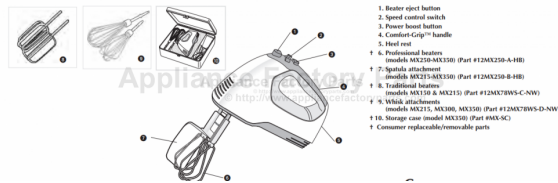


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://ApplianceFactoryParts.com).



# Black & Decker MX150 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Black & Decker MX150](#)

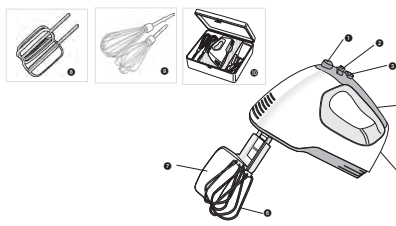


[Find Your Black & Decker Small Appliance Parts - Select From 395 Models](#)

----- Manual continues below -----

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. Heat rest
6. Professional beaters (models MX250-MX350)
7. Spatula attachment
8. Traditional beaters
9. Whisk attachments
10. Storage case
1. Botón extractor de batidores
2. Control de velocidad
3. Botón de impulso
4. Mango suave al contacto
5. Taldn de descanso
6. Batidores estilo profesional
7. Espátula
8. Batidores tradicionales
9. Batidores de alambre
10. Estuche de almacenamiento

- 1. Bouton éjecteur de fouets
2. Commande de vitesse
3. Bouton de pleine puissance
4. Poignée à prise souple
5. Taldn d'appui
6. Fouets de style professionnel
7. Spatule amovible
8. Fouets traditionnels
9. Fouets à type manuel
10. Étui de rangement

How to Use

- 1. Be sure mixer is off (0) and unplugged before inserting or removing attachments.
2. Plug cord into an outlet.
3. Place ingredients to be mixed in a bowl.
4. Use the mixing guide below to select the correct speed (B) for the food you are mixing.
5. Guide beater/whisk continuously through the mixture for uniform mixing.
6. To remove beater/whisk, push beater eject button (B).

- Using Spatula Attachment (Models MX215-MX350)
The spatula attachment is designed to scrape dry ingredients or batter from the bowl as you mix.
1. Be sure mixer is unplugged and the speed control switch is in the off position (0).
2. Hold mixer by handle with beaters facing forward.
3. Weave the top of spatula attachment under left beater shaft and over right beater shaft.
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 batter.

- Power Boost
The POWER BOOST button, located below speed control switch, lets you increase mixing speed to the maximum power level from any setting.
Note: Do not operate POWER BOOST button for more than 2.5 minutes.

Table with 3 columns: SPEED, FUNCTION, USE. Lists settings from 1 (low) to 5 (high) and Power Boost with their respective functions like 'Blend', 'Mix', 'Beat', and 'Whip'.

Mixing Tips

- 1. For best results when beating egg whites, do not use an aluminum or plastic bowl.
2. For best results when whipping cream, chill the cream, beater, and bowl.
Note: For best volume when whipping cream, do not use the spatula attachment.

Care and Cleaning

- 1. The product contains no user-replaceable parts.
2. The beater and whisk attachments may be washed in warm, sudsy water or in a dishwasher.
3. Clean the mixer or cord with a damp cloth.

- Storing the Mixer
1. To prolong the life of the unit, avoid jerking the power cord or straining it at the plug connection.
2. Store mixer, cord and accessories in storage case.

Como usar

- Este aparato es solamente para uso doméstico.
Importante: Para verificación de la garantía, por favor no retire la etiqueta del cable eléctrico.
1. Asegúrese que la batidora esté apagada en la posición (0) y desconectada antes de instalar o retirar los accesorios.
2. Enchufe la batidora a una toma de corriente.
3. Vierta los ingredientes que desea mezclar adentro de un recipiente.
4. Utilice la guía de mezclar provista a fin de escoger la velocidad apropiada (B) para los ingredientes que desea batir.
5. Se recomienda agitar los batidores continuamente para lograr un mezclado uniforme.
6. Para retirar los batidores, presione el botón de extraer los batidores (B).

- 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.
1. Ajuste el control de velocidad a la posición de apagado (0) y asegúrese que la batidora esté desconectada.
2. Sujete la batidora por el mango con las espigas hacia adelante.
3. Pase la parte superior de la espátula por debajo del eje del batidor izquierdo y sobre el eje del batidor derecho.

- 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.
Note: No haga funcionar el botón de impulso por más de 2,5 minutos a la vez.
2. La batidora resume la velocidad preajustada en cuanto se suelta el botón de impulso.

Table titled 'Guía de mezcla' with columns: VELOCIDAD, FUNCIÓN, USO. Provides mixing instructions for different speeds and functions like 'Blend', 'Remove', 'Mix', and 'Beat'.

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.
2. Para batir crema, se recomienda enfriar primero la crema, los batidores de alambre y el recipiente.
Note: Para crear la espuma, no utilice la espátula.

Cuidado y limpieza

- El aparato no contiene piezas reemplazables por el consumidor.
1. Antes de limpiar la batidora o antes de lavar los accesorios, asegúrese de ajustar el control de velocidad a la posición (0) y desconecte el aparato de la toma de corriente.
2. Los batidores se pueden lavar con agua tibia enjabonada o en la máquina lavaplatos.
3. Limpie la batidora y el cable con un paño húmedo.
4. Almacene la unidad y los accesorios en el estuche de almacenamiento (Modelo MX350).

Utilisation

- Le produit est conçu pour une utilisation domestique seulement.
Important: Afin de pouvoir en vérifier la garantie, ne pas retirer l'étiquette du cordon d'alimentation.
1. S'assurer que l'appareil est hors tension (0) et débranché avant d'installer des accessoires, ou de les retirer.
2. Brancher les ingrédients dans le bol, saisir le batteur par sa poignée et placer les fouets au centre des aliments à mélanger.
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).
5. Guider continuellement les fouets dans le mélange pour obtenir un mélange homogène.

- 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.
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 lige du fouet de gauche et par-dessus celle de celui de droite.
4. Pendant le mélange, insérer le rebord avant de la spatule contre le paroi du bol et la déplacer lentement vers l'avant afin de gratter les ingrédients secs du mélange.

Pleine puissance

- 1. Le bouton de pleine puissance qui se trouve sous la commande de vitesse permet d'augmenter la vitesse au maximum pour imposer la vitesse établie.
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 vitesse établie.

Table titled 'Guide de mélange' with columns: VITESSE, FONCTION, UTILISATION. Provides mixing instructions for different speeds and functions like 'Incorporer', 'Briser', 'Mélanger', 'Battre', and 'Fouetter'.

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.
2. Afin de maximiser les résultats lorsqu'on fouette de la crème, réfrigérer la crème, le bol et les fouets.

Entretien et nettoyage

- L'entretien ne peut être effectué sans composants du produit. En corréler 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 produit.
2. Ne pas plier les fouets dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. On peut essayer le batteur et le cordon avec un linges humide.

