



CYCLONE® 18-SPEED
DIGITAL BLENDER
LICUADORA DIGITAL
DE 18 VELOCIDADES

Customer *Care* Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Mexico
01-800 714-2503

Accessories/Parts
(USA / Canada)

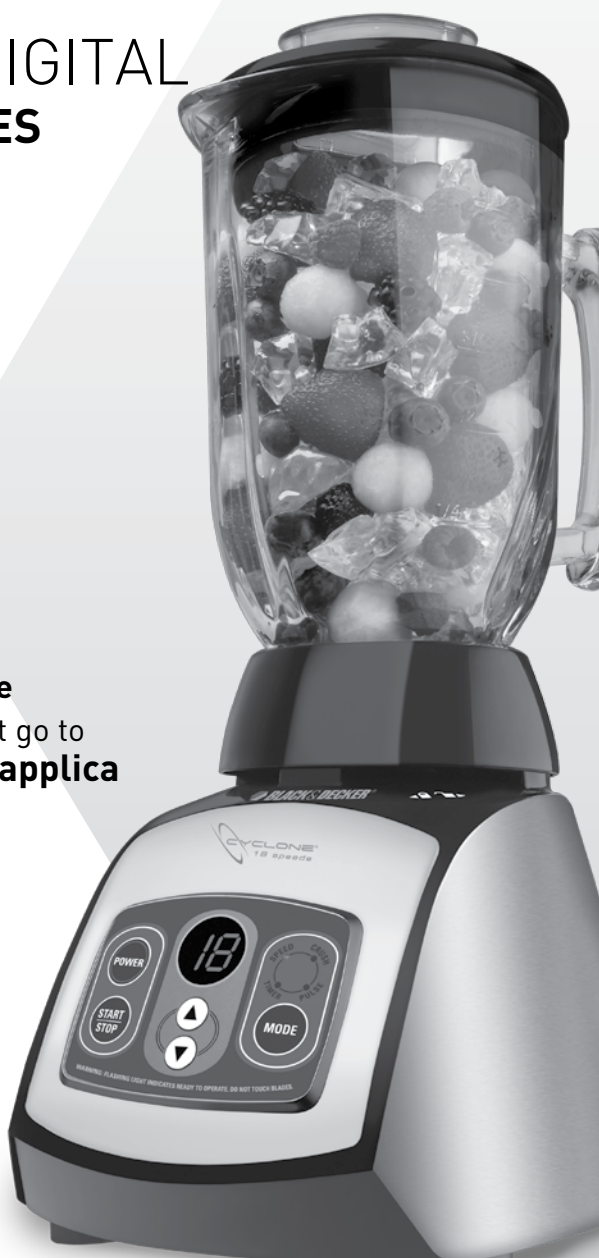
Accesorios/Partes
(EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

For **online customer service**
and to **register** your product go to
www.prodprotect.com/applica

MODELS/MODELOS

- BLC18750DMS
- BLC18750DB
- BLC18750DMB



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using.
- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance 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 appliance to the nearest authorized service facility or call the appropriate toll-free number on the front of this manual for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over 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 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.

This product is for household use only.

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.

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.

ELECTRICAL CORD

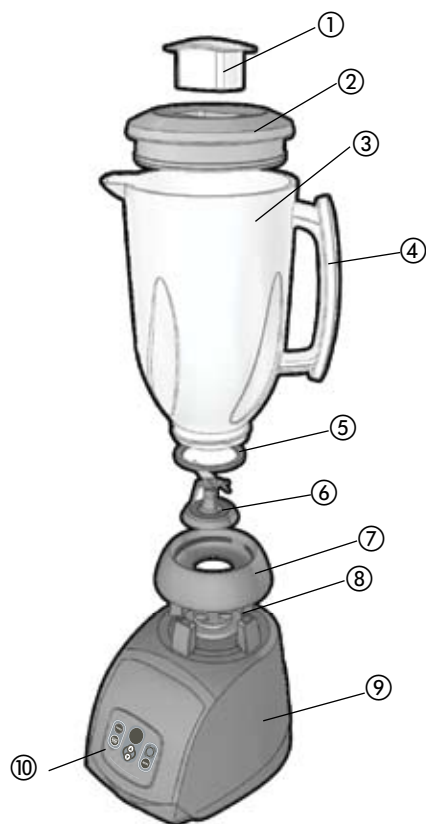
- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; 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.

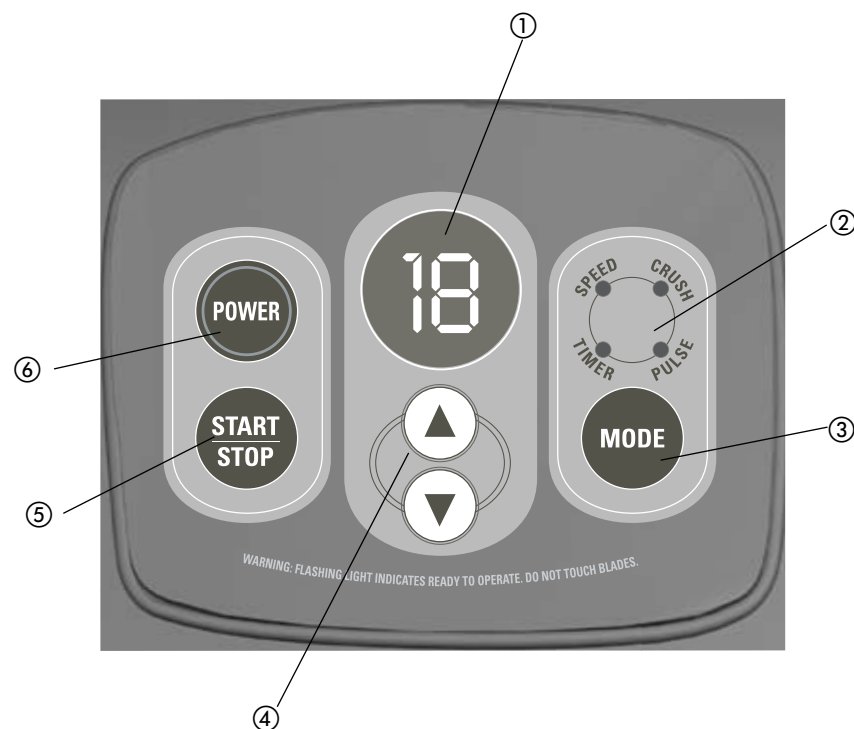


A

- † 1. Lid cap (Part# BLC18750-01)
- † 2. Lid (Part# BLC18750-02)
- † 3. Perfect Pour™ blending jar 6 cups / 48 oz. / 1420 ml (Part# BLC18750-03)
- 4. Handle
- † 5. Gasket (Part# BLC18750-05)
- † 6. Blade assembly (Part# BLC18750-04)
- † 7. Jar base (Part# BLC18750-06)
- 8. Stability interlock system
- 9. Blender base
- 10. Control panel

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL PANEL



B

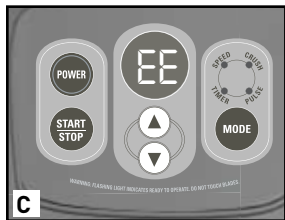
- 1. Digital display
- 2. MODE indicator lights
- 3. MODE button
- 4. Scroll Up / Scroll Down buttons
- 5. START/STOP button
- 6. POWER button

How to Use

This unit is for household use only.

GETTING STARTED

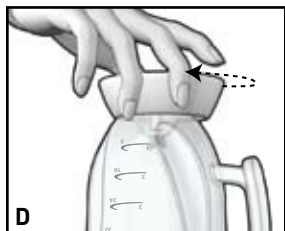
- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.



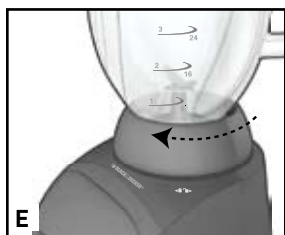
Important: This blender has an intelligent system that automatically shuts off the appliance after 2 minutes for speeds 1 to 18 and after 20 seconds for the PULSE and CRUSH functions. If this occurs, the LED display shows "EE"; unplug the unit and wait 30 seconds (C).

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



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

USING YOUR BLENDER

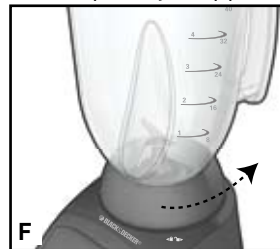
1. Make sure appliance is OFF.
2. Place foods to be blended into jar.
3. Place lid on jar; make sure lid cap is in place.

Important: Do not remove lid while blender is running.

4. Plug power cord into standard electrical outlet.

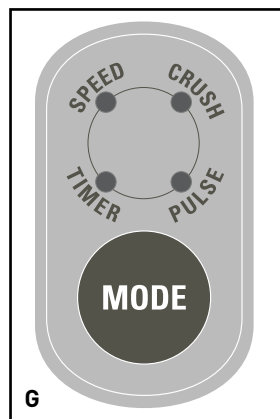
Note: When in use, do not leave blender unattended. When using hard foods, such as ice, cheese, nuts and coffee beans, keep one hand on lid to keep blender in place.

5. Press POWER button. Select speed and function following directions below.
6. When finished, press START/STOP button. Make sure blades have completely stopped before attempting to remove blending jar from base.



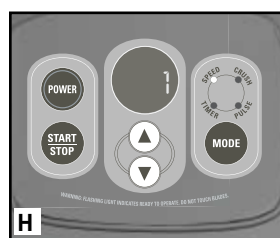
7. To remove jar, grasp handle, turn slightly counterclockwise to unlock position and lift up (F).
8. Remove lid to pour.
9. Always unplug appliance when not in use

USING MODE FUNCTION



When blender is plugged in and POWER button is pressed, speed will be shown at 1 on display in center of control panel and red light below SPEED indicator light in MODE section of control panel will flash (G).

ADJUSTING SPEEDS



1. Press ▲ / ▼ buttons below digital display in center of control panel to select speed that best suits your desired task. Digital display will show number of speed selected (H).
2. Press START/STOP button and blender will run until START/STOP button is pressed again.

USING THE TIMER (J)



1. Press ▲ / ▼ buttons to select speed that best suits your desired task. Digital display will show number of speed selected.
2. Press and release MODE button to select TIMER. The red light will be illuminated above TIMER indicator. Digital display will show 00.
3. Press ▲ / ▼ buttons and timer will change in 5 second increments up to a maximum of 60 seconds.

4. Press START/STOP button and blender will begin running. Display will show countdown in 1-second increments and blender will automatically stop once time has run down.

5. If longer blending is required, simply press ▲ / ▼ buttons to select additional time desired. Then START/STOP button again.

Note: To run blender longer than 60 seconds or if mixture needs more blending once blender has stopped, press ▲ button to select additional time desired and press START/STOP button to resume blending.

Important: If **SPEED** is selected first and then **TIME** is selected, visual display will show the time countdown as blender runs. Otherwise, countdown will not be shown.

USING PULSE (K)

Use this function for blending thick mixtures, such as smoothies, power drinks and milkshakes.

1. Press ▼ / ▲ buttons to select the speed that best suits your task. Digital display will show the number of the speed selected.



2. Press and release MODE button to select PULSE. The red indicator light will be illuminated above PULSE.
3. Press and hold START/STOP button for no more than 5 seconds. Release and press again until food has desired consistency. Releasing START/STOP button automatically turns blender off.
4. Allow several seconds between pulses.

Note: Use PULSE button to begin blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce smoother texture.

5. Once the mixture is ready for continuous blending, you may use the speed buttons or press and release the MODE button to select TIMER. Press ▼ / ▲ buttons to select your speed or the desired amount of running time.
6. Press START/STOP button and blender will begin running. Display will show countdown in 1-second increments and blender will automatically stop when time has run down.

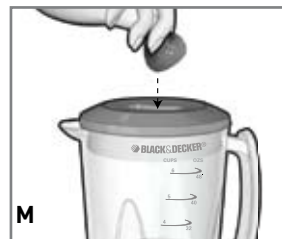
USING CRUSH (L)

Use to crush up to 1½ cups ice cubes to a fine crush in just 10 seconds.



1. Press and release MODE button to select CRUSH. The red indicator light will be illuminated below CRUSH.
2. Press START/STOP button. Two ice cubes will flash on digital display while blender is running on this function.
3. Blender will continue to run until START/STOP button is pressed again.

ADDING FOODS WHILE BLENDER IS RUNNING



Open lid cap to add ingredients while blender is running. Drop or pour ingredients through opening. **(M)**

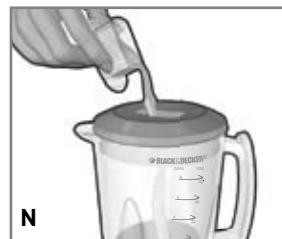
Important: Do not remove lid while blender is running.

BLENDING TIPS AND TECHNIQUES

- Cut food into pieces no larger than ¾-inch for use in blender.
- When preparing foods that have several different kinds of ingredients, always add liquid ingredients first.
- When ingredients splatter onto sides of jar or mixture is very thick, press START/STOP button to turn appliance off. Remove lid and use a rubber spatula to scrape down sides of the jar and to redistribute food, pushing food toward blades. Replace lid and continue blending.

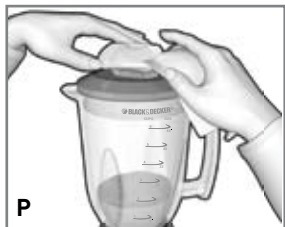
Important: Appliance should always have cover in place when in use.

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



- 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 **(N)**.
- 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 blades to stop rotating between pulses. Do not use pulse for more than 2 minutes.
- Use PULSE function to begin blending process when preparing beverages that include ice cubes; this helps to produce a smoother texture. Once mixture begins to come together:
 - o Set MODE to SPEED; select desired speed.
 - o Change MODE to TIMER; select desired running time.
 - o Press START/STOP and let blender run.

- It is helpful to begin blending process on lowest speed and then increase to higher speeds, if necessary.
- To stop blending at any time, press START/STOP.



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

Important: DO NOT place any of the following in 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 blending jar)

Several other DONT'S:

- Do not operate blender without the lid on blending jar.
- Do not store foods in blending jar.
- Do not overfill blender. (Blender is more efficient with less, rather than more.)
- Do not put boiling liquids into blender.
- Do not use PULSE for more than 5 seconds at a time. Release PULSE button, allow blender to rest briefly and then continue.
- Do not run blender for longer than 1½ minutes at a time. Scrape down sides on 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

SPEED / FUNCTION	USE
PULSE	• Use for thick mixtures
Speeds 1 - 4	• For quick cleaning blend drop of dishwashing liquid and hot water • Liquefy frozen juices, drink mixes and condensed soups • Prepare salad dressings • Blend puddings • Puree hot liquids
Speeds 5 - 8	• Grate hard cheeses • Make superfine sugar • Aerate soups and beverages • Chop nuts, coarse to fine • Grind coffee beans, spices and chocolate • Grind hard cheese, cooked meats and coconut
Speeds 9 - 13	• Puree baby foods – cooked fruits and vegetables • Blend pancake and waffle batter or mixes • Beat eggs for omelets and custards • Make cookie, cereal and bread crumbs
Speeds 14 - 18	• Blend protein drinks • Liquefy frozen drinks; smoothies • Blend milk shakes and malteds • Prepare smoothies • Prepare sauces • Remove lumps from gravies

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 by the handle off the blender base.
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 drop of liquid dish soap in blending jar.
- Cover and blend on any speed from 1 – 4 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 base, wipe with damp cloth and dry thoroughly. Do not use rough scouring pads or cleansers on parts or finish.

TROUBLESHOOTING

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 counterclockwise until jar is released from the bottom.
Liquid is leaking from bottom of jar.	Gasket is either missing or not properly in place.	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.	Blending jar, food to be chopped or blade are not dry.	Always make sure that the jar, the blade and the food to be chopped are dry.

RECIPES

MOCHA JAVA SMOOTHIE

- 1 cup mocha flavored soymilk
- ½ cup cold strong brewed coffee
- 2 cups frozen vanilla soy yogurt
- 3 tbsp. hazelnut spread
- 2 cups ice cubes

In blending jar, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Press PULSE several times for about 5 seconds each to blend ingredients and begin crushing ice. Select speed 18 and blend until mixture is smooth and well blended (about 30 seconds).

Makes about 4½ cups.

PUMP IT UP SMOOTHIE

- 1 cup fat free milk
- 2 tbsp. protein soy powder
- 1 tbsp. sugar free French Vanilla Café instant coffee
- 2 cups ice cubes

In blending jar, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Press PULSE several times for about 5 seconds each to blend ingredients and begin crushing ice. Select speed 18 and blend until mixture is smooth and well blended (about 30 seconds).

Makes about 2½ cups.

BREAKFAST IN A GLASS

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

In blending jar, combine all ingredients in order listed. Place cover on jar. Press PULSE several times for about 5 seconds each to blend ingredients and begin crushing ice. Select speed 18 and blend until mixture is smooth and well blended (about 30 seconds).

Makes about 4 cups.

CAESAR SALAD DRESSING

- 1 egg, slightly beaten
- ¼ cup fresh lemon juice
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- ½ cup grated Parmesan cheese
- 2 medium garlic cloves
- ½ tsp. Anchovy paste
- ½ tsp. coarse ground pepper
- ½ cup corn or vegetable oil

In blending jar, combine all ingredients, except oil, in order listed. Place cover on jar. Blend ingredients on speed 2 for 10 seconds. With blender running, open lid cap and pour oil in slow steady stream into blender. Continue blending until mixture is smooth and well blended.

Spoon mixture into glass bowl and cover with plastic wrap; refrigerate until ready to use.

Dressing may be kept for up to 1 week.

Makes about 1 cup of dressing.

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
- 1½ 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 of soup mixture into blending jar. Cover and remove lid cap; replace it ajar with open side facing away. Cover lid with cloth. Blend on speed 3 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 dollop of sour cream or yogurt, if desired. Garnish with additional chopped parsley.

Makes about 6½ cups.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after date of 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 date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 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. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

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

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES 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, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios, incluyendo los tarros de envasar, no recomendados por el fabricante pueden ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Para reducir el riesgo de lesiones severas a las personas o daño al procesador de alimentos, mantenga las manos y utensilios alejados de las cuchillas o discos mientras la licuadora esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el montaje de las cuchillas en la base sin haber enganchado la jarra debidamente en su lugar.
- Siempre opere 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

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 un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

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.

CABLE ELÉCTRICO

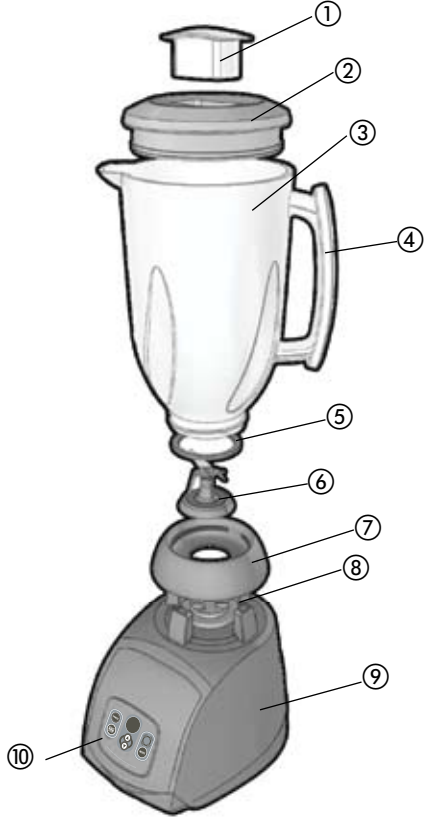
- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

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



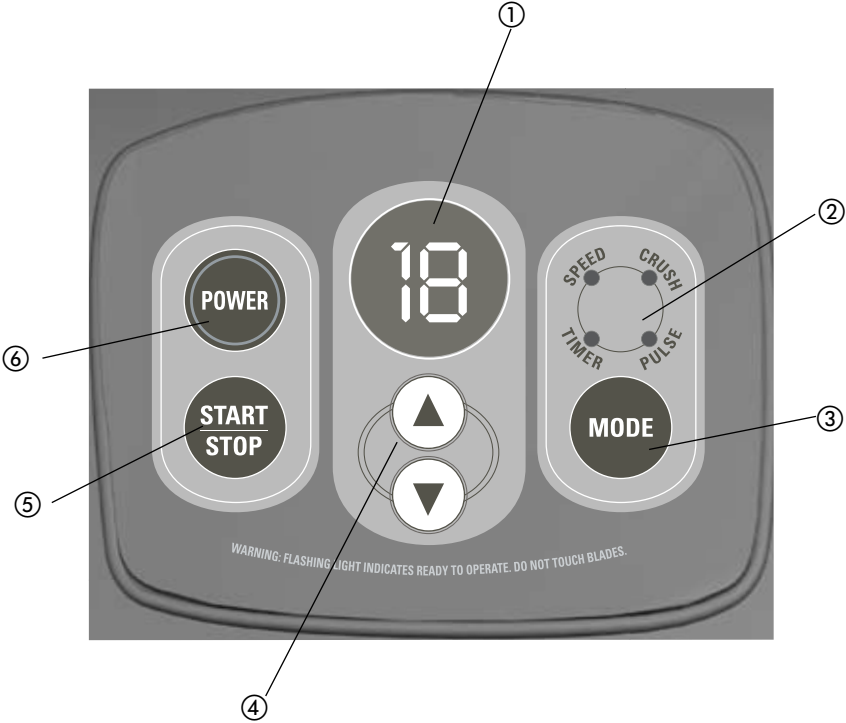
Este símbolo se encuentra junto a información que requiere atención especial.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

PANEL DE CONTROL



B

- 1. Tapón
- 2. Tapa
- 3. Jarra de licuar Perfect Pour™ 6 tazas / 48 oz / 1 420 ml
- 4. Asa
- 5. Junta
- 6. Montaje de las cuchillas
- 7. Base de la jarra
- 8. Sistema de estabilidad con bloqueo
- 9. Base de la licuadora
- 10. Panel de control

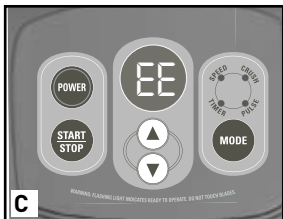
- 1. Pantalla digital
- 2. Luces indicadoras del modo de funcionamiento (MODE)
- 3. Botón del modo de funcionamiento (MODE)
- 4. Botones para aumentar o disminuir la velocidad
- 5. Botón para encender/apagar (START/STOP)
- 6. Botón de potencia (POWER)

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

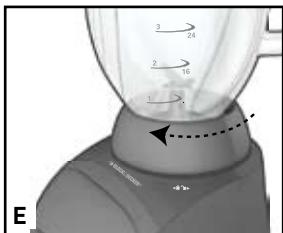
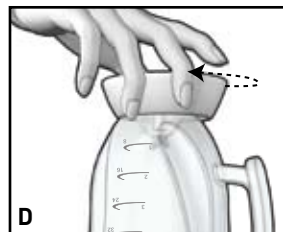
- Retire todo el material de embalaje, etiquetas y calcomanías adheridas al producto.
- Lave todas las piezas removibles, siguiendo las instrucciones indicadas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.



Importante: Esta licuadora posee un sistema inteligente que apaga el aparato automáticamente después de 2 minutos para las velocidades 1 a 18 y después de 20 segundos para las funciones de pulsación (PULSE) y trituración (CRUSH). Si esto sucede, la pantalla digital mostrará "EE"; desconecte el aparato y espere 30 segundos (C).

ENSAMBLAJE DE LA JARRA

1. Invierta la jarra y colóquela plana sobre el mostrador o superficie de trabajo.
2. Coloque la junta sobre el montaje de las cuchillas.
3. Coloque el montaje de las cuchillas y la junta, en la apertura del fondo de la jarra, con las cuchillas orientadas hacia abajo.



4. Ponga la base de la jarra sobre la base de la licuadora y gire en sentido derecho hasta encajar (D).
5. Coloque la jarra en posición normal.
6. Coloque el tapón en la tapa, y la tapa sobre la jarra de la licuadora.
7. Desenrolle el cable de alimentación desde el compartimiento en el inferior de la licuadora.
8. Coloque la jarra en la base de la licuadora y gírela en sentido derecho hasta encajar sobre la base (E).
9. La licuadora está lista para usar.

USO DE LA LICUADORA

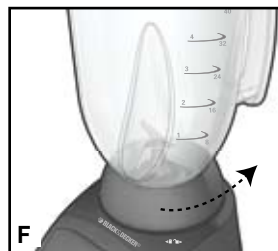
1. Asegúrese de que el aparato esté ajustado a la posición de apagado (OFF).
2. Introduzca los alimentos en la jarra de la licuadora.
3. Coloque la tapa sobre la jarra y asegúrese que el tapón esté bien asegurado sobre la cubierta.

Importante: Nunca retire la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.

4. Enchufe el aparato a un tomacorriente estándar.

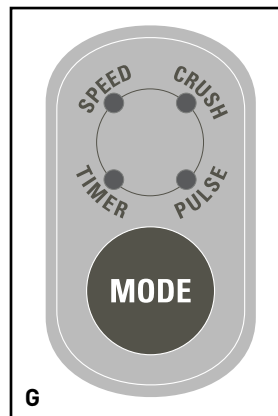
Nota: Siempre asegúrese de estar presente mientras la licuadora está en funcionamiento. Cuando use alimentos sólidos tal como hielo, queso, nueces o granos de café, coloque una mano sobre la tapa del aparato para mantenerlo firme.

5. Presione el botón de potencia (POWER). Elija la velocidad y el modo de funcionamiento, según las instrucciones a continuación.
6. Cuando termine, presione el botón para encender/apagar (START/STOP). Asegúrese de que las cuchillas se hallan detenido por completo antes de tratar de retirar la jarra de la base.



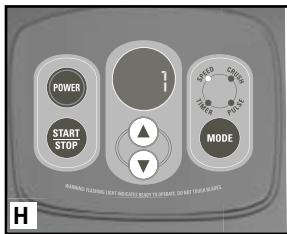
7. Para retirar la jarra, sujete el asa, gire ligeramente hacia la izquierda para desenganchar, y levante (F).
8. Retire la tapa para verter.
9. Siempre desconecte este aparato cuando no esté en uso.

COMO USAR LA FUNCIÓN (MODE)



Cuando la licuadora está enchufada y uno presiona el botón de potencia (POWER), la velocidad "1" aparece en la pantalla en el centro del panel de control, y una luz indicadora debajo de la velocidad (SPEED) brilla intermitentemente en la sección MODE del panel (G).

AJUSTE DE LAS VELOCIDADES



1. Presione los botones ▲ / ▼ debajo de la pantalla digital, en el centro del panel central para elegir la velocidad que mejor favorezca su tarea. La pantalla digital exhibe el número de la velocidad que usted ha elegido (H).
2. Presione el botón para encender/apagar (START/STOP) y la licuadora funciona hasta presionar este mismo botón nuevamente.

USO DEL CRONÓMETRO (J)



1. Presione los botones ▲ / ▼ para elegir la velocidad que mejor favorezca su tarea. La pantalla digital exhibe el número de la velocidad que uno escoge.
2. La luz indicadora roja se ilumina sobre el cronómetro (TIMER) y la pantalla digital exhibe 00.
3. Presione los botones ▲ / ▼ y el cronómetro cambia en incrementos de 5 segundos hasta alcanzar un recuento máximo de 60 segundos.
4. El botón para encender/apagar (START/STOP) y la licuadora empiezan a funcionar. La pantalla exhibe un recuento regresivo en incrementos de 1 segundo y la licuadora se apaga automáticamente al finalizar el tiempo.
5. Si desea licuar por más tiempo, simplemente presiones los botones ▲ / ▼ para elegir el tiempo adicional deseado. Después, presione el botón para encender/apagar (START/STOP) nuevamente.

Nota: Para usar la licuadora por más de 60 segundos o si la mezcla requiere ser licuada más tiempo una vez que la licuadora ha parado, presione el botón ▲ para aumentar el tiempo adicional deseado y presione el botón para encender/apagar (START/STOP) para continuar licuando.

Importante: Si escoge la velocidad (SPEED) y después el tiempo (TIME) la pantalla visual exhibe el recuento del tiempo. De lo contrario el recuento no aparece en la pantalla.

FUNCIÓN DE PULSACIÓN (K)

Use esta función para licuar mezclas espesas, como batidos de frutas, licuados energéticos y batidos de leche.



1. Presione los botones ▼ / ▲ para elegir la velocidad que mejor favorezca su tarea. La pantalla digital exhibe el número de la velocidad programada.
2. Presione y suelte el botón del modo (MODE) para escoger pulsación (PULSE). La luz indicadora roja se ilumina sobre PULSE.

3. Presione y sostenga el botón para encender/apagar (START/STOP) por no más de 5 segundos. Suelte y presione nuevamente hasta lograr la consistencia deseada de los alimentos. El soltar el botón para encender/apagar (START/STOP) apaga la licuadora automáticamente.
4. Espere varios segundos entre las pulsaciones.

Nota: Use el modo de pulsación (PULSE) para dar inicio a las bebidas que incluyen cubos de hielo; esto ayuda a producir una textura más suave.

5. Una vez que la mezcla está lista para un mezclado continuo, puede usar los botones de velocidad o presione y suelte el botón MODE para escoger TIMER. Presione los botones ▲ / ▼ para seleccionar la velocidad o escoger el tiempo de funcionamiento deseado.
6. Presione el botón para encender/apagar (START/STOP) y la licuadora empieza a funcionar. La pantalla exhibe el recuento regresivo en incrementos de 1 minuto y la licuadora se detiene automáticamente al finalizar el tiempo.

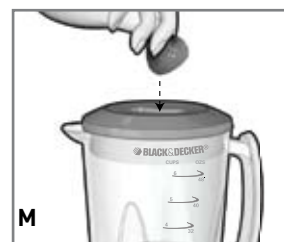
USO DEL MODO DE TRITURACIÓN (CRUSH) (L)

Use para triturar pedazos de hielo hasta de 1½ tasas de hielo fino en tan solo 10 segundos;



1. Presione y suelte el botón del modo (MODE) para escoger CRUSH. La luz indicadora roja se ilumina debajo de triturar CRUSH.
2. Presione el botón para encender/apagar (START/STOP). La pantalla digital exhibe dos cubos de hielo intermitentemente.
3. La licuadora continua funcionando hasta que uno presiona el botón para encender/apagar (START/STOP) nuevamente.

PARA AGREGAR ALIMENTOS MIENTRAS LA LICUADORA ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO



Abra el tapón de la cubierta mientras la licuadora está en funcionamiento. Inserte o vierta los ingredientes a través de la apertura (M).

Importante: Nunca retire la tapa mientras la licuadora está en funcionamiento.

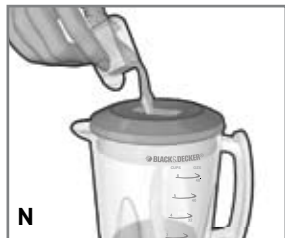
CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA LICUAR

- Corte los alimentos en trozos de no más de 2 cm (¾ pulgada) antes de introducirlos en la licuadora.
- Cuando prepare alimentos con diferentes tipos de ingredientes, siempre agregue primero los ingredientes líquidos.

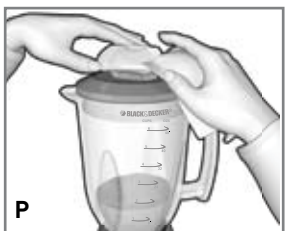
- Si los ingredientes salpican las paredes de la jarra o si la mezcla es demasiado espesa, presione el botón de encender/apagar (START/STOP) para apagar el aparato. Retire la tapa y use una espátula de plástico para limpiar las paredes de la jarra y redistribuir los alimentos, empujándolos hacia las cuchillas. Coloque la tapa nuevamente y continúe licuando la tapa y siga batiendo.

Importante: La tapa siempre debe permanecer en su lugar cuando la licuadora está en funcionamiento.

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



- El tapón de la cubierta tiene una capacidad de 60 ml (2 oz) y se puede utilizar como medidor para agregar ingredientes como jugos, leche, cremas o licores **(N)**.
- Cuando vaya a rallar pan, picar nueces, o moler granos de café, asegúrese de que la jarra esté completamente seca.
- Cuando utilice la función de pulsación (PULSE), realice presiones breves. Espere que las cuchillas dejen de girar entre cada pulsación. No use el modo (PULSE) por más de 2 minutos seguidos.
- Use la función de pulsación (PULSE) para empezar a licuar bebidas con cubos de hielo; esto ayuda a obtener una textura más suave. Una vez que la mezcla empieza a unirse:
 - o Ajuste el modo (MODE) a velocidad (SPEED); escoja la velocidad deseada.
 - o Cambie el modo (MODE) a cronómetro (TIME); programe el tiempo de funcionamiento.
 - o Presione para encender/apagar (START/STOP) y deje funcionar el aparato.
- Se recomienda empezar el proceso de licuado en la velocidad más baja y, si fuera necesario, ir aumentando la velocidad progresivamente.
- Para interrumpir el proceso de licuado en cualquier momento, presione el botón para encender/apagar (START/STOP).



- Cuando mezcle ingredientes calientes, retire la tapa déjela entreabierta con el lado abierto alejado de usted. Cubra la tapa con un paño para evitar salpicaduras y utilice la velocidad más baja posible. No mezcle más de 600 a 720 ml (de 2½ a 3 tazas) a la vez **(P)**.

Importante: NO introduzca ninguno de estos productos en la licuadora:

- Trozos grandes de alimentos congelados
- Alimentos excesivamente duros como nabos, camotes o papas
- Huesos
- Salami o pepperoni duro
- Líquidos hirviendo (deje enfriar 5 minutos antes de verter en la jarra)

Advertencias:

- No opere la licuadora sin antes haber colocado la tapa sobre la jarra.
- No use la jarra de la licuadora para guardar alimentos.
- 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 de pulsación (PULSE) durante más de 5 segundos consecutivos; suelte este botón, deje reposar la licuadora brevemente, y prosiga.
- No use la licuadora por más de minuto y medio (1½) a la vez. Raspe los costados de la jarra, si es necesario y continúe el proceso de licuado.
- No use la licuadora si la jarra está rota o deteriorada.

Unciones NO recomendadas para la licuadora:

- Crear
- Batir clara de huevo
- Mezclar masa
- Deshacer papas
- Moler carnes
- Extraer jugos de fruta o vegetales

SELECCIÓN DE VELOCIDADES	
VELOCIDAD / FUNCIÓN	USO
PULSACIÓN	• Para mezclas espesas
Velocidad 1 – 4	• Mezcle una gota de líquido lavavajillas con agua caliente para limpiar la licuadora • Licuar jugos congelados, mezclas para bebidas y sopas condensadas • Prepare aderezos para ensaladas • Mezcle budines • Hacer puré de líquidos calientes
Velocidad 5 – 8	• Rallar quesos duros • Pulverizar azúcar • Espumar sopas y bebidas • Picar nueces de gruesas a finas • Moler café, especias y chocolate • Moler quesos duros, carnes cocidas y coco
Velocidad 9 – 13	• Deshacer alimentos para bebé – frutas y vegetales cocidos • Preparar masas y mezclas para crepés y gofres • Batir huevos para tortillas y flanes • Migajas galletas, cereales y panes
Velocidad 14 – 18	• Mezclar bebidas proteínicas • Licuar bebidas congeladas tipo, “Smoothie” • Elaborar batidos y malteados • Preparar batidos de yogur • Preparar salsas • Remover los grumos de las salsas

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 de la licuadora.
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 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 a la velocidad 1 – 4 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.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

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 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 o las cuchillas no están secos.	Asegúrese siempre de que la jarra, las cuchillas y los alimentos que se van a picar estén secos.

RECETAS

LICUADO DE CAFÉ Y MOCA

1 taza leche de soya con sabor a mocha

½ taza café colado fuerte, frío

2 tazas yogur de leche de soya con sabor a vainilla, congelado

3 cdas crema de avellanas

2 tazas hielo en cubitos

Combine todos los ingredientes dentro de la jarra en el orden listados. Coloque la tapa en la jarra. Presione el botón de pulsación (PULSE) repetidas veces durante alrededor de 5 segundos cada vez para mezclar los ingredientes y empezar a triturar el hielo. Seleccione la velocidad 18 y bata bien hasta que esté suave y bien mezclada (cerca de 30 segundos).

Rinde alrededor de 4½ tazas.

LICUADO ENERGÉTICO

1 taza leche descremada

2 cdas proteína de soya en polvo

1 cda café instantáneo con sabor a vainilla francesa

2 tazas hielo en cubitos

Combine todos los ingredientes dentro de la jarra en el orden listados. Coloque la tapa en la jarra. Presione el botón de pulsación (PULSE) repetidas veces durante alrededor de 5 segundos cada vez para mezclar los ingredientes y empezar a triturar el hielo. Seleccione la velocidad 18 y bata bien hasta que esté suave y bien mezclada (cerca de 30 segundos).

Rinde alrededor de 2½ tazas.

DESAYUNO EN UN VASO

- 1 taza leche
- ½ taza yogur simple
- 1 banano, cortado en pedazos
- ½ taza mantequilla cremosa de cacahuete
- ¼ taza germen de trigo
- ¼ taza cacahuates
- 1 cda miel
- 2 tazas hielo en cubitos

Combine todos los ingredientes dentro de la jarra en el orden listados. Coloque la tapa en la jarra. Presione el botón de pulsación (PULSE) repetidas veces durante alrededor de 5 segundos cada vez para mezclar los ingredientes y empezar a triturar el hielo. Seleccione la velocidad 18 y bata bien hasta que esté suave y bien mezclada (cerca de 30 segundos).

Rinde alrededor de 4 tazas.

ADEREZO “CESAR” PARA ENSALADAS

- 1 huevo ligeramente batido
- ¼ taza jugo fresco de limón
- 1 cda salsa preparada Worcestershire
- ½ taza queso Parmesano, rallado
- 2 ajos medianos
- ½ cda pasta de anchoas
- ½ cda pimienta molida gruesa
- ½ taza aceite de maíz o aceite vegetal

Combine todos los ingredientes dentro de la jarra en el orden listados excepto el aceite. Coloque la tapa en la jarra. Mezcle los ingredientes usando la velocidad 2 durante 10 segundos. Con la licuadora funcionando, abra el tapón de la tapa y vierta el aceite lentamente dentro de la jarra. Continúe licuando hasta que la mezcla esté suave y bien mezclada.

Vierta la mezcla dentro de un tazón de vidrio y cubra con envoltura plástica; refrigere hasta que se vaya a usar.

Se puede guardar hasta 1 semana.

Rinde alrededor de 1 taza de aderezo.

CREMA DE GUISANTES Y PAPAS

- 1 cebolla pequeña, picada
- 2 ajos medianos, finamente picados
- 2 cdas mantequilla o margarina
- 4 tazas caldo o consomé de pollo
- 2 tazas papas peladas, partidas en cubitos
- ½ cda jengibre molido
- ½ cda sal
- ¼ cda pimienta negra
- 1½ tazas guisantes congelados
- ¼ taza hojas de perejil, sin apretar
- ½ taza crema enriquecida

En una cacerola mediana, cocine la cebolla y el ajo en la mantequilla sobre calor medio hasta que estén suaves. Agregue el caldo de pollo, las papas, el jengibre, la sal y la pimienta. Deje hervir. Cubra y hierva sobre fuego bajo durante 8 minutos. Agregue los guisantes y el perejil; continúe cociendo hasta que las papas estén suaves. Retire del fuego y deje reposar durante al menos 5 minutos.

Vierta alrededor de 2½ tazas de sopa dentro de la jarra de la licuadora. Cubra con la tapa y quite el tapón; colóquelo entreabierto con el lado abierto alejado.

Cubra la tapa con un paño. Mezcle usando la velocidad 3 hasta que esté suave y cremosa. Vierta en la taza de medir. Repita hasta que toda la sopa restante esté licuada. Regrese la sopa a la cacerola; incorpore la crema. Caliente y revuelva; no permita que la crema hierva.

Sirva con una porción de crema agria o yogur, si desea. Aderece con perejil picado adicional.

Rinde alrededor de 6½ tazas.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto.

NO devuélva 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 que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- 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.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Póliza de Garantía **(Válida sólo para México)**

Duración

Applica Manufacturing, 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.

¿Dónde 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 Manufacturing, 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 TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 – 8999
011 – 4545 – 4700
011 – 4545 – 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile

MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia

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

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas, 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. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 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.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
aArt. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

Código de fecha / Date Code

475 W 120 V~ 60 Hz

 **BLACK & DECKER** es una marca registrada de The Black & Decker Corporation,
Towson, Maryland, E.U.

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICAS, INC.

Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina

C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

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

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

Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

R12009/4-14-86E/S