PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use artefactos eléctricos, se deberán seguir siempre las precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Para protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la batidora manual en agua o en ningún otro líquido. Esto podrá causar heridas corporales y/o daños al producto.
- Se requiere supervisión cuando la batidora manual está siendo usada por un niño o cerca de ellos, o por personas incapacitadas.
- Desenchúfela de la toma de corriente cuando no la esté usando, antes de ponerle o quitarle piezas y antes de limpiarla.
- Evite contacto con piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como también espátulas y otros utensilios alejados de las batidoras durante la operación con el fin de reducir el riesgo de heridas corporales y/o daños a la batidora manual.
- No opere la batidora de mano con un cordón o enchufe dañados, después de que el artefacto falle o si se la deja caer al suelo o si se daña de cualquier otra manera. Retorne el artefacto al Centro de Servicio Sunbeam Autorizado más cercano para examinarla, repararla o para ajustarla mecánica o eléctricamente.
- El uso de dispositivos no recomendados o vendidos por Sunbeam Products podrá causar un incendio, descarga eléctrica o heridas corporales.
- No permita que el cordón cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- No permita que el cordón toque superfícies calientes, incluyendo la estufa.
- No la use en exteriores ni tampoco para propósitos comerciales.
- Remueva los batidores de la batidora manual antes de lavarlas.
- No coloque la batidora manual sobre o cerca de un quemador caliente o dentro de un horno caliente.
- No use la batidora manual para un uso diferente al indicado.
- No deje la batidora manual sola mientras está operando.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

SÓLO PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN EE.UU. Y CANADÁ

Con el fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto tiene un enchufe polarizado *(una pata es más ancha que la otra)*. Este enchufe sólo le sirve a un tomacorriente polarizado; si el enchufe no entra en el tomacorriente, invierta las patas. Si aún no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. **NO INTENTE VENCER ESTE DISPOSITIVO DE SEGURIDAD.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Como Preparar la Batidora Manual por Primera Vez

La batidora de mano SUNBEAM® Mixmaster® Heritage Series™ ha sido diseñada para asistirle en la preparación de deliciosas comidas.

Antes de usar la batidora manual por primera vez, lave los batidores en agua caliente jabonosa. Enjuáguelas y séquelas bien. **Note que todos los accesorios se pueden lavar en la lavadora de platos.**

Instalando los Accesorios

Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición "OFF" (apagado) y que la batidora esté desenchufada del tomacorriente. Introduzca los batidores uno por uno, poniendo el vástago de la paleta en el orificio que está en la parte inferior de la batidora. Gire el batidor levemente y presione hasta que el batidor hace clic en su posición. *(Vea Figura A)* Enchufe la batidora en un tomacorriente apropiado. Prenda la batidora y ajuste la velocidad con el control que se encuentra en la parte superior de la unidad.

Nota: Los batidores de alambre de bebidas pueden ser insertados en una o la otra apertura en la parte inferior de la batidora.

Accesorios	Uso recomendado
Batidores – El diseño de los batidores permite mezclar a fondo y con rapidez todo tipo de masas o pastas.	*Preparados en caja para mezclar *Puré *Masa para galletas
Ganchos para amasar – Úselos para amasar masas livianas u otras mezclas más pesadas. Para obtener resultados óptimos, úselos a baja velocidad.	*Para masa de pan solamente
Batidores de alambre – Se usan para incorporar aire a materiales como las claras de huevo.	*Claras de huevo *Merengue *Huevos revueltos

Instrucciones Operativas

Al preparar una receta que requiera del agregado de ingredientes secos tales como harina, reduzca la velocidad mientras vaya incorporando dichos ingredientes para evitar un efecto de tormenta de nieve. Una vez que los ingredientes adicionales comiencen a unirse, vaya aumentando lentamente la velocidad hasta alcanzar la deseada para la tarea de mezclado específica.

Utilización Batidora Manual

Guíe lentamente la batidora alrededor de los costados y a través del centro del tazón, siempre en la misma dirección. Cuide de no batir demasiado la mezcla. El batido excesivo hace que algunas mezclas se pongan demasiado duras.

Cuando necesite raspar el tazón, pare la batidora y raspe los costados y el fondo con una espátula de goma. Ponga el control de velocidad en "OFF" (apagado) y apoye la batidora sobre su base de apoyo mientras añade ingredientes. Asegúrese de que las paletas queden sobre el tazón de mezcla para que goteen dentro del mismo.

Una vez completo el batido, ponga el control de velocidad en "1" y levante las paletas lentamente de la mezcla para que se desprendan los alimentos. Asegúrese de poner la unidad en "OFF" (apagado) antes de levantar completamente las paletas y retirarlas del tazón.

Botón de Control de Velocidad y de Eyectar Batidores – La batidora manual tiene un botón de control de velocidad grande y cómodamente localizado que también funciona para expulsar los batidores cuando esta el la posición "Off" (apagado). El diseño permite oprimir el botón suavemente con el pulgar para lanzar los batidores. Se escuchará un "clic" cuando se expulsan los batidores.

Función Burst of Power® – Durante batidos de mezclas especialmente espesas, presione este botón para manejar la mezcla con facilidad. Cuando suelte el botón, la batidora volverá a la velocidad original.

Guía para Mezclar

Tenga en cuenta que las diversas tareas de mezclado y velocidades relacionadas listadas en la siguiente tabla pueden variar levemente de una receta a otra.

Para la mayoría de las recetas, es mejor comenzar su proceso de mezclado a una velocidad más lenta hasta que los ingredientes comiencen a unirse; después, migrar al rango de velocidad adecuada según la tarea específica.

Al mezclar grandes cantidades, puede ser necesario aumentar la velocidad de la Mixmaster® Heritage Series™ debido a la cantidad de mezclado requerida y a la mayor carga en la máquina.

Guía de Velocidades para la Batidora Manual

Velocidades	Tareas de Mezclas	Ejemplo
1	Revolver	Para revolver ingredientes líquidos o para mezclar ingredientes secos y líquidos alternadamente en una receta. Para preparar postres instantáneos ya listos o envasados.
2	Mezclar	Para cuando la receta pide combinar los ingredientes. Para panes rápidos o muffins que requieren una acción rápida y breve, suficiente para unir los ingredientes.
3	Licuar	Para preparar mezclas para pasteles o para instrucciones que indiquen media velocidad. Para formar una crema con mantequilla y azúcar.
4	Batir	Para preparar espuma de biscocho de una receta o envasado. Para batir crema para postres.
5 – 6	Airear	Para obtener un puré de papas ligero y esponjoso. Para batir claras de huevo.

Cuidado de Su Batidora Manual

Cuidado y Limpieza

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, coloque el selector de posición en "OFF" (apagado), luego desenchufe el cordón del tomacorriente y expulse los batidores. Asegúrese de secar completamente todas las piezas antes de usarlas de nuevo.
2. Los accesorios pueden ser lavados en agua caliente jabonosa o en la lavadora de platos.
3. La batidora y la cuerda pueden ser limpiados con un trapo húmedo, pero la limpieza final debe ser efectuada con un trapo seco.
4. Para remover manchas resistentes, limpie la superficie con un trapo, ligeramente húmedo, en agua jabonoso o con un limpiador suave que no sea abrasivo.
5. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar cualquier pieza de la batidora manual ya que puede dañar la carcasa.

Almacenaje

Guarde la batidora manual y los accesorios en un lugar limpio y seco, como un gabinete o estante.

Mantenimiento

Además de la limpieza recomendada, no es necesario ningún mantenimiento adicional por parte del usuario. Si por cualquier razón su batidora manual necesita reparación, no trate de repararla usted mismo. Envíela al Centro de Servicio de Artefactos Sunbeam Autorizado más cercano.

Expulsión de Batidores

Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición "OFF" (apagado) y que la batidora esté desenchufada del tomacorriente. Raspe el exceso de mezcla con una espátula de goma. Tome los vástagos de las paletas con la mano y presione el botón para expulsar las paletas. Las paletas quedarán en su mano.

- - - Fold - - -

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., d/b/a como Jarden Consumer Solutions, o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, d/b/a como Jarden Consumer Solutions (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o remplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante este período de garantía. El remplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el remplazo podrá ser efectuado con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria. Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona. Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba puedan que no le aplique a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y puede que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Como Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.458.8407 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

POR FAVOR, NO REGRESE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

Printed in China

Impreso en China

- - - Fold - - -

©2005 Sunbeam Products, Inc., d/b/a Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. SUNBEAM® BURST OF POWER® and MIXMASTER® are registered trademarks and HERITAGE SERIES™ is a trademark of Sunbeam Products, Inc.

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

Para Preguntas sobre los productos:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU. : 1.800.458.8407
Canadá : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc.,
d/b/a Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431
In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation, Limited,
d/b/a , Jarden Consumer Solutions.
AMB12140S

©2005 Sunbeam Products, Inc., d/b/a como Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. SUNBEAM® BURST OF POWER® y MIXMASTER® son marcas registradas y HERITAGE SERIES™ es una marca de Sunbeam Products, Inc.

En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc., d/b/a como
Jarden Consumer Solution, Boca Raton, FL 33431
En Canadá, importada y distribuido por Sunbeam Corporation, Limited,
d/b/a como Jarden Consumer Solutions.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., d/b/a Jarden Consumer Solutions, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, d/b/a Jarden Consumer Solutions (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, 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.

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. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam 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 Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam 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 of fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam 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 or jurisdiction to 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 located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

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

- - - Fold - - -



www.sunbeam.com

P.N. 118674 Rev. C

Sunbeam®

User Manual

Mixmaster® Heritage Series™ Hand Mixer

Manual de Instrucciones

Batidora Manual Mixmaster® Heritage Series™

MODELS/ MODELOS

2547, 2551, 2553, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2780, 2781, 2782, 2783, 3156

- - - Fold - - -

Features of Your Mixmaster® Heritage Series™ Hand Mixer

A. Speed Control Dial/Attachment Eject Button – Speed control button that also functions as the beater eject button.

B. Burst of Power® Button – This feature allows for an added boost to the selected speed setting at the press of a button.

C. Ergonomic Handle – The soft-grip open handle has been ergonomically designed to provide comfort to prevent hand fatigue during heavy or long mixing tasks.

D. Heel Rest – The newly designed heel rest provides exceptional stability.

E. Beaters – For creaming butter and sugar, plus mixing cake batter. *(All Models)*

F. Dough Hooks *(Models 2547, 2551, 2564, 2565, 2566, 2567)*

G. Whisks *(Models 2547, 2551, 2564, 2565, 2566, 2567)* **One** whisk*(Models 2556, 2557, 2558, 2559)*

H. Display Stand *(Model 2547, 2564, 2565, 2566, 2567)* **–** Provides attractive storage with convenient accessory drawer.

I. Storage Stand *(Model 3156, 2560, 2561, 2562, 2563)* **–** Saves space with compact design.

J. Stainless Steel Bowl *(Model 2551)* **–** Dual purpose bowl with lid for mixing and storing.

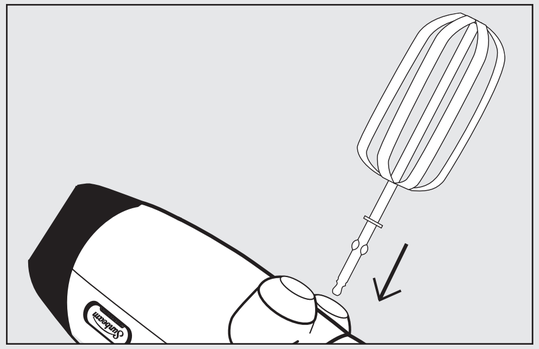
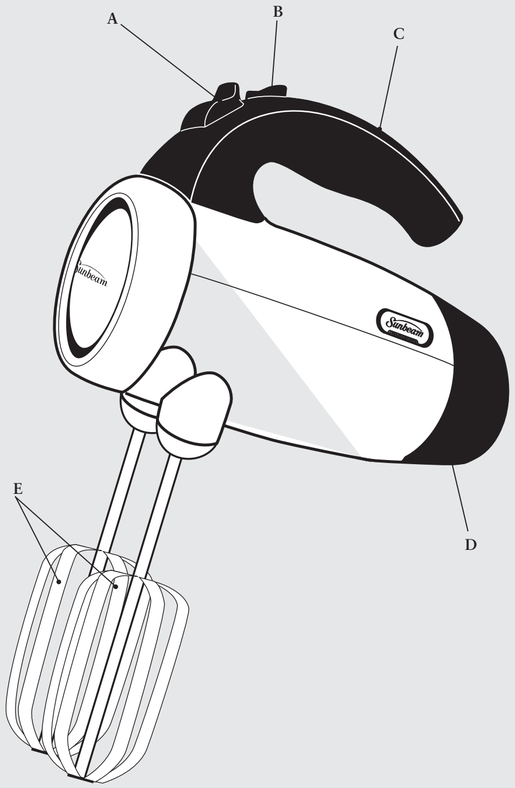
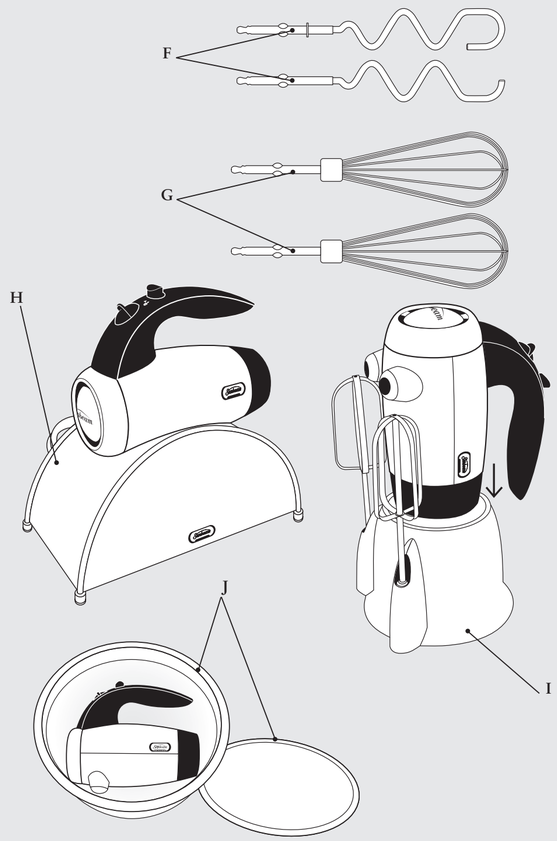


Figure A / Figura A

Features / Características



Accessories / Accesorios



Características de Su Batidora Manual Mixmaster®

A. Botón de Control de Velocidad y de Eyectar Batidores – Botón de control de velocidad que también funciona para expulsar los batidores.

B. Función Burst of Power® – Esta función permite reforzar la velocidad seleccionada con sólo presionar un botón.

C. Manija Ergonómica – La manija abierta ha sido ergonómicamente diseñada para mayor comodidad para prevenir el cansancio de la mano durante batidos de larga duración o de mezclas muy espesas.

D. Base de Batidora Manual – La nuevamente diseñada base inferior de la batidora ofrece estabilidad excepcional.

E. Batidores – Para formar crema con mantequilla y azúcar, y para preparar mezclas de biscochos. *(Todos los Modelos)*

F. Amasadores *(Modelos 2547, 2551, 2564, 2565, 2566, 2567)*

G. Batidores de Alambre *(Modelos 2547, 2551, 2564, 2565, 2566, 2567)* **Un batidor de alambre** *(Modelos 2556, 2557, 2558 , 2559)*

H. Soporte de Muestra *(Modelo 2547, 2564, 2565, 2566, 2567)* - Proporciona almacenaje atractivo con un cajón útil para guardar accesorios.

I. Soporte para el Almacenaje *(Modelo 3156, 2560, 2561, 2562, 2563)* - El diseño compacto permite economizar espacio.

J. Tazón de acera inoxidable *(Modelo 2551)* - Tazón de doble uso con tapa para mezclar y almacenar.

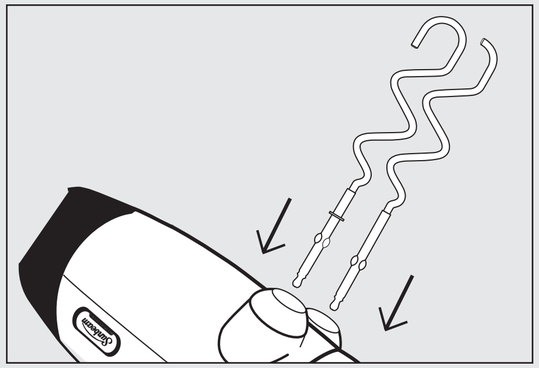


Figure B / Figura B

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put hand mixer in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
- Close supervision is necessary when hand mixer is used by or near children, or incapacitated persons.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with 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 hand mixer.
- Do not operate hand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Sunbeam Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam Products may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop.
- Do not let cord touch hot surfaces, including a stove.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Remove beaters from hand mixer before washing them.
- Do not place hand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
- Do not use hand mixer for other than intended use.
- Do not leave hand mixer unattended while it is operating.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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

This appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet 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.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Preparing the Hand Mixer for Use

The SUNBEAM® Mixmaster® Heritage Series™ Hand Mixer has been designed to assist you in preparing delicious foods.

Before using your mixer for the first time, wash the attachments in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. **Note: All attachments are dishwasher safe.**

Installing Attachments

Make sure the speed control is in the "OFF" position and unplugged from an electrical outlet. Insert attachments one at a time by placing stem end into the opening on the bottom of the mixer. Turn attachment slightly and push in until it clicks into position. *(See Figure A)* Plug into the appropriate outlet. Turn mixer on and adjust speed setting using the control on the top of the unit. **Note: The whisks may be inserted into either opening on the bottom of the mixer.**

Attachments	Recommended Use
Beaters – The beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of batter.	*Box mixes *Mashed potatoes *Cookie dough
Dough Hooks – Use these hooks to knead light dough or other heavy batters. Use at low speed for best results.	*Bread dough only
Whisks – The whisks are used to beat air into mixtures such as egg whites.	*Egg whites *Meringue *Scrambled eggs

Operating Instructions

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 snowstorm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase to the appropriate speed for the particular mixing task.

Using Your Hand Mixer

Slowly guide mixer around the sides and through the center of the bowl, going in the same direction. Be careful not to over beat the mixture. Over beating tends to make some mixtures tough.

Whenever scraping of the bowl is required, stop the mixer and scrape sides and bottom of bowl with a rubber spatula as needed. Turn speed control to "OFF" and rest mixer on its heel rest while adding ingredients. Make sure to position beaters over mixing bowl so any drippings will fall back into the mixing bowl.

When mixing is complete, set speed control to "1" and raise beaters slowly from batter to clean off clinging food. Make sure to turn unit to "OFF" before raising beaters completely out of mixing bowl.

Speed Control Dial/Attachment Eject Button – The hand mixer features a large and conveniently located speed control button that also functions as the beater eject button when in the "OFF" position. The design allows for a smooth push of the thumb to release the beaters. There will be a noticeable "click" when ejecting beaters.

Burst of Power® 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 original speed setting.

Mixing Guide

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds, listed in the table below, 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 Mixmaster® Heritage Series™ hand mixer speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.

Speed Guide for Hand Mixer

Speed	Mixing Tasks	Example
1	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid together alternately in a recipe. Use when preparing any of the ready-prepared or packaged instant pudding
2	Mix	Use when a recipe calls for combining ingredients together. Use for quick breads or muffins that require a brisk action, just enough to blend.
3	Blend	Use when preparing cake mixes or for directions calling for a medium speed. Use to cream butter and sugar together.
4	Beat	Use when preparing a frosting from a recipe or package. Use when whipping cream for desserts.
5 – 6	Whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture. Use when whipping egg whites.

Caring for Your Mixer

Care and Cleaning

1. Before cleaning any part of the mixer, set the position selector to the "OFF" position, then unplug the cord from the outlet and eject the beaters. Make sure to wash and dry all parts thoroughly before using them again.
2. The attachments may be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.
3. The mixer and the cord can be cleaned with a damp cloth but the final clean must be with a dry cloth.
4. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a piece of cloth, slightly dampened, in soapy water or a mild, non-abrasive cleaner.
5. Do not use any abrasive cleaner or material to clean any part of the hand mixer, as it can harm the body of the product.

Storage

Store the hand mixer and accessories in a clean, dry location such as a cabinet or shelf.

Maintenance

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. If for any reason your hand mixer should require repairs, do not try to fix it yourself. Send it to the nearest Authorized Sunbeam Appliance Service Center.

Ejecting Beaters

Make sure the speed control is in the "OFF" position and unplugged from an electrical outlet. Scrape off any excess batter with a rubber spatula. Grasp the stems of the beaters with your hand and press the beater eject button. Beaters will release into your hand.