

# BLACK+DECKER™

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

Leia as instruções antes de usar o produto.



### MK600

Mixer Vertical 3 em 1

 Fusion Mix



## SUMÁRIO

---

Introdução	2
Conhecendo o produto	3
Precauções importantes	5
Antes do primeiro uso	7
Como utilizar o produto	7
Limpeza e manutenção	10
Receitas	12
Garantia	14

## INTRODUÇÃO

---

Deixar as sopas mais cremosas direto na panela, processar carnes ou fazer sucos e vitaminas rapidamente agora ficou mais fácil com o Mixer Vertical 3 em 1 **MK600 Fusion Mix** da **BLACK+DECKER**! Ele conta com a função turbo e potência ajustável, que permite processar até os alimentos mais firmes rapidamente e no ponto ideal. Sua haste em aço inox confere ao mixer maior durabilidade e facilidade de limpeza.

Versátil e completo, possui diversos acessórios para o seu dia a dia: mini processador, batedor de claras, copo medidor de 700 ml, ideal para o preparo de bebidas, além de um suporte para fixar na parede, com organizador de fio. O bocal da lâmina quádrupla **Perfect Fusion** possui um formato ideal para evitar respingos. Com a **BLACK+DECKER**, processar alimentos fica fácil!

## CONHECENDO O PRODUTO



- ① Botão de ajuste de potência
- ② Velocidade normal
- ③ Função turbo
- ④ Corpo (motor)
- ⑤ Encaixe da haste:  
↺ para travar    ↻ para destravar
- ⑥ Haste em aço inox
- ⑦ Bocal da lâmina
- ⑧ Lâmina quádrupla Perfect Fusion
- ⑨ Suporte de parede com organizador de cabo elétrico
- ⑩ Copo medidor com capacidade máxima 700 ml



## CONHECENDO O PRODUTO (continuação)

- ① Botão de ajuste de potência
- ② Velocidade normal
- ③ Função turbo
- ④ Corpo (motor)
- ⑪ Encaixe do mini processador:  
↻ para travar    ↻ para destravar
- ⑫ Tampa do mini processador
- ⑬ Tigela com indicador de nível máximo
- ⑭ Conjunto de lâminas com haste
- ⑮ Batedor de claras



## PRECAUÇÕES IMPORTANTES

---



**ATENÇÃO!** Antes de usar o Mixer Vertical MK600, leia atentamente todas as instruções. Mantenha este manual guardado para referências futuras.

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.
2. Este aparelho não se destina à utilização de pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.
3. Não permita em hipótese alguma que o produto seja manuseado por usuários ou qualquer pessoa que não tenha lido esse manual de instruções e que não tenha sido orientada sobre o modo correto e seguro de utilização do produto.
4. Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
5. Antes de utilizar o aparelho, verifique a existência de possíveis danos ou defeitos nas peças. Verifique se existem peças partidas, interruptores danificados ou quaisquer outros problemas que afetem o funcionamento ideal do aparelho.
6. Não utilize o aparelho caso o cabo ou o plugue estejam danificados, após apresentarem problemas de funcionamento ou acidentes de qualquer tipo. Encaminhe o produto para uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.
7. Antes de ligar o produto à rede elétrica, certifique-se que a tensão elétrica seja compatível com as especificações do produto.
8. Mantenha todo aparelho elétrico em local seguro e fora do alcance das crianças.
9. Utilizar o aparelho apenas conforme descrito neste manual. Utilizar apenas os acessórios que o acompanham, e caso necessária substituição entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

## PRECAUÇÕES IMPORTANTES (Cont.)

---

10. Não deixe o cabo pendurado sobre bancada ou mesas, e não o coloque em contato com superfícies quentes.

11. Remova o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso, antes de inserir ou remover acessórios, e antes de iniciar a limpeza.

**12. ATENÇÃO! Risco de choque elétrico.** Não submergir a parte superior do mixer em água ou qualquer outro líquido, pois isso pode provocar choques elétricos e danificar o aparelho.

**13. Não toque nas partes móveis do equipamento (por exemplo, lâminas) quando este estiver ligado à rede elétrica.**

14. Mantenha mãos e utensílios fora do copo medidor ou recipiente enquanto o equipamento estiver em uso para reduzir o risco de ferimentos e de danos ao mixer. Uma espátula pode ser utilizada para raspar o recipiente, mas apenas quando o equipamento estiver desligado.

15. O aparelho não deve ser utilizado para triturar cubos de gelo ou alimentos secos ou muito duros em pedaços grandes. Isso pode danificar o mixer e deixar as lâminas cegas.

16. Para reduzir o risco de acidentes, nunca encaixe a haste da lâmina no motor sem antes deixar o copo em local apropriado. Certifique-se que a haste com lâminas está devidamente encaixada e travada no corpo do mixer antes de ligar o equipamento.

17. Certifique-se que a tampa do mini processador esteja seguramente fixada antes de operar o produto.

18. O uso de acessórios não indicados pelo fabricante podem causar ferimentos aos usuários.

19. Não utilizar o produto em ambientes externos.

20. Não utilize o equipamento para fins diferentes dos quais os indicados neste manual.

21. Esse equipamento destina-se apenas para uso doméstico.

22. Guarde estas instruções para referência futura.

## ANTES DO PRIMEIRO USO

---

Antes do primeiro uso, limpe o mixer de acordo com a seção “Limpeza Rápida” (pág. 11).

O tempo que o equipamento pode processar sem nenhum alimento no copo não deve exceder **15 segundos**.

### **Importante!**

**As lâminas são muito afiadas, manusear com cuidado.**

**Tenha certeza de que o mixer está desconectado da energia elétrica ao montar ou desmontar os acessórios.**

## COMO UTILIZAR O PRODUTO

---

### A) FUNÇÃO MIXER

**ATENÇÃO! O tempo máximo de operação não deve ultrapassar 30 segundos, com 1 minuto de descanso entre ciclos consecutivos.**

1. Para montar o equipamento, encaixe a haste do mixer no motor e gire no sentido anti-horário, até travar. Para desmontar, gire no sentido oposto.

2. Uma vez que o mixer estiver montado, conecte-o à rede elétrica.

3. Posicione a área da lâmina em contato com o alimento e pressione o botão I ou TURBO para iniciar o processamento. Mantenha-o pressionado durante o processamento.



4. Para parar o funcionamento do aparelho, solte o botão que estiver pressionando (de baixa ou alta velocidade).

5. Para controlar a velocidade e intensidade do preparo, gire o seletor de potência no topo do produto para aumentar ou diminuir a intensidade.

## COMO UTILIZAR O PRODUTO (Cont.)

### B) FUNÇÃO MINI PROCESSADOR

**ATENÇÃO!** O tempo máximo de operação não deve ultrapassar 30 segundos, com 1 minuto de descanso entre ciclos consecutivos.

1. Posicione a tigela do mini processador sobre uma superfície limpa, plana e estável.
2. Encaixe a lâmina na tigela, conforme a Figura 1.
3. Insira os alimentos dentro da tigela, até o nível máximo indicado no produto.

**NOTA:** Ao processar carnes, remova os ossos, e corte-as em pequenos pedaços antes de inseri-las na tigela. A quantidade máxima de carne não deve exceder 200 g.

4. Encaixe a tampa na tigela, girando-a no sentido horário, até travar (Figura 2). A haste da lâmina se encaixa na tampa automaticamente. Para remover a tampa, gire-a no sentido contrário.

5. Para encaixar o motor na tampa do mini processador, gire-o no sentido anti-horário até travar (Figura 3). Para desmontá-lo, gire-o no sentido oposto.

6. Ligue o plugue na tomada. Pressione o botão I ou TURBO para iniciar o processamento.

7. Para interromper o funcionamento, basta soltar o botão. Para controlar a velocidade e intensidade do preparo, gire o seletor de potência no topo do produto para aumentar ou diminuir a intensidade.

**CUIDADO:** Para reduzir o risco de ferimentos, nunca insira a lâmina sem antes apoiar a tigela em um local seguro. Certifique-se que a tampa esteja travada antes de operar o produto.



Figura 1

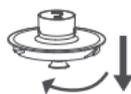


Figura 2

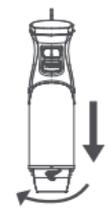


Figura 3

## C) FUNÇÃO BATEDOR DE CLARAS

**ATENÇÃO! O tempo máximo de operação não deve ultrapassar 1 minuto, com descanso de 1 minuto entre ciclos consecutivos.**

1. Para montar o batedor de claras no motor, gire-o no sentido anti-horário até travar. Para desmontá-lo, gire-o no sentido oposto.
2. Ligue o plugue na tomada.
3. Coloque 1 ou 2 claras no copo medidor.
4. Posicione o batedor dentro do copo, em contato com as claras, e pressione o botão I ou TURBO para iniciar o processamento.



Mantenha-o pressionado.

5. Para interromper o funcionamento, basta soltar o botão.
6. Para controlar a velocidade e intensidade do preparo, gire o seletor de potência no topo do produto para aumentar ou diminuir a intensidade.

## D) USO DO COPO MEDIDOR

O copo medidor que acompanha o produto tem capacidade máxima de 700 ml e é perfeito para preparar pequenas quantidades de alimento. Se for processar alimentos muito líquidos, recomenda-se limitar a quantidade à 500 ml, para que não transborde durante o processamento.

### NOTA

**O copo deve ser utilizado exclusivamente para processar alimentos.**

Limpe-o imediatamente após cada uso. Evite armazenar alimentos que manchem o plástico, como molho de tomate, etc.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

## ATENÇÃO!

As lâminas são muito afiadas, manusear com atenção.

### LIMPEZA COMPLETA

1. Desconecte o aparelho da rede elétrica e desencaixe a haste ou o acessório do corpo (motor).

#### NOTA

**Não submerja a haste do mixer em água ou qualquer outro líquido, pois com o passar do tempo a lubrificação interna dos componentes da haste pode perder sua eficiência.**

2. Lave a haste com água corrente, sem o uso de produtos abrasivos. Após o fim da limpeza, posicione-o de pé para secar, para que qualquer resquício de água presente possa sair. A haste pode ser lavada em máquina lava-louças.

3. Lave o copo medidor, a tigela, a tampa, o batedor de claras, e a lâmina do mini processador em água quente com sabão neutro. A tigela, a tampa e o batedor não são recomendados para lavar em máquina lava-louça, pois as partes plásticas podem se deteriorar com o tempo.

4. Limpe o corpo do motor com um pano úmido. **Nunca submerja essa parte do aparelho em água ou qualquer outro líquido, pois isso pode provocar choques elétricos e danificar o aparelho.**

5. Seque todas as peças cuidadosamente.

6. Remonte a haste no motor e guarde o mixer na posição vertical no suporte de parede (Figura 4) para economizar espaço.

## LIMPEZA RÁPIDA

Durante o preparo, para reutilizar o mixer com alimentos diferentes, é recomendável uma limpeza rápida. Para isso, encha o copo medidor com água até a metade, insira o mixer com as lâminas submersas e ligue-o por alguns segundos (máx. 30 segundos).

## INSTALANDO O SUPORTE DE PAREDE

Você pode fixar o suporte conforme as instruções a seguir:

1. Faça dois furos iguais na parede, seguindo as dimensões indicadas na Figura 5.
2. Coloque as buchas adequadas para o tipo de parede (alvenaria, drywall, etc).
3. Fixe o suporte na parede com dois parafusos.

### NOTA

O produto é fornecido com 2 parafusos e duas buchas para parede de alvenaria.

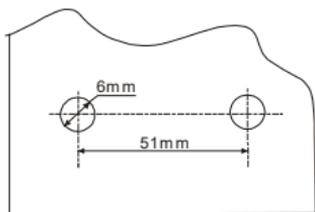


Figura 5 (fora de escala)



Figura 4



### GUACAMOLE

⌚ 15 minutos

👤 6 porções

Nível: Fácil

#### INGREDIENTES

2 abacates pequenos amassados  
1 tomate sem pele e sem sementes  
2 colheres de chá de suco de limão  
2 pimentas serrano (ou pimenta malagueta verde)  
1 cebola média

#### DICAS

Esta receita também pode ser preparada com o MINI PROCESSADOR BLACK+DECKER. Para uma receita menos picante, utilize apenas uma pimenta.

#### MODO DE PREPARO

Pique os tomates e a cebola. Coloque-os em uma tigela e processe com o MIXER BLACK+DECKER. Adicione os demais ingredientes e processe novamente até obter a textura desejada. Sirva com nachos.



## SOPA DE ABOBRINHA COM COENTRO

🕒 30 minutos

👥 4 porções

Nível: Médio

### INGREDIENTES

½ cebola picada

1 kg de abobrinhas, lavadas  
e cortadas em pedaços

1 batata grande ou 2 pequenas,  
descascadas e cortadas em cubos

2 dentes de alho picados

25 g de coentro fresco picado

Sal e pimenta a gosto

Água

1 colher de sopa de cream cheese  
ou creme de leite fresco

### MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque os ingredientes (exceto o cream cheese) e cubra-os com água.

Deixe ferver e cozinhe por aprox.

20 minutos. Em seguida, bata a sopa com o MIXER BLACK+DECKER.

Adicione o cream cheese (ou creme de leite) e misture para incorporar.

Sirva bem quente com pão fresco ou croûtons.

# GARANTIA TOTAL DE UM ANO

## CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. Desde que observadas rigorosamente as instruções deste manual e respeitadas as disposições legais aplicáveis, a Black&Decker do Brasil Ltda. assegura ao proprietário consumidor deste aparelho garantia contra defeito de peças ou de fabricação que nele se apresentar no período de um ano, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra.
2. A **BLACK+DECKER** restringe sua responsabilidade unicamente na substituição gratuita de peças que apresentarem defeito de fabricação, exceto as que estiverem com desgaste natural durante a vigência da garantia.
3. A **BLACK+DECKER** obriga-se a prestar os serviços acima referidos, tanto os gratuitos como os remunerados, somente nas localidades onde mantiver postos de assistências técnicas autorizadas **BLACK+DECKER**.
  - 3.1 Postos de Serviços Autorizados são aqueles credenciados pela **BLACK+DECKER** e indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor (0800 703 46 44). Os profissionais que atendem o consumidor nesses postos são treinados periodicamente pela própria **BLACK+DECKER** e estão obrigados a utilizar apenas peças originais e a recomendar somente materiais e acessórios aprovados pela própria **BLACK+DECKER**.
  - 3.2 Postos de Serviços não autorizados são os que não estão credenciados pela Black&Decker do Brasil e, portanto, não são indicados pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor. Os profissionais destes postos não são treinados, nem fiscalizados pela **BLACK+DECKER**, que sobre eles não tem nenhuma responsabilidade.
4. O comprador/consumidor, residente em outra localidade, que não tenha posto autorizado **BLACK+DECKER** terá que entrar em contato com a **Central de Atendimento** através do telefone gratuito **0800 7034644** para as devidas orientações quanto ao envio do produto para um posto autorizado da marca. Através deste contato se for determinado o envio do produto via correios, ou transportadora, a **BLACK+DECKER** não se responsabiliza pelos riscos de transporte.
5. A Black&Decker do Brasil reserva-se o direito de alterar as especificações técnicas e as características do produto por desenvolvimento técnico, sem prévio aviso.
6. Produto exclusivo para uso doméstico.
7. Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um dispositivo externo ou sistema de controle remoto separado.

**NOTA:** Para efeito da prestação de serviço em garantia, deverá ser apresentada a cópia legível da nota fiscal de compra do aparelho a assistência técnica autorizada, pois a mesma será recolhida. Acessórios substituíveis pelo consumidor podem ser encontrados nas Assistências Técnicas Autorizadas **BLACK+DECKER**.

## HIPÓTESES QUE ACARRETAM A PERDA DA GARANTIA

O consumidor perderá totalmente a garantia prevista neste certificado nas seguintes hipóteses:

1. Utilizar o produto em desacordo, sem estrita observância das especificações técnicas constantes deste manual ou fornecida por escrito pela **BLACK+DECKER**.
2. Mau uso.
3. Se ficar constatado que foram incorporados ao produto peças e componentes não originais, ou acessórios inadequados não recomendados pela **BLACK+DECKER**.
4. Peças com desgaste natural.
5. Reparos efetuados por postos não autorizados da **BLACK+DECKER**.
6. A **BLACK+DECKER** declara a garantia nula e sem efeito se este aparelho sofrer dano resultante de acidente, de uso abusivo e também se utilizado em tensão elétrica imprópria ou sujeita a flutuações excessivas.
7. Utilizar o produto para uma finalidade a qual ela não foi projetada.
8. Uso excessivo constatado pelos postos de assistência técnica autorizada ou ainda se apresentar sinais de violação, ajuste ou conserto por pessoa não autorizada pela **BLACK+DECKER**.
9. Nos demais casos que, de acordo com a lei e com este manual caracterizam desobediência do consumidor ou usuário às regras de segurança e conservação do produto.
10. A garantia estendida, se houver, é uma forma de seguro, paga pelo consumidor, regulamentada pela SUSEP (Superintendência de Seguros Privados). Consiste na manutenção do produto após o vencimento da garantia legal (90 dias) ou garantia contratual (prazo estipulado pelo fabricante). O consumidor deve ficar atento, pois o fabricante não responde por esta garantia estendida. Esta garantia é de responsabilidade da empresa que contrata o seguro.

## SERVIÇOS OU REPAROS

Serviço quando necessário, deve ser executado por uma Assistência Técnica Autorizada **BLACK+DECKER**.

A **BLACK+DECKER** possui uma das maiores redes de serviços do país, com técnicos treinados para manter e reparar toda a linha de produtos **BLACK+DECKER**.

Ligue **0800 7034644** ou consulte nosso site: [www.blackedecker.com.br](http://www.blackedecker.com.br), para saber qual é a assistência mais próxima da sua localidade.

## PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE - COLETA SELETIVA



Produtos marcados com este símbolo não devem ser descartados com o lixo doméstico normal.



Estes produtos contêm materiais que podem ser recuperados ou reciclados, reduzindo a demanda por matérias-primas. Recicle os produtos elétricos de acordo com as legislações locais.

### Importado por:

#### **Black & Decker do Brasil Ltda.**

ROD. BR 050 s/n KM 167 L. 05, Parte Q. 1  
Bairro Distrito Industrial II - CEP 38064-750  
Uberaba-MG

Inscrição sob o nº do CNPJ: 53.296.273/0001-91  
I.E.: 701.948.711.00-98

**Fabricado na China**

Conheça toda  
a linha de produtos  
da **BLACK+DECKER.**

Visite nosso site:



[www.blackdecker.com.br](http://www.blackdecker.com.br)  
**0800 703 46 44**