10. To remove the iar, grasp the handle and lift straight up, do not twist

11. Remove lid to pour.

than 21/2 to 3 cups at a time.

Always unplug the appliance when not in use.



SPEED CHART

Pulse/Off (P/0): Use for thick mixtures

Fast Clean (1): Combine drop of dishwashing liquid and hot water. to clean blender

Stir (2): Liquefy frozen juices, drink mixes and condensed soups

Prepare salad dressings
 Puree hot liquids

Blend (3): Prepare sauces • Remove lumps from gravies

Grate (4): Grate hard cheeses and coconut . Make superfine sugar

· Make cookie, cereal and bread crumbs · Grind coffee beans, spices and chocolate

Beat (5): Beat eggs for omelets and custards

Puree (6): Blend protein drinks . Puree baby foods - fruits and vegetables

Crumb (7): Make cookie, cereal and bread crumbs

Chop (8): Chop fruits and vegetables . Chop cooked meats · Chop nuts, coarse- to-fine

Liquefy (9): Liquefy frozen drinks

Smoothies/Ice Crush(10): Crush ice . Prepare smoothies and

milkshakes 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 and hard sausages; boiling liquids (cool for 5 minutes before placing in blending jar)

DO NOT:

Operate blender without the lid on the blending iar. Store foods in the blending jar. Overfill the blender. (The blender is more efficient with less rather than more.) Use pulse (P) for more than 5 seconds at a time. Release the pulse (P) button; allow the blender to rest briefly, then continue. Run blender for longer than 30 seconds when using dry foods and 2 minutes when blending liquids. Scrape down sides on blending jar, if necessary and continue blending. 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

Care and Cleaning

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

CLEANING

- Before cleaning, turn off (0) and unplug appliance.
- 2. Lift blending jar by handle off power base.
- 3. Remove jar base by turning counterclockwise until loose.
- 4. Remove gasket and blade assembly.



Caution: Blades are sharp, handle carefully.

5. Remove lid and measuring cup lid insert.

6. Wash removable parts by hand or in your dishwasher. Place jar on bottom rack and rest of parts on top-rack only.

Important:

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

QUICK CLEANING

For quick cleanup, combine 1 cup hot water and a drop of liquid dish soap in the blending jar. Cover and clean on (5) for about 30 seconds. discard liquid and rinse jar thoroughly.

STORAGE

For convenient storage, wrap the cord around the supports on the bottom of the blender base.



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2010/12-13-37E/F



10-SPEED BL ENDER MÉLANGEUR DE 10 VITESSES

Customer Care Line: USA 1-800-231-9786 Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245 For online customer service and to register your product, go to www.prodprotect.com/applica Service line à la clientèle : Canada 1-800-231-9786 Accessoires/Pièces (Canada) 1-800-738-0245

Pour accéder au service à la clientèle en ligne ou pour inscrire votre produit en ligne, rendez-vous à www.prodprotect.com/applica



MODELS / MODÈLES

O BL 2010BGC O BL2010WGC Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions
- O To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- O Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- O Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- O 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 sheet for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- O The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- O Do not let cord hang over edge of table or counter.
- O 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.
- O To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- O When blending hot liquids, remove center piece of two-piece
- O 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 fone 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

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.

FLECTRICAL 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 powersupply 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.



- † 1. Measuring cup lid insert (Part # BL2010WG-01)
- White BL2010WGC (Part # BL2010WG-02) Black BL2010BGC (Part # BL2010BG-02)
- † 3. Blending jar-
- BL2010WG: Glass, 42 oz. / 5 cups (Part # Bl2010WG-03)
- 4. Handle
- 5. Blender base
- 6. Control panel
- † 7. Jar base (not shown) White BL2010WGC (Part # BL2010WG-08)
- Black BL2010BGC (Part # BL2010BG-08) † 8. Gasket (Part # BL2010WG-05) (not shown)
- † 9. Blade assembly (Part # BL2010WG-07) (not shown)
- Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- . Wipe outside of appliance with a damp cloth; dry thoroughly.

BLENDER JAR ASSEMBLY

- 1. Turn blending iar upside down and place flat on countertop or work surface.
- 2. Put gasket on top of blade assembly. Place blade assembly with gasket into bottom opening of the jar with blades facing down.
- 3. Place jar base onto jar and rotate clockwise until it is tight.
- 4. Turn assembled iar right side up.
- 5. Place lid with lid cap onto blending iar.
- 6. Uncoil power cord from storage area under the base.

Note: Do not plug in the cord.

- 7. Place iar assembly on base, making sure it is press firmly into place. (Jar base should not extend more than 1/8-inch above the rim
- at the top of the base. 8. Blender is now ready for use.

USING YOUR BLENDER

- 1. Make sure appliance is off.
- 2. Place foods to be blended into iar, liquid first.
- Place lid on jar; make sure measuring cup lid insert is in place.
- 4. Place the jar on the base of the blender.
- 5. Plug power cord into 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.

- 6. Press the high (HI) or low (LO) button; then select the speed that best suits your desired task. To switch speeds, press the high (HI) or low (LO) button and the new speed desired (see SPEED CHART).
- 7 When blending thick mixtures, such as smoothies, power drinks and milkshakes press the pulse (P) button several times to begin the blending process. Press the pulse (P) button for no more than 5 seconds at a time. This helps break up the ice and distribute the ingredients.
- 8, open the lid cap to add ingredients while the blender is running and drop ingredients through the opening. Important: Do not remove the lid while the blender is running.

9. When finished, press the pulse/off (P/0) button, Make sure blades have completely stopped before attempting to remove the blending iar from the base.

Size: 19" x 19

Veuillez lire et conserver ce quide d'entretien et d'utilisation

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales. notamment les suivantes ::

- O Lira toutes les directives
- Δfin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon la fiche ou l'annareil dans l'eau ou tout autre liquide
- O exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé nar un enfant ou près d'un enfant
- O Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer
- O Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- O Ne nas utiliser un annareil dont la fiche ou le cordon est ahîmé qui fonctionne mal qui a été endommagé de quelque facon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé, ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent quide.
- O L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve. non recommandés par le fabricant peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- O Ne nas utiliser l'annareil à l'extérieur
- O Ne nas laisser nendre le cordon sur le hord d'une table ou d'un comptoir
- O Garder mains et ustensiles hors du récinient nendant l'utilisation pour réduire les risques de blessures graves ou de dommages. Utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté
- O Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin.
- O Pour réduire les risques de blessures, ne jamais fixer les lames sur la base sans avoir installer correctement le bocal
- O Pour mélanger des liquides chauds, retirer la pièce centrale

O Pour mélanger des liquides chauds, retirer la pièce centrale du convercie

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

L'annareil est concu nour une utilisation domestique seulement

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. de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre touiours nas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs at il faut s'en servir avec prudence
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge nlus long il faut s'assurer que :
- 1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'annareil, et que 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un
- cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni

placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé il faut le faire remnlacer par du personnel qualifié



Ce symbole signale des renseignements qui nécessitent une attention particulière.

10. Pour retirer le récipient, le saisir par sa poignée et le soulever bien droit Ne nas tourner le récinient

11. Retirer le couvercle pour verser le contenu. 12. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas.

Pour mélanger des ingrédients chauds, toujours les laisser refroidir au moins 5 minutes avant de les mélanger. Avant de mélanger retirer la tasse à mesurer intégrée au couvercle, puis la remettre en place en positionnant l'ouverture du côté opposé à l'utilisateur. n'utiliser que la vitesse la plus basse (1). Ne pas mélanger plus de 625 à 750 ml (2 1/2 à 3 taccoc) à la foic

TABLEAU DES VITESSES

Impulsions/Arrêt (P/0): Utiliser cette fonction pour les mélanges épais Nettoyage rapide (1) : Mettre une goutte de détergent liquide pour vaissell et de l'eau chaude dans le récipient et utiliser cette fonction pour nettoyer le

Remuer (2): Homogénéiser des jus congelés, des boissons et des soups condensées • Préparer des vinaigrettes • Réduire des liquides chauds en nurán

Mélanger (3) : Préparer des sauces • Éliminer les grumeaux des sauces Râper [4] : Râper des fromages durs et de la noix de coco • Préparer du sucre en poudre • Réduire les biscuits et les céréales en miettes; faire de la chapelure

Battre (5) : Battre des œufs pour une omelette ou pour des flans Réduire en purée (6) : Préparer des aliments pour bébés à base de fruits et de légumes • Mélanger des boissons protéiques

Émietter (7) : Réduire les biscuits et les céréales en miettes: faire de la

Hacher (8): Hacher des fruits et des légumes • Hacher des viandes cuites Hacher des noix, de grossièrement à très fin • Moudre des grains de café et des épices et hacher du chocolat

Liquéfier (9) : Liquéfier des boissons congelées

Yogourts frappés/broyer des glaçons (10) : Broyer des glaçons • Préparer des laits frappés et des laits maltés

Ne mettre AUCUN des éléments suivants dans le mélangeur : de gros morceaux d'aliments congelés: des aliments coriaces comme des navets, des patates douces et des pommes de terre crues; o des os; o du salami dur, du pepperoni et des saucisses dures; des liquides bouillants (laisser refroidir 5 minutes avant de verser dans le récipient).

Autres choses à éviter : Faire fonctionner le mélangeur lorsque le couvercle n'est pas sur le récipient. Ne pas conserver d'aliments dans le récipient. Ne pas trop remplir le récipient. (le mélangeur fonctionne mieux lorsqu'il contient peu d'aliments que lorsqu'il en contient beaucoup.] Ne pas utiliser la touche d'impulsion (P) pendant plus de 5 secondes à la fois. Relâcher la touche d'impulsion (P), laisser les aliments se déposer au fond du récipient brièvement, puis continuer. o Ne pas faire fonctionner le mélangeur pendant plus de 30 secondes dans le cas d'aliments secs et 2 minutes dans le cas de liquides. Racter les parois du récipient, au besoin, et continuer à mélanger. Ne pas utiliser le mélangeur si le récipient est ébréché ou craquelé. Applications non recommandées pour le mélangeur : Fouetter de la crème; hattre des hlancs d'œuf- nétrir de la nâte- réduire des nommes de terre en

Entretien et nettovage

L'utilisateur ne peut effectuer lui même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'annareil, le mettre en nosition d'arrêt (II) et le

purée; broyer de la viande crue o extraire le jus de fruits ou de légumes

- Soulever le récipient pour le dégager de la base du mélangeur. 3. Retirer la base du récipient en la tournant dans le sens antihoraire jusqu'à
- 4. Retirer le joint d'étanchéité et les lames



Mise en garde : Les lames sont coupantes, manipuler avec soin.

- Retirer le couvercle et la tasse à mesurer intégrée au couvercle.
- 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 nanier sunérieur soulement

Important:

- Ne pas placer les pièces du récipient dans des liquides bouillants.
- Ne pas plonger la base du mélangeur dans un liquide. Essuyer la base de l'annareil avec un chiffon humide et hien 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 la base du mélangeur, l'essuyer avec un chiffon humide et bien l'assécher. Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettovants abrasifs sur les pièces ou la surface de l'appareil.

NETTOYAGE RAPIDE

Pour un nettoyage rapide, verser dans le récipient 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une goutte de détergent à vaisselle. Mettre le couvercle et mélanger à la vitesse (5) pendant environ 30 secondes. Jeter le liquide et rincer le récinient à fond

RANGEMENT

Pour faciliter le rangement, enrouler le cordon autour des supports situés sous la base du mélangeu

Le produit peut différer légèrement de celui illustré



- † 3. Récipient en verre gradué de BL2010WG: 1.2 | (5 tasses) (Part # Bl2010WG-03)

NEED HELP?

- 6 Panneau de commande

TWO_VEAD I IMITED WADDANTY

What will we do to help you?

How do you get service?

new or factory refurbished.

What does your warranty not cover?

. Damage from commercial use

Save your receipt as proof of date of sale

. Damage from misuse, abuse or neglect

. Products that have been modified in any way

How does state law relate to this warranty?

What done it cover?

For how long?

(Applies only in the United States and Canada)

will not exceed the purchase price of product.



- 1. Tasse à mesurer intégrée au couvercle (pièce no BL2010WG-01)
- Blanc BL2010WGC (pièce no BL2010WG-02)
- 4 Poignée
- i. Poignee i. Base du mélangeur
- 7. Base du récipient (non illustré)
 Blanc BL2010WGC (pièce no BL2010WG-08)
 Noir BL2010BGC (pièce no BL2010BG-08)
- † 8. Joint d'étanchéité (pièce no BL2010WG-05) (non illustré) † 9. Lames (Part # BL2010WG-07) (non illustré)

Pomareus - La sumbola + indique una pièce amovible/remplacable par l'utilisateur

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.

Any defect in material or workmanship provided: however, Applica's liability

Two years from the date of original purchase with proof of such purchase

. Provide you with a reasonably similar replacement product that is either

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

· Products used or serviced outside the country of purchase

damages, so this limitation may not apply to you.)

that vary from state to state or province to province

. 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

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights

Utilisation

Cet annareil est concu nour un usane domestique seulement

POLIS COMMENCES

- Lavor toutes les nièces amouibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent quide.
- Essuver les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un linge humide.
- ASSEMBLAGE DU DÉCIDIENT

- Déposer le récipient à l'envers sur une surface plane telle qu'un comptoir ou toute autre surface de travail
- Placer le joint d'étanchéité sur le dessus des lames. Insérer les lames (avec la joint d'átancháitál dans l'auvortura inférioura du récipiont, en placant les
- 3 Mettre la base du récinient en place sur le récinient et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée
- 4 Retourner le récipient à l'endroit
- 5. Placer le couvercle (avec le bouchon) sur le récipient.

 Dérouler le cordon d'alimentation rangé sous la base du mélangeur. Remarque · Ne has brancher le cordon d'alimentation

7. Placer le récinient sur la base en veillant à ce qu'il y soit solidement fivé lla base du récipient ne doit pas dépasser le rebord supérieur de la base du mélangeur de plus de 0.3 cm (1/2 po)

O I a mail an annum and much à dem utiliai

LITH ISATION DIL MÉL ANGELIR

- S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt.
- Mettre les aliments dans le récipient en commencant par les liquides.
- 3. Placer le couvercle sur le récipient et s'assurer que la tasse à mesurer intégrée au couvercle est hien en place
- A Placer le récinient sur la base du mélangeur
- Brancher la fiche du cordon d'alimentation dans une prise de courant. Remarque : Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne. Pour garder le mélangeur en place lorsque l'on concasse des aliments durs, tells que de la glace, du fromage, des noix et des grains de café,
- placer la main sur le couvercle 6. Appuyer sur la touche de vitesse haute (HI) ou basse (LO), puis selectionner la vitesse qui convient le mieux à la tâche en question.
 Pour modifier la vitesse, appuyer sur la touche de vitesse haute (HI) o basse (LO) pour obtenir la nouvelle vitesse désirée (voir le TABLEAU DES VITESSES
- VIIESSESI.

 Pour les mélanges épais, tels que les yogourts fouettés, les boissons énergisantes ou les laits frappés, appuyer sur la touche d'impulsion [P] plusieurs fois pour commencer à mélanger. Appuyer sur la touche d'impulsion [P] pendant un maximum de 5 secondes à la fois. Cela facilite le broyage de la glace et répartit les ingrédients.
- 8. Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur est en marche, ouvrir le bouchon du couvercle et laisser tomber les ingrédients dans l'orifice.
- Important : Ne pas retirer le couvercle lorsque le mélangeur est en marche. 9. Une fois les aliments mélangés, appuyer sur la touché d'impulsion/arrêt (P/0). S'assurer que les lames ont cessé complètement de tourner avant de tenter de retirer le récipient de la base.

RESOIN 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 neut également consulter le site web indiqué sur la page

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

- Quelle est la converture? 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? Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.
- Quelle aide offrons nous? Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou ráuciná

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son recu 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
- 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.

SEAGK & DECKER is a registered trademark of The Black & Decker Corporation, wson, Maryland, USA

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

Made and Printed in People's Republic of China

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine