

# UTENSILIOS ELÉCTRICO USO Y MANTENIMIENTO



## **GRILL & FRY ELÉCTRICO DE RENA WARE**

**Estos son algunos de los muchos usos del Grill & Fry Eléctrico de Rena Ware:**

Utensilio para cocinar “con menos agua”, sartén, parrilla, gratinador, horno holandés grande con el King Cooker, utensilio para hornear pizza, para escalfar, para mantener la comida caliente en la mesa, para hacer estofados y para saltear.

## La Garantía de Rena Ware

Rena Ware garantiza que las bases y tapas de acero inoxidable de sus Utensilios Eléctricos de Cocina estarán libres de defectos de materiales y fabricación durante la vida del comprador al por menor original o de la persona que los reciba por primera vez. Las partes eléctricas conllevan la misma Garantía por un año desde la fecha de compra. Esta Garantía no cubre los defectos que resulten del uso inadecuado, abuso, negligencia, accidentes, uso de frecuencia o voltaje distinto al indicado en el producto o descrito en las instrucciones, reparaciones o alteraciones efectuadas fuera de los locales de Rena Ware o por falta de mantenimiento. Esta Garantía no cubre los daños incidentales o consecuentes que resulten del uso de este Producto.

**B**

## Alcance de la Garantía

Según lo estime conveniente, Rena Ware reparará o reemplazará el Producto que haya sido determinado como defectuoso durante el período de la Garantía. Si se efectúa un reemplazo, el Producto defectuoso por el que se hizo el reemplazo pasará a ser propiedad de Rena Ware. **Este recurso será el único disponible.**

## Modo de efectuar la Garantía

Para obtener servicio bajo la garantía, envíe una descripción detallada por escrito del defecto alegado, al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano a su localidad. Tal vez se le solicitará que devuelva el Producto, por su cuenta, al Centro de Servicio de Rena Ware indicado en el listado adjunto de Centros de Servicio de Rena Ware, con el objeto de brindarle el servicio bajo la garantía. Tal vez se le solicite además que proporcione una constancia de su compra. Si, luego de la inspección, Rena Ware determina que existe un defecto cubierto por la garantía, Rena Ware asumirá el costo de la devolución del producto. Para obtener asas, perillas y patas de reemplazo, se le solicitará que pague un cargo de tramitación razonable.

## Otras limitaciones de la Garantía

**Esta Garantía se ofrece en lugar de toda otra garantía explícita. Cualquier garantía implícita tendrá el mismo período de duración de la Garantía explícita arriba indicada.** Algunas jurisdicciones gubernamentales no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones citadas arriba pueden no concernirle a usted. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también podrá tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra.

**Esta Garantía se aplica a los productos eléctricos solamente.**

**Otras garantías se aplican a los utensilios de cocina u otros productos de Rena Ware.**

Nombre del comprador: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Fecha de expiración: \_\_\_\_\_

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

*Cuando se utilizan utensilios eléctricos, es necesario seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad:*

**B**

1. Lea por completo todas las instrucciones antes de usar el utensilio.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja en agua o en otros líquidos el cable, los enchufes o el control de temperatura.
4. Cuando utilice cualquier aparato electrodoméstico estando niños presentes, es necesario que los mantenga bajo la más rigurosa observación para evitar accidentes.
5. Desenchufe el utensilio cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el utensilio antes de quitar el control de temperatura y antes de proceder a limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato eléctrico cuyo cable o enchufe estén deteriorados, ni si el aparato funciona mal o ha sufrido cualquier desperfecto. En caso de que surjan desperfectos o deterioros devuelva el aparato y el control de temperatura al Centro de Servicio al Cliente de Rena Ware más cercano a su localidad, indicado en la página de Centros de Servicio al Cliente de Rena Ware aquí insertada.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar riesgos eléctricos.
8. No debe utilizarse al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue de la mesa o de la superficie sobre la que utilice el aparato, ni permita que dicho cable toque superficies calientes.
10. No sitúe el utensilio cerca de, o sobre un hornillo caliente de gas o eléctrico. Tampoco debe introducirlo en un horno caliente.
11. Cuando mueva de un lugar a otro un utensilio eléctrico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes, deberá hacerlo con extrema precaución.
12. Siempre enchufe el control de temperatura en el aparato y después en la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, gire el control hasta que indique «Off» y después desconecte el enchufe de la pared. Deje que el utensilio se enfríe antes de quitar el control de temperatura.
13. No toque la válvula de seguridad situada detrás del asa. No utilice el utensilio si observa que salen gotas de aceite por debajo de las asas o por cualquier otro punto del aparato. Para efectuar las reparaciones que procedan, devuelva el aparato y el control del mismo al Centro de Servicio al Cliente de Rena Ware más cercano a su localidad, indicado en la página de Centros de Servicio al Cliente de Rena Ware aquí insertada.
14. No utilice el utensilio para ningún otro uso, excepto los indicados.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su nuevo utensilio electrodoméstico no necesita cuidados especiales, excepto el lavado del mismo. Si es necesario reparar el aparato, no intente hacerlo usted por su cuenta. Devuelva el aparato y el control de temperatura del mismo al Centro de Servicio al Cliente de Rena Ware más cercano a su localidad, indicado en la página de Centros de Servicio al Cliente de Rena Ware aquí insertada.

**B**

## USO Y MANTENIMIENTO:

Antes de utilizar este aparato por primera vez, quite el control de temperatura y lave el aparato en agua caliente jabonosa. Enjuague el utensilio por completo y séquelo concienzudamente para impedir la formación de manchas de agua.

**PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO EL CONTROL DE TEMPERATURA, NI TAMPOCO EL CABLE NI EL ENCHUFE DEL MISMO.**

Después de cada uso, lave el utensilio como recomendamos arriba. Para obtener mejores resultados, llene el utensilio con agua caliente jabonosa inmediatamente después de cocinar y déjelo reposar. Para eliminar manchas producidas por los alimentos o por haber utilizado un calor excesivo, frote las mismas con un paño húmedo y un limpiador no abrasivo, como por ejemplo el Rena Lite. Frote la mancha con movimientos circulares, en la misma dirección que las líneas de pulido del utensilio. Después, lávelo en agua caliente jabonosa, enjuáguelo por completo y séquelo. No utilice almohadillas metálicas o limpiadores abrasivos ya que pueden rayar el utensilio. Si es necesario, limpie el control de temperatura con un paño húmedo y séquelo en seguida.

También puede limpiar estos aparatos electrodomésticos en el lavaplatos automático, siempre que retire primero el control de temperatura del aparato. No obstante, **algunos detergentes para lavaplatos pueden descolorar las asas negras fenólicas**. Esta descoloración no está cubierta por la Garantía.



## COMPLETAMENTE SUMERGIBLE

Una vez que haya **quitado el control de temperatura** podrá sumergir el utensilio por completo en agua, para facilitar su limpieza. La unidad calefactora y el núcleo líquido están protegidos por un sello estanco.



## INFORMACIÓN SOBRE EL CABLE DE CONTROL DE TEMPERATURA:

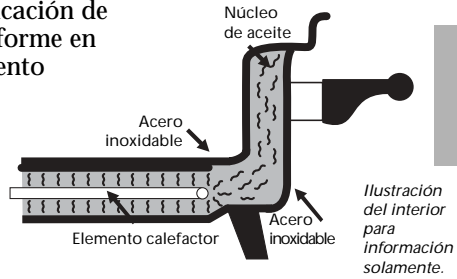
Los controles de temperatura varían de un país a otro. Algunas unidades de 110 V están dotadas de enchufes polarizados (una clavija es más ancha que la otra). Para mayor seguridad, estos enchufes solamente encajan de una manera en una toma de corriente polarizada. Si no consigue que las clavijas encajen por completo en el tomacorriente, voltee el enchufe y si de todos modos no encaja por completo, obtenga los servicios de un electricista calificado. **No intente forzar esta medida de seguridad.**

**AVISO:** La apariencia del control de temperatura puede variar del que aparece en la fotografía.

Los aparatos electrodomésticos tienen cordones cortos como medida de seguridad. Si debe usar un cordón más largo o una extensión, tenga cuidado de no tropezar o enredarse con el cordón más largo. **No extienda el cordón sobre el mesón de la cocina o la mesa, ya que los niños podrían tirarlo y tropezar con él accidentalmente.** El voltaje de la extensión eléctrica debe ser igual o mayor que el voltaje del aparato (el voltaje está indicado en la base del utensilio).

## UN NÚCLEO LÍQUIDO PROPORCIONA UN CALOR CONSTANTEMENTE “EQUILIBRADO”

El extraordinario sistema de fabricación de este artículo asegura un calor uniforme en la superficie del mismo. Un elemento calefactor tubular está suspendido en un aceite creado especialmente y sellado permanentemente en acero inoxidable. Cuando el utensilio se calienta, este aceite circula y proporciona un calor “equilibrado”. Pueden oírse ligeros ruidos producidos por el aceite al calentarse.



B

El núcleo de aceite elimina la necesidad de utilizar Baños de María. Proporciona un calor uniforme a cualquier temperatura hasta 400°F (200°C), a través del fondo y los lados del utensilio.

## MÉTODO PARA COCINAR CON UN “MÍNIMO DE AGUA”

Los utensilios de cocina de Rena Ware se diseñaron para cocinar con un “mínimo de agua”, es decir que se cocina con muy poca agua o sin agua; por lo tanto, los alimentos se cocinan con la humedad que contienen o en sus propios jugos. Con este método de cocinar conserva una gran cantidad de minerales, vitaminas y sabores que se pierden cuando los alimentos se hierven en agua y luego se escurren.

## CONTROL DE TEMPERATURA

La temperatura está indicada en Fahrenheit y en centígrados en algunas perillas de control. Asegúrese de usar la temperatura correcta para cada receta.

## SENSOR NUTRI ✓

La tapa cuenta con una perilla con silbido Sensor Nutri ✓, que le avisa cuando se ha formado el sello de agua para cocinar “con un mínimo de agua”. Sencillamente comience con la válvula abierta, espere a escuchar el silbato, luego cierre la válvula y reduzca la temperatura a baja para terminar de cocinar. Siempre se cocina con el agujero cerrado a menos que la receta indique lo contrario.

## COCCINAR A FUEGO LENTO (SIMMER)

La altitud y las pequeñas variaciones en los controles de temperatura afectan la temperatura para cocinar a fuego lento. Durante las primeras dos o tres veces que use el utensilio nuevo obsérvelo hasta que aparezca vapor alrededor de la tapa. Gire el control hasta que se apague la luz. Se trata del punto al que podrá cocinar lentamente. Cuando el control esté a la temperatura adecuada para cocinar lentamente, no se escapará el vapor.

Si la tapa forma un sello hermético durante la cocción, simplemente abra la válvula del Sensor Nutri ✓ o aumente la temperatura 25°F (7°C) hasta que la tapa se suelte por sí misma. **CUIDADO: Si usa el utensilio con una tapa que no tiene Sensor Nutri ✓, no trate de sacarla a la fuerza debido a que se pueden derramar los alimentos calientes.**

# Recetas para preparar en la Cacerola eléctrica de usos múltiples de Rena Ware

B

## ENSALADA CON NUECES Y QUESO STILTON CON FRUTA ESCALFADA

6 manzanas o peras  
1 lechuga  
2 tallos de apio, picados  
1/2 taza de nueces tostadas, picadas  
1/2 taza de queso Stilton desmigajado

Aderezo:  
3 cucharadas (45 ml) de aceite de nuez  
3 cucharadas (45 ml) de aceite vegetal  
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón

Pele las 6 manzanas o peras y sumérlas en un baño de jugo de limón y agua para evitar que se descoloren. Colóquelas verticalmente en la Cacerola de Usos Múltiples con 3 cucharadas (45 ml) de agua. Póngalas a temperatura baja (simmer) y cocínelas durante 30 minutos. Mientras se enfría la fruta, lave y sacuda la lechuga para secarla y córtela en trozos pequeños con las manos. Agregue el apio picado. Revuelva el aceite de nuez, aceite vegetal y jugo de limón. Vierta esta mezcla sobre las hojas de lechuga y mézclelas para que queden cubiertas. Sirvala en seis platos de ensalada. Coloque una pera o manzana escalfada en cada ensalada. Decore ligeramente con nueces y queso Stilton.

## MAZORCAS DE MAÍZ

Quite las hojas a las mazorcas y coloque 6 u 8 de ellas en la Cacerola de usos múltiples. Añada 2 cucharadas de agua. Coloque las mazorcas de maíz sobre las hojas y tape el utensilio con el Sensor Nutri ✓ cerrado. Ajuste el control a una temperatura de 300°F (150°C) hasta que se forme “el sello de agua”. Reduzca la temperatura a fuego lento y cocine durante 8 minutos.

## ARROZ PERFECTO

Mida 1-3/4 tazas (420 ml) de agua por cada taza de arroz. Haga hervir el agua en la Cacerola de usos múltiples con las aberturas abiertas. Cuando suene el silbato, agregue el arroz, cierre las aberturas y reduzca la temperatura a baja (simmer). Cocine durante 18 minutos hasta que se evapore el agua, dejando el arroz esponjoso y perfecto.

## COMBINACIÓN DE PIMENTONES

Lave, corte en cuatro y quite las semillas de un pimentón verde, uno rojo y otro amarillo, todos de tamaño mediano. Colóquelos en la Cacerola de usos múltiples y agregue 2-3 cucharadas (30-45 ml) de agua. Tape y caliente a 300°F (150°C) hasta que se forme el sello de agua. Reduzca la temperatura a tibia y cocine por 3 minutos. Sirvalos calientes. *Para 4-6 personas.*

## ASADO DE CARNE CON VERDURAS FRESCAS

**2.5 a 3 libras (1.25 a 1.5 k)**  
**de asado de res, puerco o cordero**  
**1/4 cucharadita de ajos**  
**Sal y pimienta al gusto**  
**1/4 de taza (60 ml) de vino (si se desea)**

**4 papas (patatas) medianas sin pelar**  
**4 zanahorias sin pelar**  
**4 cebollas pequeñas peladas**  
**y enteras**

**B**

*Precaliente el utensilio a 375°F (190°C).* Coloque el asado en la Cacerola de Usos Múltiples precalentada y dórelo durante unos 6 minutos antes de darle la vuelta. Al principio se pegará la carne, pero una vez dorada se desprenderá por sí sola del utensilio. Voltéela para dorar el otro lado. Añada las especias y coloque las verduras sobre la carne y alrededor de la misma. Añada vino si lo desea. Tape y deje el Sensor Nutri ✓ abierto. En cuanto escuche el silbato, cierre las aberturas y baje el control para cocinar a fuego lento (“simmer”). Cocine el asado de 1-1/2 a 2 horas o hasta que la carne esté tierna cuando la pinche con un tenedor. **Para 4 personas.**

## PASTEL “HORNEADO” EN LA CACEROLA DE USOS MÚLTIPLES

Un paquete de 9 onzas (252 g) de mezcla para pastel, es la cantidad exacta para “hornear” en este utensilio. Prepare la mezcla de acuerdo con las instrucciones indicadas en el paquete. Engrase y enharine la Cacerola de usos múltiples. Vierta la mezcla. Fije el control del termostato en 250°F (125°C). Tape el utensilio y deje el Sensor Nutri ✓ abierto. Cocine el pastel de 20 a 25 minutos, o hasta que la superficie superior del mismo esté seca al tacto. Invierta el pastel en una rejilla para que se enfríe. La parte superior del mismo no se dora, pero estará jugoso y blando. Sirva el pastel con una salsa o cúbralo con el glaseado que más prefiera. Los pasteles para servir boca arriba (volteados) pueden prepararse en la Cacerola de usos múltiples a 250°F/125°C. **Para 8 personas.**

## FRIJOLES NEGROS

**1 lb. (460 g) de chorizo italiano**  
**1 cebolla pequeña**  
**1 tallo de apio**  
**2 dientes de ajo**  
**2 tomates frescos**

**1/2 cucharadita de comino**  
**1 lata de 16 onzas (473 ml) de caldo de res**  
**3 tazas de frijoles negros cocidos**  
**1 taza (240 ml) del líquido de los frijoles**  
**Sal**  
**Pimienta**

*Precaliente la Cacerola de usos múltiples a 350°F (180°C), cocine la salchicha italiana hasta que esté dorada y vierta la grasa. Reduzca la temperatura a 300°F (150°C), agregue cebolla, apio, ajo, tomates y especias, todos picados, y cocine durante 10 minutos. Reduzca la temperatura a 225°F (110°C), agregue la lata de caldo de res y cocine por 5 minutos. Reduzca la temperatura a baja (simmer), agregue los frijoles negros cocidos con una taza (240 ml) del líquido en que se cocinaron. Agregue sal y pimienta al gusto, cocine por 20 minutos. Sirva con arroz. **Para 6 personas.***

# Recetas para preparar en el Grill & Fry de Rena Ware

**B**

## PIZZA DE CHORIZO Y PIMENTÓN MASA PARA PIZZA\*

- 1/2 taza (120 ml) de agua tibia
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1-1/2 cucharadita de sal
- 1 sobrecito de levadura activa
- 4 tazas de harina

En una taza de medir de 2 tazas (480 ml), espolvoree la levadura en el agua tibia. Déjela a un lado hasta que la levadura se disuelva y aumente en volumen, unos 5 minutos. Agregue 1 taza (240 ml) de agua del grifo y aceite de oliva. Combine la harina y la sal en un procesador de alimentos con la cuchilla de acero. Agregue todo el líquido, reservando dos cucharadas del mismo. Continúe procesando estos ingredientes durante 30 segundos hasta que la masa esté suave y satinada. Vierta la masa en una superficie enharinada, amásela ligeramente con las manos hasta formar una bola redonda. Coloque la masa en un recipiente grande aceitado, cúbrala con una tela limpia y déjela subir por aproximadamente 30 minutos a 1 hora.

### SALSA DE TOMATE

- 2 dientes de ajo, picaditos
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 lata de 28 onzas (800 g) de tomates molidos
- Sal y pimienta al gusto

Caliente el ajo y aceite de oliva en el Grill & Fry Eléctrico a temperatura mediana. En cuanto el ajo empieza a chisporrotear, agregue los tomates. Hierva a fuego lento, destapado, hasta que la salsa espese, unos 15 minutos. Agregue sal y pimienta al gusto. Déjela a un lado.

### PIZZA

- 1-1/2 tazas (360 ml) de salsa de tomate
- 1/2 libra (230 g) de chorizo italiano, dorado
- 1 pimentón rojo cortado en tiritas
- 1/4 taza de cebolla picada
- 1/4 taza de hojas de albahaca fresca, en pedacitos
- 1 taza de queso mozzarella, rallado

Divida la masa en dos. Sobre una superficie ligeramente enharinada, amase la masa ligeramente. Espárzala hacia los lados del Grill & Fry Eléctrico. Cubra la masa con salsa de tomate. Coloque el chorizo italiano, las tiritas de pimentón rojo, cebolla, albahaca y queso parejamente sobre la pizza. Tape el utensilio con las aberturas abiertas y cocine a 350°F (180°C) durante 20 minutos.

\* La masa de pan congelada sirve también para la pizza. Retírela del congelador en la mañana, tápela con una tela liviana y déjela subir.

## PANQUEQUES

Precaliente el utensilio de 375° a 400°F (190° a 210°C). Utilice su receta favorita o bien uno de los paquetes que venden ya preparados en los supermercados. Engrase ligeramente el Grill & Fry solamente para los primeros panqueques. Añada la mezcla al utensilio por cucharadas y cocínelas hasta que aparezcan burbujas en la superficie, en cuyo momento debe voltearlos y dorarlos por el otro lado, aproximadamente 1 minuto por cada lado.

**B**

### FILETES DE SALMÓN A LA PLANCHA

**4 filetes de salmón**

**1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva**

**Salsa de lima:**

**1/2 melón picado 1/2 cebolla morada mediana,  
picada**

**3 ramitos de cilantro fresco,  
picado**

**Zumo de lima**

Precaliente el Grill & Fry Eléctrico a 350°F (180°C). Pinte ligeramente los filetes de salmón con aceite de oliva. Coloque los filetes de salmón y cocínelos de 5 a 7 minutos por cada lado, dependiendo del grosor. No los tape. Salsa de lima: Mezcle el melón, la cebolla morada, cilantro y empápelos con zumo de lima al gusto. Sirva la salsa con el salmón.

### HONGOS PORTOBELLO A LA PLANCHA

Pinte ligeramente el Grill & Fry Eléctrico frío con aceite de oliva. Coloque los hongos limpios con la base hacia abajo en el utensilio. Tape el utensilio con el Sensor Nutri ✓ cerrado. Cocine a 300°F (150°C) durante 10 minutos. Voltee los hongos para dorar el otro lado. Tape y cocine por 5 minutos con el Sensor Nutri ✓ cerrado. Cubra los hongos con 1/2 taza de queso parmesano, unas pizcas de queso de cabra desmigajado y cilantro fresco al gusto.

### PASTEL INVERTIDO DE PIÑA

**1 lata de 20 onzas (570g)  
(aproximadamente) de piña en rodajas  
(reserve el líquido)**

**1 paquete de 18-1/2 onzas (524g)  
(aproximadamente) de mezcla de  
pastel amarillo**

**1/3 taza de mantequilla  
3/4 taza de azúcar morena  
cerezas al marasquino  
crema chantillí (opcional)**

Escorra en una taza para medir el jugo de la lata de piña. Prepare la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones, usando el jugo de piña en vez del agua.

Ajuste el control del Grill & Fry a una temperatura de 250°F (120°C) y derrita la mantequilla. Incorpore el azúcar morena a la mantequilla derretida, esparciéndola por todo el fondo del utensilio. Coloque las rodajas de piña sobre el azúcar, comenzando por el centro, hasta que las use todas: las últimas rodajas subirán un poco por los costados del utensilio. Coloque una cereza en el centro de cada rodaja de piña. Vierta la masa del pastel sobre la piña.

Tape el utensilio con las aberturas abiertas. Cocine el pastel de 25 a 30 minutos, sin destaparlo. Toque la parte superior del pastel; cuando se sienta seco al tacto estará listo.

Desconecte el enchufe de la pared y luego del Grill & Fry. Coloque una fuente grande invertida sobre el Grill & Fry y voltéelo rápidamente. Retire el utensilio con cuidado. Sirva el pastel caliente o frío, con crema chantillí si lo desea. **Para 12 personas.**

# Recetas universales

## VERDURAS SALTEADAS

Desde hace muchos siglos los cocineros chinos han usado un método para cocinar verduras que conserva las vitaminas y minerales de las mismas y que produce verduras crujientes con un sabor y aspecto deliciosos. Las verduras más adecuadas para este método son el apio, repollo, zanahorias, habichuelas verdes, espinacas y otras verduras verdes.

Corte o pique verduras en tiritas o cubitos. Caliente la Cacerola de usos múltiples o el Grill & Fry Eléctrico, a una temperatura de 350°F (180°C) y añada 3 cucharadas (45 ml) de aceite. Añada las verduras que ha cortado previamente y mézclelas ligeramente para que se impregnen con el aceite. A continuación, tape y cocínelas hasta que las verduras se hayan frito ligeramente. Entonces, reduzca la temperatura a 225°F (110°C) y continúe la cocción hasta que estén tiernas pero crujientes, revolviéndolas solamente una o dos veces. Mantenga las aberturas de la tapa cerradas.

Puede lavar un par de hojas de lechuga en agua y colocarlas sobre las verduras para proporcionar un poco de agua que produzca vapor. Dichas hojas se quitan antes de servir las verduras.

## VERDURAS AL VAPOR

Pruebe a cocinar verduras con el método “con menos agua” en la Cacerola eléctrica de usos múltiples o el Grill & Fry. Las verduras se pueden colocar en el utensilio de una forma atractiva, procurando que contrasten sus formas y colores y se cocinarán a la perfección con 2 ó 3 cucharadas (30 ó 45ml) de agua. Cuando levante la tapa, estarán en el mismo lugar en el que las colocó, tendrán un bello aspecto y, lo mejor de todo, estarán deliciosas. Si añade sal a las verduras hágalo **después** de que se hayan cocido.

## PARA CALENTAR PANECILLOS

Coloque los panecillos en el utensilio. Tape el utensilio y abra las aberturas del Sensor Nutri ✓. Fije el control en “WARM” y deje que se calienten los panecillos durante 20 minutos por lo menos. Si desea que el pan esté más blando, cierre las aberturas.

## PATATAS ASADAS

Límpielas bien frotando la superficie y séquelas. Colóquelas en el utensilio eléctrico y tápelas con el Sensor Nutri ✓ cerrado. Ajuste la temperatura a 400°F (200°C). Ase las papas de 45 minutos a 1 hora, de acuerdo con su tamaño, o hasta que estén tiernas.

B

