

*Sunbeam*<sup>®</sup>

STAND MIXER

Model 2377

User  
Manual



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE MIXER.
- To protect against risk of electrical shock, **do not** put Mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
- Close supervision is necessary when Mixer is used by or near children or incapacitated persons.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Mixer.
- **Do not** operate Mixer with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Sunbeam Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam may cause fire, electrical shock or injury.
- **Do not** use outdoors or for commercial purposes.
- **Do not** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
- Remove beaters from Mixer before washing.
- **Do not** place Mixer or bowls on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- **Do not** use Mixer for other than intended use.
- **Do not** leave Mixer unattended while it is operating.

## Safety

safety

### This Unit Is for Household Use Only

When your MIXMASTER® Mixer is first used, you may experience an odor and possibly a slight wisp of smoke from your mixer's motor. This is caused by the heat curing of the insulation which protects the motor and is normal. After the first few uses, this effect will disappear.

# SPECIAL INSTRUCTIONS

### FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits 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 defeat this safety feature.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# contents

## **Table of Contents**

<b>Welcome</b> .....	<b>1</b>
Features .....	1
<b>Learning About Your Stand Mixer</b> .....	<b>2</b>
<b>Assembling the Stand Mixer</b> .....	<b>3</b>
<b>Operating Instructions</b> .....	<b>6</b>
<b>Mixing Guide</b> .....	<b>7</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>8</b>
<b>Helpful Hints</b> .....	<b>9</b>
<b>Breads</b> .....	<b>10</b>
Using Dough Hooks .....	11
Tips .....	12
<b>One-Year Limited Warranty</b> .....	<b>14</b>
How to Obtain Warranty Service .....	14

## Welcome

# welcome

**Congratulations! You are the owner of a SUNBEAM® Stand Mixer.**

Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. For your future reference, please note:

Date product received: \_\_\_\_\_

Service number: \_\_\_\_\_  
(Located on the bottom of the stand mixer)

## FEATURES

Thank you for choosing the SUNBEAM® Mixer. For generations we have been helping cooks prepare moist cakes, light and fluffy meringue and chewy cookies. You can even make bread dough with your SUNBEAM® Mixmaster® Mixer.

The SUNBEAM® Mixmaster® Mixer offers you a choice of 12 different mixing speeds.

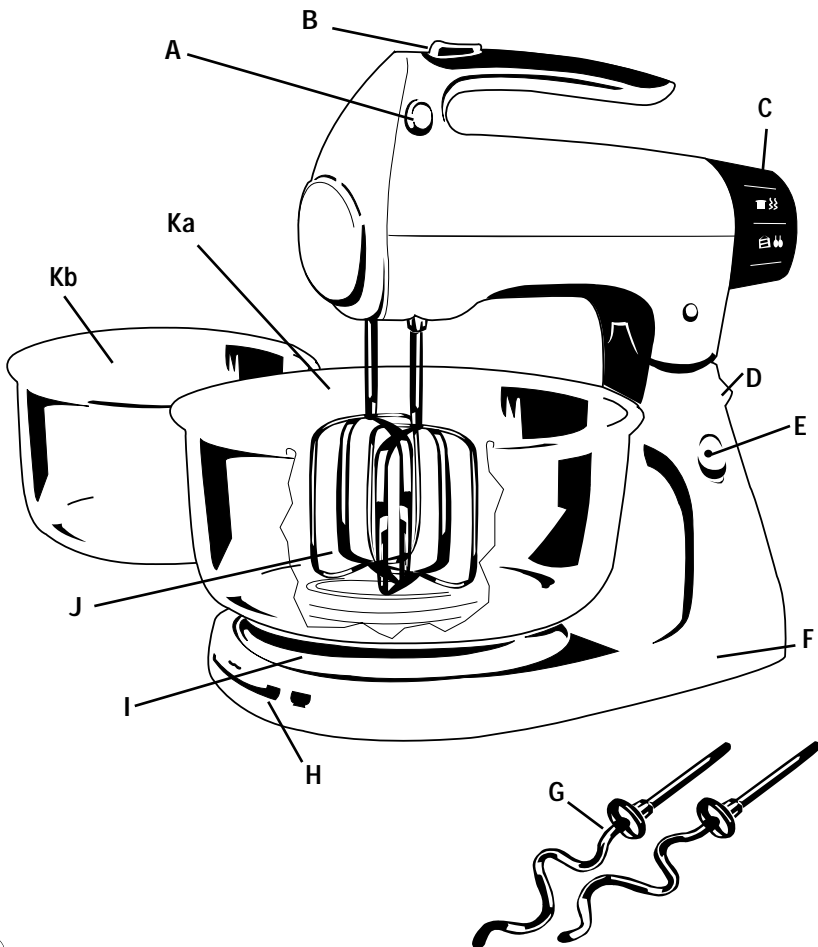
The *Bowl-Fit Beaters* and *Bowls* have been designed to mix ingredients thoroughly and evenly.

No problem ejecting the beaters either – just push the *Ejector Button* located on the side of the handle.

You'll love being able to make so many things with your Mixer!

## Learning About Your Stand Mixer

- |                            |                             |                       |
|----------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| A. Beater Ejector          | E. Headlock                 | J. Bowl-Fit Beaters   |
| B. BURST OF POWER® Feature | F. Stand                    | Ka. Large Mixing Bowl |
| C. Speed Control Dial      | G. Dough Hooks              | Kb. Small Mixing Bowl |
| D. Mixer-Release Trigger   | H. Turntable Locator Switch |                       |
|                            | I. Turntable                |                       |



# stand mixer

## Assembling the Stand Mixer

Before assembling the mixer, be sure the speed control dial is in the OFF position and the electric cord is unplugged.

### Attaching the Turntable

Place the revolving turntable into the base of the stand by pressing the turntable into the center hole of the adjustment slot until it snaps into place.

### Adjusting the Turntable

The turntable must be adjusted depending upon which bowl size is being used (see “Adding the Mixing Bowl”). To adjust, press down on the turntable locator switch and slide switch to the proper icon.

### Attaching and Removing Mixer Head

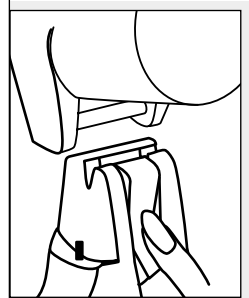
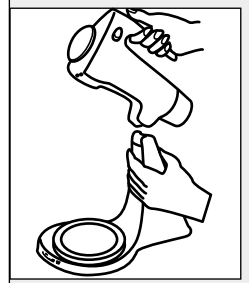
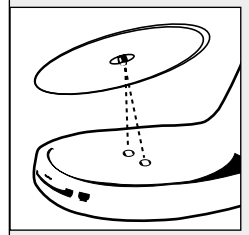
To attach the mixing head, press in on the mixer-release trigger, located at the rear of the stand.

Place the mixer head on the stand so that the metal pivot on the bottom of the mixer head goes into the latched opening on the top of the stand.

As you release pressure from the mixer-release trigger, the top of the latch should clamp around the metal pivot. Once the mixing head is lowered into position, it will lock into place.

To raise the mixing head, press the head lock button downward while pulling up on the handle of the mixing head. Once unlocked, the mixing head can be removed by pressing the mixer release trigger. Be sure the mixer head is securely in position before using.

**NOTE:** This mixer is NOT intended for use away from the stand.



# assembling

## Assembling

### Adding the Mixing Bowl

Move the turntable locator switch to the proper setting – the large bowl icon if you are using the large bowl; the small bowl icon if you are using a small bowl. Place the desired mixing bowl onto the turntable.

Mixing bowls should NEVER be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range or on any other heated surface. If mixing bowls are scratched or chipped, do not use mixer. Mixer bowl should not be used to blend in hot liquids.

### Attaching the Beaters

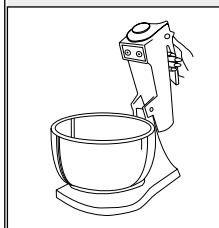
Be sure the speed control dial is in the OFF position and unplug electric cord from the electrical outlet. Lift mixer head up and back to pull it out of the way of the bowl.

**NOTE:** It is important that the beaters go into the correct sockets. Otherwise the mixer will not give you the proper mixing action. **Do not** risk ruining a recipe or damaging your mixer. Read the following instructions carefully.

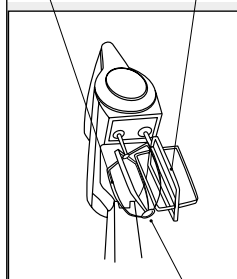
One of the beaters is shaped like a cone and has a nylon button on the bottom. It goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other beater is square-shaped and goes into the socket nearest the center of the bowl. See beater symbols located on the bottom of the mixer head.

Insert the beaters, one at a time, using a combination pressing and twisting motion, until the beaters snap into position.

If a beater should not properly snap into place, pull it out of the socket and rotate it one quarter turn. Reinsert the beater into the socket until it snaps into position.

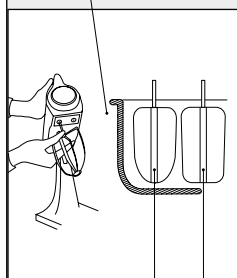


CONE SHAPED BEATER      SQUARE BEATER



NYLON BUTTON

SIDE OF BOWL



CONE BEATER      SQUARE BEATER



# assembling

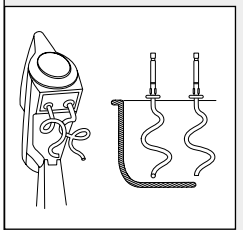
## Assembling

### ATTACHING THE DOUGH HOOKS

Set the speed dial in the OFF position and unplug the electric cord from the electrical outlet. Lift mixer head up and back to tilt it out of the way of the bowl, while holding it in an upright position.

**NOTE:** The dough hooks must go into the correct sockets. The mixer will operate with the dough hooks in the wrong position. However, you will not get proper kneading action and you could risk ruining a recipe or damaging your mixer. Read the following instructions carefully.

The dough hook with the small washer and foot goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other dough hook with the large washer goes into the socket nearest the center of the bowl. See the dough hook symbols located on the bottom of the mixer head.



# Operating Instructions

## ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

The speed control dial is used for turning the mixer ON and OFF and for selecting its 12 mixing speeds.

Rotate the speed control dial in a clockwise direction to increase mixing speed; and in a counter-clockwise direction to decrease mixing speed.

As you rotate the speed control dial, notice that a numbered speed is aligned with the indicator on top of the mixer head. This numbered speed indicates the speed at which the mixer is operating.

Rotate the speed control dial until the indicator is opposite the numbered speed you wish to use.

## BURST OF POWER® FEATURE

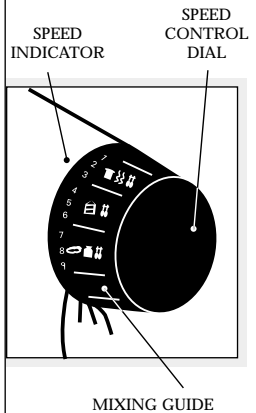
Press down on button or top handle to automatically increase the beater speed by 150 RPM for an immediate boost of power.

## HEAD LOCK

The head lock feature locks the mixing head in the down position for added control while mixing and locks it in the up position for added convenience while cleaning.

To unlock, press down the button on the side of the stand.

To lock, lower mixing head until it automatically locks in place.



## Mixing Guide

guide

SPEED SETTING	MIXING GUIDE	EXAMPLE
1	Fold-Kneaded	Use when mixing dry ingredients or when folding two portions of a recipe together, such as a beaten egg white into a batter or when directions call for LOW speed. Use for kneading bread.
2	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when gentle action is needed to moisten dry ingredients.
3	Blend	Use when quick breads require a brisk action, just enough to blend ingredients but not enough to develop a smooth batter.
4	Mix	Use when mixing dry ingredients and liquid ingredients together alternately in a recipe.
5	Combine	Use when recipe calls for combining ingredients together.
6	Cake Mixes	Use when preparing packaged cake mixes or when directions call for MEDIUM speed.
7	Cream	Use when creaming sugar and butter together.
8	Whip	Use to whip potatoes or to develop a smooth batter.
9	Whip/Cream	Use to whip whipping cream or to develop a light, fluffy texture.
10	Desserts	Use to beat air into whipped desserts.
11	Frostings	Use when preparing light, fluffy frostings and candies.
12	Egg Whites	Use when aerating eggs and egg whites. Use when directions call for HIGH speed.

**NOTE:** Due to variations in ingredient temperatures and quantities, the Mixing Guide speeds are only suggested. If necessary, adjust speeds as needed to achieve desired results.

## Caring For Your Mixer

### EJECTING THE BEATERS OR DOUGH HOOKS

After you've finished mixing, turn the speed control dial to OFF and unplug the electric cord from the electrical outlet. Push the ejector button located near the handle to remove beaters or dough hooks.

Scrape excess batter off the beaters using a rubber or plastic spatula. **Do not** strike beaters on the rim of the bowl.

### CLEANING YOUR MIXER

To clean the mixer, wipe the mixer head, stand and turntable with a damp cloth, then dry. **DO NOT IMMERSE THE MIXER HEAD OR STAND IN WATER.** Avoid the use of abrasive cleaners, as they may mar the finish of the mixer.

Wash the beaters and bowls in hot, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry. Beaters and bowls may also be washed in an automatic dishwasher.

### STORING YOUR MIXER

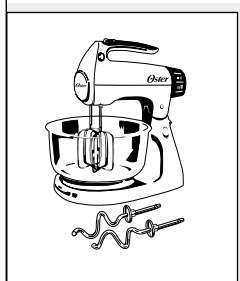
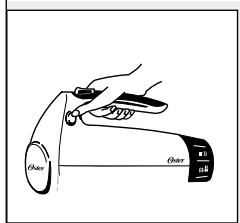
Store the mixer in a dry location, such as on a countertop or table top, or in a closet or cupboard. Insert the beaters into the proper sockets. Place the dough hooks in the mixing bowl.

Store the bowl(s) on the turntable. The beaters will help hold the bowl in position. Wind the electric cord into a coil, secure it with a twist fastener.

### MAINTENANCE

The motor of your stand mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

Return the mixer to the nearest Authorized Sunbeam Service Center for servicing or repairs.



## Helpful Hints

### MIXING AND BAKING SUGGESTIONS

- Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe. When combining dry and wet ingredients, you may wish to moisten ingredients on Speed 1 or 2, then turn to the desired mixing speed.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. Use the handy mixing guide on the speed control dial of the mixer to help you find the correct speed to use.
- If times are specified in the recipe, use them! **BE CAREFUL NOT TO OVERMIX.** Overmixing can cause the mixture to become very tough.
- Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer OFF immediately. Then, remove the object.
- Remove beaters and place in sink for easy clean-up.
- When preparing your favorite dish, **DO NOT** exceed 3 1/2 cups of flour in any recipe.

**To Order additional ACCESSORIES,  
CALL 1-800-458-8407.**

DESCRIPTION	MODEL NO.
Dough Hooks	4964
Beater	4950
Large Glass Bowl	4938
Small Glass Bowl	4939
Large Stainless Steel Bowl	4951
Small Stainless Steel Bowl	4952

## Breads

### SPECIAL INSTRUCTIONS FOR MAKING KNEADED BREADS

When making kneaded breads, your mixer will require more care than when making ordinary mixtures, such as cake batter and cookie dough. The elasticity of the bread dough and the shape of the dough hooks may cause your mixer to do some unusual things.

The bowl may tend to rock back and forth. We suggest that you guide the bowl with one hand to help control the rocking action. ***AVOID GETTING YOUR HANDS TOO NEAR THE DOUGH HOOKS!***

The kneading action may cause the mixer to slide on a slippery work surface. Be sure the work surface and rubber feet on the bottom of the mixer are clean and dry.

***CAUTION: Do not*** use the mixer too near the edge of a table or counter top, where it could fall off.



# dough hooks

## Using Dough Hooks

### BREAD MAKING INSTRUCTIONS

***DO NOT LEAVE YOUR MIXER UNATTENDED WHEN USING THE DOUGH HOOKS.***

Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.

Combine a small portion of the dry ingredients with the wet ingredients. Mix on Speed 6. Continue adding dry ingredients until the mixture becomes sticky, then turn to Speed 1. Gradually add remaining dry ingredients.

If there is high humidity in the air, it may be necessary to add additional flour to the recipe. The high humidity could also extend the amount of time necessary for baking.

Guide the mixing bowl with your hands. Use caution to keep hands out of the way of the dough hooks.

***Do not*** attempt to scrape the bowl while the mixer is operating. Stop the mixer and scrape the sides of the bowl as necessary. Use a rubber or plastic spatula only.

***DO NOT*** attempt to feed dough into the dough hooks with your hands, a spatula or any other utensil while the mixer is plugged into an outlet or in operation.

If times are specified in the recipe, use them! ***BE CAREFUL NOT TO OVERMIX.*** Overmixing can cause the mixture to become tough. We suggest that your total mixing time should be 6 – 8 minutes.

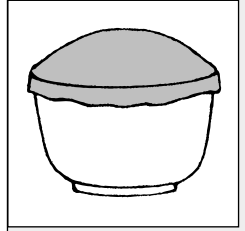
Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer OFF immediately. Then remove the object. Remove dough hooks and place in sink for easy clean-up.



## Tips

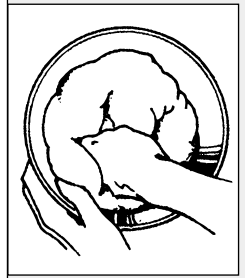
### DOUGH RISING TIPS

A large, well-greased, glass mixing bowl is an excellent container in which to raise or proof yeast dough. The ideal temperature is 85°F / 30°C in an area that is draft free. Cover with a light cloth. The final rising should be after the dough has been shaped and placed on the greased baking sheet or pan recommended in the recipe. Again, cover the rising dough and place in a warm, draft-free area. If you live in a high altitude area, yeast breads will require a shorter rising time. Allow the dough to rise only until it has doubled in size. Slightly less flour should be used because flour is dryer at higher altitudes.



### HOW TO PUNCH DOWN YEAST DOUGH

1. Plunge fist into center of risen dough to punch out excess air.
2. Fold outer edges over into center. Turn dough over and let rise until doubled, if recipe directions so specify.

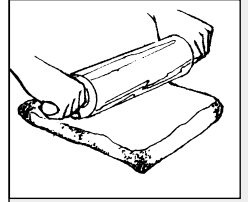




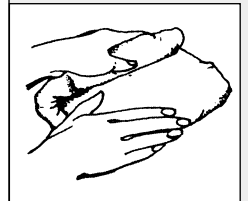
## Tips

### HOW TO SHAPE DOUGH FOR A LOAF PAN

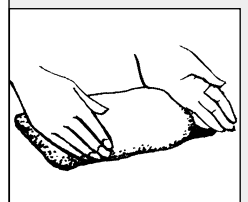
1. Using a rolling pin, roll dough into a rectangle.



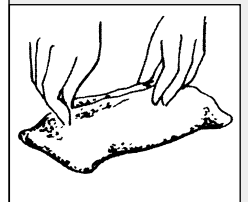
2. Roll dough into a loaf, starting from narrow end.



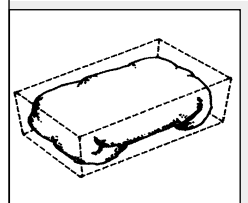
3. Flatten ends with sides of hands, as shown.



4. Pinch along seam to seal.



5. Fold ends under and place seam-side down in a well-greased loaf pan.



## **One-Year Limited Warranty**

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") warrants that for a period of ONE year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during this warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover Acts of God or nature, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations of exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province. NOTE: For products aquired outside the United States, please see country specific warranty insert.

### **HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE**

Take the product to an Authorized Sunbeam Service Center. You can find the nearest Authorized Sunbeam Service Center by calling 1 800 458-8407 or visit our Web site at [www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com).

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE**



# *Sunbeam*<sup>®</sup>

**DO NOT SEND THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE**

For product questions:  
Sunbeam Consumer Service  
P.O. Box 948389  
Maitland, FL 32794-8389  
1.800.458.8407  
[www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com)

**DO NOT SEND PRODUCT TO THE ABOVE ADDRESS**

©2002 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
Sunbeam is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc.  
Boca Raton, FL 33431

U.S. Patent Nos. 5,782,558; D395,572

Printed in China

P.N. 109541

*Sunbeam*<sup>®</sup>

BATIDORA DE PIE

MODELO 2377

# Manual del Usuario



# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siga siempre las precauciones eléctricas básicas, incluidas las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BATIDORA.
- Para protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, **no** sumerja la batidora en agua ni en ningún otro líquido. Esto puede causarle lesiones personales o dañar el producto.
- Se debe vigilar cuidadosamente el uso de la batidora por parte de niños o personas incapacitadas o cerca de ellas.
- Desenchúfela del tomacorriente cuando no la use, antes de colocar o sacar implementos y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y demás utensilios lejos de las paletas durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora.
- **No** haga funcionar la batidora si tiene el cable o el enchufe dañado, después de un mal funcionamiento, o si se cae o se daña de alguna otra manera. Devuelva el aparato al Centro de Servicio Autorizado para Electrodomésticos Sunbeam más cercano para su reparación o su ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por Sunbeam puede causar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
- **No** usar al aire libre ni con fines comerciales.
- **No** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes, incluida la cocina.
- Reitre las paletas de la batidora antes de lavarlas.
- **No** ponga la batidora ni los tazones sobre o cerca de una estufa de gas ni eléctrica caliente ni en un horno caliente.
- **No** use la batidora para fines que no sean aquéllos para los que está destinada.
- **No** deje la batidora sin vigilancia mientras esté funcionando.

## **Seguridad**

**Esta unidad es para uso doméstico únicamente.**

Al usar por primera vez su batidora MIXMASTER® es posible que sienta olor y que salga una pequeña hilera de humo del motor de la batidora. Esto es provocado por el termocurado del aislamiento que protege el motor y es normal. Luego de los primeros usos, este efecto desaparece.

## **INSTRUCCIONES ESPECIALES**

### **PARA PRODUCTOS ADQUIRIDOS EN LOS EE.UU. Y CANADÁ ÚNICAMENTE**

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe calza en un tomacorriente polarizado sólo de una manera; si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún así no calza, consulte a un electricista calificado. *No* intente anular esta característica de seguridad.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Índice temático

<b>Bienvenido</b> .....	<b>1</b>
Características y funciones .....	1
<b>Descripción de su batidora de pie</b> .....	<b>2</b>
<b>Montaje de la batidora de pie</b> .....	<b>3</b>
<b>Instrucciones de operación</b> .....	<b>6</b>
<b>Guía de batido</b> .....	<b>7</b>
<b>Limpieza</b> .....	<b>8</b>
<b>Consejos útiles</b> .....	<b>9</b>
<b>Panes</b> .....	<b>10</b>
Uso de los ganchos para amasar .....	11
Consejos .....	12
<b>Garantía limitada por un año</b> .....	<b>14</b>
Cómo solicitar servicio de garantía .....	14



# bienvenido

## Bienvenido

¡Felicitaciones! Usted es propietario de una batidora de pie SUNBEAM®.

Antes de usar este producto por primera vez, tómese unos minutos para leer estas instrucciones y guárdelas para consultarlas cuando sea necesario. Preste especial atención a las instrucciones de seguridad proporcionadas. Lea también la información sobre servicio y garantía del producto. Para referencia futura, anote:

Fecha de recepción del producto: \_\_\_\_\_

Número de servicio: \_\_\_\_\_  
(Ubicado en la parte inferior de la batidora de pie)

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES

Gracias por elegir la Batidora SUNBEAM®. Por generaciones hemos ayudado a los cocineros a preparar pasteles jugosos, ligeros y esponjosos merengues y apetitosas galletas. Puede incluso amasar pan con su Batidora SUNBEAM® Mixmaster®.

La Batidora SUNBEAM® Mixmaster® le ofrece una gama de 12 velocidades de batido diferentes.

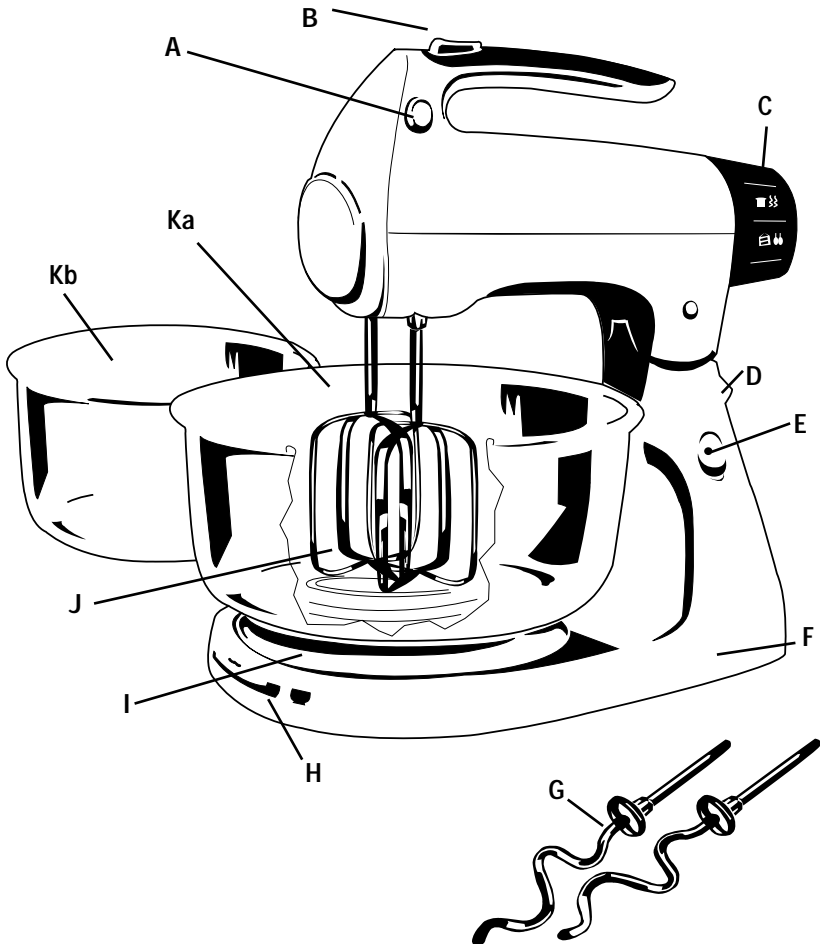
Las *paletas adaptadas al tazón* y los *tazones* han sido diseñados para mezclar los ingredientes en forma completa y uniforme.

Retirar las paletas no es un problema, simplemente hay que pulsar el *Botón eyector* ubicado al costado del mango.

¡Estará encantado de poder hacer tantas cosas con su batidora!

## Descripción de su batidora de pie

- |                                     |  |                               |
|-------------------------------------|--|-------------------------------|
| A. Eyector de paletas               | E. Traba del cabezal                           | J. Paletas ajustadas al tazón |
| B. Función BURST OF POWER®          | F. Pie   | Ka. Tazón grande              |
| C. Perilla de control de velocidad  | G. Ganchos para amasar                         | Kb. Tazón pequeño             |
| D. Gatillo para retirar la batidora | H. Interruptor localizador del plato giratorio |                               |
|                                     | I. Plato giratorio                             |                               |



# Batidora de pie

## Montaje de la batidora de pie

Antes de montar la batidora, asegúrese de que la perilla de control de velocidad esté en posición OFF (APAGADO) y de que el cable de alimentación esté desenchufado.

### Colocación del plato giratorio

Ponga el plato giratorio en la base del pie presionándolo en el orificio central de la ranura de ajuste hasta que calce.

### Ajuste del plato giratorio

El plato giratorio debe ajustarse según el tamaño del tazón utilizado (ver "Colocación del tazón"). Para ajustarlo presione hacia abajo el interruptor localizador del plato giratorio y deslícelo hasta el icono que corresponda.

### Colocación y extracción del cabezal de la batidora

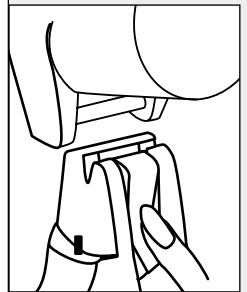
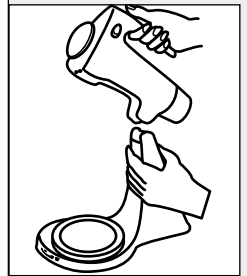
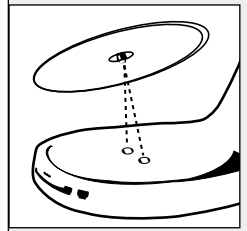
Para colocar el cabezal de la batidora, presione el gatillo ubicado en la parte posterior del pie.

Ponga el cabezal de la batidora sobre el pie de modo que el pivote de metal de la parte inferior del cabezal de la batidora calce en el orificio con traba que se encuentra en la parte superior del pie.

Al soltar el gatillo para retirar la batidora, la parte superior de la traba debe cerrarse alrededor del pivote de metal. Al bajar el cabezal de la batidora a su posición, el cabezal se traba en su lugar.

Para levantar el cabezal de la batidora, presione el botón de traba del cabezal hacia abajo mientras tira hacia arriba del mango del cabezal de la batidora. Una vez destrabado, se puede retirar el cabezal de la batidora pulsando el gatillo. Asegúrese de que el cabezal esté firmemente asentado en su posición antes de usar la batidora.

**NOTA:** Esta batidora NO puede usarse fuera del pie.



# Montaje

# montaje

## Colocación del tazón

Mueva el interruptor localizador del plato giratorio al punto correcto, al icono del tazón grande, si va a usar el tazón grande o al icono del tazón pequeño, si va a usar éste. Ponga el tazón deseado sobre el plato giratorio.

NUNCA se deben usar los tazones de la batidora en un horno convencional, horno de microondas, sobre la cocina o en cualquier otra superficie caliente. Si los tazones están rayados o cuarteados, no use la batidora. No se debe usar el tazón de la batidora para incorporar líquidos calientes.

## Colocación de las paletas

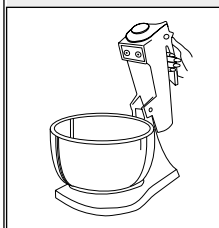
Asegúrese de que la perilla de control de velocidad esté en posición OFF (APAGADA) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Levante el cabezal de la batidora hacia arriba y hacia atrás para retirarla del tazón.

**NOTA:** Es importante que las paletas entren en los conectores correctos. De lo contrario, la batidora no funcionará correctamente. **No** se arriesgue a arruinar una receta o dañar su batidora. Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.

Una de las paletas tiene forma de cono y tiene un botón de nylon en la parte inferior. Debe insertarse en el conector del lado de la batidora que está más cerca del costado del tazón. La otra paleta tiene forma cuadrada y debe insertarse en el conector que está más cerca del centro del tazón. Vea los símbolos de las paletas ubicados en la parte inferior del cabezal de la batidora.

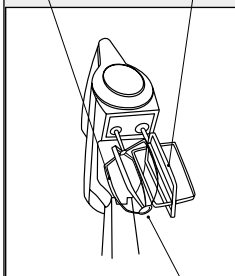
Inserte las paletas, de una en una, usando un movimiento combinado de presión y rotación, hasta que calcen en su lugar.

Si una paleta no calza correctamente, retírela del conector y gírela un cuarto de vuelta. Vuelva a colocar la paleta en el conector hasta que quede trabada en posición.



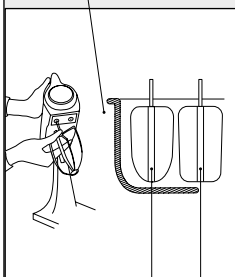
PALETA  
CÓNICA

PALETA  
CUADRADA



BOTÓN DE  
NYLON

COSTADO DEL TAZÓN



PALETA CUADRADA PALETA  
CUADRADA

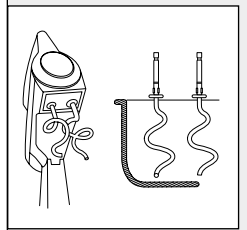
## Montaje

### COLOCACIÓN DE LOS GANCHOS PARA AMASAR

Ponga la perilla de velocidad en posición OFF (APAGADA) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Levante el cabezal de la batidora hacia arriba y hacia atrás para retirarlo del tazón, manteniéndolo en posición vertical.

**NOTA:** Los ganchos para amasar deben colocarse en el conector correcto. La batidora funciona con los ganchos para amasar en posición incorrecta, sin embargo, no logrará un amasado correcto y correrá el riesgo de arruinar una receta o dañar su batidora. Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.

El gancho para amasar con la arandela y el soporte pequeño debe insertarse en el conector del lado de la batidora que está más cerca del costado del tazón. El otro gancho para amasar con la arandela grande debe insertarse en el conector que está más cerca del centro del tazón. Vea los símbolos de los ganchos para amasar en la parte inferior del cabezal de la batidora.



# operación

## Instrucciones de operación

### PERILLA DE CONTROL DE VELOCIDAD

La perilla de control de velocidad se usa para encender (ON) y apagar (OFF) la batidora, y para seleccionar sus 12 velocidades de batido.

Gire la perilla de control de velocidad hacia la derecha para aumentar la velocidad de batido y hacia la izquierda para disminuirla.

A medida que rota la perilla de control de velocidad, verá que un valor de velocidad se alinea con el indicador en la parte superior del cabezal de la batidora. Esta velocidad numerada indica la velocidad a la cual está funcionando la batidora.

Gire la perilla de control de velocidad hasta que el indicador esté frente a la velocidad que desee usar.

### FUNCIÓN BURST OF POWER®

Presione hacia abajo el botón o el mango superior para aumentar automáticamente la velocidad de las paletas en 150 RPM para un refuerzo inmediato de la potencia.

### TRABA DEL CABEZAL

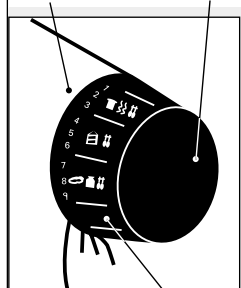
La función de traba del cabezal traba el cabezal en una posición hacia abajo para mayor control durante el batido y lo traba en la posición hacia arriba para mayor comodidad de limpieza.

Para destrabarlo, pulse el botón que está al costado del pie.

Para trabarlo, baje el cabezal de la batidora hasta que se trabe automáticamente.

INDICADOR DE VELOCIDAD

PERILLA DE CONTROL DE VELOCIDAD



GUÍA DE BATIDO

## Guía de batido

guía

VELOCIDAD VALOR	GUÍA DE BATIDO	EJEMPLO
1	Incorporar-amasado	Para mezclar ingredientes secos o incorporar dos partes de una receta, como por ejemplo clara de huevo batida a una masa, o cuando las instrucciones indican BAJA velocidad. Para amasar pan.
2	Revolver	Para revolver ingredientes líquidos o cuando se necesita una acción suave para humedecer ingredientes secos.
3	Licuar	Para panes rápidos que requieren una acción rápida y breve, suficiente para mezclar los ingredientes pero no como para hacer una masa lisa.
4	Mezclar	Para mezclar ingredientes secos y líquidos en forma alternada según la receta.
5	Combinar	Para combinar los ingredientes según la receta.
6	Mezclas para pasteles	para preparar mezclas para pasteles envasadas o cuando las instrucciones requieren velocidad MEDIA.
7	Crema	Para hacer una crema con azúcar y mantequilla.
8	Batir	Para batir papas o preparar una masa lisa.
9	Batir/Crema	Para batir crema o desarrollar una textura ligera y esponjosa.
10	Postres	Para incorporar aire en postres batidos.
11	Baños	Para preparar baños o dulces ligeros y esponjosos.
12	Claras de huevo	Para batir huevos y claras. Para cuando las instrucciones indican ALTA velocidad.

**NOTA:** Debido a las variaciones en las temperaturas y las cantidades de los ingredientes, las velocidades de la Guía de Batido son sólo sugerencias. En caso necesario, ajuste la velocidad para lograr los resultados deseados.

## Cuidado de la batidora

### RETIRO DE LAS PALETAS O LOS GANCHOS PARA AMASAR

Una vez completado el batido, ponga la perilla de control de velocidad en posición OFF (APAGADA) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Pulse el botón eyector que está cerca del mango para retirar las paletas o los ganchos para amasar.

Raspe el exceso de mezcla de las paletas usando una espátula de goma o plástico. **No** golpee las paletas contra el borde del tazón.

### LIMPIEZA DE LA BATIDORA

Para limpiar la batidora, pase un paño húmedo y luego un paño seco por el cabezal de la batidora, el pie y el plato giratorio. **NO SUMERJA EL CABEZAL NI EL PIE DE LA BATIDORA EN EL AGUA.** Evite usar limpiadores abrasivos, ya que pueden arruinar el acabado de la batidora.

Lave las paletas y los tazones en agua jabonosa caliente luego de cada uso. Enjuáguelos bien y séquelos. Las paletas y los tazones también se pueden lavar en un lavavajillas automático.

### ALMACENAMIENTO DE SU BATIDORA

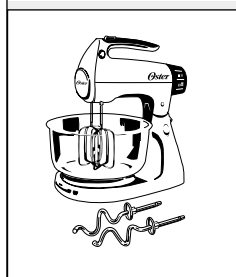
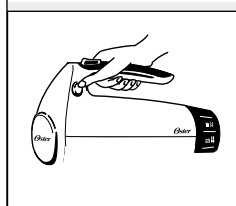
Guarde la batidora en un lugar seco, como por ejemplo una mesa o un mostrador, o en un armario o alacena. Ponga las paletas en los conectores correctos. Coloque los ganchos para amasar en el tazón.

Guarde el(los) tazón(s) en el plato giratorio. Las paletas ayudarán a mantener el tazón en posición. Enrolle el cable de alimentación y sosténgalo con un sujetador flexible.

### MANTENIMIENTO

El motor de su batidora de pie ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no requiere lubricante adicional. Aparte de la limpieza recomendada, no debería requerirse ningún otro mantenimiento por parte del usuario.

Devuelva la batidora al Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano para su servicio o reparación.





## Consejos útiles

### SUGERENCIAS PARA BATIDOS Y HORNEADOS

- Debe añadir los ingredientes al tazón según lo especifica la receta. Al combinar ingredientes secos y húmedos, quizás desee humedecer los ingredientes en Velocidad 1 ó 2 y luego pasar a la velocidad de mezclado deseada.
- Use la velocidad de batido recomendada en la receta. Use la guía práctica de batido que tiene la perilla de control de velocidad para encontrar la velocidad correcta.
- Si la receta especifica tiempos, ¡respételos! **TENGA CUIDADO DE NO BATIR DEMASIADO.** El batido excesivo puede hacer que la mezcla se ponga demasiado dura.
- En caso de que un objeto, como por ejemplo una espátula, caiga dentro del tazón mientras la batidora está en funcionamiento, APÁGUELA (OFF) inmediatamente. Luego retire el objeto.
- Retire las paletas y póngalas en el fregadero para lavarlas fácilmente.
- Cuando prepare su receta preferida, **NO** exceda las 3 1/2 tazas de harina nunca.

**Para solicitar ACCESORIOS adicionales,  
LLAME AL 1-800-458-8407.**

DESCRIPCIÓN	MODELO NO.
Ganchos para amasar	4964
Paleta	4950
Tazón de vidrio grande	4938
Tazón de vidrio pequeño	4939
Tazón de acero inoxidable grande	4951
Tazón de acero inoxidable pequeño	4952

### INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA AMASAR PAN

Al amasar pan, su batidora requerirá mayor cuidado que cuando prepare mezclas comunes, como por ejemplo mezcla para pasteles o masa para galletas. La elasticidad de la masa para pan y la forma de los ganchos para amasar pueden hacer que su batidora se comporte de modo inusual.

El tazón puede tender a moverse hacia adelante y hacia atrás. Sugerimos que guíe el tazón con una mano para ayudar a controlar este movimiento de vaivén. ***¡EVITE ACERCAR DEMASIADO LAS MANOS A LOS GANCHOS PARA AMASAR!***

El amasado puede hacer que la batidora se deslice en una superficie de trabajo resbaladiza. Asegúrese de que la superficie de trabajo y los toques de goma de la parte inferior de la batidora estén limpios y secos.

***PRECAUCIÓN:*** *No* use la batidora demasiado cerca del borde de una mesa o mostrador de donde pueda caerse.



## Uso de los ganchos para amasar

### INSTRUCCIONES PARA HACER PAN

**NO DEJE LA BATIDORA SIN VIGILANCIA MIENTRAS USA LOS GANCHOS PARA AMASAR.**

Debe añadir los ingredientes al tazón según lo especifica la receta.

Combine una pequeña cantidad de los ingredientes secos con los ingredientes húmedos. Mezcle a Velocidad 6. Continúe agregando ingredientes secos hasta que la mezcla se haga pegajosa, luego pase a Velocidad 1. Añada gradualmente los ingredientes secos restantes.

Si hay mucha humedad ambiente, puede resultar necesario añadir más harina a la receta. La alta humedad también podría prolongar el tiempo de horneado necesario.

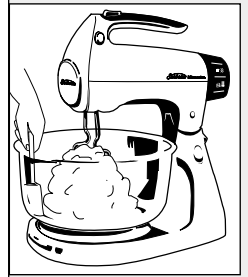
Guíe el tazón con las manos. Evite acercarse demasiado a las manos a los ganchos para amasar.

**No** intente raspar el tazón mientras la batidora esté funcionando. Pare la batidora y raspe los costados del tazón según sea necesario. Use solamente una espátula de goma o plástico.

**NO** intente poner masa en los ganchos con las manos, con una espátula o con cualquier otro utensilio mientras la batidora esté enchufada en un tomacorrientes o funcionando.

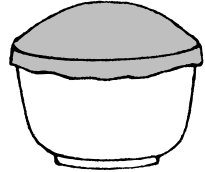
Si la receta especifica tiempos, ¡respételos! **TENGA CUIDADO DE NO BATIR DEMASIADO.** El batido excesivo puede hacer que la mezcla se ponga demasiado dura. Sugerimos que el tiempo total de batido sea de 6 - 8 minutos.

En caso de que un objeto, como por ejemplo una espátula, caiga dentro del tazón mientras la batidora está en funcionamiento, **APÁGUELA (OFF)** inmediatamente. Luego retire el objeto. Retire los ganchos para amasar y póngalos en el fregadero para lavarlos fácilmente.



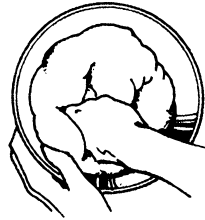
### CONSEJOS PARA LEUDAR

Un tazón de vidrio grande, bien engrasado, es un excelente envase para hacer leudar una masa con levadura. La temperatura ideal es 85°F / 30°C en una zona sin corrientes de aire. Cúbralo con un paño ligero. El levado final debe realizarse después de que se ha conformado la masa y se la ha colocado en la placa de horneado engrasada recomendada en la receta. Nuevamente, cubra la masa que se está leudando y póngala en una zona cálida, sin corrientes de aire. Si vive a gran altitud sobre el nivel del mar, el pan con levadura demorará menos en leudar. Deje que la masa leude sólo hasta que haya duplicado su tamaño. Use un poco menos de harina porque la harina es más seca a mayor altitud.



### CÓMO AMASAR LA MASA CON LEVADURA

1. Primero presione el centro de la masa levada para que salga el exceso de aire.
2. Doble los extremos hacia el centro. Dé vuelta la masa y déjela levar hasta que duplique su volumen, si así lo indica la receta.

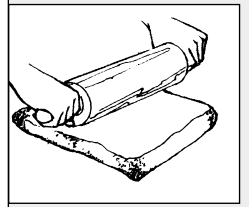


## Consejos

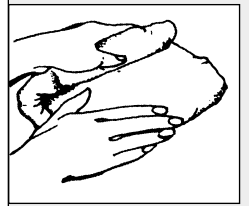
# consejos

### CÓMO CONFORMAR LA MASA EN FORMA DE HOGAZA

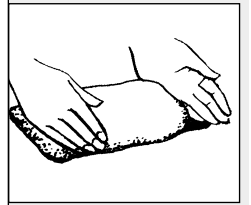
1. Con un rodillo para amasar, estire la masa hasta formar un rectángulo.



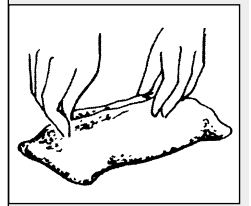
2. Enrolle la masa para formar una hogaza, comenzando por el extremo más angosto.



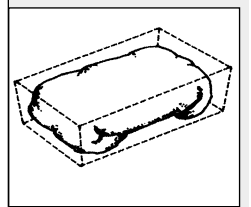
3. Aplane los extremos con los costados de las manos, como se muestra.



4. Pellizque la unión para sellarla.



5. Doble los extremos hacia abajo y apóyela con la unión hacia abajo en una bandeja para pan bien engrasada.



## **Garantía limitada por un año**

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") garantiza que por un periodo de UN año a partir de la fecha de compra, este producto no tendrá defectos de material ni de mano de obra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que tenga defectos durante el periodo de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra original y no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Se requiere que presente un comprobante de compra para solicitar servicio en garantía. Los agentes y centros de servicio de Sunbeam o las tiendas minoristas que venden productos Sunbeam no tienen derecho a adulterar, modificar o cambiar de cualquier otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de: uso negligente o mal uso del producto, uso con tensión o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarmado, reparación o alteración por un tercero que no sea Sunbeam o un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Asimismo, la garantía no cubre fuerza mayor ni desastres naturales tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto en la medida prohibida por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita en cuanto a su duración a la duración de la garantía antes mencionada. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varíen entre un estado o provincia y otro. NOTA: Para productos adquiridos fuera de los Estados Unidos, consulte el folleto de garantía específico para el país correspondiente.

### **CÓMO SOLICITAR SERVICIO DE GARANTÍA**

Lleve el producto a un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam. Encontrará el Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano llamando al 1 800 458-8407 o visitando nuestro sitio web en [www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com).

**NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ**





**NO ENVÍE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ**

Para hacer consultas sobre el producto:

Sunbeam Consumer Service

P.O. Box 948389

Maitland, FL 32794-8389

1.800.458.8407

[www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com)

**NO ENVÍE ESTE PRODUCTO A LA DIRECCIÓN QUE APARECE MÁS ARRIBA**

©2002 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.

Sunbeam es marca comercial registrada de Sunbeam Products, Inc.

Distribuido por Sunbeam Products, Inc.

Boca Raton, FL 33431

Nos. de patente EE. UU. 5,782,558; D395,572

Impreso en China

N.P. 109541



## 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>