fabricante local alteraron o repararon el aparato.

**6. ¿CÓMO OBTENER UNA AUTORIZACIÓN DE DEVOLUCIÓN BAJO ESTA GARANTÍA?**

Para validar la garantía, presente el producto con la política debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió, o una factura, un recibo o un comprobante, y para obtener partes, componentes, repuestos y accesorios comuníquese al 001 800 436 0110 o visite www.vitamix.com, o contacte a:

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel:(+52) 55 4738 6258

En caso de que el aparato o cualquiera de sus componente necesiten mantenimiento o reparación, envíenos un correo electrónico a service@vitamix.com o comuníquese con nuestro Departamento de Atención al Cliente al 001 800 436 0110. Se le requerirá que proporcione una fecha de compra y un comprobante de compra de cualquier producto que no se haya registrado ante Vitamix. Para productos alcanzados por esta garantía, se le brindará un número de autorización de devolución e instrucciones de envío actualizadas. Vitamix pagará los costos estándar de envío por la devolución de un aparato o un componente para el servicio técnico y la reparación en virtud de la garantía y por enviarle el producto a usted luego de la reparación o el reemplazo en virtud de la garantía. El comprador es responsable por los costos de pedidos de envío especiales.

Se considerará que ha aceptado el producto devuelto “en el estado en que se encuentra” al momento de la entrega, salvo que notifique a Vitamix de algún problema, incluido el daño ocasionado durante el envío, dentro de las 48 horas posteriores a la entrega.

Visite www.vitamix.com para obtener información sobre las partes y los accesorios disponibles para su aparato. Si tiene alguna pregunta sobre la información contenida en el sitio web o para realizar el pedido de piezas o accesorios, comuníquese al 001 800 436 0110.

Dentro de los Estados Unidos, Canadá y México, esta garantía se hace efectiva directamente a través de:

**Estados Unidos**
Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199

**Canadá**
Vita-Mix® Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5

**México**
Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel:(+52) 55 4738 6258

Si un aparato se ha adquirido dentro de los Estados Unidos, Canadá o México, pero se encuentra actualmente fuera de dichos países, todos los impuestos y cargos de envío o resultantes por cualquier concepto quedan a cargo del dueño. Comuníquese al 001 800 436 0110 o por correo electrónico a service@vitamix.com para obtener más detalles.

Estos números se encuentran en la parte trasera de la base del motor.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Comprado a _____

## NOTAS

## NOTAS

# ESPECIFICACIONES

## Professional Series 750™

**Motor:**

Motor de ≈2,2 caballos de potencia máxima

**Especificaciones eléctricas:**

120 V, 50/60 Hz, 12 A
Utiliza un cable con conexión a tierra de tres clavijas para los EE. UU.

**Dimensiones:**

Altura: 17,2 pulgadas /44,2 cm
Ancho: 7,7 pulgadas /19,6 cm
Profundidad: 9,4 pulgadas /23,9 cm

---

Cuando corresponda:

Para ver la línea completa de los productos Vitamix®, visite **vitamix.com.**

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel:(+52) 55 4738 6258
**vitamix.com**

©2016 Vita-Mix® Corporation. Ninguna parte de esta publicación puede reproducirse o transmitirse de ninguna manera ni por ningún medio, ni almacenarse en una base de datos o sistema de recuperación sin la autorización escrita de Vita-Mix® Corporation.

115557_B 07/16 SPM/ENG

Vitamix

PROFESSIONAL SERIES 750™

# Owner's Manual

Read and save these instructions

VM0158A

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel:(+52) 55 4738 6258
**vitamix.com**

# CONTENTS

Contents ..... 26

Let's Get Started ..... 27

Symbols ..... 27

Service and Registration ..... 28

Important Safeguards ..... 29

Parts and Features ..... 31

Control Panel ..... 33

About the Blades ..... 35

Tamper ..... 36

How to Use the Tamper ..... 37

Hints for Setting Speeds ..... 38

Operating Instructions ..... 39

Care and Cleaning ..... 41

Troubleshooting ..... 43

Warranty ..... 44

Notes ..... 46

Specifications ..... 48

## 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 blender on a dry, level surface.
3. Carefully remove the cable tie on the power cord.
4. Make sure the power switch is set to Off. Plug the blender into an grounded electrical outlet.
5. Follow the cleaning instructions on page 41 to prepare your blender for use.

## SYMBOLS

**Caution**

**Electrical shock hazard**

**High temperature when blending hot liquids**

**Do not insert items into container while blender is in use**

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

**I / O** **On/Off**

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

**Operate with lid and lid plug in place**

**Read and understand owner's manual**

**Do not immerse**

## 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 001 800 436 0110 or email service@vitamix.com.

## Product Registration

If you purchased your blender 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 blender's warranty has been activated.

If you purchased your blender 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 blender 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 blender as a gift
5. Are not the original owner of the blender

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

**Choose one of these easy ways to register your blender:**

1. Email service@vitamix.com
2. Call 001 800 436 0110

Your warranty may be honored by Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V or an authorized dealer/distributor.

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

⚠ **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. Children should be supervised to ensure they do not use the blender as a toy.
4. To protect against the risk of electrical shock, do not put the blender base in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. 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 01.800.436.0110 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.
8. 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.
9. The use of attachments not expressly authorized or sold by Vitamix for use with this blender, including canning jars, may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
12. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
13. 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.
14. The tamper provided must be used only when the main part of the lid is in place.
15. 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.
16. 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 blender and may cause injury.
17. Never attempt to operate with damaged blades.
18. 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 blender and may cause injury.

**19.** Never attempt to operate with damaged blades.

**20.** 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.

**21.** 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.

**22.** 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 | | |
|---|---|---|
| | **To Avoid Injury.**<br>Read and understand instruction manual before using this blender. | |

### IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

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

| ⚠ WARNING | | |
|---|---|---|
| | **Electrical Shock Hazard.**<br>Use grounded outlet only.<br>**DO NOT** remove ground.<br>**DO NOT** use an adapter.<br>**DO NOT** use an extension cord.<br>Always unplug before cleaning the motor base or when not in use.<br>Do not put the motor base in water or other liquid.<br>**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

1. ***On/Off (I)/(O) Switch:*** The On/Off (I/O) Switch (or Power Switch) is on the right side of the base. The On/Off Switch controls the power to the blender. When the Pulse and Start / Stop Symbols brighten, the On / Off Switch is in the On (I) position and power is flowing.

2. ***Control Panel:*** For more information, refer to Control Panel on Page 33.

⚠ ***CAUTION: Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. For more information, refer to Tamper on Page 36.***

3. ***Low-profile 64-oz. capacity container with 2-part lid:***
   - **Always use the lid and the lid plug when the blender is in operation.**
   - **Never operate the blender without checking to make sure that the lid is securely locked in place.**
   - Ounces, Milliliters and Cups are clearly marked.
   - Insert the lid plug through the lid and secure by turning clockwise.
   - Remove the lid plug to use the tamper or to add ingredients.

4. ***Tamper:*** Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets from forming during blending.

**⚠ WARNING**

**Rotating Blades Can Cause Severe Injury.**

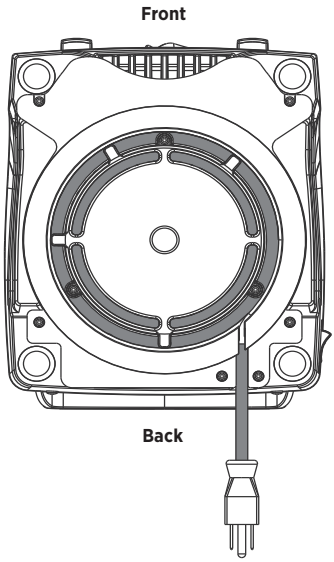
**DO NOT** reach into the container while the blender is running.

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

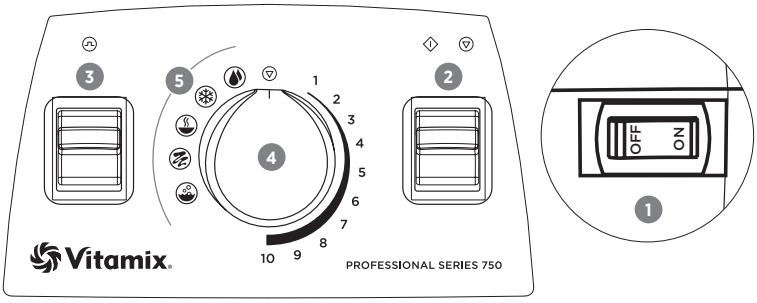
***To Remove the Lid:*** Lift up on one lid flap, while holding the container securely.

***To Remove the Lid Plug:*** Rotate the lid plug anti-clockwise from the "locked" to the "unlocked" position and lift out.

***Power Cord:*** Your blender is equipped with a long power cord. Store the unused portion neatly underneath. Plastic cable retainers hold the cord securely. They are flexible and return to position after the cord is lifted out.



# CONTROL PANEL




1. **On/Off (I)/(O) Switch:**

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

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

   After plugging in the unit, move the On / Off Switch to the On (I) position to ready the blender for blending. Move the On / Off Switch to the Off (O) position at night and whenever the blender will be left unattended.

   If the On / Off switch is moved to the Off (O) 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 to the On (I) position.

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

2. **Start (◇) / Stop (▽) Switch:**

   After the marker on the Variable Speed Dial is rotated off of the Stop Symbol (▽) to either Variable Speed 1 or a Program setting, press the Start / Stop Switch to start the blender 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.

3. **Pulse Switch (⏲):**

   **Variable Speed:** Pressing down on the Pulse Switch will cause the blender to blend at the speed setting shown on 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 blender to run at 50% of high power for as long as the Pulse switch is pushed down.

| ⚠ CAUTION | | |
|---|---|---|
| | **Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.**<br>Escaping steam, splashes or contents may scald.<br>To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the blender.<br>Always start on Variable 1, slowly increase to 10. | |

**4. Variable Speed Dial:**

The Variable Speed Dial serves two functions; the use of five programs 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 right to 1.

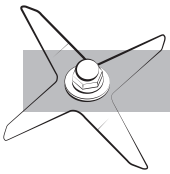
**b.** Press down on the Start / Stop switch.

**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:**

Your Professional Series 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. These programs are optimized for these recipe categories, but may also work well with other recipe choices.



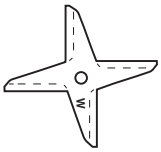
# ABOUT THE BLADES

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

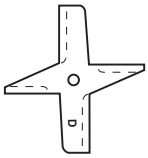
**⚠ WARNING**

**Rotating Blades Can Cause Severe Injury.**

**DO NOT** reach into the container while the blender is running.




***Wet-Blade Container:*** Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soup, purées, batter, 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 grain, cereal and coffee, and are also used for kneading bread dough. The dry blades CANNOT 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.

**⚠ CAUTION**

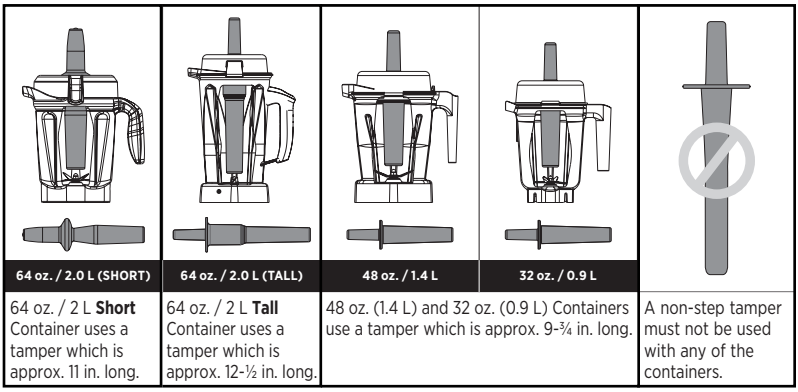
**Rotating Blades Can Cause Damage.**

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

## How to Determine the Tamper to be Used with Your Container

Before using a tamper during the blending process, verify that you have the correct tamper. **If a tamper came with your blender and container at purchase, it is the correct tamper to use.** 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 see the inspection steps and illustration below.

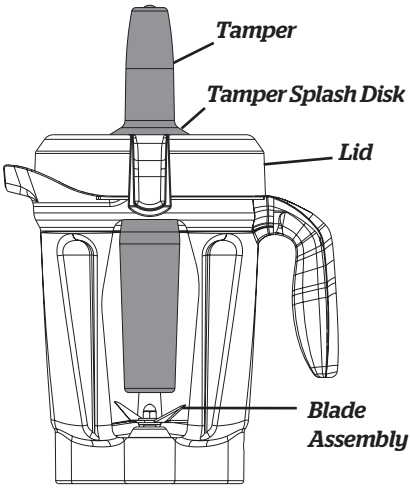
1. Place the lid on an empty container.
2. Remove the lid plug and insert the tamper. The tamper should fit easily into the opening. It should not come into contact with the blades no matter where you move the tamper inside the container.
3. Visually inspect: **IF THE TAMPER TOUCHES THE BLADES AT ANY ANGLE, DO NOT USE THE TAMPER WITH YOUR CONTAINER.**
4. If you do not have the correct tamper for your container, contact Vitamix Household Customer Service at 01.800.436.0110 or 1.440.235.4840.



# HOW TO USE THE TAMPER

| ⚠ WARNING | | |
|---|---|---|
| | **Rotating Blades Can Cause Severe Injury.**<br>• **DO NOT** put hands, spatulas etc. into the container while the blender is running or while the container is still on the base.<br>• Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your blender. | |

## 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 blender may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid plug, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper towards the sides or corners of the container. DO NOT try to force the tamper more deeply into the container.

# HINTS FOR SETTING SPEEDS

**⚠ CAUTION**

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

Escaping steam, splashes or contents may scald.

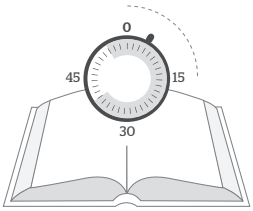
To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the blender.

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 pointed at the Stop Symbol (▽) at the top of the dial.**

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




Use the highest setting called out in the recipe for as much of the processing time as possible to make whole-food juices, soups, shakes, frozen mixtures, purées, nut butters, and for grinding grains. Processing times will generally be less than one minute (most take less than 30 seconds). Higher speed provides the best quality of refinement.

Blending too long at too low of a speed setting will overheat the blender and cause the Automatic Overload Protection to turn off the blender.

Blending on higher speed maximizes 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.

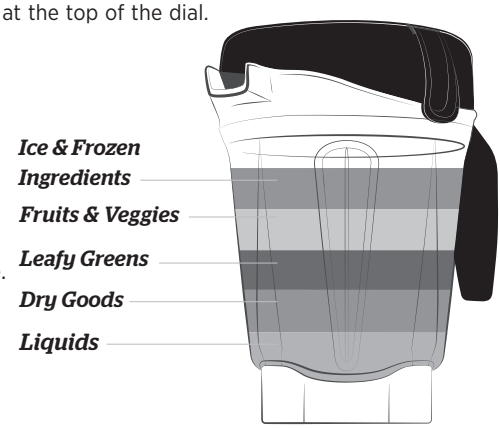
## Programs

Programs vary in blending speed and duration and will automatically stop at the end of the program.

***During your first few uses, you may notice a slight burning odor as the motor is primed. This is completely normal and will dissipate quickly.***

## Wet-Blade Container

The Wet-Blade Container is designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soup, purées and batter. Before using this container for Programs or the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (⊘) at the top of the dial.




1. Before beginning to blend, look at the control panel to make sure the Variable Speed Dial is pointed to the Stop Symbol (⊘) on the control panel.
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. Move the On / Off switch to the On position.
3. Load the container before placing it on the motor base. Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last. Although not necessary for blending, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients.
4. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening). Especially when blending hot ingredients, make sure that the lid is securely latched.
5. With the motor off, set the wet blade container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
6. Use the Variable Speed dial to select a function.
   - Variable Speed: Rotate the dial right of center to Variable Speed 1.
   - Programs: Rotate the dial left of center to the desired program.
7. Activate the blades by pressing the Start / Stop Switch. Your container may shift as it gets into an aligned position.
   - Variable Speed: slowly rotate the Variable Speed dial to the right to the desired speed.
   - Programs: The programs vary in blending speed and duration and will automatically stop at the end of the program. 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.

8. 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.
9. **Take proper care when handling and processing hot ingredients and making hot soups and sauces.**

| ⚠ CAUTION | | |
|---|---|---|
| | **Never Start on Speeds Above 1 with Hot Liquids to Avoid Possible Burns.**<br>Escaping steam, splashes or contents may scald.<br>To secure the contents, lock the lid and lid plug securely in place prior to operating the blender.<br>Always start on Variable 1, slowly increase to 10. | |

10. Due to the blender's speed, processing times are much quicker than standard appliances. Until you are accustomed to the blender, count your time carefully to avoid over-processing.
11. 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 for programs or the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (▽) at the top of the dial.**

1. Load the container before placing it on the motor base.
2. Securely fasten the 2-part lid. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid plug opening).
3. With the motor off, set the dry blade container on the motor base by aligning it over the centering pad. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
4. To begin, make sure the On / Off switch is in the On position.
5. Use the Variable Speed dial to select a function.
   - Variable Speed: Rotate the dial right of center to Variable Speed 1.
   - Programs: Rotate the dial left of center to the desired program.
6. Activate the blender by pressing the Start / Stop Switch. Your container will shift and get into an aligned position.
   - Variable Speed: slowly increase the Variable Speed to the desired speed.
   - Programs: The programs vary in blending speed and duration and will automatically stop at the end of the program. 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.

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

***During your first few uses, you may notice a slight burning odor as the motor is primed. This is completely normal and will dissipate quickly.***

## Normal Cleaning

**Before using the Variable Speed or Program options, always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (▽) at the top of the dial.**

1. Fill the container half full with warm water and add a couple drops of liquid dish washing detergent to the container.
2. Snap or push the complete 2-part lid into 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 blender for 30 to 60 seconds.

  **e.** Rotate the Variable Speed dial to the Stop Symbol (▽) at the top of the dial.

- Program:

  **a.** Rotate the Variable Speed dial to the Cleaning (🧽) program icon. The Cleaning (🧽) program will run for approximately 1 minute.

  **b.** After the program stops, rotate the Variable Speed dial to the Stop Symbol (▽) at the top of the dial.

4. Rinse and drain the container.

## To Sanitize

**Before using the Variable Speed or Program options, always begin with the Variable Speed Dial pointed at the Stop Symbol (▽) at the top of the dial.**

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container half full with water and 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.

**4.** Perform one of the following procedures:

- Variable Speed:

  **a.** Rotate the Variable Speed dial to 1.

  **b.** Press the Start / Stop switch.

  **c.** Slowly increase Variable Speed to 10.

  **d.** Run the blender for 30 to 60 seconds.

  **e.** Rotate the Variable Speed dial to the Stop Symbol (⊘) at the top of the dial.

- Program:

  **a.** Rotate the Variable Speed dial to the Cleaning (🧼) program icon. The Cleaning (🧼) program will run for approximately 1 minute.

  **b.** After the program stops, rotate the Variable Speed dial to the Stop Symbol (⊘) at the top of the dial.

**5.** Allow mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.

**6.** Pour bleach mixture out. Allow container to air dry.

**7.** Do not rinse after sanitizing.

## Lid, Lid Plug and Tamper

Separate the lid and lid plug. 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 plug or tamper in the dishwasher.

## Motor Base

**1.** Unplug the power cord.

| ⚠ WARNING | | |
|---|---|---|
| | **Electrical Shock Hazard.**<br>**Disconnect power before cleaning blender.**<br>**Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.** | |

**2.** Wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge that has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.

**3.** The centering pad can be removed for more thorough cleaning.

**4.** Thoroughly clean the switches so they work freely. They may become sticky from use. Moisten a cotton swab with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the switches. Immediately dry all surfaces.

**5.** Polish with a soft cloth.

# TROUBLESHOOTING

Your Vitamix blender is equipped with a special feature: Automatic Overload Protection. This built-in feature is designed to protect the motor and prevent your blender from overheating. When engaged, this Automatic Overload Protection will cause the motor to shut off and possibly emit a light odor. If the motor shuts off due to overheating while blending, allow the blender to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle. If you continue to experience problems after following these instructions, contact our Customer Service Department at 01.800.436.0110 or 1.440.235.4840 for instruction.

## Tips to prevent "overloading" your Vitamix blender

- Process only Vitamix recipes when learning to use the blender.
- Do not process recipes at lower speeds than recommended.
- Do not process recipes at higher speeds than recommended.
- Do not process recipes longer than recommended.
- Use your tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades.

## Retainer Nut Loosening

In the event that the retainer nut at the bottom of your container loosens and no longer securely holds the blade assembly in place, DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER. Call Vitamix Customer Service at 01.800.436.0110 or 1-440-235-4840, or your local dealer immediately for instructions.

## 7-Year Full Blender Warranty

1. PRODUCT REGISTRATION.

   Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V ("Vitamix") strongly encourages you to register your purchase. You can register by e-mailing service@vitamix.com, or by calling our Customer Service Department at 001 800 436 0110. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, the record of your purchase will allow Vitamix to better serve you when anyone needs service. In case of change of ownership of the blender during the period of seven years, please update the owner information of the blender via email, service@vitamix.com, or call our Customer Service Department at 001 800 436 0110.

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

   This warranty extends for Vitamix for the owner of this blender only for home use.

3. WHAT IS COVERED.

   Failure within a period of 7 years from the date of purchase due to faulty materials, workmanship or as a result of normal wear and normal household use, Vitamix will repair your blender or blender components for free within a period of 30 days after receipt.

   If, in Vitamix's sole discretion, the failed Blender or component part of the Blender cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Blender 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 cover cosmetic changes that do not affect the performance of the blender, such as discoloration or the effects caused by cleaning products or harsh foods accumulation.

   This warranty is only valid if the blender is used and maintained in accordance with the instructions, warnings and warranties contained in the owner's manual. Vitamix will not be liable for unauthorized repair costs under warranty.

   **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.**

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

   A) When the product is not used under normal conditions

   B) When the product was not used as instructed in this owner's manual

   C) When the Blender was altered or repaired by persons unauthorized by the local manufacturer, or importer, or distributor

**6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.**

To validate the warranty, present the product with the policy duly stamped by the establishment that sold it, or invoice or receipt or voucher, and to obtain parts, components, supplies and accessories call 001 800 436 0110 or visit www.vitamix.com, or contact:

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel:(+52) 55 4738 6258

In the event that the blender or any component of the blender requires maintenance or repair, please send an email to service@vitamix.com or call our Customer Service Department at 001 800 436 0110. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any product that has not been registered with Vitamix. For product subject to this Warranty you will be provided with a return authorization number and up-to-date shipping instructions. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Blender or component part for warranty service and repair and for return shipment of the product to you after the warranty repair or replacement. Purchaser is responsible for the costs of special shipping requests.

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

Visit www.vitamix.com for information about parts and accessories available for your blender. If you have any questions about information on the website or to order parts or accessories, contact 001 800 436 0110.

Within the U.S.A., Canada, and Mexico, this Warranty is honored directly through:

**United States**
Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199

**Canada**
Vita-Mix® Corporation
200-1701 Shepherd Street East
Windsor, Ontario N8Y 4Y5

**Mexico**
Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel:(+52) 55 4738 6258

If a blender was purchased within the U.S.A, Canada or Mexico, but is currently outside of the U.S.A., Canada, or Mexico, all shipping and resulting taxes and duties are at the owner’s expense. Call 001 800 436 0110 or email service@vitamix.com for more details.

These numbers can be found on the back of the motor base.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

Purchased From _____

## NOTES

## NOTES

# SPECIFICATIONS

## Professional Series 750™

**Motor:**

≈2.2 peak output horsepower motor

**Electrical:**

120 V, 50/60 Hz, 12 A
Uses a U.S.A. three–prong grounded cord

**Dimensions:**

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

---

When applicable:

c UL us

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

Vitamix®

Vita-Mix Electrodomésticos, S. de R.L. de C.V
Artemio del Valle Arizpe No. 16, Piso 2
Col. Del Valle, Del. Benito Juárez
Ciudad de México 03100 México
Customer Service Telephone: 01 800 436 0110
Tel:(+52) 55 4738 6258
**vitamix.com**

©2016 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.

115557_B 07/16 SPM/ENG