

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



# SUNBEAM 2372 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for SUNBEAM 2372](#)



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

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



DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

For product questions:
Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.458.8407
Canada : 1.800.667.8623

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

BIENVENIDOS

!Felicitaciones por su compra de una Batidora manual y de pedestal SUNBEAM®. Antes de usar este producto por primera vez, por favor tome un momento para leer estas instrucciones y guardarlas para futura referencia. Ponga particular atención a las Instrucciones de Seguridad que se ofrecen. Para favor lea los estatutos en la garantía del producto. Para aprender más sobre productos SUNBEAM®, por favor visítenos en www.sunbeam.com!

CÓMO CUIDAR SU BATORRA

CÓMO LIMPIAR SU BATORRA

Limpie el cabezal de la batidora, la base y la plataforma giratoria con un paño húmedo; después, séquelos. NO SUMERJA LA BATORRA EN AGUA. Evite el uso de limpiadores abrasivos porque pueden dañar el acabado de la batidora. Lave los batidores y tazone en agua caliente y jabonosa después de cada uso. Enjuague bien y deje secar. También puede lavarlos en el lavaplatos.

DÓNDE GUARDAR LA BATORRA

Guarde la batidora en un lugar seco, como por ejemplo sobre la mesa o superficie de trabajo, en un gabinete. Inserte los batidores en los receptáculos correspondientes. Coloque los ganchos para amasar y demás accesorios en el tazón de mezclado. Guarde el(los) tazón en la superficie giratoria. Enrolle el cable eléctrico en una bobina; después, fíjelo al portacables.

MANTENIMIENTO

El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no necesita lubricación adicional. No es necesario realizar ninguna tarea de mantenimiento además de la limpieza recomendada.

Si necesita servicio técnico o reparaciones, comuníquese con Servicios al Consumidor para recibir asistencia. (1-800-458-8407 en EE.UU. o 1-800-667-8623 en Canadá)

2-Year Limited Warranty
Sunbeam Products, Inc. doing business as Sunbeam Corporation (Canada) Limited... warrants that for a period of two (2) years... in material and workmanship... of the product found to be defective... or remanufactured product... made with a similar product... attempt to repair or adjust any... this warranty.

This warranty is valid for the original purchaser only and is not transferable. Keep the original receipt for proof of purchase. This warranty does not cover negligent use or misuse of the product.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La batidora en agua caliente o dañada al producto. La batidora es usada o esta no está en uso, las manos, cabello, los batidores durante las operaciones personales o daños personales, ni después de haber usado el producto.

Consumidor para la Batidora (1-800-667-8623 en Canadá)

La batidora debe estar apagada antes de limpiarla.

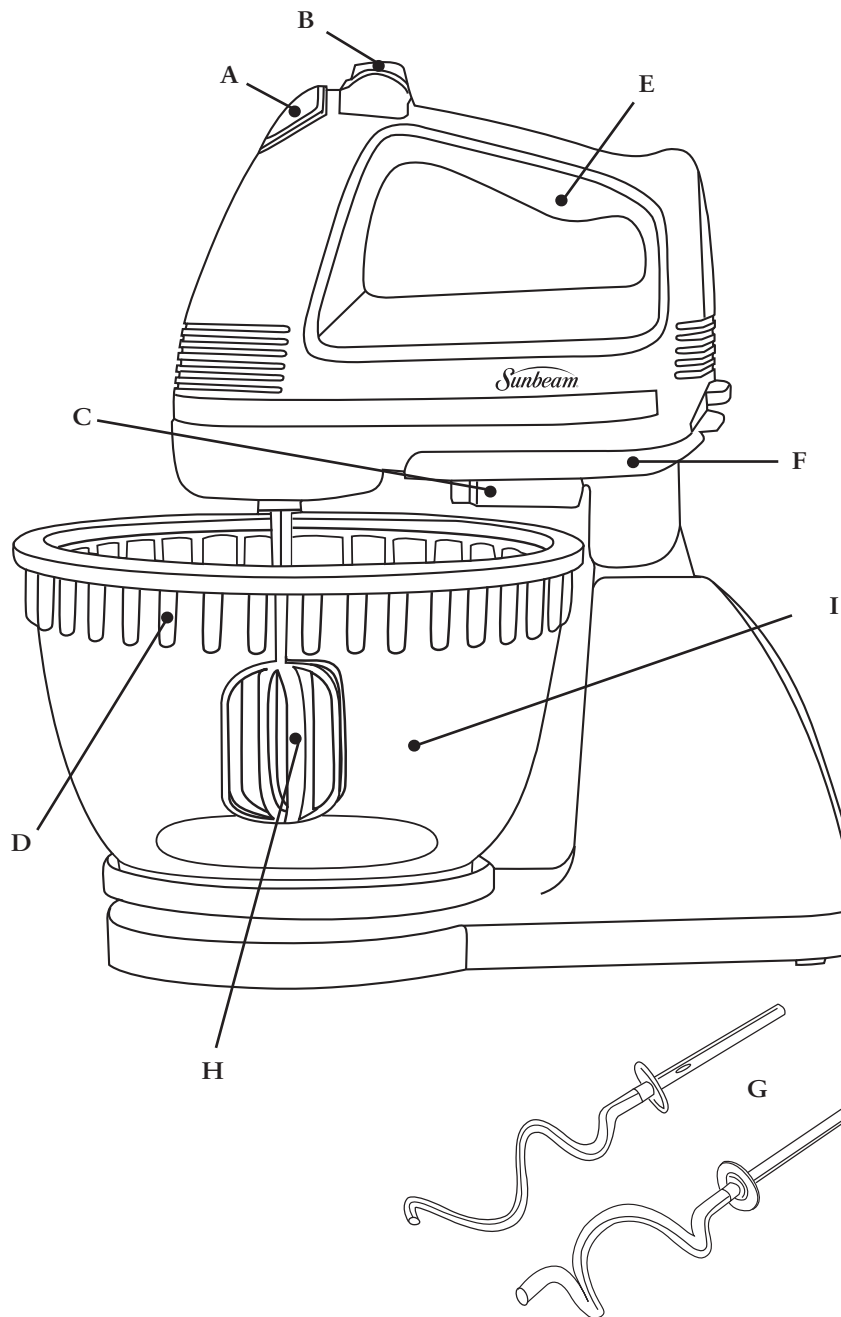
OMESTICO
El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no necesita lubricación adicional.

EXCLUSIVAMENTE
Equipado con un enchufe de tipo estándar calificado para uso doméstico en esta medida de seguridad; en caso de un cable eléctrico; en

--- FOLD ---

## FEATURES OF YOUR MIXER

- A. **ATTACHMENT EJECT BUTTON** – The large and conveniently located eject button, located on the top of the handle, releases the beaters or dough hooks for easy cleaning.
- B. **BURST OF POWER® BUTTON** – Allows for an added boost to the maximum power level at the press of the button. During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease. Once the button is released, the mixer will return to the selected speed setting.
- C. **RELEASE BUTTON** – Lets you switch to hand mixing quickly and easily.
- D. **BOWL FINGER GRIPS** – Makes turning the mixing bowl easier.
- E. **COMFORT HANDLE** – Designed for comfort to prevent fatigue of the hand during heavy or long mixing tasks.
- F. **HAND MIXER CRADLE** – Allows the hand mixer to be conveniently attached to the stand for easier mixing use.
- G. **DOUGH HOOKS** – Heavy-duty dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.
- H. **BEATERS** – Open beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of batters and easy clean up.
- I. **GLASS BOWL** – microwavable and dishwasher safe, easy finger guides to spin bowl.



## PREPARATION

### PREPARING THE HAND/STAND MIXER FOR USE

Before using your mixer for the first time, wash the bowl, beaters and dough hooks in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry.

Be sure speed control is in “Off” or “O” position and unplugged from an electrical outlet. Insert beaters one at a time, by placing stem end of beaters into the opening on the bottom of the mixer. Turn beater slightly and push in until beater clicks into position. Plug cord into appropriate outlet.

Although your mixer is much more convenient to use on a stand, it is not designed to be used for heavy mixing, or in recipes calling for more than 3-1/2 cups of flour. This may cause overheating and possibly motor damage.

### DOUGH HOOKS

The dough hooks must go on the mixer. If they are not on, the dough could “travel” up the sides of the bowl and could ruin a recipe or damage the mixer.

Insert one at a time, by placing the stem end of the hook into the opening on the bottom of the mixer. Turn the hook slightly and push in until the hook clicks into position. For dough hooks, USE THE HOOKS.

### EJECTING BEATERS

Be sure speed control is in “Off” or “O” position and unplugged from an electrical outlet. Scrape off any excess mixture from the beaters with your hand and press the