

Sunbeam®

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

© 2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-121009

Para preguntas sobre los productos llame:

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

© 2010 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

Impreso en China

Sunbeam®

User Manual **Mixmaster® Hand Mixer**
Manual de Instrucciones **Batidora Manual Mixmaster®**

MODELS/
MODELOS

**2524, 2525, 2526, 2545,
2546, FPSBHM1801,
FPSBHM1502**



www.sunbeam.com

P.N. 116161-003

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before use.
2. 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.
3. To disconnect, turn off controls and unplug from outlet.
4. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. 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.
6. 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.
7. Do not use with an extension cord.
8. The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam Products may cause fire, electrical shock or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or countertop.
10. Do not let cord touch hot surfaces, including a stove.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Remove beaters from hand mixer before washing them.
13. Do not place hand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
14. Do not use hand mixer for other than intended use.
15. Do not leave hand mixer unattended while it is operating.
16. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children.

**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY
FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY**

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has 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 in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

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

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

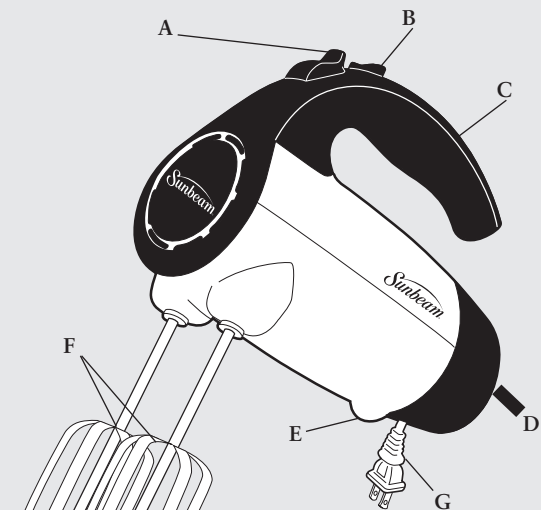
FEATURES OF YOUR MIXMASTER® HAND MIXER

- 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, FBSBHM1801 & FBSBHM1502*) – 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.

OTHER ATTACHMENTS (*see chart below for options for each model*)

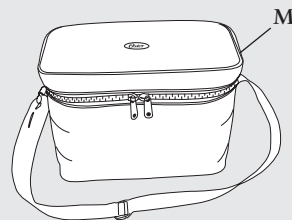
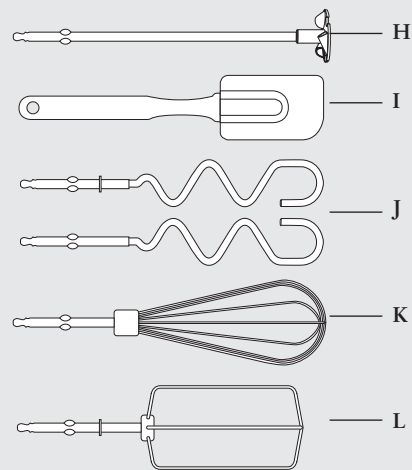
	2524	2525	2526	2545	2546	FBSBHM 1502	FBSBHM 1801
G. DRINK ROD				•			
H. SPATULA				•			
I. DOUGH HOOKS				•		•	
J. WHISK				•			
K. WIRE BEATERS (Includes 2)					•		
L. RETRACTABLE CORD		•					•
M. STORAGE BAG							•

FEATURES OF YOUR MIXMASTER® HAND MIXER



- A. SPEED CONTROL DIAL/ATTACHMENT EJECT BUTTON
- B. BURST OF POWER® BUTTON
- C. ERGONOMIC HANDLE
- D. HEEL REST
- E. BOWL REST
- F. BEATERS
- G. RETRACTABLE CORD

ACCESSORIES



- H. DRINK ROD
- I. SPATULA
- J. DOUGH HOOKS
- K. WHISK
- L. WIRE BEATERS (2)
- M. STORAGE BAG

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.

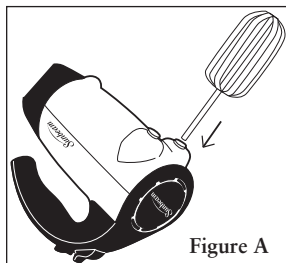


Figure A

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.

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.

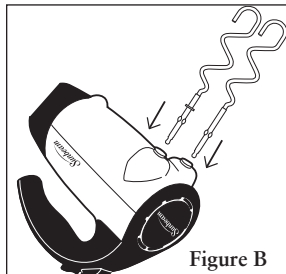


Figure B

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.

STORAGE BAG – Storage Bag to conveniently store the mixer and all accessories. (FPSBHM1801 Only)

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, FPSBHM1801 & FPSBHM1502) – 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.

RETRACTABLE CORD SECTION (SELECT MODELS ONLY)

1. 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.)
2. 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.
3. In case the cord is not pulled out easily, pull cord firmly.
4. Select the amount of cord desired before plugging into an electrical outlet.
5. Do not allow children to use retractable cord feature as the cord may cause injury.

CARING & CLEANING OF YOUR MIXER

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 on its heel rest in a clean, dry location such as a cabinet or shelf. Store beaters in a drawer or in storage bag (for select models only).

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.

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 year 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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque la batidora manual en agua o en otro líquidos. Esto puede ocasionar lesiones personales o daños al producto.
3. Para desconectar, apague todos los controles y retire el enchufe del tomacorriente.
4. Desconéctela del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el electrodoméstico.
5. Evite el contacto las partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa así como también, las espátulas y otros utensilios lejos de los batidoras durante el funcionamiento del aparato, para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora manual.
6. No opere la batidora manual con un cordón dañado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado de cualquier manera. regerse el aparato a un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. No use con un cable de extensión.
8. El uso de accesorios o aditamentos que no sean recomendados o vendidos por Sunbeam Products, puede causar incendios, descargas electricas o lesiones personales.
9. No permita que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
10. No permita que el cordón entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No se use en exteriores o para propósitos comerciales.
12. Quite los batidores de la Batidora Manual antes de lavarlos.
13. No coloque la Batidora Manual sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o dentro de un horno caliente.
14. No use la Batidora Manual más que para lo que ha sido diseñada.
15. No opere la Batidora Manual sin continua supervisión.
16. Es necesario contar con supervisión continua cuando la Batidora es usada o está cerca de niños.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

SÓLO PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato cuenta con una clavija polarizada (*una pata es más ancha que la otra*) Esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. Deninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

SÓLO PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ

Se incluye un cable de tensión corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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® 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.

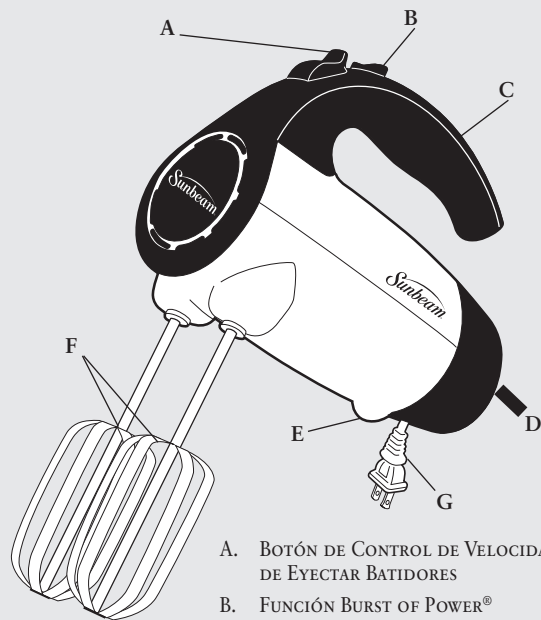
CARACTERÍSTICAS DE SU BATIDORA MANUAL MIXMASTER®

- 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 2525, 2526, 2545, 2546, FBSBHM1801 & FBSBHM1502) – 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 MANUA – 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 descance 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 preparar mezclas de biscochos.

OTROS ACCESORIOS (Vea el cuadro de abajo para las opciones de cada modelo)

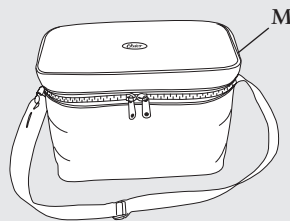
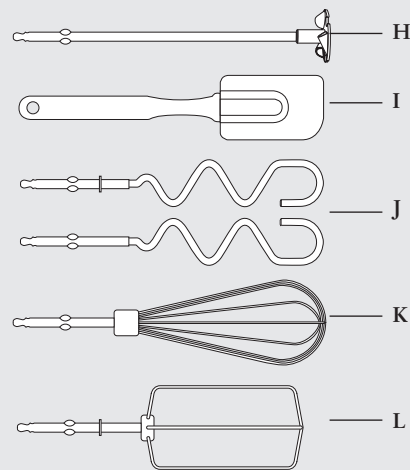
	2524	2525	2526	2545	2546	FBSBHM 1502	FBSBHM 1801
G. MEZCLADOR DE BEBIDAS				•			
H. ESPÁTULA				•			
I. AMASADORES				•		•	
J. BATIDOR DE ALAMBRE				•			
K. BATIDORES DELGADOS (Incluye Dos)					•		
L. CORDÓN RETRÁCTIL		•					•
M. BOLSA DE ALMACENAMIENTO							•

FEATURES OF YOUR MIXMASTER® HAND MIXER



- A. BOTÓN DE CONTROL DE VELOCIDAD Y DE EYECTAR BATIDORES
- B. FUNCIÓN BURST OF POWER®
- C. MANIJA ERGONÓMICA
- D. BASE DE BATIDORA MANUA
- E. SOPORTE PARA EL TAZÓN
- F. BATIDORES
- G. CORDÓN RETRÁCTIL

ACCESORIOS



- H. MEZCLADOR DE BEBIDAS
- I. ESPÁTULA
- J. AMASADORES
- K. BATIDOR DE ALAMBRE
- L. BATIDORES DELGADO (2)
- M. BOLSA DE ALMACENAMIENTO

COMO PREPARAR LA BATIDORA MANUAL POR PRIMERA VEZ

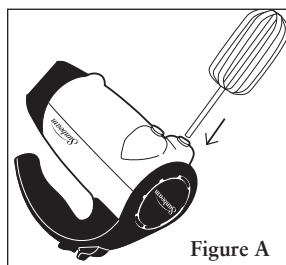
La batidora de mano Sunbeam® ha sido diseñada para asistirle en la preparación de deliciosas comidas.

Antes de usar la batidora manual por primera vez, lave los batidores en agua caliente jabonosa. Enjuáguelas y séquelas bien. **Nota: 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: El batidor de alambre y el mezclador de bebidas pueden ser insertados en una o la otra apertura en la parte inferior de la batidora.



ACCESORIOS

BATIDORES – El diseño de los batidores de cromo permite una mezcla rápida e integral de todo tipo de mezclas. Los batidores se pueden lavar en el lavaplatos.

AMASADORES – Use estos ganchos para triturar masa de pan, masa de pizza u otras pastas y masas espesas. Para obtener mejores resultados, úselos a baja velocidad.

NOTA: que cuando use los amasadores, el amasador con la pestaña o collar ajuste en el agujero izquierdo de la impulsión y el otro entra en la derecha. (Vea Figura B) Si los amasadores no hacen clic en los agujeros de propulsión, inviértalos y pruebe nuevamente.

MEZCLADOR DE BEBIDAS – El mezclador de bebidas fue diseñado para mezclar todo tipo de bebidas congeladas y en polvo. Recomendado para uso en recipientes de bebidas de plástico o metálicos únicamente.

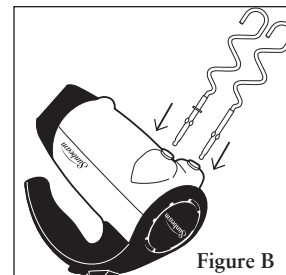
NOTA: El mezclador de bebidas no machaca hielo. Para mejor uso, agregue hielo después de mezclar bebidas.

ESPÁTULA – Es conveniente usar la espátula para raspar los ingredientes en los lados del tazón que faltan por mezclar, para sacar los ingredientes del tazón, etc. La espátula no es resistente al calor y se derretirá si es colocada sobre o cerca de superficies calientes.

BATIDORES DELGADOS – El diseño de los delgados proporcionan un resultado más completo en mezclas livianas.

BATIDOR DE ALAMBRE – El batidor es usado para batir aire en las mezclas tales como claras de huevos, yemas o crema.

BOLSO PARA ALMACENAJE – Bolso para almacenar convenientemente la batidora y todos los accesorios. (Modelo FPSBHM1801 solamente)



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 en la posición “Off” (apagado). El diseño permite oprimir el botón suavemente con el pulgar para lanzar los batidores. Se escuchará un “clíc” cuando se expulsan los batidores.

FUNCIÓN BURST OF POWER® (2525, 2526, 2545, 2546 & FPSBHM1801 & FPSBHM1502) – 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.

SECCIÓN DEL CORDÓN RETRACTABLE (MODELOS SELECCIONADOS ÚNICAMENTE)

1. Al enrollar el cordón, sostenga el enchufe con una mano, y presione el botón de enrollar con la otra mano. (El fallar en sostener el enchufe puede hacer que el enchufe salga volando.)
2. El carrete del cordón es compacto para enrollar múltiples capas del cordón. En caso que el cordón no se rebobinara completamente, saque el cordón y dirija el cable uniformemente en el carrete.
3. En el caso que el cordón no se sacara fácilmente, tire del cordón firmemente.
4. Seleccione la cantidad de cordón deseada antes de enchufar en un tomacorriente.

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

CUIDADO Y LIMPIEZA DE SU BATIDORA

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 jabonosa 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 en la base, en un lugar seco, tal como un gabinete o estante. Guarde los batidores en un cajón.

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.

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 año 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 eliminará esta 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.