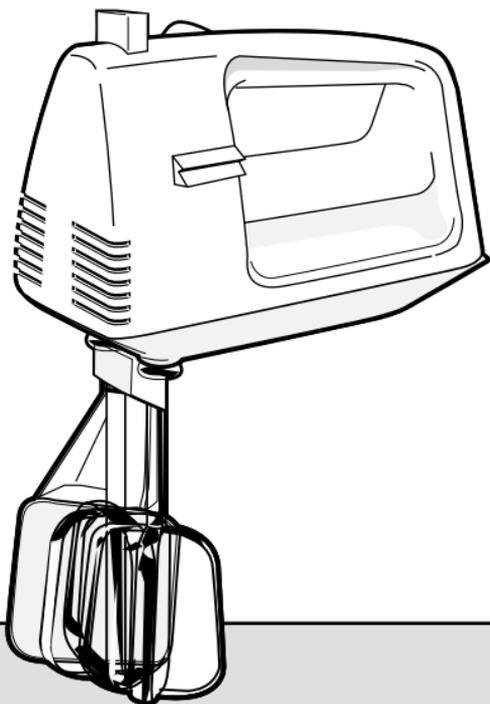


 **BLACK & DECKER®**

**LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO**

# **Batidora Spatula SMART®**



**Modelo M24S**

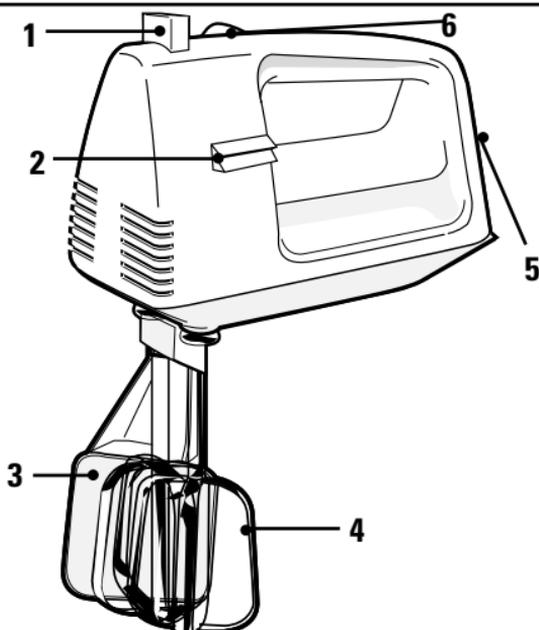
# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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 la batidora, el cable, ni el enchufe, en agua u 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 espas cuando estén en movimiento. Mantenga el cabello, las manos, ropa, al igual que espátulas u otros utensilios de mano, alejados de las espas 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, se ha caído 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 la batidora a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- Retire las espas y la espátula antes de lavarlas.
- 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 ha sido diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.
- No maltrate el cable. 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

1. Botón para expulsar las aspas
2. Sujetadores de las aspas
3. Espátula
4. Aspas
5. Talón de descanso
6. Control de velocidad



## Como poner y quitar las aspas

1. Ajuste el control a la posición Off (apagado) y desconecte el cable del tomacorriente, antes de poner o quitar las aspas.
2. Instale las aspas, sujetando el mango de la batidora con una mano y el asa con la otra. Coloque el asa dentro de una de las aberturas, rotandola levemente hasta quedar ajustada. (Figura A)

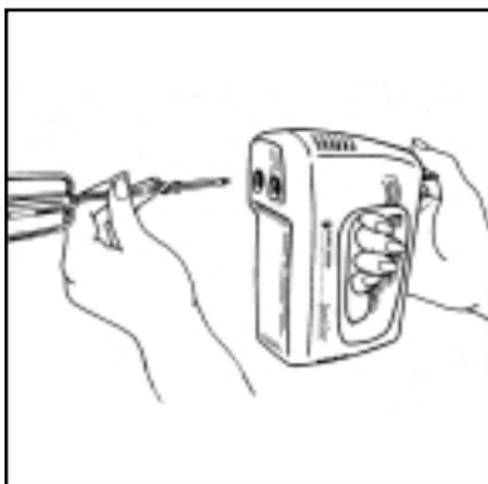


Figura A

Repita el mismo proceso para instalar la otra asa.

3. Retire las aspas, sujetando el mango de la batidora y oprimiendo el botón para soltar.

## **Como operar la batidora**

---

1. Ajuste el control de velocidad a la posición Off (apagada) e instale las aspas. Enchufe el cable a un tomacorriente standard.
2. Coloque los ingredientes dentro de un recipiente, tome la batidora por el mango y sujétela en el centro de los ingredientes a mezclar.
3. Comience a mezclar a la velocidad más baja y aumentela gradualmente.
4. Guíe las aspas continuamente para un mezclado consistente. Para limpiar los lados y el fondo del recipiente, al usar un utensilio de mano, ajuste el control a la posición Off (apagada) y coloque la batidora en su talón de descanso para que las aspas goteen dentro del recipiente.
5. Cuando haya finalizado el mezclado, ajuste el control a la posición Off (apagado), desconecte el cable y retire las aspas.

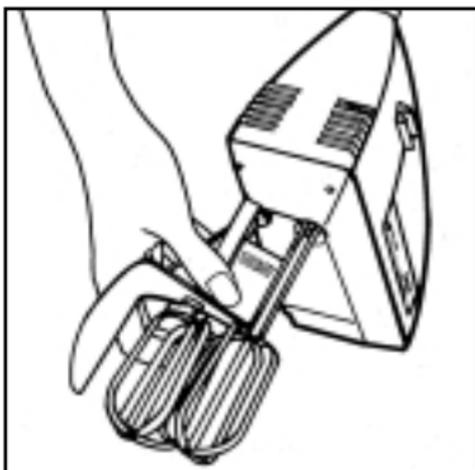
## **Como usar la espátula**

---

La espátula puede utilizarse al batir ciertas mezclas, para mantener los bordes del recipiente o las bandejas libres de ingredientes secos u otros residuos. Ha sido diseñada para usarse al batir mezclas ligeras como la de los pudines y panqueques, a mezclas medianas como la de los pasteles, muffins, y merengues o para deshacer papas.

1. Asegúrese de que la batidora esté desconectada y de que el control esté en la posición Off (apagado). Ajuste las aspas a la batidora. (Consulte la página anterior)
2. Sujete la batidora por el mango con las aspas hacia el frente. La espátula debe ser instalada de modo que quede a la derecha de las aspas.
3. Entrelace la parte superior de la espátula por debajo de la aspa izquierda y sobre el aspa derecha. La palabra "Front" (frente) debe de estar hacia afuera. (Figura B) Instale la espátula en los ejes de las aspas.

4. A medida que bata, coloque la parte delantera de la espátula contra el borde del recipiente y muévala despacio hacia adelante para raspar los ingredientes secos y el residuo de la mezcla para unirlos a las aspas nuevamente.



**Figura B**

---

**NOTA:** En caso de que la espátula llegase a desprenderse mientras esté en uso, asegúrese de ajustar el control a la posición Off (apagado), antes de ajustar nuevamente las aspas.

---

### **Como determinar las velocidades para batir**

---

Consulte la siguiente guía para determinar las velocidades. Si su batidora funciona excesivamente lenta, aumente a la siguiente velocidad o divida la mezcla por mitad.

- Use WHIP (batir) para batir huevos (claras, yemas, enteros), merengues, crema y vegetales.
- Use MIX (mezclar) para cremar mantequilla y azúcar, para mezclar masa de pasteles, mezclas y pudines.
- Use STIR (revolver) para mezclar ingredientes secos con ingredientes líquidos, para unir claras de huevo y crema batida, para preparar muffins, panes ligeros y para mezclar salsas.

# Cuidado y limpieza

## Limpieza en general

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, ajuste el control a la posición "Off" (apagado). Desconecte el cable del tomacorriente y retire las espas. Retire la espátula, si se ha usado. Asegúrese de secar todas las partes de la batidora antes de usarla nuevamente
2. Las espas y la espátula pueden lavarse a mano con agua y jabón o en la máquina lavaplatos.
3. La batidora y el cable pueden limpiarse con un paño húmedo. Para sacar las manchas persistentes, humedezca un paño con agua y jabón o con un limpiador sin abrasivos. Continúe con un paño húmedo. No use ningún limpiador ni fibras abrasivas para limpiar la batidora ni sus partes, ya que pueden dañar el acabado.

## Como almacenar la batidora

1. Maneje el cable con cuidado para una larga duración; evite tirar de él al desconectarlo del enchufe. Para almacenar, enrolle el cable holgadamente y asegúrelo. No enrolle el cable alrededor de la batidora. (Figura C)
2. Para conveniencia, las espas pueden guardarse en los sujetadores a los lados de la batidora. (Figura C)

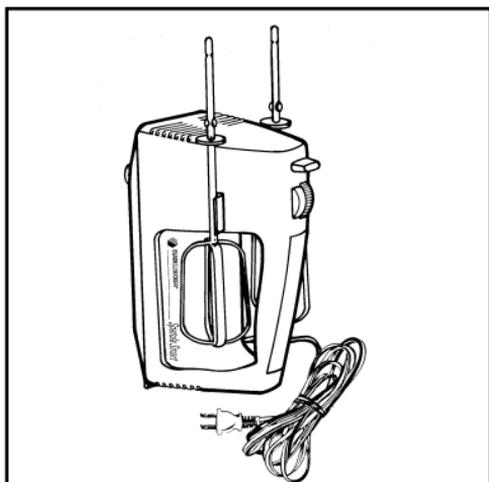


Figura C

# Consejos para batir

## Como batir claras de huevo a punto de nieve

---

- Las espas y el recipiente deben de estar completamente limpios.
- Asegúrese de que las claras no tengan residuo de la yema.
- Para obtener un volumen máximo, las claras de huevo deben de estar a una temperatura ambiental.
- Bata las claras a la velocidad máxima, hasta obtener la consistencia deseada.
- El tiempo de batido varía con la frescura de los huevos.

## Como batir crema

---

- La crema, las espas y el recipiente deben de estar fríos.
- Inicie el batido a la velocidad más baja (para no salpicar); y a medida que la crema comience a espesar, aumente gradualmente la velocidad a WHIP (cremar).
- El tiempo de batido varía de acuerdo al contenido de grasa, la frescura y la temperatura de la crema

## SERVICIO O REPARACION

---

Cualquier servicio que fuese necesario deberá ser realizado por un Centro de Servicio Propio o Autorizado de Black & Decker. El listado de Centros de Servicio se proporciona una hoja separada dentro de la caja, o puede encontrarse en las páginas amarillas de su directorio telefónico.

## Dos años completos de garantía

Black & Decker garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la 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 reparaciones por talleres no autorizados 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 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. Vea la lista incluida en este empaque.

**Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.**

 **BLACK & DECKER®**



100 Watts, 220V, 50Hz, AC Only  
Copyright © 1997 Black & Decker  
Pub. No. 168633-11  
Impreso en la China