

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

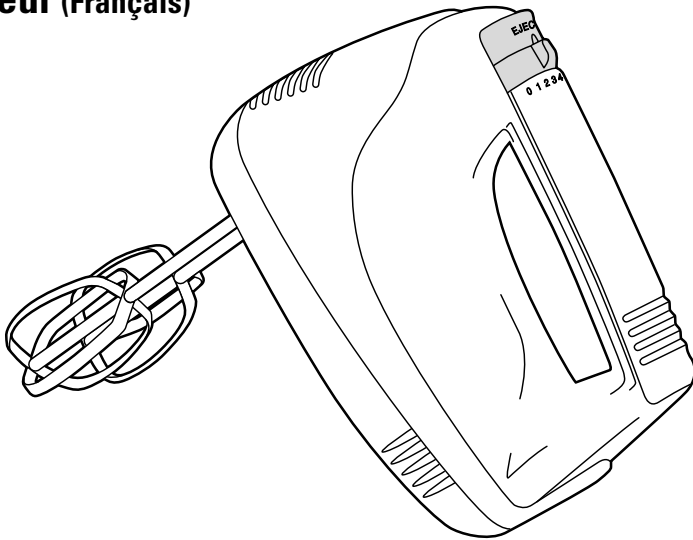
# Home *Essentials*™

Essential Tools For Everyday Living™

**Mixer** (English)

**Batidora** (Español)

**Batteur** (Français)



 **BLACK & DECKER®**

**U.S.A./CANADA**  
**1-203-926-3230**

<http://www.householdproductsinc.com>

**Modèle MX20 Model**

Download from [Www.Somanuals.com](http://www.Somanuals.com). All Manuals Search And Download.

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

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

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

Household Products Limited  
de México S. de R.L. de C.V.  
**125 W 120V ~ 50/60 Hz**

 **BLACK & DECKER**®\*



Listed by Underwriters Laboratories, Inc.  
NOM Approved  
Copyright © 1999 Household Products, Inc.  
Pub. No. 175066-00-RV00  
Product made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China



Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.  
Aprobado por NOM  
IMPORTADOR - Household Products Limited de México S. de R.L. de C.V.  
Acceso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juárez entre Av. 5 de Febrero  
C.P. 76120, Querétaro, QRO. Teléfono: (42) 11-7800  
Producto hecho en la República Popular China  
Impreso en la República Popular China

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

## **FULL ONE-YEAR WARRANTY**

Household Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-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 Company-Owned or Authorized Household Appliance 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 Consumer Assistance and Information: 203-926-3230.

## **UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA**

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones por talleres 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 su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

## **GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN**

Household Products, Inc. garantit ce produit pour un an 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 en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (203) 926-3230.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse mixer, cord, plug, or base unit 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. Keep hands, hair, clothing, and 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 has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces including the stove.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Mixing flammable non-food substances may be hazardous.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Do not abuse the cord. Never carry the mixer by the cord or yank the cord to disconnect it from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not attempt to repair the mixer yourself; instead take it to an authorized service center for repair. Call the phone number listed on the cover of this book for the location of the Service Center nearest you.
- This product is intended for household use only and not for commercial or industrial use.

## 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.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Cuando se usan aparatos electrónicos, para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, y/o lesiones personales, deben tomarse algunas precauciones incluyendo las siguientes:**

- Por favor lea todas las instrucciones.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la batidora, el cable, el enchufe, ni la base de la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- La supervisión de un adulto será necesaria cuando la batidora sea usada cerca de, o por un niño.
- Apague la unidad y desconéctela cuando no esté en uso, antes de ponerle o quitarle cualquiera de sus partes y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con las partes en movimiento. Cuando en funcionamiento, y para evitar lesiones personales o daño a la batidora, mantenga alejadas las manos, el cabello, la ropa, las espátulas de mano y cualquier otro utensilio.
- No opere ningún aparato electrónico que tenga dañado el cable o el enchufe, si se ha dejado caer o está lastimado en cualquier forma. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o para que le ajusten cualquier falla electrónica o mecánica. Llame al número telefónico que aparece en la portada de este instructivo para localizar un centro de servicio en su cercanía.
- 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 del borde de la mesa o del mostrador. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
- Retire las aspas de la batidora antes de lavarlas.
- No use la batidora con otro fin más que para el cual ha sido diseñada.
- El mezclar sustancias inflamables no alimenticias puede traer graves consecuencias.
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- No maltrate el cable. Nunca sujete la batidora por el cable, ni tire del cable cuando lo desconecte del tomacorriente; sujete el enchufe para desconectarlo.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado que tiene un contacto es más ancho que el otro. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta al tomacorriente, invértalo y si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

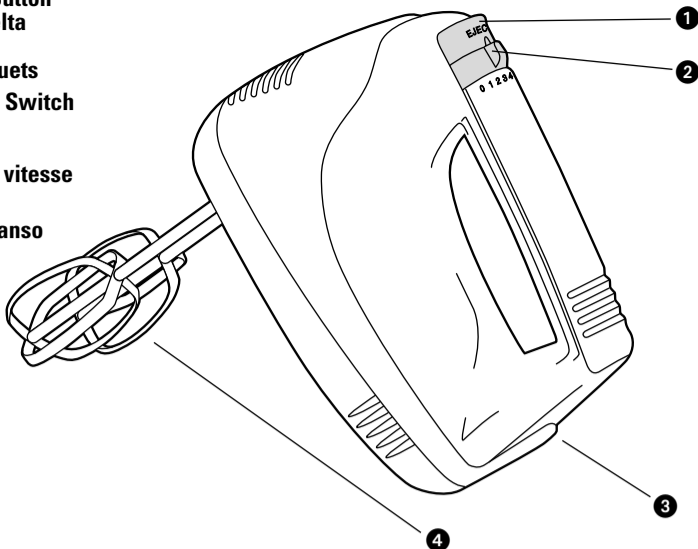
# IMPORTANTES MISES EN GARDE

**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, la fiche ni le socle de l'appareil ainsi que toute pièce fixe de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, lorsqu'on en remplace les accessoires et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement. Éloigner les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules manuelles et tout autre ustensile des fouets lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter les risques de blessures ou de dommages.
- 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 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, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude, y compris le four.
- Retirer les fouets de l'appareil avant de les laver.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Le mélange de substances non alimentaires inflammables peut être dangereuse.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- 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.
- Ne pas tenter de réparer soi-même l'appareil. Il faut plutôt en confier la réparation au personnel d'un centre de service autorisé. Composer le numéro indiqué sur la couverture du présent guide pour connaître l'adresse du centre de service de la région.
- Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle.

## CONSERVER CES MESURES.

- 1 **Beater Eject Button**  
Botón que suelta las espas  
Éjecteur de fouets
- 2 **Speed Control Switch**  
Control de las velocidades  
Régulateur de vitesse
- 3 **Heel Rest**  
Talón de descanso  
Talon d'appui
- 4 **Beaters**  
Espas  
Fouets



## How To Use – English

1. Before installing the Beaters, be sure the Mixer is unplugged and the Speed Control Switch is in the OFF (0) position. To insert a Beater, grasp the Mixer with one hand and the Beater stem with the other. Insert the Beater into the opening; you may have to rotate it slightly until it locks into place. Repeat for the other Beater.
2. Plug the Cord into an outlet.
3. Place the ingredients into a bowl, grip the Mixer handle, and position the Beaters in the center of the food.
4. Select the appropriate speed setting for the task. (A) See the "Mixing Guide" below.
5. Guide the Beaters continuously through the mixture for uniform mixing. Whenever you wish to scrape the sides and bottom of the bowl using a handheld utensil, be sure to turn the Speed Control Switch OFF (0). Place the Mixer on the Heel Rest so that batter can drain into the bowl. (B)
6. To remove the Beaters, push the Beater Eject Button and eject the beaters into a bowl or sink.

### Mixing Guide

Use the following guide for speed selections.

SPEED	FUNCTION	USE
1	Stir	To stir dry ingredients and liquids together. To add chips, nuts, raisins to cookie dough or cakes.
2	Combine	To mix thin batters, such as waffles, muffins, and quick breads; to prepare puddings.
3	Mix	To cream butter and sugar; to beat eggs into cookie doughs and batters; to prepare cake mixes.
4	Blend	To mix cake batters, frostings, and candy.
5	Beat	To beat whole eggs, frozen desserts; to mix light batters like popovers.
6	Whip	To whip cream and egg whites, to mash potatoes.

### How to Beat Egg Whites

- Be sure there is no egg yolk in the egg whites.
  - For maximum volume, egg whites should be at room temperature.
  - Beat at the highest speed (Whip #6) until egg whites are the desired consistency. Beating time varies with the freshness of eggs.
- NOTE:** For best results when beating egg whites, do not use an aluminum or plastic bowl. Use a stainless steel, copper, or glass bowl.

### How to Whip Cream

- Chill the cream, Beaters, and bowl.
- Start with speed 3 or 4 to minimize splatter; as the cream begins to thicken, gradually increase to Whip #6.
- Whipping time varies with fat content, age, and temperature of cream.

## Cleaning

1. Be sure the Speed Control Switch is in the OFF (0) position before cleaning any part of the Mixer. Unplug the cord and eject the Beaters.
2. The Beaters may be washed in hot, sudsy water or in a dishwasher. Be sure to dry all parts thoroughly before storing.
3. Clean the Mixer 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 the Mixer as they can damage the finish.

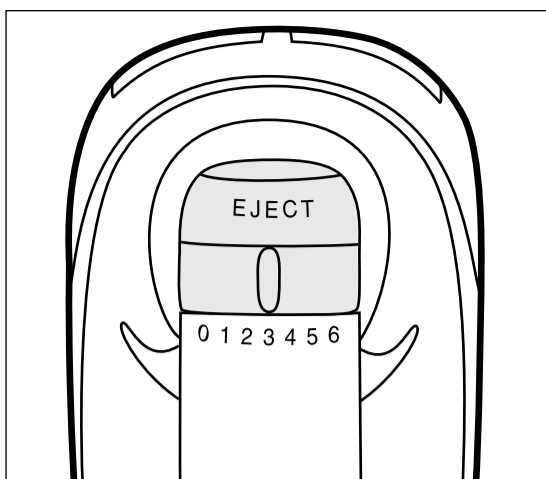
**CAUTION:** Never immerse the Mixer or cord in water or other liquids.

## Storing The Mixer

1. For longer life, avoid jerking the Power Cord or straining it at the plug connection. To store, coil the Cord in loops and secure it with a twist tie. Do not wrap the cord around the Mixer.
2. Store the Beaters in a drawer or in the original packaging.

## Need Help?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances – Small." If mailing or shipping your mixer, pack it carefully in a 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.



**A**

## Como usar - Español

1. Antes de instalar las aspas, asegúrese de que la batidora esté desconectada y que el control de las velocidades indique OFF (0) (apagada). Para instalar una aspa, sujete la batidora con una mano y el aspa con la otra. Introduzca el aspa dentro de una de las la aberturas; quizás tenga que girarla ligeramente hasta quedar ajustada en su lugar. Repita este procedimiento con la otra aspa.
2. Enchufe el cable a una toma de corriente.
3. Coloque los ingredientes dentro del tazón, sujete el mango de la batidora, y centre las aspas sobre los alimentos.
4. Ajuste el control a la velocidad apropiada para la mezcla que va a preparar. (A) Consulte la guía para mezclar.
5. Guíe las aspas continuamente para un mezclado parejo. Cuando tenga que juntar la mezcla de los borde y del fondo del tazón, coloque la batidora sobre el talón de descanso para que la mezcla gotee dentro del tazón. (B)
6. Para retirar las aspas, oprima el botón "Beater Eject Botton" (botón que suelta las aspas) y permita que caigan dentro de un tazón o del lavadero.

### Guía para mezclar

Use la guía a continuación para determinar la velocidad apropiada.

VELOCIDAD	FUNCION	USO
1	Remover	Para remover ingredientes secos y líquidos a la vez. Para agregar chocolates, nueces or pasas a las mezclas de las galletas o de los pasteles.
2	Combinar	Para las mezclas ralas como la de los waffles, panes pequeños, panes rápidos de preparar y los budines.
3	Unir	Para cremar mantequilla y azúcar; batir huevos en la masa de las galletas y otras mezclas; para mezclar pasteles de caja.
4	Mezclar	Para batir mezclas de pasteles, merengues y dulce.
5	Batir	Para batir huevos enteros, postres fríos; mezclas ralas.
6	Cremar	Para batir crema y claras de huevo, para deshacer papas.

### Como batir las claras de huevo

- Asegúrese de que las claras no tengan nada de la yema.
  - Para obtener un máximo volumen de la mezcla, los huevos deben de estar a temperatura ambiental.
  - Bata los huevos a la velocidad máxima "Whip" #6 (cremar) hasta obtener la consistencia deseada. El tiempo de batido varía con la frescura de los huevos.
- NOTA:** Para obtener mejores resultados al batir las claras de huevo, no use un tazón de aluminio ni de plástico. Use uno de acero inoxidable, de cobre o de vidrio.

### Como batir crema

- Ponga a helar la crema, las aspas y el tazón.
- Comience a batir con la velocidad en 3 o 4 para que no salpique mucho la mezcla; a medida que la crema vaya espesando, aumente la velocidad al #6 "Whip" (cremar).
- Para batir crema se debe de tomar en cuenta la cantidad de grasa que contiene la crema, la frescura, y la temperatura.

## Cuidado y limpieza

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, o antes de retirar las aspas, asegúrese de que la unidad esté desconectada y que el control de las velocidades indique OFF (0) (apagada).
2. Las aspas pueden lavarse en agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Asegúrese de secar bien todas las partes antes de guardarlas.
3. Limpie la batidora y el cable con un paño humedecido. Para eliminar las manchas persistentes, limpie las superficies con un paño humedecido con agua y jabón o con un limpiador suave, no abrasivo. Pásele después un paño limpio, húmedo. No use abrasivos en ninguna parte de la batidora ya que pueden dañarle el acabado.

**PRECAUCION:** Nunca sumerja la batidora ni el cable en agua ni en ningún otro líquido.

## Como almacenar la batidora

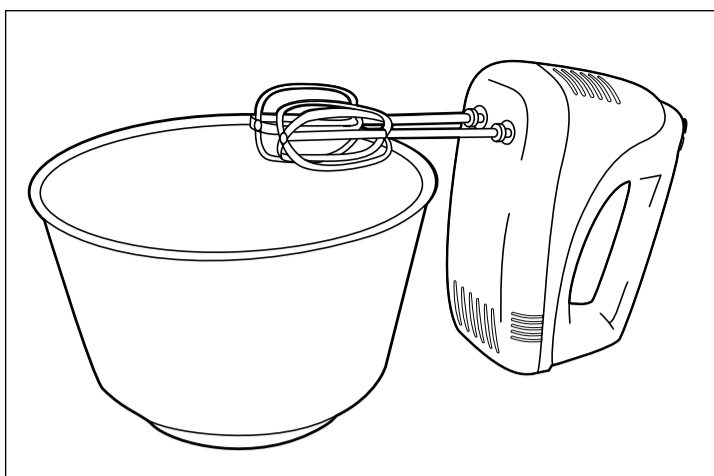
1. Para mayor vida útil, evite tirar del cable o maltratarlo de la unión con el enchufe. Para almacenar la batidora, enrolle el cable y sujételo para que no se suelte. No enrolle el cable alrededor de la batidora.
2. Guarde las aspas en una gaveta o en su cartón de empaque.

## ¿Necesita ayuda?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker o uno de la compañía Household Products, Inc. El centro de servicio en su cercanía aparece en la páginas amarillas del directorio telefónico bajo, "Reparación de Enseres Menores".

Si envía por correo la batidora, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.





**B**

### 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 - Français

1. Avant d'installer les fouets, s'assurer que l'appareil est débranché et que le régulateur de vitesse se trouve à la position hors tension (0). Pour insérer un fouet, saisir l'appareil d'une main et, de l'autre, la tige du fouet. Insérer le fouet dans l'orifice à cet effet. Il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Répéter pour l'autre fouet.
2. Brancher l'appareil.
3. Verser les ingrédients dans un bol. Saisir la poignée de l'appareil et placer les fouets au centre du mélange.
4. Choisir la vitesse appropriée au mélange (A). Consulter le guide de mélange qui suit.
5. Guider les fouets continuellement dans le mélange afin d'obtenir une préparation homogène. Lorsqu'on veut nettoyer la paroi et le fond du bol avec une spatule manuelle, mettre le régulateur de vitesse à la position hors tension (0). Déposer l'appareil sur son talon d'appui de sorte que le mélange dégoutte dans le bol (B).
6. Pour retirer les fouets, il suffit d'appuyer sur l'éjecteur de fouets de sorte que ceux-ci tombent dans un bol ou un évier.

### Guide de mélange

Consulter le présent guide pour choisir la vitesse appropriée.

VITESSE	FONCTION	UTILISATION
1	Brasser	Pour mélanger les ingrédients liquides et les ingrédients secs. Pour ajouter des brisures de chocolats, des noix ou des raisins secs aux mélanges à gâteaux et aux pâtes à biscuits.
2	Remuer	Pour préparer des mélanges légers, comme des gaufres, des muffins et des pains à cuisson rapide, ainsi que des crèmes-desserts.
3	Malaxer	Pour réduire le beurre en crème et y incorporer du sucre. Pour battre des œufs dans des pâtes à biscuits ou autres mélanges à gâteaux.
4	Mélanger	Pour préparer des mélanges à gâteaux, des glaçages et des friandises.
5	Battre	Pour battre des œufs entiers et pour préparer des desserts congelés ou des mélanges légers.
6	Fouetter	Pour fouetter de la crème et des blancs d'œufs; pour réduire des pommes de terre en purée.

### Blancs d'œufs

- S'assurer qu'il n'y a pas de jaune d'œuf.
  - Pour maximiser le volume, les blancs d'œufs devraient être à la température ambiante.
  - Fouetter à la vitesse maximale (6) jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
- NOTE :** Afin d'optimiser les résultats, ne pas utiliser un bol en aluminium ni en plastique. Utiliser un bol en acier inoxydable, en cuivre ou en verre.

### Crème fouettée

- Refroidir la crème, les fouets et le bol.
- Commencer à la vitesse 3 ou 4 afin de minimiser les éclaboussures, puis augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 6 lorsque la crème commence à épaissir.

## Nettoyage

1. S'assurer que le régulateur de vitesse se trouve à la position hors tension (0) avant de nettoyer l'appareil. Débrancher l'appareil et éjecter les fouets.
2. Les fouets peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien assécher toutes les composantes avant de les ranger.
3. Nettoyer l'appareil ou le cordon avec un chiffon humide. Pour enlever les taches tenaces, essuyer les surfaces avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse ou à l'aide d'un produit nettoyant doux non abrasif. Ensuite, essuyer avec un chiffon propre et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs sur l'appareil au risque d'en endommager le fini.

**MISE EN GARDE :** Ne jamais immerger l'appareil ni le cordon.

## Rangement de l'appareil

1. Pour optimiser la durée de l'appareil, éviter de tirer sur le cordon ou de lui faire subir des contraintes au niveau de la fiche. Pour ranger l'appareil, faire des boucles avec le cordon et le fixer avec une attache. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
2. Ranger les fouets dans un tiroir ou dans l'emballage original.

## Besoin d'aide?

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.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans un 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 de l'expéditeur. Il est également conseillé d'assurer le colis.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>