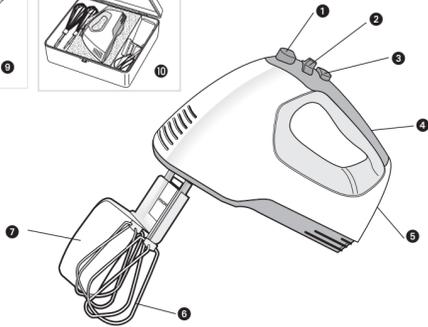


Size: 21.75" x 17"

Product may vary slightly from what is illustrated. /Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado./Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Beater eject button
2. Speed control switch
3. Power boost button
4. Comfort-Grip™ handle
5. Heel rest
- † 6. Professional beaters (models MX250-MX350) (Part #12MX250-A-HB)
- † 7. Spatula attachment (models MX215-MX350) (Part #12MX250-B-HB)
- † 8. Traditional beaters (models MX150 & MX215) (Part #12MX78WS-C-NW)
- † 9. Whisk attachments (models MX215, MX300, MX350) (Part #12MX78WS-D-NW)
- † 10. Storage case (model MX350) (Part #MX-SC)
- † Consumer replaceable

1. Botón extractor de batidores
2. Control de velocidad
3. Botón de impulso
4. Mango suave al contacto
5. Talón de descanso
- † 6. Batidores estilo profesional (modelos MX250-MX350) (No. de pieza 12MX250-A-HB)
- † 7. Espátula (modelos MX215-MX350) (No. de pieza 12MX250-B-HB)
- † 8. Batidores tradicionales (modelos MX150-MX215) (No. de pieza 12MX78WS-C-NW)
- † 9. Batidores de alambre (modelos MX215, MX300, MX350) (No. de pieza 12MX78WS-D-NW)
- † 10. Estuche de almacenamiento (modelo MX350) (No. de pieza MX-SC)
- † Reemplazable por el consumidor

1. Bouton éjecteur de fouets
2. Commande de vitesse
3. Bouton de pleine puissance
4. Poignée à prise souple
5. Talon d'appui
- † 6. Fouets de style professionnel (modèles MX250-MX350) (pièce n° 12MX250-A-HB)
- † 7. Spatule amovible (modèles MX215-MX350) (pièce n° 12MX250-B-HB)
- † 8. Fouets traditionnels (modèles MX150-MX215) (pièce n° 12MX78WS-C-NW)
- † 9. Fouets à de type manuel (modèles MX215, MX300, MX350) (pièce n° 12MX78WS-D-NW)
- † 10. Étui de rangement (modèle MX350) (pièce n° MX-SC)
- † Remplaçable par le consommateur

How to Use

This product is for household use only.

1. Be sure mixer is off (O) and unplugged before inserting or removing attachments.



- **To insert wire beaters (Models MX250-MX350):** 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 traditional beater or whisk attachments:** Both the traditional beaters and the whisk attachments can be inserted into either opening of the mixer. Gently push in each beater, rotating it slightly if necessary, until it locks into place.

2. Plug cord into an outlet.
3. Place ingredients to be mixed in a bowl. Holding the mixer by the handle, insert beaters into center of food in bowl.
4. Use the mixing guide below to select the correct speed (B) for the food you are mixing. Generally, it is best to start on the lowest speed (1), then increase speed with beaters immersed in the food.
5. Guide beaters/whisks continuously through the mixture for uniform mixing. If you'd like to scrape the sides or bottom of bowl using a handheld utensil, be sure to turn speed control switch off (O). Place mixer on heel rest so that batter will drip back into bowl.



6. To remove beaters/whisks, push beater eject button (B). **Caution:** Be careful when ejecting the beaters/whisks since they come out of the mixer quickly. You may want to eject them into bowl or into a sink.

Using Spatula Attachment (Models MX215-MX350)

The spatula attachment is designed to scrape dry ingredients or batter from the bowl as you mix. Use it when mixing thin (pudding, pancake batter) to medium batters (cake mixes, muffins, frosting) and for whipping mashed potatoes. It is not recommended when beating egg whites, whipping cream, or when mixing thick cookie dough. The spatula attachment should not be used with the whisk attachments.

1. Be sure mixer is unplugged and the speed control switch is in the off position (O). Insert wire beaters or traditional beaters into mixer.
2. Hold mixer by the handle with beaters facing forward. The spatula attachment should be positioned so spatula is to the right of the beaters.



3. Weave the top of spatula attachment under left beater shaft and over right beater shaft. The word "Front" on attachment should face out from front of mixer. Snap the attachment onto beater shafts (C).
4. As you mix, place front edge of spatula attachment against side of bowl and move it forward slowly along side of bowl to scrape away buildup and blend ingredients back into beaters.

Note: If the spatula attachment detaches during use, be sure to turn off mixer before attempting to reattach spatula to beaters.

Power Boost

1. The POWER BOOST button, located below speed control switch, lets you increase mixing speed to the maximum power level from any setting. When you feel mixer slowing down or straining in tough mixing tasks (such as mixing cookie dough), press POWER BOOST button.

Note: Do not operate POWER BOOST button for more than 2.5 minutes.

2. As soon as you release POWER BOOST button, mixer will return to your pre-selected speed.

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 whisk attachments (certain models) 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.
Power Boost		Use at any speed setting to get maximum power for tough mixing tasks

Mixing Tips

1. For best results when beating egg whites, do not use an aluminum or plastic bowl. Use a stainless steel, copper, or glass bowl. Beat at the highest speed.
2. 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 the spatula attachment.

Care and Cleaning

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

1. Be sure speed control switch is in off (O) position and cord is unplugged before cleaning any part of mixer. Eject beaters/or whisk attachments.
2. The beaters and whisk attachments may be washed in warm, sudsy water or in a dishwasher. 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 mixer as they can damage the finish.

Storing The Mixer

- 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.
- Store unit and accessories in storage case (Model MX350).

Como usar

Este aparato es solamente para uso doméstico.

1. Asegúrese que la batidora esté apagada en la posición (O) y desconectada antes de instalar o retirar los accesorios.



- **Instalación de los batidores de alambre (Modelos MX250-MX350):** Introduzca el batidor de alambre según aparece en la ilustración (A). Empuje y gire el batidor ligeramente en la batidora hasta quedar segura. Repita el mismo proceso e instale el otro batidor en el segundo orificio.
- **Instalación de los batidores tradicionales o de los batidores de alambre:** Los batidores tradicionales y batidores de alambre se pueden instalar en cualquiera de los dos orificios de la batidora. Empuje y gire con cuidado las aspas o los batidores hasta quedar bien sujetos.

2. Enchufe la batidora a una toma de corriente.
3. Vierta los ingredientes que desea mezclar adentro de un recipiente. Sujete la batidora por el mango y oriente los batidores hacia el centro de la mezcla.



4. Utilice la guía de mezclar provista a fin de escoger la velocidad apropiada (B) para los ingredientes que desea batir. Generalmente, resulta mejor iniciar el mezclado a la velocidad baja (1) y luego se puede aumentar una vez que las aspas están sumergidas en la mezcla.
5. Se recomienda guiar los batidores continuamente para lograr un mezclado uniforme. La mezcla que se acumula en el fondo o en los costados del recipiente se puede juntar con una espátula de mano. Para hacerlo, asegúrese de apagar la batidora. Coloque la batidora sobre el talón de descanso de manera que la mezcla gotee adentro del recipiente.

6. Para retirar los batidores, presione el botón de extraer los batidores (B). **Precaución:** Se debe tener prudencia para extraer los batidores ya que éstos se desprenden muy rápido. Se recomienda extraer los batidores adentro del recipiente o en un fregadero.

Uso de la espátula (modelos (MX215-MX350):

Mientras la batidora está en funcionamiento, la espátula sirve para recoger los ingredientes secos o la mezcla que se acumula en los costados del recipiente. Se puede utilizar para juntar las mezclas ligeras (como la de los panqueques o los budines) o las mezclas más espesas (como la de los pasteles, los muffins, el merengue) y para cremar el puré de papas. No se recomienda utilizar la espátula para batir las claras de huevo, para batir la crema ni para mezclar la masa espesa de las galletas. La espátula no se debe utilizar en combinación con los batidores de alambre.

1. Ajuste el control de velocidad a la posición de apagado (O) y asegúrese que la batidora esté desconectada. Instale los batidores de alambre.
2. Sujete la batidora por el mango con las aspas hacia adelante. La espátula se debe instalar de manera que permanezca a la derecha de los batidores.



3. Pase la parte superior de la espátula por debajo del eje del batidor izquierdo y sobre el eje del batidor derecho. La palabra FRONT en la espátula deberá quedar orientada hacia afuera, en la superficie delantera de la batidora. Introduzca la espátula en los ejes de la batidora (C).
4. A medida que uno mezcla, el borde delantero de la espátula se debe mantener contra el costado del recipiente para recoger los ingredientes y juntarlos con la mezcla.

Nota: Si la espátula se llegase a desprender durante el mezclado, asegúrese de apagar la batidora antes de instalarla nuevamente.

Botón de impulso

1. El botón de impulso situado debajo del control de velocidad, permite aumentar la velocidad del mezclado al nivel más elevado desde cualquier ajuste. Cuando la batidora comienza a funcionar más despacio o a esforzarse debido al espesor de la mezcla (como la masa de las galletas), se puede presionar el botón de impulso.

Note: No haga funcionar el botón de impulso por más de 2,5 minutos a la vez.

2. La batidora reasume la velocidad preajustada en cuanto se suelta el botón de impulso.

Guía de mezclar		
Utilice la guía a continuación para seleccionar velocidades. Nota: Inicie el mezclado a la velocidad más baja y gradualmente aumentela conforme sea necesario. Para lograr mejores resultados, utilice los batidores de alambre (incluidos en ciertos modelos), para batir mezclas ligeras y espumosas, crema, o huevos, a la velocidad #5.		
VELOCIDAD	FUNCION	USO
1 (baja)	Unir	Para unir harina/ingredientes secos con líquidos para las mezclas y la masa de galletas. Para unir nueces, chocolates, pasas a la masa de galletas.
2 (baja-media)	Remover	Para preparar salsas, budines, y panes ligeros. Para revolver mezclas ralas.
3 (media)	Mezclar	Para preparar mezclas y pasteles. Para cremar el azúcar con la mantequilla o para unir los huevos a una mezcla.
4 (media-elevada)	Batir	Para batir huevos enteros, postres congelados, merengues. Para las mezclas ligeras de los panes de huevo.
5 (elevada)	Creumar	Para batir mezclas ligeras, crema batida, claras de huevo, y puré de papas.
Botón de impulso		Se puede utilizar a cualquier velocidad para máxima potencia en las funciones pesadas.

Consejos para mezclar

1. Para lograr mejores resultados al batir las claras de huevo, utilice un recipiente de acero inoxidable, de cobre o uno de vidrio. No se recomienda utilizar recipientes de aluminio ni de plástico. Bata las claras a la velocidad más elevada.
2. Para batir crema, se recomienda enfriar primero la crema, los batidores de alambre y el recipiente. Comience por batir la crema a la velocidad más baja y aumentela gradualmente a la velocidad más elevada (#5) hasta que la crema espese. Nota: Para cremar la mezcla debidamente, no utilice la espátula.

Cuidado y limpieza

El aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, acuda a personal de asistencia calificado.

1. Antes de limpiar la batidora o antes de lavar los accesorios, asegúrese de ajustar el control de velocidad a la posición (O) y desconecte el aparato de la toma de corriente. Extraiga los batidores.
2. Los batidores se pueden lavar con agua tibia enjabonada o en la máquina lavaplatos. Seque bien los accesorios antes de almacenarlos.
3. Limpie la batidora y el cable con un paño humedecido. Para eliminar las manchas persistentes de las superficies de la batidora utilice un paño humedecido con agua enjabonada o con un limpiador no abrasivo. A fin de evitar daños al acabado de la batidora y de los accesorios, no se debe utilizar limpiadores abrasivos.

Almacenamiento de la batidora

- A fin de prolongar la vida útil del aparato, evite tirar del cable o dañarlo de la unión con el enchufe.
- Para almacenar la batidora, enrolle el cable y átelo con el sujetador incluido. No enrolle el cable en torno al aparato.
- Almacene la unidad y los accesorios en el estuche de almacenamiento (Modelo MX350).

Utilisation

Le produit est conçu pour une utilisation domestique seulement.

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (Off) et débranché avant d'y installer des accessoires, ou de les retirer.



- **Insertion des fouets à fils (Modèles MX250-MX350)** : Insérer le fouet à collet dans l'orifice; il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Insérer l'autre fouet dans l'autre orifice et le faire tourner au besoin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- **Insertion des fouets traditionnels ou des fouets de type manuel** : Les fouets traditionnels et les fouets de type manuel sont interchangeables; on peut donc insérer tout fouet dans tout orifice. Pousser

doucement le fouet dans l'orifice; il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

2. Brancher le cordon dans une prise.
3. Verser les ingrédients dans le bol, saisir le batteur par sa poignée et placer les fouets au centre des aliments à mélanger.



4. Choisir la vitesse appropriée à la tâche (B). Habituellement, il est conseillé de commencer à basse vitesse (1) et d'augmenter la vitesse lorsque les batteurs sont bien immergés.
5. Guider continuellement les fouets dans le mélange pour obtenir un mélange homogène. Mettre l'appareil hors tension (Off) lorsqu'on veut gratter la paroi du bol avec un ustensile manuel. Déposer le batteur sur son talon d'appui de façon à ce que les fouets dégoutent dans le bol.

6. Pour retirer les fouets, appuyer sur le bouton éjecteur de fouets (B). **Mise en Garde** : Prendre garde lorsqu'on retire les fouets car ils sont rapidement éjectés. Il est conseillé de les diriger vers le bol ou un évier.

Utilisation de la spatule amovible (modèles MX215-MX350)

La spatule amovible est conçue pour gratter les ingrédients secs ou le mélange de la paroi du bol lorsqu'on se sert du batteur. 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, ni pour préparer d'épais mélanges comme de la pâte à biscuits. NE PAS se servir de la spatule amovible avec les fouets de type manuel.

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF) et débranché. Insérer les fouets dans le batteur.
2. Saisir le batteur par sa poignée avec les fouets vers l'avant. Il faut placer la spatule de sorte qu'elle se trouve à la droite des fouets.



3. Enrouler le haut de la spatule sous la tige du fouet de gauche et par-dessus celle de celui de droite. Le mot «Front» inscrit sur la spatule devrait être visible. Enclencher la spatule sur les fouets (C).
4. Pendant le mélange, placer le rebord avant de la spatule contre la paroi du bol et la déplacer lentement vers l'avant afin de gratter les ingrédients secs et le mélange.

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.

Pleine puissance

1. Le bouton de pleine puissance qui se trouve sous la commande de vitesse permet d'augmenter la vitesse au maximum peu importe la vitesse établie. Lorsque le batteur ralentit ou force en raison de l'épaisseur du mélange (comme de la pâte à biscuits), il suffit d'appuyer sur le bouton de pleine puissance.

Note : Ne pas se servir du bouton de pleine puissance pendant plus de 2,5 minutes.

2. Lorsqu'on relâche la commande, le batteur revient à la vitesses établie.

Guide de mélange		
Consulter le présent guide pour choisir la vitesse. Note: Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à l'obtention de la vitesse voulue. Afin d'optimiser les résultats, utiliser les fouets à fil supplémentaires (certains modèles) pour fouetter des mélanges légers et onctueux, de la crème épaisse ou des œufs à la vitesse 5.		
VITESSE	FNCTION	UTILISATION
1 (basse)	Incorporer	Pour incorporer la farine et les ingrédients secs dans les mélanges et les pâtes à biscuits. Pour incorporer des noix, des brisures de chocolat et des raisins secs dans les pâtes à biscuits.
2 (basse-moyenne)	Brasser	Pour préparer des sauces, des crèmes desserts, des muffins et des pains à levée rapide.
3 (moyenne)	Mélanger	Pour préparer des mélanges à gâteaux, ainsi que pour réduire le beurre en crème et y incorporer du sucre, ou ajouter les œufs dans les mélanges.
4 (moyenne-élevée)	Battre	Pour battre des œufs entiers, des desserts congelés et des glaçages. Pour mélanger des mélanges légers.
5 (élevée)	Fouetter	Pour obtenir des mélanges légers et onctueux et de la crème fouettée, ainsi que pour monter des blancs d'œufs en neige et réduire des pommes de terre en purée.
Pleine puissance		S'utilise peu importe le réglage de la vitesse afin d'obtenir la puissance maximale lors de mélanges ardus.

Conseils relatifs au mélange

1. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on bat des blancs d'œufs, ne pas utiliser un bol en plastique ni en aluminium. Se servir d'un bol en acier inoxydable, en cuivre ou en verre. Utiliser la vitesse maximale.
2. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on fouette de la crème, réfrigérer la crème, le bol et les fouets. Commencer à mélanger à la plus basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 5 (WHIP) à mesure que la crème épaissit. Note : Ne pas se servir de la spatule.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut entretenir aucune composante du produit. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

1. S'assurer que la commande de vitesse est à la position hors tension (OFF) et que le cordon est débranché avant de nettoyer tout composant du batteur. En éjecter les fouets.
2. On peut laver les fouets dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien assécher tous les composants avant de les ranger.
3. On peut essuyer le batteur ou le cordon avec un linge humide. Frotter les taches tenaces avec un chiffon légèrement trempé dans de l'eau savonneuse ou avec un produit nettoyant doux et non abrasif. Essuyer ensuite avec un linge propre et humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs sur tout composant du batteur au risque d'en endommager le fini.

Rangement

- Afin de prolonger la durée de l'appareil, ne pas coincer le cordon ni y exercer une contrainte au niveau de la fiche.
- 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. On peut ranger les fouets dans leur emballage original ou dans un tiroir.
- Ranger l'appareil et les accessoires dans l'étui de rangement (modèle MX350).

Size: 21.75" x 17"

POLARIZED PLUG (120V Models Only)
This appliance has a polarized plug (one 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 way.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center

Comfort-Grip™ handle
Note: The soft touch parts of the appliance are free of natural rubber and latex. They are safe for individuals allergic or sensitive to these materials.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

- Do not use appliance for other than intended use.
- Remove beaters/whisks and spatula attachment from mixer before washing.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces including the stove.
- Do not use outdoors.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- Unauthorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance utensils away from beaters/whisks during operation to prevent injury and/or damage to the mixer.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, and handheld spatulas and other plug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Cord supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Water or other liquid.
- 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

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

BLACK & DECKER®

PowerPro® Mixers Batidoras Batteurs



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

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU./Canada)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

Série/Serie MX150-MX350 Series

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente en los modelos de 120V)
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, invértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

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

Mango suave al contacto
Note: La superficie de textura suave engomada de la unidad no contiene caucho natural ni latex. Es segura para aquellas personas alérgicas o sensibles a dichos materiales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Este aparato se deberá utilizar solamente con el fin previsto.
- Asegúrese de retirar la espátula o los batidores del aparato antes de lavarlos.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes incluyendo la estufa.
- El aparato no se puede utilizar a la intemperie.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante presenta el riesgo de incendio, choque eléctrico o de lesiones personales.
- De vuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen.
- No se puede utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento, que se haya caído al suelo o que esté dañado.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas de mano y cualquier otro utensilio alejado de los batidores a fin de prevenir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y antes de instalar o retirar los accesorios.
- Todo aparato eléctrico utilizado en la presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la batidora, el cable, el enchufe, ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Por favor lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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	Perú AV. REPUBLICA DE PANAMA 3535 Ofic. 1303 San Isidro Lima, Peru Tel: 2 22 44 14 Fax: 2 22 44 04
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	Puerto Rico Buckeye Service Jesus P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175
Colombia FLINARES 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.: (55) 5512-7112 / (55) 5512-3164	Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Av. Duarte #94 Santo Domingo, República Dominicana Tel.: (809) 687-9171
Costa Rica Aplicaciones Electromecánicas, S.A. Calle 26 Bis y Ave. 3 San José, Costa Rica Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136	Nicaragua H & L Electronic Zumen 3, C. Arriba y 15 Varas al Sur Managua, Nicaragua Tel.: (505) 260-3262	Trinidad and Tobago A.S. Bryden & Sons (Trinidad) Limited 33 Independence Square, Port of Spain
Ecuador Castelcorp Km 2-1/2 Avenida Juan T. Marengo junto Dicentro Guayaquil, Ecuador Tel.: (5934) 224-7878/224-1767	Panamá Authorized Service Center Electrodomésticos, S.A. Boulevard El Dorado, al lado del Parque de las Mercedes Panamá, Panamá Tel.: (507) 236-5404	Venezuela Tecno Servicio TS2002 Av. Casanova Centro Comercial del Este Local 27 Caracas, Venezuela Tel.: (58-212) 324-0969
El Salvador Sedeblack Calle A San Antonio Abad y Av. Lisboa, Edif. Lisboa Local #21 San Salvador, El Salvador Tel.: (503) 274-1179 / 274-0279		

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

● **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.

250W	120V~	60 Hz	MX250-MX350
175W	120V~	60 Hz	MX150
250W	220V~	50/60 Hz	MX250-MX350
175W	220V~	50/60	MX150

Applica
Applia Consumer Products, Inc.

R1 2004/12-16-30E/S/F

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate *800* number on the cover of this book. **Do not** return the product to the place of purchase. **Do not** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- You need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- 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 damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conservar el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN 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 peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- 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?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conservar son reçu 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 la garantie.
- 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.

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.