

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



SUNBEAM 2562 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for SUNBEAM 2562](#)



[Find Your SUNBEAM Small Appliance Parts - Select From 72 Models](#)

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



For product questions:
Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.458.8407
Canada : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

CUIDADO DE SU BATIDORA MANUAL

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, coloque el selector de posición en "OFF" (apagado), luego desenchufe el cordón del tomacorriente y expulse los batidores. Asegúrese de secar completamente todas las piezas antes de usarlas de nuevo.

2. Los accesorios pueden ser lavados en agua caliente jabonosa o en la lavadora de platos.

3. La batidora y la cuerda pueden ser limpiados con un trapo húmedo, pero la limpieza final debe ser efectuada con un trapo seco.

4. Para remover manchas resistentes, limpie la superficie con un trapo, ligeramente húmedo, en agua jabonosa o con un limpiador suave que no sea abrasivo.

5. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar cualquier pieza de la batidora manual ya que puede dañar la carcasa.

ALMACENAJE

Guarde la batidora manual y los accesorios en un lugar limpio y seco, como un gabinete o estante.

MANTENIMIENTO

Además de la limpieza recomendada, no es necesario ningún mantenimiento adicional por parte del usuario. Si por cualquier razón su batidora manual necesita reparación, no trate de repararla usted mismo. Envíela al Centro de Servicio de Artefactos Sunbeam Autorizado más cercano.

EXPULSION DE BATIDORES

Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición "OFF" (apagado) y que la batidora esté desenchufada del tomacorriente. Raspe el exceso de mezcla con una espátula de goma. Tome los vasos de las paletas con la mano y presione el botón para expulsar las paletas. Las paletas quedarán en su mano.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., d/b/a como Jard Corporation (Canadá) Limited, d/b/a como "Sunbeam" () garantiza que este producto por un período de un año a partir de la o reemplazará este producto o cualquier durante el período de garantía. El reempl nuevo o remanufacturado. Si el producto con un producto similar de igual o mayor

Esta garantía es válida para el comprador al detalle y no es transferible. Guarde el r obtener la garantía. Los concesionarios S al detalle de productos Sunbeam no tienen alguna, los términos y condiciones de esta

Esta garantía no cubre el desgaste normal de uso negligente o mal uso del producto, uso

La y raspe los costados y el fondo velocidad en "1" y levante desprendan los alimentos. (do) antes de levantar tras añade ingredientes. on de mezcla para que goteen

LECTAR BATIDORES – La batidora

trande y cómodamente localizado cuando esta el la posición "Off" raramente con el pulgar para ndo se expulsan los batidores.

os de mezclas especialmente a con facilidad. Cuando suelte el

y velocidades relacionadas listadas a receta a otra.

proceso de mezclado a una velocidad después, migrar al rango de velocidad

ntar la velocidad de la MIXMASTER® rida y a la mayor carga en la máquina.

BATIDORA MANUAL

entes líquidos o para mezclar líquidos alternadamente en una r postres instantáneos ya listos

la pide combinar los ingredientes. muffs que requieran una acción lente para unir los ingredientes.

as para pasteles o para iduen media velocidad. ma con mantequilla y azúcar. a de bischocho de una receta. trir crema para postres.

é de papas ligero y esponjoso. nuevo.

FEATURES OF YOUR MIXMASTER® HERITAGE SERIES™ HAND MIXER

- A. **SPEED CONTROL DIAL/ATTACHMENT EJECT BUTTON** – Speed control button that also functions as the beater eject button.
- B. **BURST OF POWER® BUTTON** – This feature allows for an added boost to the selected speed setting at the press of a button.
- C. **ERGONOMIC HANDLE** – The soft-grip open handle has been ergonomically designed to provide comfort to prevent hand fatigue during heavy or long mixing tasks.
- D. **HEEL REST** – The newly designed heel rest provides exceptional stability.
- E. **BEATERS** – For creaming butter and sugar, plus mixing cake batter.
(All Models)
- F. **DOUGH HOOKS** *(Models 2547, 2551, 2564, 2565, 2566, 2567)*
- G. **WHISKS** *(Models 2547, 2551, 2564, 2565, 2566, 2567)* **ONE whisk***(Models 2556, 2557, 2558, 2559)*
- H. **DISPLAY STAND** *(Model 2547, 2564, 2565, 2566, 2567)* – Provides attractive storage with convenient accessory drawer.
- I. **STORAGE STAND** *(Model 3156, 2560, 2561, 2562, 2563)* – Saves space with compact design.
- J. **STAINLESS STEEL BOWL** *(Model 2551)* – Dual purpose bowl with lid for mixing and storing.

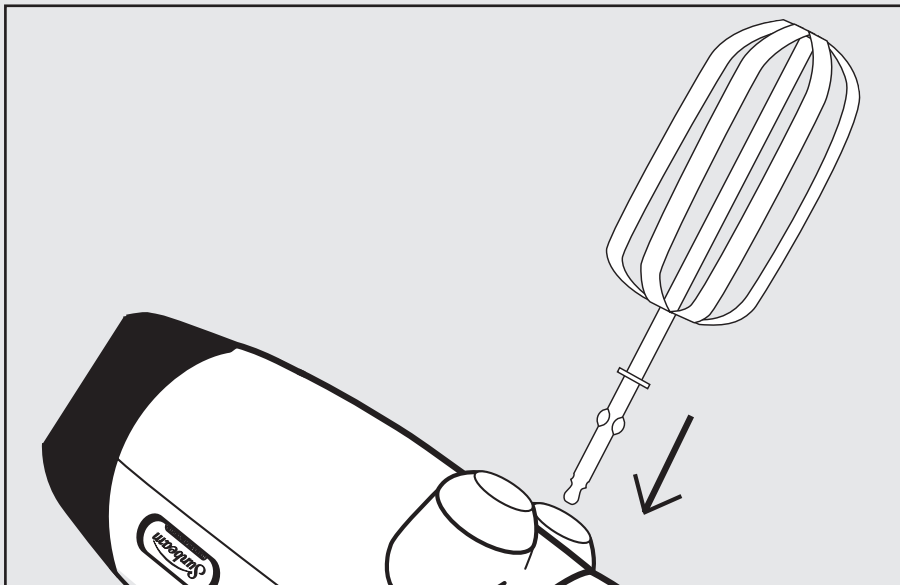
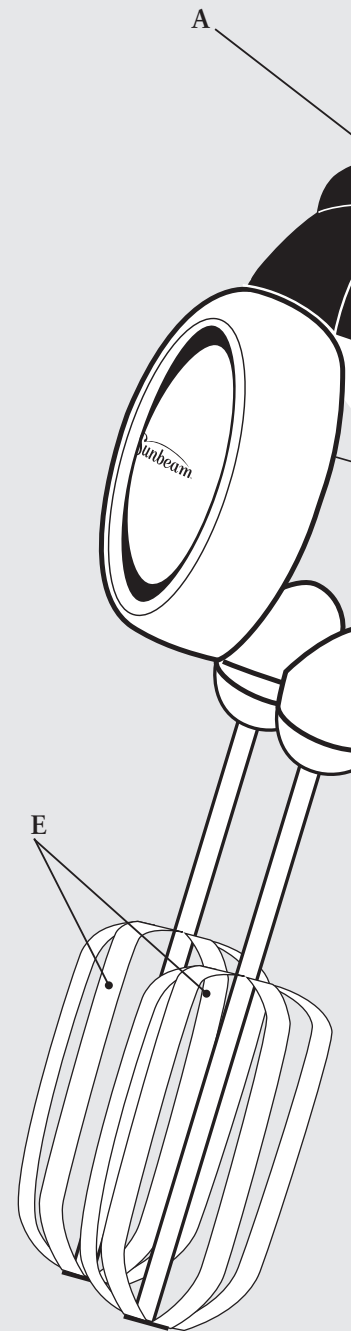


FIGURE A / FIGURA A

FEATURES /



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put hand mixer in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
- Close supervision is necessary when hand 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.

PREPARING THE

The SUNBEAM® Mixmaster® Her assist you in preparing delicious f Before using your mixer for the fi water. Rinse and dry thoroughly.

INSTALLING ATTACHM

Make sure the speed control is in an electrical outlet. Insert attachm the opening on the bottom of the until it clicks into position. *(See F Turn mixer on and adjust speed s*

NOTE: The whisks may be insert