IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

KEEP THESE INSTRUCTIONS

1. 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.
2. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons.
3. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. 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.
5. Do not operate mixer with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. If the mixer becomes damaged please contact Consumer Services for assistance. *(1-800-458-8407 in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada)*
6. The use of attachments not recommended or sold by Jarden Consumer Solutions may cause fire, electrical shock or injury.
7. Do not use outdoors or for commercial purposes.
8. Do not let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces, including the stove.
9. Remove beaters from mixer before washing.
10. Do not place mixer & bowls on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven *(microwave, convention, convection, etc.)* or on any other heated surface.
11. Do not use mixer for other than intended use.
12. Do not leave mixer unattended while it is operating.
13. Any servicing, other than cleaning and user maintenance should be performed by any authorized service representative.
14. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
15. Don't Abuse Cord. Never carry the mixer by the cord or yank it to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.

SAFETY
This Unit Is for Household Use Only

The motor of your MIXMASTER® Mixer is protected by a heat cured insulation. This is a standard process. Due to the heat curing of the insulation, you may experience an odor and possibly a slight wisp of smoke from your mixer's motor. This effect will disappear after the first few uses.

SPECIAL INSTRUCTIONS

FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

To reduce the risk of electrical shock, this appliance is equipped with a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature. Also, do not pull, twist or otherwise abuse the power cord; instead, grasp the plug and pull to remove from the outlet.

If the use of an extension cord is necessary, please follow these guidelines:

- Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the mixer.
- Examine the extension cord before using and do not use if the extension cord is damaged.
- Do not abuse the extension cord and do not yank on any cord to disconnect.
- Keep extension cord away from heat and sharp edges.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Welcome

Congratulations on your purchase of a SUNBEAM® MIXMASTER® Stand Mixer!
To learn more about SUNBEAM® products, please visit us at www.sunbeam.com.

Caring For Your Mixer

Cleaning Your Mixer

To clean the mixer, turn off, unplug,wipe the mixer head, stand and turntable with a damp cloth, then dry. **DO NOT IMMERSE THE STAND MIXER IN WATER.** Avoid the use of abrasive cleaners, as they may damage 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. **If mixing bowls are scratched or chipped, do not use mixer.**

Storing Your Mixer

Store the mixer in a dry location, such as on a countertop or table top, or in a closet or cupboard. Insert the beaters into the proper sockets. Place the dough hooks and other attachments in the mixing bowl.
Store the bowl(s) on the turntable. Wind the electric cord into a coil, then secure it with a twist fastener.

Maintenance

The motor of your stand mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.
For servicing or repairs please contact Consumer Services for assistance. *(1-800-458-8407 in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada)*

Helpful Hints

- When mixing liquids, especially hot liquids, use the large mixing bowl or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe. Use the 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 OVER MIX. Over mixing 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.
- For easier cleanup remove beaters and rinse immediately with warm water.
- Before beginning, make sure the bowl lever is in the correct position for the size bowl you are using, such as for the large bowl or the small bowl.
- Mixer is designed to be off-center when the large bowl is used for best performance.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

1. Para protegerse contra peligros de electricidad no sumerja la batidora en agua u otros líquidos ya que podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
2. Es necesario contar con supervisión continua cuando la Batidora es usada o está cerca de niños o personas incapacitadas.
3. Desconecte la batidora del tomacorriente cuando el aparato no está en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarla.
4. Evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como también espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento del aparato, para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
5. No opere la batidora que tenga el cable o enchufe dañado, ni después de haber detectado un mal funcionamiento o si se cae o está dañada de modo alguno. Si la batidora está dañada, comuníquese con Servicios al Consumidor para solicitar asistencia. *(1-800-458-8407 en EE.UU. ó 1-800-667-8623 en Canadá)*
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Jarden Consumer Solutions puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. No use la tostadora al aire libre o para propósitos comerciales
8. No deje el cable colgado sobre el borde de la mesa ni que toque superficies calientes, incluyendo el horno.
9. Quite los batidores de la batidora antes de lavarlos.
10. No coloque la batidora y el tazón sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o de quemadores eléctricos, o dentro de un horno caliente.
11. No use la Batidora más que para lo que ha sido diseñada.
12. No opere la batidora sin continua supervisión.
13. La batidora tiene una seguridad interna que evita el sobrecalentamiento. Si la batidora deja de funcionar por sobrecalentamiento, lleve el disco de control de velocidades a la posición OFF y desenchufe la batidora. Espere 1 minuto y vuelva a enchufarla. No lo haga si la velocidad no ha sido seleccionada como OFF.
14. Cualquier reparación, que no sea limpieza y mantenimiento de usuario, lo debe realizar un representante técnico autorizado.
15. Al mezclar líquidos, especialmente calientes, utilice el tazón de fuente que se mezcla grande o hace antidades pequeñas a la vez para reducir derramamiento.
16. No Abuse del Cordón. Nunca jale el mezclador por la cuerda ni dé tirones para desenchufar del tomacorriente; más bien, agarre del enchufe para jalar y desenchufar.

SEGURIDAD
Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

El motor de su batidora MIXMASTER® está protegido con un aislante curado por calor. Éste es un proceso estándar. Debido al curado por calor del aislante, es posible que perciba un olor y posiblemente un poco de humo saliendo del motor de la batidora. Estos inconvenientes desaparecerán después de las primeras veces que utilice la batidora.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

PARA PRODUCTOS ADQUIRIDOS EN LOS EE.UU. Y CANADÁ ÚNICAMENTE

Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado *(una lámina es más ancha que la otra)*. Este enchufe calza en un tomacorriente polarizado sólo de una manera; si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no calza, consulte a un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad. Además, no hale, tuerza ni maltrate el cordón de alimentación; en su lugar, tome el enchufe y hálelo para retirarlo del tomacorriente.

Si es necesario el uso de un cable de extensión, siga 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Bienvenidos

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

Cómo Cuidar Su Batidora

Cómo Limpiar Su Batidora

Limpie el cabezal de la batidora, apagar, desenchufar 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 rasguñan o se desportillan, no use más la mezcladora.**

Dónde Guardar la Batidora

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

- 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.
- Antes de empezar, asegúrese de que palanca del tazón está en la posición correcta para el tamaño del tazón que va a utilizar, ya sea para el tazón grande o el pequeño.
- La batidora está diseñada para no quedar centrada cuando se utiliza el tazón grande con el fin de obtener mejor rendimiento.

- - - Fold - - -

- - - Fold - - -

- - - Fold - - -

- - - Fold - - -

2-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.
This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.
This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.
Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.
JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.
JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.
Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state of jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.
In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

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

Garantía Limitada de 2 Años

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de dos años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.
La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos de esta garantía.
Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.
Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.
JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.
JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.
Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.
Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-458-8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.
En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

Printed in China

Impreso en China

© 2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions,
Boca Raton, Florida 33431.

SPR-102108

NO RETORNE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ

Para preguntas sobre los productos:
Jarden Consumer Solutions Consumer Service
EE.UU. : 1.800.458.8407
Canadá : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2008 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de
Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

For product questions:
Jarden Consumer Solutions Consumer Service
USA : 1.800.458.8407
Canada : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions,
Boca Raton, Florida 33431.

SPR-102108



MODELS/ MODELOS 2370, 2371, 2395, 2397

Sunbeam®

User Manual **Mixmaster® Stand Mixer**
Manual de Instrucciones **Batidora de Pedestal Mixmaster®**

Visit us at www.sunbeam.com

P.N. 115028-Rev F

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 is 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) (Model 2395 includes one 4 quart Red Mixing Bowl) (Model 2397 includes one 4 quart Clear Mixing Bowl only)*

D. 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.*

E. Turntable – *Designed to fit both the large and small bowl, the turntable allows the bowl to turn while mixing.*

F. 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.*

G. Mixer Release Trigger – *Remove the mixer head from the base for convenient cleaning and storage.*

H. Power/Speed Indicator Light – *The ON/OFF light is also used to indicate speed setting.*

I. 12 Variable Speeds – *The 12 variable speeds with soft-start ensure superior mixing control and maintain speed regardless of the mixing load.*

J. Soft Grip Handle – *The soft grip molded handle gives you comfort and a firmer grip while mixing.*

K. Burst of Power® Button or Feature – *Press down on button to automatically increase the beater speed for an immediate burst of power.*

L. Chrome Beaters – *For creaming butter and sugar, plus mixing heavy cake mixes.*

M. Chrome Dough Hooks – *Dough hooks take the hard work out of kneading dough and other heavy mixtures. (Available on Models 2371 only)*

N. Whisks – *The whisks are used to beat air into mixtures such as egg whites, yolks or cream. (Available on Models 2371 only)*



Características de Su Batidora de Pedestal

A. Botón de Expulsión de Accesorios: *El botón de expulsión, ubicado en la parte superior de la agarradera, libera las paletas o los ganchos de amasar para poder limpiarlos fácilmente.*

B. Paletas y Cabezal Laterales: *El cabezal de la batidora de pedestal MIXMASTER® y las paletas están colocados a un lado del bol para facilitar la colocación de los ingredientes durante la mezcla.*

C. Bols de Vidrio: *Dos bols de 2,202 cm³ y de 4,404 cm³ son ideales para mezclar pequeñas o grandes cantidades de ingredientes. (Modelos 2370 y 2371) (Modelo 2395 incluye solamente un bol de color rojo de 4,404 cm³ y) (Modelo 2397 incluye solamente un recipiente de vidrio de 4,404 cm³ y)*

D. Selector de Bol del Plato Giratorio: *Simplemente deslice la palanca selectora del bol hacia la izquierda cuando utilice el bol pequeño y hacia la derecha cuando utilice el bol grande.*

E. Plato Giratorio: *Diseñado para ajustarse tanto a boles pequeños como grandes, el plato giratorio permite que el bol gire mientras mezcla los ingredientes.*

F. Botón del Cabezal de Bloqueo de Inclinación Trasera: *El cabezal de la batidora de pedestal MIXMASTER® se inclina hacia atrás y se calza en forma segura en su lugar para permitir que los boles y los accesorios se extraigan fácilmente.*

G. Gatillo de Liberación de la Batidora: *Retire el cabezal de la base de la batidora para limpiarla y guardarla en forma conveniente.*

H. Luz indicadora de Corriente/Velocidad: *La luz de ON/OFF (encendido/apagado) también se utiliza para indicar el ajuste de velocidad.*

I. 12 Velocidades Variables: *Las 12 velocidades variables con arranque suave aseguran un control superior de la mezcla y mantienen la velocidad independientemente de la carga de la mezcla.*

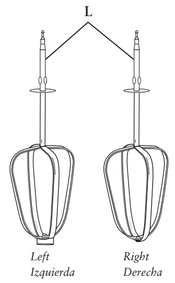
J. Agarradera con Asa Suave: *La agarradera moldeada con asa suave le brinda comodidad y un control más firme mientras utiliza la batidora.*

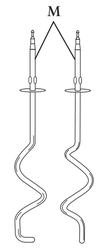
K. Burst of Power® Botón o Característica: *Presione el botón para aumentar automáticamente la velocidad de la batidora y obtener inmediatamente una velocidad máxima.*

L. Batidoras de Cromo: *Para batir manteca y azúcar, también para mezclas densas de tortas.*

M. Batidores para Masa de Cromo: *Estos batidores facilitan el trabajo de amasar y batir mezclas densas. (Están solamente disponibles para el Modelo 2371)*

N. Batidoras de Mano: *Las batidoras de mano son para montar mezclas como claras de huevo, yemas o crema. (Están solamente disponibles para el Modelo 2371)*

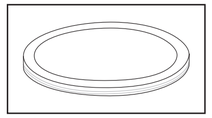




(Available for Models 2371 only
Están solamente disponibles para el Modelo 2371)



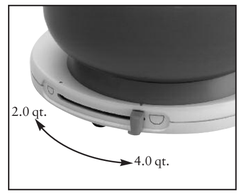
(Available for Models 2371 only
Están solamente disponibles para el Modelo 2371)



Snap-On bowl lid
Fits on the large bowl for easy storage.

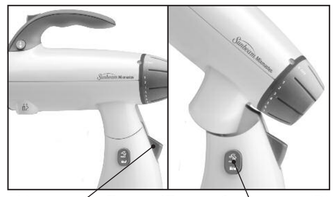
Tapa del tazon que ajusta
Se adapta al tazón grande para fácil almacenamiento.

(Available for Model 2397 only
Están solamente disponibles para el Modelo 2397)



Figure/*Figura* 1

Turntable Bowl Selector
Slide the bowl selector lever to the left when using the small bowl and to the right when using the large bowl.
Selector del Bol del Plato Giratorio
Deslice la palanca selectora del bol hacia la izquierda cuando utilice el bol pequeño y hacia la derecha cuando utilice el bol grande.



Mixer Release Trigger
Gatillo de Liberación de la Batidora

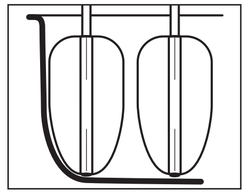
Figure/*Figura* 2

Tilt Back Locking Head Button
Botón del Cabezal de Bloqueo de Inclinación Trasera



Figure/*Figura* 3

Speed Control Dial
Disco de Control de Velocidades
Power/Speed Indicator Light
Luz Indicadora de Corriente/Velocidad



Figure/*Figura* 4

Cone Beater
Batidor Cónico

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® Stand Mixer 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.

Installing the Attachments

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. *(See Figure 2B)*

Note: It is important that the beaters, dough hooks or whisks 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.

Insert the beaters, dough hooks or whisks one at a time, using a combination pressing and twisting motion, until they snap into position. If an attachment does not properly snap into place, pull it out of the socket and rotate it one quarter turn. Reinsert the attachment into the socket until it snaps into position.

Beaters
One of the beaters is shaped like a cone and has a nylon button on the bottom. It goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other beater goes into the socket nearest the center of the bowl. *(See Figure 4)* See beater symbols located on the bottom of the mixer head.

Dough Hooks
The dough hook with the smaller foot goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other dough hook goes into the socket nearest the center of the bowl. See the dough hook symbols located on the bottom of the mixer head.

Whisks
The whisks are designed to fit into either socket. Insert as instructed above.

Preparation

Adding the Mixing Bowl

Once you have selected the bowl you wish to use, move the turntable bowl selector switch to the proper setting – the large bowl icon if you are using the large bowl, and the small bowl icon if you are using the small bowl. Place the desired mixing bowl onto the turntable.

Note: Mixing bowls should NEVER be used in a conventional oven, on top of the range or on any other heated surface. If mixing bowls are scratched or chipped, do not use the mixer. Bowl only can be used in microwave.

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. *(See Figure 3)*

Rotate the speed control dial in a clockwise direction to increase mixing speed, and in a counterclockwise direction to decrease mixing speed.

As you rotate the speed control dial, notice that a numbered speed is aligned with the indicator light on the side 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.

Hint: During normal operation, the mixer may automatically adjust speeds as the consistency changes of your dough or mixture: This is for optimum performance. It is not recommended to operate the mixer without contents in the bowl.

Mixing Guide

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds listed in the following table may vary slightly from recipe to recipe.

For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.

When mixing larger quantities you may need to increase the speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.

When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down while these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

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

Speed Setting	Mixing Guide	Example
1	Fold-Knead	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 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 suggestions. If necessary, adjust speeds as needed to achieve desired results.

Montaje de la Batidora de Pedestal

Antes de montar la batidora, asegúrese que la perilla de control de velocidad esté en la posición "OFF" (apagado) y que el cable de alimentación esté desenchufado. Asegúrese de lavar los boles y los accesorios antes de utilizarlos por primera vez.

Colocación del Plato Giratorio

Ponga el plato giratorio en la base del pedestal presionándolo en el orificio central de la ranura de ajuste hasta que se acomode en su lugar.

Ajuste del Plato Giratorio

El plato giratorio se puede ajustar dependiendo del tamaño de recipiente que se esté utilizando. Para ajustarlo presione hacia abajo el selector del bol del plato giratorio y deslícelo hasta el icono que corresponda. *(Vea la Figura 1)*

Colocación y Retirada del Cabezal de la Batidora

Para colocar el cabezal de la batidora, presione el gatillo de liberación ubicado en la parte trasera del pedestal. Ponga el cabezal de la batidora sobre el pedestal de modo que el pivote de metal de la parte inferior del cabezal de la batidora se inserte en el orificio con traba que se encuentra en la parte superior del pedestal. Al soltar el gatillo para retirar la batidora, la parte superior de la traba debe cerrarse alrededor del pivote de metal. Al bajar el cabezal de la batidora a su posición, el cabezal se traba en su lugar. *(Vea la Figura 2A)*

Elevación y Descenso del Cabezal de la Batidora

Presione el botón de seguro del cabezal que está ubicado en el cuello de la batidora de pedestal. Mientras presiona el botón, sostenga la agarradera y mueva hacia atrás el cabezal de la batidora de pedestal. El cabezal de MIXMASTER® Stand Mixer se bloqueará en su lugar. Para bajar el cabezal de la batidora, presione el botón de seguro del cabezal. Mientras presiona el botón, sostenga el asa y baje el cabezal de la batidora de pedestal. Escuchará un "clic", el cual indicará cuándo el cabezal de la batidora se encuentre trabado en su posición. *(Vea la Figura 2B)* Asegúrese que el cabezal de la batidora esté firmemente asentado en su posición antes de usar la batidora. **NOTA:** Esta batidora NO puede usarse fuera del pedestal.

Instalación de los Accesorios

Asegúrese que la perilla de control de velocidad esté en posición "OFF" (APAGADA) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Levante el cabezal de la batidora hacia arriba y hacia atrás para retirarla del bol. *(Vea la Figura 2B)*

Nota: Es importante que los batidores o ganchos para amasar estén insertados en los conectores apropiados, de lo contrario la batidora no funcionará correctamente. No se arriesgue a arruinar una receta o dañar su batidora. Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.

Inserte las paletas o ganchos para amasar, de uno en uno, usando un movimiento combinado de presión y rotación, hasta que se acomoden en su posición. Si un accesorio no se acomoda correctamente en su lugar, retírelo del conector y gírelo un cuarto. Vuelva a colocar la paleta o gancho para amasar en el conector hasta que quede acomodado en su posición.

Paletas
Una de las paletas tiene forma de cono y tiene un botón de nylon en la parte inferior. Debe insertarse en el conector del lado de la batidora que está más cerca del costado del bol. La otra paleta tiene forma cuadrada y debe insertarse en el conector que está más cerca del centro del bol. *(Vea la Figura 4)* Vea los símbolos de las paletas que están ubicados en la parte inferior del cabezal de la batidora.

Ganchos para Amasar
El gancho para amasar con la arandela y el soporte pequeño debe insertarse en el conector del lado de la batidora que está más cerca del costado del bol. El otro gancho para amasar con la arandela grande debe insertarse en el conector que está más cerca del centro del bol. Vea los símbolos de los ganchos para amasar en la parte inferior del cabezal de la batidora.

Escobillas de Alambre de Acero Inoxidable
Las ecobillas estan diseñados para insertarse en cualquiera conector.

Preparación

Colocación del Bol

Una vez que haya seleccionado el bol que desea utilizar, mueva el selector del bol del plato giratorio al ajuste apropiado, el icono del bol grande si está utilizando el bol grande y el icono del bol pequeño si está utilizando el bol pequeño. Ponga el bol deseado sobre el plato giratorio. Los bols de acero inoxidables se ajustan a la plataforma giratoria (Modelos 2379 y 2593).

Nota: NUNCA se deben usar los boles de la batidora en un horno convencional, horno de microondas, sobre la cocina o en cualquier otra superficie caliente. Si los boles están rayados o astillados, no use la batidora. Solo el tazón puede usarse en el microondas.

Instrucciones de Operación

Acerca de la Perilla de Control de Velocidad

La perilla de control de velocidad se usa para encender "ON" y apagar "OFF" la batidora, y para seleccionar sus 12 velocidades de batido. *(Vea la Figura 3)*

Gire la perilla de control de velocidad hacia la derecha para aumentar la velocidad de mezcla y hacia la izquierda para reducir la velocidad de mezcla.

A medida que gira la perilla de control de velocidad, observe que una velocidad numerada se alinea con la luz indicadora que está a un lado del cabezal de la batidora. Esta velocidad numerada indica la velocidad a la cual está funcionando la batidora.

Gire la perilla de control de velocidad hasta que el indicador esté frente a la velocidad que desee usar.

Sugerencia: Durante el funcionamiento normal, la batidora puede ajustar la velocidad, de manera automática, a medida que la consistencia de la masa o mezcla cambia. Esto es para óptimo rendimiento. No se recomienda usar la batidora con el tazón vacío.

Guía de Batido

No olvide que las diversas tareas de batido y velocidades relacionadas que aparecen en la siguiente tabla pueden variar ligeramente de una receta a otra.

Para la mayoría de recetas, es mejor comenzar a batir a una velocidad lenta hasta que los ingredientes se mezclen y luego cambiar al rango de velocidad adecuado para esa tarea específica.

Cuando mezcle cantidades más grandes, es posible que tenga que aumentar la velocidad debido a la cantidad de mezcla requerida y a la carga mayor de la batidora.

Cuando realice una receta que requiere añadir ingredientes secos, como harina, reduzca la velocidad mientras estos ingredientes se agregan para evitar un efecto de tormenta de nieve. Una vez que los ingredientes adicionales comienzan a mezclarse, aumente lentamente la velocidad a una apropiada para la tarea de batido específica.

Utilice la tabla que aparece a continuación para determinar el mejor ajuste que se utilizará en el momento de preparar sus recetas favoritas.

Ajuste de Velocidad	Guía de Batido	Ejemplo
1	Amasar-Mezclar	Para batir ingredientes secos o cuando mezcle dos partes de una receta, como claras de huevo batidas en una paleta o cuando se especifica que se utilice velocidad BAJA. Para amasar pan.
2	Revolver	Para revolver ingredientes líquidos o cuando se requiere una acción suave para humedecer los ingredientes secos.
3	Mezclar	Para panes rápidos que requieren una acción rápida, justo lo suficiente para mezclar ingredientes pero no para amasar una mezcla homogénea.
4	Batir	Para mezclar ingredientes secos e ingredientes líquidos a la vez en una sola receta.
5	Revolver	Cuando una receta requiere que se revuelvan los ingredientes.
6	Mezclas para Pasteles	Para preparar pasteles con mezclas empacadas o cuando las instrucciones indiquen velocidad MEDIA.
7	Crema	Para hacer una crema con azúcar y mantequilla.
8	Batir	Para batir papas o preparar una masa homogénea.
9	Batir/Crema	Para batir cremas o preparar una textura ligera y esponjosa.
10	Postres	Para incorporar aire en postres batidos.
11	Baños	Para preparar baños o dulces ligeros y esponjosos.
12	Claras de Huevo	Para incorporar aire cuando se baten huevos o claras de huevo. Utilícela cuando las instrucciones indiquen velocidad ALTA.

NOTA: Debido a las variaciones en las temperaturas y a las cantidades de ingredientes, las velocidades de la Guía de Batido son sólo sugerencias. En caso necesario, ajuste la velocidad para lograr los resultados deseados.