

Size: 19.685" x 17.5"

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

appliance may result in instability causing possible injury.

and Decker® Model MX900 5-speed mixer. Use of other CAUTION - This stand is designed for use only with the Black

- Do not use appliance for other than intended use.
- Remove beaters/whisks and dough hooks from mixer before washing.
- Do not let cord touch hot surfaces including the stove.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter.
- Do not let cord touch hot surfaces including the stove.
- Reduce the risk of injury to persons and/or damage to the other utensils away from beaters/whisks during operation to
- Keep hands, hair, clothing, as well as handled spatulas and
- Do not use outdoors.
- Do not injure.

- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock,
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate authorized service facility for examination, repair, or

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug
- Avoid contacting moving parts.
- Inserting or removing parts.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Turn off before
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse mixer, cord, plug, or base unit in water or other liquid.
- Read all instructions.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 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 Aplicca de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o por un Centro de Servicio Autorizado para evitar el riesgo.

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.		
Argentina Servicio Técnico Central Service New S.R.L. Atención al Cliente Ruiz Huidobro 3860 Buenos Aires, Argentina Tel.: (54-11) 4546-1212	Guatemala MacPartes, S.A. 34 Calle 4-14 Zona 9 Frente a Tecun Guatemala City, Guatemala Tel.: (502) 331-5020 / 360-0521	Puerto Rico Buckeye Service Jesus P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175
Chile Servicio Máquinas y Herramientas Ltda. Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes Santiago, Chile Tel.: (562) 263-2490	Honduras Lady Lee Centro Comercial Mega Plaza Carretera a la Lima San Pedro Sula, Honduras Tel.: (504) 553-1612	Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Av. Duarte #94 Santo Domingo, República Dominicana Tel.: (809) 687-9171
Colombia PLINARES Avenida Ciudad de Quito #88-09 Bogotá, Colombia Tel.: (57-1) 610-1604/533-4680	México Art. 123 y José Ma. Marroquí #28-D Centro. Mexico D.F. Tel.: 01 (800) 714-2503 (55) 1106-1400	Trinidad and Tobago A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited 33 Independence Square, Port of Spain Trinidad, W.I. Tel.: (868) 623-4696
Ecuador Castelcorp Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Dicentro Guayaquil, Ecuador Tel.: (5934) 224-7878/224-1767	Nicaragua H & L Electronic Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur Managua, Nicaragua Tel.: (505) 260-3262	Venezuela Tecno Servicio TS2002 Av. Casanova Centro Comercial del Este Local 27 Caracas, Venezuela Tel.: (58-212) 324-0969
El Salvador Sedelblack Calle A San Antonio Abad y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21 San Salvador, El Salvador Tel.: (503) 274-1179/274-0279	Panamá Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A. Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes Panamá, Panamá Tel.: (507) 236-5404	
Perú AV. REPUBLICA DE PANAMA 3535 Ofic 1303 San Isidro Lima, Peru Tel.: 2 22 44 14 Fax: 2 22 44 04		

Sello del Distribuidor:	Comercializado por: Applca de México, S. de R. L. de C.V. Manuel Avila Camacho No. 2900-902. Torre el Dorado, Fracc. Los Pirules, Tlalnepantla, Edo. de México, CP 54040. R. F. C. AME-001026- PE3.
Fecha de compra:	Servicio y Reparación Art. 123 y José Ma. Marroquí # 28 D Col. Centro, Mexico D. F., CP 06050
Modelo:	Servicio al Consumidor, Venta de Refacciones y Accesorios 01 800 714 2503

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

Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.

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.

TORNILLO DE SEGURIDAD

alguien se tropiece.

3) El cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue o que extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,

1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,

c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.

b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.

a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable(s))para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un

CABLE ELÉCTRICO

seguridad.

consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de enchufe no entra en la toma de corriente, invértalo y si aun así no encaja,

enchufe en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un conector es más ancho

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto. PRECAUCIÓN - Este soporte está diseñado para utilizarse solamente con la batidora de 5 velocidades de Black and Decker®, Modelo MX900. El utilizarse con otros productos puede resultar en inestabilidad al funcionar y posible daño.

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

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

- asegúrese de retirar los ganchos o los batidores del aparato calientes incluyendo la estufa.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies mostrador
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del batidora.
- a fin de reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la de mano y cualquier otro utensilio alejado de los batidores
- Mantenga las manos, el cabello, la ropa así como espátulas
- El aparato no se puede utilizar a la intemperie.

- o de lesiones personales.
- fabricante presenta el riesgo de incendio, choque eléctrico
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el que aparece en la cubierta de este manual.
- o arreglen. O se puede llamar gratis al número apropiado autorizado más cercano para que lo examinen, reparen dañado. Devuelva el producto al centro de servicio
- de funcionamiento, que se haya caído al suelo o que este el cable o el enchufe averiado, que presente un problema
- No se puede utilizar ningún aparato eléctrico que tenga
- Evite el contacto con las piezas en movimiento.

- piezas.
- los accesorios. Apáguelo antes de insertar o remover las este en uso, antes de limpiarlo y antes de instalar o retirar
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no adulto.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la batidora, el cable, el enchufe, ni la base del producto.
- Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar el siguientes:

Cuando se utilizen aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO. PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

BLACK & DECKER®

Batidora de 5 velocidades 5-Speed Mixer



Copyright © 2006 Applca Consumer Products, Inc. Pub. No.1000003029-00-RV00

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

Importado por:
Applca de México S. de R.L. de C.V.
Blvd. Manuel Avila Camacho 2900-902, Fracc. Los Pirules
Tlalnepantla, Edo. de México. C.P. 54040
Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo
01 (800) 714-2503

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

USA/Canada 1-800-231-9786
Mexico 01-800-714-2503
www.blackanddecker.com

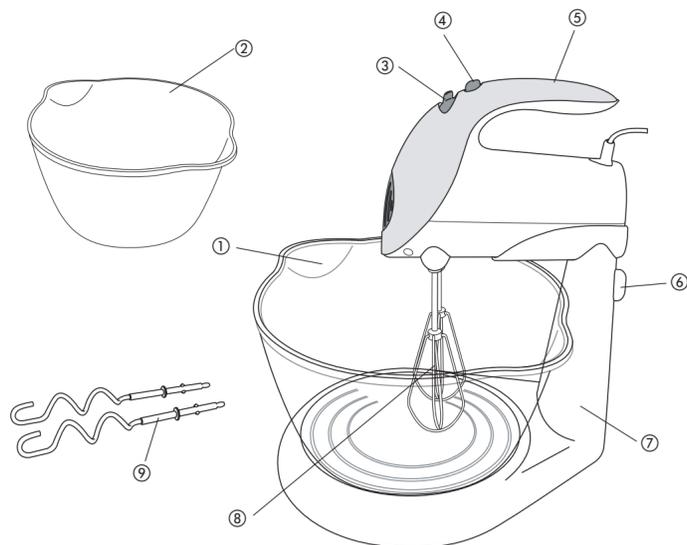
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessories/Parts (USA/Canada)
1-800-738-0245

Modelo
Model

MX900

Size: 19.685" x 17.5"

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

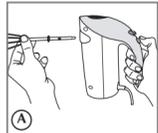


1. Recipiente de vidrio de 3.5L con asas en forma de boquilla
2. Recipiente plástico de 3.5L con asas en forma de boquilla
3. Interruptor de 5 velocidades
4. Botón expulsor (EJECT)
5. Mango
6. Botón de liberación (RELEASE)
7. Soporte
8. Batidores de alambre (2)
9. Ganchos para masa (2)

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

1. Después de abrir retire cualquier etiqueta o calcomanía, material de empaque y literatura. Lave todas las partes conforme a las instrucciones de la sección "CUIDADO Y LIMPIEZA."
2. Asegúrese de desconectar la batidora y de ajustar el interruptor de velocidad a la posición de apagado (0) antes de instalar o de extraer los accesorios.

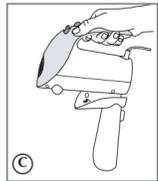


- **Para introducir los batidores de alambre:** ajuste el batidor con el cuello cerca del extremo del tallo hasta la marca ubicada cerca de la apertura (A). Empuje el batidor, haciéndolo girar ligeramente si es necesario, hasta que quede asegurado en su sitio. Introduzca el otro batidor en el segundo orificio, también haciéndolo girar si es necesario, hasta que quede asegurado en su sitio.

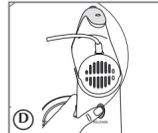


- **Para introducir el gancho para masa:** Instale el gancho en cualquiera de los dos orificios de la batidora. Empuje suavemente cada gancho, haciéndolo girar ligeramente si es necesario, hasta que quede asegurado en su sitio (B).

3. Conecte el cable a una toma de corriente.
4. Coloque en el recipiente los ingredientes a mezclar.



5. Si va a batir sobre la base, coloque la batidora sobre ésta y ajústela en su sitio (C). Coloque el tazón en la base del mismo, debajo de la batidora.



6. Si va a batir de forma manual, retire la batidora de su base, presionando el botón de liberación (RELEASE) (D), que está ubicado en el soporte para su comodidad. Introduzca los batidores o ganchos para masa en el centro de los alimentos en el tazón, sosteniendo la batidora por la manija.



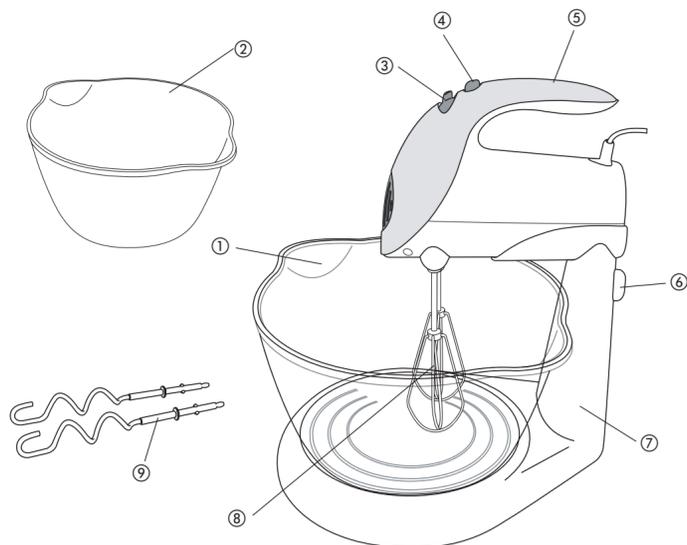
7. Use la guía para batir, a continuación, con el fin de seleccionar la velocidad correcta (E) para el alimento que vaya a batir. En general, es mejor comenzar con la velocidad más baja (1), y luego aumentar la velocidad con los batidores o los ganchos para masa inmersos en los alimentos.

8. De manera continua, oriente los batidores o ganchos para masa a través de la mezcla, para obtener resultados uniformes. Recomendamos usar una espátula para retirar los ingredientes acumulados a los lados o en la parte inferior del tazón, con el fin de que todo se mezcle. Asegúrese de poner el interruptor de velocidad en apagado (0). Coloque la batidora sobre la base del apoyo, de manera que la masa escurra dentro del tazón. Sostenga la batidora por su manija, con los batidores o ganchos para masa orientados hacia abajo.

9. Para retirar los batidores, presione el botón expulsor (EJECT). **Precaución:** tenga cuidado al expulsar los batidores o ganchos para masa, ya que se zafan con rapidez de la batidora. Usted querrá expulsarlos dentro del tazón o en el fregadero.

Nota: Los recipientes no pueden girar 360° debido a las boquillas y a las asas.

Product may vary slightly from what is illustrated.

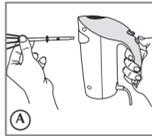


1. 3.5L glass bowl with spout-shaped handles
2. 3.5L plastic bowl with spout-shaped handles
3. 5-speed switch
4. Eject (expulsor) button
5. Handle
6. Release (de liberación) button
7. Stand
8. Wire beaters (2)
9. Dough hooks (2)

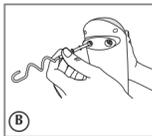
BLENDER JAR ASSEMBLY

This product is for household use only.

1. After unpacking, before first use, remove all stickers, packing material, and literature. Wash all parts as instructed in the Care and Cleaning section.
2. Make sure speed switch is in the off (0) position and unplugged before inserting or removing attachments.

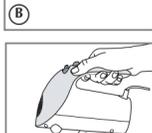


- **To insert wire beaters:** Match beater with the collar near its stem end to the illustration located near the opening (A). Push in beater, rotating slightly if necessary, until it locks into place. Insert other beater into the second hole, also rotating it if necessary, until it locks into place.

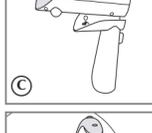


- **To insert dough hook:** Match dough hook into either opening of the mixer. Gently push in each dough hook, rotating it slightly if necessary, until it locks into place (B).

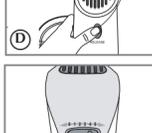
3. Place ingredients to be mixed in a bowl.
4. Plug cord into an outlet.



5. If mixing on stand, place mixer on the stand and click into place (C). Place bowl in bowl rest beneath mixer.



6. If mixing by handheld method, remove mixer from stand by pressing the release button (D) conveniently located on the stand. Insert beaters or dough hooks into center of food in bowl, holding the mixer by the handle.



7. Use the mixing guide below to select the correct speed (E) for the food you are mixing. Generally, it is best to start on the lowest speed (1), then increase speed with beaters or dough hooks immersed in the food.

Note: The bowls cannot rotate 360 degrees because of the spout/handles.

Guía para batir	
Use la siguiente guía para seleccionar la velocidad. Nota: comience a batir a la velocidad más baja y aumente gradualmente según se requiera. Para obtener mejores resultados, use los batidores de alambre para mezclas ligeras y esponjosas, crema de leche o huevos, a la velocidad N° 5.	
USO DE LA FUNCIÓN DE VELOCIDADES	
1 (Bajo) Combinar	Para combinar harina/ingredientes secos y líquidos para masas y pastas de galletas. Para combinar nueces, chips y uvas pasas en masas de galletas.
2 (Bajo/Med) Revolver	Para preparar salsas, budines, muffins y panes rápidos. Para revolver masa ligeras.
3 (Medio) Mezclar	Para preparar masas y mezclas de pasteles. Para batir la mantequilla con el azúcar o mezclar huevos a las masas.
4 (Med/Alto) Batir	Para batir huevos enteros, postres congelados y glaseados. Para combinar mezclas ligeras tipo popovers.
5 (Alto) Licuar	Para licuar mezclas esponjosas, crema batida, claras de huevo y puré de papas.

Consejos para batir

Para obtener mejores resultados al batir crema de leche, enfríe la crema, los batidores y el recipiente. Comience a la velocidad más lenta y aumente gradualmente hasta licuar (N° 5), a medida que la crema se espesa.

Nota: Para obtener un mejor volumen al batir crema de leche, no use una espátula.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene partes que el consumidor pueda reparar. En caso de requerir mantenimiento, envíela al personal de servicio calificado.

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, asegúrese de que el interruptor de velocidad esté en la posición de apagado (0) y que el cable esté desconectado. Presione el botón expulsor (EJECT) para sacar los batidores o los ganchos para masa.
2. Los batidores y ganchos para masa se pueden lavar con agua tibia o espumosa, o en un lavaplatos. Seque muy bien todas las partes antes de guardarlas.
3. Limpie la batidora, el soporte de la batidora o el cable con un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles, limpie las superficies con un paño humedecido en agua espumosa o con un limpiador suave no abrasivo. Posteriormente, limpie con un paño limpio y húmedo. No use limpiadores abrasivos sobre cualquier parte de la batidora, ya que pueden dañar el acabado.

Almacenamiento de la batidora y el soporte de la batidora

- Para prolongar la vida útil de la unidad, evite tirar del cable o doblarlo en la parte del enchufe.
- Para almacenar, envuelva el cable en las argollas y asegúrelo con el sujetador de cable adjunto. No enrolle el cable alrededor de la batidora.

Mixing Guide	
Use the following guide for speed selections. Note: Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed. For best results, use wire beaters to whip light, fluffy mixtures, heavy cream, or eggs, at speed #5.	
SPEED FUNCTION USE	
1 (Low) Blend	To blend flour/dry ingredients, and liquids for batters and cookie doughs. To blend nuts, chips, raisins into cookie doughs.
2 (Low/Med) Stir	To prepare sauces, puddings, muffins, and quick breads. To stir thin batters.
3 (Medium) Mix	To prepare batters and cake mixes. To cream butter and sugar or mix eggs into batters.
4 (Med/High) Beat	To beat whole eggs, frozen desserts, frostings. To mix light batters like popovers.
5 (High) Whip	To whip fluffy mixtures, whipped cream, egg whites, and mashed potatoes.

8. Guide beaters or dough hooks continuously through the mixture for uniform mixing. We recommend using a spatula to scrape away buildup from sides or bottom of the bowl and blend ingredients back into beaters. Be sure to turn speed switch off (0). Place mixer on stand so that batter will drip back into bowl. Hold mixer by handle with beaters or dough hooks facing forward.
9. To remove beaters, push eject button. **Caution:** Be careful when ejecting the beaters or dough hooks since they come out of the mixer quickly. You may want to eject them into bowl or into a sink.

Mixing Tips

For best results when whipping cream, chill the cream, beaters, and bowl. Start with the lowest setting and gradually increase to whip (#5) as the cream begins to thicken.

Note: For best volume when whipping cream, do not use a spatula.

Care and Cleaning

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

1. Make sure speed switch is in off (0) position and cord is unplugged before cleaning any part of mixer. Press eject button to remove beaters or dough hooks.
2. The beaters and dough hooks may be washed in warm, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
3. Clean the mixer, stand or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth dampened in sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of mixer as they can damage the finish.

Storing the Mixer and Stand

- To prolong the life of the unit, avoid jerking the power cord or straining it at the plug connection.
- To store, coil cord in loops and secure it with attached cord tie. Do not wrap cord around mixer.