

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



# SUNBEAM 2379-33 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for SUNBEAM 2379-33](#)



[Find Your SUNBEAM Mixer Parts - Select From 8 Models](#)

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

S'il est indispensable d'utiliser une rallonge, observez les conseils suivants :

- N'employez qu'une rallonge dont la puissance nominale soit au moins égale à celle du batteur.
- Examinez soigneusement la rallonge avant de l'employer et ne l'utilisez pas si elle présente le moindre endommagement.
- Traitez la rallonge avec délicatesse et ne la tirez pas brusquement pour la débrancher au niveau de la prise de courant.
- Éloignez la rallonge de la chaleur et des surfaces ou arêtes coupantes.

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

### BIENVENUE

Nous vous félicitons d'avoir sélectionné ce batteur sur socle MIXMASTER® de SUNBEAM®! Pour vous familiariser avec les produits SUNBEAM®, visitez notre site Web au [www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com).

## SOINS À APPORTER AU BATTEUR

### NETTOYAGE DU BATTEUR

Pour nettoyer le batteur, passez un linge humide sur la tête, sur le socle et sur le plateau tournant puis asséchez-les. **NE PLONGEZ PAS LE SOCLE DANS L'EAU.** Évitez l'emploi de produits abrasifs, ils endommagent irrémédiablement le fini. Lavez les fouets et les bols à l'eau savonneuse chaude après chaque utilisation; rincez-les à fond et asséchez-les. Les fouets et les bols de malaxage sont également lavables au lave-vaisselle.

### RANGEMENT DU BATTEUR

Rangez le batteur en lieu propre et sec – sur un plan de travail, une table, dans un placard ou sur une étagère, par exemple. Placez les fouets dans leurs douilles respectives et les crochets pétrisseurs ou autres accessoires dans les bols.

Posez les bols sur le plateau tournant. Enroulez le cordon d'alimentation puis attachez-le à l'aide d'un lien souple.

### ENTRETIEN

Le moteur a été soigneusement lubrifié à l'usine et ne nécessite pas de graissage ultérieur. Outre le nettoyage conseillé, le batteur ne requiert aucun entretien supplémentaire de la part de l'utilisateur.

Pour tout service ou toute réparation, veuillez entrer en rapport avec le service à la clientèle. (*Composez le 1 800 458-8407 aux États-Unis ou le 1 800 667-8623 au Canada.*)

### CONSEILS PRATIQUES

- Quand vous malaxez des liquides – et tout spécialement s'ils sont chauds – servez-vous du grand bol ou malaxez par petites quantités afin de réduire les éclaboussures.
- Déposez les ingrédients dans le bol dans l'ordre qu'indique la recette.
- Utilisez la vitesse de malaxage qu'indique la recette. Servez-vous du guide de malaxage du variateur de vitesse pour vous aider à trouver la vitesse appropriée.
- Si la recette indique la durée de malaxage, observez-la! **NE MALAXEZ PAS PLUS QUE NÉCESSAIRE.** Une préparation battue de façon excessive peut devenir extrêmement ferme.
- Si un objet, une spatule par exemple, tombe dans le bol au cours du malaxage, **ARRÊTEZ** immédiatement le batteur puis retirez l'article en question.
- Pour simplifier le nettoyage, démontez les fouets dès que vous cessez de les utiliser et rincez-les sans délai à l'eau tiède.

## CONSIG

### L'utilisation de tout électrom

## LISEZ LES IN

1. Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas les parties chaudes du produit. Ceci pourrait causer des blessures graves.
2. Redoublez de vigilance si vous êtes handicapé(e), ou bien si vous êtes âgé(e).
3. Débranchez le batteur de la prise de courant et nettoyez-le.
4. Évitez tout contact avec les parties métalliques, spatules ou autres ustensiles. Ceci pourrait causer des risques de blessures graves.
5. Ne faites pas fonctionner le batteur si celui-ci a mal fonctionné, a été réparé, est abîmé, veuillez entrer en contact avec le service à la clientèle aux États-Unis ou le 1 800 458-8407.
6. L'utilisation d'accessoires non approuvés par le constructeur présente des risques de blessures graves.
7. N'employez cet appareil que pour son usage prévu.
8. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation. Ne touchez pas à des surfaces chaudes.
9. Séparez les fouets du bol.
10. Ne placez pas le batteur sur une surface micro-ondes, de cuisinière ou de grille-pain.
11. N'utilisez pas le batteur pour mélanger des liquides chauds.
12. Ne laissez jamais le batteur fonctionner sans surveillance.
13. Le service, outre l'entretien, doit être effectué que par le personnel compétent.
14. Lors du mélange de liquides chauds, ne travaillez que de faible vitesse.
15. Ne maltraitez pas le cordon d'alimentation. Ne tirez pas le cordon d'un coup sec pour le débrancher.

## CET APPAREIL M

Le moteur du batteur MIXMASTER® est protégé par un thermostat. Par suite du thermodurcissement du produit, il peut-être même un petit ruban adhésif qui cessera après quelques utilisations.

## INST

### POUR LES PRODU

Pour réduire le risque de choc électrique, ne touchez pas la partie plus large que l'autre. La fiche doit être insérée complètement dans la prise. Si vous ne pouvez pas contacter un électricien compétent, ne tentez pas de le faire. De plus, ne donnez pas de coup de fil pour débrancher, tenez la fiche en



DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

For product questions:  
Jarden Consumer Service  
Canada : 1.800.667.8623  
USA : 1.800.458.8407  
[www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com)

### Two Year Limited W

Sunbeam Products, Inc. (doing business as Sunbeam Corporation (Canada) Limited) warrants that for a period of two years, the product is free from defects in material and workmanship. JCS, at its discretion, may repair or replace a product found to be defective during the warranty period with a remanufactured product or a new product with a similar product of equal or better quality.

This warranty is valid for the original purchaser and is not transferable. Keep the receipt for proof of purchase. JCS dealers, service centers, or authorized agents are not authorized to alter, modify or any way change the terms of this warranty.

This warranty does not cover damage caused by misuse or misuse of the product, including but not limited to disassembly, repair or alteration.

## FEATURES OF YOUR STAND MIXER

- A. **ATTACHMENT EJECT BUTTON** – The eject button, located on the top of the handle, releases the beaters or dough hooks for easy cleaning.
- B. **OFF-CENTER HEAD AND BEATERS** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer and beaters are positioned off-center to the bowl to make it easier to add ingredients during mixing.
- C. **STAINLESS STEEL MIXING BOWLS** – 2.0 and 4.0 quart mixing bowls are ideal for mixing large or small quantities of ingredients.
- D. **TURNTABLE BOWL SELECTOR** – Simply slide the bowl selector lever to the left when using the small bowl and to the right when using the large bowl.
- E. **TURNTABLE** – Designed to fit both the large and small bowl, the turntable allows the bowl to turn while mixing.
- F. **TILT BACK LOCKING HEAD BUTTON** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer tilts back and locks securely into position to allow easy removal of mixing bowls and attachments.
- G. **MIXER RELEASE TRIGGER** – Remove the mixer head from the base for convenient cleaning and storage.
- H. **POWER/SPEED INDICATOR LIGHT** – The ON/OFF light is also used to indicate speed setting.
- I. **12 VARIABLE SPEEDS** – The 12 variable speeds with softstart ensure superior mixing control and maintains speed regardless of the mixing load.
- J. **SOFT GRIP HANDLE** – The soft grip molded handle gives you comfort and a firmer grip while mixing.
- K. **BURST OF POWER® BUTTON** – Press down on button to automatically increase the beater speed for an immediate burst of power.
- L. **STAINLESS STEEL BEATERS** – For creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.
- M. **STAINLESS STEEL DOUGH HOOKS** – Dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.



## CARACTÉRISTIQUES

### PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control dial is in the OFF position and the electric cord is unplugged. Be sure to wash bowls and attachments before initial use.

### ATTACHING THE TURNTABLE

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

### ADJUSTING THE TURNTABLE

The turntable must be adjusted depending upon which bowl size is being used. To adjust, press down on the Turntable Bowl Selector Switch and slide the switch to the proper icon. (See Figure 1)

### ATTACHING AND REMOVING THE MIXING 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 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. (See Figure 2A)

### RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

Press the head lock button located on the neck of the stand mixer. While the button is depressed, hold the handle and ease the head of the stand mixer back. The MIXMASTER® mixer head will lock into this position. To lower the mixing head, press the head lock button. While the button is depressed, hold the handle and ease the head of the stand mixer down. A “click” sound will indicate when the mixer head has locked into position. (See Figure 2B) Be sure the mixer head is securely in position before using. **NOTE:** This mixer is NOT intended for use away from the stand.

### ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

The speed control dial is used to select one of the 12 mixing speeds. (See Figure 3)

Rotate the speed control dial in a counterclockwise direction to select a speed.

As you rotate the speed control dial, the indicator light on the side of the dial indicates which the mixer is operating on.

Rotate the speed control dial to the OFF position to use.

### MIXING GUIDE

Please keep in mind that the mixing time may vary slightly from the recipe.

For most recipes, it is better to begin combining, then move to the next step.

When mixing larger quantities, the mixing required and the large quantities may vary.

When building up a recipe to a larger quantity, the speed down while these ingredients begin to combine for the particular mixing task.