

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



SUNBEAM 2379 Owner's Manual

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



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

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

TANTAS
básicas de seguridad
TES DE USAR
 un agua u otros líquidos
 da o está cerca de niños
 uso, antes de poner
 bello, ropa, así como tam-
 amiento del aparato, para
 de haber detectado un mal
 a esta dañada, comuníquese
 7 en EE.UU. o 1-800-667-
 usar incendios, descargas
 les calientes, incluyendo el
 s de gas o de quemadores
 Si la batidora deja de fun-
 la posición OFF y des-
 si la velocidad no ha sido
 lo debe realizar un repre-
 para desenchufar del toma-
OMESTICO
 por calor. Este es un proce-
 un olor y posiblemente un
 arcerán después de las
LES
ADA ÚNICAMENTE
 lo con un enchufe polariza-
 riente polarizado sólo de
 hufe. Si aun así no calza,
 seguridad. Además, no hale,
 halelo para retirarlo del

2 Year Limited Warr

Sunbeam Products, Inc., d/
 for a period of two years fro
 and workmanship. Sunbeam,
 the product found to be defe
 or remanufactured product
 made with a similar product
 This warranty is valid for th
 is not transferable. Keep the
 performance. Sunbeam® dea
 have the right to alter, modifi
 This warranty does not cover
 negligent use or misuse of th
 ating instructions, disassemb
 Sunbeam® service center. Fur

- Al mezclar líquidos, especialmente calientes, utilice el tazón de fuente que se mezcla grande o hace cantidades pequeñas a la vez para reducir derramamiento.
- 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.

CONSEJOS ÚTILES

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

MANTENIMIENTO

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.

DÓNDE GUARDAR LA BATIDORA

Limpie el cabezal de la batidora, la base y la plataforma giratoria con un paño húmedo; después, séquelos. NO SUMERJA LA BATIDORA 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.

COMO LIMPIAR SU BATIDORA

COMO CUIDAR SU BATIDORA

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

BIENVENIDOS

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Utilice únicamente cables de extensión que tengan una clasificación eléctrica no inferior a la clasificación de la batidora.
 - Examine el cable de extensión antes de utilizarlo y no lo utilice si está dañado.
 - No maltrate el cable de extensión y no tire de ningún cable para desconectarlo.
 - Mantenga el cable de extensión lejos del calor y de bordes con filo.
- Si es necesario el uso de un cable de extensión, siga estas instrucciones:



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
www.sunbeam.com

FEATURES OF YOUR STAND MIXER

- A. **ATTACHMENT EJECT BUTTON** – The eject button, located on the top of the handle, releases the beaters or dough hooks for easy cleaning.
- B. **OFF-CENTER HEAD AND BEATERS** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer and beaters are positioned off-center to the bowl to make it easier to add ingredients during mixing.
- C. **GLASS MIXING BOWLS** – 2.0 and 4.0 quart mixing bowls are ideal for mixing large or small quantities of ingredients. (Models 2370 and 2371)
- D. **STAINLESS STEEL BOWLS** – 2.0 and 4.0 quart mixing bowls are ideal for mixing large or small quantities of ingredients. (Model 2379)
- E. **TURNTABLE BOWL SELECTOR** – Simply slide the bowl selector lever to the left when using the small bowl and to the right when using the large bowl.
- F. **TURNTABLE** – Designed to fit both the large and small bowl, the turntable allows the bowl to turn while mixing.
- G. **TILT BACK LOCKING HEAD BUTTON** – The head of the MIXMASTER® Stand Mixer tilts back and locks securely into position to allow easy removal of mixing bowls and attachments.
- H. **MIXER RELEASE TRIGGER** – Remove the mixer head from the base for convenient cleaning and storage.
- I. **POWER/SPEED INDICATOR LIGHT** – The ON/OFF light is also used to indicate speed setting.
- J. **12 VARIABLE SPEEDS** – The 12 variable speeds with softstart ensure superior mixing control and maintains speed regardless of the mixing load.
- K. **SOFT GRIP HANDLE** – The soft grip molded handle gives you comfort and a firmer grip while mixing.
- L. **BURST OF POWER®** – Press down on button to automatically increase the beater speed for an immediate burst of power.
- M. **STAINLESS STEEL BEATERS** – For creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.
- N. **STAINLESS STEEL DOUGH HOOKS** – Dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures.
- O. **WHISKS** – The whisks are used to beat air into mixtures such as egg whites, yolks or cream. (Available on models 2371 and 2379)



CHARACTERISTICS

PREPARING THE STAND MIXER FOR USE

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

ATTACHING THE TURNTABLE

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

ADJUSTING THE TURNTABLE

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

ATTACHING AND REMOVING THE MIXING HEAD

To attach the mixing head, press in on the mixer-release trigger, located at the rear of the stand. Place the mixer head on the stand so that the metal pivot on the bottom of the mixer head goes into the latched opening on top of the stand. As you release pressure from the mixer-release trigger, the top of the latch should clamp around the metal pivot. Once the mixing head is lowered into position, it will lock into place. (See Figure 2A)

RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

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

ABOUT THE SPEED CONTROL

The speed control dial is used to select one of the 12 mixing speeds. (See Figure 2C)

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

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

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

MIXING GUIDE

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

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

When mixing larger quantities of ingredients, the larger the quantity, the longer the mixing time.

When building up a recipe to a larger quantity, the speed down while these ingredients are added. The extra ingredients begin to mix during the particular mixing task.