



S'MORES MAKER

Instruction Manual and Recipe Guide

MÁQUINA DE S'MORES

Manual de instrucciones y guía de recetas

www.bellahousewares.com

Register your product and get support • Registrar y obtener asistencia de su producto



THANK YOU

for your purchase

**REGISTER
AND SIGN UP**



for special announcements and trendy recipes!

**TELL US WHAT
YOU THINK!**



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife

Table of Contents

Important Safeguards.....2-3
Additional Important Safeguards.....3
Notes on the Plug3
Notes on the Cord.....4
Plasticizer Warning.....4
Electric Power.....4
Getting to Know Your S'mores Maker5
Before using for the First time.....6
Operating Instructions.....6-7
User maintenance instructions.....7
Care & Cleaning Instructions.....7
Storage Instructions.....8
You Don't Need A Campfire8
Recipes.....9-11
Warranty 12

Índice

Advertencias importantes..... 13-14
Advertencias importantes adicionales..... 14
Notas sobre el cable..... 15
Notas sobre el enchufe..... 15
Advertencia sobre los plastificantes..... 15
Corriente eléctrica 15
Conozca su Maquina de S'mores 16
Antes de utilizar por primera vez 17
Instrucciones de funcionamiento..... 17-18
Instrucciones de mantenimiento para el usuario 18
Instrucciones de cuidado y limpieza..... 18-19
Instrucciones de almacenamiento 19
No se necesita una fogata..... 19
Recetas..... 20-22
Garantía.....23

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
16. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, 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.
17. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
18. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
20. If an extension cord is used:
 - a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
 - c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
21. To disconnect, remove plug from outlet.

22. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
23. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
24. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
25. Use with wall receptacle only.
26. Do not use appliance for other than intended use.
27. The appliance is only to be operated in the closed operation.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always wear oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.
3. **WARNING:** To avoid burns and personal injury, do not grasp the metal basket's side handles during or after baking to raise the lid. Always use the lid handle to open the S'Mores Maker.
4. **WARNING:** The metal basket gets hot during baking. Use basket handles to remove basket from the S'Mores Maker. Always wear oven mitts when handling and unlocking hot basket. Allow metal basket to cool before cleaning.

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Notes on the Cord

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord
 - 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

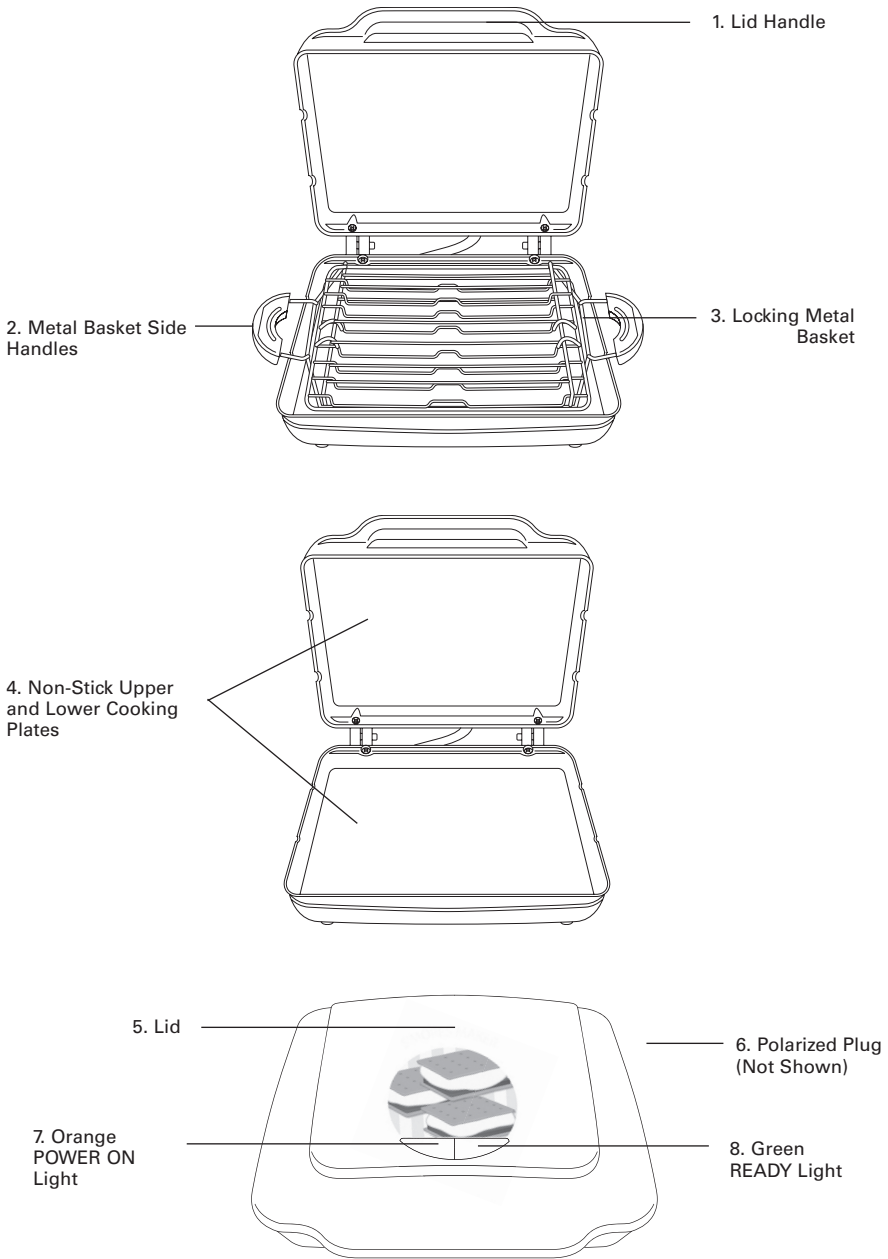
Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting to Know Your S'mores Maker

Product may vary slightly from illustration

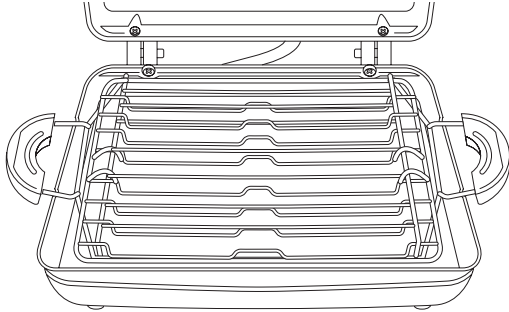
Figure 1



Before using for the First time

1. Carefully unpack the S'Mores Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your S'Mores Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry.
3. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
4. Rinse the metal basket and dry.
CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.
NEVER IMMERSSE S'MORES MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!
5. Place the empty locked metal basket onto the lower cooking plate. Make sure the basket's handles fit into the notches in the body of the S'Mores Maker. (See Figure 2.)

Figure 2

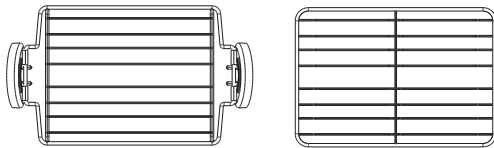


6. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the S'Mores Maker closed until needed.

Operating Instructions

1. Plug closed S'Mores Maker unit into a 120V AC electrical outlet to preheat. The orange POWER ON light will illuminate.
NOTE: When the S'Mores Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first s'mores prepared in the S'Mores Maker, it is recommended that these be discarded.
2. While preheating, prepare s'mores.
3. Find a clean workspace: a large cutting board or large plate works well. Gather all ingredients before beginning.
4. Place the metal basket base (with handles) open onto the workspace and fill with s'mores. (See Figure 3.)

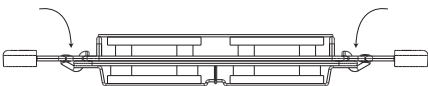
Figure 3



NOTE: Quantities to be baked will depend on the size of graham crackers or cookies used to create s'mores. When using large marshmallows, chocolate bar and 2 graham crackers (top/bottom) the fit will be snug. Marshmallows will collapse as they cook.

5. With the loaded basket in on hand, flip both side handle down , the locking arms will point upwards until the basket is securely locked.(see figure 4).

Figure 4



6. When the green READY light illuminates, (allow 2 minutes) the S'Mores Maker is preheated.
7. Place the loaded and locked metal basket onto the lower cooking plate . Make sure the basket's handle fits into the notches in the body of the S'mores maker (see figure 2), then closed the unit .
IMPORTANT: Lower the lid to make sure the metal basket is assembled properly and that the lid closes completely.
8. Bake for approximately 5 minutes.
NOTE: The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.
NOTE: As s'mores bake, steam will be emitted from the S'Mores Maker. This is normal. After 5 minutes, wearing a protective oven mitt or pot holder, use the top lid handle to lift the lid to the open position.
NOTE: Cooking times may vary slightly based on the temperature of the S'Mores Maker and amount and type of filling used to prepare s'mores.
WARNING: Do not grasp the metal basket's side handles. USE THE TOP LID HANDLE.
9. If necessary, lower the top lid and continue cooking for 15 seconds at a time until marshmallows are cooked and oozing, chocolate is melting, and s'mores are baked to your liking.
10. Wearing oven mitts, grasp the metal basket side handles, lift slowly and carefully up and out of the lower cooking plate.
11. Fold handles up to unlock the metal basket. Remove metal basket lid.
12. Use a heat-proof plastic or wooden spatula to remove finished s'mores.
NOTE: If additional s'mores are to be baked, wearing a protective oven mitt, wipe the cooking plates clean with a dry cloth or paper towel. Keep the S'Mores Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light illuminates before baking more s'mores.
13. Add loaded and locked s'mores metal basket and bake following the instructions previously described.
14. When all s'mores baking is complete, unplug the power cord from electric outlet.
15. Do not clean unit and metal basket until fully cooled.

User maintenance instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care & Cleaning Instructions

WARNING: The S'Mores Maker is very hot during use. Never use plastic or nylon utensils that are not marked heat-proof as they may melt and damage the non-stick cooking surfaces.

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. Always use the side handles to remove the metal basket from the S'Mores Maker before cleaning. The metal basket is top-rack dishwasher safe or can be hand washed in hot, soapy water.
2. To remove any food baked onto the cooking plates or metal basket, pour a small amount of water or cooking oil onto the hardened food. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened food off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. A clean, round kitchen brush or a toothbrush works well to remove baked-on food from the metal basket.
3. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning nonstick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
4. The cooking plates should be conditioned and conditioned before each heating. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Wipe off excess oil with a clean paper towel or napkin. Carefully follow suggested cleaning procedures below.
5. If necessary, scrub the cooking plates with a clean, soft scrub sponge or cloth. The S'Mores Maker body does not disassemble for cleaning.
6. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the S'Mores Maker in dishwasher.
7. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

Storage Instructions

WARNING: Never store S'Mores Maker while it is hot or still plugged in.

1. Make sure S'Mores Maker is unplugged and fully cooled.
2. Store the empty locked metal basket inside the body of the S'Mores Maker. (See Figure 2.)
3. Use the cord wrap on the bottom of the S'Mores Maker to store the cord. (See Figure 5.)
4. Do not put any stress on the cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.
5. Store S'Mores Maker in its box or in a clean, dry area.

You Don't Need A Campfire

S'Mores got their beginnings in 1927 as an American Girl Scouts campfire favorite. Now the sweet, gooey chocolaty marshmallow goodness is a quick kitchen dessert your family and friends will be demanding year-round.

Classically, a s'more is a couple of toasted marshmallows sandwiched between a plain Hershey's® milk chocolate bar and 2 graham crackers. The heat of the marshmallows melts the chocolate and the dripping mess is extraordinarily edible.

With your new S'Mores Maker, you can be as creative as you want to be. Serve with a scoop of ice cream and a glass of cold milk, or go sophisticated with fresh gelato, fruited mineral water or a delicious dessert wine.

Recipes

NOTE: Quantities to be baked at one time will depend on the size of graham crackers or cookies used to create s'mores and how they fit into the locking metal basket. When using large marshmallows, chocolate bar and 2 graham crackers (top/bottom) the fit will be snug.

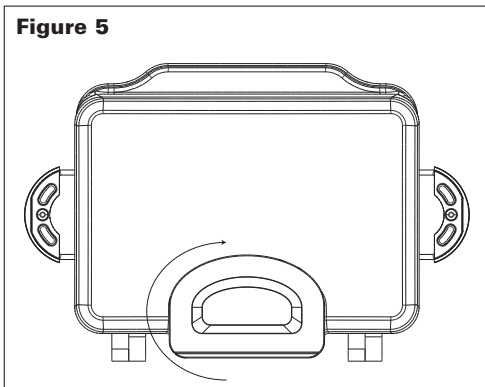
Marshmallows will collapse as they cook.

IMPORTANT: The loaded metal basket must **FULLY LOCK** in order to fit into the S'Mores Maker properly. If the S'Mores Maker top lid is not fully closed, this may cause the graham crackers or cookies to burn and the marshmallows may not cook to your satisfaction.

THE SOLUTION: Cut the marshmallows down in height/size or use miniature marshmallows. Use chocolate or flavored chips, or crushed candy bars in place of solid chocolate bars.

CAUTION: DO NOT OVERFILL S'MORES MAKER. Overflowing foods are hot and dangerous and can cause severe burns to persons or damage to property.

Figure 5



Recipes

Classic S'Mores

Each S'More

- 2 graham crackers
 - 1 plain chocolate bar, cut to fit
 - 2 marshmallows
1. **Preheat S'Mores Maker.**
 2. **Prepare s'mores in the metal basket base (with handles).**
 3. **Add the loaded and locked metal basket and bake for approximately 5 minutes.**
 4. **After 5 minutes, wearing a protective oven mitt or pot holder, use the lid handle to lift the top lid to the open position. Check to see if marshmallows are melted and browned to your liking.**
 5. **If necessary, lower lid and continue to bake until done.**

Creative S'Mores: Some New Spins on the Classic

Substitute the classic ingredients with these variations:

Graham Crackers: plain, chocolate, chocolate covered, cookies (thin, flexible): sugar, chocolate chip, oatmeal

Marshmallows: full-size, miniature, chocolate, flavored, toasted coconut

Chocolate: 70% - 90% cacao bars, milk chocolate bars, chocolate chips, whitechocolate chips, any flavored chips, crushed candy bars.

Triple Chocolate S'Mores

Serve topped with fresh whipped cream and shaved dark chocolate.

Each S'More

- 2 chocolate graham crackers
 - 1 90% cacao chocolate bar, cut to fit
 - 16 miniature marshmallows
 - 1 tablespoon white chocolate chips
1. **Preheat S'Mores Maker.**
 2. **Prepare s'mores in the metal basket base (with handles).**
 3. **Add the loaded and locked metal basket and bake for approximately 5 minutes.**
 4. **After 5 minutes, wearing a protective oven mitt or pot holder, use the lid handle to lift the top lid to the open position. Check to see if marshmallows are melted and browned to your liking.**
 5. **If necessary, lower lid and continue to bake until done. The creamy texture of this s'more will keep you coming back for s'more. Experiment with your favorite flavors. It's all good.**

Recipes

Chocolate Raspberry Cheesecake S'Mores

Each S'More

- 2 graham crackers
 - 1 - 2 tablespoons cream cheese, to taste
 - 16 miniature marshmallows raspberry ice cream topping (in squirt bottle)
 - 1 tablespoon semi-sweet chocolate chips
1. **Preheat S'Mores Maker.**
 2. **Prepare s'mores in the metal basket base (with handles).**
 3. **Spread a heavy layer of cream cheese onto both graham crackers. Place the bottom graham cracker into the metal basket, cheese side up.**
 4. **Distribute remaining ingredients over the cream cheese and cover with the second cream cheese covered graham cracker.**
 5. **Add the loaded and locked metal basket and bake for approximately 5 minutes.**
 6. **After 5 minutes, wearing a protective oven mitt or pot holder, use the lid handle to lift the top lid to the open position. Check to see if marshmallows are melted and browned to your liking.**
 7. **If necessary, lower lid and continue to bake until done. The creamy texture of this s'more will keep you coming back for s'more. Experiment with your favorite flavors. It's all good.**

Daddy's Favorite Peanut Butter & Bananas S'More

Each S'More

- 2 graham crackers
 - 1 milk chocolate bar, cut to fit
 - 2 - 4 marshmallows
 - 1 tablespoon peanut butter, to taste
 - 3 - 4 slices fresh banana
1. **Preheat S'Mores Maker.**
 2. **Prepare s'mores in the metal basket base (with handles).**
 3. **Spread a thin layer of peanut butter onto both graham crackers. Place the bottom graham cracker into the metal basket, peanut butter side up.**
 4. **Add the milk chocolate bar, then distribute bananas and marshmallows. Cover with the second peanut butter covered graham cracker.**
 5. **Add the loaded and locked metal basket and bake for approximately 5 minutes.**
 6. **After 5 minutes, wearing a protective oven mitt or pot holder, use the lid handle to lift the top lid to the open position. Check to see if marshmallows are melted and browned to your liking.**
 7. **If necessary, lower lid and continue to bake until done.**

Toffee Butterscotch S'More

For a simple and elegant presentation, top s'more with a scoop of toffee ice cream and scattered butterscotch chips.

Each S'More

- 2 graham crackers
 - 16 miniature marshmallows
 - 1 - 2 tablespoons toffee candy crushed
 - 1 - 2 tablespoons butterscotch chips
1. **Preheat S'Mores Maker.**
 2. **Prepare s'mores in the metal basket base (with handles).**
 3. **Add the loaded and locked metal basket and bake for approximately 5 minutes.**
 4. **After 5 minutes, wearing a protective oven mitt or pot holder, use the lid handle to lift the top lid to the open position. Check to see if marshmallows are melted and browned to your liking.**
 5. **If necessary, lower lid and continue to bake until done.**

Recipes

Orange-Scented Oatmeal Raisin Breakfast S'Mores

Quick and easy to make. Wrap a warm s'more in a napkin to eat on the way. Enjoy with fresh-squeezed orange juice or coffee.

Each S'More

- 2 oatmeal cookies
- 2 marshmallows
- 1 tablespoon raisins
- 1 tablespoon fresh orange zest

1. **Preheat S'Mores Maker.**
2. **Prepare s'mores in the metal basket base (with handles).**
3. **Place cookie into basket, flat side up. Distribute remaining ingredients and cover with the second cookie, flat side down.**
4. **Add the loaded and locked metal basket and bake for approximately 5 minutes.**
5. **After 5 minutes, wearing a protective oven mitt or pot holder, use the lid handle to lift the top lid to the open position. Check to see if marshmallows are melted and browned to your liking.**
6. **If necessary, lower lid and continue to bake until done.**



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja, ni total ni parcialmente, el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. En cambio, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
8. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No lo utilice en el exterior. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No lo utilice para fines comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
14. Solo utilice el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
15. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con alimento caliente, o agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe fue diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ningún modo.
17. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
18. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
19. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.

20. Si usa un cable de extensión:
 - a. El calibre indicado del cable de alimentación separable o del cable de extensión debe ser igual al calibre del aparato.
 - b. Si el aparato tiene conexión a tierra mediante 3 conductores, el cable de extensión debe ser un cable a tierra de conductores.
 - c. Por último, el cable más largo debe manipularse de modo que no cuelgue por la mesada ni la mesa, los niños no puedan jalarlo ni las personas puedan tropezar con él accidentalmente.
21. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
22. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.
23. **PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.
24. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para la circulación del aire. No permita que este aparato esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropas, repasadores u otros materiales inflamables durante su uso.
25. Únicamente enchufe este aparato a un receptáculo montado en la pared.
26. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene el calor por un tiempo luego de apagarse. Siempre utilice manoplas para horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
3. **ADVERTENCIA:** A fin de evitar quemaduras y lesiones personales, no tome las asas laterales de la canasta de metal para levantar la tapa durante el horneado ni después de este. Siempre utilice el asa de la tapa para abrir el S'Mores Maker.
4. **ADVERTENCIA:** La canasta de metal se calienta durante el horneado. Utilice las asas de la canasta para retirar la canasta del S'Mores Maker. Siempre utilice manoplas para horno cuando manipule y destrabe la canasta caliente. Deje que la canasta se enfríe antes de limpiarla.

Notas sobre el enchufe

Este aparato está dotado de un enchufe polarizado, es decir que tiene un terminal más ancho que otro. A fin de reducir los riesgos de descarga eléctrica, este enchufe entra solamente en una toma mural polarizada. Si el enchufe del aparato no entra totalmente en la toma, darle la vuelta. Si sigue sin entrar, ponerse en contacto con un electricista calificado. Nunca se debe modificar el enchufe por ningún concepto.

Notas sobre el cable

- A. El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.
- B. Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.
- C. Si utiliza una extensión:
 1. Asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
 2. La extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
 3. El cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos

Advertencia sobre los plastificante

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que las materias plásticas que integran el aparato deterioren el acabado de mesas o de cualquier otro mueble, colocar posavasos que no sean de plástico o mantelitos entre el aparato y la superficie de la mesa o del mueble donde se coloque. Si no se cumple esta consigna, el acabado del mueble ennegrecerá, causando daños permanentes o manchas indelebles.

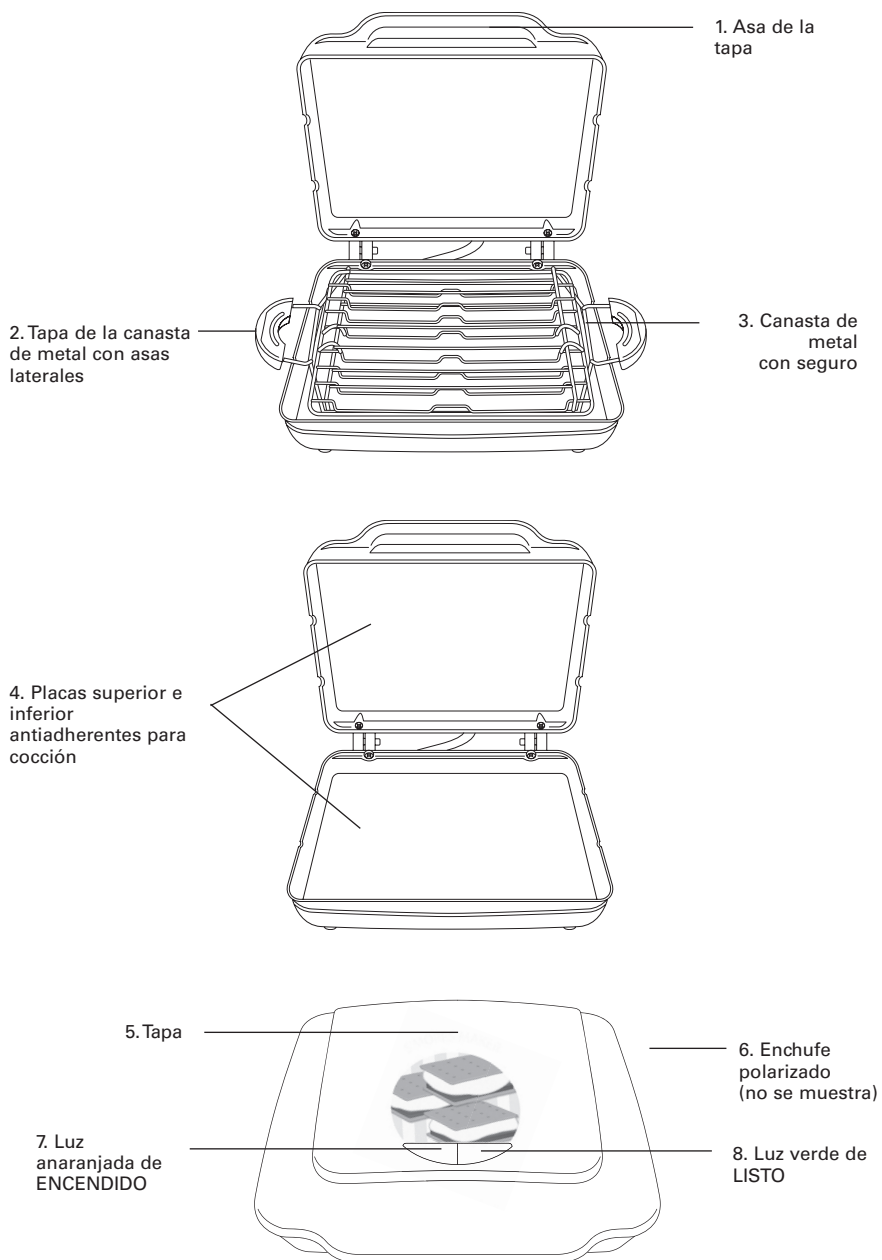
Corriente eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado por tener que alimentar otros aparatos, además del nuevo, éste no funcionará correctamente. Se recomienda hacer funcionar el aparato en un circuito eléctrico separado.

Conozca su Máquina de S'mores

El producto puede variar ligeramente de las ilustraciones

Figura 1



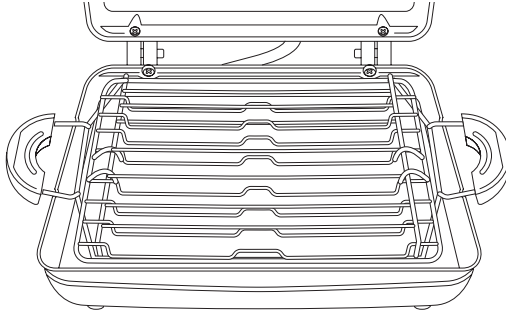
Antes de utilizar por primera vez

1. Desenvuelva con cuidado el S'Mores Maker y retire todos los materiales del embalaje.
2. Antes de usar su S'Mores Maker por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para retirar todo el polvo, luego séquelas.
3. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente húmedo o una esponja.
4. Enjuague la canasta de metal y séquela.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado para evitar que ingrese agua dentro del aparato. NUNCA SUMERJA EL CUERPO DEL S'MORES MAKER EN AGUA NI EN OTROS LÍQUIDOS.

5. Coloque la canasta de metal vacía trabada con el seguro sobre la placa de cocción inferior. Asegúrese de que las asas de la canasta encajen en las muescas del cuerpo del S'Mores Maker. (Consulte la Figura 2).

Figura 2



6. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga el S'Mores Maker cerrado hasta que lo necesite.

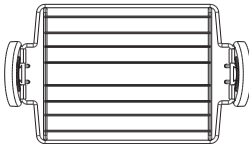
Instrucciones de funcionamiento

1. Enchufe la unidad del S'Mores Maker a un tomacorriente de 120 V de CA para precalentarla. Se encenderá la luz anaranjada de ENCENDIDO.

NOTA: Cuando el S'Mores Maker se calienta por primera vez, es posible que emita un poco de humo o un ligero olor. Es normal y debería desaparecer luego de 1 o 2 usos. Esto no afecta la seguridad del aparato. Sin embargo, debido a que puede afectar el sabor de los primeros s'mores preparados en el S'Mores Maker, se recomienda que estos se tiren.

2. Mientras precalienta el aparato, prepare los s'mores.
3. Consiga un área de trabajo limpia: una tabla para cortar o un plato grandes pueden servir. Reúna todos los ingredientes antes de comenzar.
4. Coloque la base de la canasta de metal sobre el área de trabajo y llénela con s'mores. (Consulte la Figura 3).

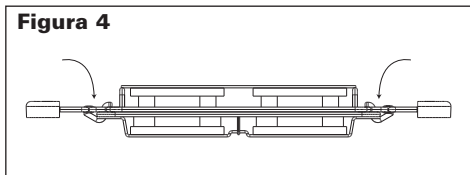
Figura 3



NOTA: Las cantidades que se van a hornear dependerán del tamaño de las galletas integrales o galletitas usadas para hacer los s'mores. Si se utilizan malvaviscos grandes, una barra de chocolate y 2 galletas integrales (de arriba abajo), quedarán muy ajustados. Los malvaviscos se derrumbarán durante la cocción.

5. Con la canasta cargada en la mano, gire ambas manijas laterales hacia abajo, los brazos de bloqueo apuntarán hacia arriba hasta que la canasta esté firmemente bloqueada (ver figura 4).

Figura 4



6. Cuando se enciende la luz verde de LISTO, (espere 2 minutos) el S'Mores Maker está precalentado.
7. Coloque la canasta de metal llena y trabada con el seguro sobre la placa de cocción inferior. Asegúrese de que el asa de la canasta encaje en las muescas del cuerpo del S'Mores Maker. (Consulte la Figura 2) y luego cierre la unidad.
IMPORTANTE: Baje la tapa para asegurarse de que la canasta de metal está colocada correctamente y que la tapa se cierra por completo.
8. Hornee por aproximadamente 5 minutos.
NOTA: La luz verde de LISTO se encenderá y apagará de forma cíclica mientras la unidad mantenga las temperaturas de horneado.
NOTA: Mientras los s'mores se hornean, saldrá vapor del S'Mores Maker. Es normal. Luego de 5 minutos, use manoplas para horno o agarraderas protectoras y utilice el asa de la tapa superior para levantar la tapa a la posición de abierto.
NOTA: Los tiempos de cocción pueden variar levemente según la temperatura del S'Mores Maker, y la cantidad y el tipo de relleno usados para preparar los s'mores.
ADVERTENCIA: No tome la canasta de metal de las asas laterales. UTILICE EL ASA DE LA TAPA SUPERIOR.
9. Si fuera necesario, baje la tapa superior y continúe cocinando durante 15 segundos por vez hasta que los malvaviscos estén cocidos y rezumantes; el chocolate, derretido y los s'mores, horneados a su gusto.
10. Usando manoplas para horno, y con la tapa en posición abierta, tome las asas laterales de la canasta de metal y levante la canasta lentamente y con cuidado y retírela de la placa de cocción inferior.
11. Pliegue las asas hacia arriba para destrabar la canasta de metal. Retire la tapa de la canasta de metal.
12. Utilice una espátula refractaria de plástico o madera para retirar los s'mores terminados.
NOTA: Si se van a hornear más s'mores, deje que la canasta de metal con seguro se enfríe por 2 minutos antes de volverla a llenar. Usando manoplas para horno protectoras, limpie las placas de cocción con un paño seco o una toalla de papel. Mantenga el S'Mores Maker cerrado para mantener el calor. Siempre espere hasta que se encienda la luz verde de LISTO antes de hornear más s'mores.
13. Vuelva a colocar la canasta de metal bloqueada y llena de s'mores y hornee siguiendo las instrucciones descritas previamente.
14. Cuando finalice el horneado de todos los s'mores, desenchufe el cable de electricidad del tomacorriente.
15. No limpie la unidad ni la canasta de metal hasta que se hayan enfriado por completo.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas susceptibles de reparación o mantenimiento. No intente reparar la unidad usted mismo. Comuníquese con un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado si el producto necesita algún servicio.

Instrucciones de cuidado y limpieza

ADVERTENCIA: El S'Mores Maker se calienta mucho durante el uso. Nunca utilice utensilios de plástico o nylon que no estén marcados como refractarios ya que pueden derretirse y dañar las superficies de cocción antiadherentes.

PRECAUCIÓN: Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

1. Siempre utilice las asas laterales para retirar la canasta de metal del S'Mores Maker antes de limpiar la canasta. La canasta de metal puede lavarse con seguridad en el estante superior del lavavajillas o a mano con agua caliente jabonosa.

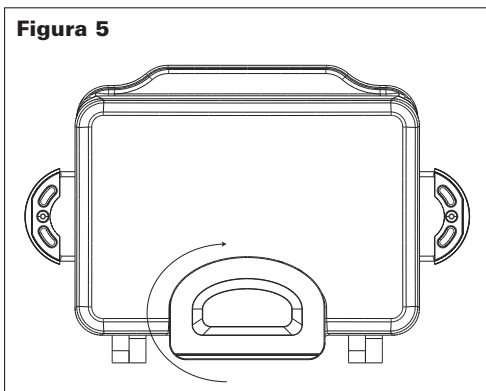
- Para despegar comida cocida de las placas de cocción o de la canasta de metal, vierta una pequeña cantidad de agua o aceite para cocinar sobre la comida endurecida. Espere 5 minutos y retire la comida ablandada con una toalla de papel o paño suave. Retire las manchas rebeldes con una esponja o almohadilla de red de plástico. Para retirar la comida pegada de la canasta de metal puede utilizar un cepillo redondeado de cocina o un cepillo de dientes.
- Para obtener mejores resultados, solo utilice productos cuyas instrucciones especifiquen que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No use lana de acero ni estropajos metálicos gruesos.
- Las placas de cocción se deben limpiar y acondicionar antes de cada vez que se calientan. Para acondicionar las placas, cubra ligeramente las superficies con margarina sólida o aceite vegetal. Retire el exceso de aceite con una toalla o servilleta de papel limpias. Siga atentamente los procedimientos de limpieza que se sugieren a continuación.
- Si fuera necesario, refriegue las placas de cocción con una esponja o un paño limpios y suaves. No es necesario desarmar el cuerpo del S'Mores Maker para limpiarlo.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. Nunca coloque el S'Mores Maker en el lavavajillas.
- El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Séquelo completamente.

Instrucciones de almacenamiento

ADVERTENCIA: Nunca guarde el S'Mores Maker mientras esté caliente o enchufado.

- Asegúrese de que el S'Mores Maker esté desenchufado y completamente frío.
- Guarde la canasta de metal con seguro vacía dentro del cuerpo del S'Mores Maker. (Consulte la Figura 2).
- Utilice el enrollado de cable que se encuentra en la base del S'Mores Maker para guardar el cable. (Consulte la Figura 5).
- No ejerza fuerza sobre el cable cuando lo introduce en la unidad, ya que esto podría ocasionar que el cable se desgaste o rompa.
- Guarde el S'Mores Maker en la caja o en un lugar limpio y seco.

Figura 5



No se necesita una fogata

Los s'mores se originaron a comienzos de 1927, como un favorito de las fogatas de las Girl Scouts (Niñas exploradoras) estadounidenses. Hoy en día, el valor nutritivo de los dulces y pegajosos malvaviscos achocolatados se ha convertido en un rápido postre de cocina que tanto usted como su familia pedirán todo el año.

Tradicionalmente, un s'more es un par de malvaviscos tostados y una barra de chocolate con leche Hershey's® dentro de 2 galletas integrales. El calor de los malvaviscos derrite el chocolate, y esta mezcla chorreante resulta extraordinariamente comestible.

Con su nuevo S'Mores Maker, puede ser tan creativo como quiera. Sirvalo con una bocha de crema helada y un vaso de leche fría, o bien, puede hacerlo más sofisticado y acompañar con helado, agua mineral frutada o un delicioso vino de postre.

Recetas

NOTA: Las cantidades que se van a hornear dependerán del tamaño de las galletas integrales o galletitas usadas para hacer los s'mores y la manera en que se acomodan en la canasta de metal. Si se utilizan malvaviscos grandes, una barra de chocolate y 2 galletas integrales (de arriba abajo), quedarán muy ajustados. Los malvaviscos se derrumbarán durante la cocción.

IMPORTANTE: La canasta de metal llena debe estar **BIEN TRABADA** para poder encajarla en el S'Mores Maker correctamente. Si la tapa superior del S'Mores Maker no está bien cerrada, es posible que las galletas integrales o galletitas se quemen y los malvaviscos no se cocinen a su gusto.

LA SOLUCIÓN: Reduzca la altura o el tamaño de los malvaviscos o utilice malvaviscos miniatura. Use trocitos saborizados o de chocolate, o barras de dulce trituradas en lugar de las barras sólidas de chocolate.

PRECAUCIÓN: NO LLENE EL S'MORES MAKER HASTA DESBORDARLO. Las comidas que se desbordan están calientes y son peligrosas; además, pueden provocar quemaduras graves a personas o daño a la propiedad.

Recetas

S'Mores clásicos

Cada S'More

- 2 galletas integrales
 - 1 barra de chocolate sin leche, cortada para que quepa
 - 2 malvaviscos
1. **Precalentar el S'Mores Maker.**
 2. **Preparar los s'mores en la base de la canasta de metal (con asas).**
 3. **Agregar la canasta de metal llena y trabada, y hornear aproximadamente de 5 a 7 minutos.**
 4. **Luego de 5 minutos, usar manoplas para horno o agarraderas protectoras y utilizar el asa de la tapa superior para levantar la tapa a la posición de abierto. Revisar que los malvaviscos estén derretidos y dorados a su gusto.**
 5. **Si fuera necesario, bajar la tapa y continuar horneando hasta que estén listos.**

S'Mores creativos: algunos giros modernos a lo clásico

Sustituya los ingredientes clásicos con estas variantes:

Galletas integrales: galletitas simples, de chocolate, cubiertas de chocolate (delgadas, flexibles); azúcar, trocitos de chocolate, avena

Malvaviscos: coco de tamaño natural, en miniatura, con chocolate, saborizado, tostado

Chocolate: barras con 70 % o 90 % de cacao, barras de chocolate con leche, trocitos de chocolate, trocitos de chocolate blanco, trocitos saborizados de cualquier tipo, barras de dulce trituradas

S'Mores de triple chocolate

Servir bañado con crema fresca batida y láminas de chocolate oscuro.

Cada S'More

- 2 galletas integrales de chocolate
 - 1 barra de chocolate con 90 % de cacao, cortada para que quepa
 - 16 malvaviscos miniatura
 - 1 cucharada sopera de trocitos de chocolate blanco
1. **Precalentar el S'Mores Maker.**
 2. **Preparar los s'mores en la base de la canasta de metal (con asas).**
 3. **Agregar la canasta de metal llena y trabada, y hornear aproximadamente 5 minutos.**
 4. **Luego de 5 minutos, usar manoplas para horno o agarraderas protectoras y utilizar el asa de la tapa superior para levantar la tapa a la posición de abierto. Revisar que los malvaviscos estén derretidos y dorados a su gusto.**
 5. **Si fuera necesario, bajar la tapa y continuar horneando hasta que estén listos.**

La textura cremosa de este s'more hará que vuelva por más s'mores. Experimente con sus sabores favoritos. Todo es bueno.

Recetas

S'Mores de tarta de queso con frambuesa y chocolate

Cada S'More

- 2 galletas integrales
 - 1 o 2 cucharadas soperas de queso crema, a gusto
 - 16 malvaviscos miniatura
 - Helado de frambuesa para cubrir (en envase con dosificador)
 - 1 cucharada soperas de trozos de chocolate semiamargo
1. **Precalentar el S'Mores Maker.**
 2. **Preparar los s'mores en la base de la canasta de metal (con asas).**
 3. **Untar las dos galletas integrales con una abundante capa de queso crema. Colocar la galleta integral de base en la canasta de metal, con el queso hacia arriba.**
 4. **Distribuir los demás ingredientes sobre el queso crema y cubrir con la segunda galleta cubierta con queso crema.**
 5. **Agregar la canasta de metal llena y trabada, y hornear aproximadamente 5 minutos.**
 6. **Luego de 5 minutos, usar manoplas para horno o agarraderas protectoras y utilizar el asa de la tapa superior para levantar la tapa a la posición de abierto. Revisar que los malvaviscos estén derretidos y dorados a su gusto.**
 7. **Si fuera necesario, bajar la tapa y continuar horneando hasta que estén listos.**

S'More de plátano y mantequilla de maní favorito de papá

Cada S'More

- 2 galletas integrales
 - 1 barra de chocolate con leche, cortada para que quepa
 - 2 o 4 malvaviscos
 - 1 cucharada soperas de mantequilla de maní, a gusto
 - 3 o 4 rodajas de plátano fresco
1. **Precalentar el S'Mores Maker.**
 2. **Preparar los s'mores en la base de la canasta de metal (con asas).**
 3. **Untar las dos galletas integrales con una capa delgada de mantequilla de maní. Colocar la galleta integral de base en la canasta de metal, con la mantequilla de maní hacia arriba.**
 4. **Agregar la barra de chocolate con leche y luego distribuir los plátanos y los malvaviscos. Cubrir con la segunda galleta cubierta con mantequilla de maní.**
 5. **Agregar la canasta de metal llena y trabada, y hornear aproximadamente de 5 a 7 minutos.**
 6. **Luego de 5 minutos, usar manoplas para horno o agarraderas protectoras y utilizar el asa de la tapa superior para levantar la tapa a la posición de abierto. Revisar que los malvaviscos estén derretidos y dorados a su gusto.**
 7. **Si fuera necesario, bajar la tapa y continuar horneando hasta que estén listos.**

Recetas

S'More de toffee con caramelo duro de azúcar y mantequilla

Para una presentación simple y elegante, cubrir el s'more con una bocha de helado de toffee y esparcir trocitos de caramelo duro de azúcar y mantequilla.

Cada S'More

- 2 galletas integrales
- 16 malvaviscos miniatura
- 1 o 2 cucharadas soperas de caramelos de toffee triturados
- 1 o 2 cucharadas soperas de trozos de caramelo duro de azúcar y mantequilla

1. **Precalentar el S'Mores Maker.**
2. **Preparar los s'mores en la base de la canasta de metal (con asas).**
3. **Agregar la canasta de metal llena y trabada, y hornear aproximadamente 5 minutos.**
4. **Luego de 5 minutos, usar manoplas para horno o agarraderas protectoras y utilizar el asa de la tapa superior para levantar la tapa a la posición de abierto. Revisar que los malvaviscos estén derretidos y dorados a su gusto.**
5. **Si fuera necesario, bajar la tapa y continuar horneando hasta que estén listos. S'Mores de avena y pasas con aroma a naranja para el desayuno**

Rápido y fácil de hacer. Envuelva un s'more tibio en una servilleta para comer en el camino. Disfrútelo con jugo de naranjas recién hecho o café.

Cada S'More

- 2 galletitas de avena
- 2 malvaviscos
- 1 cucharada soperas de ralladura fresca de naranja
- 1 cucharada soperas de pasas

1. **Precalentar el S'Mores Maker.**
2. **Preparar los s'mores en la base de la canasta de metal (con asas).**
3. **Colocar una galletita en la canasta, con el lado plano hacia arriba. Distribuir los demás ingredientes y cubrir con la segunda galletita, con el lado plano hacia abajo.**
4. **Agregar la canasta de metal llena y trabada, y hornear aproximadamente de 5 a 7 minutos.**
5. **Luego de 5 minutos, usar manoplas para horno o agarraderas protectoras y utilizar el asa de la tapa superior para levantar la tapa a la posición de abierto. Revisar que los malvaviscos estén derretidos y dorados a su gusto.**
6. **Si fuera necesario, bajar la tapa y continuar horneando hasta que estén listos.**



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.



GRACIAS

por su compra

REGISTRARSE



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA