

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



# SUNBEAM 2366 Owner's Manual

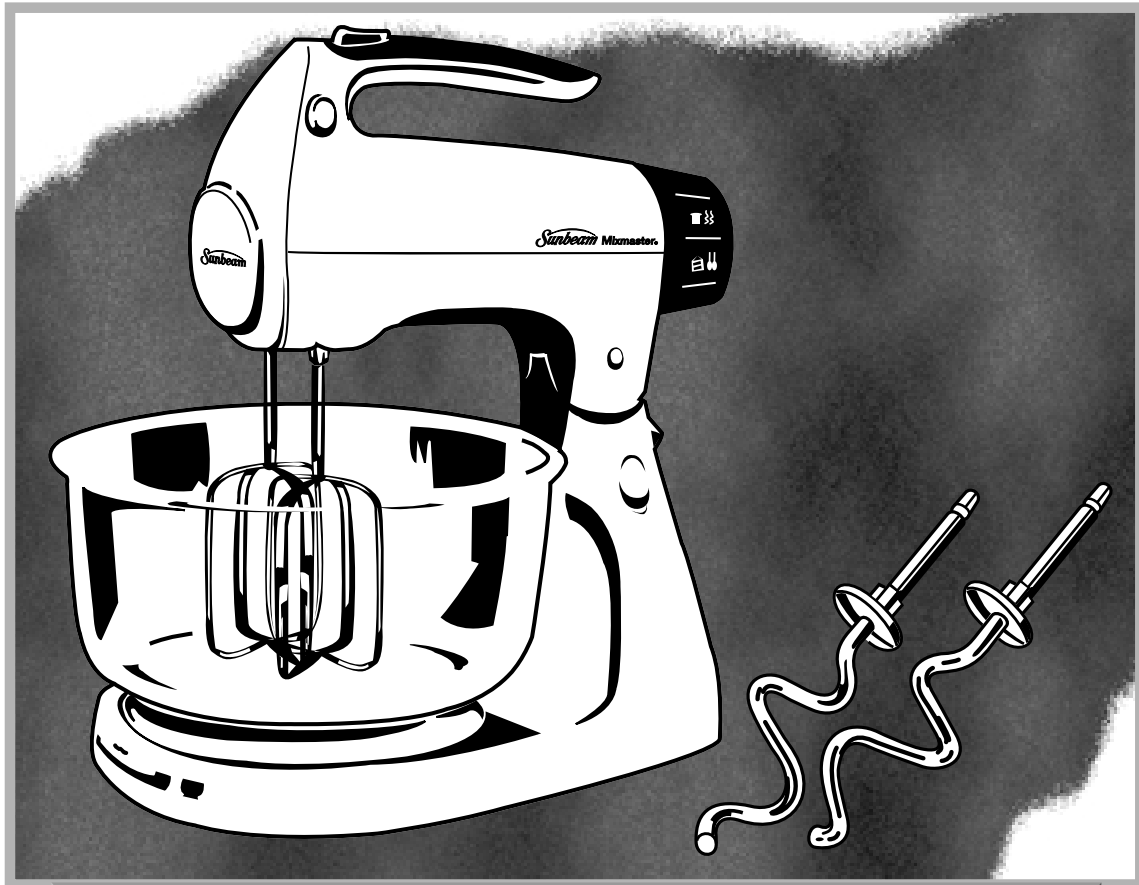
[Shop genuine replacement parts for SUNBEAM 2366](#)



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

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

# Sunbeam®



MODELS / MODÈLES / MODELOS  
**2366 2367 2368 2369 2386 2388**

Instruction Manual  
**MIXMASTER® STAND MIXER**  
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manuel d'Instructions  
**BATTEUR DE PIÉDESTAL MIXMASTER®**  
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

Manual de Instrucciones  
**MIXMASTER® BATIDORA DE PEDESTAL**  
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Manual de Instruções  
**MIXMASTER® BATEDEIRA DE PEDESTAL**  
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE MIXER.**
2. 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.
3. Close supervision is necessary when Mixer is used by or near children or incapacitated persons.
4. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. 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.
6. 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.
7. The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
10. Remove beaters from Mixer before washing.



11. Do not place Mixer or bowls on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not use Mixer for other than intended use.
13. Do not leave Mixer unattended while it is operating.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## **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.

### **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.**

# FEATURES

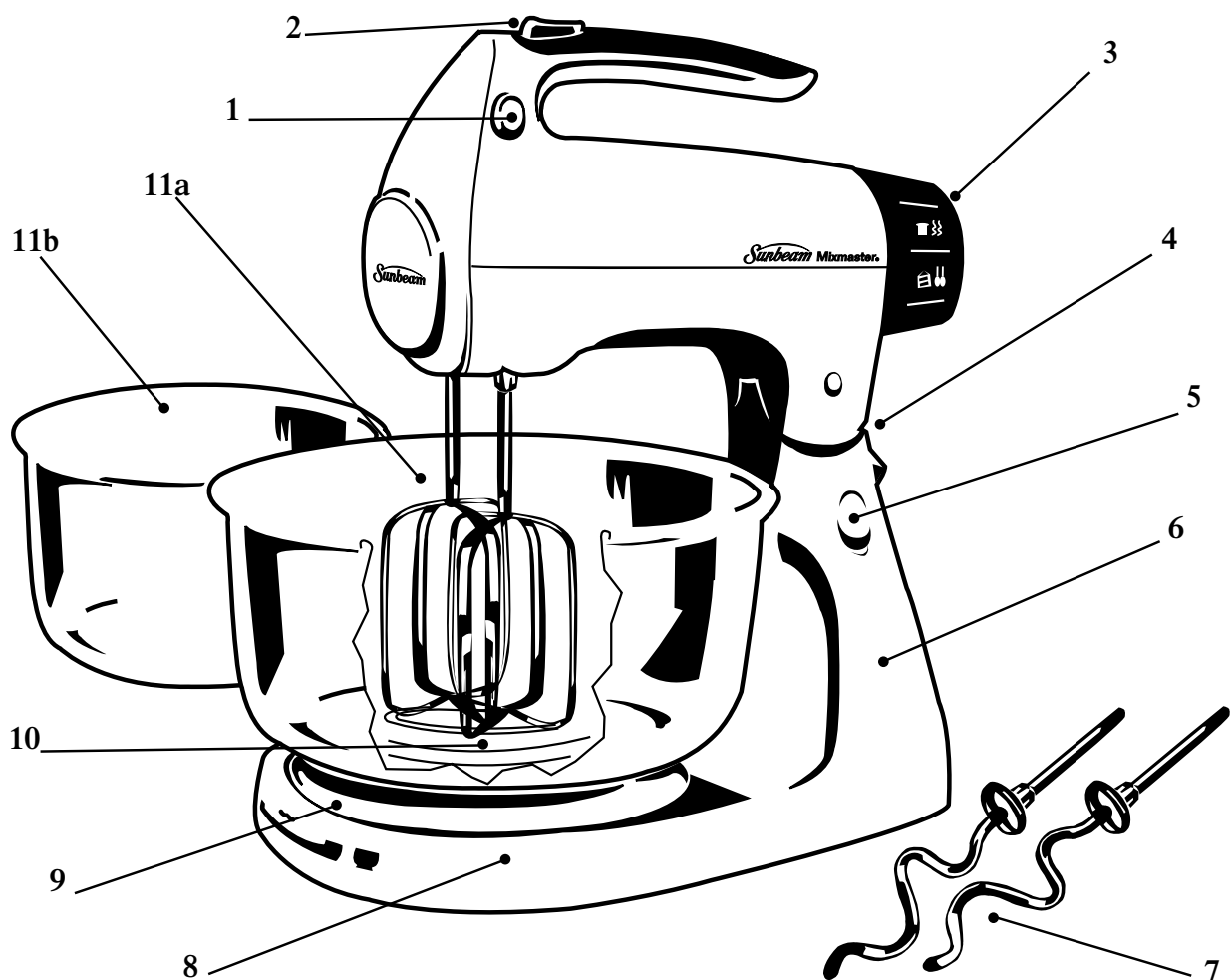
Thank you for choosing the SUNBEAM® MIXMASTER® MIXER. For generations we have been helping cooks prepare moist cakes, light and fluffy meringue and chewy cookies. You can even make bread dough with your SUNBEAM® MIXMASTER® MIXER.

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.

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



1. Beater Ejector

2. BURST OF POWER® Feature

3. Speed Control Dial

4. Mixer-Release Trigger

5. Headlock

6. Stand

7. Dough Hooks  
(Not Included in 2366)

8. Turntable Locator  
Switch

9. Turntable

10. Bowl-Fit Beaters

11a. Large Mixing Bowl

11b. Small Mixing Bowl  
(Not Included in 2386/2388)

## ASSEMBLING THE STAND MIXER

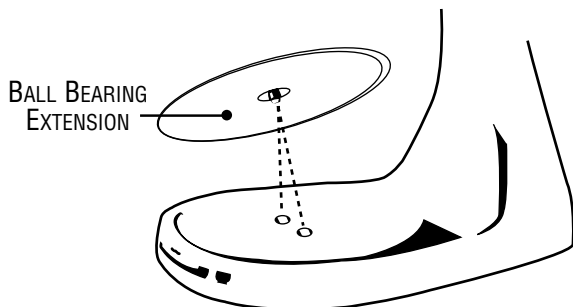
Before assembling the mixer, be sure the speed control dial is in the OFF position and the electric cord is unplugged.

## 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

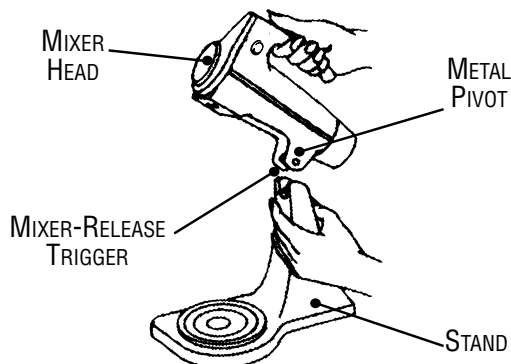
The turntable must be adjusted depending upon which bowl size is being used (see "Adding the Mixing Bowl"). To adjust, press down on the turntable locator switch and slide switch to the proper icon.



## ATTACHING AND REMOVING MIXER HEAD

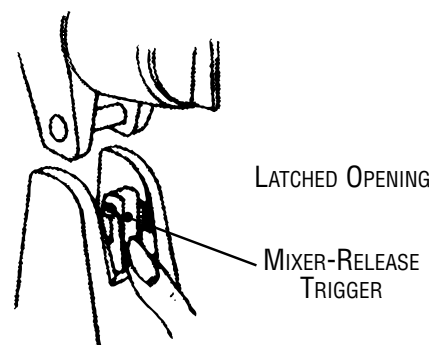
To attach the mixing head, press in on the mixer-release trigger, located at the rear of the stand.

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.

## 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.

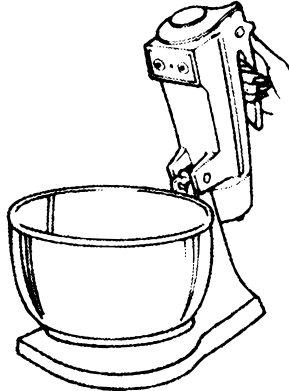
Mixing bowls should **NEVER** be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range or on any other heated surface.

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

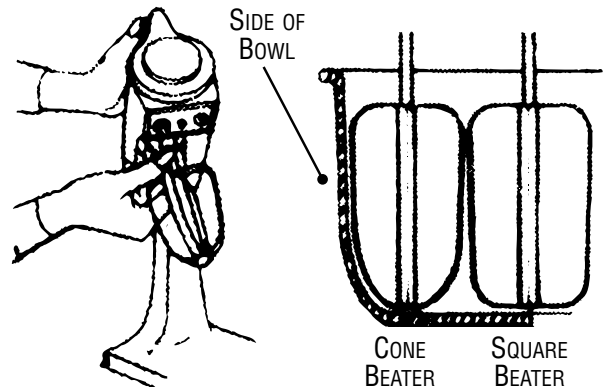
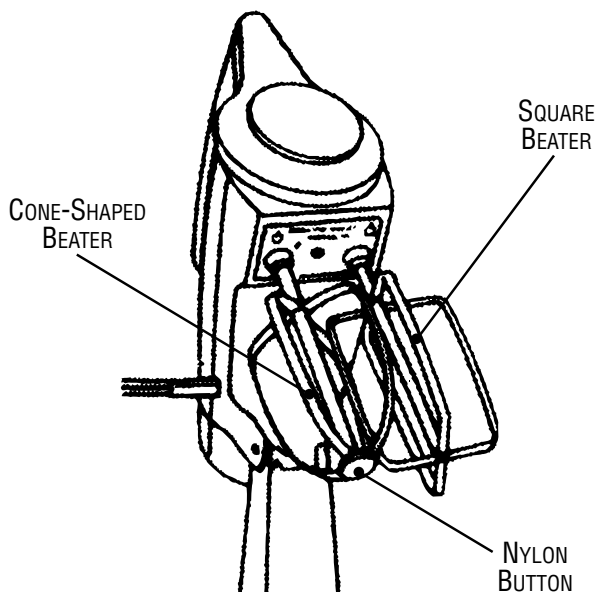
Be sure the speed control dial is in the OFF position and unplug electric cord from the electrical outlet.

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.

## ATTACHING THE DOUGH HOOKS

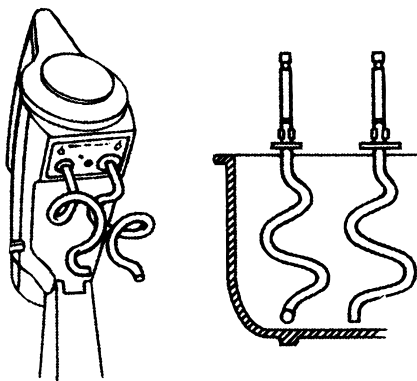
*(Some Models Only)*

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.

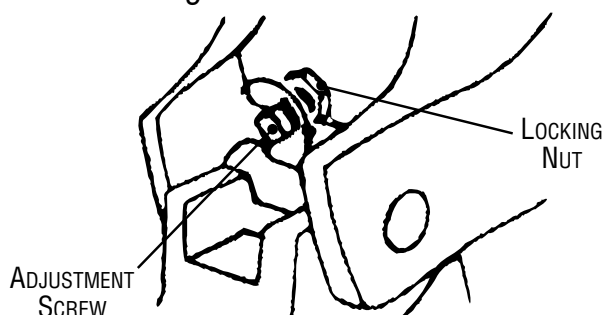
The dough hook with the small washer and foot goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other dough hook with the large washer goes into the socket nearest the center of the bowl. See the dough hook symbols located on the bottom of the mixer head.



## BEATER-BOWL DRIVE ADJUSTMENT

Automatic bowl rotation is factory set. Occasionally, a simple adjustment may be necessary when the bowl fails to rotate.

To make this adjustment, tilt the mixer head back. Hold the mixer head in an upright position and locate the adjustment screw on the underside of the mixer head. Loosen the locking nut and turn the adjustment screw on the underside of the mixer head. Loosen the locking nut and turn the adjustment screw clockwise, to lower the mixer head; or counter clockwise, to raise the mixer head. Retighten the locking nut. The beater with the nylon button should lightly touch the bottom of the mixing bowl.



# OPERATING INSTRUCTIONS

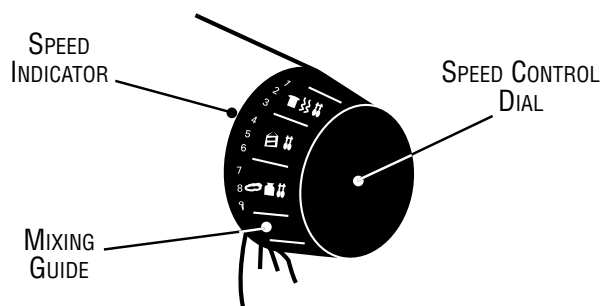
## ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

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

The speed control guide on your mixer has been designed to help you take the guess work out of preparing foods.

Use the chart below to determine the best setting to use when preparing your favorite recipes.

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.

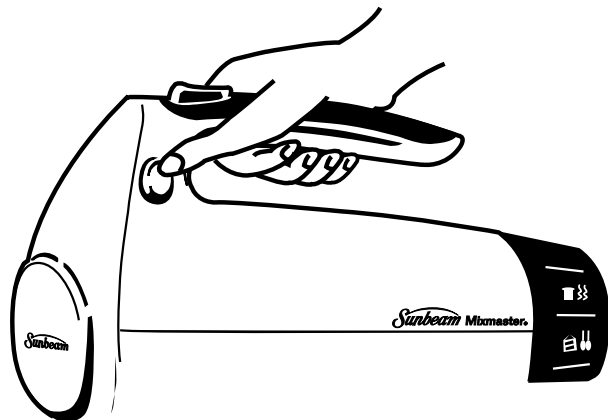


# CARING FOR YOUR MIXER

## 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

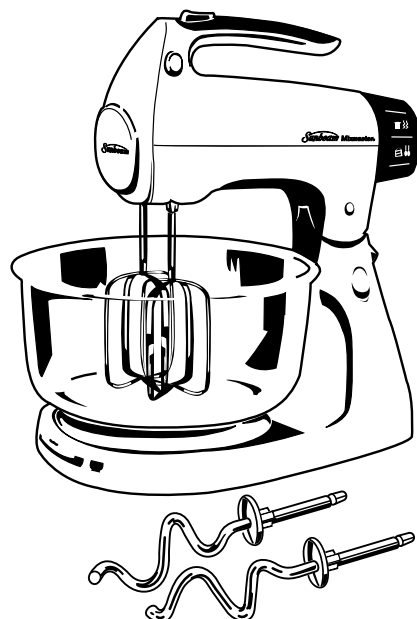
To clean the mixer, wipe the mixer head, stand and turntable with a damp cloth, then dry. **DO NOT IMMERSE THE MIXER HEAD OR STAND IN WATER.**

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.

# BREADS

## MIXING AND BAKING SUGGESTIONS

---

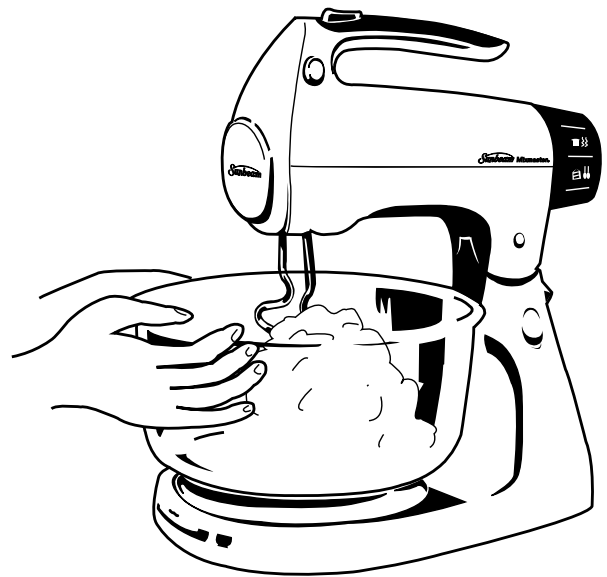
- Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe. When combining dry and wet ingredients, you may wish to moisten ingredients on Speed 1 or 2, then turn to the desired mixing speed.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. Use the handy mixing guide 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.

## 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.

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

# BREAD MAKING INSTRUCTIONS FOR UNITS WITH 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.

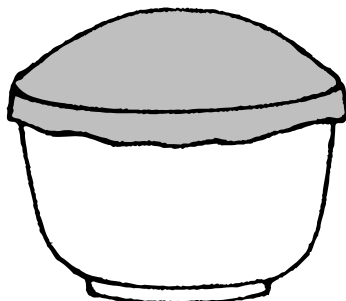
Remove dough hooks and place in sink for easy clean-up.

TO ORDER ADDITIONAL OR REPLACEMENT ACCESSORIES, CALL 1-800-831-9678.

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

## 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.

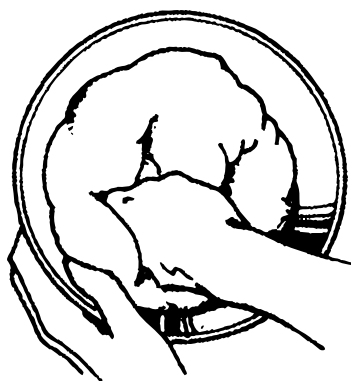


The final rising should be after the dough has been shaped and placed on the greased baking sheet or pan recommended in the recipe. Again, cover the rising dough and place in a warm, draft-free area.

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.

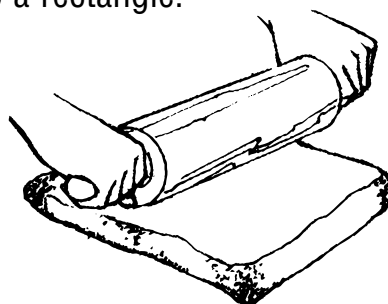
## HOW TO PUNCH DOWN YEAST DOUGH

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.



## HOW TO SHAPE DOUGH FOR A LOAF PAN

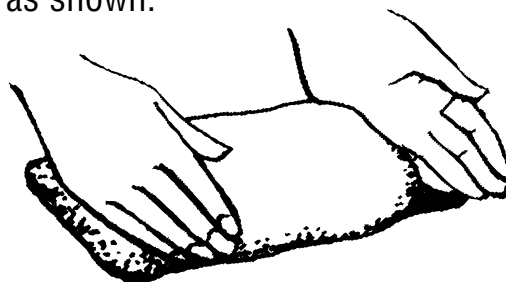
1. Using a rolling pin, roll dough into a rectangle.



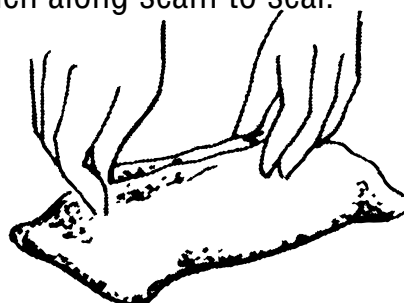
2. Roll dough into a loaf, starting from narrow end.



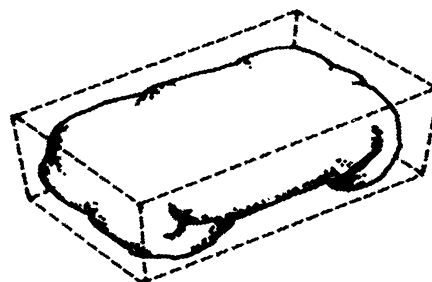
3. Flatten ends with sides of hands, as shown.



4. Pinch along seam to seal.



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



---

# 1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "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 the 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 Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

## **What Are the Limits on Sunbeam's Liability?**

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states 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 or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

## **How to Obtain Warranty Service**

In the U.S.A. –

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.458.8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada –

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.458.8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431.

In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, toujours prendre les précautions nécessaires, et en particulier:

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BATTEUR.**
2. Pour éviter le risque d'électrocution, ne pas immerger le Batteur dans l'eau ou d'autres liquides. Peut causer des blessures et/ou de dégâts à l'appareil.
3. Faites particulièrement attention lorsque le Batteur à Main est utilisé par, ou en présence d'enfants ou d'invalides.
4. Débrancher après l'usage, à l'installation et à la dépose des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter tout contact avec les parties mobiles. Garder les mains, cheveux ou vêtements, ainsi que toute spatule ou autre ustensile de cuisine à l'écart des fouets durant le fonctionnement afin de réduire les risques de blessure corporelle ou de dommage du Batteur.
6. Ne pas faire fonctionner un Batteur dont le fil ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil ait mal fonctionné, qu'il ait été échappé ou endommagé d'une façon quelconque. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé Sunbeam Appliance le plus près aux fins d'inspection, de réparation, de réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non conseillés ou vendus par Sunbeam présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à des fins commerciales.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du rebord de la table ou du plan de travail ni entrer au contact de surfaces chaudes, notamment de la cuisinière.



10. Détacher les fouets du Batteur avant de les laver.
11. Ne pas placer le Batteur sur ou à proximité d'un brûleur chaud ou d'un four allumé.
12. Ne pas utiliser le Batteur à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
13. Ne jamais laisser le Batteur en marche sans surveillance.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## **CET APPAREIL EST POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT**

Lors de la première utilisation du BATTEUR MIXMASTER<sup>®</sup>, il est possible qu'il se dégage une odeur, voire une légère fumée, du bloc-moteur. Cet effet parfaitement normal est produit par la réaction à la chaleur de l'isolant qui protège le moteur. Il disparaît au bout de quelques utilisations.

## **POUR PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT**

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée (*une broche est plus large que l'autre*). Cette fiche ne va que dans un sens seulement sur une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourner et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond



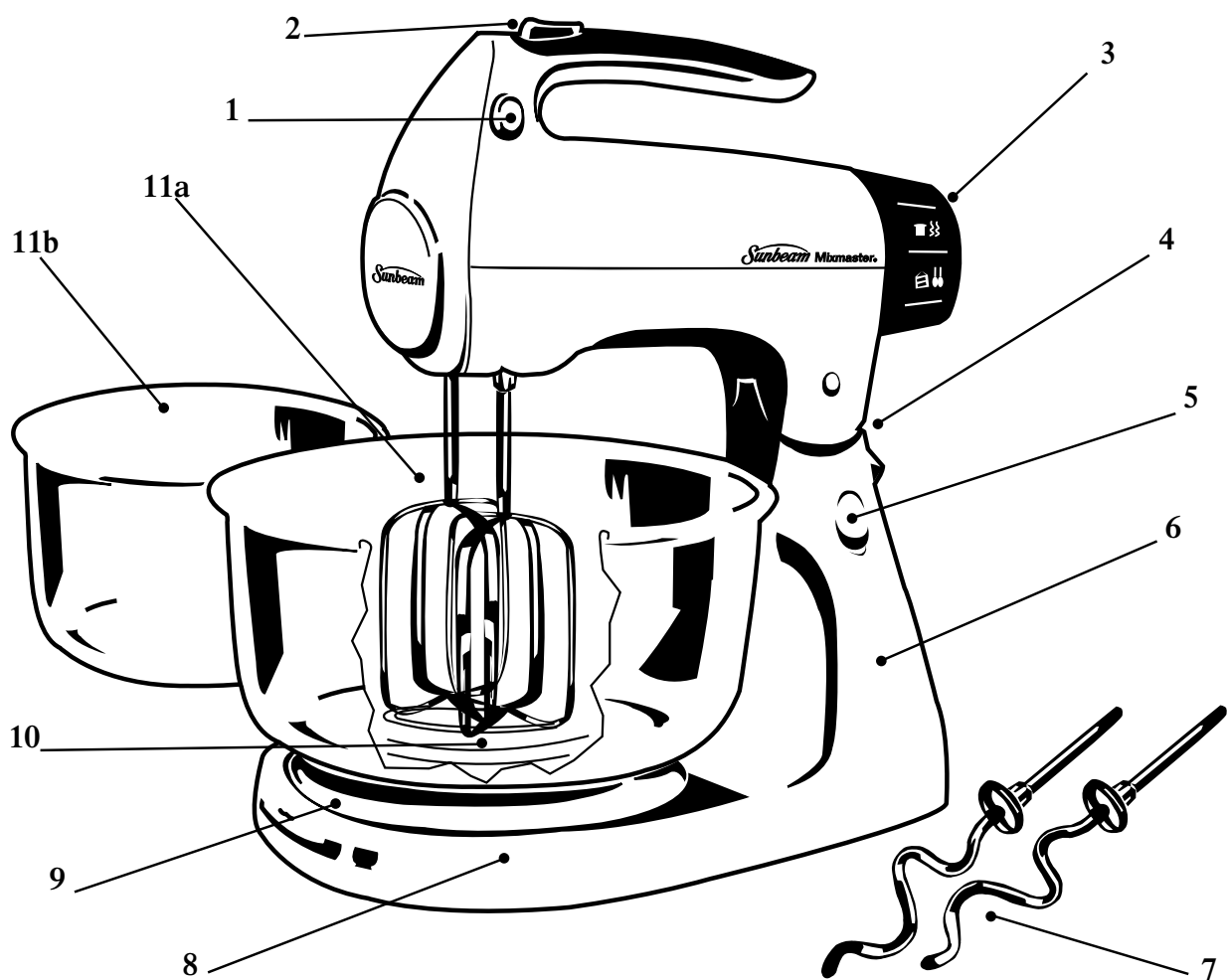
# CARACTÉRISTIQUES

Nous vous remercions d'avoir choisi le BATTEUR MIXMASTER® DE SUNBEAM®. Depuis plusieurs générations, nous aidons les cuisiniers à préparer des gâteaux moelleux, des meringues légères et gonflées et de délicieux petits fours. Le Batteur permet même de faire du pain.

Le Batteur comporte un choix de 12 vitesses de marche. Les fouets et les bols sont conçus pour mélanger les ingrédients totalement et de manière homogène. La Commande de Vitesse permet de déterminer d'un simple coup d'œil la vitesse utilisée. En outre, rien n'est plus facile que l'éjection des fouets – il suffit d'appuyer sur le bouton éjecteur situé à côté de la poignée.

Lors de la préparation de pain, le Batteur assure un contrôle électronique de la vitesse des crochets pétrisseurs afin de fournir la puissance optimale pour le travail de la pâte.

Nous sommes convaincus que vous trouverez beaucoup de plaisir à découvrir toutes les possibilités offertes par votre nouveau Batteur!



1. Bouton d'Éjection

2. Bouton BURST OF POWER®

3. Commande de Vitesse

4. Bouton de Positionnement  
du Plateau

5. Déblocage de la Tête

6. Socle

7. Crochets Pétrisseurs  
(N'Inclut pas in 2366)

8. Levier de Dégagement  
du Batteur

9. Plaque Tournante

10. Fouets Adaptés au Bol

11a. Grand Bol Mélangeur

11b. Petit Bol Mélangeur  
(N'Inclut pas in 2386/2388)

## ASSEMBLAGE DU BATTEUR SUR SOCLE

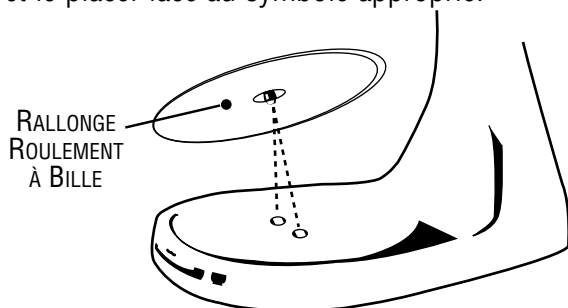
Avant d'assembler le batteur, vérifier que la Commande de Vitesse est en position OFF (ARRÊT) et que le cordon électrique est débranché.

## MONTAGE DU PLATEAU TOURNANT

Placer le plateau tournant sur la base du socle en l'encliquetant sur l'orifice au milieu de l'encoche de positionnement.

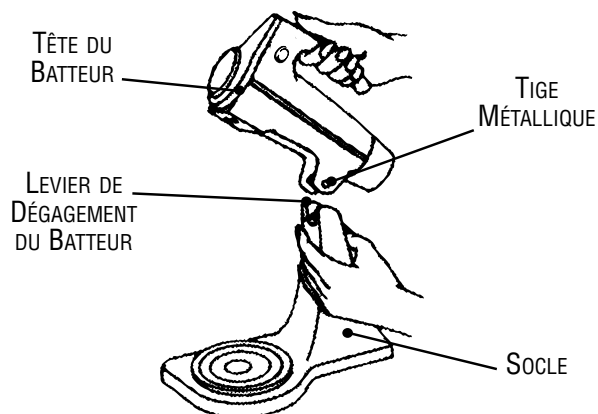
## POSITIONNEMENT DU PLATEAU TOURNANT

La position du plateau tournant doit être réglée en fonction de la taille du bol utilisé (voir «Mise en Place du Bol»). Pour cela, appuyer sur le bouton de positionnement et le placer face au symbole approprié.

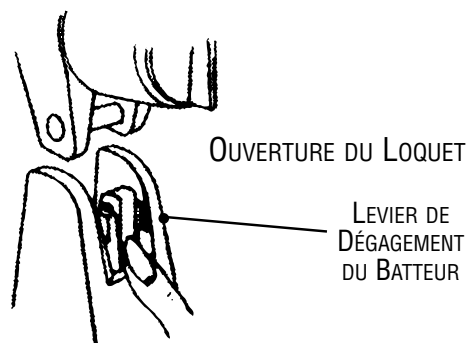


## MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA TÊTE DE BATTEUR

Pour fixer la tête de batteur, appuyer sur le levier de déverrouillage du batteur à l'arrière du socle. Placer la tête de batteur sur le socle de manière à ce que la tige d'articulation métallique à la base de la tête s'engage dans le loquet au sommet du socle.



Lorsque le bouton de déverrouillage est relâché, la partie supérieure du loquet enveloppe la tige métallique. Lorsque la tête est abaissée, elle se bloque en position basse. Pour relever la tête de batteur, pousser le bouton de déblocage de la tête vers le bas en tirant la poignée de la tête vers le haut. Une fois débloquée, la tête s'enlève en enfonçant le levier de déverrouillage du batteur.



Vérifier que de la tête de batteur est solidement en place avant utilisation.

**REMARQUE:** *Ce batteur N'EST PAS conçu pour être utilisé autrement que sur son socle.*

## MISE EN PLACE DU BOL

Placer le bol choisi sur le plateau tournant en veillant à ce que la rainure sur le dessous du bol s'engage sur la rainure correcte du plateau tournant.

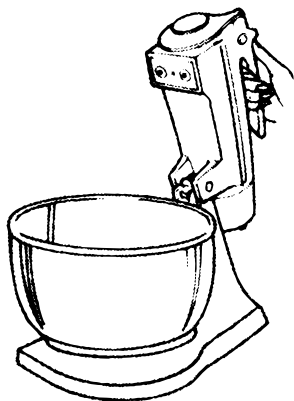
*Ne JAMAIS utiliser les bols du batteur dans un four classique, dans un four à micro-onde, sur une cuisinière ni sur aucune autre surface chauffante.*

**REMARQUE:** *Ne pas utiliser le batteur si les bols sont rayés ou ébréchés. Ne pas utiliser les bols du batteur pour mélanger des liquides chauds.*

## MONTAGE DES FOUETS

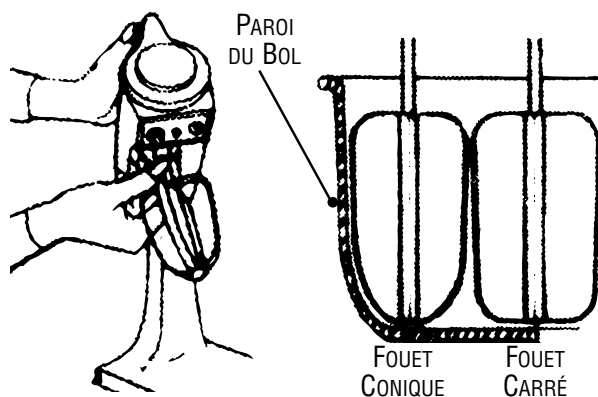
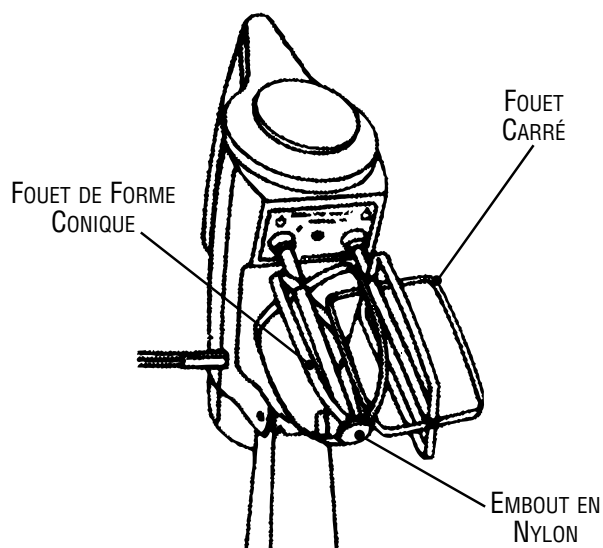
Vérifier que la Commande de Vitesse est en position OFF (ARRÊT) et que le batteur est débranché.

Relever la tête du batteur vers l'arrière et la tenir en position verticale à l'écart du bol.



**REMARQUE:** Il est important de placer les fouets dans leur emboîtement respectif. Sinon, le battage ne se fera pas correctement. Plutôt que de risquer de gâcher une recette ou d'endommager le batteur, il est conseillé de lire avec attention les instructions suivantes.

L'un des fouets est de forme conique et comporte un embout en nylon à sa base. Il se monte dans l'emboîtement du batteur le plus proche de la paroi du bol. L'autre fouet est de forme carrée et se monte dans l'emboîtement le plus proche du centre du bol. Se reporter aux symboles des fouets figurant sur le dessous de la tête du batteur.



Introduire les fouets l'un après l'autre, en tournant et en poussant jusqu'à ce qu'ils s'encliquètent dans la bonne position.

Si un fouet ne semble pas s'encliquer correctement, le sortir et le faire tourner d'un quart de tour. Introduire une nouvelle fois le fouet dans l'emboîtement et l'encliquer dans la bonne position.

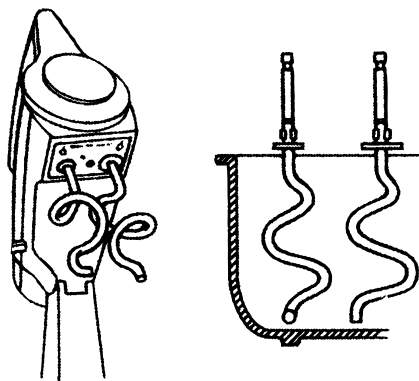
## MONTAGE DES CROCHETS PÉTRISSEURS

Tourner le Commande de Vitesse jusqu'à la position OFF (ARRÊT) et débrancher le cordon de la prise.

Relever la tête du batteur vers l'arrière et la tenir en position verticale à l'écart du bol.

**REMARQUE:** Les crochets pétrisseurs doivent être placés dans leurs emboîtements respectifs. Le batteur fonctionne même si les crochets sont dans la mauvaise position. Toutefois, le pétrissage ne se fera pas correctement et cela présente le risque de gâcher une recette ou d'endommager le batteur, il est conseillé de lire avec attention les instructions suivantes.

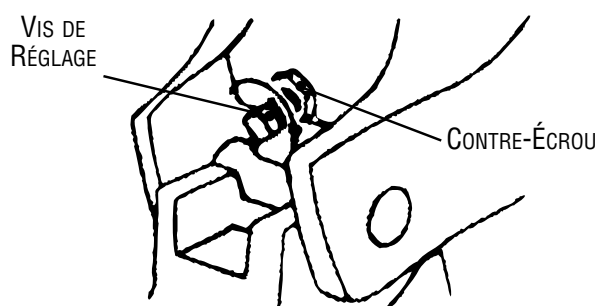
Le crochet pétrisseur muni de la petite rondelle et du pied se monte dans l'emboîtement du batteur le plus proche de la paroi du bol. L'autre crochet, avec la grande rondelle, se monte dans l'emboîtement le plus proche du centre du bol. Se reporter aux symboles des crochets pétrisseurs figurant sur le dessous de la tête du batteur.



## RÉGLAGE DE LA POSITION FOUET-BOL

La rotation automatique des bols est réglée à l'usine. Il peut s'avérer nécessaire de temps à autre de la régler légèrement si le bol ne tourne pas librement pendant l'emploi.

Pour effectuer ce réglage, relever la tête du batteur vers l'arrière. La maintenir en position verticale et repérer l'emplacement de la vis de réglage sur le dessous de la tête de batteur. Desserrer le contre-écrou et faire tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour abaisser la tête du batteur, ou dans le sens inverse pour l'élever. Resserrer le contre-écrou. Le fouet comportant l'embout en nylon devrait légèrement toucher le fond du bol.



## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

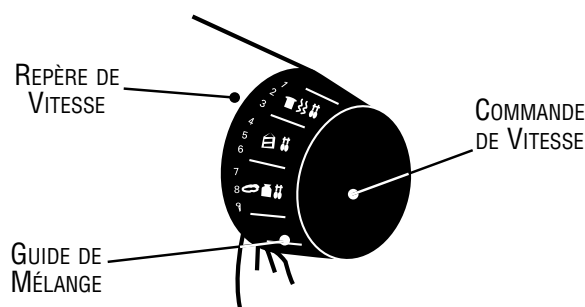
### LA COMMANDE DE VITESSE

La Commande de Vitesse sert à mettre en marche (ON) et à arrêter (OFF) le batteur ainsi qu'à choisir l'une des 12 vitesses de marche possibles.

Faire tourner la Commande de Vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour accroître la vitesse de battage et dans le sens inverse pour la diminuer.

En faisant tourner la Commande de Vitesse, les numéros de vitesse défilent devant un repère placé sur le dessus de la tête du batteur. Le numéro de vitesse aligné sur le repère indique la vitesse à laquelle fonctionne le batteur.

Faire tourner la Commande de Vitesse jusqu'à ce que le repère soit en face du numéro de vitesse désiré.



## BOUTON BURST OF POWER®

Enfoncer le bouton au sommet de la poignée pour obtenir instantanément une poussée de puissance supplémentaire en augmentant automatiquement la vitesse des fouets de 150 tr/min.

## BLOCAGE DE LA TÊTE

Le dispositif de blocage immobilise la tête du batteur en position basse pour faciliter la marche et en position haute pour simplifier le nettoyage. Pour déverrouiller la tête, abaisser le bouton de déblocage sur le côté du socle. Pour verrouiller la tête du batteur, l'abaisser jusqu'à ce que le dispositif de blocage s'enclenche automatiquement.

# GUIDE DE MÉLANGE

Le guide de mélange sur le batteur permet d'éliminer toute incertitude lors de la préparation d'aliments.

Ces indications servent de guide lors de la préparation des recettes.

VITESSE	GUIDE DE MÉLANGE	EXEMPLE
1	Pétrir	À utiliser pour le mélange d'ingrédients secs, pour incorporer une portion de recette dans l'autre, tels des œufs en neige dans une pâte, ou lorsque la recette requiert un battage à vitesse LENTE. À utiliser pour le pétrissage du pain.
2	Remuer	À utiliser pour l'ajout d'ingrédients liquides ou lorsqu'un travail délicat est requis pour mouiller des ingrédients secs.
3	Mélanger	À utiliser lorsque des pains éclairs nécessitent un bref travail, suffisamment pour mélanger les ingrédients, mais sans produire une pâte lisse.
4	Mêler	À utiliser pour le mélange en alternance d'ingrédients secs et liquides.
5	Combiner	À utiliser lorsque la recette requiert la combinaison d'ingrédients.
6	Mélanges à Gâteaux	À utiliser pour la préparation de mélanges à gâteaux préemballés ou lorsque la recette requiert un battage à vitesse MOYENNE.
7	Réduire en Crème	Utiliser pour battre le beurre et le sucre en crème.
8	Battre	À utiliser pour fouetter des pommes de terre ou pour obtenir une pâte lisse.
9	Crème Fouettée	À utiliser pour la préparation de crème fouettée ou pour obtenir une texture légère et gonflée.
10	Desserts Fouettés	À utiliser pour gonfler des desserts fouettés.
11	Glaçages	À utiliser pour la préparation de confiseries et glaçages légers et gonflés.
12	Blanc d'Oeufs	À utiliser pour aérer des œufs et des blancs d'œuf. À utiliser lorsque la recette requiert un battage à vitesse RAPIDE.

**REMARQUE:** En raison des variations de quantité et de température des ingrédients, les vitesses du Guide de Mélange sont fournies à titre indicatif uniquement. Le cas échéant, ajuster la vitesse autant que nécessaire pour obtenir les résultats recherchés.

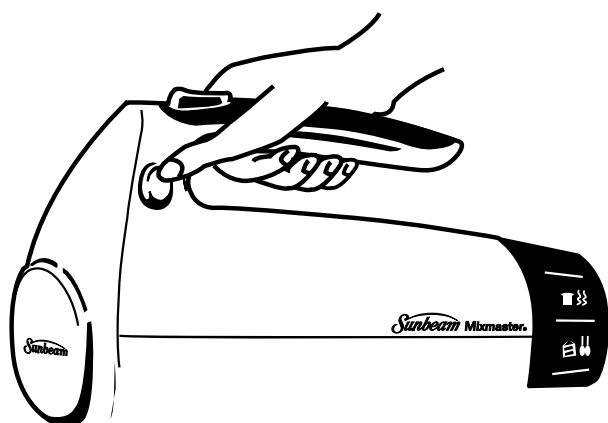


# SOINS DU BATTEUR

## DÉMONTAGE DES FOUETS OU DES CROCHETS PÉTRISSEURS

Une fois le mélange terminé, tourner le Commande de Vitesse jusqu'à la position OFF (ARRÊT) et débrancher le cordon de la prise. Pour démonter les fouets ou les crochets pétrisseurs, appuyer sur le bouton éjecteur situé près de la poignée.

Racler l'excès de pâte des fouets à l'aide d'une spatule en plastique ou en caoutchouc. Ne pas frapper le rebord du bol avec les fouets.



## NETTOYAGE DU BATTEUR

Après avoir enlevé les fouets ou les crochets, essuyer la tête du batteur, le socle et la plaque tournante avec un chiffon humide et sécher.

**NE PAS IMMERGER LA TÊTE DU BATTEUR OU LE SOCLE DANS L'EAU.**

Éviter d'utiliser des détergents abrasifs susceptibles de ternir la finition du batteur.

Laver les fouets et les bols à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.

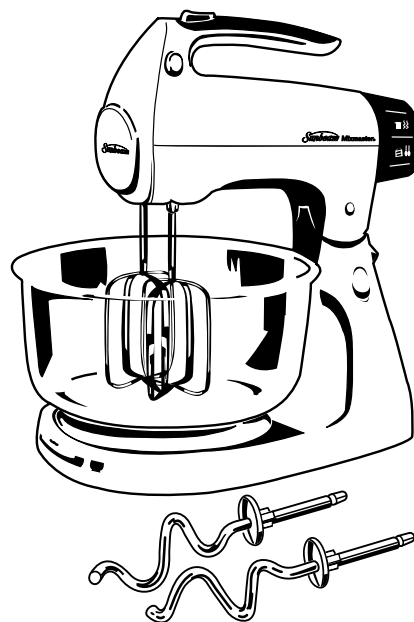
Bien rincer puis essuyer.

Les fouets et les bols peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.

## RANGEMENT DU BATTEUR

Ranger le batteur à main sur son talon d'appui dans une endroit propre et sec, du type placard ou étagère, par exemple.

Placer le petit bol à l'intérieur du grand avec les fouets montés dans les emboîtements corrects. Placer les crochets pétrisseurs dans le petit bol. Entreposer les bols sur le plateau tournant. Les fouets permettent de tenir les bols en place. Attacher le cordon à l'aide d'un line souple.



## ENTRETIEN

Le moteur du batteur a été soigneusement lubrifié à l'usine et ne nécessite pas de graissage ultérieur.

À part le nettoyage conseillé et le remplacement de l'ampoule de travail, le batteur ne nécessite aucun entretien supplémentaire par l'utilisateur.

Retourner le batteur au Centre de Service Autorisé Sunbeam pour réparation, et pour se procurer des pièces de rechange.

## CONSEILS DE PRÉPARATION ET DE CUISSON

- Verser les ingrédients dans le bol comme indiqué dans la recette. Lors du mélange d'ingrédients secs et humides, il peut être utile de mouiller les ingrédients en vitesse 1 ou 2 puis de passer à la vitesse désirée.
- Utiliser la vitesse de battage indiquée dans la recette. Pour une recette ne figurant pas dans ce livre, se servir du guide de mélange figurant sur la commande du batteur pour déterminer la vitesse appropriée.
- Veiller à respecter les durées figurant éventuellement dans la recette. **PRENDRE GARDE À NE PAS BATTRE PLUS QUE NÉCESSAIRE.** Un battage excessif peut rendre un mélange extrêmement ferme.
- Si un objet, une spatule par exemple, tombe dans le bol pendant la marche, **ARRÊTER** immédiatement le batteur. Puis enlever l'objet en question.
- Démonter les fouets et les placer dans l'évier le nettoyage.
- Lors de la préparation d'une recette, **NE PAS** utiliser plus de 3-1/2 tasses de farine.

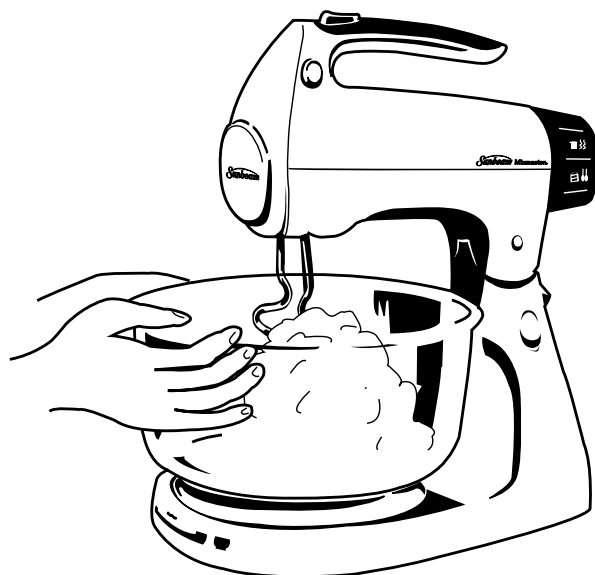
## PAINS

### INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES DE PÉTRISSAGE DU PAIN

---

Le batteur nécessite plus d'attention pour le pétrissage du pain qu'avec des mélanges ordinaires du type pâte à gâteau ou à petits fours. L'élasticité de la pâte à pain et la forme des crochets pétrisseurs produisent parfois des réactions imprévisibles de la part du batteur.

Le bol a tendance à se balancer d'avant en arrière. Il est conseillé de guider le bol d'une main pour éviter ce mouvement de balancier. **VEILLER À NE PAS APPROCHER LES MAINS TROP PRÈS DES CROCHETS PÉTRISSEURS!**



Sur une surface de travail glissante, le pétrissage peut provoquer un déplacement du socle du batteur. Vérifier que la surface de travail et les pieds en caoutchouc sous le batteur sont propres et secs.

**ATTENTION:** Pour écarter tout risque de chute, ne pas utiliser le batteur trop près du rebord de la table ou du plan de travail.

**LORS DE L'UTILISATION DES  
CROCHETS PÉTRISSEURS,  
NE PAS LAISSER LE BATTEUR  
SANS SURVEILLANCE.**

# PRÉPARATION DU PAIN AVEC LES CROCHETS PÉTRISSEURS

Verser les ingrédients dans le bol comme indiqué dans la recette.

Mélanger une petite portion des ingrédients secs avec les ingrédients humides. Battre à la Vitesse 6. Continuer à ajouter les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange devienne collant et passer à la Vitesse 1. Ajouter graduellement le reste des ingrédients secs.

En cas de forte humidité de l'air ambiant, il peut être nécessaire d'ajouter de la farine à la recette. Une forte humidité peut également entraîner un allongement de la durée de cuisson nécessaire.

Guider le bol à la main. Veiller à garder les mains à l'écart des crochets pétrisseurs.

Ne pas racler le bol pendant que le batteur fonctionne. Arrêter le batteur et racler l'intérieur du bol selon les besoins. Utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc uniquement.

NE PAS tenter de pousser la pâte à l'intérieur des crochets pétrisseurs à la main ou à l'aide d'une spatule ou de tout autre ustensile lorsque le batteur est branché sur une prise ou en marche.



Respecter les durées indiquées dans la recette. **VEILLER À NE PAS TROP TRAVAILLER LA PRÉPARATION!** Un battage excessif tend à raffermir certains mélanges. Nous conseillons une durée de battage totale de 6 à 8 minutes.

Si un objet, par exemple une spatule, tombe dans le bol pendant le mélange, **ARRÊTER** immédiatement le batteur, puis enlever l'objet.

Démonter les crochets pétrisseurs et les placer dans l'évier pour le nettoyage.

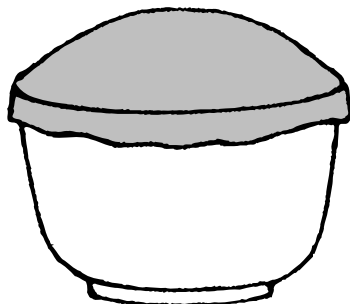
POUR ORDRE L'ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES  
OU POUR LES PIÈCES DE RECHANGE,  
APPELEZ 1-800-831-9678.

DESCRIPTION	N° DE MODÈLE
Crochets Pétrisseurs	4964
Fouet	4950
Grand Bol en Verre	4938
Petit Bol en Verre	4939
Grand Bol en Inox	4951
Petit Bol en Inox	4952



## CONSEILS POUR LE LEVAGE DE LA PÂTE

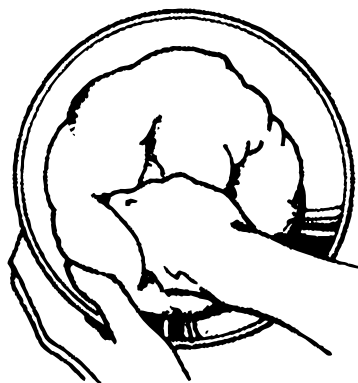
Un grand bol à mélanger en verre bien graissé est un excellent récipient pour la fermentation ou l'apprêt d'une pâte levée. La température idéale est 30°C dans une atmosphère sans courant d'air. Couvrir d'un linge léger.



La dernière phase du levage doit avoir lieu après avoir façonné et placé la pâte sur une plaque de cuisson ou un moule graissé, suivant les indications de la recette. Couvrir à nouveau la pâte et la placer dans une atmosphère chaude et sans courant d'air. En haute altitude, les pains en pâte levée nécessitent une durée de levage plus courte. Laisser la pâte fermenter jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Utiliser légèrement moins de farine car la farine est plus sèche aux altitudes élevées.

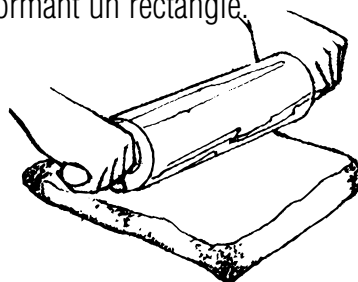
## COMMENT DÉGONFLER LA PÂTE LEVÉE

1. Enfoncer le poing au centre de la pâte levée pour en chasser l'excès de gaz.
2. Ramener les bords extérieurs sur le centre. Retourner la pâte et la laisser fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume si la recette le précise.



## COMMENT FAÇONNER LA PÂTE POUR LE MOULE À PAIN

1. Au rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en formant un rectangle.



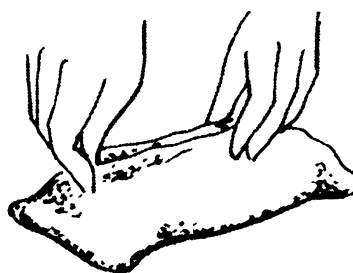
2. Rouler la pâte sur elle-même en commençant par le petit côté.



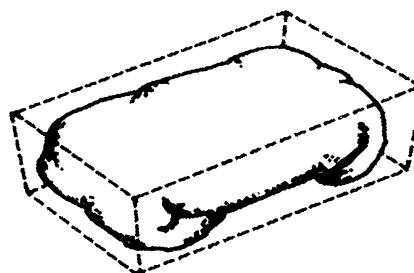
3. Aplatir les extrémités du tranchant de la main comme indiqué sur la figure.



4. Pincer la pâte le long du joint de recouvrement pour le fermer.



5. Replier les extrémités vers le dessous et poser la pâte, le joint en dessous, dans un moule à pain bien graissé.



# GUARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc, ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d'œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail d'origine à partir de la date d'achat au détail initiale et n'est pas transférable. Gardez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir l'application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, modifier ou de quelque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts provenant d'un des suivants : mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu'incendies, inondations, ouragans et tornades.

## Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d'aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu'en soit la sorte, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus du ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l'acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d'autres droits qui varient d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

## Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux U.S.A. –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.458.8407 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.458.8407 et l'adresse d'un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux U.S.A., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Florida 33431.

Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

**VEUILLEZ NE PAS RENVOYER CE PRODUIT  
À L'UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, precauciones de seguridad básicas siempre deben de seguirse. Incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BATIDORA.**
2. Para protegerse contra riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la Batidora en agua o en otros líquidos. Esto puede lesionar personas o dañar el aparato.
3. Supervisión cercana es necesaria cuando la Batidora sea usada por o cerca de niños o de personas incapacitadas.
4. Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso el aparato, antes de colocar o retirar las partes y antes de limpiarla.
5. Evite tocar las partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello así como espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas, y/o daño a la Batidora.
6. No opere la Batidora si el cordón o la clavija están dañados o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o tenga algún daño cualquiera que éste sea. Regrese el aparato a la estación de servicio autorizado de Electrodomésticos Sunbeam más cercana para examinación, reparación o ajuste mecánico o eléctrico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por Sunbeam pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No use en exteriores o con propósitos comerciales.
9. No deje que el cable eléctrico cuelgue por encima del borde del mostrador o de la mesa ni toque superficies calientes.



10. Retire los batidores de la Batidora antes de lavarlos.
11. No ponga la Batidora o los tazones en o cerca de quemadores eléctricos o de gas, o dentro de un horno caliente.
12. No use la Batidora más que para lo que está diseñada.
13. No deje de supervisar la Batidora mientras está en operación.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### **ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

Cuando use su BATIDORA MIXMASTER<sup>®</sup> por primera vez, puede detectar un olor y posiblemente una ligera salida de humo del motor de la Batidora. Esto es causado por el calor que cura el aislamiento eléctrico que protege el motor y es normal. Después de los primeros usos, esto desaparecerá.

**PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ ÚNICAMENTE**

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una clavija

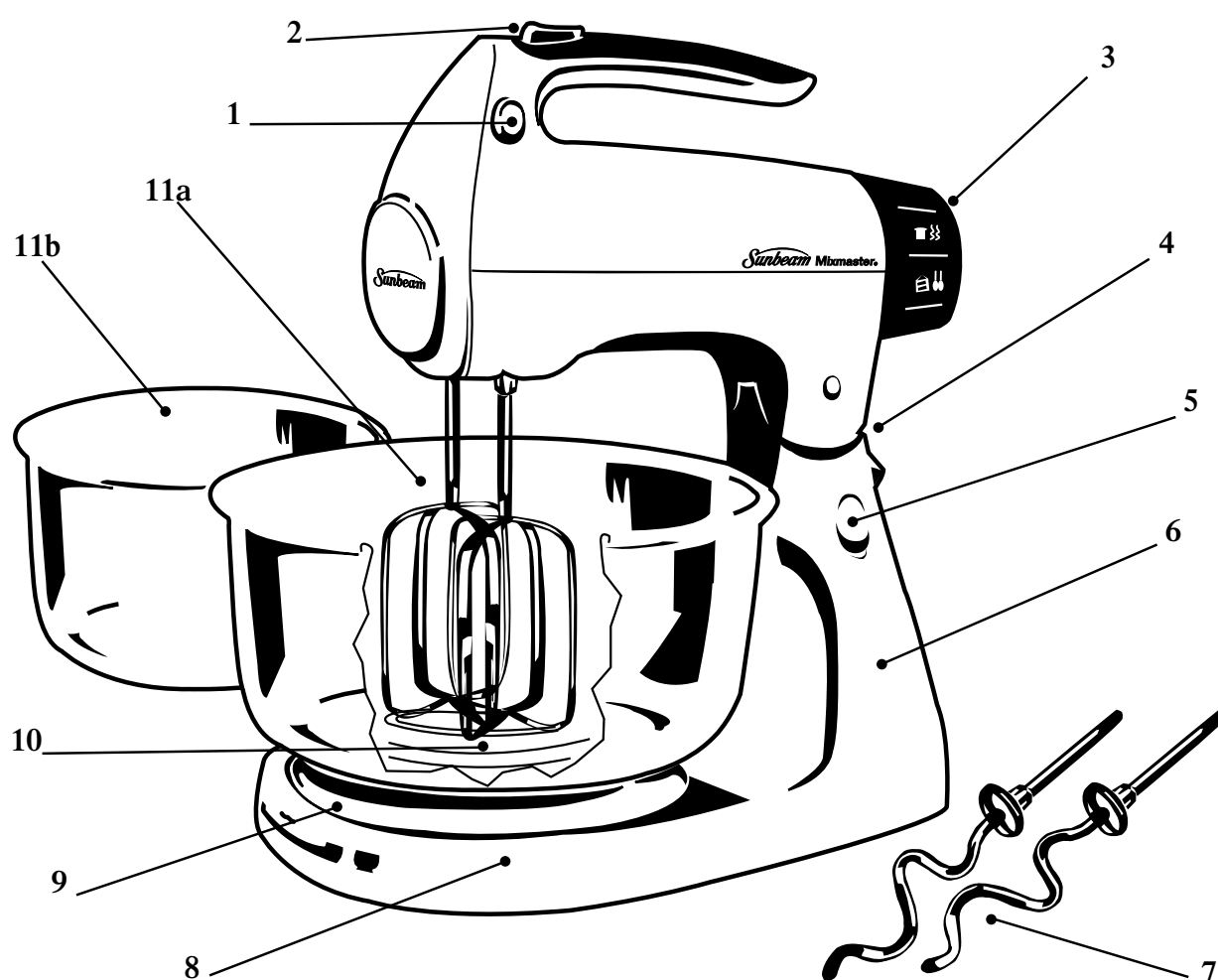
# CARACTERÍSTICAS

Gracias por seleccionar la BATIDORA SUNBEAM® MIXMASTER®. Por generaciones hemos ayudado en la cocina a preparar pasteles, merengues esponjosos y galletas deliciosas. Usted incluso puede hacer pan con su Batidora.

La Batidora le ofrece a usted la opción de 12 diferentes velocidades de mezclado. Los batidores están ajustados al tamaño del tazón y los tazones han sido diseñados para mezclar ingredientes completa y uniformemente. El Disco para Señalar el Mezclado le indica a usted fácilmente qué velocidad de mezclado utilizar. Tampoco hay problema para liberar los batidores, sólo oprima el botón expulsor al lado del mango.

Cuando prepara pan, la Batidora electrónicamente controla la velocidad del gancho para masa para usar sólo el poder adecuado para amasar.

¡A usted le encantará la posibilidad de hacer tantas cosas con su Batidora!



- |                                     |  |  |
|-------------------------------------|--|--|
| 1. Botón Expulsor                   | 5. Seguro de la Cabeza                       | 9. Plataforma Giratoria                                      |
| 2. Botón BURST OF POWER®            | 6. Pedestal                                  | 10. Batidores Ajustados al Tamaño del Tazón                  |
| 3. Disco de Control de Velocidades  | 7. Ganchos para Masa<br>(No Incluye in 2366) | 11b. Tazón Grande para Mezclar                               |
| 4. Palanca para Liberar la Batidora | 8. Interruptor en la Plataforma Giratoria    | 11a. Tazón Pequeño para Mezclar<br>(No Incluye in 2386/2388) |

## ENSAMBLANDO LA BATIDORA DE PEDESTAL

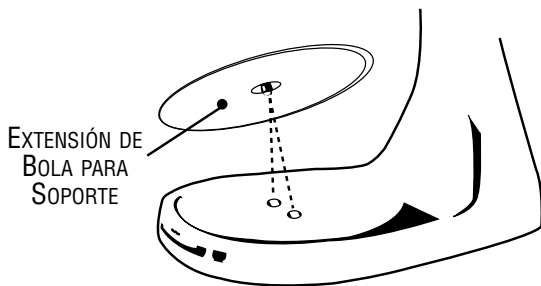
Antes de ensamblar la Batidora, asegurese de que el Disco para Señalar el Mezclado esté en la posición APAGADO/OFF y que el cordón eléctrico esté desconectado.

## ARMADO DE LA PLATAFORMA GIRATORIA

Coloque la plataforma giratoria en la base del pedestal presionando la plataforma dentro del orificio central de la ranura de ajuste hasta que esté colocada en su lugar.

## AJUSTE DE LA PLATAFORMA GIRATORIA

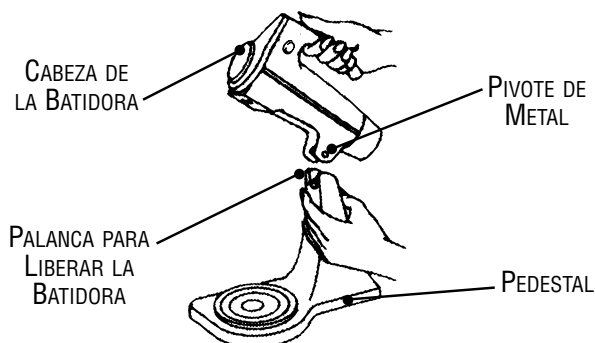
La plataforma giratoria debe ajustarse dependiendo del tamaño del tazón que se usará (*observe "Agregando el Tazón de Mezclado"*). Para ajustar, presione sobre el interruptor en la plataforma giratoria y deslice el interruptor a la figura adecuada.



## COLOCANDO Y REMOVIENDO LA CABEZA DE LA BATIDORA

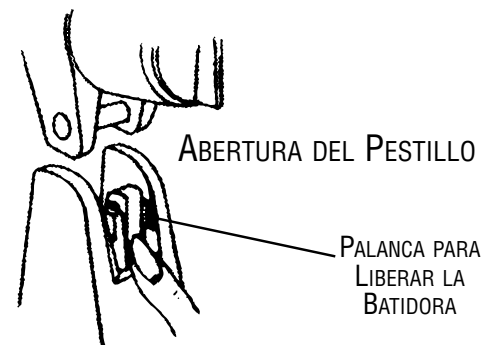
Para colocar la cabeza de la Batidora, presione la palanca para liberar la Batidora, localizada en la parte trasera del pedestal.

Ponga la cabeza de la Batidora en el pedestal de manera que el pivote de metal abajo de la cabeza de la Batidora se coloque en el pestillo que está en la parte superior del pedestal.



A medida que usted deje de presionar la palanca para liberar la Batidora, la parte superior del pestillo debe estar sujeta alrededor del pivote metálico. Una vez que la cabeza de la Batidora esté colocada hacia abajo, se fijará en su lugar.

Para levantar la cabeza de la Batidora, presione el botón del seguro de la cabeza hacia abajo mientras jala hacia arriba el mango de la cabeza de la Batidora. Una vez que el seguro se ha removido, la cabeza puede quitarse al presionar la palanca para liberar la Batidora.



Revise que la cabeza de la Batidora esté colocada de una forma segura antes de usarla.

**NOTA:** Esta Batidora NO está diseñada para usarse sin el pedestal.

## AGREGANDO EL TAZÓN DE MEZCLADO

Coloque el tazón de mezclado deseado en la plataforma giratoria de manera que la ranura abajo del tazón se ajuste en la ranura correcta que está en la plataforma giratoria.

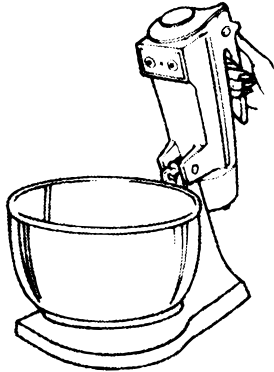
Los tazones de mezclado **NUNCA** deben de usarse dentro de hornos convencionales, microondas, sobre las hornillas, o sobre cualquier superficie caliente.

**NOTA:** Si los tazones de mezclado están rayados, despostillados o agrietados, no use la Batidora. Los tazones de mezclado no deben usarse para mezclar líquidos calientes.

## AÑADIENDO LOS BATIDORES

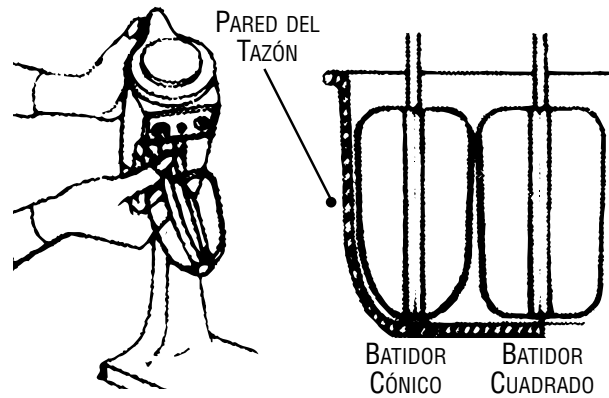
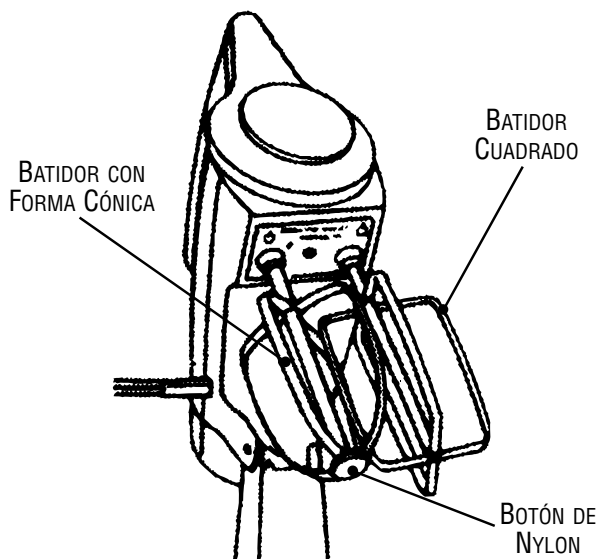
Asegurese de que el Disco para Señalar el Mezclado se encuentre en la posición APAGADO/OFF y desconecte el cordón eléctrico de la toma de corriente.

Levante la cabeza de la Batidora y reclínela atrás fuera de los tazones.



**NOTA:** Es importante que los batidores se coloquen en los orificios correctos. De otra forma la Batidora no le proporcionará la adecuada acción mezcladora. No se arriesgue a iniciar una receta y arruinar su mezcla o su batidora. Lea las siguientes instrucciones con cuidado.

Uno de los batidores es de forma cónica y tiene un botón de nylon abajo. Se coloca en el orificio que está en el lado de la Batidora más cercano a la pared del tazón. El otro batidor tiene forma cuadrada y va en el orificio que está más cerca del centro del tazón. Observe las figuras localizadas en la parte inferior de la cabeza de la Batidora.



Inserte los batidores, uno a la vez, usando una combinación de movimientos de presión y giro, hasta que los batidores estén en posición.

Si un batidor no está correctamente en su posición, sáquelo del orificio y rótelo un cuarto de vuelta. Reinserte nuevamente en el orificio hasta que se ajuste adecuadamente.

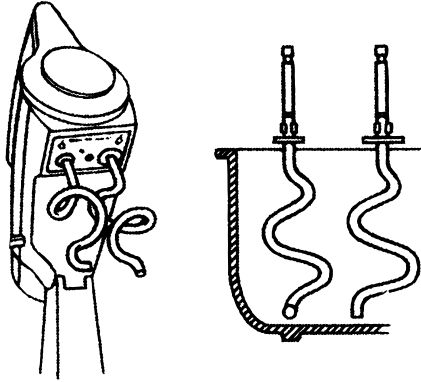
## ENSAMBLANDO LOS GANCHOS PARA MASA

Ponga el Disco para Señalar el Mezclado en la posición APAGADO/OFF y desconecte el cordón eléctrico de la toma de corriente.

Levante la cabeza de la Batidora y reclínela atrás fuera de los tazones, mientras que la sostiene en una posición vertical.

**NOTA:** Es importante que los ganchos para masa se coloquen en los orificios correctos. La batidora funcionará con los ganchos para masa colocados en posición incorrecta. Pero usted no obtendrá la adecuada acción amasadora y podría arriesgar la receta o arruinar su batidora. No se arriesgue a iniciar una receta y arruinar su mezcla o su batidora.

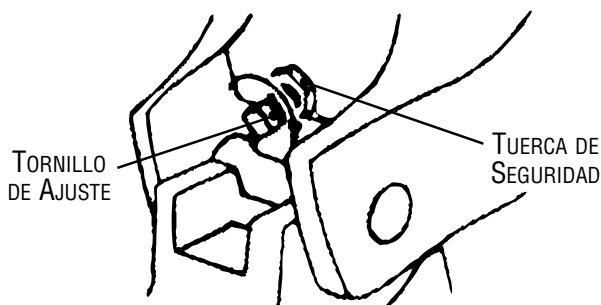
El gancho para masa con el tope más pequeño se coloca en el orificio que está mas cercano a la pared del tazón. El otro gancho con el tope más grande se coloca en el orificio que está mas cerca del centro del tazón. Observe los símbolos de los ganchos para masa que están en la parte inferior de la cabeza de la Batidora.



## AJUSTE DE LOS TAZONES-BATIDORES

La rotación automática de los tazones está ajustada desde la fábrica. Ocasionalmente, un simple ajuste puede ser necesario cuando el tazón no gira libremente.

Para hacer este ajuste, levante la cabeza de la Batidora para atrás. Sostenga la cabeza de la Batidora en una posición vertical y encuentre el tornillo de ajuste abajo de la cabeza de la Batidora. Libere la tuerca de seguridad y gire el tornillo de ajuste debajo de la cabeza de la Batidora. Libere la tuerca de seguridad y gire el tornillo de ajuste en sentido de las manecillas del reloj, para bajar la cabeza de la Batidora, o al contrario del sentido de las manecillas del reloj, para elevar la cabeza de la Batidora. Coloque nuevamente la tuerca y asegurela. El batidor con el botón de nylon deberá tocar ligeramente el fondo del tazón de mezclado.



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

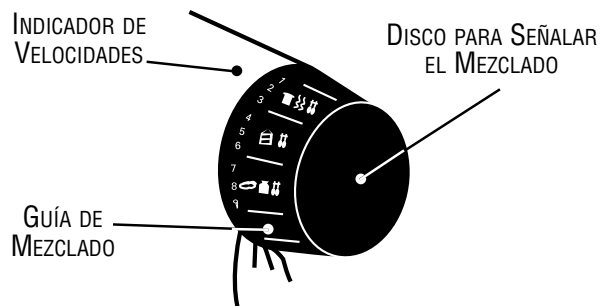
## SOBRE EL DISCO PARA SEÑALAR EL MEZCLADO

El Disco para Señalar el Mezclado se usa para ENCENDER Y APAGAR la Batidora y para usar sus 12 velocidades de mezclado.

Rote el Disco para Señalar el Mezclado en el sentido de las manecillas del reloj, para aumentar la velocidad de mezclado, y en dirección contraria al sentido de las manecillas del reloj, para disminuir la velocidad de mezclado.

Conforme usted rote el Disco para Señalar el Mezclado notará que una velocidad numerada se alinea con el indicador que está arriba de la cabeza de la Batidora. Estas velocidades numeradas indican la velocidad a la cual la Batidora está operando.

Rote el Disco hasta que el indicador esté frente a la velocidad numerada que usted desea usar.



## BOTÓN BURST OF POWER®

Presione el botón que está localizado en la parte superior del mango para incrementar automáticamente la velocidad de los batidores en 150 R.P.M. para un aumento inmediato de la potencia.

## SEGURO DE LA CABEZA

La función del seguro de la cabeza fija la cabeza de la Batidora en posición horizontal para mayor control mientras mezcla y la fija en posición vertical para mayor conveniencia mientras limpia el aparato. Para liberar, presione el botón en la parte lateral del pedestal. Para fijar, baje la cabeza de la Batidora hasta que se ajuste automáticamente en su lugar.



# GUÍA DE MEZCLADO

La guía de mezclado en su Batidora ha sido diseñada para ayudar a decidir qué tipo de trabajo necesitan los alimentos que desea preparar.

Use aquellas descripciones como una guía de mezclado cuando prepare sus recetas favoritas.

VELOCIDAD	GUÍA DE MEZCLADO	EJEMPLO
1	Amasar	Cuando se mezclan alimentos secos o cuando se incorporan dos porciones de una receta, como huevo batido o cuando las indicaciones señalan que se use una velocidad BAJA. Úsela para amasar pan.
2	Revolver	Use cuando mezcle ingredientes líquidos o cuando una acción suave es necesaria para humedecer ingredientes secos.
3	Unir	Use cuando mezclas para panes rápidos requieran una acción vigorosa, sólo lo suficiente para unir pero no suficiente como para desarrollar un batido suave.
4	Mezclar	Use cuando se mezclan ingredientes secos con líquidos alternándolos en una receta.
5	Combinar	Use cuando la receta indica la combinación de ingredientes.
6	Mezclas para Pasteles	Use para mezclas de pasteles, o cuando la receta indica una velocidad MEDIA.
7	Acremar	Use para acremar azúcar y mantequilla.
8	Batir	Use para batir papas o para hacer una mezcla suave.
9	Acremar/Batir	Use para preparar crema batida o mezclas esponjosas.
10	Postres	Use para preparar postres espumosos.
11	Pasta Azucarada	Para preparar dulces y pastas ligeras y esponjosas para decorar pasteles.
12	Claras de Huevo	Use para incorporar aire a los huevos y a las claras de huevo. Úsela cuando la receta indique velocidad ALTA.

**NOTA:** Debido a variaciones en ingredientes, temperaturas y cantidades, las velocidades en la Guía de Mezclado son sólo sugerencias. Si es necesario, ajuste la velocidad tanto como sea necesario para lograr los resultados deseados.



## SUGERENCIAS PARA EL MEZCLADO Y EL HORNEADO

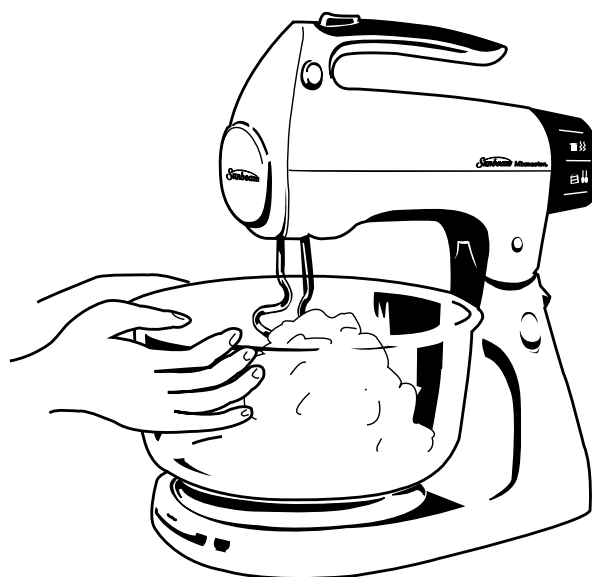
- Los ingredientes deben ser agregados al tazón de mezclado de la forma que lo indica la receta. Cuando se combinen ingredientes secos y líquidos, deberá humedecerlos lentamente mezclando en la Velocidad 1 ó 2, y después puede usar la velocidad deseada de mezclado.
- Use la velocidad de mezclado que se recomienda en la receta. Cuando use una receta que no esté en este instructivo, use la guía de mezclado en el Disco para Señalar el Mezclado para encontrar la velocidad adecuada.
- Si los tiempos están especificados en la receta, ¡Úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR MAS TIEMPO DEL INDICADO. Esto puede causar endurecimiento de la masa.
- Si un objeto como una espátula, cae dentro del tazón mientras la Batidora está en operación, APAGUELA inmediatamente. Después remueva el objeto.
- Remueva los batidores y pongalos dentro del agua para su fácil limpieza.
- Cuando prepare su receta favorita, NO exceda 3-1/2 de tazas de harina.

## PANES

### INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA HACER MASA PARA PAN

Cuando prepare masas para pan, su batidora requerirá más cuidado que cuando hace otras mezclas, como las de batidos y galletas. La elasticidad de la masa para pan y la forma de los ganchos para masa pueden causar que la Batidora haga cosas inusuales.

El tazón puede moverse adelante y atrás. Sugerimos que usted guíe el tazón con una mano para controlar esto. ¡NO COLOQUE SUS MANOS CERCA DE LOS GANCHOS PARA MASA!



La acción amasadora puede causar que la Batidora se mueva en una superficie de trabajo resbalosa. Asegurese de que la mesa de trabajo y las patitas de plástico abajo de la Batidora estén limpias y secas.

**PRECAUCIÓN:** No use la Batidora cerca de la orilla de la mesa o del mostrador, de donde pueda caer.

**NO DEJE SU BATIDORA  
FUNCIONANDO SIN SUPERVISIÓN  
CUANDO USE LOS GANCHOS  
PARA MASA.**

# INSTRUCCIONES PARA HACER PAN CON LOS GANCHOS PARA MASAS

Los ingredientes deben ser agregados al tazón de la forma que lo indique la receta.

Combine una porción pequeña de ingredientes secos con ingredientes líquidos. Mezcle en la Velocidad 6. Continúe agregando ingredientes secos hasta que la mezcla esté pegajosa, luego use la Velocidad 1. Gradualmente agregue los ingredientes sobrantes.

Si hay humedad en el aire, tal vez sea necesario agregar harina a la receta. La humedad también puede extender el tiempo necesario para hornear.

Guíe el tazón de mezclado con sus manos.

*Tenga cuidado de no colocar sus manos cerca de los ganchos para masa.*

No intente usar la espátula para limpiar el tazón mientras la Batidora está en operación.

Detenga la Batidora y limpie con la espátula si es necesario. Use una espátula de plástico solamente.



**NO INTENTE** agregar masa a los ganchos con sus manos, use una espátula o cualquier utensilio mientras la Batidora esté conectada o en operación.

Si los tiempos están especificados en la receta, ¡úselos! **TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR MÁS TIEMPO DEL INDICADO.** Esto puede causar endurecimiento de la masa. Sugerimos que el tiempo total de mezclado debe ser de 6 a 8 minutos.

Si un objeto como una espátula, cae dentro del tazón mientras la Batidora está en operación, **APAGUELA** inmediatamente. Después remueva el objeto.

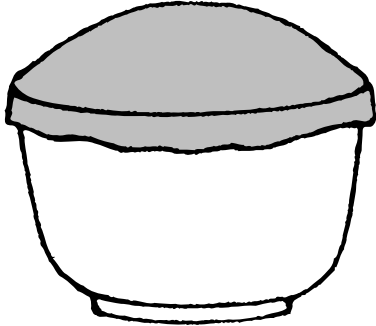
Remueva los ganchos para masa y colóquelos dentro de agua para una fácil limpieza.

PARA ORDENAR ACCESORIOS ADICIONALES  
O PARTES DE REPUESTO, LLAME AL  
1-800-831-9678

DESCRIPCIÓN	No. DE MODELO
Ganchos para Masa	4964
Batidores	4950
Tazón Grande de Vidrio	4938
Tazón Pequeño de Vidrio	4939
Tazón Grande de Acero Inoxidable	4951
Tazón Pequeño de Acero Inoxidable	4952

## CONSEJOS PARA ELEVAR LA MASA

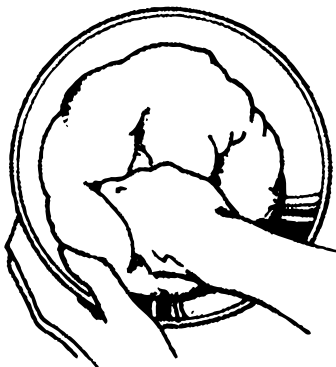
Un tazón grande de vidrio, bien engrasado es un excelente recipiente para elevar la masa hecha con levadura. La temperatura ideal es 30°C/85°F en un área sin corrientes de aire. Cubra con un ligero paño.



La elevación final debe ser después de que se le ha dado forma a la masa y ha sido colocada en un papel engrasado para hornear o en una charola según lo que recomiende la receta. Nuevamente cubra la masa y colóquela en un área tibia y lejos de las corrientes de aire. Si usted vive en una zona alta, la levadura de la masa requerirá menos tiempo para elevarse. Permita que la masa se eleve sólo hasta que ha doblado su tamaño original. En zonas altas se debe usar un poco menos de harina ya que aquí ésta es más seca.

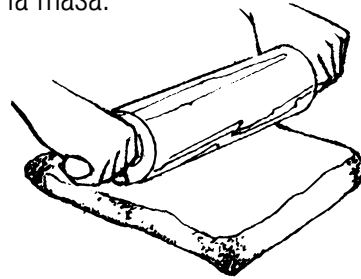
## COMO BAJAR LA MASA DE LEVADURA

1. Sumerja su mano en el centro de la masa para eliminar el exceso de aire.
2. Doble los bordes exteriores para dentro. Volteé la masa y permita que se eleve hasta el doble de su tamaño original, si es que la receta así lo indica.



## COMO DAR LA FORMA DE UNA HOGAZA DE PAN

1. Usando un rodillo, haga un rectángulo con la masa.



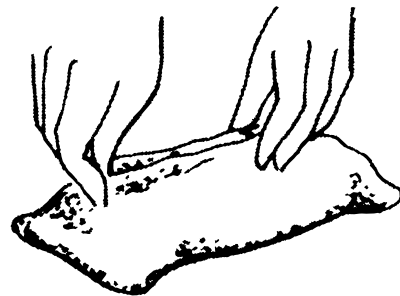
2. Enrolle la masa en forma de una hogaza empezando por el borde más pequeño.



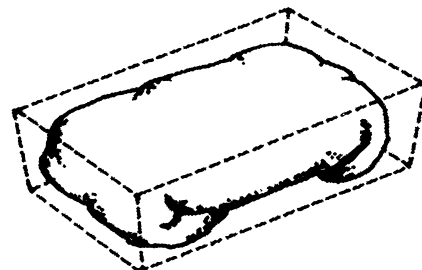
3. Aplane los bordes con las manos como se muestra.



4. Apriete a lo largo para sellar.



5. Doble los bordes y coloque en una charola bien engrasada.



# GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc, o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantizan que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuado con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

## ¿Cuales Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuanto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

## Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 800.458.8407 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 800.458.8407 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431.

En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

**POR FAVOR, NO RETORNE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.**

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Sempre que utilizar eletrodomésticos, você deve tomar algumas medidas básicas de segurança, como as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR A SUA BATEDEIRA.**
2. Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o fio, o plug ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Isto pode causar danos pessoais e/ou danificar o produto.
3. É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado por, em ou perto de crianças ou pessoas incapacitadas.
4. Desconecte o aparelho, sempre que ele não estiver em uso e antes de efetuar sua limpeza.
5. Evite entrar em contacto com as partes em movimento. Mantenha as mãos, cabelo, roupa, espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante a operação para reduzir o risco de danos pessoais e/ou danificar a sua Batedeira.
6. Não use a sua Batedeira que tenha o cabo ou a tomada danificada, ou após ter apresentado algum defeito ou após caído no chão. Neste caso, leve-a para o Centro de Serviços de Eletrodomésticos Sunbeam para revisão ou conserto.
7. O uso de acessórios não recomendados ou que não forem vendidos pela Sunbeam pode causar fogo, choque elétrico ou acidente.
8. Não use o aparelho ao ar livre e não use o aparelho comercialmente.
9. Não deixe o fio elétrico pendurado na ponta da mesa, do balcão ou em superfícies quentes incluindo o fogão.



10. Retire os batedores antes de lavá-los.
11. Não coloque a sua Batedeira e as tigelas perto do fogão quente ou do forno aquecido.
12. A Batedeira só deve ser usada para o seu fim específico.
13. Nunca deixe seu eletro-doméstico sozinho quando em uso.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### ESTE APARELHO É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Quando o sua BATEDEIRA MIXMASTER<sup>®</sup> for usada pela primeira vez você pode detectar um odor e possivelmente uma ligeira saída de fumaça do motor da sua batedeira. Isto é causado pelo tratamento de calor do isolamento que protege o motor e é normal. Depois dos primeiros usos isto desaparecerá.

### PARA PRODUTOS COMPRADOS SOMENTE NOS ESTADOS UNIDOS E CANADÁ

Este aparelho conta com um plug polarizado (*um dos contatos é mais largo do que o outro*). Para evitar risco de choque elétrico, este plug encaixa só somente

# CARACTERÍSTICAS

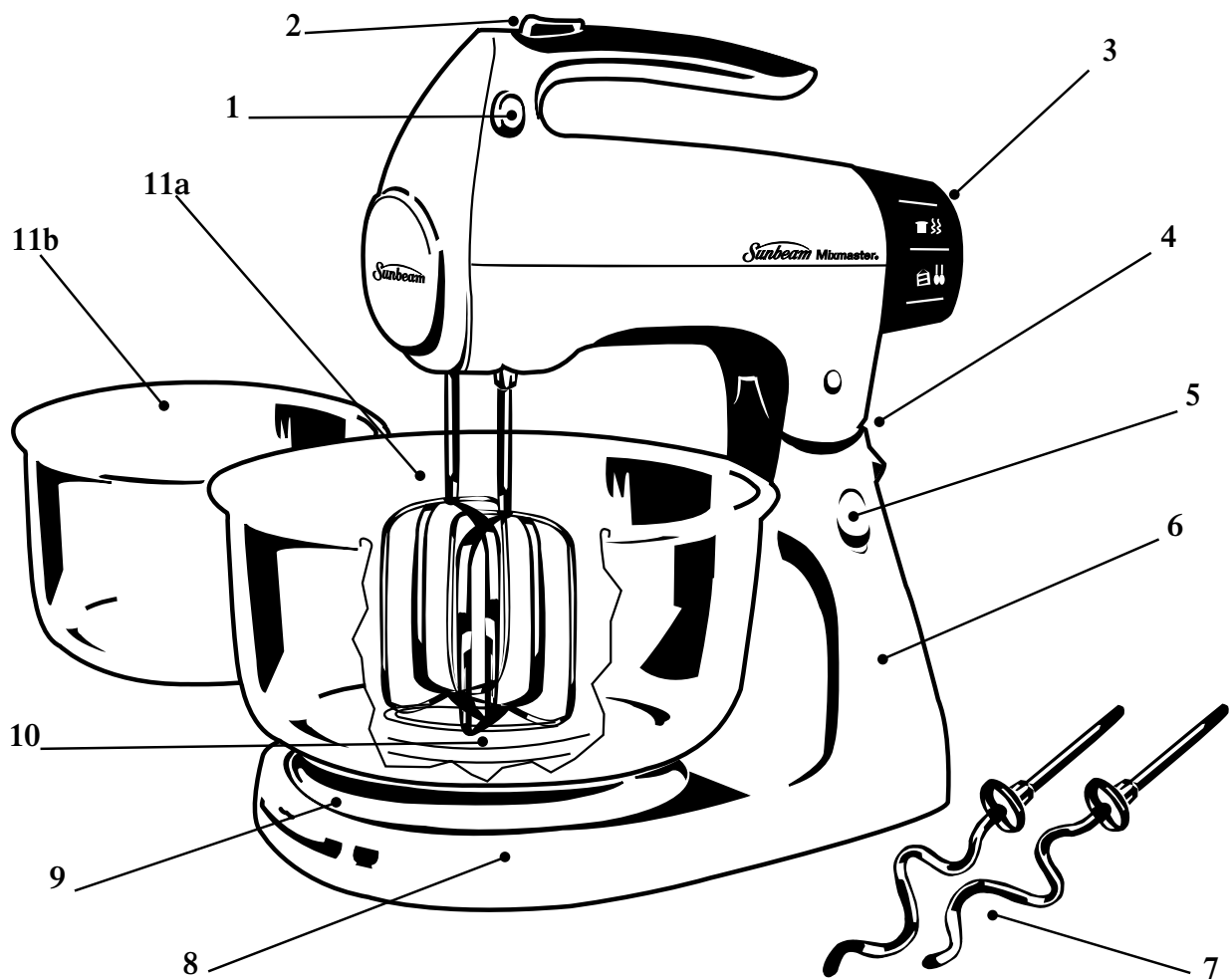
Obrigado por escolher a BATEDEIRA SUNBEAM® MIXMASTER®. Por várias gerações temos ajudado cozinheiros a preparar bolo, suspiros e biscoitos. Você pode ainda fazer pão com a sua Batedeira.

A Batedeira oferece a você 12 tipos diferentes de velocidades. Os batedores e as tigelas foram feitas para misturar os ingredientes minuciosamente e uniformemente.

O disco indica facilmente a velocidade você deve usar. Não há problemas para retirar os batedores, aperte somente o botão ejetor ao lado da alça.

Quando fazendo pão, a Batedeira controla eletronicamente a velocidade dos batedores de massas para usar somente a potência adequada para amassar.

Você ficará encantado com a possibilidade de fazer tantas coisas com a sua Batedeira.



1. Botão Ejetor

2. Botão BURST OF POWER®

3. Disco de Controle da Velocidade

4. Botão para Liberar os Batedores

5. Trava da Cabeça

6. Pedestal

7. Batedores de Massas  
(Não Inclui na 2386/2388)

8. Botão da Plataforma Giratória

9. Plataforma Giratória

10. Batedores Ajustados para o Tamanho da Tigela

11b. Tigela Grande

11a. Tigela Pequena  
(Não Inclui na 2386/2388)



## MONTANDO A BATEDEIRA COM PEDESTAL

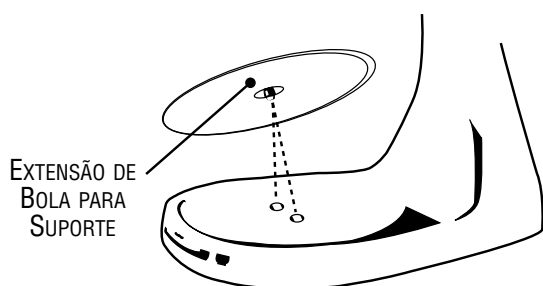
Antes de montar a batedeira, tenha certeza de que o Disco está desligado e que o fio elétrico esteja desligado da tomada.

## ENCAIXANDO A PLATAFORMA GIRATÓRIA

Coloque a plataforma giratória na base do pedestal pressionando-a dentro dos orifícios centrais do ajuste das aberturas até que a plataforma se encaixe em seu lugar.

## AJUSTANDO A PLATAFORMA GIRATÓRIA

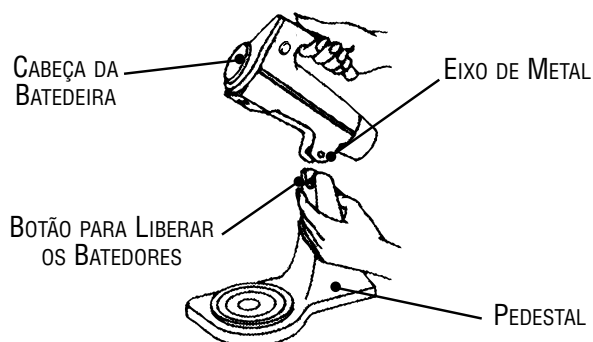
A plataforma giratória deve ser ajustada dependendo do tamanho da tigela a ser usada (veja «Adicionando a Tigela de Misturas»). Para ajustar, pressione o botão da plataforma giratória e deslize-o até que o ícone desejado seja atingido.



## ENCAIXANDO E RETIRANDO A CABEÇA DA BATEDEIRA

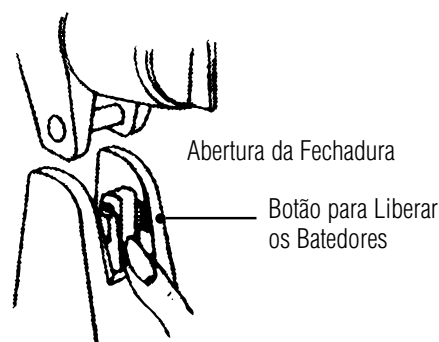
Para encaixar a cabeça da batedeira pressione o botão para liberar os batedores localizado na parte de trás do pedestal.

Coloque a cabeça da batedeira de maneira que o eixo de metal localizado em baixo da cabeça da batedeira encaixe na abertura da fechadura localizada na parte superior do pedestal.



No momento em que você soltar o botão que libera os batedores, a parte superior da fechadura deverá estar segura ao eixo metálico. Uma vez que a cabeça da batedeira for colocada em posição, ela trancará em seu lugar.

Para elevar a cabeça da batedeira, pressione o botão para travar a cabeça da batedeira para baixo enquanto você estiver puxando para cima a cabeça da batedeira pela alça. Uma vez destravada, a cabeça da batedeira pode ser retirada pressionando o botão para liberar os batedores.



Verifique se a cabeça da batedeira está devidamente encaixada antes de usá-la.

**NOTA:** Esta batedeira NÃO foi desenhada para ser usada sem o pedestal.

## ENCAIXANDO A TIGELA DE MISTURAR

Coloque a tigela desejada na plataforma giratória de maneira que a fenda da tigela encaixe corretamente na fenda da plataforma giratória.

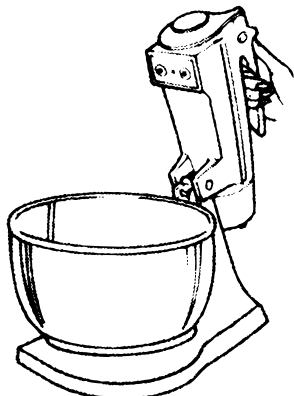
As tigelas de misturar **NUNCA** devem ser usadas em fornos convencionais, microondas, no fogão ou qualquer outra superfície quente.

**NOTA:** Caso as tigelas de misturar estejam rachadas ou quebradas, não use a batedeira. A tigela de misturar não deve ser usada para misturar líquidos quentes.

## ENCAIXANDO OS BATEDORES

Certifique-se que o disco se encontra na posição desligado e desconecte o fio elétrico da tomada.

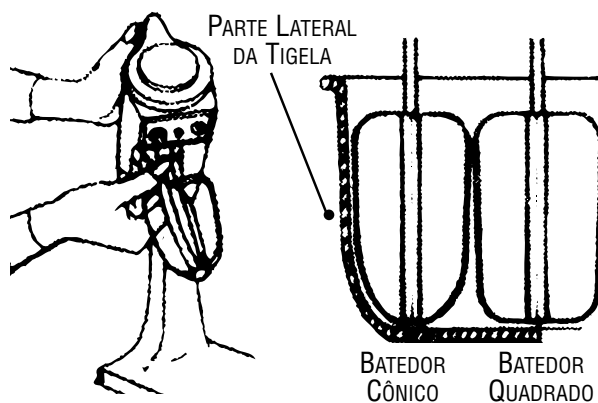
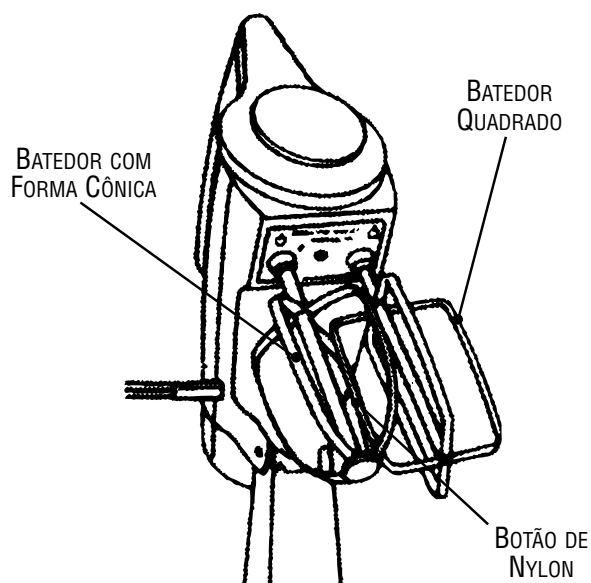
Levante a cabeça da batedeira e recline-a para traz fora do alcance da tigela.



**NOTA:** É importante que os batedores sejam colocados nos orifícios correspondentes. Caso contrário, a batedeira não lhe proporcionará a ação de mistura adequada. Não arrisque a iniciar uma receita ou danificar a sua batedeira. Leia as instruções com cuidado.

Um dos batedores tem forma cônica e tem um botão de nylon em baixo. Ele é encaixado no orifício localizado do lado da batedeira na parte lateral da tigela.

O outro batedor tem forma quadrada e é encaixado no orifício mais perto do centro da tigela. Atenção para os símbolos localizados embaixo da cabeça da batedeira.



Insira os batedores, um de cada vez, usando uma combinação de movimentos de pressão e giro, até que os batedores estejam na posição.

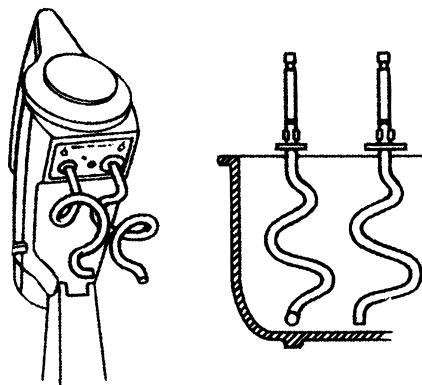
Se um batedor não está corretamente na posição, tire-o do orifício e gire-o um quarto de volta. Reinsira-o novamente no orifício até que se ajuste adequadamente.

## ENCAIXANDO OS BATEDORES PARA MASSAS

Coloque o disco na posição desligada e desconecte o fio elétrico da tomada. Levante a cabeça da batedeira e recline-a para trás fora do alcance da tigela, ao mesmo tempo, sustente-a na posição vertical.

**NOTA:** Os batedores de massa deve ir nos orifícios correspondentes. A batedeira funcionará com os batedores de massas mesmo que eles forem colocados incorretamente. De qualquer maneira, você não obterá a ação amassadora adequada. Não arrisque a iniciar uma receita ou danificar a sua Batedeira. Leia as instruções com cuidado.

O batedor para massas com a arruela pequena é colocada no orifício perto da parte lateral mais próxima da tigela. O outro batedor de massas com a arruela maior deve ser colocado no orifício mais perto do centro da tigela. Atenção para os símbolos dos batedores de massas localizados embaixo da cabeça da batedeira.

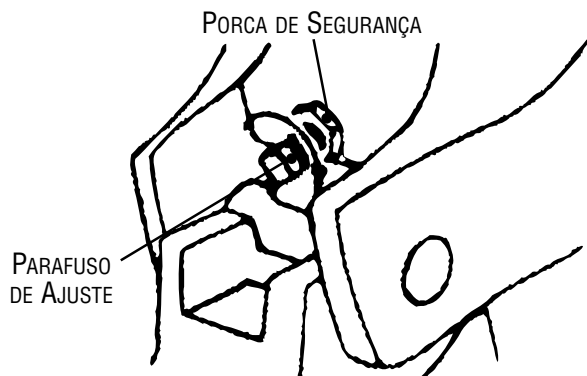


## AJUSTE TIGELA-BATEDORES

A rotação automática das tigelas foi ajustada na fábrica. Ocasionalmente um ajuste pode ser necessário quando a tigela não girar livremente.

Para fazer este ajuste, levante a cabeça da batedeira para trás. Segure na posição vertical e encontre o parafuso localizado embaixo da cabeça da batedeira.

Afrouxe a porca e vire o parafuso para ajustar no sentido horário para baixar a cabeça da batedeira ou sentido anti-horário para elevar a cabeça da batedeira. Aperte a porca para trancá-la. O batedor com o botão de nylon deve encostar levemente o fundo da tigela.



# INSTRUÇÕES DE USO

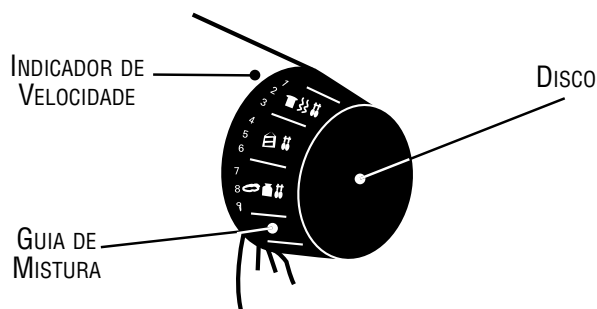
## SOBRE O DISCO

O disco é usado para ligar e desligar a batedeira e para selecionar suas 12 Velocidades de mistura.

Gire o disco no sentido horário para aumentar a velocidade, e no sentido anti-horário para diminuir a velocidade.

Enquanto você gira o disco perceba que a velocidade numerada está alinhada com o indicador localizado na parte superior da cabeça da batedeira. Esta velocidade numerada indica a velocidade em que a sua batedeira está funcionando.

Gire o disco até que o indicador esteja oposto a velocidade desejada.



## BOTÃO BURST OF POWER®

Pressione o botão na parte de cima da alça para aumentar automaticamente a velocidade de mistura para 150 R.P.M. para um aumento imediato da potência.

## TRAVA DA CABEÇA

A característica de trava da cabeça, trava a cabeça da batedeira em sua posição para baixo para aumentar o controle enquanto o aparelho estiver em uso e trava para cima para facilitar a limpeza. Para destravar, pressione o botão localizado na parte lateral do pedestal. Para travar, abaixe a cabeça da batedeira até que ela trave automaticamente.

# GUIA DE MISTURA

O guia de mistura da sua batedeira foi desenhado para ajudá-lo a preparar comida sem qualquer dúvida.

Use essas opções como um guia de mistura quando for preparar suas receitas favoritas.

VELOCIDADE	GUIA DE MISTURA	EXEMPLO
1	Dobrar-Amassar	Use quando for misturar ingredientes secos ou dobrar duas porções de uma mesma receita, como, bater claras em neve dentro da massa ou quando as instruções indicarem BAIXA velocidade. Use para amassar pão.
2	Mexer	Use quando for mexer ingredientes líquidos ou quando uma ação mais delicada for preciso para umedecer os ingredientes.
3	Bater	Use quando no preparo de pães rápidos que exijam movimentos vigorosos o suficiente para bater a massa mas não a ponto de amolecê-la.
4	Misturar	Use quando for misturar ingredientes líquidos e secos alternadamente numa receita.
5	Combinando	Use quando a receita pedir a combinação de ingredientes.
6	Mistura de Bolo	Use quando preparar bolos prontos ou as instruções requerem uma velocidade MÉDIA.
7	Creme	Use quando misturar açúcar e manteiga.
8	Agitar	Use para bater batatas ou para conseguir uma massa macia.
9	Creme/Agitar	Use para fazer chantilly ou para conseguir uma textura mais leve e fofa.
10	Sobremesas	Use para preparar sobremesas cremosas.
11	Coberturas	Use para preparar coberturas leves e macias e balas.
12	Clara de Ovo	Use quando for bater claras em neve ou quando as instruções pedirem uma velocidade ALTA.

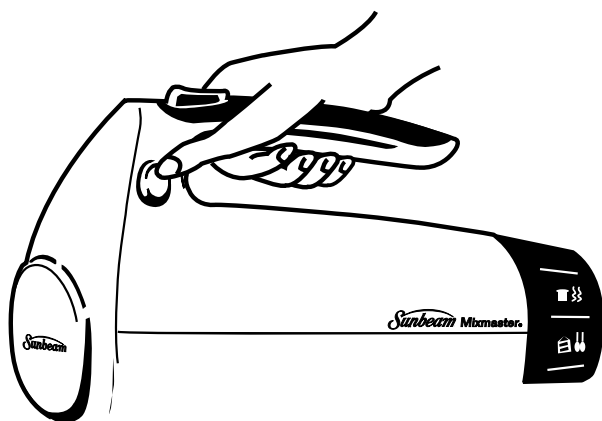
**NOTA:** Devido a variações de temperatura e quantidades dos ingredientes, o guia de mistura são apenas sugestões. Se necessário, ajuste a velocidade de acordo com o resultado desejado.

# CUIDADOS COM A SUA BATEDEIRA

## RETIRANDO OS BATEDORES OU BATEDORES PARA MASSA

Depois de terminar a mistura, desligue seu e desconecte o fio elétrico da tomada. Empurre o botão ejetor localizado perto da alça, para retirar os batedores ou os batedores de massa.

Elimine o excesso de massa dos batedores usando uma espátula de plástico; não golpee os batedores nas bordas da tigela.



## LIMPANDO SUA BATEDEIRA

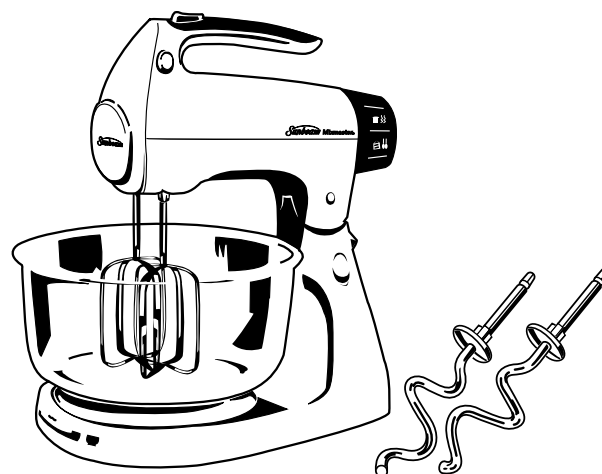
Para limpar sua batedeira, use um pano úmido na cabeça da batedeira, pedestal e plataforma giratória e seque-os em seguida. **NÃO COLOQUE A CABEÇA DA BATEDEIRA E O PEDESTAL DENTRO D'ÁGUA.** Evite usar produtos abrasivos, já que estes podem danificar sua batedeira.

Depois do uso, lave os batedores e as tigelas com água quente e detergente. Enxágue minuciosamente e seque. Os batedores e tigelas podem também ser lavados em máquinas de lavar louças automáticas.

## ARMAZENANDO A SUA BATEDEIRA

Guarde a sua batedeira em um lugar seco, em cima de uma mesa, em cima do balcão ou dentro do armário.

Coloque a tigela menor dentro da maior com os batedores inseridos nos orifícios adequados. Coloque os batedores de massa dentro da tigela pequena. Coloque as tigelas sobre a plataforma giratória. Os batedores ajudarão a manter as tigelas em sua posição. Enrole o fio elétrico e prenda-o com um pequeno arame.



## MANUTENÇÃO

O motor da sua batedeira foi cuidadosamente lubrificado na fábrica e não precisa nenhum lubrificante adicional.

Não é necessário outro tipo de manutenção que as já descritas anteriormente.

Devolva a batedeira para o Serviço Autorizado Sunbeam para serviços ou reparos.

# PÃES

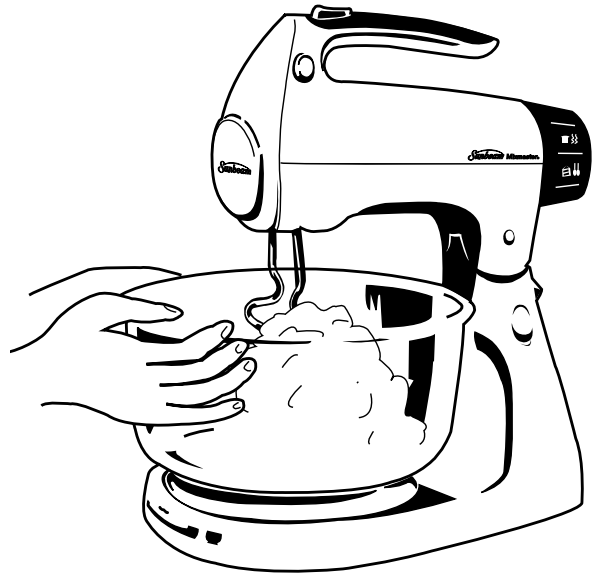
## SUGESTÕES PARA MISTURA E COZIMENTOS

- Os ingredientes devem ser agridados na tigela de mistura conforme indicada na receita. Quando se combina ingredientes seco e líquidos, deverá umidecê-los lentamente misturando na Velocidade 1 ou 2 e depois poderá usar a velocidade desejada para misturar.
- Use a velocidade recomendada na receita. Quando se usa uma receita que não se encontra nesse livro, use o guia de mistura no disco da batedeira para ajudá-lo a escolher a velocidade adequada.
- Se os tempos estão especificados na receita, use-os! **TENHA CUIDADO PARA NÃO MISTURAR MAIS TEMPO QUE O INDICADO.** Este pode causar um endurecimento da massa.
- Se um objeto como uma espátula cair dentro da tigela, enquanto os batedores estiverem em operação, **DESLIGUE-A** imediatamente. Depois remova o objeto.
- Remova os batedores e coloque-os dentro da pia para facilitar a limpeza.
- Quando preparar sua receita favorita, **NÃO** exceda 3-1/2 copos de farinha.

## INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA FAZER MASSA PARA PÃO

Quando preparar massa para o pão, sua batedeira irá requerer mais cuidado que quando em misturas comuns. A elasticidade da massa do pão e o formato dos batedores de massas podem fazer com que a sua batedeira faça coisas incomuns.

A tigela pode mover-se para frente e para trás. Sugerimos que você guie a tigela com uma mão para controlar isso. **NÃO COLOQUE AS MÃOS EM VOLTA DO BATEDORES PARA MASSAS.**



A ação amassadora pode causar que a batedeira deslize em uma superfície de trabalho escorregadia. Certifique-se que a superfície de trabalho e os pés de borracha em baixo da batedeira estejam limpos e secos.

**PRECAUÇÃO:** Não use a batedeira muito próxima da ponta da mesa ou do balcão de onde ela poderá cair.

**NÃO DEIXE A SUA BATEDEIRA SEM SUPERVISÃO QUANDO VOCÊ ESTIVER USANDO OS BATEDORES PARA MASSAS.**

## INSTRUÇÕES PARA FAZER PÃO COM OS BATEDORES PARA MASSAS

Os ingredientes devem ser agregados na tigela de mistura como especificado na receita

Combine uma porção pequena de ingredientes seco com ingredietes líquidos. Mistura na Velocidade 6. Continue agregando os ingredientes secos até que a mistura esteja pegajosa, logo use a velocidade 1. Gradualmente os ingredientes restantes.

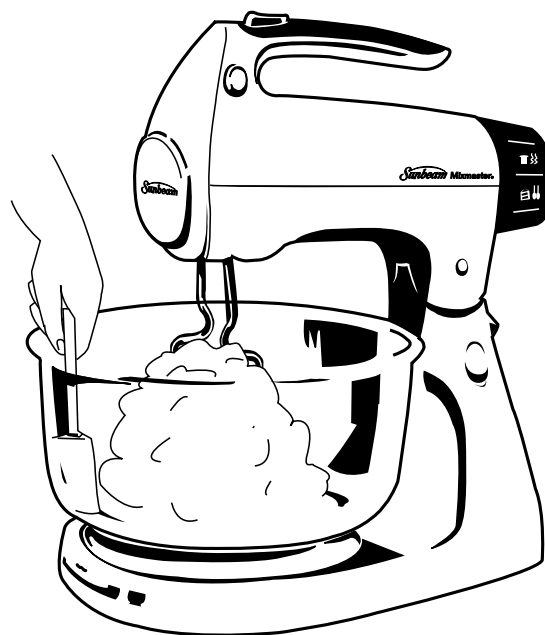
Caso haja umidade no ar, talvez seja necessário juntar farinha na receita. A umidade também pode aumentar o tempo necessário para cozinhar.

Guie a tigela de mistura com as suas mãos. Tenha cuidado para não colocar suas mãos em volta dos batedores de massas.

PARA ENCOMENDAR ACESSÓRIOS ADICIONAIS OU REPOSIÇÃO, FIGUE PARA 1-800-831-9678.

DESCRIÇÃO	No. do MODELO
Batedores para Massas	4964
Batedores	4950
Tigela Grande de Vidro	4938
Tigela Pequena de Vidro	4939
Tigela Grande de Aço Inoxidável	4951
Tigela Pequena de Aço Inoxidável	4952

Não tente usar uma espátula para limpar a tigela enquanto a batedeira estiver em operação. Desligue a batedeira e limpe os lados da batedeira caso seja necessário. Use somente uma espátula de plástico.



NÃO tente juntar a massa dos batedores com as mãos, espátulas ou qualquer utensílio enquanto a batedeira estiver em operação.

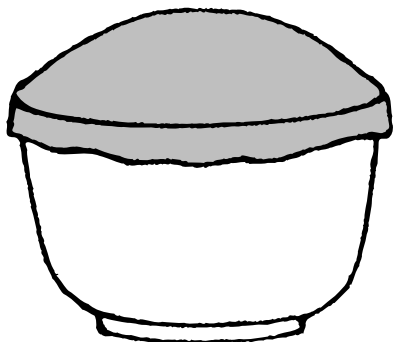
Se os tempos forem especificados na receita, use-os! TENHA CUIDADO PARA NÃO MISTURAR MAIS DO QUE O TEMPO INDICADO. Isto causar o endurecimento da massa. Sugerimos que o tempo total de mistura seja de 6 a 8 minutos.

Caso um objeto como uma espátula cair dentro da tigela enquanto a batedeira estiver em operação, DESLIGUE-A imediatamente. Depois remova o objeto.

Remova os batedores e coloque-os dentro da pia para facilitar a limpeza.

## CONSELHOS PAR AUMENTAR A MASSA

Uma tigela grande de vidro bem untada é um excelente recipiente para aumentar a massa com fermento. A temperatura ideal é 30°C ou 85°F em uma área sem correntes de ar. Cubra com um pano leve.

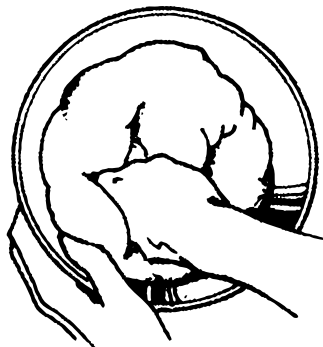


A elevação final deve ser depois que tenha dado a forma a massa e tenha sido colocado em um papel untado para cozinhar ou em um recipiente. Cubra novamente a massa e coloque-a em uma área morna e sem corrente de ar.

Caso você viva em área de alta altitude, o fermento da massa irá requerer menos tempo para aumentar. Permita que a massa aumente só até o dobro do tamanho original. Menos farinha deve ser utilizado pois a farinha é mais seca em lugares de alta altitude.

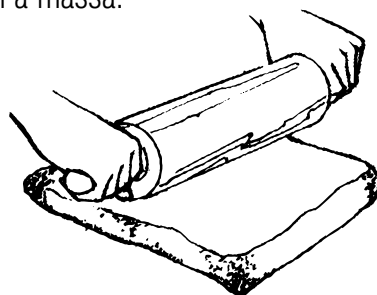
## COMO ABAIXAR A MASSA DO FERMENTO

1. Submerja sua mão no centro da massa para eliminar o excesso de ar.
2. Dobre as bordas exteriores para dentro. Vire a massa e deixe que ela eleve novamente até que ela dobre o seu tamanho original, caso especificado na receita.



## COMO DAR A FORMA PAR UMA FORMA

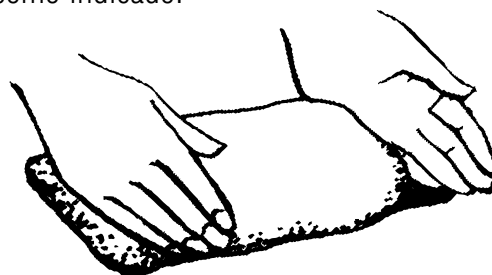
1. Usando um rolo faça um retângulo com a massa.



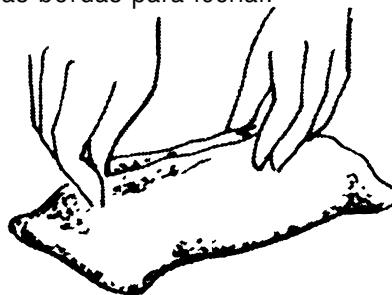
2. Enrole a massa em forma de uma bisnaga. Começando pela borda menor.



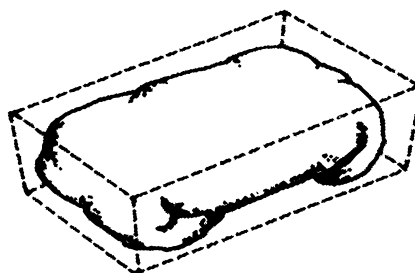
3. Aplane as bordas com as mãos como indicado.



4. Una as bordas para fechar.



5. Dobre as bordas em um recipiente bem untado.





# GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

Sunbeam Products, Inc., ou se no Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (coletivamente "Sunbeam") garante que por um período de um ano, contado a partir da data de compra, este produto estará livre de defeitos no material e de mão-de-obra. Sunbeam, a seu critério, reparará ou substituirá este produto ou qualquer componente do produto, que for considerado defeituoso, durante este período de garantia. A substituição será feita por um produto, ou componente, novo ou remanufaturado. Se o produto já não estiver mais disponível, a substituição poderá ser feita por um produto similar do mesmo valor ou maior. Esta é a sua garantia exclusiva.

Esta garantia é válida para o comprador original a varejo, a partir da data de compra inicial a varejo, e não é transferível. Mantenha consigo o recibo original de venda. Prova de compra é necessária para obter o serviço de garantia. Os representantes da Sunbeam, centros de serviço ou lojas a varejo que vendem os produtos Sunbeam, não têm o direito de alterar, modificar ou de trocar, de nenhum modo, os termos e as condições desta garantia.

Esta garantia não cobre desgaste normal de peças, nem danos resultantes de qualquer um dos seguintes: uso negligente ou indevido do produto, uso com voltagem ou corrente inadequada, uso contrário às instruções operacionais, desmontagem, reparo ou alteração feita por qualquer pessoa que não seja da Sunbeam ou de um centro de serviço Autorizado da Sunbeam. Além disso, a garantia não abrange: atos de Força Maior, tal como incêndio, inundação, furacão e tornados.

## Quais São os Limites de Responsabilidade da Sunbeam?

Sunbeam não será responsável por quaisquer danos emergentes, ou imprevistos, causados pela inadimplência de qualquer garantia ou condição explícita, implícita ou estatutária.

Salvo na medida em que seja proibido por lei aplicável, qualquer garantia implícita ou condição de comercialização, ou de adequação para um fim particular, está limitada em duração pela duração da garantia acima.

Sunbeam se isenta de quaisquer outras garantias, condições ou representações explícitas, implícitas, estatutárias ou outras, de qualquer espécie.

Sunbeam não será responsável por quaisquer danos, de qualquer tipo, resultante da compra, do uso ou do uso indevido de, ou da incapacidade para utilizar o produto incluindo danos emergentes, especiais, imprevistos ou similares, ou lucros cessantes, ou por qualquer quebra do contrato, fundamental ou outra, de qualquer espécie, ou por qualquer reivindicação que surgir contra o comprador por terceiros.

Algumas províncias, estados ou jurisdições não permitem a exclusão ou a limitação de danos emergentes ou imprevistos, ou limitações sobre quanto tempo dura uma garantia implícita, de modo que as limitações ou exclusões acima podem não lhe aplicar.

Esta garantia lhe dá direitos legais específicos, e você pode ter também outros direitos que variam conforme a província, estado ou jurisdição.

## Como Obter o Serviço de Garantia

Nos EUA –

Se você tiver alguma dúvida no que se refere a esta garantia ou gostaria de obter o serviço de garantia, por gentileza telefone para 1.800.458.8407 e um endereço de um centro de serviço conveniente lhe será fornecido.

No Canadá –

Se você tiver alguma dúvida no que se refere a esta garantia ou gostaria de obter o serviço de garantia, por gentileza telefone para 1.800.458.8407 e um endereço de um centro de serviço conveniente lhe será fornecido.

Nos EUA, esta garantia é oferecida pela Sunbeam Products, Inc., que está localizada em Boca Raton, Flórida 33431. No Canadá, esta garantia é oferecida pela Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, que está localizada em 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

**POR GENTILEZA, NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO A QUALQUER UM DESSES ENDEREÇOS OU PARA O LUGAR DE COMPRA.**



---

# NOTES/NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# Sunbeam®

©2002 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

SUNBEAM®, MIXMASTER® and BURST OF POWER® are registered trademarks of Sunbeam Products, Inc.  
The configuration and/or color combination of the MIXMASTER® Mixer are trademarks of Sunbeam Products, Inc.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

---

©2002 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.

SUNBEAM®, MIXMASTER® et BURST OF POWER® sont marques déposées de Sunbeam Products, Inc.  
La configuration et/ou la combinaison de couleurs du Mélangeur MIXMASTER®  
constituent des marques de commerce de Sunbeam Products, Inc.  
Distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

---

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

SUNBEAM®, MIXMASTER® y BURST OF POWER® son marcas registradas de Sunbeam Products, Inc.  
La configuración y/o la combinación de colores de la Batidora MIXMASTER® son marcas comerciales de Sunbeam Products, Inc.  
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

---

©2002 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.

SUNBEAM®, MIXMASTER® e BURST OF POWER® são marcas registradas da Sunbeam Products, Inc.  
A configuração e/ou combinação de cores do Misturador MIXMASTER® são marcas comerciais de Sunbeam Products, Inc.  
Distribuído por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.