Sunbeam™

User Manual

Manual de Instrucciónes

Whoopie Pie Maker
Máquina para hacer Whoopie pies



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-042711-325

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 Impreso en China *www.sunbeam.com* P.N. 149707

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 water or 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.
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 Whoopie 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

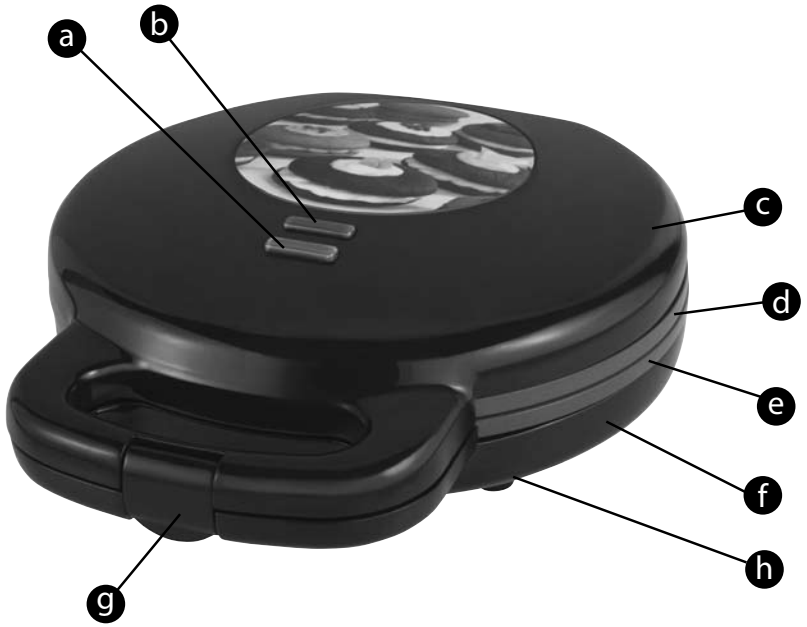
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

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 SUNBEAM™ WHOOPIE PIE MAKER



- a Power light indicator
- b Ready light indicator
- c Upper housing
- d Upper cooking plate
- e Bottom cooking plate
- f Bottom housing
- g Lid Latch
- h Cord Wrap (storage)

HOW TO USE

For whoopie pie batter you can use:

1. Store bought cake mix.
2. Use the whoopie pie recipes beginning on page 7 or a store bought cake mix.

Before initial use:

1. Remove all packaging.
2. Clean the baking surfaces with a soft damp cloth, then dry it.
3. Unwind the power cord completely.
4. Wash cooking surfaces with hot sudsy water and a soft sponge.

NEVER IMMERSE COOKING SURFACES IN WATER.

To use Whoopie Pie Maker follow these guidelines:

1. Insert the plug into a 120 volt power outlet. Power Light indicator will turn on.
2. Allow your Whoopie Pie Maker to pre-heat until the 'READY' light comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
3. When your Whoopie Pie Maker is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Tip: When placing mixture into the Whoopie Pie Maker, it is advised to lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before use.

NOTE: For whoopie pies, use ¼ cup batter in each cavity.

4. Gently close the lid and make sure lid latch is engaged.
5. Allow to cook until a tooth pick inserted into the whoopie pie comes out clean.

Tip: Do not lift the lid before the recommended cooking time as this will affect the result.

6. To remove whoopie pie, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates.

NOTE: Surfaces are hot.

CARE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

1. Always unplug Whoopie Pie Maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow 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.
2. **Do not immerse the Whoopie 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 whoopie pies.
3. Do not wash in dishwasher.

HELPFUL HINTS

1. Cooking times may vary depending on the whoopie pie batter mixture.
2. Cake mixes are suitable to use in the Whoopie Pie Maker. Use the recipe and method as directed on the packet mix but only cook for 5–6 minutes per batch.
3. Do not open the Whoopie Pie Maker before the recommended cooking time as this can affect the cooking result of the whoopie pie.
4. Finished whoopie pies can be frozen and thawed for later use. Allow the whoopie pies to cool completely then place into an airtight container and freeze. Whoopie pies can be individually wrapped and frozen for lunchbox treats.
5. Use a flat rounded knife or angled spatula to spread icing easily. Angled spatulas are available from kitchen supply stores.

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

RECIPES

Vanilla Whoopie Pies

1 cup flour
⅔ cup sugar
1 ¼ teaspoons baking powder
¼ teaspoon salt
⅓ cup melted butter
½ cup milk
1 egg, lightly beaten
1 teaspoon vanilla extract

Lightly spray Whoopie Pie Maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray and spray inside top. Close lid, plug in and preheat Whoopie Pie Maker until bake ready light turns on. Combine flour, sugar, baking powder and salt. In another bowl, combine butter, milk, egg and vanilla. Pour wet ingredients into dry ingredients and stir until just fully incorporated. Fill well and close lid. Do not overfill. Cook for around 8 minutes or until lightly browned. Remove whoopie pies, let cool and top with your favorite frosting.

NOTE: For best result, use no more than ¼ cup of whoopie pie batter per pie cavity.

Chocolate Brownie Pies

½ cup (1 stick) butter
¼ cup bittersweet or semisweet chocolate morsels
2 tablespoons cocoa powder
¾ cup sugar
¼ teaspoon salt
2 large eggs, lightly beaten
½ cup flour

Lightly spray Whoopie Pie Maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray and spray inside top. Close lid, plug in and preheat Whoopie Pie Maker until bake ready light turns on. Melt butter and chocolate in microwave for 25 seconds, stir, and repeat until butter and chocolate are just melted. Stir to combine. In a medium bowl combine cocoa, sugar, salt and eggs and stir well. Pour in chocolate and butter mixture; stir well until just fully incorporated. Stir in flour. Fill well and close lid. Do not overfill. Cook for around 10 minutes or until a toothpick inserted into pie comes out clean. Remove whoopie pies, let cool and top with ganache or chocolate frosting/filling.

NOTE: Fill bottom cavities well with batter.

Breakfast Corn and Bacon Whoopie Pies

½ cup cornmeal
⅓ cup flour
1 tablespoon sugar
1 ½ teaspoons baking powder
¼ teaspoon Kosher salt
⅔ cup milk
1 large egg, lightly beaten
2 tablespoons butter, melted
¼ cup cooked, crumbled bacon

Lightly spray Whoopie Pie Maker inside on top and bottom with non-stick cooking spray and spray inside top. Close lid, plug in and preheat Whoopie Pie Maker until bake ready light turns on. In medium bowl, combine cornmeal, flour, sugar, baking powder and salt. In a small bowl, combine milk, egg and butter. Pour wet ingredients into dry ingredients, add bacon and stir until just fully incorporated. Fill well and close lid. Do not overfill. Cook at least 4–5 minutes. Remove food and serve.

NOTE: For best results, fill batter to top of bottom cavity.

Chocolate Whoopie Pies with Vanilla Filling

Makes 4–5 sandwiched Whoopie Pies

Filling:
½ stick (¼ cup) unsalted butter, softened
⅔ cup confectioner's sugar
1 cup marshmallow cream
½ teaspoon vanilla

Cakes:
1 cup flour
¼ cup unsweetened cocoa powder
½ teaspoon baking soda
¼ teaspoon salt
½ cup buttermilk
½ stick (¼ cup) butter, softened
½ cup brown sugar, packed
1 small egg (or half a large egg)

Combine all filling ingredients and beat on medium speed until smooth. Chill for 2 hours. Butter cavities/wells of Whoopie Pie Maker. Combine flour, cocoa, baking soda and salt. Whisk until well combined. Add butter and brown sugar to bowl of electric mixer and beat on medium speed until light and fluffy, about 3–4 minutes. Add egg. On low speed, alternate adding buttermilk and flour, adding a third of buttermilk and flour each time. Mix until smooth and well combined, scraping down sides of bowl as necessary. Fill Whoopie Pie Maker with up to ⅓ cup of batter and cook for around 8 minutes. Carefully remove cakes and let cool. Grease wells with butter for subsequent batches. Spread 1 tablespoon of chilled filling on flat side of 1 cake and top with another. Chill and store in refrigerator for up to 3 days.

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 Maquina para hacer Whoopie pies descuidada.
2. No toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el enchufe o cualquier 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, 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. 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.
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 Maquina para hacer Whoopie pies 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

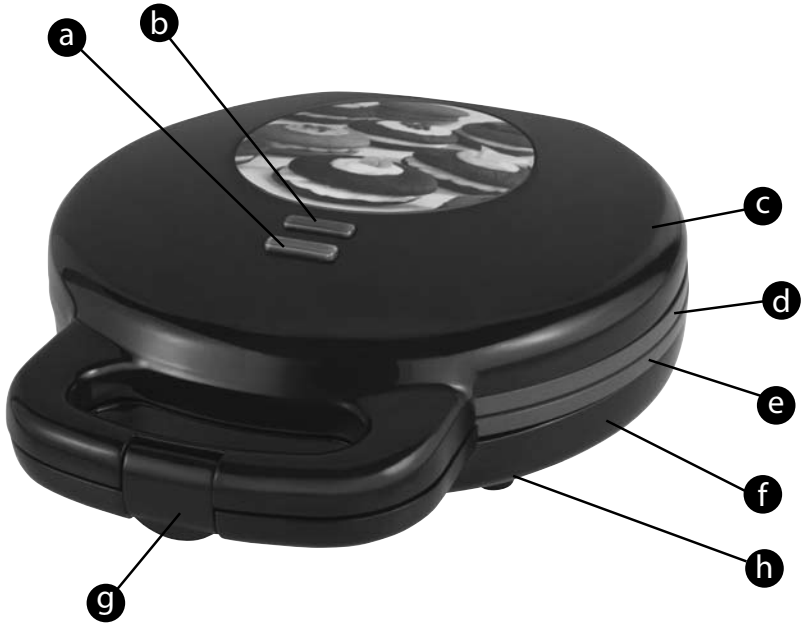
Se provee un cordón eléctrico corto (o cordón eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cordón largo. Pueden usarse cordones eléctricos desmontables más largos o extensiones de cable si se usan con cuidado.

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 PASTELES SUNBEAM™



- a Luz indicadora de encendido
- b luz indicadora de horneado listo
- c Cubierta superior
- d Plancha superior de cocción
- e Plancha inferior de cocción
- f Cubierta inferior
- g Pestillo de la tapa
- h Amarre del cordón (almacenaje)

CÓMO USAR

Mezcla que puede usar para el Whoopie pie:

1. Mezcla para bizcochos comprada en la tienda.
2. Use las recetas de Whoopie pies ubicadas en la pagina 15 o una mezcla para bizcochos comprada en tienda.

Antes del uso inicial:

1. Remueva todo el empaque.
2. Limpie las superficies para horneado con una tela suave húmeda y luego deje secar.
3. Desenrolle el cordón eléctrico completamente.
4. Lave las superficies de cocción con agua caliente jabonosa y una esponja suave.

NUNCA SUMERJA LAS SUPERFICIES PARA COCINAR EN EL AGUA.

Para usar la máquina para hacer Whoopie pies siga estas indicaciones:

1. Inserte el enchufe en un tomacorriente de 120 voltios. La luz indicadora de encendido se encenderá.
2. Permita que su máquina para hacer Whoopie pies precaliente hasta que la luz de LISTO se encienda. Esto indica que las placas de cocción han alcanzado la temperatura correcta para cocinar.
3. Cuando su máquina para hacer Whoopie pies se calienta por primera vez, puede que emita un ligero humo u olor, esto es normal en aparatos de calentamiento. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

Consejo: Cuando coloque la mezcla en la máquina para hacer Whoopie pies, se recomienda que rocié ligeramente las placas de cocción con un rociador con aceite de cocina antes de usar.

NOTA: Para Whoopie pies, use ¼ de taza con mezcla en cada cavidad.

4. Cierre la tapa suavemente y asegúrese que el seguro de la tapa esté enganchado.
5. Continúe cocinando hasta que al insertar un palillo de dientes éste salga limpio.

CONSEJO: No levante la tapa antes del tiempo de cocción recomendado puesto que esto afectará los resultados.

6. Para remover los Whoopie pies, siempre use una espátula de plástico o madera. Nunca use un objeto filudo o de metal puesto que este dañará la superficie antiadherente de las placas de cocción.

NOTA: Las superficies están calientes.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato se debe limpiar después de cada uso.

1. Siempre desenchufe la máquina para hacer Whoopie pies del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que 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.
2. **No sumerja la máquina para hacer Whoopie pies 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 Whoopie pies cocidos.
3. No lave en el lavaplatos.

CONSEJOS ÚTILES

1. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la mezcla del Whoopie pie.
2. Las mezclas para pasteles se pueden usar en la máquina. Siga la receta y el método según las instrucciones en el paquete de mezcla, pero solo cocine durante 5–6 minutos por tanda.
3. No abra la máquina de hacer pasteles antes del tiempo de cocción recomendado ya que esto puede afectar el resultado de cocción del pastel.
4. Los Whoopie pies pueden congelarse y descongelarse para su uso posterior. Deje que los Whoopie pies se enfríen totalmente y luego póngalos en un recipiente hermético y congélelos. Los Whoopie pies pueden envolverse individualmente y congelarse para poner como postrecito en las luncheras.
5. Use un cuchillo plano de punta redonda o una espátula para esparcir el glaseado fácilmente. Las espátulas angulares pueden obtenerse en las tiendas de artículos de cocina.

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

RECETAS

Whoopie pies de Vainilla

1 taza de harina
⅔ taza de azúcar
1 ¼ cucharadita de polvo para hornear
¼ de cucharadita sal
⅓ de taza de mantequilla derretida
½ taza de leche
1 huevo, batido ligeramente
1 cucharadita de extracto de vainilla

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la máquina para hacer Whoopie pies con aceite antiadherente en spray y rocíe en la parte superior. Cierre la tapa, enchufe y precaliente la máquina para hacer Whoopie pies hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. Combine la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal . En otro tazón, combine la mantequilla, la leche, el huevo y la vainilla. Eche los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezclen bien. Llene los huecos completamente y cierre la tapa. No llene en exceso. Cocine por unos 8 minutos minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Retire los Whoopie pies, deje enfriar y cubra con su glaseado favorito.

NOTA: Para mejore resultados, no use más de ¼ de taza de mezcla para Whoopie pies en cada cavidad.

Pies de Brownie de Chocolate

½ taza (1 barra) de mantequilla
¼ de taza de pastillas de chocolate semi dulce o amargas
2 cucharadas de cocoa en polvo
¾ de taza de azúcar
¼ de cucharadita sal
2 huevos grandes, batidos ligeramente
½ taza de harina

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la máquina para hacer Whoopie pies con aceite antiadherente en spray y rocíe en la parte superior. Cierre la tapa, enchufe y precaliente la máquina para hacer Whoopie pies hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. Derrita la mantequilla y el chocolate en el microondas por 25 segundos, revuelva y repita hasta que la mantequilla y el chocolate estén derretidos. Revuelva y combine. En un tazón mediano, combine la cocoa, el azúcar, la sal y los huevos y mezcle bien. Vierta la mezcla de chocolate y mantequilla, revuelva bien hasta que se mezclen. Vierta y mezcle la harina. Llene los huecos y cierre la tapa. No llene en exceso. Cocine por unos 10 minutos o hasta que al insertar un palillo de dientes en el pie, el palillo salga limpio. Retire los Whoopie pies, deje enfriar y cubra con Ganache o glaseado/relleno de chocolate.

NOTA: Llene bien las cavidades inferiores con la mezcla.

Whoopie pies para el desayuno de Maíz/Choclo y tocino

½ taza de harina de maíz (cornmeal)
⅓ taza de harina
1 cucharada de azúcar
1 ½ cucharadita de polvo para hornear
¼ cucharadita de sal Kosher
⅔ taza de leche
1 huevo grande, batido ligeramente
2 cucharadas de mantequilla derretida
¼ taza de trocitos de tocino cocido

Rocíe ligeramente las partes superior e inferior del interior de la máquina para hacer Whoopie pies con aceite antiadherente en spray y rocíe en la parte superior. Cierre la tapa, enchufe y precaliente la máquina para hacer Whoopie pies hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. En un tazón mediano, combine la harina de maíz (cornmeal), el harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. En un tazón pequeño combine la leche, huevo y la mantequilla. Vierta los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos, añada el tocino y revuelva bien hasta que se mezclen por completo. Llene bien y cierre. No llene en exceso. Cocine por lo menos 4 a 5 minutos. Retire la comida y sirva.

NOTA: Para mejores resultados, llene con la mezcla hasta la parte de arriba de las cavidades inferiores

Whoopie pies de chocolate con relleno de vainilla

Hace de 4 a 5 sándwiches Whoopie pies

Relleno:
½ barra (¼ de taza) de mantequilla sin sal, suavizada
⅔ de taza de azúcar en polvo
1 taza de crema de malvavisco (marshmallow)
½ cucharadita de vainilla

Bizcochos:
1 taza de harina
¼ de taza de cocoa en polvo sin azúcar
½ cucharadita de bicarbonato de soda
¼ cucharadita de sal
½ taza de leche cuajada/batida
½ barra (¼ de taza) de mantequilla, suavizada
½ taza (apretada) de azúcar rubia
1 huevo chico (o medio huevo grande)

Combine todos los ingredientes para el relleno y bata a velocidad media hasta que quede suave. Refrigere por 2 horas. Enmantequille las cavidades de la máquina para hacer Whoopie pies. Combine la harina, cocoa, bicarbonato de soda y sal. Revuelva hasta que queden bien combinados. Añada la mantequilla y azúcar rubia al bol de la batidora eléctrica y bata a velocidad media hasta que quede ligero y esponjoso, por unos 3 a 4 minutos. Añada el huevo. Manteniendo velocidad baja, alterne añadiendo la leche cuajada y la harina, añadiendo un tercio de la leche cuajada y la harina cada vez. Mezcle hasta que quede suave y bien combinado, y raspe las paredes del bol si es necesario. Llene la máquina para hacer Whoopie pies con no más de ⅓ de taza de mezcla y cocine por unos 8 minutos. Retire los bizcochos cuidadosamente y déjelos enfriar. Engrase las cavidades con mantequilla para las siguientes tandas. Esparza una cucharada de relleno frío sobre la parte plana de uno de los bizcochos y cúbralo con otro bizcocho. Enfríe y guarde en la refrigeradora por hasta 3 días.

Garantía Limitada por un 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.

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

NOTES

NOTAS