

Please Read and Save this Use and Care Book
Por favor lea este instructivo antes de usar el producto
Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation

BLACK & DECKER Home

CYCLONE™

10-speed Blender
Licuada de
10 velocidades
Mélangeur à
10 vitesses



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!
For US residents only

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica y
tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!
solamente para los residentes de EE.UU

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!
aux résidents du É.-U seulement



USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.applicaconsumerproductsinc.com

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

Model
Modelo
Modèle

BLC10650MB

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the plug or cord hang over the edge of table or counter.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter assembly blades on base without the jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece cover.
- Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an extension cord rated no less than 15-amperes. (For 220 volts rated products, use an extension cord rated no less than 6-amperes). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.



This symbol is placed near information that requires your special attention.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Lid cap (Part# BLC12650-01)
- † 2. Lid (Part# BLC12650-02)
- † 3. Jar (Part# BLC12650-03)
- 4. Handle
- † 5. Blade assembly (Part# BLC12650-05)
- † 6. Gasket (Part# BLC12650-04)
- † 7. Jar base (Part# BLC12650-06)
- 8. Speed buttons
- 9. Base
- 10. PULSE/OFF button
- † Consumer replaceable/removable parts

How to Use

This unit is for household use only.

GETTING STARTED

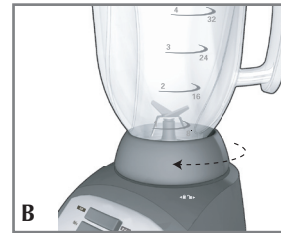
- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

BLENDER JAR ASSEMBLY

1. Turn blender jar upside-down and place flat on countertop or work surface.
2. Put the gasket on top of the blade assembly.
3. Place the blade assembly with gasket in bottom opening of the jar, with blades down.



4. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight (A).
5. Turn assembled jar right-side-up.
6. Place lid with lid cap on blender jar.
7. Uncoil power cord from storage area under the base.



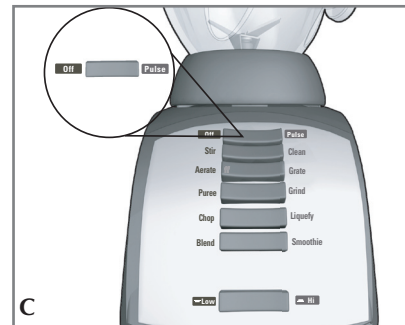
8. Place jar in unlocked position on base and turn jar clockwise until jar is in locked position on base (B).
9. Blender is now ready for use.

READY TO USE

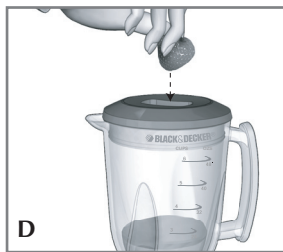
1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.
4. Plug power cord into standard electrical outlet.

Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice, cheese, nuts and coffee beans, keep one hand on the lid to keep blender in place.

5. Select the speed that best suits your desired task.



6. For blending tasks such as grinding coffee beans or nuts – or when blending thick mixtures – use the PULSE button for several seconds; then release. Repeat until food has desired consistency. Releasing the PULSE button automatically turns the blender off (C).



7. Open the lid cap to add ingredients while the blender is running, and drop ingredients through the opening (D).

Important: Do not remove the lid while the blender is running.

8. When finished, press the PULSE/OFF button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blender jar from the base.

9. To remove the jar, grasp the handle, turn slightly counterclockwise to unlock position and lift up.

10. Remove the lid to pour.

11. Always unplug the appliance when not in use.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than 3/4-inch for use in the blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto the sides of the jar or the mixture is very thick, press the PULSE/OFF button to turn appliance off. Remove the lid and use a rubber spatula to scrape down the sides of the jar and to redistribute the food, pushing food toward the blades. Replace the lid and continue blending.

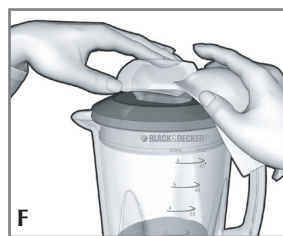
Important: Appliance should always have lid in place when in use.

Caution: Do not place blender jar onto base when motor is running.



- The lid cap holds up to 2 oz. of liquid and can be used as a measure when adding ingredients such as juices, milk, cream and liquor (E).
- When making bread crumbs, chopping nuts or grinding coffee beans, make sure blender jar is completely dry.
- When using PULSE function, use short bursts. Allow the blades to stop rotating between pulses. Do not use PULSE for more than 2 minutes.

- Use the PULSE/OFF button to begin the blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture.
- The PULSE function is helpful when short bursts of power are needed, such as when preparing thick smoothies or milkshakes, chopping nuts or grinding coffee beans.
- It is helpful to begin the blending process on the lowest speed and then increase to a higher speed, if necessary.
- To stop blending at any time, press the PULSE/OFF button.



- When blending hot ingredients, always open the lid cap and replace it ajar with the opened side away from you. Cover lid with a cloth to avoid splattering and only use the lowest speed. Do not blend more than 2½ to 3 cups at a time (F).

- DO NOT place any of the following in the blender:

Large pieces of frozen foods

Tough foods such as raw turnips, sweet potatoes and potatoes

Bones

Hard salami, pepperoni

Boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blender jar)

- Several other don'ts:

Do not operate blender without the lid on the blender jar.

Do not store foods in the blender jar.

Do not overfill the blender (the blender is more efficient with less rather than more).

Do not put boiling liquids into blender.

Do not use PULSE for more than 10 seconds at a time; release the PULSE/OFF button regularly, allow the blender to rest briefly, then continue.

Do not run blender for longer than 1½ minutes at a time. Scrape down sides of blender jar, if necessary, and continue blending.

Do not use if blender jar is chipped or cracked.

- Tasks not recommended for the blender:

Whipping cream

Beating egg whites

Mixing dough

Mashing potatoes

Grinding meats

Extracting juice from fruits and vegetables

SELECTING A SPEED	
PULSE/OFF	Use for thick mixtures
STIR	Reconstitute frozen juices, drink mixes and condensed soups Prepare salad dressings Blend puddings Puree hot liquids
AERATE	Aerate soups and beverages
PUREE	Puree baby foods – fruits and vegetables
CHOP	Chop fruits and vegetables Chop cooked meats
BLEND	Blend salsas Prepare sauces Remove lumps from gravies
CLEAN	Blend drop of dishwashing liquid and hot water to clean blender
GRATE	Grate hard cheeses and vegetables Make superfine sugar
GRIND	Chop nuts, coarse-to-fine Grind coffee beans, spices and chocolate Grind hard cheese, cooked meats and coconut
LIQUEFY	Blend protein drinks Liquefy frozen drinks; smoothies
SMOOTHIE	Blend milk shakes and malts Prepare smoothies
HI/LOW	Select to change speed between Hi and Low Hi – the button is out Low – the button is in

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

1. Before cleaning, turn off and unplug the appliance.
2. Lift the jar off the power base by the handle.
3. Remove jar base by turning it counterclockwise until loose.
4. Remove the gasket and the blade assembly.

Caution: Blades are sharp, handle carefully.

5. Remove lid and lid cap.
6. Wash removable parts by hand or in the dishwasher. Place the jar on the bottom rack and the rest of the parts on the top rack only.

Helpful Tip:

- For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blender jar.
- Cover and blend on CLEAN for about 30 seconds.
- Discard liquid and rinse thoroughly.

Important:

- **Do not place the jar parts in boiling liquids.**
- **Do not immerse the base in liquid. Wipe the unit base with a damp cloth and dry thoroughly.**
- **Remove stubborn spots by rubbing with a damp cloth and nonabrasive cleaner.**

Note: If liquids spill onto the power base, wipe with a damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on blender parts or finish.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Jar bottom does not come off of jar.	A vacuum has been formed.	Place the jar on the blender and turn counter clockwise until jar is released from the bottom.
Liquid is leaking from bottom of jar.	Gasket is either missing or not in place correctly.	Check that jar is assembled correctly.
Appliance does not turn on.	Appliance is not plugged in.	Check that appliance is plugged into a working outlet.
Mixture in blender does not seem to be blending.	Not enough liquid in mixture being blended or too much ice.	Turn the blender off and use a rubber spatula to redistribute the food; add some liquid and pulse the mixture to aid in the blending process.
Herbs or bread are sticking to sides of blender and not getting chopped.	Blender jar, food to be chopped and blade are not dry.	Always make sure that the jar, the blade and the food to be chopped are dry.
Jar separates from bottom when being removed from blender. Liquid spills onto counter.	Jar was twisted when being removed from base of blender.	When removing jar from blender base, simply lift up; do not twist.

RECIPES

WILD BERRY YOGURT COOLER

- 2 cups pineapple juice
- 1 cup wild berry frozen yogurt
- 1 cup frozen cubed mango
- 1 cup frozen hulled strawberries

Combine all ingredients in order listed in blender jar and close with lid. PULSE for several seconds, three to four times. Press SMOOTHIE and let cycle run until mixture is smooth and well blended; about 30 seconds.

Makes about 4½ cups.

CRAN-PINEAPPLE COLADA

- 1½ cups cran-apple juice
- 1 cup fresh pineapple chunks
- ⅔ cup frozen piña colada drink mix
- 1 ripe banana, cut into pieces
- 2 cups ice cubes

In blender jar, combine all ingredients in order listed and close with lid. PULSE several times, for about 5 seconds each time, to blend ingredients and begin crushing ice. Press LIQUEFY and blend until smooth and creamy; about 25 seconds. Serve immediately.

Makes about 3½ cups.

PEAR BERRY DELIGHT

- 1½ cups pear nectar
- 1 cup pineapple/passion fruit sorbet
- 2 cups fresh strawberries
- 2 cups ice cubes

In blender container, combine all ingredients in order listed. Place lid on jar. PULSE several times, for about 5 seconds each time, to blend ingredients and begin crushing ice. Press LIQUEFY and run until smooth and well blended; about 30 seconds. Turn blender OFF and serve immediately.

Makes about 3 cups.

MANGO RASPBERRY FIZZ

1 ½ cups pineapple mango juice
1 ½ cups raspberry sorbet
1 cup frozen sliced peaches
Cold club soda
Mint sprigs

Combine first 3 ingredients in order listed in blender jar. Close cover. PULSE for several seconds, three to four times. Press SMOOTHIE and let run until mixture is smooth and well blended; about 30 seconds.

Fill tall beverage glasses half-full with raspberry mixture; top of with club soda. Stir to blend. Garnish with mint sprig.

Makes 4 to 6 drinks.

BREAKFAST IN A GLASS

1 cup milk
½ cup plain yogurt
½ cup creamy peanut butter
1 banana, cut into pieces
¼ cup wheat germ
¼ cup peanuts
1 tbsp. honey
2 cups ice cubes.

In blender jar, combine all ingredients in order listed. Place lid on jar. PULSE several times, for about 5 seconds each, to blend ingredients and begin crushing ice. Press SMOOTHIE and run until smooth and well blended; about 30 seconds. Turn blender OFF and serve immediately.

Makes about 4 cups.

MANGO AND CORN SALSA

½ cup orange pepper, cut into ¾-inch chunks
½ cup purple onion, cut in ½-inch pieces
2 to 3 medium jalapeños, seeded and quartered
2 large cloves garlic
Juice of 1 lime
1 ½ cups tomato, cubed
1 large mango, cubed
½ cup fresh cilantro leaves
1 cup canned whole kernel corn

In blender jar, combine pepper, onion, jalapenos and garlic. Place lid on jar. PULSE several times, for about 5 seconds each, to chop ingredients. Add lime juice, tomato, mango and cilantro and PULSE several times until vegetables are chopped and mixture is blended. Spoon mixture into bowl; stir in corn. Cover and refrigerate until ready to serve.

Serve with tortilla chips.

Makes about 4½ cups.

BALSAMIC TOMATO VINAIGRETTE

1 small purple onion, cut in ¾-inch pieces
2 large cloves garlic
1 small tomato, cut in ¾-inch pieces
3 tbsp. Balsamic vinegar
¼ tsp. salt
¼ tsp. black pepper
⅔ cup olive oil

In blender jar, combine onion, garlic and tomato. Place cover on jar. PULSE several times, for about 5 seconds each, to chop ingredients. Add vinegar, salt and pepper. Replace lid on jar; remove lid cap. With blender running on STIR, add oil through opening in a slow, steady stream until mixture is completely blended.

Cover and refrigerate until ready to serve.

Use as dressing for crisp green salad or to marinate cooked vegetables such as asparagus or broccoli.

Makes about 1¼ cups.

PEA AND POTATO BISQUE

- 1 small onion, chopped
- 2 medium cloves garlic, minced
- 2 tbsp. butter or margarine
- 4 cups chicken broth or stock
- 2 cups cubed peeled potatoes
- ½ tsp. ground ginger
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. black pepper
- 1 ½ cups frozen peas
- ¼ cup loosely packed parsley leaves
- ½ cup heavy cream

In medium saucepan, cook onion and garlic in butter over medium heat until tender. Add chicken broth, potatoes ginger, salt and pepper. Bring to boil. Cover and simmer 8 minutes. Add peas and parsley; continue cooking until potatoes are tender. Remove from heat and let stand at least 5 minutes.

Spoon about 2½ cups soup mixture into blender jar. Cover and remove lid cap; replace it ajar with open side facing away. Cover lid with cloth. Blend on STIR until creamy and smooth; pour into measuring cup. Repeat with remaining mixture until all is pureed. Return soup to saucepan; stir in cream. Heat, stirring; do not allow bisque to boil.

Serve with a dollop of sour cream, if desired. Garnish with additional chopped parsley.

Makes about 6½ cups.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese que la base de la licuadora, el cable y el enchufe no puedan entrar en contacto con agua u otro líquido.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en funcionamiento, antes de instalar o retirar las piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número que aparece en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato, podría ocasionar fuego, descarga eléctrica o lesiones personales.
- Este aparato no se debe utilizar a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador.
- No se debe introducir las manos ni los utensilios adentro de la jarra, a fin de evitar el riesgo de serias lesiones a las personas o daños a la licuadora. Se puede utilizar un raspador siempre que la licuadora no esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo y se deben manejar con prudencia.
- A fin de evitar el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas sobre la base sin antes ajustar bien la jarra.
- Siempre haga funcionar la licuadora con la tapa en su lugar.

❑ Para licuar líquidos calientes, se debe retirar el tapón del centro de la tapa.

❑ Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE POLARIZADO

(Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

CABLE ELÉCTRICO

El cable de este aparato fue escogido a fin de evitar el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable de mayor longitud. Cualquier cable de extensión que se deba emplear, deberá estar calificado para nada menor de 15 amperios. (Para aquellos productos de 220 voltios, se deberá utilizar un cable de extensión no menor de 6 amperios). Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese que no interfiera con la superficie de trabajo ni que cuelgue de manera que alguien se pueda tropezar. A fin de aumentar la vida útil del cable, no tire de él ni maltrate las uniones del cable con el enchufe ni con el aparato.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, **por favor no trate de remover la cubierta exterior.** Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe sustituirse por personal calificado o en América Latina por el centro de servicio autorizado.



Este símbolo se encuentra junto a información que requiere atención especial.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- † 1. Tapón (Parte No. BLC12650-01)
- † 2. Tapa (Parte No. BLC12650-02)
- † 3. Jarra (Parte No. BLC12650-03)
- 4. Asa
- † 5. Cuchillas (Parte No. BLC12650-05)
- † 6. Junta (Parte No. BLC12650-04)
- † 7. Base de la jarra (Parte No. BLC12650-06)
- 8. Botones para regular la velocidad
- 9. Base de la licuadora
- 10. Botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF)
- † Reemplazable por el consumidor/removible

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo el material de embalaje y las pegatinas.
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Ponga la jarra boca abajo y colóquela plana sobre la encimera o la superficie de trabajo.
2. Coloque la junta encima de las cuchillas.
3. Coloque las cuchillas y la junta en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas hacia abajo.



4. Ponga la jarra en la base de la licuadora y gire en sentido horario hasta que quede herméticamente colocada (A).
5. Una vez ensamblada la jarra, póngala boca arriba.
6. Coloque la tapa con el tapón en la jarra de la licuadora.
7. Extraiga el cable de alimentación de su alojamiento situado bajo la base de la licuadora.



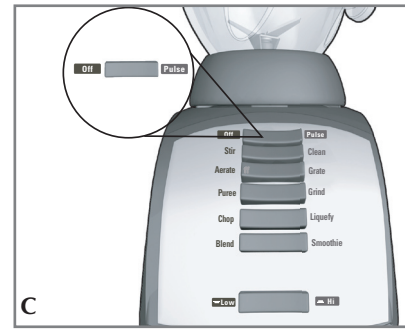
8. Coloque la jarra en la base de la licuadora en posición desbloqueada y gírela en sentido horario hasta bloquearla en posición sobre la base (B).
9. La licuadora ya está lista para el uso.

INSTRUCCIONES DE USO

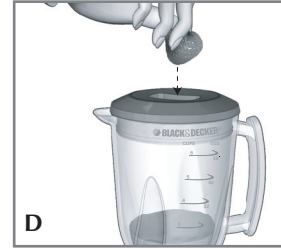
1. Asegúrese de que el aparato esté apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos que desee batir en la jarra.
3. Coloque la tapa y asegúrese de que el tapón esté en su lugar.
4. Enchufe el aparato en una toma eléctrica estándar.

Nota: Vigile la licuadora en todo momento durante el uso. Cuando vaya a utilizar alimentos sólidos como hielo, queso, frutos secos o granos de café, coloque una mano sobre la tapa para evitar que la licuadora se mueva.

5. Seleccione la velocidad que mejor se ajuste a la función que desee realizar.



6. Para moler granos de café o frutos secos, o para batir mezclas espesas presione el botón de pulso (PULSE) durante varios segundos y seguidamente suéltelo. Repita la operación hasta que el alimento haya adquirido la consistencia deseada. Si suelta el botón de pulso (PULSE), la licuadora se apagará automáticamente (C).



7. Quite el tapón para agregar ingredientes mientras la licuadora está en funcionamiento; para ello, deje caer los ingredientes a través de la abertura (D).

Importante: No retire la tapa mientras la licuadora esté en funcionamiento.

8. Al terminar, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF). Asegúrese de que las cuchillas hayan parado por completo antes de intentar retirar la jarra de la base de la licuadora.

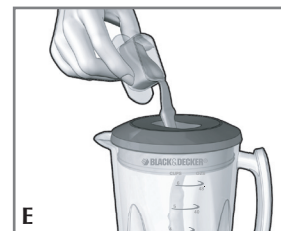
9. Para retirar la jarra, agarre el asa, gire ligeramente en sentido antihorario hasta la posición de desbloqueo y levante la jarra.
10. Retire la tapa para verter.
11. Desenchufe el aparato cuando no se vaya a utilizar.

TRUCOS Y TÉCNICAS PARA BATIR

- Corte los alimentos en trozos de no más de 2 cm (3/4 pulgada) antes de introducirlos en la licuadora.
- A la hora de preparar alimentos con diferentes tipos de ingredientes, vierta siempre los ingredientes líquidos en primer lugar.
- Si los ingredientes se quedan adheridos a las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para rebañar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos empujándolos hacia las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y siga batiendo.

Importante: Durante el uso, el aparato siempre debe permanecer tapado.

Precaución: No coloque la jarra sobre la base de la licuadora si el motor está encendido.



- El tapón de la tapa tiene una capacidad de 60 ml (2 oz.). Se puede utilizar como medidor y para agregar ingredientes como zumos, leche, nata y licores (E).
- Cuando vaya a rallar pan, picar frutos secos o moler granos de café, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.

- Cuando utilice la función de pulso (PULSE), realice presiones breves. Espere a que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No utilice el modo de pulso (PULSE) durante más de 2 minutos.
- Utilice el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF) para empezar a batir cuando desee preparar bebidas que contengan cubitos de hielo; esto ayuda a obtener una textura más suave.
- La función de pulso (PULSE) resulta útil cuando se precisen breves ráfagas de potencia; éste es el caso cuando desee preparar batidos de yogur o leche, picar frutos secos o moler granos de café.
- Se recomienda empezar el proceso de batido en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad de manera progresiva.
- Para detener el batido en cualquier momento, pulse el botón de pulso/de apagado (PULSE/ OFF).



- Cuando desee mezclar ingredientes calientes, quite el tapón y déjelo entreabierto de tal forma que el lado abierto esté alejado de usted. Cubra la tapa con un trapo para evitar salpicaduras y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2½ a 3 tazas) al mismo tiempo (F).

- NO introduzca ninguno de estos productos en la licuadora:

- Grandes trozos de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como nabos, boniatos o patatas en crudo
- Huesos
- Salami o chorizo curado
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)

- Otras operaciones desaconsejadas:

- No ponga la licuadora en funcionamiento sin haber colocado antes la tapa sobre la jarra.
- No conserve alimentos en la jarra de la licuadora.
- No llene en exceso la licuadora (la licuadora es más eficaz cuantos menos alimentos contiene).
- No vierta líquidos hirviendo en la licuadora.
- No utilice el funcionamiento por impulsos (PULSE) durante más de 10 segundos consecutivos; suelte el botón de pulso/de apagado (PULSE/OFF); deje reposar la licuadora brevemente y prosiga.
- No haga funcionar la licuadora durante más de 1 minuto y medio de manera ininterrumpida; si fuera necesario, rebañe las paredes de la jarra y siga batiendo.
- No utilice la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.

- Operaciones no recomendadas para la licuadora:

- Montar nata
- Batir claras de huevo
- Amasar
- Hacer puré de patatas
- Picar carnes
- Exprimir frutas y hortalizas

SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD	
Pulso/Apagado (PULSE/OFF)	Para mezclas espesas
Remover (STIR)	Reconstituir zumos congelados, mezclas para beber y sopas condensadas Preparar aderezos para ensaladas Hacer mezclas tipo pudín Hacer puré de líquidos calientes
Espumar (AERATE)	Espumar sopas y bebidas
Hacer puré (PUREE)	Elaborar papillas infantiles – hacer puré de frutas y hortalizas
Trocear (CHOP)	Trocear frutas y hortalizas Trocear carnes preparadas
Mezclar (BLEND)	Mezclar salsas Preparar salsas Eliminar grumos de las salsas
Limpiar (CLEAN)	Mezcle una gota de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora
Rallar (GRATE)	Para rallar quesos duros y hortalizas Hacer azúcar glas
Moler (GRIND)	Picar nueces, finas o en trozos grandes Moler granos de café y especias, rallar chocolate Rallar quesos duros o coco, y picar carnes preparadas
Licuar (LIQUEFY)	Mezclar bebidas proteínicas Licuar bebidas congeladas; preparar batidos de yogur
Batidos (SMOOTHIE)	Elaborar batidos y malteados Preparar batidos de yogur
Alta/Baja (HI/LOW)	Seleccione para cambiar de velocidad entre alta y baja Alta (HI) – botón no pulsado Baja (LOW) – botón pulsado

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor consulte con personal calificado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el aparato.
2. Agarre la jarra por el asa para extraerla de la base eléctrica.
3. Retire la jarra haciéndola girar en sentido antihorario hasta que se suelte.
4. Retire la junta y las cuchillas.

Precaución: Las cuchillas están afiladas y deben manejarse con sumo cuidado.

5. Retire la tapa y el tapón.
6. Lave las piezas desmontables a mano o en una máquina lavaplatos. Coloque la jarra en la cesta inferior de la máquina y el resto de las piezas sólo en la cesta superior.

Consejo práctico:

- Para realizar una limpieza rápida, mezcle 1 taza de agua caliente y una gota de líquido lavavajillas en la jarra.
- Coloque la tapa y mezcle en modo LIMPIAR (CLEAN) durante unos 30 segundos.
- Tire el líquido y aclare con abundante agua.

Importante:

- **No introduzca las piezas de la jarra en líquidos hirviendo.**
- **No sumerja la base de la licuadora en líquido; límpiela con un paño humedecido y seque bien.**
- **Retire las manchas rebeldes frotando con un paño humedecido y un producto no abrasivo.**

Nota: Si se salpica con líquidos la base eléctrica, limpie con un paño humedecido y seque bien. No utilice detergentes ni estropajos abrasivos para limpiar las piezas o los acabados de la licuadora.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La base no se separa de la jarra.	Se ha producido un vacío.	Coloque la jarra sobre la licuadora y gírela hacia la izquierda hasta que se separe de su base.
La base de la jarra pierde líquido.	Le falta la junta o ésta no está debidamente colocada.	Verifique que la jarra esté armada correctamente.
El aparato no se enciende.	El aparato no está conectado.	Verifique que el aparato esté conectado a un enchufe que funciona.
La mezcla parece no licuarse	No hay suficiente líquido en la mezcla o hay demasiado hielo.	Apague la licuadora y vuelva a distribuir los alimentos con una espátula de goma. Agregue líquido a la mezcla y utilice la función de pulso para ayudar a que se licue.
Las hierbas o el pan quedan en las paredes de la jarra y no se pican.	La jarra, los alimentos y las cuchillas no están secos.	Asegúrese siempre de que la jarra, las cuchillas y los alimentos que se van picar estén secos.
La jarra se separa de la base cuando se retira de la licuadora. El líquido se derrama sobre el mostrador.	Se giró la jarra mientras se la retiraba de la base de la licuadora.	Al retirar la jarra de la base de la licuadora, álcela hacia arriba, no la gire.

RECETAS

GRANIZADO DE YOGUR CON BAYAS SILVESTRES

480 ml (2 tazas) de zumo de piña

240 ml (1 taza) de yogur de bayas silvestres

240 ml (1 taza) de mango troceado congelado

240 ml (1 taza) de fresas congeladas limpias y descorazonadas

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cierre la tapa. Realice tres o cuatro pulsaciones (PULSE) de varios segundos. Usando el modo “Batidos” (SMOOTHIE), bata hasta que la mezcla haya quedado esponjosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente.

Para preparar aproximadamente 1,1 l (4½ tazas).

PIÑA COLADA CON ARÁNDANOS ROJOS

360 ml (1½ taza) de zumo de manzana y arándanos rojos

240 ml (1 taza) de trozos de piña fresca

160 ml de (2/3 taza) de preparado para piña colada congelado

1 plátano maduro troceado

480 ml (2 tazas) de cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Coloque la tapa. Realice pulsaciones (PULSE) de 5 segundos después de añadir cada ingrediente, para mezclar bien los ingredientes y empezar a picar el hielo. Usando el modo “Licuar” (LIQUEFY), bata hasta obtener una mezcla cremosa y esponjosa, unos 25 segundos aproximadamente. Sirva de inmediato.

Para preparar aproximadamente 840 ml (3½ tazas)

DELICIA DE PERA Y FRESA

360 ml (1½ taza) de néctar de pera

240 ml (1 taza) de sorbete de piña o de fruta de la pasión

480 ml (2 tazas) de fresas frescas

480 ml (2 tazas) de cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Coloque la tapa. Realice pulsaciones (PULSE) de 5 segundos después de añadir cada ingrediente, para mezclar bien los ingredientes y empezar a picar el hielo. Usando el modo “Licuar” (LIQUEFY), bata hasta obtener una mezcla cremosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente. Apague la licuadora y sirva de inmediato.

Para preparar aproximadamente 720 ml (3 tazas).

REFRESCO DE MANGO Y FRAMBUESA

360 ml (1½ taza) de zumo de piña y mango

360 ml (1½ taza) de sorbete de frambuesa

240 ml (1½ taza) de melocotones troceados congelados

Agua con gas fría

Ramitas de menta

Mezcle los 3 primeros ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Cierre la tapa. Realice tres o cuatro pulsaciones (PULSE) de varios segundos. Usando el modo “Batidos” (SMOOTHIE), bata hasta que la mezcla haya quedado esponjosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente.

Llene unos vasos altos hasta la mitad con la mezcla de frambuesas y termine con el agua con gas. Remueva para mezclar bien. Adorne con la ramita de menta.

Para elaborar de 4 a 6 bebidas.

DESAYUNO EN UN VASO

240 ml (1 taza) de leche

120 ml (½ taza) de yogur natural

120 ml (½ taza) de mantequilla de cacahuete cremosa

1 plátano troceado

60 ml (¼ taza) de germen de trigo

60 ml (¼ taza) de cacahuetes

15 ml (1 cucharada) de miel

480 ml (2 tazas) de cubitos de hielo

Mezcle todos los ingredientes en la jarra de la licuadora, en el orden indicado. Coloque la tapa. Realice varias pulsaciones (PULSE) de 5 segundos después de añadir cada ingrediente, para mezclar bien los ingredientes y empezar a picar el hielo. Usando el modo “Batidos” (SMOOTHIE), bata hasta obtener una mezcla cremosa y ligada, unos 30 segundos aproximadamente. Apague la licuadora y sirva de inmediato.

Para preparar aproximadamente 960 ml (4 tazas).

SALSA DE MANGO Y MAÍZ

120 ml (½ taza) de pimiento naranja cortado en trozos de 2 cm (¾ pulgada)

120 ml (½ taza) de cebolla morada cortada en trozos de 1,5 cm (½ pulgada)

2 ó 3 jalapeños medianos, sin semillas y cortados en 4 trozos

2 dientes de ajo grandes

El zumo de una lima

360 ml (1½ taza y media) de tomate troceado

1 mango grande troceado

120 ml (½ taza) de hojas de cilantro fresco

240 ml (1 taza) de granos de maíz en lata

Mezcle el pimiento, la cebolla, los jalapeños y el ajo en la jarra de la licuadora. Coloque la tapa. Realice varias pulsaciones (PULSE) de 5 segundos para picar los ingredientes. Añada el zumo de una lima, tomate, el mango y el cilantro, y realice varias pulsaciones (PULSE) hasta que las verduras se hayan picado y mezclado bien. Vierta la mezcla en un cuenco y añada el maíz. Tape e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sirva acompañada de tortilla de maíz.

Para preparar aproximadamente 1,1 l (4½ tazas).

VINAGRETA BALSÁMICA DE TOMATE

1 cebolla morada pequeña cortada en trozos de 2 cm (¾ pulgada)

2 dientes de ajo grandes

1 tomate pequeño cortado en trozos de 2 cm (¾ pulgada)

45 ml (3 cucharadas) de vinagre balsámico

1 ml (¼ cucharadita) de sal

1 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra

160 ml (⅔ taza) de aceite de oliva

Mezcle la cebolla, el ajo y el tomate en la jarra de la licuadora. Coloque la tapa. Realice varias pulsaciones (PULSE) de 5 segundos para picar los ingredientes. Añada el vinagre, la sal y la pimienta. Vuelva a colocar la tapa. Retire el tapón. Con la licuadora funcionando en el modo “Remove” (STIR), incorpore el aceite a través de la apertura, de forma lenta y progresiva hasta que la mezcla haya quedado perfectamente ligada.

Tape y guarde en el frigorífico hasta el momento de servir.

Utilice como aderezo para ensaladas verdes o para encurtir verduras cocinadas como espárragos o brécol.

Para preparar aproximadamente 300 ml (1¼ taza).

SOPA DE GUISANTES Y PATATA

- 1 cebolla pequeña picada
- 2 dientes de ajo medianos picados
- 30 ml (2 cucharadas) de mantequilla o margarina
- 960 ml (4 tazas) de caldo de pollo
- 480 ml (2 tazas) de patatas peladas y troceadas
- 3 ml (½ cucharadita) de jengibre molido
- 3 ml (½ cucharadita) de sal
- 1 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra
- 360 ml (1 ½ taza) de guisantes congelados
- 60 ml (¼ taza) de hojas de perejil sueltas
- 120 ml (½ taza) de nata para montar

En una olla mediana, saltee la cebolla y el ajo en la mantequilla a fuego medio hasta que estén tiernos. Añada el caldo de pollo, las patatas, el jengibre, la sal y la pimienta. Lleve hasta punto de ebullición. Tape y deje a fuego lento durante 8 minutos. Añada los guisantes y el perejil; siga cocinando hasta que las patatas estén tiernas. Retire del fuego y deje reposar al menos 5 minutos.

Vierta unos 600 ml (2 ½ tazas) de sopa en la jarra de la licuadora. Tape y retire el tapón; vuelva a colocarlo dejándolo entreabierto, de tal forma que el lado abierto esté alejado de usted. Coloque un paño sobre la tapa. Bata en el modo "Remover" (STIR) hasta obtener una mezcla cremosa y suave. Vierta en una jarra de medir. Repita con el resto de la mezcla hasta terminar. Vuelva a verter la sopa en la cacerola e incorpore la nata para montar. Caliente la mezcla sin dejar de remover; no deje que hierva.

Si lo desea, puede servir la sopa acompañada de nata agria. Aderece con perejil picado.

Para preparar aproximadamente 1,5 l (6 ½ tazas).

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas, avant d'enlever ou de remettre des accessoires, et avant de nettoyer l'appareil.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région. On peut également composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires (y compris des récipients pour la mise en conserve) non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre la fiche ni le cordon d'une table ou d'un comptoir.
- Garder les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages. On peut utiliser une spatule seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
- Les lames sont tranchantes; il faut les manipuler avec soin.
- Ne jamais placer les lames sur le socle sans y fixer le récipient convenablement afin de réduire les risques de blessures.
- Toujours se servir de l'appareil avec le couvercle en place.
- Retirer le bouchon du couvercle pendant le mélange de liquides chauds (lorsque le couvercle comporte un bouchon).
- N'utiliser cet appareil que pour les usages prévus.

CONSERVER CES MESURES.

FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

CORDON ÉLECTRIQUE

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un long cordon. Tout cordon de d'au moins 15 ampères, (ou de 6 ampères, dans le cas des produits de 220 volts), peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus par inadvertance. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.



Ce symbole signale des renseignements qui nécessitent une attention particulière.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- + 1. Bouchon du couvercle (No. de pièce BLC12650-01)
 - + 2. Couvercle (No. de pièce BLC12650-02)
 - + 3. Récipient (No. de pièce BLC12650-03)
 - 4. Poignée
 - + 5. Lames (No. de pièce BLC12650-05)
 - + 6. Joint d'étanchéité (No. de pièce BLC12650-04)
 - + 7. Base du récipient (No. de pièce BLC12650-06)
 - 8. Commandes de vitesse
 - 9. Bloc-moteur
 - 10. Touche IMPULSIONS/ARRÊT (PULSE/OFF)
- + Pièces remplaçables par le consommateur et amovibles

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Laver toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

ASSEMBLAGE DU RÉCIPIENT

1. Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail.
2. Placer le joint d'étanchéité sur le dessus de l'assemblage de lames.
3. Insérer l'assemblage de lames (avec le joint d'étanchéité) dans l'ouverture inférieure du récipient, en plaçant les lames vers le bas.



4. Mettre la base du récipient en place sur le récipient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée (A).
5. Après l'assemblage, retourner le récipient à l'endroit.
6. Mettre le couvercle et son bouchon en place sur le récipient du mélangeur.
7. Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous le bloc-moteur.



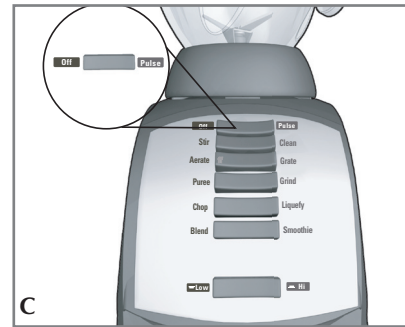
8. Placer le récipient sur le bloc-moteur en veillant à ce que le récipient soit en position non verrouillée. Tourner le récipient dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit en position verrouillée et soit solidement fixé au bloc-moteur (B).
9. Le mélangeur est prêt à être utilisé.

UTILISATION

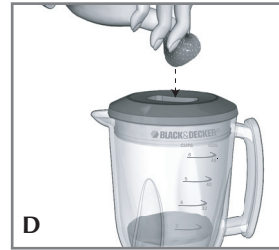
1. S'assurer que l'appareil est en position ARRÊT (OFF).
2. Mettre les aliments dans le récipient.
3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que le bouchon du couvercle est bien en place.
4. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant ordinaire.

Note : Ne pas laisser le mélangeur en marche sans surveillance. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tels que de la glace, du fromage, des noix et des grains de café, placer la main sur le couvercle.

5. Choisir la vitesse qui convient le mieux aux tâches à exécuter.



6. Pour moulin des grains de café, broyer des noix ou mélanger des aliments durs ou épais, appuyer sur la touche IMPULSIONS (PULSE) pendant plusieurs secondes, puis relâcher. Continuer de la même façon jusqu'à l'obtention de la texture voulue. Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsqu'on relâche la touche IMPULSIONS (PULSE) (C).



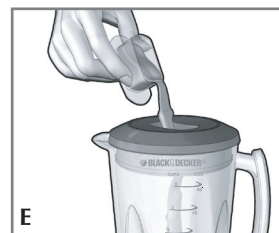
7. Pour ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne, retirer le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients par l'ouverture du couvercle (D).
- Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur fonctionne.**
8. Une fois le travail terminé, appuyer sur la touche IMPULSIONS/ARRÊT (PULSE/OFF). S'assurer que les lames ont cessé complètement de fonctionner avant de tenter de retirer le récipient de la base.

9. Pour retirer le récipient, en saisissant la poignée, tourner légèrement le récipient dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit en position déverrouillée, et soulever.
10. Retirer le couvercle pour vider le contenu du récipient.
11. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction.

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR UN TRAVAIL EFFICACE

- Couper les aliments en petits morceaux de 2 cm (3/4 po) et moins avant de les mettre dans le mélangeur.
- Au cours de la préparation d'aliments nécessitant l'ajout de plusieurs ingrédients différents, s'assurer de toujours ajouter les liquides en premier.
- Lorsque des ingrédients ont éclaboussé les parois du récipient ou si le mélange est très consistant, appuyer sur la touche IMPULSIONS/ARRÊT (PULSE/OFF) pour arrêter l'appareil. Retirer le couvercle et, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, redistribuer le mélange en le rapprochant des lames. Remettre le couvercle et continuer l'opération.

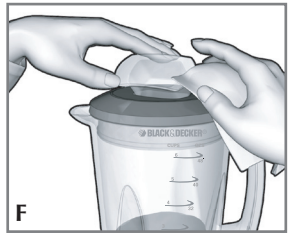
Important : Le couvercle de l'appareil doit toujours être en place lorsque le mélangeur fonctionne.



Attention : Ne pas déposer le récipient du mélangeur sur le bloc-moteur lorsque le moteur est en marche.

- Le bouchon du couvercle peut contenir 60 ml (2 oz) de liquide et peut servir à mesurer les ingrédients, comme les jus, le lait, la crème et les boissons (E).

- Lorsqu'on désire émietter du pain, concasser des noix ou moudre des grains de café, s'assurer que le récipient du mélangeur est complètement sec.
- Utiliser la fonction IMPULSIONS (PULSE) pour de très courtes durées (par petits coups). Attendre que les lames cessent de tourner entre deux impulsions. Ne pas utiliser la fonction d'impulsions pendant plus de 2 minutes.
- Pour préparer des boissons contenant des glaçons, utiliser tout d'abord la touche IMPULSION/ARRÊT (PULSE/OFF); on obtient ainsi une texture plus onctueuse.
- La fonction IMPULSIONS (PULSE) convient bien lorsqu'il est nécessaire de mélanger des aliments pour de très courtes durées, comme pour la préparation de yogourts frappés ou de laits frappés très épais, pour hacher des noix ou moudre des grains de café.
- Il est recommandé de commencer l'opération en basse vitesse puis d'augmenter par la suite, si nécessaire.
- Pour arrêter l'appareil à n'importe quel moment, appuyer sur la touche IMPULSIONS/ARRÊT (PULSE/OFF).



- Pour mélanger des ingrédients chauds, toujours entrouvrir le bouchon du couvercle en plaçant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. Étendre un linge sur le couvercle pour éviter les éclaboussures et n'utiliser que la vitesse la plus basse. Ne pas mélanger plus de 625 ml (2½ tasses) ou 750 ml (3 tasses) à la fois (F).

- NE PAS mettre dans le mélangeur :

De gros morceaux d'aliments congelés

Des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues

Des os

Du salami et du pepperoni durs

Des liquides bouillants (laisser refroidir pendant 5 minutes avant de verser dans le récipient du mélangeur)

- Autres manipulations à éviter :

Ne pas faire fonctionner le mélangeur lorsque le couvercle est retiré du récipient.

Ne pas conserver d'aliments dans le récipient du mélangeur.

Ne pas trop remplir le récipient du mélangeur (le mélangeur fonctionne de façon plus efficace lorsqu'il y a moins d'aliments dans le récipient).

Ne pas verser de liquides bouillants dans le mélangeur.

Ne pas utiliser la fonction IMPULSIONS (PULSE) pendant plus de 10 secondes à la fois; relâcher la touche IMPULSIONS/ARRÊT (PULSE/OFF), laisser les aliments se déposer au fond du récipient brièvement, puis continuer.

Ne pas faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 1½ minute à la fois; à l'aide d'une spatule en caoutchouc, redistribuer le mélange en le rapprochant des lames, s'il y a lieu, puis continuer l'opération.

Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé.

- Utilisations non recommandées pour le mélangeur :

Fouetter de la crème

Battre des blancs d'œufs

Pétrir de la pâte

Réduire des pommes de terre en purée

Broyer de la viande

Extraire le jus des fruits et des légumes

SÉLECTION DES VITESSES	
Impulsions/arrêt (PULSE/OFF)	Préparer des mélanges épais
Remuer (STIR)	Homogénéiser des jus congelés, des boissons et des soupes condensées Préparer des vinaigrettes Mélanger des crèmes-desserts Réduire des liquides chauds en purée
Aérer (AERATE)	Aérer les soupes et les boissons
Purée (PUREE)	Préparer des aliments pour bébés à base de fruits et de légumes
Hacher (CHOP)	Hacher des fruits et des légumes Hacher les viandes cuites
Mélanger (BLEND)	Mélanger de la salsa Préparer des sauces Éliminer les grumeaux des sauces
Nettoyer (CLEAN)	Mélanger une goutte de détergent liquide pour vaisselle et de l'eau chaude dans le mélangeur pour le nettoyer
Râper (GRATE)	Râper des fromages durs et des légumes Préparer du sucre en poudre
Moudre (GRIND)	Hacher des noix, de grossièrement à très fin Moudre des grains de café et des épices et hacher du chocolat Broyer des fromages durs, hacher de la viande cuite et de la noix de coco
Liquéfier (LIQUEFY)	Mélanger des boissons protéiques Liquéfier des boissons congelées, des laits frappés
Lait frappé (SMOOTHIE)	Préparer des laits frappés et des laits maltés Préparer des yogourts frappés

Haute/basse (HI/LOW)

Sélectionner la haute ou la basse vitesse
Haute vitesse (HI) – la touche est proéminente
Basse vitesse (LOW) – la touche est enfoncée

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer l'appareil, le mettre en position ARRÊT (OFF) et le débrancher.
 2. Soulever le récipient pour le dégager du bloc-moteur.
 3. Retirer la base du récipient en la tournant en sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle se dévisse.
 4. Retirer le joint d'étanchéité et l'assemblage des lames.
- Attention : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.**
5. Retirer le couvercle et le bouchon du couvercle.
 6. Les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Le récipient doit être placé dans le panier inférieur et les autres pièces dans le panier supérieur seulement.

Conseil pratique :

- Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient du mélangeur une tasse d'eau chaude et une goutte de savon à vaisselle liquide.
- Mettre le couvercle et mélanger à la position NETTOYER (CLEAN) pendant environ 30 secondes.
- Jeter le liquide et rincer à fond.

Important :

- **Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.**
- **Ne pas plonger le bloc-moteur dans un liquide. Essuyer le socle de l'appareil avec un chiffon humide et bien l'assécher.**
- **Enlever les taches tenaces en frottant à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit nettoyant non abrasif.**

Remarque : Si un liquide se renverse sur le bloc-moteur, essuyer le socle avec un chiffon humide et bien l'assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La base du récipient ne s'enlève pas.	Il y a de la succion.	Placer le récipient sur la base d'alimentation et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la base du récipient se dégage.
Du liquide s'écoule à la base du récipient.	Le joint d'étanchéité est manquant ou mal placé.	Vérifier si le récipient est correctement assemblé.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifier si l'appareil est branché dans une prise de courant fonctionnelle.
L'appareil ne semble pas mélanger le contenu du récipient.	Le mélange ne contient pas assez de liquide ou trop de glace.	Éteindre l'appareil et redistribuer le mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ajouter du liquide et faire fonctionner l'appareil en mode d'impulsion afin de faciliter le mélange.
Des morceaux de pain ou de fines herbes restent collés sur les parois du récipient et ne sont pas mélangés avec le reste des ingrédients.	Le récipient, les ingrédients à mélanger et la lame ne sont pas secs.	Toujours s'assurer que le récipient, la lame et les ingrédients à mélanger sont secs.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le récipient se détache de sa base lorsqu'il est retiré de la base d'alimentation du mélangeur. Du liquide se répand sur le comptoir.	Le récipient a été tourné au moment où il a été retiré de la base d'alimentation du mélangeur.	Soulever tout simplement le récipient pour le retirer de la base d'alimentation du mélangeur. Ne pas le faire tourner.

RECETTES

YOGOURT FRAPPÉ AUX FRUITS DES CHAMPS

500 ml (2 tasses) de jus d'ananas

250 ml (1 tasse) de yogourt glacé aux fruits des champs

250 ml (1 tasse) de mangue congelée en cubes

250 ml (1 tasse) de fraises équeutées congelées

Déposer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle en place. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant environ 5 secondes, en répétant la manœuvre trois ou quatre fois. Appuyer sur la touche « Lait frappé » (SMOOTHIE) et laisser le mélangeur fonctionner jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et uniforme, soit environ 30 secondes.

Donne environ 1 l (4½ tasses).

CANNEBERGES-ANANAS COLADA

375 ml (1½ tasses) de jus de pommes et canneberges

250 ml (1 tasse) de morceaux d'ananas frais

165 ml (⅔ tasse) de mélange à boisson congelé pour piña colada

1 banane mûre, coupée en morceaux

500 ml (2 tasses) de glaçons

Déposer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle en place. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant environ 5 secondes après chaque addition pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « Liquéfier » (LIQUEFY) jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et crémeuse, soit environ 25 secondes. Servir immédiatement.

Donne environ 875 ml (3½ tasses).

DÉLICE AUX POIRES ET AUX BAIES

375 ml (1½ tasses) de nectar de poire

250 ml (1 tasse) de sorbet à l'ananas ou au fruit de la passion

500 ml (2 tasses) de fraises fraîches

500 ml (2 tasses) de glaçons

Déposer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle en place. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant environ 5 secondes après chaque addition pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « Liquéfier » (LIQUEFY) jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et crémeuse, soit environ 25 secondes. Servir immédiatement.

Donne environ 750 ml (3 tasses).

BOISSON PÉTILLANTE À LA MANGUE ET AUX FRAMBOISES

375 ml (1½ tasses) de jus de mangue et d'ananas

375 ml (1½ tasses) de sorbet aux framboises

250 ml (1 tasse) de pêches tranchées congelées

Soda froid

Feuilles de menthe

Déposer les trois premiers ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle en place. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant plusieurs secondes, en répétant la manœuvre trois ou quatre fois. Appuyer sur la touche « Lait frappé » (SMOOTHIE) et laisser le mélangeur fonctionner jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et uniforme, soit environ 30 secondes.

Verser le mélange aux framboises jusqu'à mi-hauteur dans de grands verres à boisson; remplir de soda. Bien mélanger. Garnir de feuilles de menthe.

Donne de 4 à 6 boissons.

DÉJEUNER DANS UN VERRE

250 ml (1 tasse) de lait

125 ml (½ tasse) de yogourt nature

125 ml (½ tasse) de beurre d'arachide crémeux

1 banane coupée en morceaux

65 ml (¼ tasse) de germe de blé

65 ml (¼ tasse) d'arachides

15 ml (1 c. à table) de miel

500 ml (2 tasses) de glaçons

Déposer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre indiqué. Mettre le couvercle en place. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) pendant environ 5 secondes après chaque addition pour mélanger les ingrédients et commencer à concasser les glaçons. Mélanger à la vitesse « Lait frappé » (SMOOTHIE) jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse et crémeuse, soit environ 30 secondes. Servir immédiatement.

Donne environ 1 l (4 tasses).

SALSA À LA MANGUE ET AU MAÏS

125 ml (1/2 tasse) de poivron orange, coupé en morceaux de 2 cm (3/4 po)

1/2 petit oignon rouge, coupé en morceaux de 1 cm (1/2 po)

2 à 3 piments jalapeños moyens, épépinés et coupés en quartiers

2 grosses gousses d'ail

Le jus de 1 lime

375 ml (1 1/2 tasses) de tomates, coupées en dés

1 grosse mangue, coupée en dés

125 ml (1/2 tasse) de feuilles de coriandre fraîches

250 ml (1 tasse) de maïs à grains entiers en boîte

Dans le récipient du mélangeur, combiner le poivron, l'oignon, les piments jalapeños et l'ail. Mettre le couvercle sur le récipient. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) plusieurs fois pendant environ 5 secondes pour hacher les ingrédients. Ajouter le jus de 1 lime, les tomates, la mangue et la coriandre et appuyer plusieurs fois sur la touche d'impulsion (PULSE), jusqu'à ce que les légumes soient hachés et que la préparation soit bien mélangée. Verser le mélange dans un bol, ajouter le maïs et remuer. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Servir avec des croustilles au maïs.

Donne environ 1 l (4 1/2 tasses).

VINAIGRETTE BALSAMIQUE AUX TOMATES

1 petit oignon rouge, coupé en morceaux de 2 cm (3/4 po)

2 grosses gousses d'ail

1 petite tomate, coupée en morceaux de 2 cm (3/4 po)

45 ml (3 c. à table) de vinaigre balsamique

1 ml (1/4 c. à thé) de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir

165 ml (2/3 tasse) d'huile d'olive

Dans le récipient du mélangeur, combiner l'oignon, l'ail et la tomate. Mettre le couvercle en place. Appuyer sur la touche d'impulsion (PULSE) plusieurs fois pendant environ 5 secondes pour hacher les ingrédients. Ajouter le vinaigre, le sel et le poivre. Remettre le couvercle sur le récipient. Enlever le bouchon du couvercle. En laissant le mélangeur en marche à la vitesse « Remuer » (STIR), ajouter l'huile par l'ouverture en un mince filet régulier, jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Utiliser comme vinaigrette sur une salade verte fraîche ou comme marinade pour des légumes cuits, tels que des asperges ou du brocoli.

Donne environ 315 ml (1 1/4 tasses).

BISQUE AUX POIS ET AUX POMMES DE TERRE

1 petit oignon haché

2 gousses d'ail moyennes, émincées

30 ml (2 c. à table) de beurre ou de margarine

1 l (4 tasses) de bouillon ou de fond de poulet

500 ml (2 tasses) de pommes de terre pelées, coupées en dés

3 ml (1/2 c. à thé) de gingembre moulu

3 ml (1/2 c. à thé) de sel

1 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir

375 ml (1 1/2 tasse) de pois surgelés

65 ml (1/4 tasse) de feuilles de persil, légèrement tassées

125 ml (1/2 tasse) de crème riche en matière grasse

Dans une casserole de format moyen, faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le bouillon de poulet, les pommes de terre, le gingembre, le sel et le poivre. Amener à ébullition. Couvrir et laisser mijoter pendant 8 minutes. Ajouter les pois et le persil, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer du feu et laisser reposer pendant au moins 5 minutes.

Verser environ 625 ml (2 1/2 tasses) du mélange à soupe dans le récipient du mélangeur. Mettre le couvercle. Retirer le bouchon du couvercle et le replacer en le laissant entrouvert et en plaçant l'ouverture du côté qui vous est opposé. Étendre un linge sur le couvercle. Mélanger à la vitesse « Remuer » (STIR) jusqu'à consistance crémeuse et onctueuse. Verser dans une tasse à mesurer. Répéter avec le reste du mélange jusqu'à ce que le tout soit en purée. Verser de nouveau la soupe dans la casserole et ajouter la crème en remuant. Réchauffer en remuant, sans amener la bisque à ébullition.

Au choix, servir avec une cuillerée de crème sure. Garnir avec du persil haché.

Donne environ 1,6 l (6 1/2 tasses).

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase. Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx

Argentina

Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile

Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 -
Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

Costa Rica

Aplicaciones
Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad
2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local
109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú

Servicio Central Fast
Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR
00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applica-latam.com
servicio@applicamail.com.
mx

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:

Applica de México, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Importado por:

APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714-2503

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



2007/11-15-64E/S/F