

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



SUNBEAM 2364 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for SUNBEAM 2364](#)



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

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

--- FOLD ---

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

BIENVENIDOS

!Felicitaciones por su compra de una Batidora SUNBEAM® MIXMASTER® HERITAGE SERIES™. Para aprender más sobre productos SUNBEAM®, por favor visítenos en www.sunbeam.com!

COMO CUIDAR SU BATORRA

COMO LIMPIAR SU BATORRA

Para limpiar la batidora, apáguela y desconecte el enchufe del tomacorriente, limpie la cabeza, la base y la placa giratoria con un paño limpio y húmedo, y luego séquela. NO SUMERJA LA BATORRA EN AGUA. Evite el uso de limpiadores abrasivos porque pueden dañar el acabado de la batidora. Lave los batidores y tazones en agua caliente y jabonosa después de cada uso. Enjuague bien y deje secar. También puede lavarlos en el lavaplatos. Si los tazones de mezclar se rasgúan o se desportillan, no use más la mezcladora.

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(tazones) 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)

CONSEJOS ÚTILES

- Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, hágalo en pequeñas cantidades para evitar que se derramen.
- Debe agregar los ingredientes al tazón de mezclado según lo especificado en la receta. Use la velocidad de mezclado recomendada en la receta. Utilice la guía de mezclado del dial de control de velocidades de la batidora para ayudarlo a encontrar la velocidad correcta.
- Si se especifican tiempos en la receta, ¡úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR EN EXCESO, pues podría endurecer la mezcla.
- En caso de que un objeto, como por ejemplo una espátula, caiga en el tazón con la batidora en funcionamiento, apague ésta de inmediato para retirar el objeto.
- Para una limpieza más fácil, retire los batidores y enjuáguelos inmediatamente con agua tibia.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

For product questions:



--- FOLD ---

...LUSIVAMENTE
...con un enchufe de 3
...calificado para
...cable eléctrico; en

...STICO
...por una aislación
...de la aislación,
...del motor de la

...desenchufar
...grande o hace
...debe realizar

...la velocidad no ha
...posición OFF y
...batidora deja de

...gas o de quemadores
...; incluyendo el horno.

...incendios,
...colocar o retirar

...458-8407 en
...esta dañada,
...haber detectado un

...riente,
...miento del aparato,
...ropa, así como

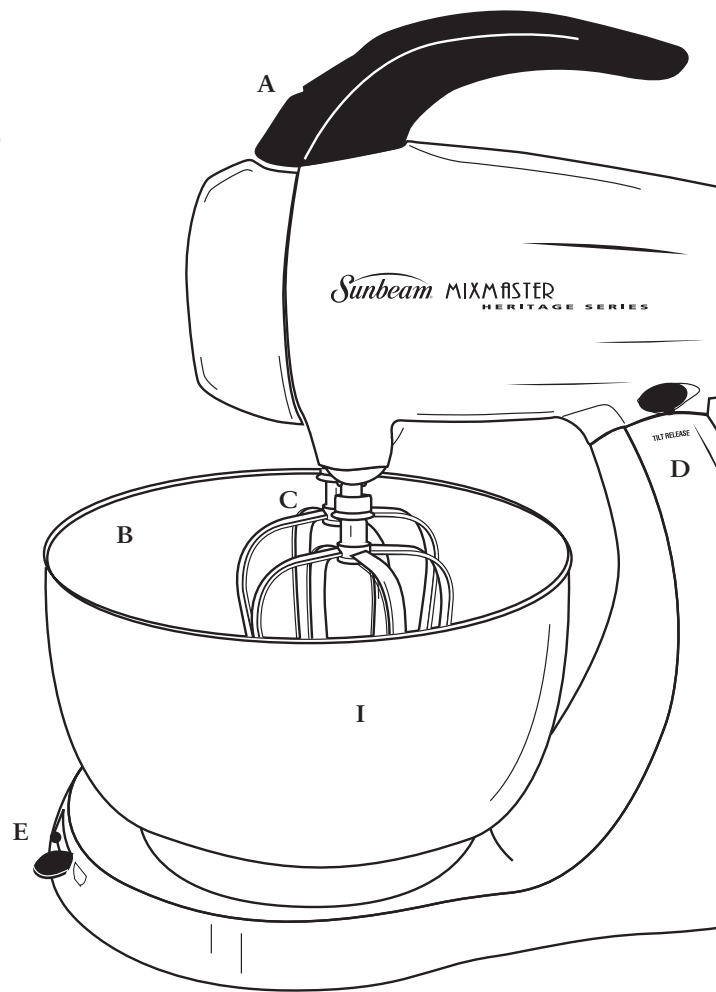
...antes de poner
...esta cerca de niños

...S DE USAR
...cas de seguridad
...ANTES

2 Year Limited
Sunbeam Products, Inc.
Corporation (Canada)
warrants that for a period of two (2) years, if there are any defects in material and workmanship in any component of the product, Sunbeam will replace the component with a new or reworked component. Replacement may be required under this warranty. Do NOT return the product. Doing so will void the warranty. This warranty is valid only in the United States and is not transferable. Keep this warranty for your records. For performance, JCS de

FEATURES OF YOUR STAND MIXER

- A. **ATTACHMENT EJECT BUTTON** – The eject button, located on the top of the handle, releases the beaters or dough hooks for easy cleaning.
- B. **VARIABLE BOWL SPEED** – The bowl speed increases and decreases automatically as the beater speed is increased and decreased.
- C. **OFF-CENTER HEAD AND BEATERS** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer and beaters are positioned off-center to the bowl to make it easier to add ingredients during mixing.
- D. **TILT BACK LOCKING HEAD** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer tilts back and locks securely into position to allow easy removal of mixing bowls and attachments.
- E. **BOWL SELECTOR** – Simply slide the bowl selector lever to the left when using the small bowl and to the right when using the large bowl. (small bowl sold separately)
- F. **STAINLESS STEEL DOUGH HOOKS** – Heavy-duty dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.
- G. **STAINLESS STEEL “V-GROOVE” BEATERS** – Heavy-duty “V-groove” beaters for creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.
- H. **12 VARIABLE SPEEDS** – The combination of 12 variable speeds and a powerful torque control motor in the mixer head ensures superior mixing control and maintains speed regardless of the mixing load.
- I. **POLISHED STAINLESS STEEL MIXING BOWL** – 4.6 quart mixing bowl is ideal for all your mixing needs.
- J. **DIE-CAST METAL BODY** – The heavy-duty, die-cast metal body combined with non-slip rubber feet keep the MIXMASTER® Stand Mixer stable during operation.



PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

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

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 Bowl Selector Switch and slide switch to the proper icon. (See Figure 1)

RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

Press the tilt release button, located at the top of the neck of the Stand Mixer. While the button is depressed, hold the handle (1) and ease the head of the Stand Mixer back. The MIXMASTER® head will lock into this tilt position (2). To lower the mixing head, press the tilt release button. While the button is depressed, hold the handle (2) and ease the head of the Stand Mixer down (1). A “click” sound will indicate when the mixer head has locked into position. (See Figure 2)

INSTALLING THE ATTACHMENTS

(Beaters or Dough hooks)

Select the pair of attachments best suited for your mixing job. (See Mixing Guide for recommendations). Take the attachment that has a red colored band around the top – illustrated as attachment (A). Insert attachment (A) into the socket on the side of the

ADDING THE

Once you have selected the proper setting, rotate the bowl icon if you are using the turntable. (small bowl sold separately)

Note: Mixing bowl should be used on top of the range or chipped, do not

ABOUT THE S

The speed control dial has 12 mixing speeds.

Rotate the speed control dial and in a counter-clockwise direction.

As you rotate the dial, the indicator on top of the dial shows at which the mixer is set.

Rotate the speed control dial to the speed you wish to use.