Sunbeam™

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

©2011 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
www.sunbeam.com

©2011 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.

Printed in China
FPSBCP941_11ESM1

Impreso en China
GCDS-SUN22649-JC

Sunbeam™

User Manual
Manual de Instrucciones

Electric Cookie Press
Prensa Eléctrica para Galletas



www.sunbeam.com

P.N. 152998

FPSBCP941_11ESM1.indd 1-1
8/15/11 9:19 AM

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance basic safely precautions should always be followed including the following:

1. Read carefully and save all the instructions provided with an appliance. This appliance is not a toy.
2. Do not touch moving parts. Never feed dough by hand.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or any part in question in water or any other liquid.
4. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn off any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
5. Always plug your appliance cord into a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children. Children should not use the appliance.
8. Never leave an appliance unattended while in use.
9. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
10. Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven. Do not place on top of any other appliance.
11. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface including the stove.
12. Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Sunbeam Appointed Service Center for examination, repair or adjustment.
13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and should not be used.
14. Do not use outdoors.
15. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
16. This appliance is intended for household use only.
17. Do not place any part of this appliance in a dishwasher.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug is intended to fit into 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 modify the plug in any way.

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

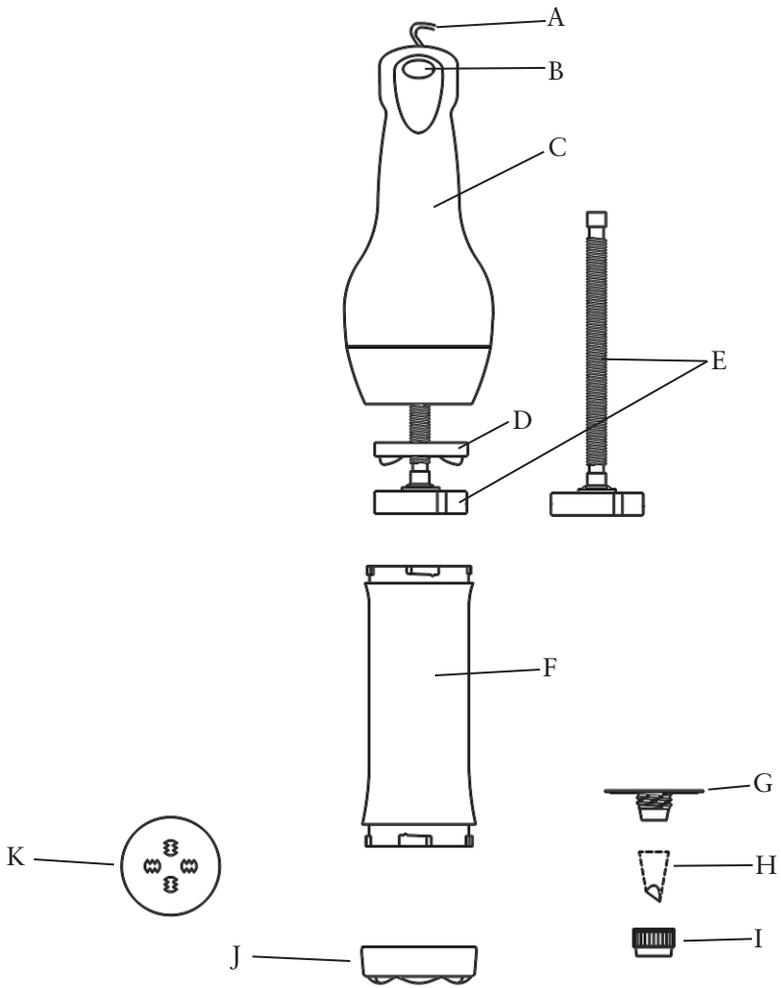
If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, the electrical rating of the cord or extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit www.sunbeam.com or contact the Sunbeam Consumer Service Line. Ensure the above safety precautions are understood.

FPSBCP941_11ESM1.indd 2-3 8/15/11 9:19 AM

Learning About Your Cookie Press



A. Power Cord (Plug NOT shown)
B. On/Off Button
C. Motor Body
D. Cam Disc
E. Cam Shaft
F. Tube
G. Pastry Tip Adapter
H. Pastry Tip(s)
I. Pastry Tip Cover
J. Tube Cover
K. Cookie Disc(s)

How To Assemble

It is recommended to wash all of the cookie press parts except the BODY (C) with warm, soapy water before first use. Dry these parts thoroughly before use.

NOTE: Don't immerse the BODY (C), CORD (A) and PLUG in any liquid.

1. Turn Cam Disc (D) counter-clockwise until it clicks.
2. By inserting the stem of Cam Shaft (E) into the center hole of the Cam Disc (D), the Cam Shaft (E) attaches to the Cam Disc (D). By turning clockwise it will click when it is properly aligned.
3. Select a Cookie Disc (K) and place it into Tube Cover (J).
4. Next, by turning clockwise place Tube Cover (J) into bottom part of the Tube (F).
5. When using a Pastry Tip (H), fit it over the Pastry Tip Adapter (G) and secure it with the Tip Cover (I).
6. The pastry tip assembly then goes inside the tube cover (J).
7. Load the prepared cookie dough or filling. NEVER FILL THE TUBE (F) MORE THAN THE MAX FILL LINE.
8. Furthermore, the ridges on the inside of the Tube (F) need to be aligned with the outside contours of the assembled discs (D). Align the arrows of the Tube (F) with the Motor Body (C). Make sure top arrow on Tube (F) lines up and is in the lock position.

How To Make Cookies

1. The consistency of the cookie dough is very important when making cookies with your Sunbeam™ cookie press. When the cookie dough is too soft, refrigerate it for about 10-15 minutes. On the other hand, when the dough is too stiff it will not release from the appliance.
   TIP: The use of store-bought cookie dough is not recommended.
2. Insert the plug into a 120 volt power outlet when filled with cookie dough.
3. With the cookie press upright press against the surface of the cookie sheet.
4. Press the On/Off button (B) until the air pockets are removed from the tube.
5. Press a cookie for about 2 seconds. Based on the desired thickness and shape of the cookie the pressing times will vary.
6. When done, release the On/Off button (B) and repeat to the next position on the cookie sheet.
   TIP: When the dough is loaded in the cookie press, use it immediately.
7. When refilling the cookie press with dough, always UNPLUG the unit first.
   NOTE: When different type of cookie dough needs to be used, clean the cookie press before refilling. NEVER IMMERSE THE MOTOR BODY (C) IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

FPSBCP941_11ESM1.indd 4-5 8/15/11 9:19 AM

Care And Cleaning

Always remove plug from power outlet after use. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners.

1. After unplugging the unit, turn the tube cover (J) counter-clockwise while holding the tube (F) pointing down.
2. Set all of the parts aside.
3. Hold the motor body (C), turn the tube (F) counter-clockwise to the unlock position.
4. Rinse and dry thoroughly all parts except for the motor body (C). Do not immerse the motor body or power cord in liquids.
   NOTE: DO NOT WASH ANY PART IN DISHWASHER.
5. The cookie discs (K) and pastry tips (H) should be cleaned with a soft cloth or sponge. Dry thoroughly right away in order to avoid spotting.
6. The exterior of the motor body can be wiped with a damp cloth and dry immediately.
7. A brush may be used for cleaning the inside of the tube and pastry tips.
8. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners.
9. Store the cookie press and the parts in a dry and clean location.

Questions? Need help?

800-458-8407 U.S.

www.sunbeam.com

Recipes

CLASSIC SPRITZ COOKIES

1 cup (2 sticks) butter, softened
1 large egg
2 ½ cups all-purpose flour
¾ cup granulated sugar
¾ teaspoon almond extract
½ teaspoon baking powder
Food coloring, colored sugar and decorating candies, optional

Using electric mixer, beat butter and sugar until light; beat in egg and almond extract. In medium bowl, combine flour and baking powder; gradually add to butter mixture, mixing just until blended. Tint with food coloring, if desired.

Transfer dough to cookie press fitted with desired cookie disc; press dough onto ungreased baking sheets. Decorate with colored sugar and candies, if desired.

Bake at 375°F for 10 to 12 minutes or until cookies are set. Transfer from baking sheets to wire racks; cool completely.

Yield: about 6 dozen cookies

LEMONY CREAM CHEESE COOKIES

1 cup (2 sticks) butter, softened
1 cup granulated sugar
2-4 teaspoons finely grated lemon peel
2 ½ cups all-purpose flour
1 package (3 ounces) cream cheese, softened
1 large egg yolk
½ teaspoon vanilla extract
¼ teaspoon baking powder

Using electric mixer, beat butter, cream cheese and sugar until light; beat in egg yolk, lemon peel and vanilla. In medium bowl, combine flour and baking powder; gradually add to butter mixture, mixing just until blended.

Transfer dough to cookie press fitted with desired cookie disc; press dough onto ungreased baking sheets.

Bake at 350°F for 12 to 14 minutes or until bottoms are golden brown. Transfer from baking sheets to wire racks; cool completely.

Yield: about 8 dozen cookies

FPSBCP941_11ESM1.indd 6-7 8/15/11 9:19 AM

Recipes

HOLIDAY SUGAR COOKIES

¾ cup (200 ml) vegetable oil
2 eggs
3 cups (750 ml) all-purpose flour
⅛ teaspoon (1 ml) salt
1 cup (250 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract
2 teaspoons (10 ml) baking powder

Preheat oven to 375°F (190°C). In large mixing bowl, beat oil and sugar on a medium speed until well blended. Add eggs and vanilla and beat until light in texture. Reduce speed and add flour, baking powder and salt. Mix on a low speed until ingredients incorporate. Cover and refrigerate dough until firm, at least 30 minutes.

Transfer dough to cookie press fitted with desired cookie disc; press dough onto ungreased baking sheets.

Bake 12-15 minutes, until cookies are lightly browned around edges.

Cool on wire rack.

Yield: about 8 dozen Cookies

DECORATOR'S BUTTERCREAM FROSTING

¼ cup (½ stick) butter, softened
½ teaspoon vanilla extract
1 ½ teaspoons milk
Food coloring, optional
¼ cup shortening
1 ½ to 2 cups powdered sugar, sifted (divided)

Using electric mixer, beat butter, shortening and vanilla until creamy. Add 1 1/2 cups sugar; beat until blended. Beat in milk until smooth and creamy. Gradually add enough remaining sugar until desired consistency is reached. (A thicker frosting will be easier to form and hold its shape better.) Tint with food coloring, if desired.

Transfer frosting to cookie press fitted with desired pastry tip; press as desired.

Yield: 1 1/4 to 1 1/2 cups

1 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.

FPSBCP941_11ESM1.indd 8-9 8/15/11 9:19 AM

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use un artefacto eléctrico, siempre debe usar precauciones de seguridad básicas incluyendo la siguientes:

1. Lea cuidadosamente y guarde todas las instrucciones que se proveen con el aparato. No deje su Máquina para Pasteles descuidada.
2. No tocar las partes móviles. Nunca incorpore la masa con la mano.
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe, o ninguna parte en agua u otro líquido.
4. Siempre adjunte el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cordón al tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición Apagado (off) y luego desenchufe del tomacorriente de pared.
5. Siempre enchufe el cordón de su aparato en un tomacorriente eléctrico (AC solamente) del voltaje marcado en el aparato.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que el aparato se enfríe antes de poner o retirar partes, y antes de limpiarlo.
7. Supervisión de cerca es necesaria cuando su aparato se use cerca de niños. Los niños no deben utilizar este aparato.
8. Nunca deje un aparato descuidado mientras esté en uso.
9. No use este aparato para otro uso que no sea el recomendado
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una llama de gas caliente, un elemento u hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. No deje que el cordón eléctrico de un artefacto cuelgue en la orilla de una mesa o un tope ni toque ninguna superficie caliente incluyendo la estufa.
12. No opere cualquier aparato que tenga un cordón o enchufe dañado, o después de que el aparato haya sido dañado de cualquier manera. Si se sospecha de alguna daño, retorne el aparato al establecimiento de reparación autorizado Sunbeam más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
13. El uso de accesorios incorporados no recomendados por el fabricante del artefacto pueden causar accidentes y no deben utilizarse.
14. No use al aire libre.
15. Este aparato no a sido diseñado para ser operado con un marcador de tiempo externo ni con un sistema a control remoto separado.
16. Este aparato es para uso doméstico solamente.
17. No coloque ninguna parte de este aparato en el lavaplatos.

ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Este aparato viene con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe esta diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una manera solamente. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, déle la vuelta. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

USO DE UNA EXTENSIÓN DE CABLE

Se provee un cordón eléctrico corto (o cordón eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cordón largo. Pueden usarse cordones eléctricos desmontables más largos o extensiones de cable si se usan con cuidado.

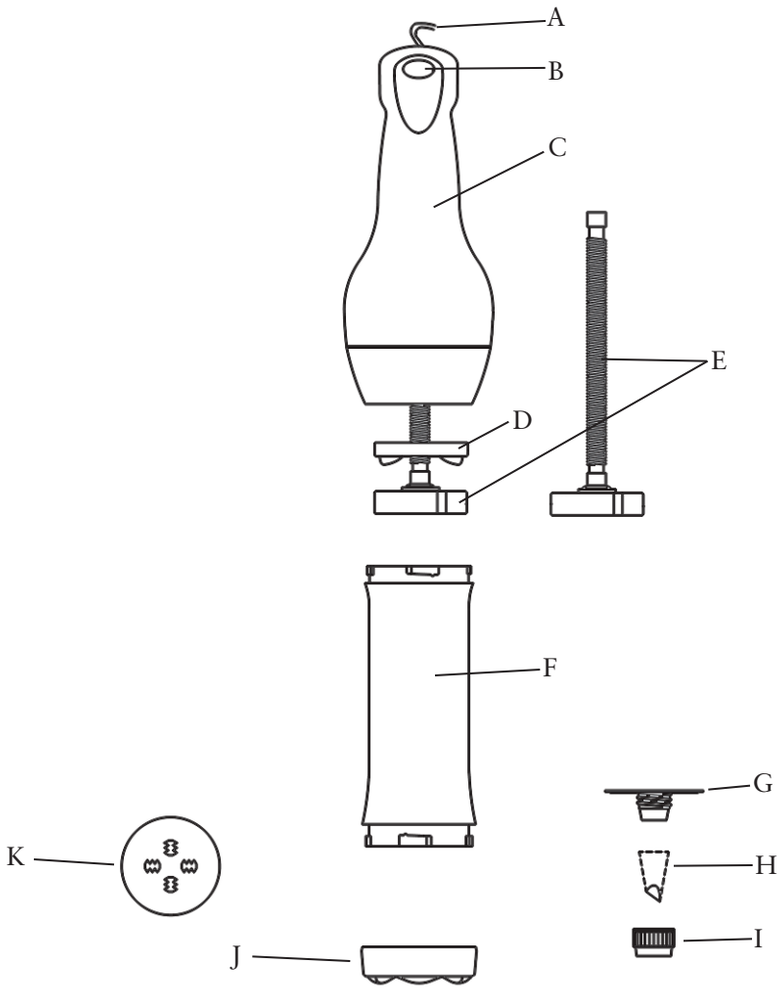
Si usa una extensión de cable o un cordón eléctrico desmontable largo, la clasificación eléctrica marcada en la extensión de cable o cordón eléctrico desmontable debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato. Todos los cordones deben arreglarse de modo tal que no queden colgando del borde de una mesa o tablero de donde podría ser jalado por niños o podría cuasar tropiezos sin querer.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Si usted tiene cualquier preocupación acerca del rendimiento y el uso e su aparato, por favor visite www.sunbeam.com o contacte la línea de Servicio al Consumidor de Sunbeam. Asegúrese de que las precauciones de seguridad de arriba han sido comprendidas.

FPSBCP941_11ESM1.indd 10-11 8/15/11 9:19 AM

Aprendiendo Acerca de su Prensa Eléctrica de Galletas



A. Cordón Eléctrico (NO se muestra enchufe)
B. Botón de Encendido/Apagado
C. Cuerpo del Motor
D. Disco de Leva
E. Arbol de Leva
F. Tubo
G. Adaptador de la Boquilla para Masa
H. Boquilla (s) para Masa
I. Tapa de la Boquilla para Masa
J. Tapa del Tubo
K. Disco(s) para Galletas

Como Ensamblarlo

Es recomendable lavar todas las piezas de la prensa eléctrica para galletas excepto el CUERPO (C) con agua jabonosa, tibia antes de usarse por primera vez. Deje secar completamente antes de usarse.

NOTA: No sumerja el CUERPO (C), CORDON (A) y ENCHUFE en ningún líquido.

1. Gire el Disco de Leva (D) en sentido de las agujas del reloj hasta que haga click.
2. Insertando la pieza alargada del Arbol de Leva (E) dentro del orificio central del Disco de Leva (D), el Arbol de Leva (E) se encaja en el Disco de Leva (D). Girando en sentido de las agujas del reloj hará click cuando esté alineada apropiadamente.
3. Seleccione un Disco para Galletas y colóquela dentro de la Tapa del Tubo (J).
4. Luego, girando en sentido de las agujas del reloj coloque la Tapa del Tubo (J) en la parte inferior del Tubo (F).
5. Cuando use la Boquilla para Masa (H), ajústelo sobre el Adaptador de la Boquilla para Masa (G) y asegúrelo con la Tapa de la Boquilla para Masa (I).
6. La Boquilla para Masa va dentro de la tapa para el tubo (J).
7. Llénelo de masa de galleta o relleno. NUNCA LLENE EL TUBO (F) por encima de la línea MAX DE RELLENO.
8. Más aún, las protuberancias de la parte interna del tubo (F) necesitan estar alineadas con los contornos de la parte exterior de los Discos ensamblados (D). Alinear las flechas del Tubo (F) con el Cuerpo del Motor (C). Asegúrese que la flecha de arriba en el Tubo (F) esté alineada y esté en posición cerrada.

Como Hacer Galletas

1. La consistencia de la masa de la galleta es muy importante cuando se hacen las galletas con la prensa eléctrica para galletas Sunbeam™. Cuando la masa de la galleta es demasiado suave, refrigérelo alrededor de 10-15 minutos. Por el otro lado, cuando la masa es muy espesa no se va a despegar del artefacto.
   CONSEJO: El uso de masa de galleta comprada no es recomendable.
2. Introduzca el enchufe en un toma corriente de 120 voltios cuando esté rellena de masa para galleta.
3. Con la prensa eléctrica para galletas en posición vertical presione sobre la superficie de una bandeja de galletas.
4. Presione el Botón de Encendido/Apagado (B) hasta que las bolsas de aire salgan del tubo.
5. Presione una galleta alrededor de 2 minutos. De acuerdo al espesor y a la forma deseada de la galleta el tiempo de presión variará.
6. Cuando esté lista, suelte el Botón de Encendido/Apagado (B) y repita en el siguiente espacio sobre la bandeja de galletas.

FPSBCP941_11ESM1.indd 12-13 8/15/11 9:19 AM

CONSEJO: Cuando la masa esté dentro de la Prensa de Galletas, úsela inmediatamente.

7. Cuando rellene la Prensa de Galletas con masa, siempre DESENCHUFE la unidad primero.
   NOTA: Cuando se necesite usar diferentes tipos de masa para galletas, limpie la prensa de galletas antes de rellenarla. NUNCA SUMERJA EL CUERPO DEL MOTOR (C) EN AGUA U OTRO LIQUIDO.

Cuidado Y Limpieza

Siempre desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente después del uso. No use esponjas, polvos o limpiadores abrasivos.

1. Después de desenchufar la unidad, gire la tapa del tubo (J) en sentido de las agujas del reloj mientras sostiene el tubo (F) apuntando hacia abajo.
2. Ponga todas las piezas a un lado.
3. Sostenga el cuerpo del motor (C), gire el tubo (F) en sentido de las agujas del reloj hasta la posición de desbloqueo.
4. Enjuague y seque completamente todas las partes excepto el cuerpo del motor (C). No sumerja el cuerpo del motor o el cordón eléctrico en líquidos.
   NOTA: NO LAVE NINGUNA DE LAS PARTES EN EL LAVAPLATOS.
5. El disco para galletas (K) y la Boquilla para Masa deben limpiarse con un paño o esponja suave. Seque enseguida completamente para evitar que se manche.
6. La parte exterior del cuerpo del motor puede ser limpiada con paño húmedo y seque inmediatamente.
7. Un brocha puede usarse para limpiar dentro del tubo y las boquillas para masa.
8. No use ni esponjas ni polvos o limpiadores abrasivos.
9. Guarde la prensa de galletas y sus partes en un sitio seco y limpio.

Preguntas? Necesita ayuda ?

800-458-8407 U.S.

www.sunbeam.com

Recetas

CLASICAS GALLETAS SPRITZ

1 taza (2 barras) de mantequilla, suavizada
1 huevo grande
2 ½ tazas de harina
¾ taza de azúcar granulada
¾ cdita. de extracto de almendra
½ cdita. de polvo de hornear
Colorante para comida, azúcar y caramelos de colores, opcional

Utilizando una batidora eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar hasta mezclar; agregar el huevo y el extracto de almendra. En un envase mediano combine la harina y el polvo de hornear; gradualmente agregue la mezcla de mantequilla, mezclando justo hasta que sea homogénea .Coloree si desea.

Pasar la masa a la prensa de galletas ajustando el disco de galletas deseado; presione la masa sobre las bandejas de hornear sin grasa. Decore con azúcar y caramelos de colores si lo desea.

Hornear 10-12 minutos a 375 °F, o hasta que las galletas estén listas. Transfiera y enfríe sobre rejilla de alambre.

Rendimiento: alrededor de 6 docenas de galletas

GALLETAS DE QUESO CREMA CON LIMON

1 taza (2 barras) de mantequilla, suavizada
1 taza de azúcar granulada
2-4 cditas. de ralladura de concha limón
2 ½ tazas de harina
1 paquete de queso crema (3 oz.) suavizada.
1 yema de huevo grande
½ cdita. de extracto de vainilla
¼ cdita. de polvo de hornear

Utilizando una batidora eléctrica, bata la mantequilla, queso crema y azúcar hasta mezclar bien; agregue la yema, ralladura de limón y vainilla.

En un envase mediano, combine la harina y polvo de hornear; gradualmente añádala a la mezcla hasta que sea homogénea.

Hornear 12-14 minutos a 350° F hasta que las galletas estén ligeramente doradas en los bordes. Transfiera y enfríe sobre rejilla de alambre.

Rendimiento: alrededor de 8 docenas de galleta

FPSBCP941_11ESM1.indd 14-15 8/15/11 9:19 AM

Recetas

GALLETAS DE AZUCAR PARA LAS FIESTAS

¾ de taza (200ml) de aceite vegetal
2 huevos
3 tazas (750 ml) harina
⅛ cdita. de (1 ml) de sal
1 taza de azúcar (250 ml)
1 cdita. (5ml) de extracto de vainilla
2 cditas. (10 ml) de polvo de hornear

Precaliente el horno hasta 350 °F (190°C). En un envase de batir, bata el aceite y el azúcar en velocidad media hasta que estén bien mezclados. Añada los huevos y la vainilla y bata hasta una textura suave. Reduzca la velocidad y añada la harina, polvo de hornear y sal. Mezcle en velocidad baja hasta que se junten los ingredientes. Cubra y refrigere la masa hasta que esté firme por lo menos 30 minutos.

Pasar la masa a la prensa de galletas ajustando el disco de galletas deseado; presione la masa sobre las bandejas de hornear sin grasa.

Hornear 12-15 minutos, hasta que las galletas estén ligeramente doradas en los bordes.

Enfríe sobre rejilla de alambre.

Rendimiento: alrededor de 8 docenas de galletas

EL NEVADO DEL DECORADOR EN CREMA DE MANTEQUILLA

¼ de taza (½ barra) de mantequilla suavizada
½ cditas. de extracto de vainilla
1 ½ cditas. de leche
Colorante para comida, opcional
¼ de taza de manteca
1 ½ a 2 tazas de azúcar en polvo tamizada (dividida)

Utilizando una batidora eléctrica, bata la mantequilla, la manteca y la vainilla hasta tener una consistencia cremosa. Añada 1 1/2 tazas de azúcar; bata hasta mezclar. Añádale la leche hasta que esté cremoso y suave. Gradualmente añada el resto del azúcar suficientemente para que tome la consistencia deseada. (Un nevado más grueso será más fácil para mantener y hacer las formas mejor). Puede colorear con colorante de comida si desea.

Pasar el nevado a la prensa de galletas ajustando la boquilla para masa deseada; presione a su gusto.

Rendimiento: 1 1/4 a 1 1/2 tazas.

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 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 Canada

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

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

FPSBCP941_11ESM1.indd 16-17 8/15/11 9:19 AM