

Hogar Inteligente

OLLA HORNO MILAGRO



INSTRUCCIONES DE USO

La olla horno milagro es un artículo de gran utilidad en la cocina, sirve para hornear sin la necesidad de horno; cualquier clase de pasteles, carnes, verduras y pescados.

Los utensilios de cocción están realizados en aluminio con alto espesor. Son productos ideales para una cocina sana, con poca grasa y son fáciles de limpiar gracias a su acabado de alta calidad.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

El contenido en el interior del horno milagro estará MUY CALIENTE, por lo que debe tener precaución al remover la tapa, pueden desprenderse gases muy calientes que pueden causar lesiones.

Las asas estarán muy calientes, utilice una agarradera y/o protecciones diseñadas para el calor, para tomar las asas y manipular el recipiente.

USO Y MANTENIMIENTO

1. La primera vez que utilizas el producto, limpiar con agua caliente y detergente líquido, secando con trapo seco y limpio; Repetir el proceso de limpieza por dos ocasiones o hasta que las superficies estén completamente limpias. Después debe aceitar con abundante aceite vegetal o mantequilla, las superficies metálicas.

Para obtener un mejor resultado de cocción, cocinar con llama baja o media. Las temperaturas elevadas (superiores al rango de 200-240°C) pueden hacer daño al material o provocar deformación. NO calentar el producto vacío.

Exponer a variaciones extremas de temperatura (de la flama, al agua) puede provocar daños a los materiales, especialmente a la cubierta de vidrio y provocar deformación en los materiales.

2. El producto tiene que ser utilizado sólo para cocinar y NO para conservar la comida porque puede dañar o manchar el material.

3. Para cocinar, utilizar sólo utensilios de MADERA o SINTÉTICOS, para prevenir rayaduras o daños en los utensilios.

4. Después de su uso, dejar enfriar y limpiar el producto con agua caliente y secar con trapo seco y limpio.

5. No recomendamos el uso de máquina lavavajillas, algunos detergentes pueden hacer daño al producto.

6. Las variaciones de color de las superficies interior o exterior no alteran la funcionalidad del producto.

7. Mangos/agarraderas resisten al calor a temperaturas: MAX 180-240°C. PRECAUCIÓN: LAS SUPERFICIES ESTARÁN MUY CALIENTES, manéjese con cuidado, utilice agarraderas resistentes al calor y que ofrezcan protección contra altas temperaturas.

8. El producto está diseñado sin partes en plástico, se pueden poner al fuego directo de la estufa. NO LO UTILICE EN EL HORNO.

Es necesario utilizar una protección (agarradera) para garantizar una manipulación segura del producto.

9. Los productos pueden ser utilizados con plancha eléctrica, plancha en vidrio cerámica, NO EXCEDA LA TEMPERATURA RECOMENDADA (200 – 240°C). No UTILIZAR EN PARRILLAS DE INDUCCIÓN.

10. Para su mejor cuidado, NO utilice fibras metálicas o altamente abrasivas para su limpieza; puede provocar daños o rayaduras a las superficies.

No corte con cuchillo u otro utensilio directamente sobre las superficies de los productos.

GARANTÍA

El periodo de garantía de los productos, es de seis meses a partir de la fecha de entrega. La garantía cubre el producto en caso de fallas y/o defectos de fabricación. Los productos cubiertos por la garantía serán sustituidos en un plazo no mayor a tres semanas contadas a partir de que el producto sea reportado y entregado a Innovación Milenium, S. A. de C. V., durante la vigencia de la garantía.

La garantía será invalidada si el producto presenta daños por uso inadecuado y/o si no ha sido utilizado de acuerdo con las instrucciones de uso, o que haya sufrido alteraciones y/o modificaciones.

OLLA HORNO MILAGRO

RECETAS SUGERIDAS

PASTEL DE HOT-CAKE

Ingredientes:

- 2 tazas de Harina para Hot-Cake.
- $\frac{3}{4}$ taza de leche.
- 2 huevos frescos.
- 1 taza de aceite vegetal o mantequilla derretida.
- 2 cucharadas de harina de trigo para enharinar el molde
- 2 cucharadas de mantequilla para enharinar el molde.
- 1 cucharada de vainilla (opcional).

Método de preparación:

Mezcle en un recipiente: leche, huevo, aceite y harina de hot cake; hasta que no haya grumos y la mezcla luzca lo más homogénea posible. Recomendamos utilizar un agitador de globo para facilitar esta tarea. Añada la vainilla y mezcle un poco, también puede añadir trozos de nuez, almendras o uvas pasa, a su gusto.

Unte la mantequilla en la superficie baja del molde utilizando una servilleta, vierta la harina (se puede utilizar un poco de harina de hot cake) y sin hacer presión trate de esparcir la harina de forma homogénea por toda la superficie del recipiente, para facilitar que el pastel se pueda retirar del molde.

Vierta la mezcla en el recipiente, procurando no manchar las paredes del molde. Considere que la masa esponjará un poco.

Coloque sobre la estufa a fuego bajo por 20 – 25 min.

Revise que esté completamente cocido, cuando las orillas comiencen a lucir “doradas” y usted puede introducir la punta de un cuchillo sin que salga manchado.

Una vez cocido, retire del fuego, deje enfriar unos minutos y desmolde aún caliente, con ayuda de una pala despegue las orillas y posteriormente coloque un platón o charola y de vuelta.

Se puede comer caliente/tibio. Si lo desea puede añadir leche condensada azucarada y/o jarabe de chocolate, para decorar, al momento de emplatar.

VERDURAS AL VAPOR

Ingredientes:

- 250 gr. Brócoli (6 piezas o ramitas).
- 250 gr. Coliflor (6 piezas o ramitas).
- 2 zanahorias medianas.
- 1 calabaza tierna.
- 7 espárragos verdes.
- Aceite de olivo al gusto.
- Sal y pimienta al gusto.

Método de preparación:

Lave y desinfecte perfectamente los ingredientes. Corte el brócoli en ramilletes medianos. Corte la coliflor en ramilletes pequeños (para facilitar la cocción deben ser trozos más pequeños que los brócolis).

Pele la zanahoria y corte en rodajas. Corte la calabaza en rodajas, sugerimos dejar la piel y retirar las semillas. Limpie los espárragos y córtelos en trozos medianos.

Utilizaremos la rejilla vaporera incluida con su horno milagro. Coloque el recipiente en la estufa, ponga agua en el interior por debajo de la marca de la rejilla. Es importante que al colocar la rejilla el agua NO cubra los ingredientes, pues estos se cocerán con el vapor, conservando así su sabor y textura.

Coloque la rejilla, acomode los ingredientes distribuyéndolos sobre la misma.

Cocine a fuego bajo por 15 minutos aproximadamente.

Verifique el estado de la cocción, pinchando los ingredientes y confirmando el punto de cocción deseado.

Retire del fuego.

Sirva en un platón y añada aceite de olivo al gusto y un toque de sal y pimienta si lo desea.

Sugerimos esta preparación para acompañar pollo asado, carne o pescado.

Más recetas e información de interés en nuestro

Sitio web:

<https://hogar.innovacionmilenium.com>

Innovación Milenium, S. A de C. V.

RFC: IMI001213H39

Anáhuac 92, Col. Roma Sur

Alc. Cuauhtémoc

Ciudad de México

México, 06760

