For product questions:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.458.8407
Canada : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 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.

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.458.8407
Canadá : 1.800.667.8623
www.sunbeam.com

© 2012 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 Raton, Florida 33431.

Made with 100% recycled paper

Printed in China
P.N. 139598 Rev B

Impreso en China
GCDS-SUN25864-VW

User Manual **Hand-Stand Mixer**

Manual de Instrucciones **Batidora de Mano y Pedestal**

MODEL **FPSBHS0404**
FPSBHS0403
FPSBHS0302
FPSBHS0301



www.sunbeam.com

P.N. 139598 Rev B

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
Read all instructions before use

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. Turn off or to 0 and Unplug cord 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. (1-800-557-4825 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 or bowl on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven (microwave, 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 noted in this manual 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.

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 damaged.
- Do not abuse the extension cord and do not yank on any cord to disconnect.
- Keep all cords away from heat and sharp edges.

This Unit Is for Household Use Only

The motor of your 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

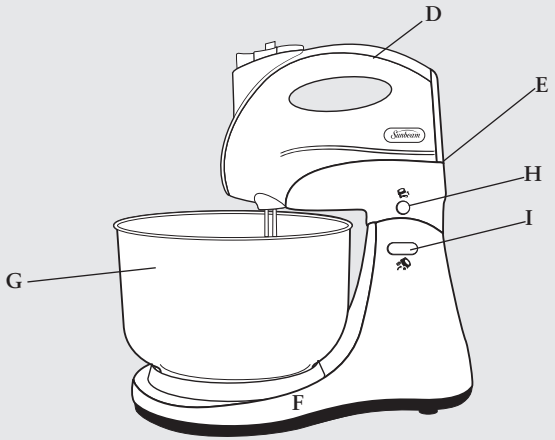
For Products Purchased in the U.S. and Canada Only

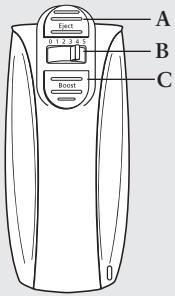
To reduce the risk of electrical shock, this appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 3-4 5/25/12 8:18 PM

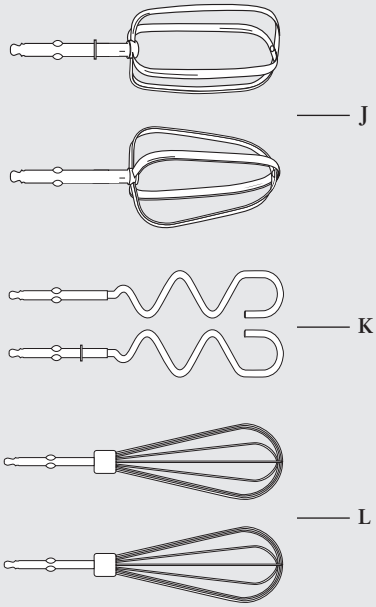
Features of Your Hand-Stand Mixer





A. Attachment Eject Button
B. Speed Control Dial
C. Burst of Power® Button
D. Ergonomic Handle
E. Heel Rest
F. Base
G. Bowl
H. Head Release
I. Head Tilt

Accessories



J. Beaters (2)
K. Dough Hooks (2)
L. Stainless Steel Whisks
(on select models only)

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 5-6 5/25/12 8:18 PM

Features of Your Hand-Stand Mixer

A. Attachment Eject Button
B. Speed Control Dial
C. Burst of Power® Button – This feature allows for an added boost to the selected speed setting at the press of a button.
D. Ergonomic Handle – The handle has been ergonomically designed to provide comfort to prevent hand fatigue during heavy or long mixing tasks.
E. Heel Rest – The newly designed heel rest provides exceptional stability.
F. Base – The bowl rest tab allows you to easily rest the hand mixer against the bowl to provide more stability and comfort while mixing.
G. Bowl – For holding contents, use with Hand Mixer or mount to stand for Stand Mixer usage.
H. Head Release – Button to release Hand Mixer portion from stand.
I. Head Tilt – Button to tilt head back for easy bowl and accessory access.
J. Beaters – For creaming butter and sugar, plus mixing cake batter.
K. Dough Hooks – To knead light dough or other heavy batters.
L. Stainless Steel Wire Whisks – For whisking cream, egg whites, light batters and cake mixes. *(on select models only)*

Helpful Hints

- When mixing liquids, especially hot liquid, add 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 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 clean-up remove beaters and rinse immediately with warm water.

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 hand-stand mixer speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.

Speed Guide for Hand-Stand Mixer

Speed	Mixing Tasks	Example
0	Off	
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 puddings
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	Whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture.
6	Aerate	Whisking - Egg Whites, Cream, etc. *(on select models only)*

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 7-8 5/25/12 8:18 PM

Preparing the Hand-Stand Mixer for Use

The Sunbeam® Hand-Stand 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 "0" position and mixer is 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.

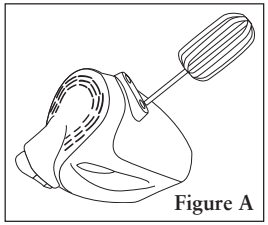


Figure A

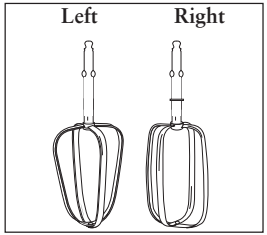
Attachments

Beaters – The beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of batters.

Dough Hooks – Use these hooks to knead light dough or other heavy batters. Use at lower speeds for best results. *(on select models only)*

Stainless Steel Wire Whisks – For whisking cream, egg whites, light batters and cake mixes. *(on select models only)*

NOTE: The dough hook with the collar fits into the left drive hole and the other one goes into the right. (See Figure B) If dough hooks do not click into the drive holes, reverse and try again.



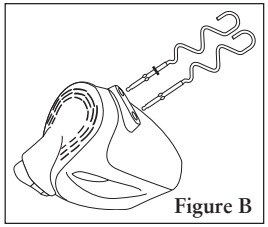


Figure B

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 as a 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 "0" 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 "0" before raising beaters completely out of mixing bowl.

Speed Control Switch – The hand mixer features a 5 or 6 speed control switch. Move the switch with your finger from (Off to High) for desired speed. Gradually move to higher speeds to reduce splattering of contents.

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.

Beater Eject Button – Is a large separate button located at the top of the Hand Mixer portion. With the unit on "0", push with thumb to release the beaters. There will be a noticeable "click" when ejecting beaters.

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 9-10 5/25/12 8:18 PM

Using as a Stand Mixer



To attach the Hand Mixer to the Stand, tilt the Stand's cradle (the top of the Stand that holds the Mixer) back and insert the Mixer's front into the 2 slots. Then push the back of Mixer until its snaps into place. To remove the Mixer from the Stand, tilt the cradle back then grasp the Mixer firmly with hand and press the Release Button on the bottom of the cradle.

Caution: The Mixer should be unplugged from the electrical outlet and in the "Off" or "0" position when attaching to — or removing from the Stand.

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, release the button, the 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 mixing head is securely in position. Be sure the mixer head is securely in position before using.

Make sure the Hand Mixer is firmly attached to the base and the head is firmly down and locked into place before picking up or moving mixer.

Ejecting Beaters

Make sure the speed control is in the "0" 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.

Bowl Placement

With Hand Mixer firmly attached, tip back head. Place bowl on the mixer turntable and rotate clockwise to lock bowl into position. To unlock hold turntable and rotate bowl counter-clockwise.

Caring & Cleaning of Your Mixer

1. Before cleaning any part of the mixer, set the position selector to the "0" position, then unplug the cord from the outlet and eject the beaters. Make sure to wash and dry all non-electrical parts thoroughly before using them again.
2. The mixer and cord are be cleaned with a damp cloth but the final cleaning must be with a dry cloth. Do not immerse mixer or cord in liquids.
3. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a piece of cloth, slightly dampened, in soapy water or a mild, non-abrasive cleaner.
4. The attachments and bowl may be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.
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 on its heel rest in a clean, dry location such as a cabinet or shelf. Store beaters in a drawer or assembled on the stand, or assemble on stand and store together.

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.

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 11-12 5/25/12 8:18 PM

One 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 one 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 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. 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.

PLEASE ALSO SEE WWW.SUNBEAM.COM FOR MORE INFORMATION

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 13-14 5/25/12 8:18 PM

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

Lea todas las instrucciones antes de usar

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. Mueva el boton a 0, desconecte la batidora del tomacorriente cuando el aparato no esta en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarlo.
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. (1-800-557-4825 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 o 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. Cualquier reparacion, que no sea limpieza y mantenimiento descrito en este manual, lo debe realizar un representatnte tecnico autorizado.
14. Al mezclar liquidos, especialmente calientes, utilize el tazón de fuente que se mezcla grande o hace antidades pequeñas a la vez para reducir derramamiento.

15. 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. 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.

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

Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico

El motor de su batidora 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

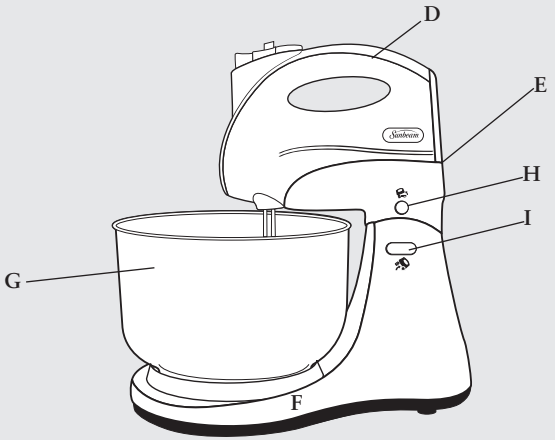
Para Productos Adquiridos En Los Ee.Uu. Y Canadá Únicamente

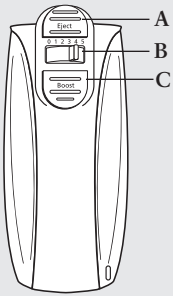
Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una lámina es más ancha que la otra). Este enchufe calza en un tomacorriente polarizado sólo de una manera; si el enchufe no cabe totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no calza, 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 15-16 5/25/12 8:18 PM

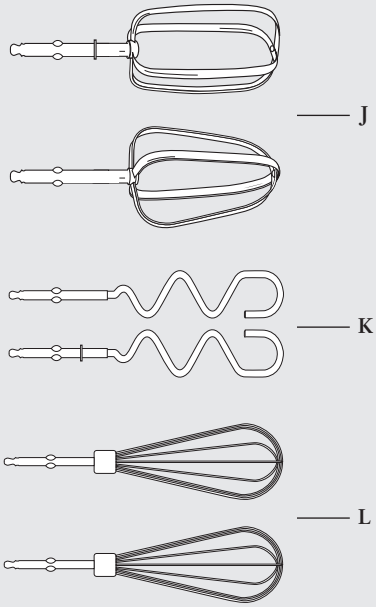
Características de su Batidora de Mano y Pedestal





A. Botón de Eyectar Batidores
B. Botón de Control de Velocidad
C. Función Burst of Power®
D. Manija Ergonómica
E. Base de Batidora Manua
F. Base
G. Tazón
H. Liberación De La Cabeza
I. Inclinación De La Cabeza

Accesorios



J. Batidores (2)
K. Ganchos Para Masa (2)
L. Batidores para huevo de Acero Inoxidable

(en ciertos modelos solamente)

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 17-18 5/25/12 8:18 PM

Características de su Batidora de Mano y Pedestal

A. Botón Para Expulsar Accesorios
B. Dial de Control de Velocidad
C. Botón de Potencia Adicional (Burst Of Power®) – Esta función permite agregar potencia al nivel de velocidad seleccionado con presionar un botón.
D. Manija Ergonómica – El diseño ergonómico de la manija ofrece comodidad y evita la fatiga de las manos durante tareas de mezclado pesadas o prolongadas.
E. Base de Apoyo – La recién diseñada base de apoyo ofrece una estabilidad excepcional.
F. Base – La lengüeta de apoyo del tazón le permite apoyar fácilmente la batidora de mano contra el tazón para ofrecer más estabilidad y comodidad mientras se mezcla.
G. Tazón – Para el contenido, use con la batidora de mano o instale en el pedestal para uso con la batidora de pedestal.
H. Liberación de la Cabeza – Botón para liberar la porción de la batidora de mano del pedestal.
I. Inclinación de la Cabeza – Botón para inclinar la cabeza hacia atrás para acceso fácil al tazón y a los accesorios.
J. Batidores – Para mezclar mantequilla y azúcar, además de mezclas para tortas.
K. Ganchos Para Masa – Para masas suaves u otras mezclas espesas.
L. Batidores para huevo de alambre de Acero Inoxidable – Para batir crema, clara de huevo, mezclas ligeras y mezclas para pasteles *(en ciertos modelos solamente)*.

Sugerencias Útiles

Al mezclar líquidos, especialmente líquido caliente, agregue pequeñas cantidades a la vez para reducir los derrames.

- Los ingredientes se deben agregar al tazón de mezcla según se especifica en la receta.
- Use la velocidad de mezclado que se recomienda en la receta. Use el botón de control de velocidad para encontrar la velocidad correcta a usar.
- Si los tiempos se especifican en la receta, ¡úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR EN EXCESO. Mezclar en exceso puede endurecer la mezcla.
- Si se cayera un objeto, tal como una espátula, en el tazón mientras la batidora está operando, apague la batidora de inmediato, luego retire el objeto.
- Para una limpieza más fácil, quite los batidores y enjuague de inmediato con agua tibia.

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 debido a la cantidad de mezclado requerida y a la mayor carga en la máquina.

Guía de Velocidades para la Batidora de Mano y Pedestal

Velocidades	Tareas de Mezclas	Ejemplo
0	Apagado	
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.
5	Batido Ligero	Para obtener un puré de papas de textura ligera y esponjosa.
6	Airear	Para batir claras de huevo, crema, etc. *(en ciertos modelos solamente)*

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 19-20 5/25/12 8:18 PM

Cómo Preparar la Batidora de Mano y Pedestal Para Uso

La batidora de mano y pedestal Sunbeam® está diseñada para ayudarle en la preparación de alimentos deliciosos

Antes de usar su batidora por primera vez, lave los accesorios en agua caliente, jabonosa. Enjuague y seque a fondo. **NOTA: Todos los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.**

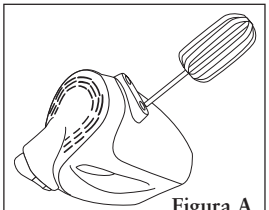
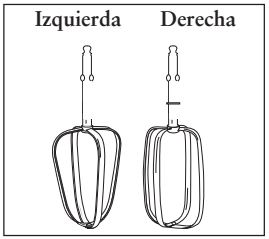


Figura A

Cómo Instalar Los Accesorios

Cerciórese de que el control de velocidad esté en la posición "0" y la batidora esté desconectada del tomacorriente eléctrico. Inserte los accesorios uno a la vez colocando el extremo del vástago dentro de la abertura en el fondo de la batidora. Gire el accesorio ligeramente y empuje hasta que se enganche en su posición. (Ver Figura A) Conecte en el tomacorriente adecuado. Encienda la batidora y ajuste el nivel de la velocidad usando el control en la parte superior de la unidad.



Accesorios

Batidores – El diseño de los batidores permite resultados de mezclado a fondo y rápido para todo tipo de mezclas.

Ganchos Para Masa – Use estos ganchos para amasar masas livianas y otras mezclas espesas. Use en velocidades más bajas para mejores resultados.

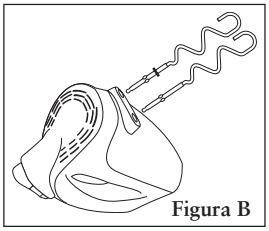


Figura B

NOTA: El gancho para masa con el collarín encaja en el orificio izquierdo y el otro en el derecho. (Ver Figura B) Si los ganchos para masa no encajan en los orificios, invierta la posición e intente nuevamente.

Instrucciones de Operación

Cuando esté preparando una receta que requiera que se agreguen ingredientes secos como harina, reduzca la velocidad mientras agrega estos ingredientes para evitar un efecto de tormenta de nieve. Una vez que los ingredientes adicionales empiezan a combinarse lentamente aumente al nivel de velocidad apropiada para la tarea de mezclado en particular.

Uso Como Batidora de Mano

Guíe lentamente la batidora alrededor de los costados y por el centro del tazón, en la misma dirección. Tenga cuidado de no mezclar en exceso. Mezclar en exceso tiende a volver las mezclas duras.

Cuando se requiera raspar el tazón, pare la batidora y raspe los lados y el fondo del tazón con una espátula de goma según sea necesario. Gire el control de la velocidad a "0" y apoye la batidora en su base mientras agrega ingredientes. Verifique que coloca los batidores sobre el tazón de mezcla para que las gotas caigan de nuevo en el tazón.

Cuando termine de mezclar, fije el control de la velocidad en "1" y levante los batidores lentamente de la mezcla para liberar el alimento que queda adherido. Cerciórese de colocar la unidad en "0" antes de levantar los batidores completamente del tazón de mezcla

Interruptor de Control de Velocidad – La batidora de mano presenta un interruptor de control de 5 velocidades. Mueva el interruptor con el dedo desde el 5 o 6 (Apagado hasta Alto) a la velocidad deseada. Gradualmente mueva a velocidades mayores para reducir el salpicado del contenido.

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 21-22 5/25/12 8:18 PM

Botón de Potencia Adicional (Burst Of Power®) – Durante tareas de mezclado especialmente espesas, oprima el botón para manejar la mezcla con facilidad. Una vez que se libere el botón, la batidora regresará al nivel de velocidad original.

Botón Para Expulsar los Batidores – Es un botón grande separado que se encuentra en la parte superior de la porción de la batidora de mano. Con la unidad en "0", empuje con el dedo pulgar para liberar los batidores. Escuchará un "clic" cuando se expulsen los batidores.

Uso Como Batidora de Pedestal

Para instalar la batidora de mano al pedestal, incline la base del pedestal (la parte superior del pedestal que sostiene la batidora) hacia atrás e inserte el frente de la batidora en las 2 ranuras. Luego empuje la parte posterior de la batidora hasta que encaje en su lugar. Para quitar la batidora del pedestal, incline la base hacia atrás luego agarre la batidora firmemente con la mano y oprima el botón de liberación en el fondo de la base.



Precaución: La batidora desde desconectarse del tomacorriente eléctrico y estar en la posición de apagado (Off) o "0" cuando se coloque, o se quite del pedestal.



Cómo Subir y Bajar la Cabeza de Mezcla

Oprima el botón de bloqueo de la cabeza que se encuentra en el cuello de la batidora de pedestal. Mientras el botón está presionado, sostenga la manija y hale la cabeza de la batidora de pedestal hacia atrás, libere el botón; la cabeza de la batidora de pedestal

se fijará en esta posición. Para bajar la cabeza de mezcla, oprima el botón de bloqueo de la cabeza. Mientras el botón está presionado, sostenga la manija y baje la cabeza de la batidora de pedestal hacia abajo. Escuchará un "clic" que le indicará cuándo la cabeza de mezcla esté segura en su posición. Cerciórese de que la cabeza esté firmemente en su posición antes del uso.

Cerciórese de que la batidora de mano esté firmemente unida a la base y la cabeza esté firmemente hacia abajo y fija en su lugar antes de levantar o mover la batidora.

Cómo Expulsar Los Batidores

Verifique que el control de velocidad esté en la posición "0" y desconecte del tomacorriente. Raspe cualquier exceso de mezcla con una espátula de goma. Agarre los vástagos de los batidores con la mano y oprima el botón de expulsión de los batidores.

Cómo Colocar el Tazón

Con la batidora de pedestal firmemente ajustada, incline la cabeza de la batidora hacia atrás. Coloque el tazón en la base giratoria de la batidora y rote en el sentido del reloj para fijar el tazón en su lugar. Para liberar, sostenga la base giratoria y rote el tazón en el sentido contrario al reloj.

Cómo Cuidar y Limpiar la Batidora

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, coloque el selector en la posición "0", luego desconecte el cable del tomacorriente y expulse los batidores. Cerciórese de lavar y secar todas las partes no eléctricas a fondo antes de usarlas de nuevo.
2. La batidora y el cable se deben limpiar con un paño húmedo pero la limpieza final debe ser con un paño seco. No sumerja la batidora o el cable en líquidos.
3. Para quitar manchas rebeldes, limpie las superficies con un paño ligeramente humedecido, en agua jabonosa o un limpiador suave, no abrasivo.
4. Los accesorios y el tazón se pueden lavar en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas.
5. No use ningún limpiador abrasivo o material para limpiar alguna parte de la batidora de mano ya que afectará la carcasa del producto.

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 23-24 5/25/12 8:18 PM

Almacenaje

Almacene la batidora de mano sobre su base en un lugar limpio y seco como un gabinete o estante. Guarde los batidores en un cajón o ensamblados en el pedestal, o instale en el pedestal y guarde juntos.

Mantenimiento

Además de la limpieza recomendada, no es necesario el mantenimiento adicional por parte del usuario. Si por cualquier razón su batidora de pedestal requiere reparaciones, no intente repararla. Envíela al Centro de Servicio Autorizado Sunbeam más cercano.

Notes/Notas

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 25-26 5/25/12 8:18 PM

Garantía Limitada de 1 Año

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 un 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. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará 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 y las condiciones 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.

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

TAMBIÉN CONSULTE WWW.SUNBEAM.COM PARA MÁS INFORMACIÓN

FPSBHS0404, 0403, 0302, 0301_12ESM1.indd 27-28 5/25/12 8:18 PM