



QUESADILLA MAKER Instruction Manual and Recipe Guide

HACEDOR DE QUESADILLAS 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..... 4-5
Additional Important Safeguards.....5
Notes on the Plug5
Notes on the Cord.....5
Plasticizer Warning5
Electric Power.....5
Getting to know your Quesadilla Maker6
Operating Instructions.....6
For Best Results7
User maintenance.....7
Recipes.....8
Warranty9

Índice

Medidas de seguridad importantes..... 10-11
Otras Medidas de seguridad importantes 11
Notas sobre el enchufe..... 11
Notas sobre el cable..... 11
Advertencia Sobre Plastificantes 11
Corriente Eléctrica 12
Introducción a su Hacedor de Quesadilla 12
Uso de el Hacedor de Quesadillas 13
Para Mejores Resultados..... 13
Cuidados del Usuario 13
Recetas..... 14
Garantía..... 15

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 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. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
17. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
18. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
19. 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.
20. To disconnect, remove plug from outlet.
21. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
22. **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.

23. 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.
24. Do not use appliance for other than intended use.

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 use 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.

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; and
 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

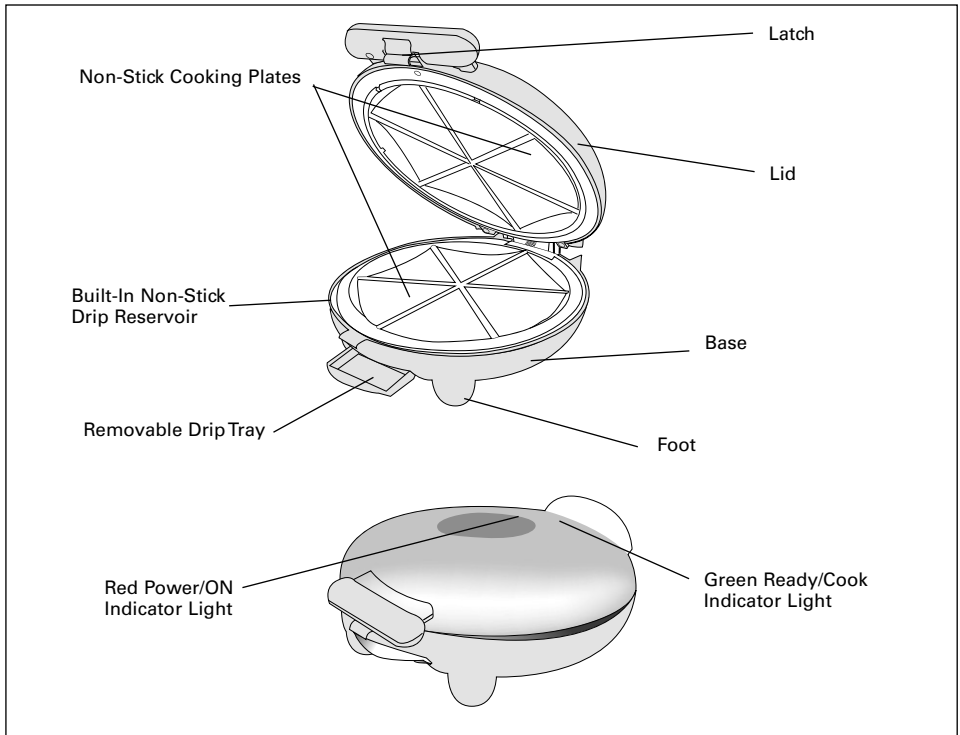
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Product may vary slightly from illustrations.



Operating Instructions

1. Carefully unpack the quesadilla maker and wipe all surfaces with soft, damp cloth.
2. To prevent sticking for the first time, use a light coat of cooking oil.
3. Close the lid and plug in the quesadilla maker. The appliance will automatically begin to preheat. Both the Red Power/On and Green Ready/Cook Indicator Lights will go ON. In approximately 5 minutes the Green Ready/Cook Indicator Light will go OFF when the unit is properly heated.
NOTE: The Green Ready/Cook Indicator Light will continue to turn on and off while cooking to maintain a constant cooking temperature.
4. **CAUTION:** Use potholders or oven mitts when working with the hot unit. Lift the Lid and place the quesadilla in the center of the bottom Cooking Plate. Close the Lid and make sure the Latch is secure.
5. Grill for approximately 3 - 5 minutes depending on the filling. Over-grilling will cause filling to melt out the sides of the tortillas.
6. When your quesadilla is ready, gently raise the Lid with potholders and use a plastic or wooden spatula to remove the quesadilla from the Cooking Plate.
CAUTION: Do not use sharp-edged or metal utensils that may damage the non-stick surface. Do not leave plastic utensils on the Cooking Plate that may melt.
7. Keep the Lid closed to maintain a constant heat for the next quesadillas.
8. After use, wait until the Green Ready/Cook Indicator Light is "OFF" before unplugging the quesadilla maker to avoid sparks at the outlet. Allow unit to cool before cleaning and putting away.

For Best Results

1. When making the quesadillas, use fresh, 8-inch flour tortillas.
2. Suitable fillings for the quesadillas include shredded cheese, salsa, thinly sliced pieces of cooked meats and poultry, and/or vegetables. Do not use any foods with bones or pits.
3. Do not over-stuff the quesadillas as the filling may leak into the reservoir. The filling should be spread evenly up to a 1/2 inch on the tortilla.
4. Quesadillas should be slightly crisp but not overdone. Do not grill for more than 5 minutes.
5. To reheat previously grilled quesadillas, match up the triangle shapes to those on the Cooking Plates. Reheat for 1 - 2 minutes.

User Maintenance

1. Always unplug unit and allow to cool before cleaning.
2. Lid, Base, and Cooking Plates should be cleaned with either a paper towel or a soft, damp cloth with some dishwashing liquid. Wipe clean with clean, soft, damp cloth and towel dry.
3. Do not clean the appliance with abrasive cleaners, scouring pads, or steel wool.
4. The quesadilla maker may be stored vertically with the latch pointed up, in its box, or in a clean, dry place. Do not put any tension on the cord by wrapping it around the appliance.
5. Any extra servicing required for this appliance must be done by a qualified electrician or call customer service. Do not try to repair this appliance by yourself.

Recipes

The quesadilla is a culinary blank canvas. This simple and delicious Mexican classic loves to become anything its maker desires. Fill with any kind of melting cheese and just about any filling on the planet earth. Flour tortillas, corn tortillas, flavored tortillas...its all an interchangeable, interweavable tangle of dripping cheese/meats/flavors...dress it up, dress it down, serve it early, serve it late...take it and run...oh, and be sure to make extra.

Classic Quesadilla 101

- 6 (10 inch) flour tortillas
 - 3/4 pound Monterey Jack cheese, or any good melting cheese, shredded
 - 1 (4 ounce) cans chopped green chiles, drained
 - 2 green onions, chopped
 - Sour cream, if desired
1. **Preheat Quesadilla Maker.**
 2. **Lay out three tortillas. In a medium bowl, stir together cheese, green chile and the green onion. Pat out and spread evenly over each tortilla.**
 3. **Cover each with another tortilla. Press down to compact and seal edges. Place quesadilla on maker and close the lid.**
 4. **Cook for 3 to 4 minutes or until tortilla is lightly toasted. Remove and cut into wedges. Serve with sour cream, guacamole and salsa.**

Smoked Sausage and Red Pepper Quesadillas

- Dash of olive oil
 - 1 cup purchased pico de gallo or good quality fresh salsa
 - 2 large ripe Hass avocados, halved, pitted, peeled, chopped
 - 1/4 cup chopped fresh cilantro (optional)
 - 8 ounces spicy smoked sausages (such as hot links or andouille), thinly sliced
 - 12 (5- to 6-inch) corn tortillas
 - 2 cups (packed) grated Monterey Jack cheese (about 8 ounces)
 - 1/2 cup crumbled feta cheese (about 2 ounces)
 - 1 (7.25 oz.) jar roasted red peppers, well drained and thinly sliced
1. **Preheat Quesadilla Maker.**
 2. **Gently mix salsa, avocado and cilantro in medium bowl.**
 3. **Sauté sausage slices in heavy, large skillet over medium-high heat until just brown, about 2 minutes. Set aside.**
 4. **Lay out 6 tortillas and layer with half Monterey Jack cheese, feta cheese, sausage slices, red peppers, then other half Monterey Jack cheese, dividing equally.**
 5. **Press each remaining tortilla atop filling. Press down to compact and seal edges. Place quesadilla on maker and close the lid.**
 6. **Cook for 3 to 4 minutes or until tortilla is lightly toasted. Remove and cut into wedges.**

Smoked Turkey, Brie and Dried Cranberry Quesadillas

- 4 (10-inch) flour tortillas
 - 8 ounces ripe Brie cheese, rind cut off
 - 5 ounces smoked turkey breast, thinly sliced
 - 1/2 cup dried cranberries
1. **Preheat Quesadilla Maker.**
 2. **Place Brie, turkey and cranberries on two tortillas.**
 3. **Top with remaining tortillas. Press down to compact and seal edges. Place quesadilla on maker and close the lid.**
 4. **Cook for 3 to 4 minutes or until tortilla is lightly toasted. Remove and cut into wedges.**



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. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
17. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
18. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.
19. 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.
20. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
21. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.

22. **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.
23. 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.
24. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

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 PLASTIFICANTES

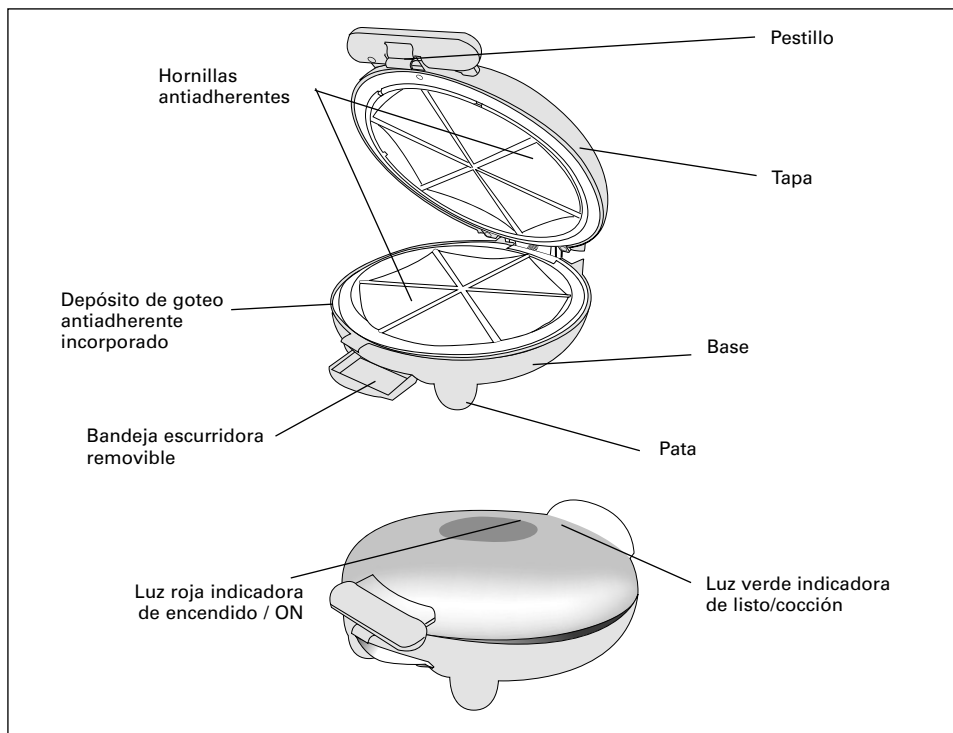
PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada o mesa o de otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca; se pueden formar marcas permanentes o aparecer manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

Introducción a su hacedor de quesadilla

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.



Uso de el hacedor de quesadillas

1. Desempaque cuidadosamente el asador de quesadillas y limpie todas las superficies con un paño suave y húmedo.
2. Para evitar que se pegue la primera vez, use una capa ligera de aceite de cocina.
3. Cierre la tapa y conecta el fabricante de quesadilla. El aparato comenzará automáticamente a precalentarse. La luz roja se encenderá. En aproximadamente 5 minutos la luz verde se encenderá, indicando que el aparato es precha.
NOTA: La luz verde sigue a teji y se tiene encenderse para mantener una temperatura que debe cocinarse constante.
4. **PRECAUCIÓN** Saque la tapa y ponga la quesadilla en el centro de la hornilla. Cierre la tapa y asegure bien el pestillo.
5. Ase aproximadamente de 3 a 5 minutos, dependiendo del relleno. Si las cuece demasiado, el relleno se le derramará por los lados de las tortillas.
6. Cuando su quesadilla esté lista, levante la tapa suavemente con las agarraderas y use una espátula de plástico o madera para sacar la quesadilla de la hornilla.
- no use utensilios con bordes filosos o metálicos que puedan dañar la superficie antiadherente. No deje utensilios plásticos en la hornilla, pueden derretirse.
7. Mantenga la tapa puesta para mantener un calor constante para las próximas quesadillas.
8. Después de usarla, espere hasta que el indicador de luz verde de Listo/ Cocción esté apagado antes de desconectar el asador de quesadillas. Para evitar chispas en la toma de corriente. Deje enfriar la unidad antes de limpiarla.

Para mejores resultados

1. Cuando esté haciendo las quesadillas, use tortillas frescas 20 cm (8 pulgada) de harina.
2. Preferiblemente, para el relleno de las quesadillas, utilice queso rallado, salsa, ponjos finas de carne cocida y pollo y/o vegetales. No use ningún alimento con huesos o pepitas.
3. No rellene demasiado la quesadilla, el relleno puede derramarse en el recipiente. Extienda como máximo 1/2 pulgada de relleno uniformemente sobre la tortilla.
4. Las quesadillas deben quedar ligeramente tostadas pero no demasiado. No las ase más de 5 minutos.
5. Para recalentar quesadillas cocidas previamente, haga coincidir las formas triangulares de las quesadillas sobre las existentes en las hornillas y recaliente durante 1-2 minutos.

Cuidados del usuario

1. Desconecte siempre la unidad y déjela enfriar antes de limpiarla.
2. La tapa, la base y las hornillas deberían limpiarse con toallas de papel o con un paño suave y húmedo con algún líquido lavaplatos. Limpie con un paño limpio, suave y húmedo y toalla seca.
3. No limpie el aparato con limpiadores abrasivos, estropajo, o esponja metálica.
4. El asador de quesadillas puede guardarse verticalmente con el pestillo, dentro de su caja, o en un lugar limpio y seco. No tense el cable al enrollarlo alrededor del aparato.
5. Cualquier servicio extra requerido para este aparato debe ser realizado por un electricista calificado o llame servicio al cliente. No trate de reparar el aparato usted mismo.

Recetas

La quesadilla es, a la cocina, lo que un lienzo en blanco es a la pintura. Este clásico mexicano, simple y delicioso, adora convertirse en cualquier cosa que su autor desee. Se rellena con cualquier queso que se derrita y con casi cualquier tipo de relleno que exista sobre la tierra. Tortillas de harina, tortillas de maíz, tortillas saborizadas... todo es una intrincada red intercambiable de queso/carne/sabores que gotean... con condimento picante, con condimento suave, como cena, como almuerzo... para agarrar y salir... ¡ah! ¡Pero a no olvidarse de que sea doble porción!

Quesadilla clásica 101

- 6 tortillas de harina (de 10 pulgadas)
 - 3/4 de libra de queso Monterrey Jack, o cualquier queso bueno que se derrita cortado en tiras
 - 1 latas (4 onzas) de chiles verdes escurridos y picados
 - 2 cebollas de verdeo picadas
 - Crema agria, a gusto
1. **Pre caliente la plancha para quesadillas.**
 2. **Disponga tres tortillas. En un recipiente mediano, mezcle el queso, los chiles verdes y la cebolla de verdeo. Aplique y distribuya uniformemente sobre cada tortilla.**
 3. **Cubra cada tortilla con otra tortilla. Aplaste para compactarlas y sellar los bordes. Coloque la quesadilla en la plancha para quesadillas y cierre la tapa.**
 4. **Cocine durante 3 ó 4 minutos o hasta que la tortilla quede apenas tostada. Retire y corte en trozos. Sirva con la crema agria, guacamole y salsa.**

Quesadillas de pimientos rojos y salchichas ahumadas

- Una pizca de aceite de oliva
 - 1 taza de salsa fresca pico de gallo u otra salsa de buena calidad
 - 2 paltas hass grandes maduras, en mitades, sin corazón, peladas y picadas
 - 1/4 de taza de cilantro fresco picado (opcional)
 - 8 onzas de salchichas picantes ahumadas (por ejemplo ristras picantes o andouille), en rodajas finas
 - 12 tortillas de maíz (de 5 ó 6 pulgadas)
 - 2 tazas (colmadas) de queso monterrey jack fresco (alrededor de 8 onzas)
 - 1/2 taza de queso feta desmenuzado (alrededor de 2 onzas)
 - 1 vaso de pimientos rojos tostados (7,25 onzas), bien secos y cortados en finas rodajas
1. **Pre caliente la plancha para quesadillas.**
 2. **Mezcle bien la salsa, la palta y el cilantro En un recipiente mediano.**
 3. **Saltee las rodajas de salchicha en una sartén grande y pesada a fuego medio-alto hasta que se doren, durante unos 2 minutos. Reserve para más tarde.**
 4. **Disponga 6 tortillas y coloque en capas con mitad de queso monterrey jack, queso feta, rodajas de salchichas, pimientos rojos, y luego otra mitad de queso monterrey jack, y distribúyalo uniformemente.**
 5. **Presione cada tortilla restante encima del relleno. Aplaste para compactarlas y sellar los bordes. Coloque la quesadilla en la plancha para quesadillas y cierre la tapa.**
 6. **Cocine durante 3 ó 4 minutos o hasta que la tortilla quede apenas tostada. Retire y corte en trozos.**

Quesadillas de pavo ahumado, queso brie y arándanos secos

- 4 tortillas de harina (de 10 pulgadas)
 - 8 onzas de queso brie maduro, sin cáscara
 - 5 onzas de pechuga de pavo ahumada, en rodajas finas
 - 1/2 taza de arándanos secos
1. **Pre caliente la plancha para quesadillas.**
 2. **Coloque el brie, el pavo y los arándanos sobre dos tortillas.**
 3. **Cubra con las tortillas restantes. Aplaste para compactarlas y sellar los bordes. Coloque la quesadilla en la plancha para quesadillas y cierre la tapa.**
 4. **Cocine durante 3 ó 4 minutos o hasta que la tortilla quede apenas tostada. Retire y corte en trozos.**



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