



# BLACK & DECKER®

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

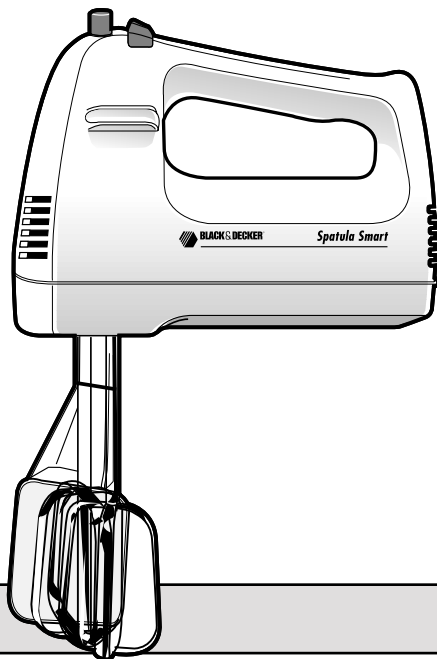
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

## Spatula Smart®

**Mixer** (English, see pg. 2)

**Batidora de espátula** (Español, consulte la página 5)

**Batteur à spatule** (Français à la page 9)



**U.S.A 1-800-231-9786**

**MEXICO 9-1-800-70128**

**CANADA 1-800-465-6070**

<http://www.blackanddecker.com>

QUESTIONS?

¿PREGUNTAS?

DES QUESTIONS?

**MODEL/MODELO/MODÈLE MX40**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

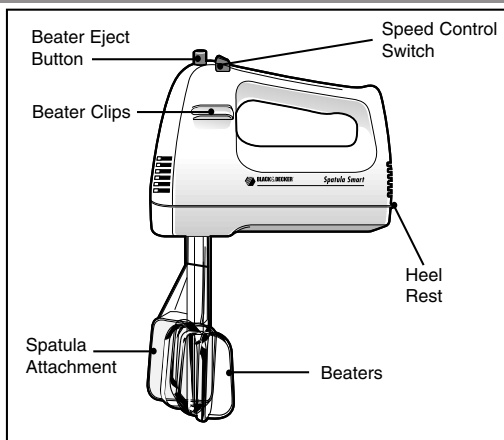
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **Please read all instructions.**
- To protect against risk of electrical shock, do not put mixer, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as handheld spatulas and other utensils, away from beaters during operation to prevent injury and/or damage to the mixer.
- 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 an authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Remove beaters and spatula attachment from mixer before washing.
- Mixing flammable non-food substances may be hazardous.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only and not for commercial or industrial use.
- Do not abuse the cord. Never carry the mixer by the cord or yank it to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug firmly and pull to disconnect.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.



# How To Use

1. Be sure the unit is “Off” and unplugged before inserting or removing the Beaters or Spatula or before plugging in to begin mixing.

2. Holding the Mixer with one hand and the Beater Stem with the other, insert the Beater Stem into one opening, rotating slightly until it locks into place. (Figure A) Repeat to attach the other Beater.

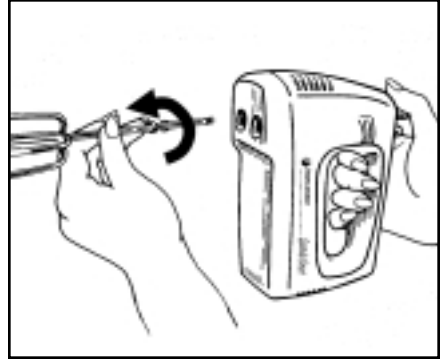


Figure A

3. Position the Spatula so it is to the right of the Beaters. Weave the top of the Spatula Attachment under the left Beater shaft and over the right one. The word “Front” on the Attachment should face out. (Figure B) Snap the Spatula onto the Beater shafts.

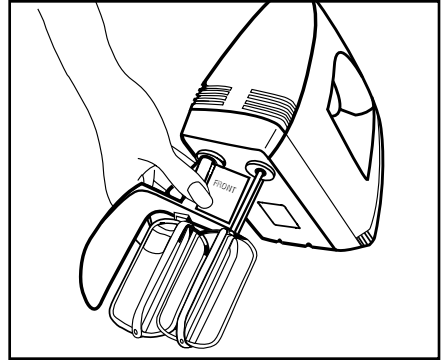


Figure B

4. As you mix, place the front edge of the Spatula against the side of the bowl and move it forward along the side to scrape dry ingredients and batter. (Figure C)

5. Use the Spatula Attachment when mixing thin (puddings, pancake mix) to medium batters (cake mixes, muffins, frostings) and for mashing potatoes. It is not recommended when beating egg whites or whipping cream as it reduces volume. Do not use when mixing thick cookie dough.

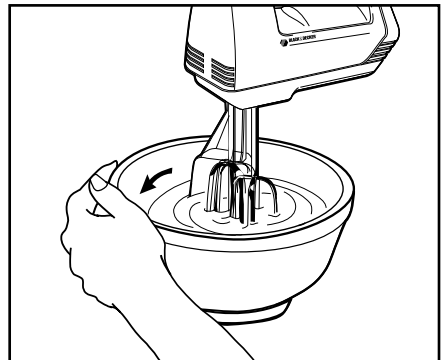


Figure C

---

**NOTE:** If the Spatula comes off during use, turn the unit “Off” before attempting to reattach the Spatula to the Beaters.

---

6. To scrape the sides and bottom of the bowl when using a handheld utensil, turn the unit "Off" and place the Mixer on its Heel Rest so the Beaters can drain into the bowl. (Figure D)

7. Remove the Beaters by gripping the Mixer and pressing the Beater Eject Button.

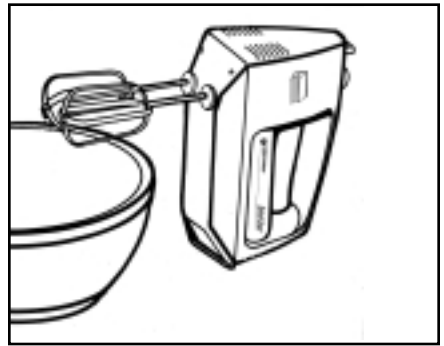


Figure D

## Mixing Guide

**NOTE:** Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed.

SETTING	SPEED	MIXING TASK
1	BLEND	Combine liquids, mix dry ingredients, fold one ingredient into another.
2	STIR	To prepare sauces, puddings, quick breads, and muffins.
3	MIX	To prepare cake mixes, cake batters; to cream butter and sugar.
4	WHIP	To make light fluffy textures, whipped cream, and egg whites.

## Care And Cleaning

### GENERAL CLEANING

1. Before cleaning turn the unit "Off", unplug the cord, and eject the Beaters. Detach the Spatula if used.
2. Beaters and Spatula may be washed in hot, sudsy water or in a dishwasher. Wipe with a clean cloth. Do not use any abrasive cleanser or material to clean any part of the Mixer.

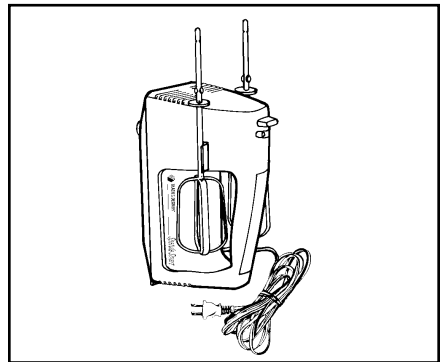


Figure E

### STORING THE MIXER

1. To store, coil the cord loosely and secure it in loops with a twist tie. Do not wrap the cord around the Mixer for storage.
2. The Beaters may be stored by snapping them into the Beater Clips on the sides of the Mixer. (Figure E)

---

## NEED SERVICE?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker, Household Appliance Company-Owned or Authorized Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances-Small-Repairing" or you may call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.

If mailing or shipping your Mixer, pack it carefully in its original carton or any sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

---

---

## FULL TWO-YEAR WARRANTY

Black & Decker warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a two-year period after the original date of consumer purchase or receipt as a gift. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse.

If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Household Appliance Company-Owned or Authorized Service Center.

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

Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling toll free, in the U.S.: 1-800-231-9786; in Canada: 1-800-465-6070 or by writing to Consumer Assistance and Information:

For the U.S.A:  
Black & Decker (U.S.) Inc.  
6 Armstrong Road  
Shelton, CT 06484-4797

For Canada:  
Black & Decker  
626 Hanover Pike  
Hampstead, MD 21074-0618

---

## INSTRUCCIONES IMPROTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, deben tomarse algunas precauciones, incluyendo las siguientes:

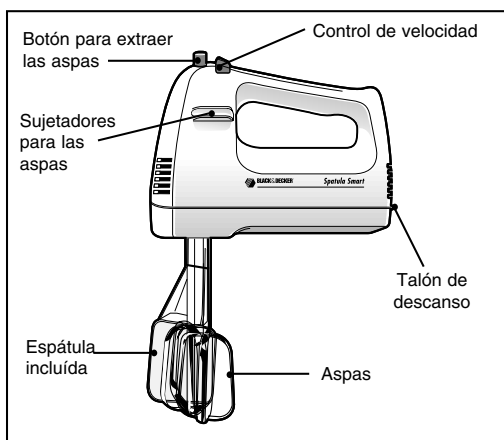
- **Por favor lea todas las instrucciones.**
- Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable eléctrico, el enchufe o la base de la batidora en agua o cualquier otro líquido.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por un niño.
- Apague la batidora y desconéctela cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga sus partes o cuando la limpie.
- Evite el contacto con las aspas cuando estén en movimiento. Mantenga el cabello, las manos, ropa, al igual que las espátulas u otros utensilios de mano, alejados de las aspas mientras opere la batidora, para evitar lesiones personales y/o daño a la batidora.
- No opere ningún aparato eléctrico si el cable y/o el enchufe han sido dañados. Si el aparato no funciona o ha sufrido algún daño, devuélvalo a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- Antes de lavarlas, quite las aspas y la espátula de la batidora.
- El mezclar sustancias inflamables y no alimenticias puede causar peligro.
- No opere ningún aparato eléctrico en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto está diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.
- No maltrate el cable eléctrico. Nunca sujete la batidora por el cable ni la desconecte jalando el cable del toma corriente; sujete el enchufe firmemente y jálelo para desconectar.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

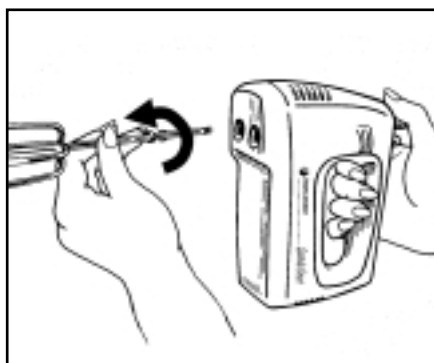
### ENCHUFE POLARIZADO

Se emplean enchufes polarizados (con una pata más ancha que la otra) para reducir los riesgos de choque eléctrico. Cuando el cable tiene este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta en su contacto, invértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado para que instale un contacto polarizado apropiado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.



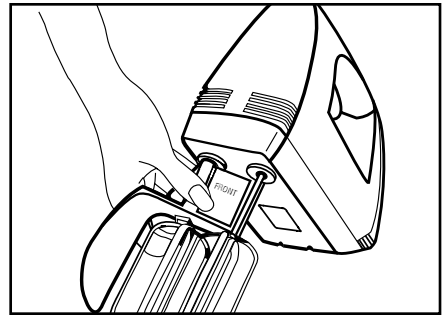
## Como Operar

1. Asegúrese que la batidora esté en "Off" y desconectada antes de poner o quitar las aspas y la espátula o antes de enchufarla para comenzar a batir.
2. Sujetando la batidora con una mano y la aspa con la otra, coloque la aspa dentro de una de las aperturas rotandola levemente hasta que quede ajustada. (Ilus. A) Repita este procedimiento para ajustar la otra aspa.



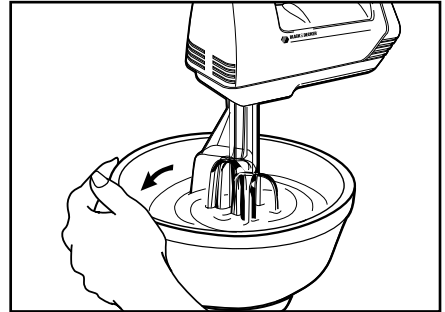
Ilus. A

3. Coloque la espátula a modo que quede al lado derecho de las aspas. Coloque la parte superior de la espátula debajo de la aspa izquierda y sobre la derecha. La palabra "Front" en la espátula debe de quedar hacia enfrente. (Ilus. B) Ajuste la espátula sobre las aspas.



Ilus. B

4. A medida que bata, coloque la parte delantera de la espátula contra el borde del recipiente y muévala hacia enfrente para que recoja los ingredientes secos y la mezcla. (Ilus. C)

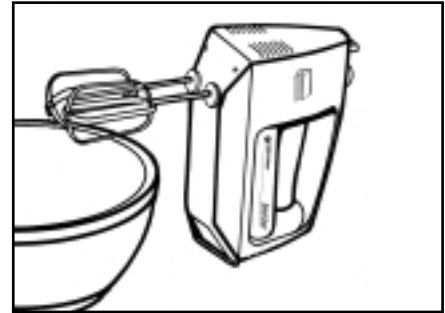


Ilus. C

5. Use la espátula cuando la mezcla sea líquida (budín, o mezcla para panqueques) o una mezcla de volumen mediano (pasteles, rolls, merengue) y para puré de papas. No se recomienda el uso de la espátula para batir claras de huevo ni crema, ya que se reduce el volumen. Tampoco se recomienda para masa de galleta muy espesa.

**NOTA:** En caso de que la espátula se saliera de lugar mientras la batidora esté en uso, apague la unidad antes de tratar de hacer cualquier ajuste a las aspas o a la espátula.

6. Para recoger la mezcla del fondo y de los bordes del recipiente con un utensilio de mano, apague la batidora y colóquela en su talón de descanso, para que las aspas goteen dentro del recipiente. (Ilus. D)



Ilus. D

7. Para quitar las aspas, sujete la batidora y oprima el botón para extraer las aspas.

## Guia Para Mexclar

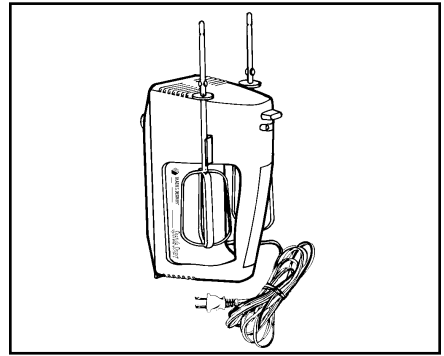
**NOTA:** Comience a batir a la velocidad más baja y aumentela gradualmente a medida que sea necesario.

POSICION	VELOCIDAD	FUNCION
1	ENVOLVER	Combine líquidos, mezcle ingredientes secos, envuélva un ingrediente, envuélva un ingrediente con otro.
2	REVOLVER	Para preparar salsas, budines, panes rápidos y rolls.
3	MEZCLAR	Para preparar pasteles de caja, mezcla para pasteles, cremar mantequilla, y azucar.
4	BATIR	Para consistencias espumosas, crema batida y claras de huevo.

# Cuidado Y Limpieza

## LIMPIEZA EN GENERAL

1. Antes de limpiar la unidad, apáguela, des-  
onéctele el cable, y extraiga las espas. Si ha  
utilizado la espátula, desmóntela.
2. Las espas y la espátula pueden lavarse  
con agua caliente y detergente o en la  
máquina para lavar platos. Limpie con un  
pañó. No utilice limpiadores ni fibras abra-  
sivas en ninguna parte de la batidora.



Ilus. E

## COMO GUARDAR LA BATIDORA

1. Para guardar, enrolle el cable flojamente y sujételo. No enrolle el cable alrededor de  
la batidora.
2. Las espas se guardan colocandolas en los sujetadores laterales de la batidora. (Ilus. E)

---

## ¿SERVICIO O REPARACIONES?

El servicio, en caso de ser necesario, debe realizarse por cualquiera de los centros de servicio autorizado Black & Decker. Al final de este manual encontrará una lista completa de estos centros, o si lo desea, puede encontrarlos en la Sección Amarilla, bajo "Artículos para el Hogar, Refacciones y Reparación de", o llame al número "800" apropiado indicado en la portada de este manual. Si envía la cafetera, utilice el empaque original con materiales de protección suficientes para evitar daños. Incluya una nota describiendo el problema a nuestro centro de servicio y asegúrese de proporcionar su dirección para que se le devuelva la cafetera. Le recomendamos también que asegure el paquete por su propia protección.

---

## DOS AÑOS COMPLETOS DE GARANTÍA

Black & Decker garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o mano de obra por un período de dos años a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparado por personas no autorizadas por Black & Decker.

Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con la póliza correspondiente y/o factura.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene cualquier pregunta, comuníquese con su Sucursal o Centro de Servicio Black & Decker más cercano, ver lista incluida en este empaque.

**Nota:** Solamente en México, esta garantía incluye los gastos de transportación que se originen dentro de su red de servicio.

---



# IMPORTANTES MISES EN GARDE

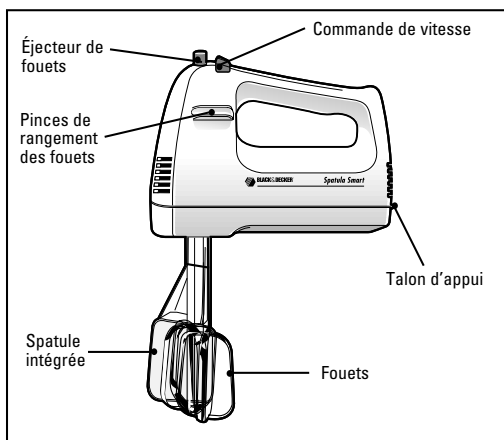
Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le batteur, le cordon ni la fiche 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 avant de le nettoyer, lorsqu'on ne s'en sert pas et avant d'installer ou de retirer les accessoires.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement. Éloigner les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile manuel des fouets lorsqu'on se sert du batteur afin de prévenir les risques de blessures ou de dommages au batteur.
- 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. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir d'où on peut le tirer par inadvertance, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Retirer les fouets et la spatule intégrée du batteur avant de les laver.
- Le mélange de substances non-alimentaires inflammables peut être dangereuse.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- Le présent appareil est conçu pour un usage domestique seulement, et non pour un usage commercial ou industriel.
- Manipuler le cordon avec soin. Ne jamais transporter le batteur par le cordon ni ne tirer sur ce dernier pour le débrancher. Il faut plutôt saisir la fiche et la tirer pour débrancher l'appareil.

## CONSERVER CES MESURES

### FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. 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 neutraliser ce dispositif de sécurité.



# Utilisation

1. S'assurer que l'appareil est hors tension et débranché avant d'y installer les fouets ou de les retirer, et hors tension avant de brancher l'appareil pour mélanger.

2. Saisir le batteur d'une main et, de l'autre, la tige du fouet. Insérer la tige dans l'un des orifices en la faisant tourner légèrement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place (fig. A). Répéter la marche à suivre pour l'autre fouet.

3. Placer la spatule de sorte qu'elle se trouve à la droite des fouets. Enrouler le haut de la spatule sous la tige du fouet de gauche et par-dessus celle de celui de droite. Le mot «DEVANT» inscrit sur la spatule devrait être visible (fig. B). Enclencher la spatule sur les fouets.

4. Pendant le mélange, placer le rebord avant de la spatule contre la paroi du bol et la déplacer vers l'avant afin de gratter les ingrédients secs et le mélange. (fig. C)

5. Se servir de la spatule lorsqu'on bat des mélanges légers (comme de la crème dessert ou du mélange à crêpes) ou des mélanges un peu plus consistants (comme des mélanges à gâteaux et à muffins, ou des glaçages) et lorsqu'on réduit des pommes de terre en purée. Il est déconseillé de s'en servir pour monter les blancs d'œufs en neige ou pour fouetter de la crème car la spatule réduit le volume du mélange. Ne pas l'utiliser lorsqu'on prépare des mélanges consistants (comme de la pâte à biscuits).

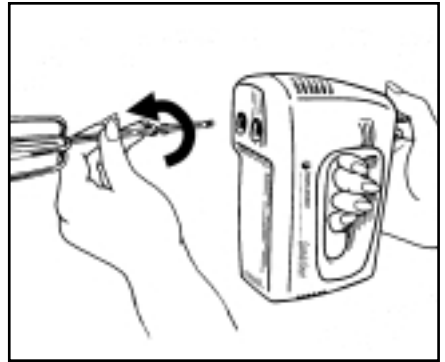


Fig. A

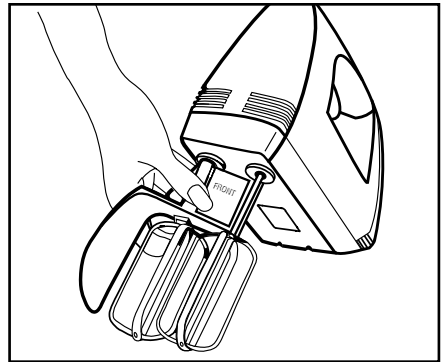


Fig. B

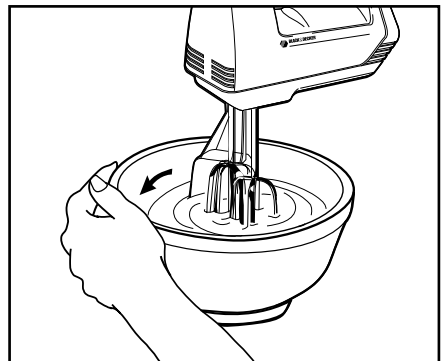


Fig. C

---

**NOTE :** Lorsque la spatule se détache en cours d'utilisation, il faut d'abord mettre l'appareil hors tension avant de tenter de la réinstaller.

---

6. Mettre l'appareil hors tension et déposer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que les fouets dégouttent dans le bol lorsqu'on veut en nettoyer les parois et en gratter le fond à l'aide d'un ustensile manuel (fig. D).

7. Retirer les fouets en saisissant le batteur et en appuyant sur l'éjecteur de fouets.



Fig. D

## Guide de mélange

**NOTE :** Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à l'obtention de la vitesse voulue.

RÉGLAGE	VITESSE	TYPE DE MÉLANGE
1	INCORPORER	Pour ajouter les ingrédients liquides, mélanger les ingrédients secs, plier un ingrédient dans un autre.
2	BRASSER	Pour préparer des sauces, des crèmes desserts, des pains à levée rapide et des muffins.
3	MÉLANGER	Pour préparer des mélanges à gâteaux, ainsi que pour réduire le beurre en crème et y incorporer du sucre.
4	FOUETTER	Pour obtenir des mélanges léger et onctueux et de la crème fouettée, ainsi que pour monter des blancs d'œufs en neige.

## Entretien et nettoyage

### NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer le batteur, le mettre hors tension, le débrancher et en retirer les fouets. Détacher la spatule, le cas échéant.

2. On peut laver les fouets et la spatule dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Essuyer avec un linge propre. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur toute composante du batteur.

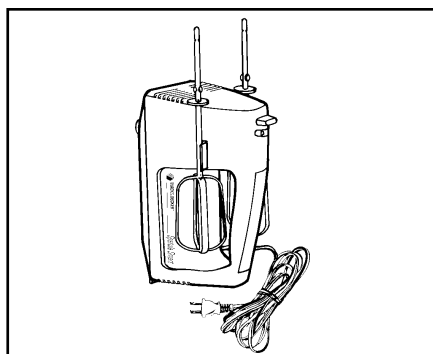


Fig. E

### RANGEMENT

1. Pour ranger l'appareil, enrouler lâchement le cordon et fixer les boucles de celui-ci à l'aide d'une attache. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.

2. On peut ranger les fouets dans les pinces conçues à cet effet sur les côtés du batteur. (fig. E)

---

## SERVICE OU ENTRETIEN

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages jaunes. On peut également composer sans frais le numéro approprié qui se trouve sur la couverture du présent guide pour obtenir l'adresse du centre de service Black & Decker ou de l'atelier d'entretien autorisé de la région.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans son emballage original ou dans tout autre emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour. Il est également conseillé d'assurer le colis.

---

## GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Black & Decker garantit ce produit pour deux ans à compter de la date d'achat ou de réception en cadeau, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation.

Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

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.

Adresser toute question relative à la garantie et au service à l'adresse suivante en composant sans frais aux États-Unis, le 1 (800) 231-9786, et au Canada, le 1 (800) 465-6070 ou en écrivant au Consumer Assistance & Information, Black & Decker, aux É.-U.: 6 Armstrong Road, Shelton, CT 06484-4797, et au Canada: 626 Hanover Pike, Hampstead, MD 21074-0618, É.-U.

---

**2** year warranty  
ans de garantie  
años de garantía

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.  
Impreso en la Republica Popular China

Certifié par l'organisme américain *Underwriters Laboratories, Inc.*  
Imprimé en République populaire de Chine

Listed by Underwriters Laboratories, Inc.  
Copyright © 1996 Black & Decker  
Pub No. 168633-32-RV00  
Printed in People's Republic of China