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.

SPR-031511-190

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.

Sunbeam™

User Manual

Manual de Instrucciones

Mini Pie Maker
Máquina para hacer mini pasteles



Printed in China

Impreso en China

www.sunbeam.com

P.N. 149209

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 hot surfaces. Use handles or knobs.
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, 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 by children.
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.
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.
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. Operate the pie maker on a flat surface.
18. Do not place any part of this appliance in a dishwasher.
19. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

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

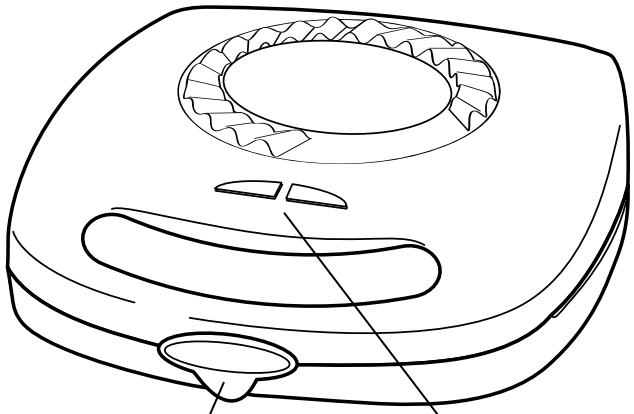
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

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

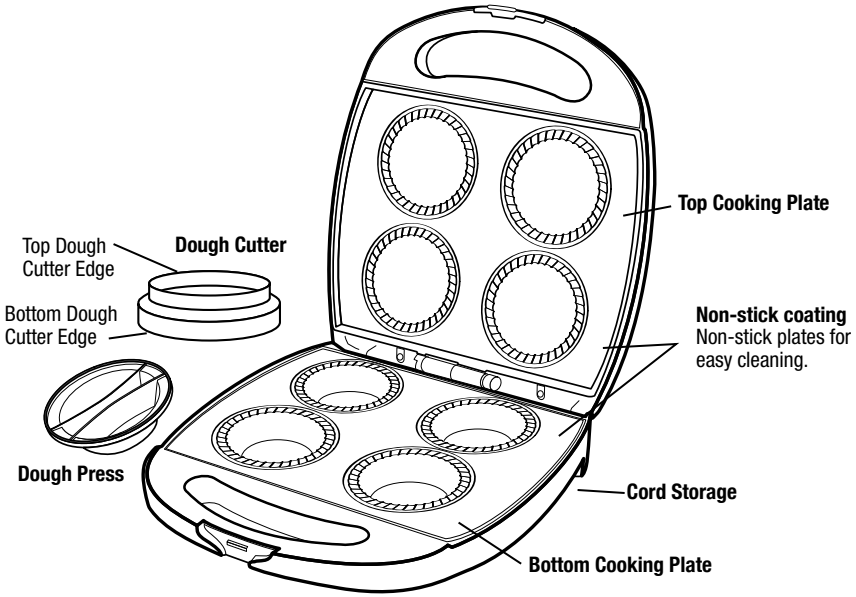
If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit www.sunbeam.com or contact the Sunbeam Consumer Service Line. Ensure the above safety precautions are understood.

LEARNING ABOUT YOUR MINI PIE MAKER



Lid latch
Holds the pie maker closed to make 4 pies.

Power / Bake Ready Indicators
Indicates that the pie maker is on and heating.

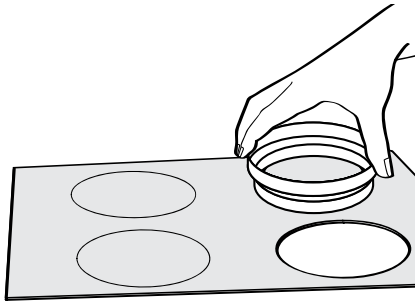


Before Use

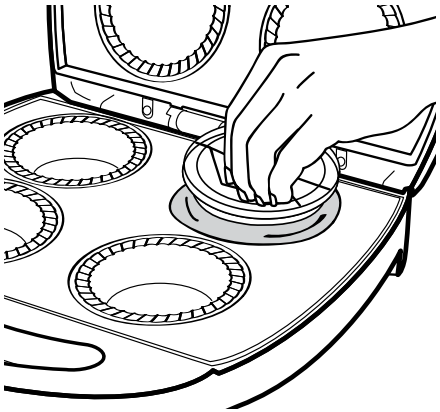
Roll out your pie dough to desired thickness (⅛ inch recommended) on a flour prepared surface when using a pie dough recipe. If using pre-made (store bought) pie crust dough, simply roll-out or flatten pastry sheets.

NOTE: Dough is easier to work with when slightly chilled.

HOW TO USE



1. Cut out your bottom crust by using the bottom Dough Cutter edge (wider side of the pie dough cutter tool). Cut the top crust by using the top Dough Cutter edge (smaller side of the pie dough cutter tool).
2. Insert the plug of the Sunbeam™ Mini Pie Maker into a 120 volt power outlet. The Power (Red) light will turn on.
3. Allow your Mini Pie Maker to pre-heat until the Bake Ready (Green) light comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for baking.



4. Place the prepared bottom dough crust in the cooking base. Take the pie Dough Press tool and lightly press dough into bottom cooking plate.
5. Fill the bottom dough crust with desired filling.

NOTE: ½ cup filling is recommended.

6. Place the top dough crust on top of the filling.
7. Gently close the lid, ensuring the latch locks into place. Do not slam the lid down.
8. Allow to cook for approximately 10 minutes or until golden.
9. To remove pies, always use a plastic or wooded spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates.
10. Place baked pie on a cooling rack.

CARE AND CLEANING

Always remove the plug from electrical outlet after use and allow Mini Pie Maker to completely cool before cleaning. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.

Do not immerse the Mini Pie Maker in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked pies.

Storing your Mini Pie Maker
To minimize storage space in your kitchen, the Mini Pie Maker can be stored vertically. Allow the Mini Pie Maker to cool before wrapping the cord around the base of the appliance and storing vertically.

HELPFUL HINTS

1. Cooking times for pies may vary depending on the pie filling.
2. Always ensure the plates are greased before cooking, to make the removal of cooked pies easy.

Questions? Need help?
800-458-8407 U.S.
www.sunbeam.com

RECIPES

FOOD PROCESSOR PIE DOUGH

Making pie dough in a food processor takes just seconds to prepare. Crusts may be prepared, frozen and defrosted in refrigerator overnight.

2 cups flour
½ teaspoon salt
3 tablespoons sugar
2 sticks cold butter (or half butter and half shortening), chilled and cut into small pieces
¼ cup ice water

Place flour, salt and sugar into bowl of food processor. Add butter and pulse until mixture resembles coarse meal. Add water tablespoon by tablespoon and pulse until mixture just starts to come together but is still crumbly. Turn out onto plastic wrap and press dough together to form a flat round. Cover and place in refrigerator. Chill for approximately 1 hour (if chilled longer, hold at room temperature for 15 minutes before rolling.) Lay out 2 overlapping sheets of plastic wrap and flour lightly. Top with 2 more sheets of plastic wrap and roll out dough. Cut out circles, 4 measuring 4 ¼ inches and 4 measuring 3 ¾ inches in diameter or by using the Bottom Dough Cutter and the Top Dough Cutter tools. Fit cut dough in Sunbeam Pie Maker bottom crust plates, spoon in filling and cover with top crusts, cutting away any excess. Close lid and bake for 10 minutes.

HAND METHOD DOUGH

2 cups flour
½ teaspoon salt
2 sticks cold butter (or half butter and half shortening), chilled and cut into small pieces
3 tablespoons sugar
¼ cup ice water

In a large bowl, add flour, salt, sugar and butter. Using pastry cutter, two knives or fingertips, cut butter into flour mixture until it resembles coarse meal. Add water tablespoon by tablespoon and stir with a fork until mixture just starts to come together but is still crumbly. Turn out onto plastic wrap and knead with palms, pressing dough together to form a flat round. Cover with plastic wrap and place in refrigerator. Chill for approximately 1 hour (if chilled longer, hold at room temperature for 15 minutes before rolling.) Lay out 2 overlapping sheets of plastic wrap and flour lightly. Top with 2 more sheets of plastic wrap and roll out dough. Cut out circles, 4 measuring 4 ½ inches and 4 measuring 3 ½ inches in diameter or by using the Bottom Dough Cutter and the Top Dough Cutter tools. Fit cut dough in Sunbeam Pie Maker bottom crust plates, spoon in filling and cover with top crusts, cutting away any excess. Close lid and bake for 10 minutes.

NOTE: ½ Cup filling is recommended per mini pie.

APPLE PIE

3 golden delicious apples, peeled, cored and cut into ½ inch dice
1 tablespoon unsalted butter
½ cup sugar (or more if desired)
2 tablespoons cornstarch
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon cinnamon
1 recipe Food Processor Pie Dough (or Hand Method Dough)

In a saucepan, add apples and butter. Cook on medium heat until apples are softened. Stir in sugar, cornstarch, lemon juice and cinnamon. Stirring constantly, cook until sauce is thickened and coats the apples. Spoon into bottom crust pie dough pieces that have been fitted into the Sunbeam Pie Maker. Top filling with crust tops, cutting away any excess crust. Close lid and cook for 10 minutes. Cool on bakers rack.

STRAWBERRY RHUBARB PIE

2 cups rhubarb, cut into 1-inch pieces
2 tablespoons unsalted butter
½ cup sugar (or more if desired)
1 lemon, juiced and seeded
2 tablespoons cornstarch
1 pint strawberries, hulled and sliced
1 recipe Food Processor Pie Dough (or Hand Method Dough)

In a saucepan, add rhubarb and butter. Cook on medium heat until rhubarb is softened. Stir in sugar, lemon juice, cornstarch and strawberries. Stirring constantly, cook until sauce is thickened and coats the fruit. Spoon filling into bottom crust pie dough pieces that have been fitted into the Sunbeam Pie Maker. Top filling with crust tops, cutting away any excess crust. Close lid and cook for 10 minutes. Cool on bakers rack.

BLUEBERRY PIE

2 cups blueberries (fresh or frozen)
2 tablespoons unsalted butter
½ cup sugar (or more if desired)
1 lemon, juiced
2 tablespoons cornstarch
1 recipe Food Processor Pie Dough (or Hand Method Dough)

In a saucepan, add blueberries, butter, sugar, lemon juice and cornstarch. Heat on medium heat and gently stir and cook until sauce becomes gelatinous and simmering, approximately 7-10 minutes. Remove from heat. Spoon filling into bottom crust pie dough pieces that have been fitted into the Sunbeam Pie Maker. Top filling with crust tops, cutting away any excess crust. Close lid and cook for 10 minutes. Cool on bakers rack.

SOUR CHERRY PIE

2 cups pitted sour cherries plus ½ cup juice
1 tablespoons unsalted butter, cut into ½ inch cubes
1/2 cup sugar (or more if desired)
2 tablespoons cornstarch
1 recipe Food Processor Pie Dough (or Hand Method Dough)

In a saucepan, add cherries, juice, sugar and cornstarch. Stir gently to combine. Stirring constantly, cook on medium heat until sauce thickens and coats fruit. Remove from heat. Spoon filling into bottom crust pie dough pieces that have been fitted into the Sunbeam Pie Maker. Top filling with crust tops, cutting away any excess crust. Close lid and cook for 10 minutes. Cool on bakers rack.

CHICKEN POT PIE

2 tablespoons butter
2 tablespoons flour
1 cup chicken broth
½ cup cooked chicken, diced
¼ cooked carrots
¼ cup frozen peas, defrosted
¼ cup cooked potatoes, diced
1 tablespoon fresh sage or rosemary, minced
Kosher salt and pepper
Food Processor Pie Dough (omit sugar)

In a saucepan, melt butter. Stirring constantly, add flour cook for approximately 4 minutes, until butter is incorporated with the flour and starts to turn slightly golden. Stir in chicken broth, bring to a simmer and cook until sauce becomes thickened and gelatinous. Stir in chicken, carrots, peas, potatoes, sage and season with salt and pepper. Spoon filling into bottom crust pie dough pieces that have been fitted into the Sunbeam Pie Maker. Top filling with crust tops, cutting away any excess crust. Close lid and cook for 10 minutes. Cool on bakers rack.

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.

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 toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
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, retire el enchufe 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. Es necesario mantener supervisión constante cuando su aparato sea usado por niños.
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 permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
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 o aditamentos no recomendados por el fabricante de este aparato podría causar lesiones.
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. Opere la máquina para hacer pasteles sobre una superficie plana.
18. No coloque ninguna parte de este aparato en el lavaplatos.
19. Debe usar extremo cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga aceite o líquidos calientes.

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

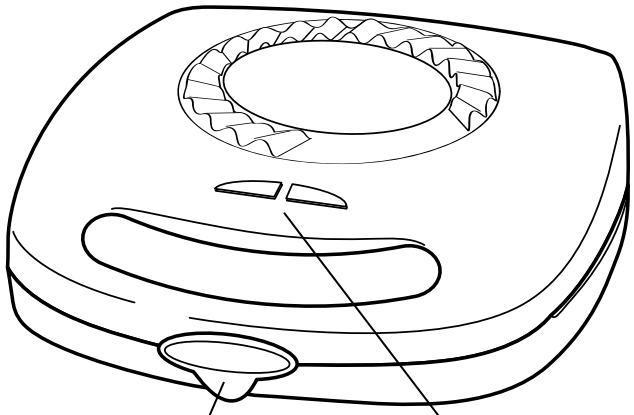
Se provee un cordón eléctrico corto (o cordón eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cordón largo. Pueden usarse cordones eléctricos desmontables más largos o extensiones de cable si se usan con cuidado.

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

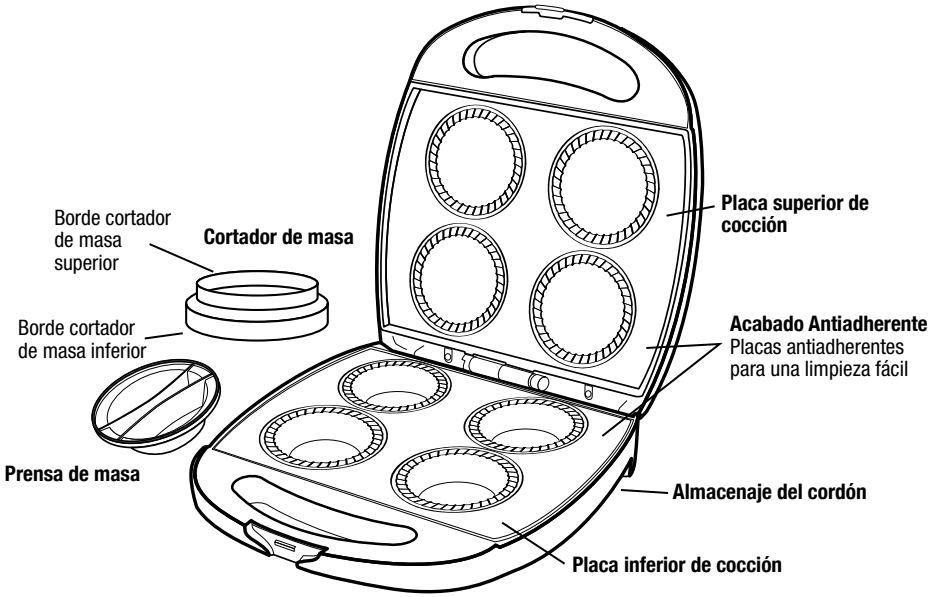
Si usted tiene cualquier preocupación acerca del rendimiento y el uso e su aparato, por favor visite www.sunbeam.com o contacte la línea de Servicio al Consumidor de Sunbeam. Asegúrese de que las precauciones de seguridad de arriba han sido comprendidas.

APRENDIENDO ACERCA DE SU MÁQUINA PARA HACER MINI PASTELES



Seguro de la tapa
Mantiene la máquina para hacer pasteles cerrada para hacer 4 pasteles

Indicadores de Corriente/ Listo para hornear
Indica cuando la máquina para hacer pasteles está encendida y calentando

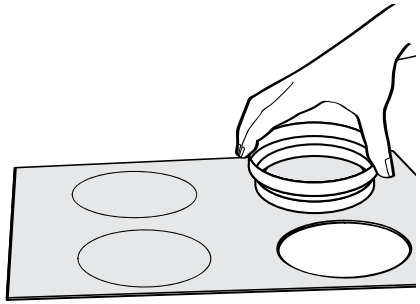


Antes de usar

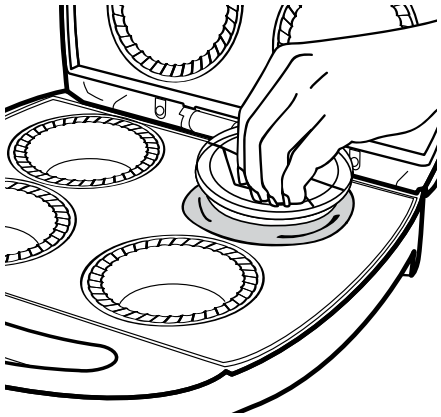
Amase con el rodillo su masa hasta el grosor deseado (se recomienda ⅛ de pulgada) sobre una superficie con harina cuando use una receta para pastel. Si usa base de masa para pastel ya preparada (comprada en tienda) simplemente pásele el rodillo o aplane la masa.

NOTA: Es mas fácil trabajar con masa que está ligeramente fría.

Cómo usar



1. Corte la base de la masa usando el borde cortador de masa inferior (parte más ancha del utensilio cortador de masa para pastel). Corte la tapa de la masa usando el borde cortador de masa superior (parte más angosta del utensilio cortador de masa para pastel).
2. Coloque el enchufe de la Máquina para hacer Mini Pasteles Sunbeam en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios. La luz (roja) de corriente se encenderá.
3. Permita que su Máquina para hacer Mini Pasteles precaliente hasta que la luz de Listo para hornear (verde) se encienda. Esto le indica que las placas de cocción han alcanzado la temperatura correcta para hornear.
4. Coloque la base de masa que ha preparado sobre la base de cocción.
5. Llene la base de masa con el relleno deseado.



NOTA: Se recomienda ½ de taza de relleno.

6. Coloque la tapa de masa sobre el relleno.
7. Cierre la tapa cuidadosamente asegurándose que el seguro cierre correctamente. No tire la tapa hacia abajo.
8. Deje que cocine por aproximadamente 10 minutos o hasta que estén dorados.
9. Para retirar los pasteles, siempre use una espátula de plástico o madera. Nunca use un utensilio filudo o de metal, puesto que esto dañará la superficie antiadherente de las placas de cocción.
10. Coloque los pasteles horneados en una rejilla para enfriar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Siempre retire el enchufe del tomacorriente eléctrico después de cada uso y permita que la Máquina para hacer Mini Pasteles se enfríe por completo antes de limpiar. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente , por lo tanto se requiere poca limpieza. Simplemente pásele una tela húmeda a las planchas de cocción.

No sumerja la Máquina para hacer Mini Pasteles en agua o cualquier otro líquido. No use esponjas de refregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso; engrase ligeramente las planchas de cocción para poder remover fácilmente los pasteles cocidos.

Almacenaje de su Máquina para hacer Mini Pasteles
Para minimizar el espacio de almacenaje en su cocina, la Máquina para hacer Mini Pasteles puede guardarse en posición vertical. Deje que la Máquina para hacer Mini Pasteles se enfríe antes de envolver el cordón alrededor de la base del aparato y guardarlo verticalmente.

CONSEJOS ÚTILES

1. Los tiempos de cocción de los pasteles pueden variar dependiendo del tipo de relleno.
2. Asegúrese siempre de que las placas estén engrasadas antes de cocinar, para poder retirar los pasteles cocidos con facilidad.

Preguntas? Necesita ayuda?
800-458-8407 U.S.
www.sunbeam.com

RECETAS

MASA PARA PASTEL EN PROCESADOR DE ALIMENTOS

La preparación de masa para pastel en el procesador de alimentos toma sólo unos segundos. Las bases de masa pueden estar preparadas, congeladas y descongeladas en el refrigerador durante la noche.

2 tazas de harina
½ cucharadita de sal
3 cucharadas de azúcar
2 paquetes de mantequilla helada (o mitad mantequilla mitad margarina), congelada y cortada en pedazos pequeños.
¼ de taza de agua helada

Coloque la harina, sal y azúcar en el tazón del procesador. Añada la mantequilla y mezcle hasta que la mezcla tenga una apariencia granulada. Añada el agua cucharada por cucharada y mezcle hasta que la mezcla se empiece a combinar pero aún se vea granulada. Voltee sobre una hoja de plástico y presione la masa hasta formar un círculo plano. Cubra y coloque en la refrigeradora. Enfríe por una hora aproximadamente (si se enfría por más tiempo , deje a temperatura ambiente por 15 minutos antes de amasar). Coloque 2 hojas superpuestas de plástico y enharine ligeramente. Cubra con dos hojas más de plástico y amase y esparza la masa. Corte círculos, 4 de ¼ de pulgada y 4 de 3 ¾ de pulgada de diámetro o usando los utensilios cortadores de masa inferior y de masa superior. Ponga la masa cortada en las placas para masa inferior de la Máquina para hacer Pasteles Sunbeam, échele el relleno con cuchara y cubra con las tapas de masa, cortando cualquier exceso. Cierre la tapa y hornee por 10 minutos.

MÉTODO A MANO PARA MASA

2 tazas de harina
½ cucharadita de sal
2 paquetes de mantequilla helada (o mitad mantequilla mitad margarina), congelada y cortada en pedazos pequeños.
3 cucharadas de azúcar
¼ de taza de agua helada

En un tazón grande coloque la harina, sal, azúcar y mantequilla. Usando el cortador de masa, cuchillo o los dedos, corte la mantequilla sobre la mezcla de harina hasta que tenga una apariencia granulada. Añada el agua cucharada por cucharada y mezcle con un tenedor hasta que la mezcla se empiece a combinar pero aún se vea granulada. Voltee sobre una hoja de plástico y amase con las palmas de las manos presionando la masa hasta formar un círculo plano. Cubra con hoja plástica y coloque en la refrigeradora. Enfríe por una hora aproximadamente (si se enfría por más tiempo , deje a temperatura ambiente por 15 minutos antes de amasar). Coloque 2 hojas superpuestas de plástico y enharine ligeramente. Cubra con dos hojas más de plástico y amase y esparza la masa. Corte círculos, 4 de ¼ de pulgada y 4 de 3 ¾ de pulgada de diámetro o usando los utensilios cortadores de masa inferior y de masa superior. Ponga la masa cortada en las placas para masa inferior de la Máquina para hacer Pasteles Sunbeam, échele el relleno con cuchara y cubra con las tapas de masa, cortando cualquier exceso. Cierre la tapa y hornee por 10 minutos.

NOTA: Se recomienda ½ de taza de relleno por cada mini pastel.

PASTEL DE MANZANA

3 manzanas Golden Delicious, peladas,
sin corazón y cortadas en dados de ½ pulgada
1 cucharada de mantequilla sin sal
½ taza de azúcar (o más si lo desea)
2 cucharadas de maicena (harina de maíz)
1 Cucharada de jugo de limón
1 cucharadita de canela
1 receta de masa para pastel hecha con procesador (o masa hecha a mano)

En una olla, añada las manzanas y la mantequilla. Cocine a calor medio hasta que las manzanas queden suaves. Añada y mueva el azúcar, maicena, jugo de limón y canela. Mueva constantemente, y cocine hasta que la salsa quede espesa y cubra las manzanas. Eche con cuchara sobre las bases de masa para pastel que han sido previamente colocadas en la Máquina para hacer pasteles Sunbeam. Cubra el relleno con las tapas de masa, cortando cualquier exceso de masa. Cierre la tapa y hornee por 10 minutos. Enfríe sobre rejilla para enfriar.

PASTEL DE FRESA Y RUIBARBO

2 tazas de ruibarbos, cortados en pedazos de una pulgada
2 cucharada de mantequilla sin sal
½ taza de azúcar (o más si lo desea)
El jugo de 1 limón, sin pepitas
2 cucharadas de maicena (harina de maíz)
1 Pinta de Fresas, sin rabito y en rodajas
1 receta de masa para pastel hecha con procesador (o masa hecha a mano)

En una olla, añada el ruibarbo y la mantequilla. Cocine a calor medio hasta que el ruibarbo quede suave. Añada y mueva el azúcar, maicena, jugo de limón y fresas. Mueva constantemente, y cocine hasta que la salsa quede espesa y cubra la fruta. Eche con cuchara sobre las bases de masa para pastel que han sido previamente colocadas en la Máquina para hacer pasteles Sunbeam. Cubra el relleno con las tapas de masa, cortando cualquier exceso de masa. Cierre la tapa y hornee por 10 minutos. Enfríe sobre rejilla para enfriar.

PASTEL DE ARÁNDANOS

2 tazas de Arándanos (frescos o congelados)
2 cucharada de mantequilla sin sal
½ taza de azúcar (o maas si lo desea)
El jugo de 1 limón, sin pepitas
2 cucharadas de maicena (harina de maíz)
1 receta de masa para pastel hecha con procesador (o masa hecha a mano)

En una olla, añada los arándanos, la mantequilla, azúcar, jugo de limón y maicena. Caliente a fuego medio y mueva cuidadosamente y cocine hasta que la salsa se ponga gelatinosa y burbujee por aproximadamente 7 a 10 minutos. Retire del calor. Eche con cuchara sobre las bases de masa para pastel que han sido previamente colocadas en la Máquina para hacer pasteles Sunbeam. Cubra el relleno con las tapas de masa, cortando cualquier exceso de masa. Cierre la tapa y hornee por 10 minutos. Enfríe sobre rejilla para enfriar.

PASTEL DE CEREZAS ÁCIDAS

2 tazas de Cerezas Ácidas sin pepas más ½ taza de jugo
1 cucharada de mantequilla sin sal, cortada en trozos de ½ pulgada
½ taza de azúcar (o más si lo desea)
2 cucharadas de maicena (harina de maíz)
1 receta de masa para pastel hecha con procesador (o masa hecha a mano)

En una olla, añada las cerezas, el jugo, azúcar y maicena. Mueva cuidadosamente hasta combinar. Moviendo constantemente, cocine a fuego medio hasta que la salsa quede espesa y cubra la fruta. Retire del calor. Eche con cuchara sobre las bases de masa para pastel que han sido previamente colocadas en la Máquina para hacer pasteles Sunbeam. Cubra el relleno con las tapas de masa, cortando cualquier exceso de masa. Cierre la tapa y hornee por 10 minutos. Enfríe sobre rejilla para enfriar.

PASTEL DE POLLO

2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de harina
1 taza de caldo de pollo
½ taza de pollo cocido, en trozos
¼ de taza de zanahorias cocidas
¼ de taza de alverjitas congeladas, descongeladas
¼ taza de papas cocidas, en trozos
1 cucharada de salvia o romero, fresco, picado
Sal Kosher y pimienta
Masa para pastel hecha con procesador (omita el azúcar)

En una olla, derrita la mantequilla. Moviendo constantemente, añada la harina y cocine por aproximadamente 4 minutos, hasta que la mantequilla se incorpore con la harina y se empiece a tornar ligeramente dorada. Añada el caldo de pollo, haga hervir y cocine hasta que la salsa quede espesa y gelatinosa. Añada el pollo, zanahorias, alverjitas, papas, salvia y sazone con sal y pimienta. Eche con cuchara sobre las bases de masa para pastel que han sido previamente colocadas en la Máquina para hacer pasteles Sunbeam. Cubra el relleno con las tapas de masa, cortando cualquier exceso de masa. Cierre la tapa y hornee por 10 minutos. Enfríe sobre rejilla para enfriar.

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 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.

NOTES

NOTAS