

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**ESTE DISPOSITIVO DE SEGURIDAD.**

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** polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe sólo le sirve a un tomacorriente

Con el fin de reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto tiene un enchufe

### SÓLO PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN EE.UU. Y CANADÁ ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

- No deje la batidora manual sola mientras está operando.
- No use la batidora manual para un uso diferente al indicado.
- No dentro de un horno caliente.
- No coloque la batidora manual sobre o cerca de un quemador caliente.
- Remueva los batidores de la batidora manual antes de lavarlos.
- No la use en exteriores ni tampoco para propósitos comerciales.
- No permita que el cordón toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No permita que el cordón cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- El uso de dispositivos no recomendados o vendidos por Sunbeam Products podría causar un incendio, descarga eléctrica o heridas corporales.
- Cercano para examinarle, repararla o para ajustarla mecánicamente o eléctricamente.
- 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 examinarle, repararla o para ajustarla mecánicamente o eléctricamente.
- 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 examinarle, repararla o para ajustarla mecánicamente o eléctricamente.
- 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 examinarle, repararla o para ajustarla mecánicamente o eléctricamente.
- 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.
- Desenchufe la de la toma de corriente cuando no la esté usando, antes de ponerle o quitarle piezas y antes de limpiarla.
- Se requiere supervisión cuando la batidora manual está siendo usada por un niño o cerca de ellos, o por personas incapacitadas.

- 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.
- 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.

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

**de seguridad, incluyendo las siguientes:**

**Cuando use artefactos eléctricos, se deberán seguir siempre las precauciones**

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

# Sunbeam

*User Manual*

## Mixmaster® Hand Mixer Batidora Manual Mixmaster®

*Manual de Instrucciones*

**MODELOS/ MODELOS 2524, 2525, 2526, 2545, 2546**



*Visit us at* **www.sunbeam.com**

P.N. 116161-001

El batido excesivo hace que algunas mezclas se pongan demasiado duras. razón, siempre en la misma dirección. Cuide de no batir demasiado la masa. Cuid

Gínelo lentamente la batidora alrededor de los costados y a través del centro de la mezcla para la tarea de mezclada específica.

### UTILIZACIÓN BATIDORA MANUAL

comienza a untarse, vaya aumentando lentamente la velocidad hasta alcanzar el efecto deseado para la tarea de mezclada específica.

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 han sido incorporados, aumente la velocidad para mezclarlos.

### INSTRUCCIONES OPERATIVAS

después de mezclar bebidas.

NOTE: El mezclador de bebidas no machaca hielo. Para mejor uso, agregue hielo o cubitos de hielo. El mezclador de bebidas fue diseñado para uso en recipientes de plástico.

MEZCLADOR DE BEBIDAS – El mezclador de bebidas fue diseñado para todo tipo de recipientes de plástico. No use el mezclador de bebidas para batir alimentos como mantequilla, crema, o queso. No es resistente al calor y se derrite si se coloca sobre o cerca de superficies calientes.

MEZCLADORA DE BEBIDAS – El mezclador de bebidas fue diseñado para todo tipo de recipientes de plástico. No use el mezclador de bebidas para batir alimentos como mantequilla, crema, o queso. No es resistente al calor y se derrite si se coloca sobre o cerca de superficies calientes.

BATIDORES – El diseño de los batidores de cromo permite una mezcla rápida e integral de ingredientes secos y líquidos. Para la mayoría de las recetas, es mejor comenzar su proceso de mezclada a una velocidad más lenta hasta que los ingredientes comienzan a untarse; después, migre al rango de velocidad deseado para la tarea específica.

MEZCLADOR DE BEBIDAS – El mezclador de bebidas fue diseñado para todo tipo de recipientes de plástico. No use el mezclador de bebidas para batir alimentos como mantequilla, crema, o queso. No es resistente al calor y se derrite si se coloca sobre o cerca de superficies calientes.

NOTA: El mezclador de bebidas no machaca hielo. Para mejor uso, agregue hielo o cubitos de hielo. El mezclador de bebidas fue diseñado para uso en recipientes de plástico.

MEZCLADORA DE BEBIDAS – El mezclador de bebidas fue diseñado para todo tipo de recipientes de plástico. No use el mezclador de bebidas para batir alimentos como mantequilla, crema, o queso. No es resistente al calor y se derrite si se coloca sobre o cerca de superficies calientes.

### 1-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (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 or 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 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

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

5 – 6	Alinear	Para obtener un puré de papas ligero y esponjoso.
4	Batir	Para preparar espuma de bischocho de una receta o envasados. Para batir crema postres.
3	Licuar	Para preparar espuma de bischocho de una receta o envasados. Para formar una crema con manequilla y azúcar.
2	Mezclar	Para preparar mezclas para pasteles o para postres. Para formar una crema con manequilla y azúcar.
1	Revolver	Para panes rápidos o muffins que requieran una acción rápida y breve, suficiente para unir los ingredientes. Para revolver ingredientes líquidos o para mezclar ingredientes secos y líquidos alternadamente en una receta. Para preparar postres instantáneos ya listos o envasados.

**GUIA DE VELOCIDADES PARA LA BATIDORA MANUAL.**

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

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 levante la palceta lentamente de la mezcla para que se desprendan los alimentos.

### Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (colectivamente “Sunbeam”) garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un periodo de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuarlo por 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 pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

### Cómo 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 Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, situada en el 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

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

prestone el botón para expulsar las paletas. Las paletas quedarán en su mano.

que la batidora esté desenchufada del tomacorriente. Raspe el exceso de mezcla con una espátula de goma. Tome los vestagos de las paletas con la mano y

Aséguresse de que el control de velocidad esté en la posición “OFF” (apagado) y

### EXPLUSIÓN DE BATIDORES

de Servicio de Artefactos Sunbeam Autorizado más cercano.

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

### MANTENIMIENTO

Cuide de la batidora manual en la base, en un lugar seco, tal como un gabinet

### ALMACENAJE

o estante. Guarde los batidores en un cajón.

manual ya que puede dañar la carcasa.

5. No use ningún limpiador abrasivo para limpiar cualquier pieza de la batidora

4. Para remover manchas resistentes, limpie la superficie con un trapo, ligeramente húmedo, en agua jabonosa o con un limpiador suave que no sea abrasivo.

3. La batidora y la cuerda pueden ser limpiados con un trapo húmedo, pero la limpieza final debe ser efectuada con un trapo seco.

2. Los accesorios pueden ser lavados en agua caliente jabonosa o en la lavadora automática de nuevo.

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. Aséguresse de secar completamente todas las piezas antes de guardarlas en un cajón.

### CUIDADO Y LIMPIEZA

### CUIDADO DE SU BATIDORA MANUAL

5. No permita a los niños usar la función retractable del cordón ya que el cordón puede causar lesiones.

4. Seleccione la cantidad de cordón deseada antes de enchufar en un tomacorriente.

3. En el caso que el cordón no se sacara fácilmente, tire del cordón firmemente y dirija el cable uniformemente en el carrete.

2. En caso que el cordón no se rebobinara completamente, saque el cordón completamente de la batidora y retire las paletas y retirarlos del tazón.

1. Al enrollar el cordón, sostenga el enchufe con una mano, y presione el botón



©2005 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. SUNBEAM® BURST OF POWER® and MIXMASTER® are registered trademarks of Sunbeam Products, Inc. In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431 In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation, Limited. AMB 061405

Para Preguntas sobre los productos:

Sunbeam Consumer Service  
EE.UU. : 1.800.458.8407  
Canadá : 1.800.667.8623  
www.sunbeam.com

©2005 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. SUNBEAM® BURST OF POWER® y MIXMASTER® son marcas registradas de Sunbeam Products, Inc. En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431 En Canadá, importado y distribuido por Sunbeam Corporation, Limited.



## FEATURES OF YOUR MIXMASTER® 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** (Models 2525, 2526, 2545 & 2546) – 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. BOWL REST** – The bowl rest tab allows you to easily rest the hand mixer against the bowl to provide more stability and comfort while mixing.
- F. BEATERS** – For creaming butter and sugar, plus mixing cake batter.
- ATTACHMENTS (Model 2545)** – Dough hooks, whisk, drink rod and spatula.
- G.** Drink Rod
- H.** Spatula
- I.** Dough Hooks
- J.** Whisk
- K.** Wire Beaters (Includes Two) (Model 2546)
- L.** Retractable Cord (Model 2525)

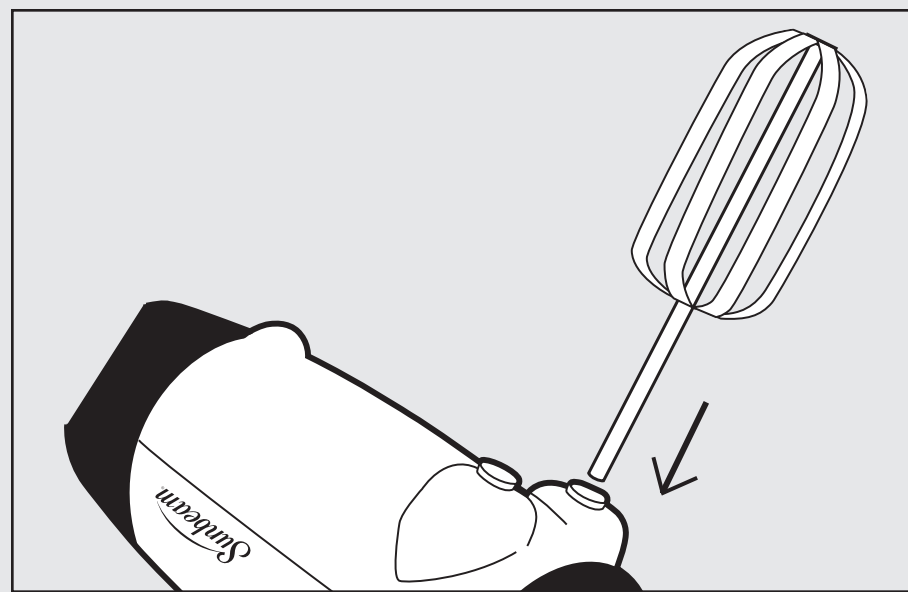
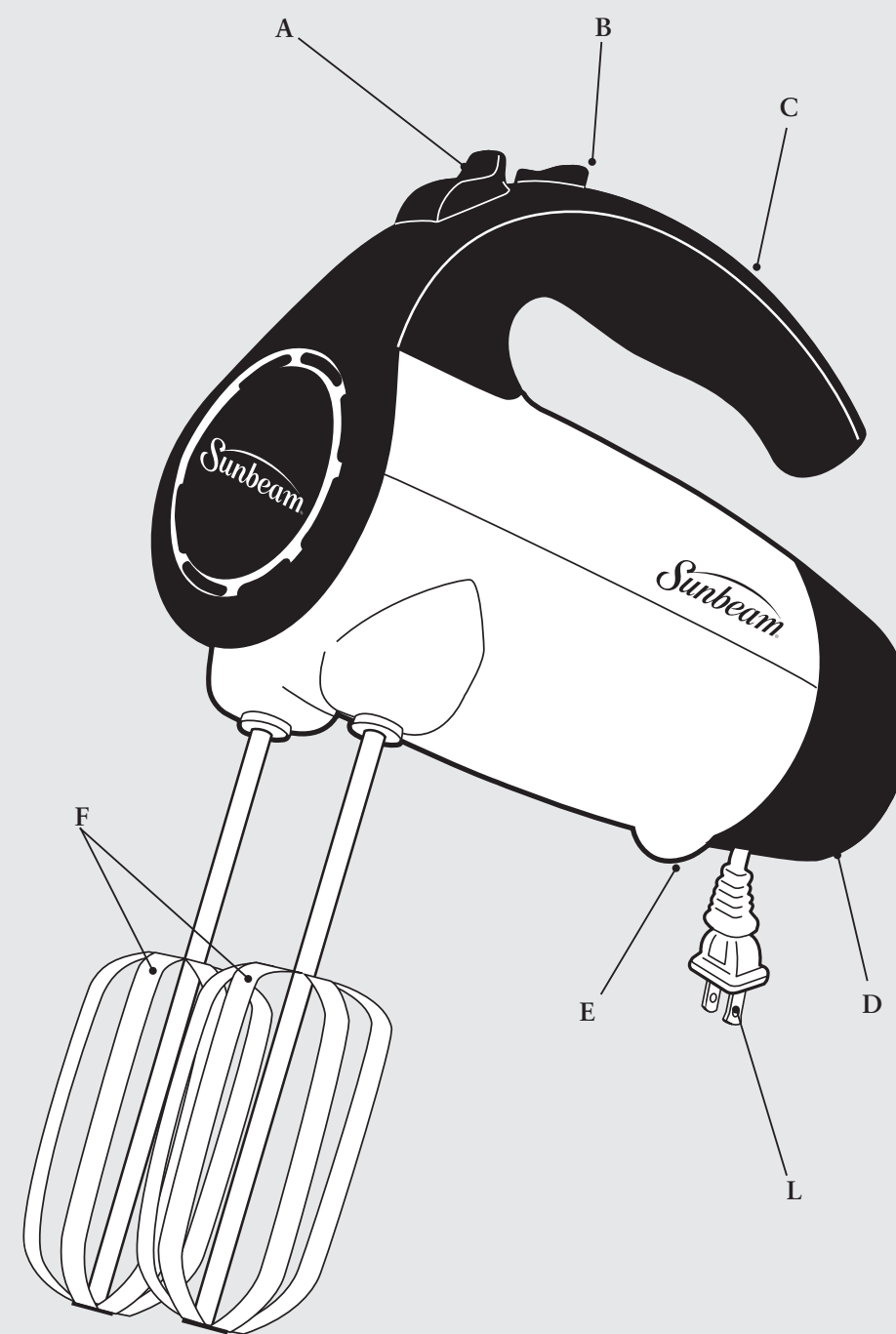
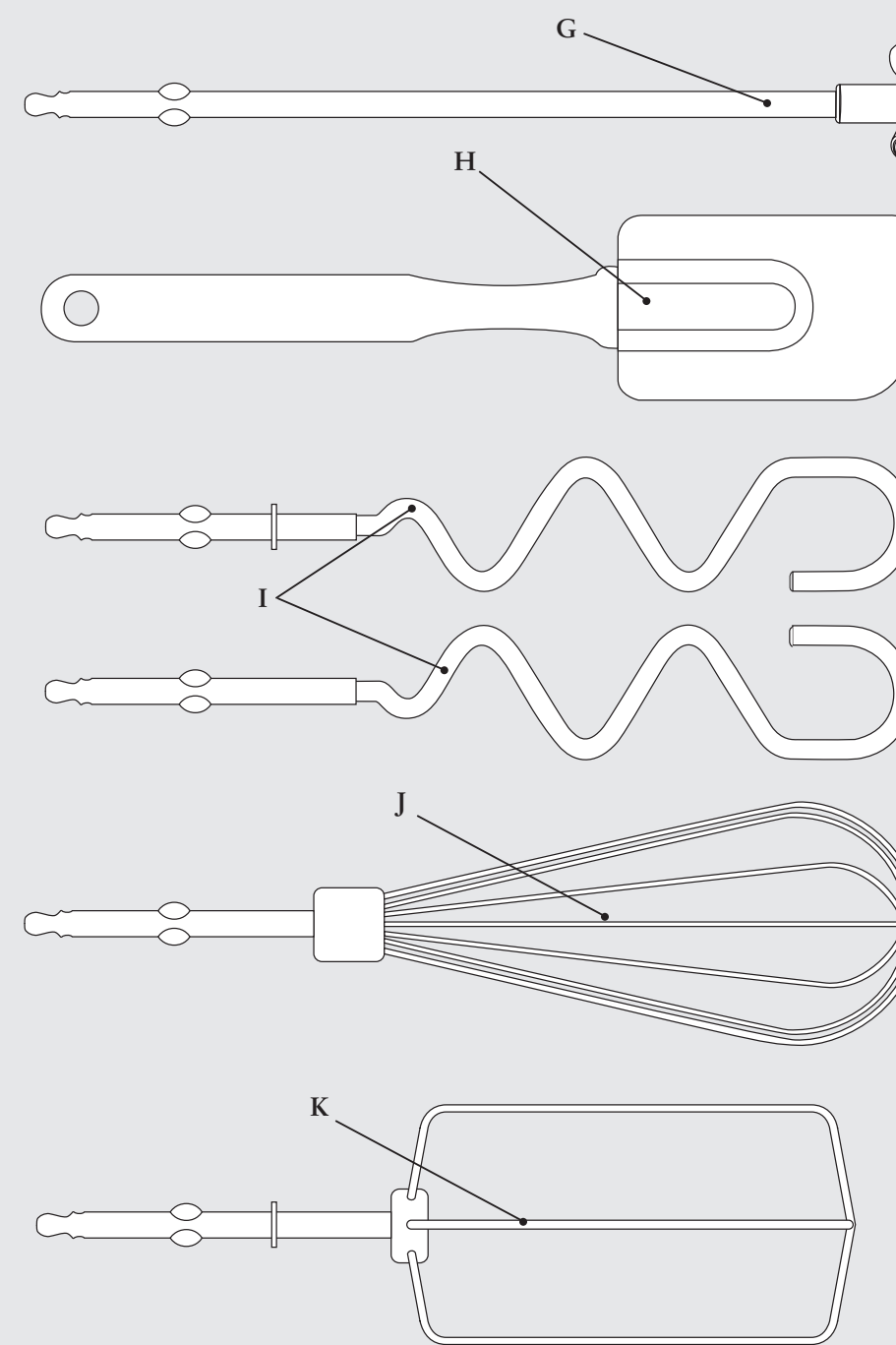


FIGURE / FIGURA A

## 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® (Modelos 2526 y 2545)** – 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** – Diseño de base inferior de la batidora para estabilidad excepcional.
- E. SOPORTE PARA EL TAZÓN** – La soporte de resto de tazón permite que usted fácilmente descanse la batidora de la mano contra el tazón para proporcionar más estabilidad y la comodidad mezclando.
- F. BATIDORES** – Para formar crema con mantequilla y azúcar, y para prepara mezclas de biscochos.
- ACCESORIOS (Modelo 2545)** – Amasadores, batidor de alambre, mezclador de bebidas y espátula.
- G.** Mezclador de Bebidas
- H.** Espátula
- I.** Amasadores
- J.** Batidor de Alambre
- K.** Batidores Delgados (Incluye Dos) (Modelo 2546)
- L.** Cordón Retráctil (Modelo 2525)

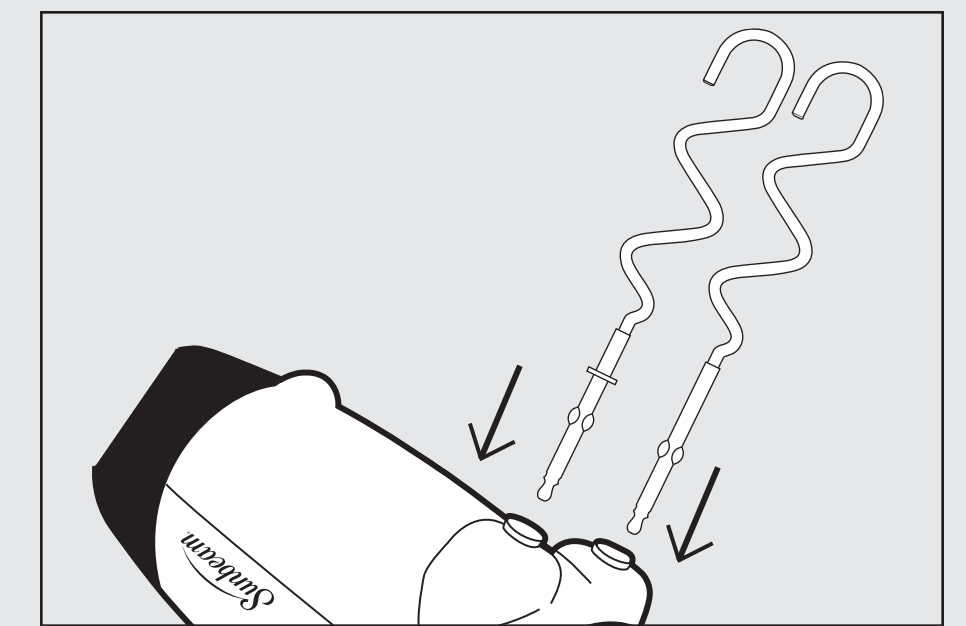


FIGURE / FIGURA B

## 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® 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 whisk and drink rod may be inserted into either opening on the bottom of the mixer.**

### 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.

**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.**

**DRINK ROD** – The drink rod is designed to mix all types of frozen or powdered drinks. Recommended for use in plastic or metal beverage containers only.

**NOTE: Drink rod does not crush ice. For best use, add ice after mixing beverage.**

**SPATULA** – The spatula is convenient to use for scraping unmixed ingredients from the sides of the bowl and removing mixed ingredients from the bowl, etc. The spatula is not heat-resistant and it will melt if placed on or near hot surfaces.

**WHISK** – The whisk is used to beat air into mixtures such as egg whites.

**WIRE BEATERS** – The wire beater design provides thorough mixing results for light batters.

### 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 (2525, 2526, 2545 & 2546)** – 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® 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 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 - 6	Whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture. Use when whipping egg whites.

### RETRACTABLE CORD SECTION (Select Models Only)

- When winding the cord, hold the plug with one hand, and press the winding button with the other hand. (*Failure to hold plug may cause plug to fly.*)
- The cord reel is compact for multi-layer winding of the cord. In case cord is not fully rewound, pull out the cord and steer cord evenly on the reel.
- In case the cord is not pulled out easily, pull cord firmly.
- Select the amount of cord desired before plugging into an electrical outlet.
- Do not allow children to use retractable cord feature as the cord may cause injury.

### CARING FOR YOUR MIXER

#### CARE AND CLEANING

- 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.
- The attachments may be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.
- The mixer and the cord can be cleaned with a damp cloth but the final clean must be with a dry cloth.
- To remove stubborn spots, wipe surfaces with a piece of cloth, slightly dampened, in soapy water or a mild, non-abrasive cleaner.
- 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.

#### 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.