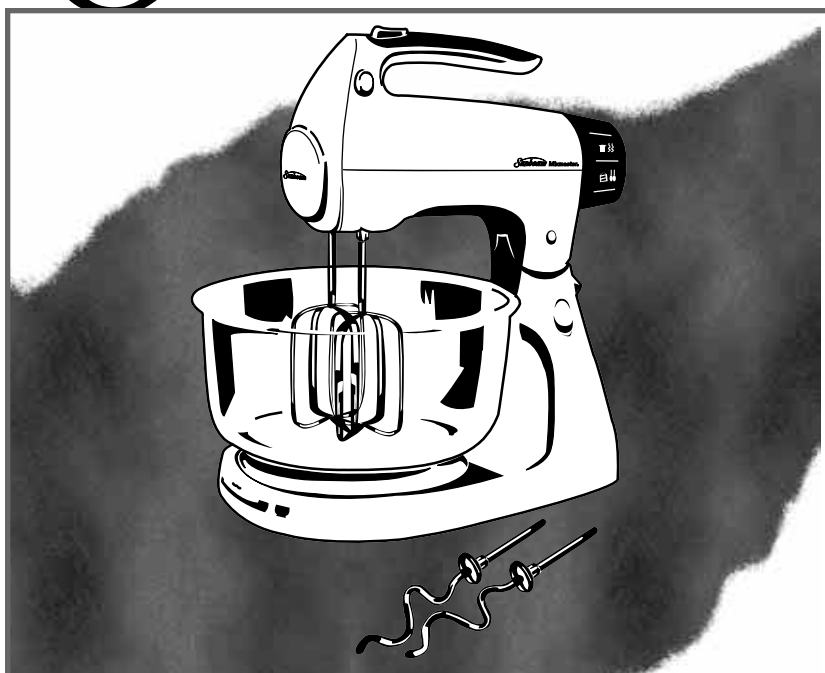


Sunbeam®



MODELS/MODELOS
MODELES/MODELOS 2366, 2367, 2368 & 2369

**Instruction Manual
DELUXE MIXMASTER® MIXER**

**Manuel d'Instructions
BATTEUR DE LUXE MIXMASTER®**

**Manual de Instrucciones
BATIDORA MIXMASTER® DE LUJO**

**Manual de Instruções
BATEDEIRA DE LUXO MIXMASTER®**

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 Sunbeam Appliance authorized 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 counter 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 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 U.S & CANADA ONLY:

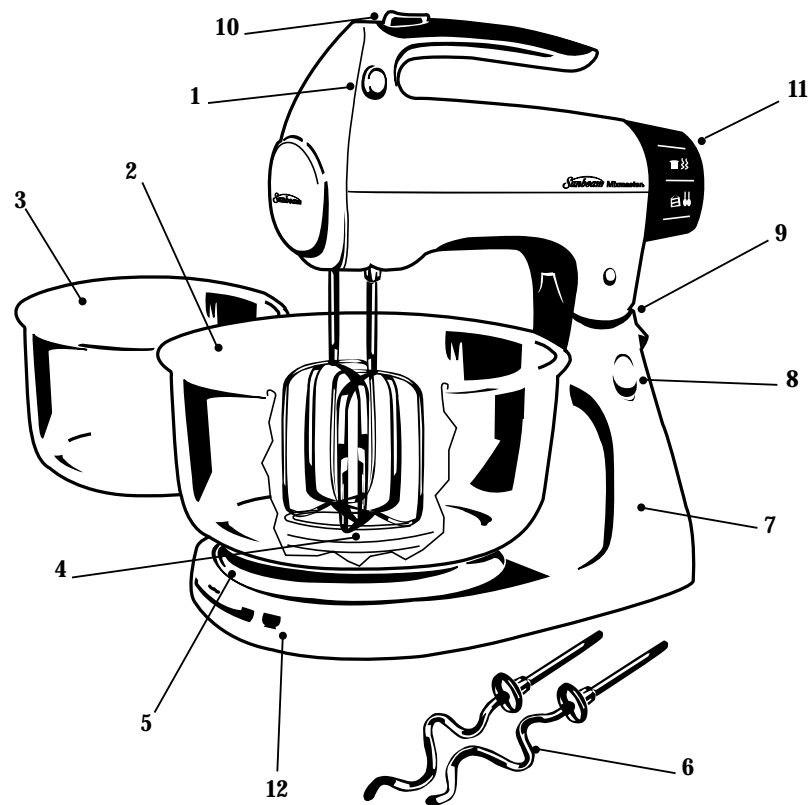
To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). As a safety feature, this plug will fit in a polarized plug only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **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 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 beside the handle. You'll love being able to make so many things with your mixer!



1. Beater Ejector
2. Large Mixing Bowl
3. Small Mixing Bowl
4. Bowl-Fit Beaters
5. Turntable

6. Dough Hooks*
7. Stand
8. Headlock
9. Mixer-Release Trigger
10. Burst of Power®

11. Speed Control Dial
12. Turntable Locator Switch

* Some models do not have Dough Hooks.

ASSEMBLING THE STAND MIXER

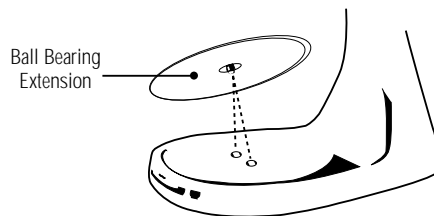
Before assembling the mixer, be sure the speed control dial is in the OFF position and the electric cord is unplugged.

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

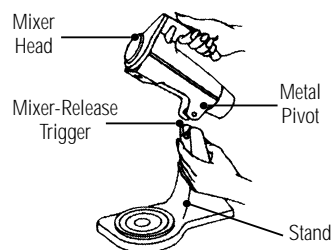
The turntable must be adjusted depending upon which bowl size is being used (see "Adding the Mixing Bowl"). To adjust, press down on the turntable locator switch and slide switch to the proper icon.



ATTACHING AND REMOVING THE MIXER HEAD

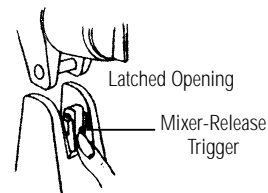
To attach the mixing head, press in on the mixer-release trigger, located at the rear of the stand.

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 the small bowl. Place the desired mixing bowl onto the turntable.

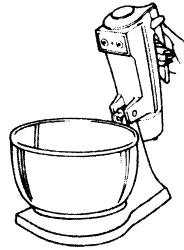
*Mixing bowls should **NEVER** be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range or on any other heated surface.*

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

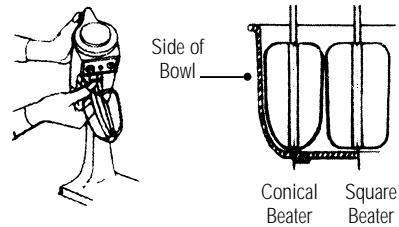
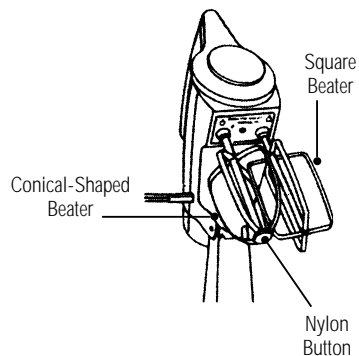
Be sure the speed control dial is in the OFF position and unplug electric cord from the electrical outlet.

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 conical in shape 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

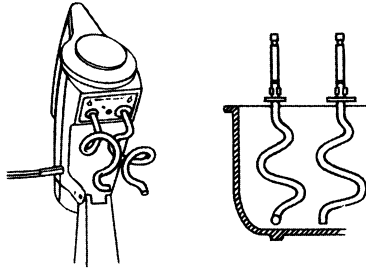
(Some Models Only)

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 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.

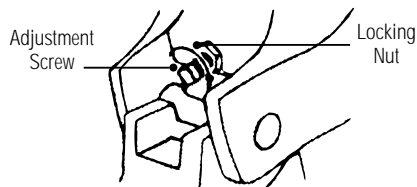
The dough hook with the small washer and foot goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other dough hook with the large washer goes into the socket nearest the center of the bowl. See the dough hook symbols located on the bottom of the mixer head.



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

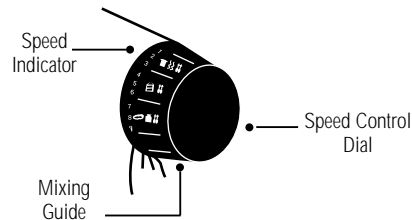
ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

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®

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.

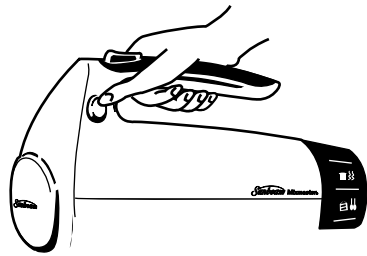
NOTE: Due to variations in ingredient temperatures and quantities, the Mixing Guide speeds are only suggested. If necessary, adjust speeds as needed to achieve desired results.

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.

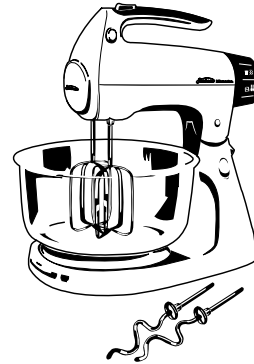


STORING YOUR MIXER

Store the mixer in a dry location, such as on a counter top or table top, or in a closet or cupboard.

Place the small mixing bowl inside the large mixing bowl with the beaters inserted into the proper sockets.

Place the dough hooks in the small mixing bowl. Store the bowls on the turntable. The beaters will help hold the bowls in position. Wind the electric cord into a coil, secure it with a twist fastener.



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.

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 Sunbeam Service Center for servicing or repairs.

MIXING AND BAKING SUGGESTIONS

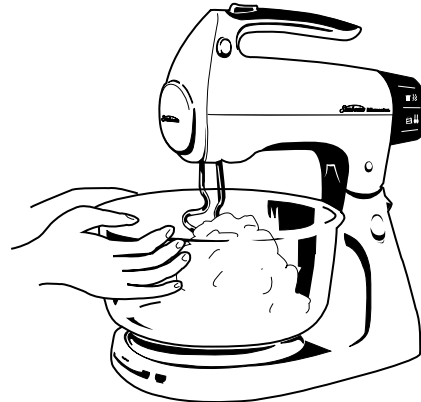
- Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe. When combining dry and wet ingredients, you may wish to moisten ingredients on Speed 1 or 2, then turn to the desired mixing speed.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. When using a recipe that is not in this book, 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 recipe, **DO NOT** exceed 3-1/2 cups of flour grain in a recipe.

BREADS

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR MAKING KNEADED BREADS

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

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



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

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

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

BREAD MAKING INSTRUCTIONS FOR UNITS WITH DOUGH HOOKS

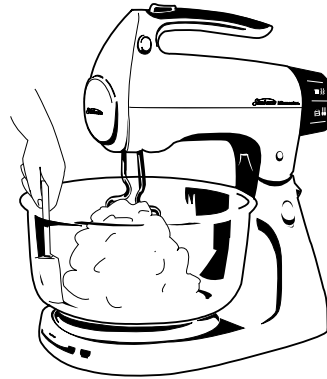
Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.

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.

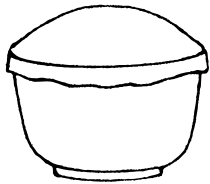
Remove dough hooks and place in sink for easy clean-up.

To order additional or replacement accessories, call 1-800-597-5978.

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 in a draft-free area. Cover with a light cloth.

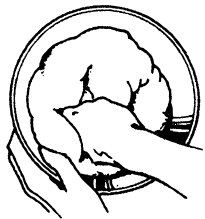


The final rising should be after the dough has been shaped and placed on the greased baking sheet or pan recommended in the recipe. Again, cover the rising dough and place in a warm, draft-free area.

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.

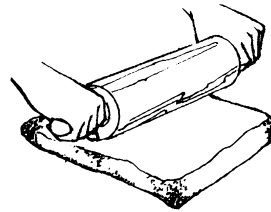
HOW TO PUNCH DOWN YEAST DOUGH

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

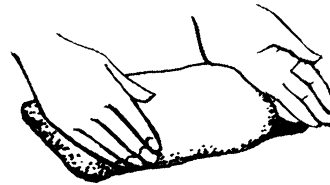
1. Using a rolling pin, roll dough into a rectangle.



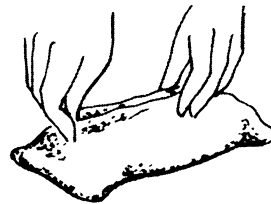
2. Roll dough into a loaf, starting from narrow end.



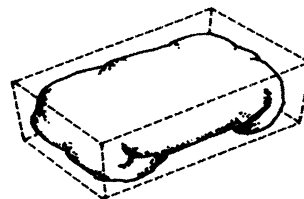
3. Flatten ends with sides of hands, as shown.



4. Pinch along seam to seal.



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



2 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants to the original purchaser, subject to the limitations and exclusions set forth below, that this product shall be free, in all material respects, of mechanical and electrical defects in material and workmanship from the date of purchase for two years. 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 operating instructions or disassembly, repair or alteration by any person other than an authorized service center.

Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of the product during the warranty period, provided that the product, along with the model number and original dated proof of purchase, is sent postage prepaid, directly to the following address:

For products purchased in the United States:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

For products purchased in Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Please call 1-800-663-8623 or email us
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Do not return this product to the place of purchase or to the manufacturer; doing so may delay the processing of your warranty claim.

Answers to questions regarding this warranty or for your nearest authorized service location may be obtained by calling toll-free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam – Consumer Affairs, at P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Answers to questions regarding this warranty or for your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll-free in Canada 1-800-667-8623. For warranty information or for an authorized service location outside of the United States and Canada, please see the warranty service card inserted in the product packaging.

DISCLAIMER

Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy.

SUNBEAM PRODUCTS, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, SUNBEAM PRODUCTS, INC. DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OF THIS PRODUCT OR ANY PART THEREOF. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from State to State or Province to Province.



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 Products 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 PRÉVU POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

Lors de la première utilisation du batteur Mixmaster,[®] 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.

PRODUITS ACHETÉS AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA UNIQUEMENT:

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (*une des deux broches est plus large que l'autre*). Il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inverser la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquer avec un électricien qualifié. **NE PAS FORCER CE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ.**

CARACTÉRISTIQUES

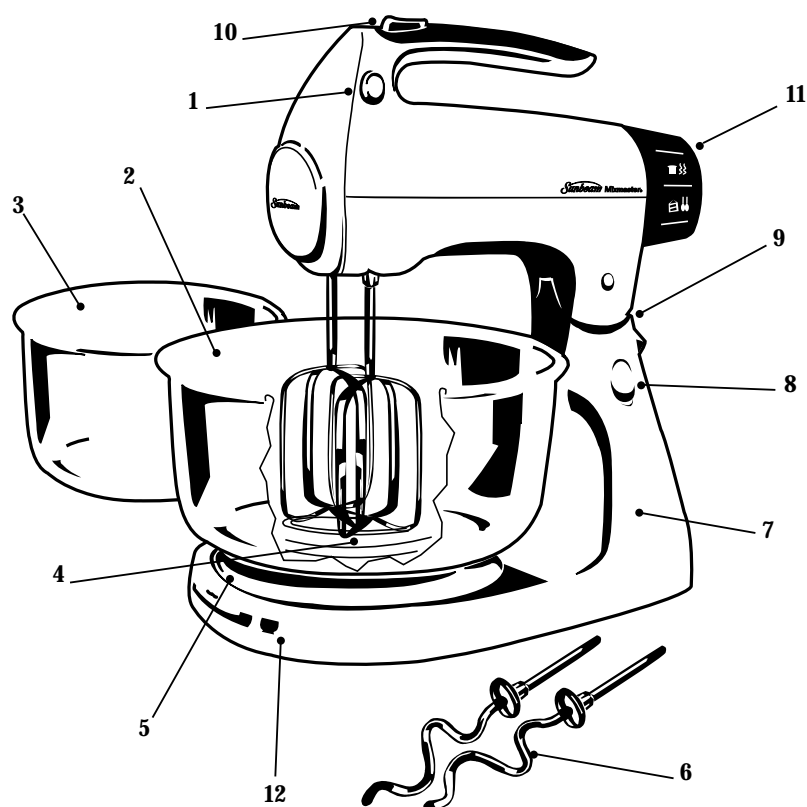
Nous vous remercions d'avoir choisi le batteur De Luxe Mixmaster® de Sunbeam®. Depuis plusieurs générations, nous aidons les cuisiniers à préparer des gâteaux moelleux, des meringues légères et gonflées et de délicieux petits fours. Le batteur De Luxe Mixmaster® de Sunbeam® permet même de faire du pain.

Le batteur De Luxe Mixmaster® de Sunbeam® 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 De Luxe Mixmaster® de Sunbeam® 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. Grand Bol Mélangeur
3. Petit Bol Mélangeur
4. Fouets Adaptés au Bol
5. Plaque Tournante

6. Crochets Pétrisseurs*
7. Socle
8. Déblocage de la Tête
9. Levier de Dégagement du Batteur

10. Burst of Power®
11. Commande de Vitesse
12. Bouton de positionnement du plateau

* Certains modèles ne comportent pas des Crochets Pétrisseurs.

ASSEMBLAGE DU BATTEUR SUR SOCLE

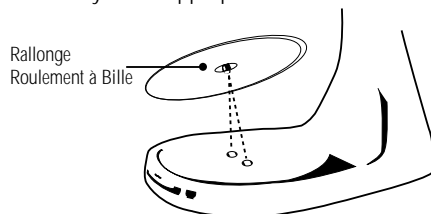
Avant d'assembler le batteur, vérifier que la Commande de Vitesse est en position OFF (ARRÊT) et que le cordon électrique est débranché.

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.

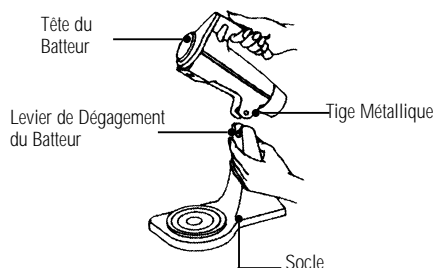
POSITIONNEMENT DU PLATEAU TOURNANT

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.

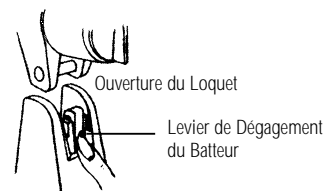


MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA TÊTE DE BATTEUR

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 dessus du bol s'engage sur la rainure correcte du plateau tournant.

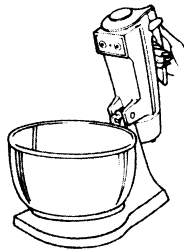
Ne JAMAIS utiliser les bols du batteur dans un four classique, dans un four à micro-onde, sur une cuisinière ni sur aucune autre surface chauffante.

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

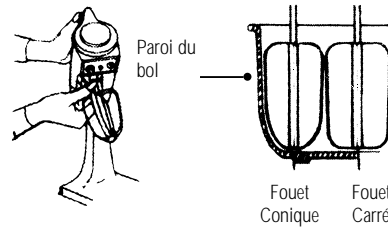
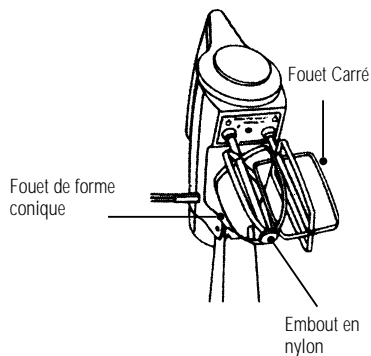
Vérifier que la Commande de Vitesse est en position OFF (ARRÊT) et que le batteur est débranché.

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.

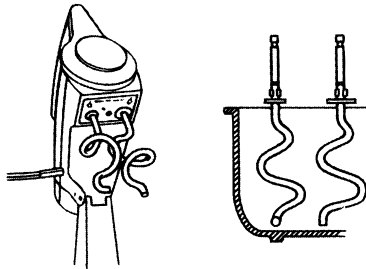
MONTAGE DES CORCHETS PÉTRISSEURS

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.

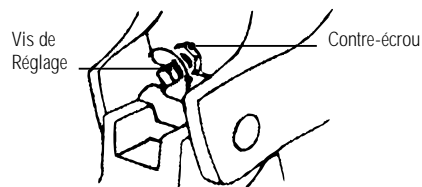
Le crochet pétrisseur muni de la petite rondelle et du pied se monte dans l'emboîtement du batteur le plus proche de la paroi du bol. L'autre crochet, avec la grande rondelle, se monte dans l'emboîtement le plus proche du centre du bol. Se reporter aux symboles des crochets pétrisseurs figurant sur le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

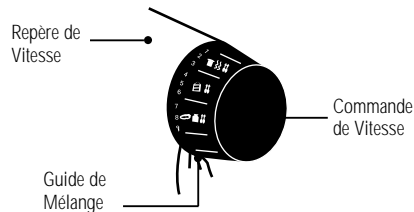
LA COMMANDE DE VITESSE

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.



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.

BLOPAGE 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.

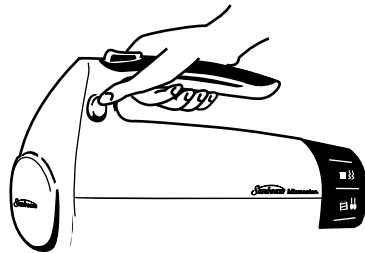
REMARQUE: En raison des variations de quantité et de température des ingrédients, les vitesses du Guide de Mélange sont fournies à titre indicatif uniquement. Le cas échéant, ajuster la vitesse autant que nécessaire pour obtenir les résultats recherchés.

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.

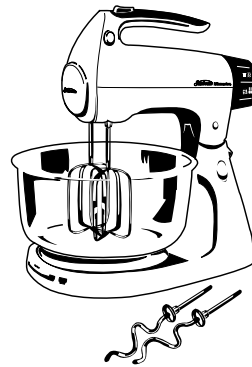
Bien rincer puis essuyer.

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 emboitements 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

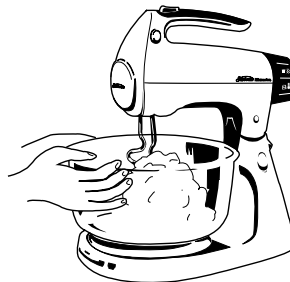
- Verser les ingrédients dans le bol comme indiqué dans la recette. Lors du mélange d'ingrédients secs et humides, il peut être utile de mouiller les ingrédients en vitesse 1 ou 2 puis de passer à la vitesse désirée.
- Utiliser la vitesse de battage indiquée dans la recette. Pour une recette ne figurant 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.
- Démontez les fouets et les placez 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.

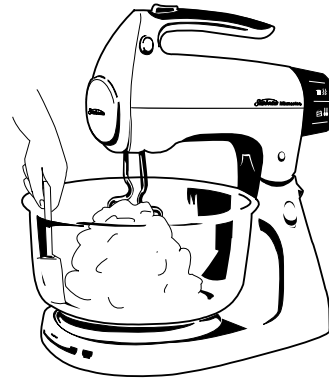
Guider le bol à la main. Veiller à garder les mains à l'écart des crochets pétrisseurs.

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.

Pour ordre l'accessoires supplémentaires our pour les pièces de rechange, appelez 1-800-597-5978.

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

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.



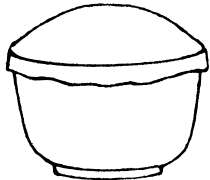
Respecter les durées indiquées dans la recette. **VEILLER À NE PAS TROP TRAVAILLER LA PRÉPARATION!** Un battage excessif tend à raffermir certains mélanges. Nous conseillons une durée de battage totale de 6 à 8 minutes.

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.

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.

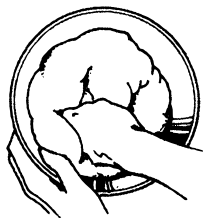


La dernière phase du levage doit avoir lieu après avoir façonné et placé la pâte sur une plaque de cuisson ou un moule graissé, suivant les indications de la recette. Couvrir à nouveau la pâte et la placer dans une atmosphère chaude et sans courant d'air.

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.

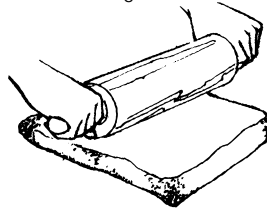
COMMENT DÉGONFLER LA PÂTE LEVÉE

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.



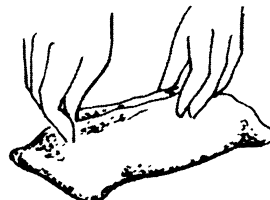
2. Rouler la pâte sur elle-même en commençant par le petit côté.



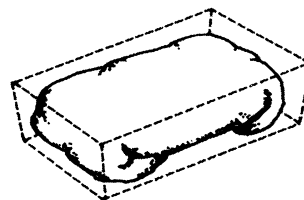
3. Aplatir les extrémités du tranchant de la main comme indiqué sur la figure.



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.



GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

Sunbeam Products Inc. garantit à l'acheteur initial, sous couvert des limitations et exclusions stipulées ci-après, que ce produit est exempt, sous tous les aspects matériels, de tout défaut mécanique et électrique de matériel ou de fabrication pendant deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant des situations suivantes: usage négligent ou abusif du produit, courant ou tension d'alimentation inadaptés, utilisation en contradiction avec le mode d'emploi ou démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel d'un centre de réparation agréé.

Nos obligations dans le cadre de cette garantie se limitent à la réparation et au remplacement, au choix du fabricant, du produit pendant la durée de la garantie, à condition que le produit soit renvoyé en port payé, accompagné de son numéro de modèle et de l'original du justificatif d'achat daté, à l'adresse suivante:

Produits achetés aux États-Unis:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Produits achetés au Canada:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
S'il vous plaît l'appel 1-800-663-8623 ou email nous
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Ne pas renvoyer l'appareil au revendeur ou au fabricant; ceci aurait pour effet de retarder le traitement de la demande de garantie.

Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche, appeler sans frais le 1-800-597-5978 ou écrire au Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389.

Au Canada, pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé canadien le plus proche, appeler sans frais le 1-800-667-8623. Pour toute question relative à cette garantie ou pour obtenir l'adresse du centre de réparation agréé le plus proche en-dehors des États-Unis et du Canada, consulter la carte de service de la garantie jointe à l'emballage du produit.

AVERTISSEMENT

La réparation ou le remplacement du produit suivant les termes de cette garantie constituent votre unique recours. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS POUR RUPTURE D'UNE QUELCONQUE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT OU UNE PARTIE DE CE PRODUIT. DANS LES LIMITES DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, SUNBEAM PRODUCTS, INC. N'OFFRE AUCUNE GARANTIE IMPLICITE QUANT À L'ADÉQUATION DE CE PRODUIT OU D'UNE PARTIE DE CE PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER OU À LA COMMERCIALISATION.** Certains états ou provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou autorisant uniquement des limitations sur la durée de validité d'une garantie implicite, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre situation. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers et il est possible que vous ayez d'autres droits, différents d'un état ou d'une province à l'autre.





**"UNA RESPUESTA PARA
CADA PREGUNTA"**

¿Tiene Ud. alguna pregunta
o comentario?

**Llámenos sin costo al: 91-800-506-17
del D.F. al: 729-21-00**

De lunes a viernes de las 8:30 hrs. a las 17:00 hrs.

SUNBEAM MEXICANA S.A. DE C.V.

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
C.P. 54090
Tel 729-21-00 Fax 397-03-99

OFICINAS DE VENTA EN LA REPÚBLICA MEXICANA:

SUCURSAL TLALNEPANTLA EDO. DE MÉXICO

Vía Dr. Gustavo Baz No. 180 Tel: 729-21-00

SUCURSAL GUADALAJARA, JALISCO

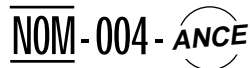
Juan Kepler #4536-4, Col. Residencial Arboledas, Zapopan,
C.P. 45070. Tels: 19-64-05, 19-65-08 Fax: 19-15-46

SUCURSAL MONTERREY, NUEVO LEON

Plaza Puerta del Sol Local 19, Blvd. Puerta del Sol 350 Colinas de
San Jerónimo, C.P. 064640 Tel: 46-94-70, 46-94-78, 46-94-79 Fax: 46-94-70

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS:

60Hz 127 \sim +/-10% V 275W



© Osterizer, Sunbeam y Oster son marcas registradas de Sunbeam Corporation

© Sunbeam Products, Inc. o sus compañías afiliadas, todos los derechos reservados Sunbeam,
es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por: Sunbeam Products, Delray Beach, FL 33445, o de una compañía afiliada.

Use sólo refacciones originales

**PARA SERVICIO DE GARANTÍA Y VENTA DE PARTES Y REFACCIONES
SUNBEAM MEXICANA, S.A. de C.V.**

Via Dr. Gustavo Baz No. 180, Tlalnepantla, Edo. de México
TALLERES DE SERVICIO AUTORIZADOS

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELÉFONO
AGUASCALIENTES	AGUASCALIENTES - DISTRIB. AGUASCALIENTES - Madero No. 203	15-1346
	AGUASCALIENTES - RYSE DE AGUASCALIENTES, S.A. - Atlende Poniente Y Victoria No.118	15-5782
	AGUASCALIENTES - SAMUEL RODRIGUEZ D., - Abedul No. 1006	14-8222
BAJA CALIFORNIA NORTE	TIJUANA - CASA ELECTRICA ROTHENHAUSLER - 5A. E. Zapata No. 1637	85-F 149 y 85-3025
	TIJUANA - PLOMERIA LAS DOS EMES - Defensores de Baja California No. 200, Col. Ruiz Cortines	82-3189
CAMPECHE	CAMPECHE - REFA HOGAR DE CAMPECHE - Av. Fco. I. Medero. C. Com. Villa del Rio. Depto 1	1-4206
	CIUDAD DEL CARMEN - REFA HOGAR DE CARMEN - Calle No. 24. No.73-C	2-3619
CHIAPAS	COMITAN - CENTRO SINGER DE COMITAN - 3A Calle Norte Poniente No. 59, Col. Centro	2-0290
	OCOSINGO - ELECTRONICA DEL ISTMO - 2A Av. Sur Oriente No. 14. Col. Centro	
	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS - REFAC. ELECTRI-HOGAR - 20 de Noviembre No. 17-B Col. Centro	8-1137
	TAPACHULA - REFRIGERACION Y SISTEMAS - 5A Calle Poniente No. 16-8 Col. Centro	8-7070
	TUXTLA GUTIERREZ - COMPRESORES Y PARTES DE REFRIGERACION - 2A Poniente Sur No. 500, Col. Centro	3-7325
	TUXTLA GUTIERREZ - SERVICIO Y REFAC. DE TUXTLA - 2A Oriente Norte No. 354 Int.	2-2737
CHIHUAHUA	CHIHUAHUA - REFAC. Y SERVICIOS DE CHIHUAHUA - Av. Juárez No. 514	10-5540
	CHIHUAHUA - TALLER DE REFRIG. Y SERVICIOS ELECTRICOS - Ojinaga No. 507	10-5963
	CIUDAD DELICIAS - MUEBLERIA PORTILLO - Calle 1a. Norte No. 104, Col. Centro	2-1457 y 2-8333
	CIUDAD JUAREZ - DIST. TURMIX Paseo Triunfo de la Republica No. 5298, Local 2-A Col. San Lorenzo	17-8030
	CIUDAD JUAREZ - REFAC. DEL HOGAR DE CHIHUAHUA, S.A. DE C.V. - Av. Insurgentes No.1669	2-2321 y 2-7575
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA ELECTRICA DEL PARRAL - Calle Colegio No. 35	2-0320
	HIDALGO DEL PARRAL - CASA MAYKA - Maclovio Herrera No. 67 Local 12	2-7845 y 2-4140
COAHUILA	SALTILLO - ELECTRICIDAD Y NOVEDADES DE SALTILLO - Calle Morelos No. 211-A Sur Centro	12-5525
	TORREON - COMERCIAL GARCIA DE TORREON. S.A. - Av. Juárez No. 99 Poniente	6-3010
	TORREON - JOSE C. DE JESUS LOPEZ, S.A. - Calle Acuna No. 259 Sur	12-9822
	TORREON - REFAC. Y SERV. P/APAR DOMESTICOS - Presidente Carranza No. 655	19-5189 y 16-3165
COLIMA	COLIMA - JABA HERMANOS - Av. Pino Suárez No. 230	3-0930
	COLIMA - TODO PARA GAS - Ignacio Sandoval No. 15	2-7776
DISTRITO FEDERAL	MÉXICO - ART ELECTRICOS PARA EL HOGAR, S.A. DE C.V. - Av. Revolución 154-C Col. Tacubaya	516-0292
	MÉXICO - BULBOS Y REFAC. ELECTRONICAS - Plutarco Elias No.1494-A Col. Zacahuizco	672-0808
	MÉXICO - CASA HUERTA - Calzada I. Zaragoza No. 3254 L. 13-8 Col. Sta. Martha	738-1972
	MÉXICO - CORP. ELECTRODOMESTICA CASA GARCIA, S.A. DE C.V. - Av. Patriotismo No. 875-B Col. Mixcoac	563-8723
	MÉXICO - DOMESTICA NORTE - Camino a Santiago No. 131-C Deleg. Gustavo A. Madero	
	MÉXICO - DOMESTICA ORIENTE - Calle 7 Mz. 6 Lote 16	845-3328
	MÉXICO - DOMESTICOS ELECTRO S.A. DE C.V. - Tonalá No. 124 Col. Rome	584-0939 y 584-0950
	MÉXICO - ECONOMOHOGAR - López No. 31-A. Col. Centro	512-8006
	MÉXICO - REPARADORA DEL HOGAR TLAHUAC - FF.CC. Rafael Atlixco No. 1 Tlahuac	842-4489
	MÉXICO - SERVICIO DOMESTICO DEL SUR - Blvd. La Virgen Manz. 1 Lota 6 Col. Carmen Sentan	608-2313
DURANGO	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Patoni No. 506 Sur	11-0251
	DURANGO - REFACCIONARIA EASY - Pino Suárez No. 423 Poniente	
	DURANGO - SERVICIO ESPARZA - 20 de Noviembre No. 507 con Porras	17-4736
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMESTICOS STA. LUCIA - Hidalgo y Escobedo	14-0225
	GOMEZ PALACIOS - REFAC. Y SERV. P/APAR. DOMESTICOS STA. LUCIA - Victoria No. 326-A Norte	14-6031
EDO. DE MÉXICO	COACALCO - ELECTRODOMESTICOS MARSOL - C. Comercial Coacalco, Local 33	875-7030
	ECATEPEC - SERVICIO DOMESTICO HERGAR - Via Morelos No. 103 (antes 30), Col. Jajalpa	787-2622
	ECATEPEC - SERVICIO HEGAR - Via Morelos No. 26 Manz. 1 Col. Nuevo Laredo	787-7536
	IXTLAHUACA - POUREPUESTOS ORIGINALES - Plaza Suárez No. 1 - J.	
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Aldolfo López Mateos No. 150	797-8131
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Av. Pantitlan No.407 Col. Vicente Villada	765-3371
	NETZAHUALCOYOTL - CASA HUERTA - Plaza Neza, Local E-27, Col. Benito Juárez	731-9345
	TLALNEPANTLA - CASA MONTOYA - Av. Rio Lerma No. 111	565-8942
GUAMAJUATO	TOLUCA - SERVICIO Y REFAC. TAUN - Ignacio López Rayon Norte No. 211-A. Col. Centro	
	ACAMBARO - PRELAGAS DE ACAMBARO - Vicente Guerrero No. 23-C	2-1445
	CELAYA - ELECTRODOMESTICOS DEL BAJIO - Bejuca No. 103. Col. los Pinos	5-5157
	IRAPUATO - MECAN HOGAR Y/O RYSE DE IRAPUATO - Av. 5 de Mayo No. 518, Col. Independencia	6-4446 y 7-6767
	LEÓN - ELECTRONICA DIGITAL - Rio Lerma No. 1124. Col. Prados Verdes	11-7381
	LEÓN - SERVI HOGAR - Pino Suárez No. 314 Col. Centro	16-8006
	MOROLEÓN - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Guadalupe Victoria No. 25 Col. Centro	
	PENJAMO - ELECTRONICA DEL CENTRO - Hidalgo No. 44-B. Zone Centro	2-0774
	SALAMANCA - REFRIGERACION FONSECA - Calaya No. 107. Col. Guanajuato	7-3475
GUERRERO	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Av. Cuauhtemoc No. 135. Col. Centro	
	ACAPULCO - TELEVICENTRO - Velázquez de León No. 52. Col. Centro	82-0349
	IGUALA - ELECTRO SURIANA - Av. Bandera Nacional No.1-A	2-1099
HIDALGO	CIUDAD SAHAGUN - SERVICIO ELIZALDE - Av. Huichapán No. 17. Col. Rojo Gómez	3-3930
	PACHUCA - REFAC. Y SERVICIO DE HIDALGO - Fernando Soto No. 102-B	5-1837
JALISCO	CIUDAD GUZMAN - NUEVO RADIO SERVICIO - S.A. DE C.V. - 5 Mayo No. 26	2-3374 y 2-0484
	CIUDAD TUXPAN - SERVO ELECTRICA - Foa. I. Madero No. 27-A	7-2914
	GUADALAJARA - IMPLEMENTOS Y REFAC. DOMESTICAS S.A. DE C.V. - Manuel Avila Camacho No. 1280	23-1927
	GUADALAJARA - PROESA TECNOGAS S.A. DE C.V. - Independencia No. 11	14-6825
	GUADALAJARA - REFAC. ECONOMICAS DE OCCIDENTE. S.A. DE C.V. - Garibaldi No. 1450	25-5819 y 25-3460
	GUADALAJARA - SERVICIO MAYO - Av. Colón No. 783, Sector Juárez	13-0325 y 14-9088
	LAGOS DE MORENO - TECNO-HOGAR - Hidalgo No. 614-A	2-0664
	PUERTO VALLARTA - PROESA TECOGAS DE OCCIDENTE. - Perú No. 1279 Esq. Nicaragua	2-5455 y 2-4989
	TEPATITLAN - TECNO GAS DE LOS ALTOS - Colón No.151	1-0558

ESTADO Y CIUDAD	NOMBRE Y DIRECCIÓN	TELÉFONO
MICHOCAN	APATZINGAN - REFRIG. Y CLIMAS ARTIF. DE MEXICO - Cart. Apatzingán Cuatro Caminos No. 202. Col. La Nueva	4-5030 y 4-5082
	LA PIEDAD - REFRIGERACIÓN CALDERON - Vicente Guerrero No. 109. Zona Centro	2-1504
	MORELIA - CASA MARY - Alvaro Obregón No. 22. Zona Centro	2-5415
	MORELIA - CENTRAL DOMESTICA DE MORELIA - Av. Morelia Sur No. 618	2-1796
	PURUANDIRO - REFACCIONARIA SAN FRANCISCO - Fagoaga No. 72-A. Centro	83-1405
	SAHUAYO - REFRI-LAV - Matamoros No. 4 Esq. Morelos	2-3873 y 23895
	URUAPAN - EL SURTIDOR DEL HOGAR - Madero No. 12-A	4-2926
	ZAMORA - MULTI. SERV. PROF. DE ZAMORA - Virrey de Mendoza No. 283-C	5-1108
	ZAMORA - RYSE DE IRAPUATO S.A. DE C.V. - Av. 5 de Mayo Esq. Colon	2-3304 y 2-5368
	ZITACUARO - DEL CENTRO - Av. Hidalgo Poniente No. 2	3-2191
	CUAUTLA - SERVICIO DEL HOGAR - 2 de Mayo No. 104-A	2-2856
	CUERNAVACA - MECANICA DOMESTICA INDUSTRIAL - Matamoros No. 410-A Zona Centro	12-4512
CUERNAVACA - SERVICIO Y REFAC. S.A. - Plan de Ayala y Av. Central, Local 6	15-7041	
MAYARIT	TEPIC - TECNO HOGAR - Av. México No. 37 Sur	2-1936
	CERDADO - CERRAJERIAS REGIA - Carretera Nacional No. 211. Fracc. Las Hadas	5-0383
NUEVO LEON	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Av. Miguel Alemán No.243 Oriente, Col. Lindavista	79-0794
	GUADALUPE - CERRAJERIAS REGIA - Hacienda No. 1234-A Oriente, Fracc. Hda. de Guadalupe	37-3494 y 37-8510
MONTERREY	MONTERREY - CERRAJERIA DEL VALLE - Orinoco No. 207 Norte	78-3655
	MONTERREY - ELECTRODOMESTICA DE REFACCIONES - Fidel Velázquez No. 1513 Poniente L-4F. Col. La Central	
	MONTERREY - JOSE F. SEPULVEDA - Ruperto Martínez No. 238 Oriente, Col. Centro	43-6700 y 43-1815
	MONTERREY - REFAC. DOMESTICAS MONTERREY - Av. Gonzalitos No. 3501 Loc. 44 Col. Mitras Norte	73-1621
	MONTERREY - SERVICIO Y REFAC. HECTOR SEPULVEDA S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 203 Sur	43-8909 y 42-3970
	SAN NICOLAS DE LAS GARZAS - CERRAJERIAS REGIA - Av. Parque Anahuac No. 105 Oriente. Col. Anahuac	76-9024
	OAXACA - SERVICIO ELECTRODOM. APARICIO - Av. Pariférico No. 111, Col. Postal	3-6277
	TUXTEPEC - SERVICIO ESPECIALIZADO WHIRLPOOL - José Mania Morelos No. 1234	5-4616
	PUEBLA - REFAC. DEL HOGAR - Calle Sur No. 503-B	5-2465
	PUEBLA - MATERIAL ELÉCTRICO LA CASA - 10 Oriente No. 15-B	46-5504
	PUEBLA - REPRESENTACIÓN DE PUEBLA - 3 Poniente No. 523-B	42-4955
	TEHUACAN - C. DE SERVICIO ALM. PATJANE - Av. Independencia Poniente No. 407, Col. Centro	2-3835
TEZIUTLAN - ALMACENES 5-10-15 - Prof. Av. Juárez No. 2	2-0720	
QUERÉTARO - ELECTRÓNICA "J.M.V." - Calle Peña de Bernal No. 7-B. Col. Las Américas	17-1592	
QUERÉTARO - ELECTRODOM ANTONIO - 16 de Septiembre No. 6-C Poniente	12-2149	
QUINTANA ROO	CANCUN - AGUILAR REFACCIONES - Av. López Portillo SM 70 Manz. 1 Local, 2 Col. Centro	84-0727
COZUMEL	REFACCIONARIA DEL HOGAR - Adolfo Rosado Salas No. 33, Depto. 1, Col. Centro	2-1690
	CHETUMAL - TALLER DE REP. DE APARATOS ELÉCTRICOS ALVARADO - Hidalgo No. 89	2-3841
SAN LUIS POTOSI	CIUDAD VALLES - REFACCIONARIA DEL HOGAR DE VALLES S.A. - Calle Aguilas No. 500	2-1148
	S.L.P. - ELECTRO HOGAR - Julián de los Reyes No. 328	12-2116
	S.L.P. - PROV. TECNO HOGAR GIVI - Himno Nacional No. 1410, Col. Las Aguilas	12-5808
S.L.P. - SERVICIO ELECTRODOM. ITURBIDE - Damián Carmona No. 685	2-0487	
SIMALOA	CULIACAN - SERVICIO DEL HOGAR GOMEZ - Av. Morelos No.183 Norte	3-6995
	GUAMUCHIL - ELEC. DOMESTICA E INDUSTRIAL - Zaragoza No. 157 Norte, Col. Juárez	2-1088
	LOS MOCHIS - NUEVO JAPON DE LOS MOCHIS - Benito Juárez No. 430 Poniente	2-5850
LOS MOCHIS - TECOGAS DE OCCIDENTE, S.A. DE C.V. - Av. Hidalgo No. 545	5-5860 y 5-5247	
MAZATLAN	CAMACHO DE MAZATLAN, S.A. DE C.V. - Zaragoza No. 1211	1-6110 y 2-8420
	MAZATLAN - REFAC. DEL HOGAR, S.A. DE C.V. - German Evers No. 1708 Norte	85-1325 y 85-0794
	CIUDAD OBREGON - TECNI-SERVICIOS GALICIA S.A. DE C.V. - Veracruz No. 435 Sur	3-8033 y 3-3315
SONORA	GUAYMAS - CENTRAL DE REFACCIONES SERVICIOS - Av. Miguel Alemán No. 75 Sur	2-3244
	HERMOSILLO - SERVICIO ELECTRO HOGAR - Guerrero No. 80 Esq. Dr. Noriega	2-1244
TABASCO	COMALCALCO - ELECTROHOGAR 2 HERMANOS - Juárez No. 1102 Esq. Rayon	4-2073
	H. CARDEMAS - COMERCIAL LA ESTRELLA - Mader No. 805, Col. Centro	2-0548
TAMAULIPAS	VILLAHERMOSA - SERVICIO Y REFAC. FRIAS - Sánchez Megallanes No. 918	2-7002
	CIUDAD VICTORIA - CARLOS A. CARRIZALES PAZ - Adolfo López Mateos No. Local 6	6-1335
	MATAMOROS - MUEBLERIA REAL DEL NORTE. S.A. DE C.V. - Juárez y Panama No. 3-B	13-2122
TAMPICO - COM. ELÉCTRICA BRICEÑO - H. del Cañonero No. 206 Oriente	12-3175 y 12-1775	
TAMPICO - HOSPITAL DE ELECTRODOM. - Díaz Miron No. 909 Oriente	12-6940	
TAMPICO - SERVICIO ALLENDE - Olmos No. 602 Norte	12-1999	
VERACRUZ	REYNOSA - PROV. DE RESTAURANTES DE REYNOSA - Calle Bravo No. 500, Centro	22-5679
	COATZACOALCOS - ACC. Y REFRIG. DEL SURESTE, S.A. DE C.V. - Maipica No. 312	2-1976
	CORDOBA - VIC-MAR - Av. 2 No. 921	2-8393
MINATITLÁN - ELECTROREFRIG. CUPIL S.A. DE C.V. - Calle Amelia Riverol No. 10 Col. Playón Sur	3-5714	
ORIZABA - SIST. Y EQUIPOS COMPUTACIONALES S.A. DE C.V. - Poniente 2 No. 38	5-0311	
POZA RICA - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Mariano Artista, Esq. 16 de Sept., Col. Tajin	3-5119	
SAN ANDRÉS TUXTLA - TELE SERVICIO - Dr. Argudín No. 2	2-0570	
TUXPAN - REFAC. INTERNACIONAL DEL HOGAR - Garizuriel No. 52	4-2016	
TUXPAN - REFAC. LINEA BLANCA DE TUXPAN, S.A. DE C.V. - Artega No. 1	4-5953	
VERACRUZ - ELECTRODOMESTICA DEL PUERTO - Zamora No.1479	38-2154	
VERACRUZ - SERVIREFAC. RODRIGUEZ - Carlos Cruz No. 55 Local 4	32-5351	
XALAPA - DOMESTICA TAPIA - Av. Rafael Murillo Vidal No. 3-F, Fraco. Ensueño	18-8759	
YUCATAN	MÉRIDA - ELECTRODOMESTICOS REFORMA - Calle 72 No. 433-C	28-2137
MÉRIDA - REFACCIONARIA DEL HOGAR - Calle 67 No. 511	23-5652	
ZACATECAS	FRESNILLO - DOMESTICA MUÑOZ - Calle 1858 No. 4, Fracc. González Ortega	2-5727
JUCHIPILA - TELE SERVICIO LUNA - Nicolás Bravo No. 3, Col. Centro	2-0599	
ZACATECAS - REFAC. DOMESTICAS ROMO - Rayón No. 220	2-3664	

COMPRADOR:

CASA VENDEDORA:

Nombre _____ Dirección _____ Ciudad _____ Estado _____

Aparato _____ Marca _____ Modelo _____

La presente garantía contará a partir de la fecha de entrega Año _____ Mes _____ Día _____

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® 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 SOLAMENTE:

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato tiene una clavija polarizada (*una cuchilla es más ancha que la otra*). Como una medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja, simplemente inviertala. Si aún así no encaja, llame a un electricista calificado.

NO INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD.

CARACTERÍSTICAS

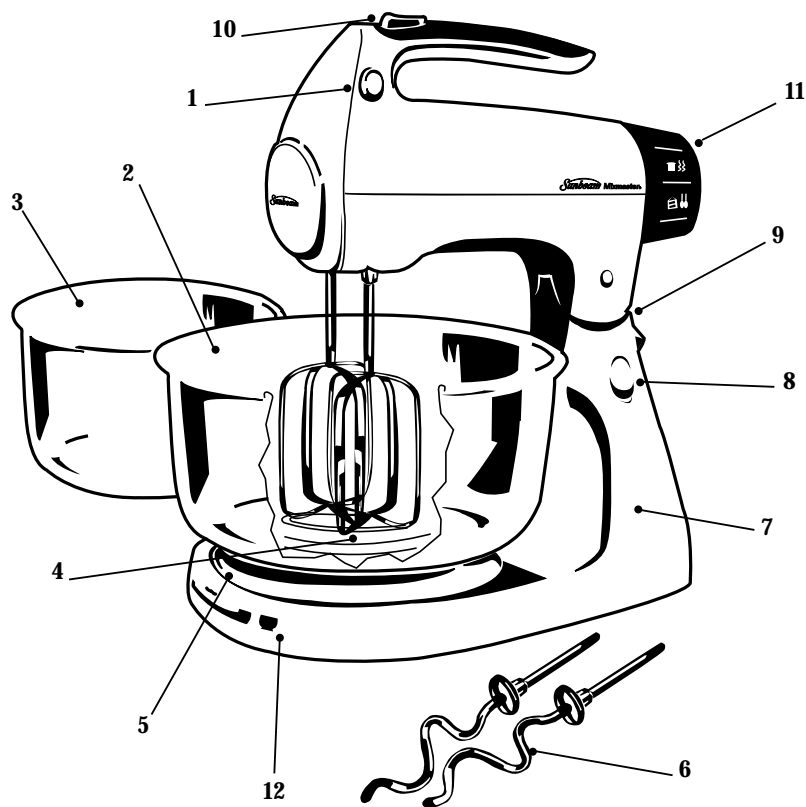
Gracias por seleccionar la Batidora Sunbeam® Mixmaster® De Lujo. Por generaciones hemos ayudado en la cocina a preparar pasteles, merengues esponjosos y galletas deliciosas. Usted incluso puede hacer pan con su Batidora Sunbeam® Mixmaster® De Lujo.

La Batidora Sunbeam® Mixmaster® De Lujo 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 Sunbeam® Mixmaster® De Lujo 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
2. Tazón Grande para Mezclar
3. Tazón Pequeño para Mezclar
4. Batidores Ajustados al Tamaño del Tazón
5. Plataforma Giratoria

6. Ganchos para Masa*
7. Pedestal
8. Seguro de la Cabeza
9. Palanca para Liberar la Batidora
10. Burst of Power®

11. Disco de Control de Velocidades
12. Interruptor en la Plataforma Giratoria

* Algunos modelos no tienen Ganchos para Masa

ENSAMBLANDO LA BATIDORA DE PEDESTAL

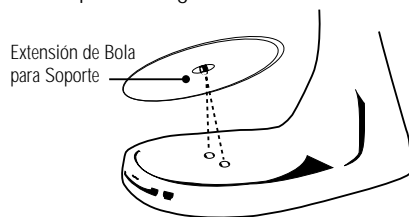
Antes de ensamblar la batidora, asegurese de que el Disco para Señalar el Mezclado esté en la posición APAGADO/OFF y que el cordón eléctrico esté desconectado.

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

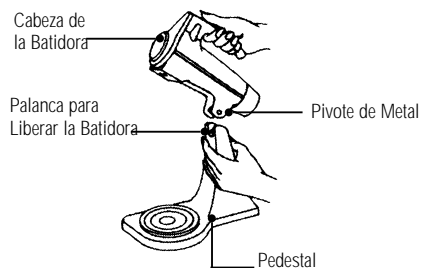
La plataforma giratoria debe ajustarse dependiendo del tamaño del tazón que se usará (observe "Agregando el Tazón de Mezclado"). Para ajustar, presione sobre el interruptor en la plataforma giratoria y deslice el interruptor a la figura adecuada.



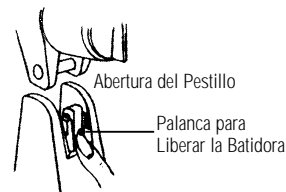
COLOCANDO Y REMOVIENDO LA CABEZA DE LA BATIDORA

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.

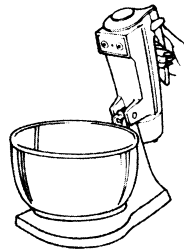
Los tazones de mezclado **NUNCA** deben de usarse dentro de hornos convencionales, microondas, sobre las hornillas, o sobre cualquier superficie caliente.

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

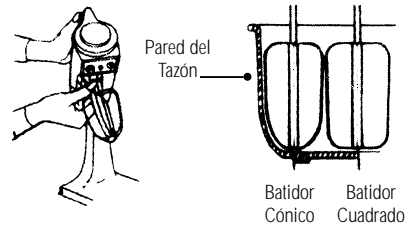
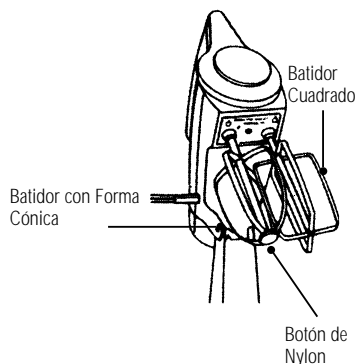
Asegurese de que el Disco para Señalar el Mezclado se encuentre en la posición APAGADO/OFF y desconecte el cordón eléctrico de la toma de corriente.

Levante la cabeza de la batidora y reclinela 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.

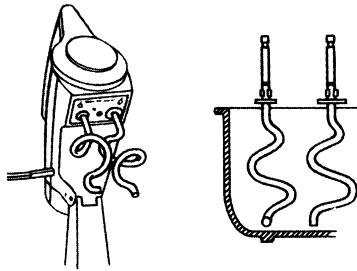
ENSAMBLANDO LOS GANCHOS PARA MASA

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 reclinela 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.

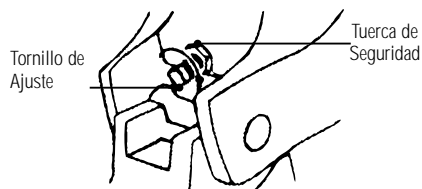
El gancho para masa con el tope más pequeño se coloca en el orificio que está más cercano a la pared del tazón. El otro gancho con el tope más grande se coloca en el orificio que está más cerca del centro del tazón. Observe los símbolos de los ganchos para masa que están en la parte inferior de la cabeza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

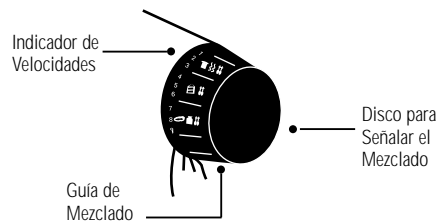
SOBRE EL DISCO PARA SEÑALAR EL MEZCLADO

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.



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	Claros 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.

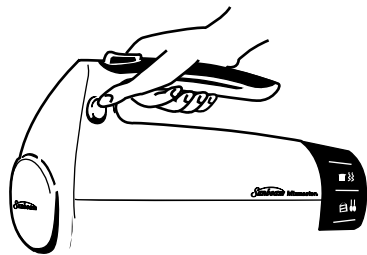
CUIDADOS DE SU BATIDORA

EXPLUSANDO LOS BATIDORES O LOS GANCHOS PARA MASA

Después de que ha terminado de mezclar, gire el Disco para Señalar el Mezclado a APAGADO/OFF y desconecte el cordón eléctrico de la toma de corriente.

Presione el botón expulsor localizado cerca de el mango para remover los batidores o los ganchos para masa.

Elimine el exceso de mezcla de los batidores usando una espátula de plástico. No golpee los batidores en el borde del tazón.



LIMPIEZA DE SU BATIDORA

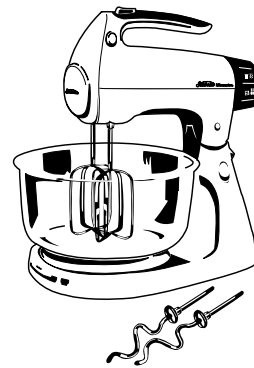
Para limpiar su batidora, frote la cabeza de la batidora, el pedestal y la plataforma giratoria con un paño húmedo y luego con uno seco. **NO SUMERJA LA CABEZA DE LA BATIDORA O EL PEDESTAL EN AGUA.** Evite el uso de limpiadores abrasivos, pueden dañar el acabado de la batidora.

Lave los batidores y los tazones en agua caliente y jabonosa después de cada uso. Enjuague y seque. Los batidores y los tazones también se pueden lavar en lavavajillas.

ALMACENAMIENTO DE SU BATIDORA

Almacene su batidora en un lugar seco, como sobre un mostrador o una mesa, o dentro de un armario.

Coloque el tazón pequeño dentro del tazón grande con los batidores insertados dentro de los orificios adecuados. Coloque los ganchos para masa dentro del tazón pequeño. Coloque los tazones sobre la plataforma giratoria. Los batidores ayudarán a mantener los tazones en su posición. Enrosque el cordón eléctrico y asegurelo con un alambre pequeño.



MANTENIMIENTO

El motor de su batidora con pedestal ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no requiere ningún lubricante adicional.

No es necesario otro tipo de mantenimiento a parte de la limpieza y el reemplazo de la luz para trabajar.

Regrese la batidora a su Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano para adquirir partes de reemplazo o servicio.

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

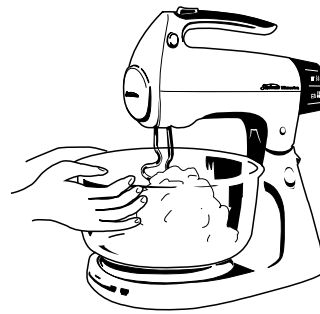
INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA HACER MASA PARA PAN

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.

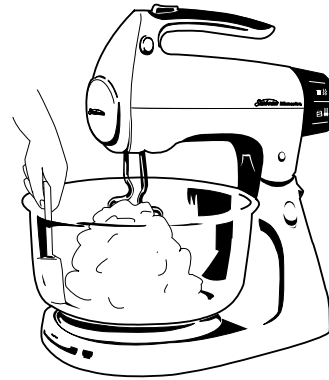
Tenga cuidado de no colocar sus manos cerca de los ganchos para masa.

Para ordenar accesorios adicionales o partes de repuesto, llame al 1-800-597-5978

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

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.

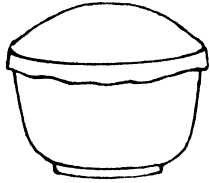
Si los tiempos están especificados en la receta, ¡Úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR MÁS TIEMPO DEL INDICADO. Esto puede causar endurecimiento de la masa. Sugerimos que el tiempo total de mezclado debe ser de 6 a 8 minutos.

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.

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.

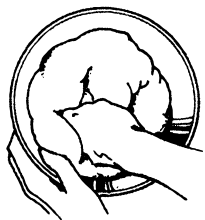


La elevación final debe ser después de que se le ha dado forma a la masa y ha sido colocada en un papel engrasado para hornear o en una charola según lo que recomiende la receta. Nuevamente cubra la masa y colóquela en un área tibia y lejos de las corrientes de aire.

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.

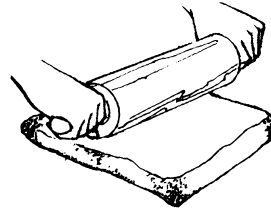
COMO BAJAR LA MASA DE LEVADURA

1. Sumerja su mano en el centro de la masa para eliminar el exceso de aire.
2. Doble los bordes exteriores para dentro. Voltee 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.



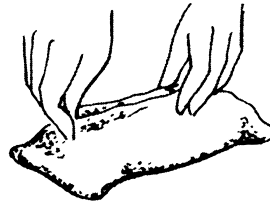
2. Enrolle la masa en forma de una hogaza empezando por el borde más pequeño.



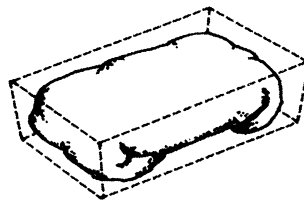
3. Aplane los bordes con las manos como se muestra.



4. Apriete a lo largo para sellar.



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



GARANTÍA DE 2 AÑOS

Sunbeam Products Inc. garantiza al comprador original, sujeto a limitaciones y exclusiones que se estipulan en seguida, que este producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y en la mano de obra durante dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía no cubre el desgaste de partes o daños resultantes de cualquiera de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto, uso con un voltaje o corriente no adecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparaciones o alteraciones hechas por cualquier persona que no sea de un centro de servicio autorizado.

Nuestra obligación está limitada a la reparación o a la reposición, bajo la opinión del fabricante, de este producto durante el período de la garantía, si el producto se envía gastos previamente pagados, con el número de modelo y la fecha original de compra, directamente a la siguiente dirección:

Para productos comprados en Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Para productos comprados en Canadá:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION(KND)
Please call 1-800-663-8623 o envíenos un email a
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

No regrese este producto al lugar de compra o al fabricante; al hacer esto retrasará el proceso del reclamo de su garantía.

Respuestas a sus preguntas sobre esta garantía o sobre la estación de servicio autorizado más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-597-5978 o escriba a Sunbeam – Consumer Affairs, al P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. Respuestas a preguntas sobre esta o sobre la estación de servicio autorizado canadiense más cercano se pueden obtener llamando sin costo al 1-800-667-8623. Para información sobre la garantía o sobre la localización de un centro de servicio autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá, por favor revise la tarjeta garantía del servicio que se incluye en el empaque del producto.

RECHAZO DE RESPONSABILIDADES

Reparación de productos o reposiciones como se ofrecen en esta garantía es su único remedio. **SUNBEAM PRODUCTS, INC. NO SE HACE RESPONSABLE POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE QUE OCURRA POR LA VIOLACIÓN DE LOS TÉRMINOS EXPLÍCITOS O IMPLÍCITOS DE LA GARANTÍA DE ESTE PRODUCTO O DE CUALQUIER PARTE DE ESTE. A EXCEPCIÓN DEL ALCANCE PROHIBIDO POR LA LEY APLICABLE, SUNBEAM PRODUCTS, INC. RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA O COMERCIAL, O AJUSTES HECHOS PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR SOBRE ESTE PRODUCTO O CUALQUIER PARTE DE ESTE.**

Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.



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 Pelos Produtos 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® 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 & CANADÁ:

Para evitar risco de choque elétrico, este aparelho conta com um plug polarizado (*um dos contatos é mais largo do que o outro*). Como recurso de segurança, este plug encaixa-se somente em um plug unidirecional polarizado. Se o plug não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um electricista competente. **NÃO TENDE DESATIVAR ESTE RECURSO DE SEGURANÇA.**

CARACTERÍSTICAS

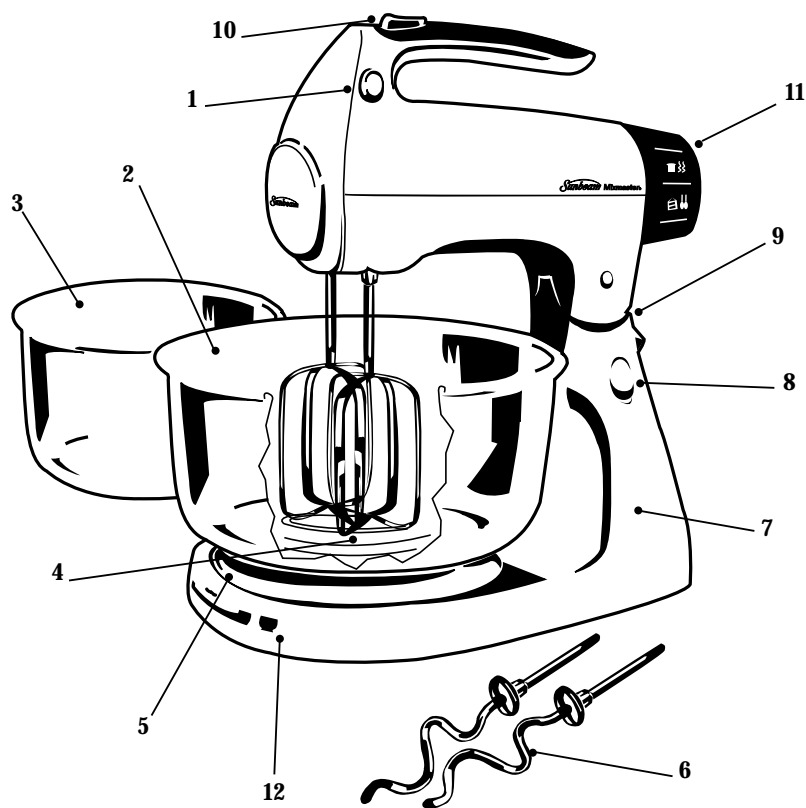
Obrigado por escolher a Batedeira Sunbeam® Mixmaster® De Luxo. Por várias gerações temos ajudado cozinheiros a preparar bolo, suspiros e biscoitos. Você pode ainda fazer pão com a sua Batedeira Sunbeam® Mixmaster® De Luxo.

A Batedeira Sunbeam® Mixmaster® De Luxo 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 Sunbeam® Mixmaster® De Luxo 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. Tigela Grande
3. Tigela Pequena
4. Batedores Ajustados para o Tamanho da Tigela
5. Plataforma Giratória

6. Batedores de Massas*
7. Pedestal
8. Trava da Cabeça
9. Botão para Liberar os Batedores
10. Burst of Power®

11. Disco de Controle da Velocidade
12. Botão da Plataforma Giratória

* Alguns modelos não inclui os batedores para massas

MONTANDO A BATEDEIRA COM PEDESTAL

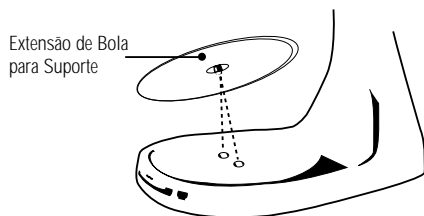
Antes de montar a batedeira, tenha certeza de que o Disco está desligado e que o fio elétrico esteja desligado da tomada.

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

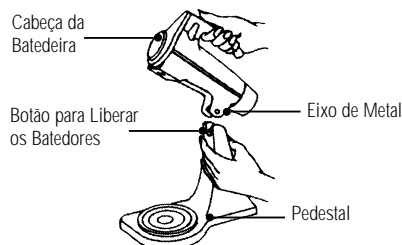
A plataforma giratória deve ser ajustada dependendo do tamanho da tigela a ser usada (veja "Adicionando a Tigela de Misturas"). Para ajustar, pressione o botão da plataforma giratória e deslize-o até que o ícone desejado seja atingido.



ENCAIXANDO E RETIRANDO A CABEÇA DA BATEDEIRA

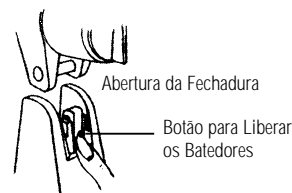
Para encaixar a cabeça da batedeira pressione o botão para liberar os batedores localizado na parte de trás do pedestal.

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.

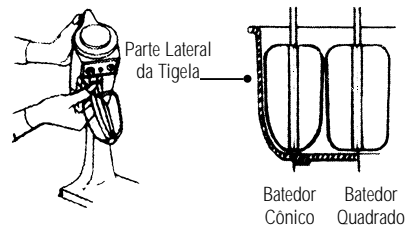
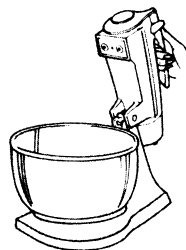
As tigelas de misturar **NUNCA** devem ser usadas em fornos convencionais, microondas, no fogão ou qualquer outra superfície quente.

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.



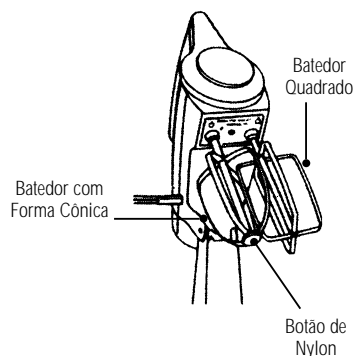
Insira os batedores, um de cada vez, usando uma combinação de movimentos de pressão e giro, até que os batedores estejam na posição.

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.

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.

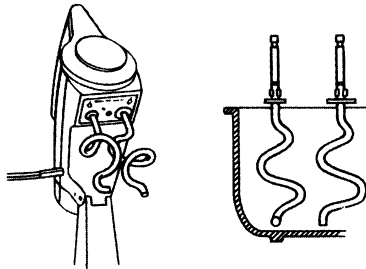


ENCAIXANDO OS BATEDORES PARA MASSAS

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.

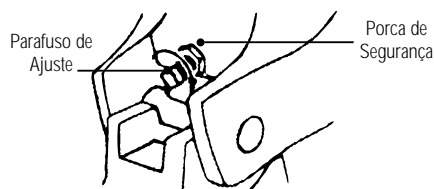


AJUSTE TIGELA-BATEDORES

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 ligeiramente o fundo da tigela.



INSTRUÇÕES DE USO

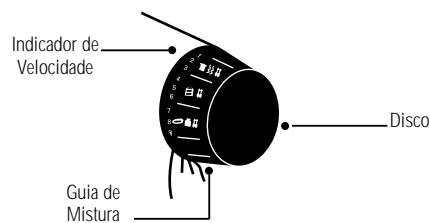
SOBRE O DISCO

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.



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 uma 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 ESTABELECIDADA	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 fofo.
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.

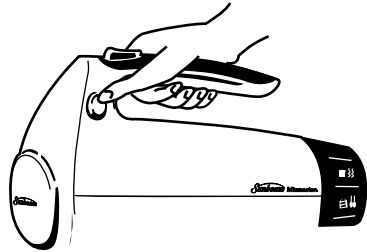
NOTA: Devido a variações de temperatura e quantidades dos ingredientes, o guia de mistura são apenas sugestões. Se necessário, ajuste a velocidade de acordo com o resultado desejado.

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 golpeie os batedores nas bordas da tigela.



LIMPANDO SUA BATEDEIRA

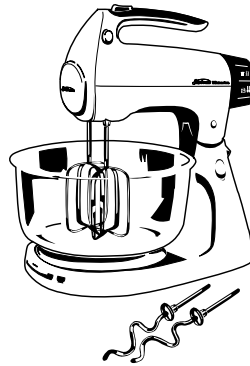
Para limpar sua batedeira, use um pano úmido na cabeça da batedeira, pedestal e plataforma giratória e seque-os em seguida. **NÃO COLOQUE A CABEÇA DA BATEDEIRA E O PEDESTAL DENTRO D'ÁGUA.** Evite usar produtos abrasivos, já que estes podem danificar sua batedeira.

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.

SUGESTÕES PARA MISTURA E COZIMENTOS

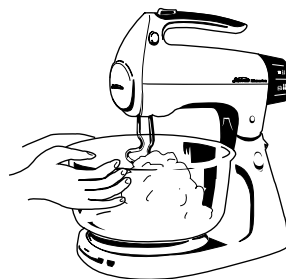
- Os ingredientes devem ser agramados na tigela de mistura conforme indicada na receita. Quando se combina ingredientes seco e líquidos, deverá umidecê-los lentamente misturando na velocidade 1 ou 2 e depois poderá usar a velocidade desejada para misturar.
- Use a velocidade recomendada na receita. Quando 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.

PÃES

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.

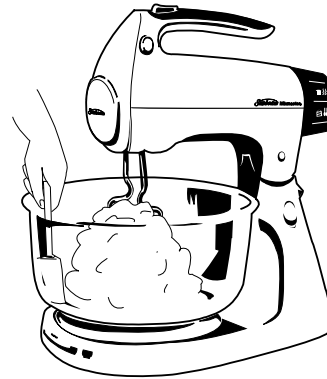
Caso haja umidade no ar, talvez seja necessário juntar farinha na receita. A umidade também pode aumentar o tempo necessário para cozinhar.

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, ligue para 1-800-597-5978.

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.

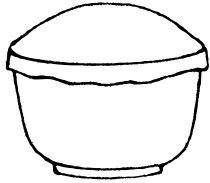
Se os tempos forem especificados na receita, use-os! TENHA CUIDADO PARA NÃO MISTURAR MAIS DO QUE O TEMPO INDICADO. Isto causar o endurecimento da massa. Sugerimos que o tempo total de mistura seja de 6 a 8 minutos.

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.

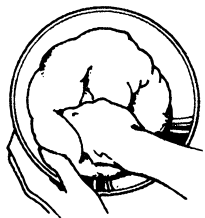


A elevação final deve ser depois que tenha dado a forma a massa e tenha sido colocado em um papel untado para cozinhar ou em um recipiente. Cubra novamente a massa e coloque-a em uma área morna e sem corrente de ar.

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.

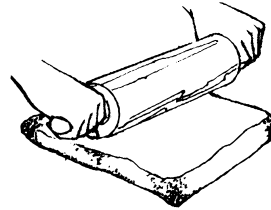
COMO ABAIXAR A MASSA DO FERMENTO

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

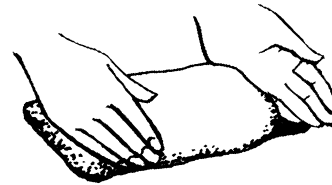
1. Usando um rolo faça um retângulo com a massa.



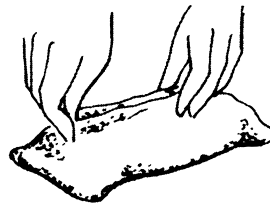
2. Enrole a massa em forma de uma bisnaga. Começando pela borda menor.



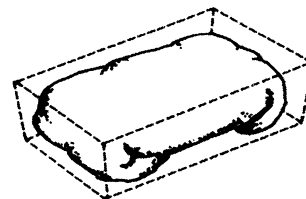
3. Aplane as bordas com as mãos como indicado.



4. Una as bordas para fechar.



5. Dobre as bordas em um recipiente bem untado.



GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sunbeam Products Inc. concede garantia ao comprador original, sujeita às limitações e exclusões estipuladas abaixo, de que este produto não apresentará fisicamente defeitos mecânicos e elétricos devido ao material ou mão de obra, durante dois anos a partir da data de compra. Esta garantia não cobre o gasto normal das peças ou os danos devidos às seguintes causas: uso negligente ou inadequado do produto, uso de voltagem ou corrente inapropriada, uso que contrarie as instruções operacionais, ou desmontagem, reparo ou alteração realizada por pessoa que não pertença ao quadro de profissionais do centro de assistência técnica autorizada.

Nossa responsabilidade pelo presente se limita ao reparo ou substituição, a critério do fabricante, do produto durante o período de garantia, contanto que o produto, acompanhado do número de modelo e do comprovante de compra com a data original, seja enviado com porte postal pago, diretamente ao seguinte endereço:

Para produtos comprados nos Estados Unidos:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Para produtos comprados no Canadá:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
Por chamado de favor 1-800-663-8623 ou email nos
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Não devolva o produto ao local de compra ou ao fabricante; se o fizer poderá atrasar o seu processo de reivindicação de garantia.

No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo poderá ligar grátis para 1-800-597-5978 ou escrever para: Sunbeam – Consumer Affairs, P.O. Box 948389, Maitland, FL 32794-8389. No caso de dúvidas sobre a garantia ou para saber o local do nosso serviço autorizado mais próximo no Canadá poderá ligar grátis dentro do Canadá para 1-800-667-8623. Para informação sobre garantia fora dos Estados Unidos ou do Canadá queira procurar o telefone e endereço no cartão de serviço de garantia incluído na embalagem do produto.

EXONERAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

De acordo com esta garantia, o cliente tem como único recurso jurídico o reparo ou a substituição do produto. **A SUNBEAM PRODUCTS INC. NÃO SERÁ RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO INCIDENTAL OU QUE OCORRA COMO CONSEQUÊNCIA DA VIOLAÇÃO DOS TERMOS EXPLÍCITOS OU IMPLÍCITOS DA GARANTIA DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE. SALVO NO QUE FOR PROIBIDO PELA LEI PERTINENTE, A SUNBEAM PRODUCTS, INC. EXONERA-SE DA RESPONSABILIDADE DE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS DE PODER DE VENDA OU DE ADEQUAÇÃO PARA UM DETERMINADO FIM DESTE PRODUTO OU DE QUALQUER PARTE DESTE.** Alguns estados e províncias não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequenciais, nem permitem limitações sobre o tempo de duração de uma garantia implícita, portanto as limitações ou exclusões citadas acima poderão não ser pertinentes ao caso do cliente. Esta garantia concede direitos jurídicos específicos ao cliente, entretanto este poderá ter outros direitos que poderão variar de acordo com o estado e a província em questão.



NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS



©1998 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
Sunbeam®, Mixmaster® and Burst of Power® are registered trademarks of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
The configuration and/or color combination of the Mixmaster® Mixer
are trademarks of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, or an affiliated company.

©1998 Sunbeam Corporation ou ses sociétés affiliées. Tous droits réservés.
Sunbeam®, Mixmaster® et Burst of Power® sont marques déposées de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés affiliées.
La configuration et/ou la combinaison de couleurs du mélangeur Mixmaster®
constituent des marques de commerce de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés affiliées.
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou de une société affiliée.

©1998 Sunbeam Corporation o sus corporaciones afiliadas. Todos los derechos reservados.
Sunbeam®, Mixmaster® y Burst of Power® son marcas registradas de Sunbeam Corporation o de sus corporaciones afiliadas.
La configuración y/o la combinación de colores de la Batidora Mixmaster®
son marcas comerciales de Sunbeam Corporation o de sus compañías afiliadas.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, o de una compañía afiliada.

©1998 Sunbeam Corporation ou suas empresas afiliadas. Todos os direitos reservados.
Sunbeam®, Mixmaster® e Burst of Power® são marcas registradas da Sunbeam Corporation ou de suas empresas afiliadas.
A configuração e/ou combinação de cores do Misturador Mixmaster®
são marcas comerciais da Sunbeam Corporation ou suas empresas afiliadas.
Distribuído pela Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445, ou de uma empresa afiliada.

U.S. Patent No. 4,277,181

P.N. 61638

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>