



MioMat



Manual de Instrucciones



“

En Eslovaquia, desde que era pequeña, mi mamá me preparaba leches vegetales. Al mudarme a Chile en 2010, surgió una necesidad personal debido a la falta de opciones de leches vegetales en el mercado. Entonces nació MioMat. Lo que comenzó como una solución para mí, se convirtió en una marca reconocida a nivel mundial.

ALICA REHÁKOVÁ
CEO MioMat



MioMat

Nos alegra que hayas elegido MioMat
y que nos permitas formar parte de tu hogar.

Hemos creado este manual con dedicación
para que puedas aprovechar los beneficios
y la versatilidad que ofrece MioMat,
ayudándote así a llevar una alimentación
más natural y saludable.

Bienvenido a la familia de los #miomatlover





Contenido



- 6 Componentes de MioMat
- 10 Anillo de Molienda
- 12 Advertencias de Seguridad
- 17 Sobre MioMat
- 18 Manejo de Ingredientes
- 27 Endulzantes
- 28 Remojo de Ingredientes
- 31 Cuidados de MioMat
- 32 Tres Opciones de Limpieza de MioMat

USOS DE LOS PROGRAMAS



- 34 Programas con uso de Anillo de Molienda
- 36 Programas sin uso de Anillo de Molienda

PREPARACIÓN DE LECHE VEGETALES

- 39 Guía Rápida para tu Primera Leche Vegetal
- 43 **Leche Cruda** Preparación de Leches Vegetales Crudas
- 46 **Leche Caliente** Preparación de Leches de Cereales
- 51 **Leche Soya**
Preparación de Leches de Legumbres y Cereales Integrales

PREPARACIÓN DE COMIDAS

- 55 Guía Rápida para tu Primera Sopa
- 58 **Sopa Crema** Preparación de Sopas y Cremas
- 63 **Sopa Trozos** Preparación de Sopas con Trozos
- 66 **Papilla** Preparación de Papillas con Frutas y/o Cereales
- 71 **Batido** Preparación de Batidos y Jugos

- 74 **Prelavado**
- 76 **Recetas con Residuo**
- 78 Resolución de Problemas
- 85 Cobertura de Garantía



Componentes de MioMat

Jarra con calefactor

La jarra de MioMat tiene su interior de acero inoxidable refinado SUS304 de la más alta calidad. Su tapa cuenta con topes de silicona para evitar el cierre hermético con la jarra, asegurando que el vapor generado pueda salir.



—— MAX

—— MIN

Los niveles mínimos y máximos de agua están indicados dentro de la jarra de MioMat.

Siempre debe haber más líquido (agua, leche de origen vegetal, caldo) que ingredientes secos.

Panel de Control

Los botones de MioMat son sensibles al tacto, por lo que no necesitas aplicar fuerza para presionarlos.

El botón DETENER solo funciona durante el primer minuto, luego debes desenchufar MioMat si deseas cancelar el programa.

Cuando MioMat termine de funcionar, sonará durante un minuto y el programa seleccionado parpadeará, indicándote que ha terminado.

Luz fija del programa:

el programa todavía está en progreso.

Luz parpadeante del programa:

el programa ha terminado.



Cuchillas de acero inoxidable



Cable Eléctrico







Anillo de molienda

El anillo de molienda concentra el flujo de ingredientes alrededor de las cuchillas, produciendo una trituration intensa perfecta y como resultado, una leche muy cremosa.

Úsalo en **todos** los programas de leches y en prelavado.

¡Asegúrate de colocarlo correctamente!



Colador

Si encuentras que la leche vegetal está demasiado granulada incluso después de colarla, te recomendamos usar una bolsa de tela para filtrar las partículas más pequeñas. El colador de MioMat es apto para lavavajillas.



Vaso medidor

El vaso medidor de MioMat equivale a $\frac{1}{2}$ taza o 100 ml. Todas las medidas de nuestras recetas son para ingredientes secos, antes de ser remojados.



Anillo de Molienda

En este recetario, cada receta incluye un símbolo que indica si debes usar o no el Anillo de Molienda. **Es obligatorio utilizarlo en todos los programas de leches y en el programa de Prelavado.**

Esto significa que, al usar los programas Leche Cruda, Leche Caliente, Leche Soja o Prelavado, debes asegurarte de que el Anillo de Molienda esté correctamente colocado.



Ten en cuenta que MioMat no detecta si el Anillo de Molienda está instalado. Si olvidas colocarlo en los programas que lo requieren, MioMat derramará agua.



Anillo de Molienda
sin colocar



Anillo de Molienda
colocado



Asegúrate de girar el
anillo de molienda hasta
que quede asegurado.



Cuando usar Anillo de Molienda



Leche Cruda



Sopa Crema



Leche Caliente



Sopa Trozos



Leche Soya



Papilla



Prelavado



Batido

Advertencias de Seguridad



MioMat está fabricada bajo el sistema de gestión de calidad Europea y certificada en los laboratorios de Chile.

ANTES DE USAR

- Revisar el contenido de la caja.
- Revisar si la máquina y el cable eléctrico están en buenas condiciones.
- Por favor, remover todo el material de embalaje.

IMPORTANTE

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• MioMat requiere el voltaje de 220V/50Hz, por favor, verifica que esto corresponda.• No usar en el exterior.• No colocar sobre o cerca de cocinas de gas o eléctricas, o dentro de un horno caliente.• Esta máquina no está diseñada para ser usada por niños o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento en cuanto al uso, salvo si han tenido | <ul style="list-style-type: none">• supervisión o instrucciones previas de la máquina o una persona responsable por su seguridad.• Es necesario supervisar si la máquina es usada por niños o cerca de ellos.• MioMat está hecha para satisfacer la necesidad de uso doméstico y nunca comercial.• Usa siempre ingredientes crudos y agua fría, y respeta los niveles de MIN y MAX indicados en la jarra. |
|--|--|





- Nunca uses la MioMat para calentar y/o triturar comida. Esto provocaría que el tubo calefactor se queme.
- No introduces objetos dentro de la jarra, alimentos previamente procesados o cocidos. Agregar otro elemento no indicado, podría dañar la cuchilla, el motor o el calefactor de MioMat.
- No utilices MioMat para preparar mantequillas de frutos secos, ni de semillas. Tampoco para procesar alimentos previamente cocidos, ni hacer helados utilizando ingredientes congelados.
- No hagas funcionar la máquina sin el nivel de agua permitido en la jarra (entre MIN y MAX).
- Nunca dejes remojando alimentos dentro de la jarra.
- No levantes el cabezal en la mitad del proceso. De hacerlo cancelarás el programa y no puede iniciarse nuevamente.
- Ten cuidado cuando muevas la máquina con comida, agua o líquidos calientes.
- Cuando suene el pitido, levanta el cabezal de la jarra. Dejarla cerrada puede causar la formación de óxido y humedad en el motor, lo que podría dañarlo.
- Terminada la preparación, retira y limpia el cabezal inmediatamente. Nunca dejes sumergida la cuchilla dentro de la jarra con alimentos o líquidos. Esto provocaría daños al motor.
- Durante y después del uso, los componentes de la máquina pueden estar calientes. No vuelvas a usar hasta que se enfrien. (Tiempo estimado de espera: 30 minutos).
- Nunca mojes el panel de control. Lava sólo las partes de acero inoxidable.
- Para prevenir shock eléctrico o daños a la máquina, no sumerjas el cable enchufado o el cabezal de la máquina en agua u otros líquidos. No uses si el enchufe o el cable están dañados.
- Si la máquina está dañada, deja de usarla y contacta a su distribuidor.



MioMat

Sobre MioMat

MioMat es una máquina para elaborar leches vegetales en casa. Desde el 2012 estamos cubriendo la creciente necesidad de muchas familias y personas de preparar las leches en casa. Ya sea por alergias y restricciones alimentarias o por cambios en sus decisiones de alimentación. Con MioMat se pueden preparar las leches con ingredientes conocidos, naturales y sin necesidad de utilizar conservantes, espesantes, ni otros aditivos. Los alimentos utilizados para prepararlas son frutos secos, semillas, cereales y legumbres.

MioMat cuenta con otros programas que nos permiten preparar sopas y cremas de verduras, cereales y legumbres, compotas y papillas, batidos frescos con frutas y verduras.

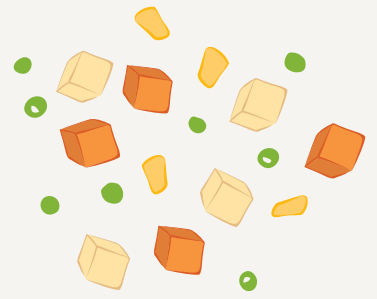
Te indicaremos cómo cuidar tu máquina para que te acompañe por mucho tiempo. Cómo almacenar las leches vegetales y alimentos preparados en ella.

MioMat no solo te permite preparar tus leches y alimentos, sino que también su uso te permite reducir o

eliminar la cantidad de desechos que se generan del consumo de leches envasadas. También disminuye el desperdicio de alimentos al utilizar los residuos generados durante su preparación en otras recetas.

El uso de MioMat nos proporciona una forma fácil y rápida de obtener alimentos nutritivos sin tener que dedicar tanto tiempo en sus preparaciones.





Manejo de Ingredientes

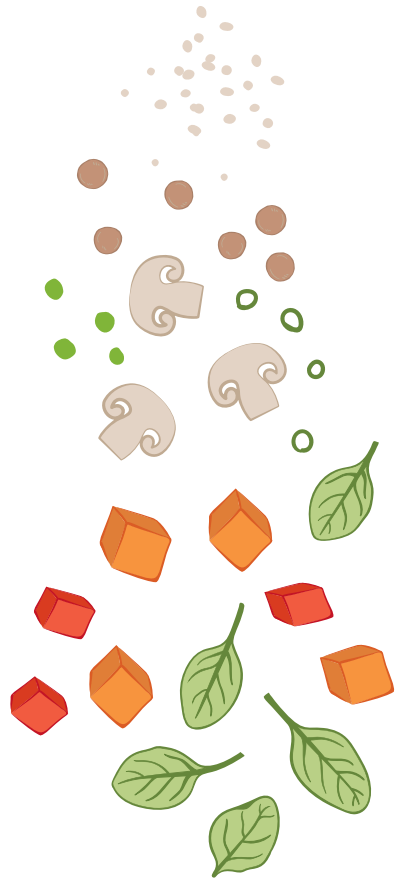
Al manejar los ingredientes de forma adecuada, lograrás mejores resultados y mayor cremosidad en tus preparaciones, además de evitar posibles problemas de funcionamiento en tu MioMat.

- Al utilizar el medidor que incluye MioMat, es importante medir los ingredientes en seco antes de proceder a su remojo.
- Antes de usar las legumbres, es imprescindible remojarlas previamente, ya que este proceso las activará y facilitará su digestión. Se recomienda un tiempo mínimo de 4-8 horas para el remojo. Sin embargo, en el caso de legumbres pequeñas, como las lentejas rojas que no tienen piel, es posible agregarlas sin necesidad de remojo.
- Se pueden remojar los cereales, pero no es obligatorio. Sin embargo, es importante tener en cuenta que la avena laminada no se recomienda remojar, ya que podría pegarse al fondo de la jarra, lo que causaría que se queme y genere un error.
- Los condimentos y aceites se pueden agregar en cualquier orden.
- Para prevenir que las hojas verdes, semillas, cereales y legumbres se aplasten, se adhieran o se quemen en el fondo de la jarra, es esencial incorporarlos al final, una vez hayas añadido todos los demás ingredientes.
- Agrega primero los ingredientes frescos (como frutas y/o verduras) y luego los secos como cereales o legumbres en la jarra para evitar que queden en la base. Esto evitará la posible formación de una burbuja de aire alrededor de los secos, lo que podría causar que se quemen. Otra forma de prevenirlo es revolviendo muy bien los ingredientes hasta llegar a la base de la jarra.





- No se deben utilizar alimentos cocidos ni procesados. Esto incluye la avena instantánea o tradicional, debido a que ambas han sido sometidas a procesos que alteran su forma natural. Se recomienda siempre usar avena cruda, machacada e integral. Lo mismo se aplica al arroz: no se puede utilizar arroz pre-graneado, pre-cocido o instantáneo.
- Para espesar preparaciones, se recomienda el uso de cereales, legumbres o frutos secos. Nosotros sugerimos el uso de arroz, lentejas y avena debido al buen resultado que otorgan, su accesibilidad y su delicioso sabor.
- Para sopas y cremas, es recomendable quitar la cáscara de alimentos como el zapallo, que tienen una cáscara muy dura. Esto puede afectar tanto la textura de la preparación como el funcionamiento de MioMat.
- Las frutas se deben agregar sin corontas, sin carozos y sin cuescos. Para las preparaciones de batidos e infusiones, se pueden utilizar las frutas con cáscaras, como manzanas, ciruelas, duraznos, cítricos como naranjas, pomelos y limones, excepto las de plátanos, sandía, tunas, melón, etc.



Al agregar los
ingredientes,
recuerda que el nivel
máximo para alimentos
sólidos es el nivel MIN;
no lo sobrepases.
En el caso del agua,
ésta debe llegar hasta
el nivel MAX.

- Se pueden utilizar alimentos congelados, pero se recomienda pasarlos previamente por agua o dejarlos a temperatura ambiente por 10 a 15 minutos antes de agregar a la jarra.
- Para la bebida de coco, recomendamos principalmente usar coco rallado.
- Para facilitar la cocción de alimentos y obtener preparaciones con mejor consistencia, se recomienda cortar las verduras en cubos de 1 cm, especialmente las más duras como papas, zapallo, apio, zanahoria, brocoli, coliflor, etc.
- Al agregar trozos muy grandes de alimentos, ocupan más espacio en la jarra, lo que puede disminuir la cantidad total de alimento y resultar en una consistencia más líquida. También, es posible que queden pequeños trozos sin triturar.
- No levantes el cabezal de MioMat durante el proceso porque cancelarás el programa.



Qué ingredientes evitar en MioMat

- No utilices **alimentos en polvo** (como leches vegetales en polvo o cremas y sopas instantáneas).
 - No utilices **proteína en polvo** de origen animal ni vegetal, salvo en el programa Batido.
 - No utilices harinas ni **sémola** en ninguna preparación caliente.
 - No utilices **leches de origen animal, leches vegetales, ni cremas envasadas**. Si quieres reemplazar el agua por leche, utiliza las preparadas en MioMat en el programa LECHE CRUDA.
- No utilices **alimentos cocinados previamente** —ni legumbres, ni cereales, ni verduras— de ninguna manera; ya sean cocidos en agua, horneados, asados, al vapor o salteados.
 - No te recomendamos el uso de **semillas como linaza y chía** en preparaciones calientes. Ambas semillas generan un mucilago al hidratarse que puede provocar que éstas se peguen al fondo de la jarra.







Endulzantes

Aquí te presentamos 5 endulzantes naturales que son alternativas más saludables al azúcar refinada, la que solo aporta energía, pero no ofrece nutrientes esenciales ni fibra. Estas opciones permiten endulzar tus preparaciones de forma más nutritiva y con beneficios reales para tu cuerpo:

DÁTILES

Aportan fibra y algunos nutrientes esenciales, ayudando a regular la digestión y a satisfacer antojos de manera más natural.

PLÁTANO

Entrega dulzor, cremosidad y nutrientes como potasio y fibra. Es una opción natural que aporta sabor y beneficios reales para el cuerpo, perfecta para leches vegetales.

MAPLE SYRUP (JARABE DE ARCE)

Endulza de forma natural y contiene minerales y antioxidantes. Su índice glicémico es más bajo que el del azúcar refinada, por lo que su impacto en los niveles de glucosa es menor. Es una opción equilibrada para quienes quieren combinar sabor y bienestar.

AZÚCAR DE COCO

Tiene un sabor suave y un índice glicémico más bajo que el azúcar blanca. Su perfil nutricional más completo lo convierte en un buen reemplazo del azúcar tradicional, sobre todo en recetas de cocina y repostería donde deseas mantener un dulzor similar.

MIEL

Rica en antioxidantes, enzimas y micronutrientes, la miel ofrece beneficios funcionales que el azúcar refinada no tiene. Además de endulzar, puede contribuir al bienestar inmunológico y digestivo. Es una alternativa más completa y natural, perfecta para quienes buscan un enfoque de alimentación consciente y con ingredientes menos procesados.

Remojo de Ingredientes

¿Remojar o no remojar los ingredientes en MioMat?

Remojar semillas, frutos secos, cereales o legumbres nos permite eliminar los inhibidores enzimáticos que protegen la semilla de factores externos y que impiden la correcta absorción de nutrientes. Al activar la semilla (remojándola), preparamos el alimento para la germinación, y es entonces cuando los nutrientes están en su punto óptimo.

TIEMPOS DE REMOJO

Remojo Largo

Para legumbres como los porotos de soya, garbanzos, porotos pallares y otras legumbres grandes o más duras, se necesita un tiempo mínimo de 8 horas.

Remojo Medio

Los frutos secos como almendras, nueces y pistachos, así como semillas como sésamo o zapallo, requieren entre 4 y 6 horas de remojo.

Remojo Corto

Las castañas de cajú y las semillas de maravilla requieren muy poco remojo, entre 2 y 4 horas es suficiente.

Sin Necesidad de Remojo

Las semillas de linaza, chía, cáñamo, y los piñones no requieren remojo.

¿Cómo remojar frutos secos, semillas y legumbres?

Remoja los ingredientes en agua —preferiblemente filtrada— a temperatura ambiente, en un recipiente de vidrio, cerámica o metal no reactivo. Es normal que algunos frutos secos, semillas o legumbres floten en la superficie; sin embargo, si después del remojo continúan flotando, es posible que estén rancios u oxidados. En ese caso, te recomendamos desechar esos alimentos para evitar que las leches se corten después de preparadas.

Después del remojo, vacía el contenido del recipiente en un colador. Enjuaga los ingredientes con agua corriente y estarán listos para usar en tus recetas.

Si no tienes suficiente tiempo para remojar los ingredientes según lo recomendado, hazlo por el tiempo que puedas. Cualquier tiempo es mejor que ninguno.

Al remojar los ingredientes, quedan más suaves y se trituran con mayor facilidad, lo que se traduce en una leche más cremosa y con menor necesidad de colar. Aunque es posible preparar la leche sin remojar los ingredientes, solo lo recomendamos cuando sea realmente necesario o en casos de urgencia.



Una vez que MioMat esté lavada, seca bien y guarda semi tapada para así evitar que se genere algún olor.

Cuidados de MioMat

Cuida tu MioMat y sigue nuestras recomendaciones para que te acompañe por mucho tiempo.

- **Saca el cabezal de MioMat al terminar la preparación.** Mantener el cabezal puesto puede provocar que el vapor de los alimentos cocidos dañe el motor, los componentes eléctricos y/o su cuchilla.
- MioMat no se puede lavar en lavavajillas. **Lava solo las partes de acero.** Es decir, el interior de la jarra y la parte interior del cabezal.
- No sumerjas ni laves la base de la jarra, pues tiene conexiones eléctricas. Limpia por fuera con un paño húmedo.
- **No mojes el panel de control.** Sólo limpiarlo con un paño húmedo.
- Si usaste el anillo de molienda, retíralo para lavar apropiadamente las cuchillas.
- Para lavar MioMat solo necesitas detergente para loza, una esponja y agua. Puedes usar también un poco de bicarbonato, vinagre y agua. **Si la lavas inmediatamente después de usar, su limpieza es mucho más rápida.**
- Si se requiere hacer una limpieza más profunda del interior de la jarra o las cuchillas se recomienda usar una virutilla fina y en seco. Luego lavar con lavalozas, esponja y agua.



Tres Opciones de Limpieza de MioMat

A PENAS SE UTILICE

La manera más fácil y rápida de limpiar tu MioMat es inmediatamente después de preparar leche o comida. Después de abrir MioMat, llévala al lavaplatos y, con una esponja y lavalozas, lava inmediatamente. De esta forma, los ingredientes no tendrán tiempo de pegarse al acero de la jarra y el cabezal.

CUANDO DEJAS QUE SE SEQUE

Si no limpias MioMat inmediatamente después de su uso y los ingredientes ya se pegaron al acero, puedes utilizar el programa de pre lavado para remojar esos residuos y facilitar la limpieza.

Añade 2 gotas de lavalozas a la jarra de MioMat y agua entre las líneas MIN y MAX. Coloca el anillo de molienda e inicia el programa de PRELAVADO. Cuando finalice, abre MioMat, llévala al lavaplatos, y con una esponja y lavalozas lava inmediatamente.

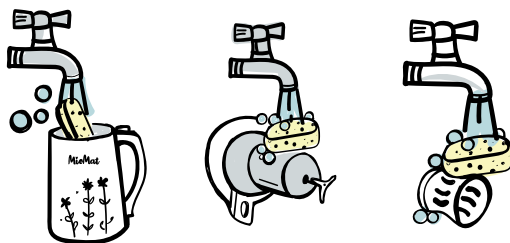
CUANDO DEJAS QUE SE SEQUE (LIMPIEZA PROFUNDA)

Después de usar MioMat durante un tiempo, es posible que empieces a notar decoloración, manchas u óxido en el recipiente.

Como MioMat está hecha de acero inoxidable 304, estas manchas se encuentran únicamente en la superficie del acero inoxidable y se pueden limpiar fácilmente con una solución de bicarbonato de sodio y vinagre.

Solo agrega un medidor de MioMat de vinagre y una cucharada de bicarbonato de sodio a MioMat, déjalo reposar por 1 minuto y luego friega las áreas sucias con la esponja. Puedes limpiar la partes de acero del cabezal con la misma esponja.

Luego lava bien con lavalozas y la esponja y remueve todo lo que esté sucio. MioMat lucirá como nueva.



Al lavar tu MioMat,
sosténla con la mano,
procurando que los
componentes eléctricos
no se mojen;
el agua debe entrar solo
al interior de la jarra.

Puedes limpiar las
piezas de acero
inoxidable bajo el grifo.

Para limpiar el exterior
del MioMat, utiliza un
pañó húmedo.

Bajo ninguna
circunstancia se debe
mojar el panel de control.

No utilices virutillas
gruesas o cepillos
metálicos para
limpiar MioMat.

Ten cuidado al limpiar el
cabezal de MioMat; las
cuchillas están afiladas.

MioMat no es apta
para lavavajillas.

Programas de MioMat con uso del Anillo de Molienda



42°C/107°F



LECHE CRUDA

12 minutos

Estas leches vegetales son preparadas a temperaturas que no superan los 42 grados y con ingredientes seguros de consumir en su estado crudo. Como frutos secos y semillas, o una combinación de ambos. Para obtenerlas se utiliza el programa LECHE CRUDA.

La recomendación es utilizar entre 1 y 1 ½ medidor de ingredientes. Tiempo recomendado de remojo de 4 horas.



LECHE CALIENTE

20-25 minutos

Estas leches vegetales se preparan con altas temperaturas, sobre los 95°C, porque los ingredientes utilizados deben ser cocinados, como la quinoa, el mijo, amaranto, arroz, avena y otros.

Para una textura suave pero con cuerpo basta el uso de ¾ a 1 medidor de ingredientes secos. No es necesario el remojo pero de hacerlo se recomienda un tiempo máximo de 4 horas.

El anillo de molienda es obligatorio en la preparación de TODAS las leches vegetales (crudas, calientes y soya) y prelavado. Las cuchillas giran a altas revoluciones y su ausencia puede provocar que la jarra se rebalse durante la preparación.



LECHE SOYA **30-35 minutos**

Este programa se utiliza con temperaturas sobre los 95°C para la preparación de leches de: porotos de soya, arroz integral, garbanzos y/o combinaciones. Con un medidor de ingredientes es suficiente para obtener una bebida con cuerpo y textura perfecta.

Es muy importante que las legumbres sean remojadas por un mínimo de 8 horas.



PRELAVADO **5 minutos**

Este programa se ejecuta sin temperatura y a muy alta potencia, por lo que siempre se debe utilizar el anillo de molienda. Éste ayuda a reducir la fuerza del movimiento del agua y evita salpicaduras o desbordes de la jarra de MioMat.

Es ideal como paso previo a una limpieza profunda, ya que facilita dejar la jarra perfectamente limpia para su uso posterior.

Programas de MioMat sin uso del Anillo de Molienda



SOPA CREMA **30-35 minutos**

Este programa cocina a temperaturas superiores a 95 °C, ideal para preparar sopas y cremas con vegetales, cereales o legumbres. Cocina y tritura los ingredientes hasta lograr una textura suave y cremosa.

Para lograr una consistencia cremosa se recomienda el uso de 1 medidor de legumbres o cereales. Los ingredientes sólidos no deben sobrepasar la línea de MIN y completar con agua hasta MAX.

Para consistencias más líquidas poner menos ingredientes sólidos y agua entre los niveles MIN y MAX. Utilizar siempre más agua que otros ingredientes para el correcto funcionamiento de MioMat.



SOPA TROZOS **30-35 minutos**

Este programa cocina a temperaturas superiores a 95 °C, ideal para preparar sopas con textura o guisos. Los ingredientes se cocinan sin triturarse por completo, lo que permite elaborar tanto recetas saladas como dulces: comidas para bebés en etapa de alimentos picados, guisos con cereales, verduras y legumbres como currys o sopas como carbonadas, entre muchas otras preparaciones.

Para un óptimo funcionamiento, usar más agua que otros ingredientes. Los ingredientes sólidos deben quedar bajo la línea de MIN indicada en la jarra y el agua debe llegar hasta la indicación de MAX.



BATIDO

8 minutos

Este programa no cocina ni calienta, y es ideal para preparar jugos a base de frutas y verduras. También puedes usarlo para hacer smoothies, aumentando la cantidad de ingredientes y reemplazando el agua por leche preparada en MioMat.

Al usar el programa BATIDOS, si lo deseas, puedes agregar proteína en polvo a las preparaciones. Además, es el único programa en el que puedes utilizar avena instantánea.

Con esta función también puedes preparar cocktails y mocktails, ya que puedes incorporar hielo a todas las preparaciones que hagas con este programa.



PAPILLA

30-35 minutos

Este programa cocina a temperaturas superiores a 95 °C, ideal para preparar papillas a base de cereales como arroz, avena, quinoa, mijo, amaranto u otros. Los ingredientes se cocinan directamente en MioMat, y puedes agregar frutas o verduras en menor cantidad para dar más sabor.

Esta función es perfecta para preparar comidas de bebés o desayunos rápidos y saludables para toda la familia. Al combinar cereales con frutas o verduras, se aumenta el valor nutricional de las preparaciones.

Si prefieres una consistencia más espesa, utiliza entre 2 y 2½ medidores de cereales, pero no más, para evitar que la mezcla quede demasiado densa o se adhiera al fondo de la jarra.

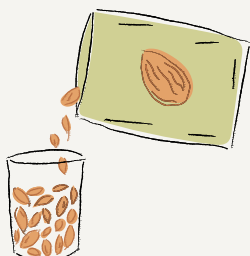
Tu Primera Leche Vegetal

Aplica para Todas las Leches Vegetales



Guía Rápida

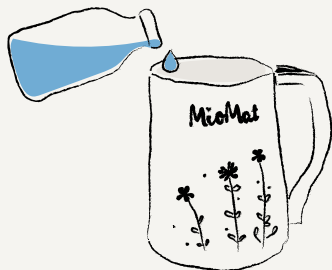
1. Mide los ingredientes con el vaso medidor y remoja siguiendo las recomendaciones de la página 28.



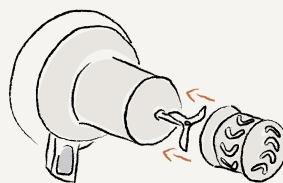
2. Agrega los ingredientes a la jarra de MioMat.



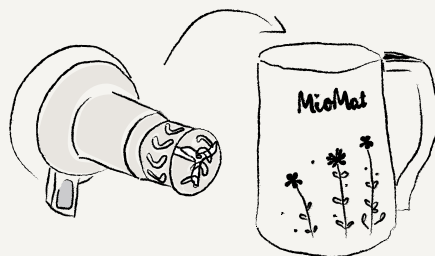
3. Agrega agua entre los niveles MIN (1100 ml) y MAX (1300 ml).



4. Coloca el anillo de molienda y chequea que quede bien puesto.



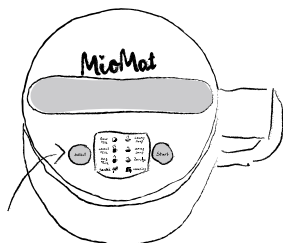
5. Coloca el cabezal en la jarra de MioMat.



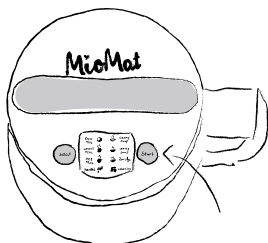
6. Conecta el cable y enchufa.



7. Selecciona el programa deseado según la leche que quieras hacer: Leche Cruda, Leche Caliente o Leche de Soya.



8. Presiona iniciar.



9. MioMat comenzará a triturar/calentar según el programa elegido.



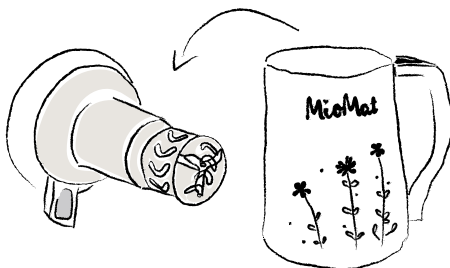
10. Al finalizar el proceso sonará un pitido indicando que la preparación está lista.



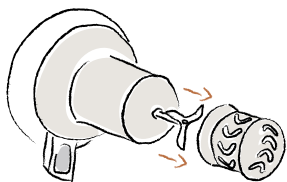
11. Desconecta el cable de MioMat y desenchufa.



12. Destapa MioMat.



13. Retira el anillo de molienda.



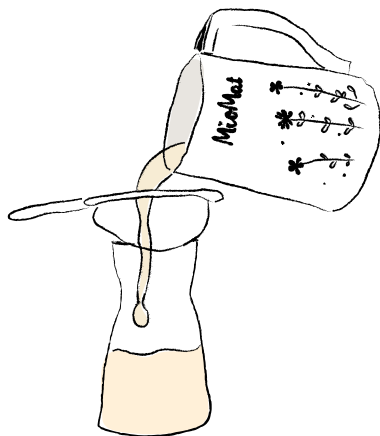
14. Lava bien el anillo de molienda y enjuaga.



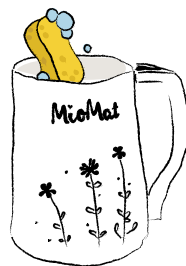
15. Enjuaga la parte interior del cabezal de MioMat, donde están las cuchillas, y con una esponja y lavalozas limpia bien.



16. Filtra la leche con el colador incluido.



17. Lava el interior de la jarra de MioMat, cuidando no mojarla por fuera, mucho menos donde se conecta el cable.



18. Disfruta tu leche.





Programa Leche Cruda

42°C/107°F



PREPARACIÓN DE LECHE VEGETALES CRUDAS

1. Llena 1 medidor de frutos secos o semillas (pueden ser almendras, avellanas, maní, nueces, semillas de sésamo, semillas de maravilla, semillas de zapallo, etc.) usando el vaso medidor de ingredientes incluido en la caja. Lava los ingredientes y, si lo deseas, puedes remojar por 4 a 8 horas antes de utilizar.
2. Vierte dentro de la jarra.
3. Agrega agua fría entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el anillo de molienda y el cabezal de tu MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
7. Selecciona LECHE CRUDA y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de 10 a 15 minutos para avisarte que la leche está lista.
8. Puedes filtrar utilizando el colador con malla de acero inoxidable.
9. Puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.



USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE

Leche de Almendras



INGREDIENTES

- 1 medidor de almendras
- 1 cda de vainilla
- 2 cdas de maple syrup
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Agrega el medidor de almendras, la vainilla y el syrup a la jarra de MioMat Classic.
2. Completa la jarra con agua fría entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra.
4. Coloca el anillo de molienda  y el cabezal de MioMat.
5. MioMat Classic se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.

6. Selecciona LECHE CRUDA  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de 10 a 15 minutos para avisarte que la leche está lista.
7. Puedes filtrar utilizando el colador incluido con MioMat o una bolsa para filtrar leches.



Puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.



Leche con Avena, Coco y Cardamomo

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ medidor de avena tradicional
- $\frac{1}{4}$ medidor de coco rallado
- 3 dátiles descaroizados
- pizca de canela
- 3 semillas de cardamomo
- Agua muy fría

PREPARACIÓN

1. Agrega la avena, el coco, los dátiles, la vainilla y cardamomo a la jarra de MioMat Classic.
2. Completa la jarra con agua fría entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra.
4. Coloca el anillo de molienda y el cabezal de tu MioMat.
5. MioMat Classic se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
6. Selecciona LECHE CRUDA  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de 10 a 15 minutos para avisarte que la leche está lista.

7. Puedes filtrar utilizando el colador incluido con MioMat o una bolsa para filtrar leches.

Puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.





Programa Leche Caliente



PREPARACIÓN DE LECHE DE CEREALES

1. Usa el vaso medidor incluido en la caja y mide desde $\frac{1}{2}$ hasta 1 medidor de cereales, dependiendo de cuán espesa quieras la leche. Puedes usar quinoa, amaranto, mijo, arroz, avena, trigo, centeno, etc.
2. Vierte el cereal a la jarra.
3. Agrega agua fría entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el anillo de molienda y el cabezal de MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
7. Selecciona LECHE CALIENTE y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 minutos para avisarte que la leche está lista.
8. Puedes filtrar utilizando el colador con malla de acero inoxidable. Ten precaución, la leche estará muy caliente.
9. Una vez fría, puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.



USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE



Chocolate Caliente Perfecto

INGREDIENTES

- ½ medidor de arroz
- ½ medidor de avena
- 10 dátiles
- 3 cdas de cacao amargo
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Agrega la medida de arroz y de avena, los dátiles y el cacao amargo a la jarra de MioMat.
2. Agrega agua fría entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
4. Coloca el anillo de molienda y el cabezal de MioMat. 
5. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina esta en estado de espera para que selecciones el programa.

6. Selecciona LECHE CALIENTE  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado.
7. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 minutos para avisarte que la leche está lista. Puedes filtrar utilizando el colador incluido con MioMat o una bolsa para filtrar leches. Ten precaución que la leche estará muy caliente.

Puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.



Leche de Nueces, Plátano y Maca

INGREDIENTES

- 1/2 medidor de nueces
- 1/4 medidor de quinoa blanca
- 1 cda de avena
- 1 plátano
- 1 cda de maca
- 1 cda de vainilla
- 2 dátiles
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Agrega todos los ingredientes a la jarra de MioMat.
2. Agrega agua fría entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
4. Coloca el anillo de molienda y el cabezal de MioMat.
5. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina esta en estado de espera para que selecciones el programa.
6. Selecciona LECHE CALIENTE  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado.

7. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 minutos para avisarte que la leche está lista.
8. Puedes filtrar utilizando el colador incluido con MioMat o una bolsa para filtrar leches. Ten precaución que la leche estará muy caliente.

Una vez fría puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.





Programa Leche Soya



PREPARACIÓN DE LECHE DE SOYA, OTRAS LEGUMBRES Y CEREALES INTEGRALES DUROS

1. Usa el vaso medidor incluido en la caja y mide 1 medidor de soya, garbanzos u otra legumbre. En este programa también puedes preparar leche de arroz integral ya que requiere una cocción más larga. Remoja según las recomendaciones de la página 28.
2. Enjuaga y agrega a la jarra.
3. Agrega agua fría entre los niveles MIN y MÁX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el anillo de molienda y el cabezal de MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
7. Selecciona el programa LECHE SOYA y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de 30 a 35 minutos para avisarte que la leche está lista.
8. Puedes filtrar utilizando el colador con malla de acero inoxidable. Ten precaución, la leche estará muy caliente.
9. Una vez fría, puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.



USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE

Leche de Soya

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ de medidor de porotos de soya
- $\frac{1}{4}$ de medidor de semillas de sésamo
- Pizca de sal
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Remoja los porotos de soya por al menos 8 horas. Enjuaga bien antes de utilizar.
2. Agrega los porotos de soya y las semillas de sésamo a la jarra de MioMat.
3. Agrega agua fría entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el anillo de molienda  y el cabezal de MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina esta en estado de espera para que selecciones el programa.

7. Selecciona LECHE SOYA  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado.
8. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 minutos para avisarte que la leche está lista. Puedes filtrar utilizando el colador incluido con MioMat o una bolsa para filtrar leches. Ten precaución que la leche estará muy caliente.

Puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.



Leche de Soya, Quinoa y Naranja con Cúrcuma

INGREDIENTES

- ½ medidor de porotos de soya
- ¼ de medidor de quinoa
- ¼ naranja (su cáscara, sin la parte blanca)
- ½ cdta de cúrcuma en polvo
- 1 cdta de vainilla
- 6 dátiles
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Remoja los porotos de soya por al menos 8 horas. Enjuaga bien antes de utilizar.
2. Agrega los porotos de soya, la quinoa previamente lavada y el resto de los ingredientes a la jarra de MioMat.
3. Agrega agua fría entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el anillo de molienda y el cabezal de tu MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina esta en estado de espera para que selecciones el programa.

7. Selecciona LECHE SOYA  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado.
8. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 minutos para avisarte que la leche está lista.
9. Puedes filtrar utilizando el colador incluido con MioMat o una bolsa para filtrar leches. Ten precaución que la leche estará muy caliente.

Una vez fría puedes almacenar la leche en una botella o jarra de vidrio por 3 a 5 días en el refrigerador.



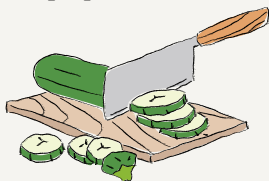
Tu Primera Sopa

Aplica para Sopa Crema y Sopa Trozos.



Guía Rápida

1. Corta los ingredientes crudos en trozos pequeños.



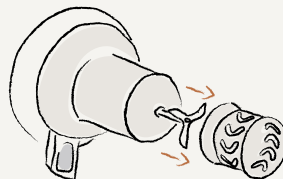
2. Agrega los ingredientes a la jarra de MioMat. Los ingredientes sólidos deben utilizarse como máximo hasta el nivel MIN.



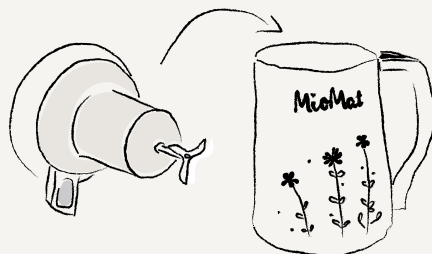
3. Agrega agua entre los niveles MIN (1100 ml) y MAX (1300 ml).



4. Si el anillo de molienda está puesto, retíralo.



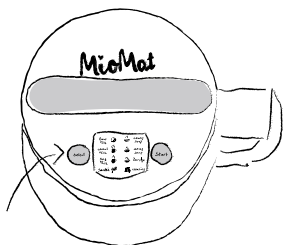
5. Coloca el cabezal en la jarra de MioMat.



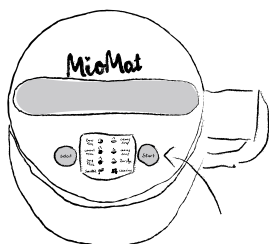
6. Conecta el cable y enchufa.



7. Selecciona el programa deseado, según quieras preparar Sopa Crema o Sopa Trozos..



8. Presiona iniciar.



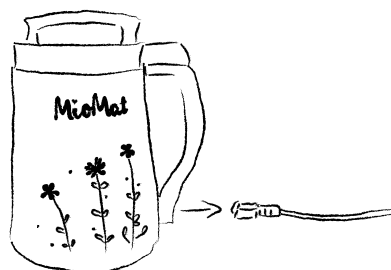
9. MioMat comenzará a triturar/calentar según el programa elegido.



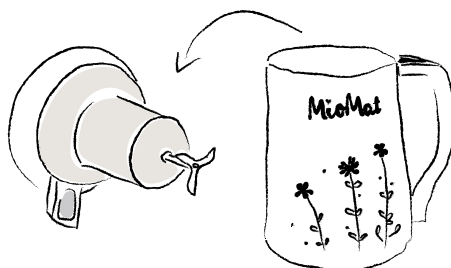
10. Al finalizar el proceso sonará un pitido indicando que la preparación está lista.



11. Desconecta el cable de MioMat y desenchufa.



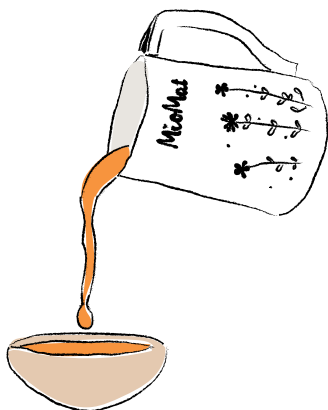
12. Destapa MioMat.



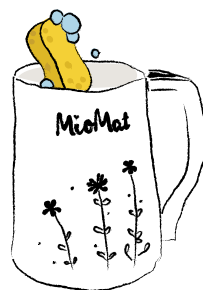
13. Enjuaga la parte interior del cabezal de MioMat, donde están las cuchillas, y con una esponja y lavalozas limpia bien.



14. Sirve la sopa.



15. Lava el interior de la jarra de MioMat, cuidando no mojarla por fuera, mucho menos donde se conecta el cable.



16. Disfruta la preparación.



Programa Sopa Crema



PREPARACIÓN DE SOPAS Y CREMAS CON VERDURAS, LEGUMBRES Y/O CEREALES

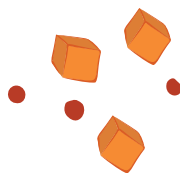
1. Corta las verduras en cubos de 1 cm y agrega a la jarra de MioMat.
2. Usa el vaso medidor y mide las legumbres y/o cereales a utilizar. Usa máximo 1 medidor de la mezcla de ambos o de uno solo. Te recomendamos remojar las legumbres por 8 horas. Las pequeñas como las lentejas rojas pueden usarse sin remojar. Los cereales no es necesario remojarlos. Puedes omitir este paso si no quieres agregar legumbres y/o cereales.
3. Los ingredientes sólidos deben utilizarse como máximo hasta el nivel MIN. Si quieres tu crema menos espesa utiliza menos ingredientes.
4. Agrega condimentos y sal a gusto.
5. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
6. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
7. Coloca el cabezal de tu MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
8. Selecciona SOPA CREMA y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar. MioMat emitirá un pitido después de alrededor de 30 a 35 min. para avisarte que la sopa está lista.
9. Retira el cabezal y ten precaución, la sopa o crema estará muy caliente. Sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA



Crema de Zapallo, Zanahoria y Lentejas Rojas



INGREDIENTES

- 2 tazas de zapallo en cubos
- 1 medidor de lentejas rojas
- 1 zanahoria en cubos
- 1 taza de espinaca
- 1 ½ cdta de sal
- 1 diente de ajo
- 1 cdta de comino
- 1 cdta de paprika
- 1 cdta de orégano
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Agrega todos los ingredientes a la jarra de MioMat.
2. Completa con agua entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
4. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.

5. Selecciona SOPA CREMA  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado.
6. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 a 35 minutos para avisarte que la sopa está lista.
7. Sirve y disfruta con un chorro de aceite de oliva.



Crema de Camote, Pimentón y Lentejas

INGREDIENTES

- 2 camotes
- 1 pimentón rojo
- 1 cebollín
- ½ medidor de lentejas de 4 mm
- 1 ½ cdta de sal
- 1 cdta de paprika
- ½ cdta de orégano
- ½ cdta de comino
- ¼ cdta de cúrcuma
- pizca de pimienta

PREPARACIÓN

1. Corta el camote en cubos, el pimentón y cebollín en trozos más pequeños.
2. Agrega todos los ingredientes a la jarra de MioMat.
3. Completa con agua entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.

6. Selecciona SOPA CREMA  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado.
7. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 a 35 minutos para avisarte que la sopa está lista.
8. Sirve y disfruta con un chorro de aceite de oliva.







Programa Sopa Trozos



PREPARACIÓN DE SOPAS CON TROZOS DE VERDURAS, CEREALES O LEGUMBRES

1. Corta las verduras que elijas en cubos de 1 cm y agrega a la jarra de MioMat.
2. Si deseas, usa el vaso medidor y mide las legumbres y/o cereales que vayas a utilizar. Usa como máximo 1 medidor de la mezcla de ambos o de uno solo. Te recomendamos remojar las legumbres por 8 horas. Las pequeñas como las lentejas rojas puedes usarlas sin remojar. No es necesario remojar los cereales. Puedes omitir este paso si no quieres agregar legumbres y/o cereales.
3. Los ingredientes sólidos deben utilizarse como máximo hasta el nivel MIN.
4. Agrega condimentos y sal a gusto.
5. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
6. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
7. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
8. Selecciona SOPA TROZOS y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de alrededor de 30 a 35 minutos para avisarte que la sopa está lista.
9. Retira el cabezal y ten precaución, la sopa estará muy caliente.
10. Sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA

Carbonada

INGREDIENTES

- 1 papa
- 1 trozo de zapallo
- ½ zanahoria
- ¼ de pimentón
- 1 medidor de arvejas (frescas o congeladas)
- 1 medidor de choclo (fresco o congelado)
- ½ medidor de arroz
- 1 ½ cdta de sal
- ½ cdta de aliño completo
- ½ cdta de orégano
- ½ cdta de paprika
- ¼ cdta de comino
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Corta la papa y el zapallo en cubos pequeños.
2. Corta la zanahoria y el pimentón en trozos pequeños.
3. Agrega todas las verduras a la jarra de MioMat junto a la sal y los condimentos.
4. Completa con agua entre los niveles MIN y MAX.
5. Conecta el cable a la jarra y enchufa.



6. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
7. Selecciona SOPA TROZOS  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado.
8. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 a 35 minutos para avisarte que la preparación está lista.
9. Retira el cabezal y ten precaución, la sopa estará muy caliente.
10. Sirve y disfruta.

Lentejas con Arroz

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de zapallo en cubos
- 1 ½ medidor de lentejas de 4 mm
- ¾ medidor de arroz
- 1 zanahoria cortada en cubos
- 1 cebollín picado
- ¼ de pimentón en cubos
- un puñado de hojas de espinaca
- 1 ½ cdta de sal
- 1 cdta de paprika
- 1 cdta de orégano
- 1 cdta de comino
- 1 cdta de ajo en polvo
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Agrega todos los ingredientes a la jarra de MioMat junto a la sal y los condimentos.
2. Completa con agua entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
4. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.

5. Selecciona SOPA TROZOS  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado.
6. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 30 a 35 minutos para avisarte que la preparación está lista.
7. Sirve y disfruta.



Programa Papilla



PREPARACIÓN DE PAPILLAS A BASE DE FRUTAS, VERDURAS, CEREALES O UNA COMBINACIÓN DE ESTOS.

1. Usa el vaso medidor y mide el cereal que vayas a utilizar. Usa máximo 2 ½ medidores, así quedará más espesa.
2. Corta la fruta o verdura que elijas en trozos pequeños. Si lo deseas, puedes utilizar solo fruta, una o una mezcla de varias.
3. Agrega los ingredientes a la jarra de MioMat.
4. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
5. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
6. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
7. Selecciona PAPILLA y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de alrededor de 30 minutos para avisarte que la papilla está lista.
8. Retira el cabezal y ten precaución, la preparación estará muy caliente.
9. Sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA



Papilla Básica

INGREDIENTES

- 1 medidor de quinoa
- 1 medidor de avena
- Agua fría

PREPARACIÓN

1. Agrega los ingredientes a la jarra de MioMat.
2. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
4. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.

5. Selecciona PAPILLA  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de alrededor de 30 minutos para avisarte que la papilla está lista.
6. Retira el cabezal y ten precaución, la preparación estará muy caliente.
7. Sirve y disfruta.



Nectar de Durazno de Canela

INGREDIENTES

- 500g de duraznos
- 1 cda de canela
- Agua fría



PREPARACIÓN

1. Corta los duraznos en gajos o cubos.
2. Vierte la fruta a la jarra de MioMat.
3. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
6. Selecciona PAPILLA  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de alrededor de 30 minutos para avisarte que el néctar está listo.
7. Retira el cabezal y ten precaución, la preparación estará muy caliente.
8. Deja enfriar y refrigera.
9. Sirve bien frío y disfruta.



Programa Batido



PREPARACIÓN DE BATIDOS Y JUGOS CON FRUTAS Y/O VERDURAS

1. Corta las frutas y/o verduras que elijas usar en trozos pequeños. Para hacer jugo puedes utilizar poca cantidad de fruta/verdura, pero si lo quieres como batido (smoothie) te recomendamos usar una mayor cantidad.
2. Agrega agua o leche preparada en MioMat entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra de MioMat y enchufa.
4. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
5. Selecciona BATIDO y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de alrededor de 8 minutos para avisarte que el batido o jugo está listo.
6. Retira el cabezal.
7. Sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA

Jugo Frutillas

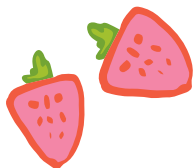
INGREDIENTES

- 200 g de frutillas
- 1 ramita de menta
- Agua fría



PREPARACIÓN

1. Corta las frutillas.
2. Viértelas junto a la menta a la jarra de MioMat.
3. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
6. Selecciona BATIDO  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de alrededor de 8 minutos para avisarte que el batido o jugo está listo.
7. Retira el cabezal.
8. Sirve con hielo y disfruta.



Batido de Berries y Kombucha

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de kombucha
- 1 taza de berries
- Leche de almendras
- 1 cda de jarabe de agave
- 1 cdta de cardamomo en polvo
- ½ cdta de cúrcuma
- 1 plátano
- Hielo

PREPARACIÓN

1. Agrega todo a la jarra de MioMat.
2. Completa con la leche de almendras entre los niveles MIN y MAX.
3. Conecta el cable a la jarra y enchufa.

4. Coloca el cabezal de MioMat. Se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
5. Selecciona BATIDO  y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de alrededor de 8 minutos para avisarte que el batido o jugo está listo.
6. Retira el cabezal.
7. Sirve con hielo y disfruta.



Programa Prelavado



PRELAVADO RÁPIDO, ANTES DE UNA LIMPIEZA PROFUNDA

1. Cuando hayas terminado de utilizar tu MioMat retira el cabezal y sirve la preparación.
2. Agrega agua fría entre los niveles MIN y MAX.
3. Agrega unas gotas de lavalozas
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. Coloca el anillo de molienda y el cabezal de MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa.
7. Selecciona el programa PRELAVADO y presiona iniciar. El indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. MioMat emitirá un pitido después de aproximadamente 5 minutos para avisarte que ha finalizado.
8. Enjuaga y termina de limpiar si es necesario.
9. Una vez limpia, seca MioMat y guárdala sin tapar para evitar malos olores en su interior.



USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE



Recetas con Residuo



¡No tires los residuos de las leches vegetales! Son totalmente aprovechables en recetas dulces y saladas. Puedes usarlos en barritas, muffins, queques y galletas, o mezclarlos con verduras para preparar croquetas, hamburguesas o albóndigas.

Galletas con Residuo de Almendras

INGREDIENTES

- Residuo de una jarra de leche de almendras
- 1 huevo
- $\frac{2}{3}$ de taza de avena
- $\frac{1}{3}$ de taza de semillas
- 2 cdas de azúcar de coco
- 2 cdas de chispas de chocolate
- 2 cdas de pasas
- $\frac{1}{2}$ cdta de polvos de hornear

PREPARACIÓN

1. Mezcla todos los ingredientes en un bowl.
2. Con una cuchara, forma las galletas sobre una bandeja para horno.
3. Hornea a 180 °C por 10 a 12 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas.
4. ¡Deja enfriar y disfruta!



Quequitos de limón

INGREDIENTES

- Residuo de una jarra de leche
- 1 taza de harina de trigo
- ½ taza de almidón de maíz
- ½ taza de azúcar rubia
- ⅓ taza de aceite de oliva
- 2 huevos
- ¼ a ⅓ taza de leche
- 1 limón, su jugo y ralladura
- 1 cda de semillas de amapola
- 1 cda de polvos de hornear

PREPARACIÓN

1. En un bowl batir los huevos y el azúcar.
2. Agregar la ralladura de limón y el aceite.
3. Agregar el residuo de la leche.
4. Agregar el jugo de limón.
5. Juntar la harina con el almidón de maíz, los polvos de hornear y las semillas de amapola.
6. Agregar a la mezcla de huevo y mezclar bien.
7. Dividir en 6 moldes de muffins.
8. Llevar a horno precalentado a 180 grados por 20 minutos, o hasta que al insertar un palito salga seco.





Resolución de Problemas

¿Se detuvo MioMat en la mitad del proceso?

Revisa si se activó algún dispositivo de seguridad.

POR BAJO NIVEL DE AGUA

MioMat cuenta con un sensor que detecta un bajo nivel de agua durante el proceso de cocción. Cuando el nivel de agua dentro de la jarra está por debajo del nivel mínimo de seguridad automáticamente dejará de funcionar.

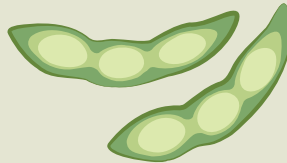
PARA EVITAR UN DERRAME

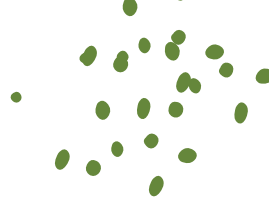
MioMat cuenta con dispositivo anti derrame, lo que previene que el líquido se derrame mientras hierve. Esto funciona gracias al sensor, el que está ubicado en el motor.

POR SOBRECALENTAMIENTO DEL MOTOR Y TUBO CALEFACTOR

Si la temperatura del motor es demasiado alta, éste se apagará inmediatamente y dejará de funcionar.

Si alguno de estos problemas ocurre, tienes que, vaciar y limpiar la jarra. Los ingredientes que sacaste no puedes volver a utilizarlos en MioMat porque ya están pre cocinados o cocinados en su totalidad.





¿Otro problema?

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
Los ingredientes no se molieron lo suficiente.	Demasiados ingredientes. Trozos muy grandes. Trozos de alimento muy grandes.	Usa las medidas recomendadas.
	Falta de agua.	Agrega agua entre las medidas de MIN y MAX.
La sopa está muy aguada.	Faltan ingredientes espesantes.	Agrega 1 medidor de cereales o legumbres, también puedes añadir ingredientes más consistente como papá o zapallo.
MioMat no funciona y la luz del panel no enciende.	El enchufe no está bien conectado.	Conecta el enchufe firmemente.
	Falla de transformador.	Consulta al distribuidor.
	El cabezal no está bien puesto en la parte superior de la jarra.	Conecta el cabezal con la jarra de manera correcta.
MioMat calienta pero no muele.	Falla de placa base. Daño del motor.	Contacta al distribuidor.
	Mucho alimento o se atascó alimento en el anillo de molienda.	Deja enfriar la máquina y corrige la cantidad de alimento hasta la línea MIN.
MioMat se apaga sin terminar el programa.	Los ingredientes se quemaron y pegaron al fondo de la jarra por exceso de ingredientes o muy poca agua.	Vacía la jarra, deja enfriar, remueve el alimento pegado con la parte más gruesa de la esponja y limpiador en crema. Usa los ingredientes indicados en este manual.
	Voltaje erróneo.	Asegúrate de estar utilizando 110 V.



PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
Agua o leche se desbordan de MioMat.	No usaste el anillo de molienda.	Para los programas de leche y autolavado SIEMPRE debes usar el anillo de molienda.
	Usaste alimentos procesados.	Solo utiliza alimentos crudos que no han sido previamente procesados.
	Llenaste demasiado tu MioMat.	Cuando agregues agua o leche en tu MioMat asegúrate de ponerla en una superficie plana para para asegurarte de agregar entre los niveles MIN y MAX, no bajo MIN ni sobre MAX.
La leche se separó.	Como las leches hechas en casa no contienen estabilizantes artificiales, la leche se separará transcurrido un tiempo.	Para integrarla nuevamente, agita la botella de leche por unos segundos.
La leche está arenosa incluso después de filtrar.	Demasiados ingredientes.	Utiliza menos ingredientes cuando prepares la leche o puedes utilizar un filtro de tela para eliminar las partículas más pequeñas
MioMat se detuvo en medio de un proceso.	Muy poca agua.	Agrega agua entre el rango MIN y MAX.
	Mucha agua.	Asegúrate de no exceder la línea de MAX.
	MioMat se sobre calentó, se utilizó agua caliente o no se dejó enfriar lo suficiente entre programas.	Vacía la jarra y deja que se enfríe. Luego úsala de forma normal, con agua fría. Siempre deja que se enfríe al menos 20 minutos entre programas.





PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
Los programas toman mucho tiempo en terminar.	MioMat sigue enchufada. Después de usar los programas para sopas y leches calientes, MioMat mezclará y mantendrá la preparación calientes hasta que la desenchufes.	Desconecta MioMat del toma corriente cuando el programa finalice. Luz fija del panel indica que el programa aún se ejecuta, luz parpadeante indica que el programa ya terminó, todas las luces parpadeando indican que el programa no terminó.
Todas las luces parpadean y MioMat emite un pitido. "Beep" pausa, "beep" pausa, "beep"... Error 1.	No hay agua suficiente dentro de MioMat.	Agrega agua fría entre los niveles MIN y MAX.
Todas las luces parpadean y MioMat emite un pitido. "Beep" "beep" pausa, "beep" "beep" pause, "beep" "beep"... Error 2.	El agua dentro de MioMat está demasiado caliente.	Retira el agua caliente y agrega agua fría.
Todas las luces parpadean y MioMat emite un pitido. "Beep" "beep" "beep" "beep" "beep" pause... Error 5.	Voltaje de entrada incorrecto.	Verifica que el voltaje de entrada sea de 220–240 V.
Todas las luces parpadean y MioMat emite un pitido fuera de cualquier otro intervalo de pitido.	Muchas causas posibles.	Contacta al distribuidor con el número de error.
Quiero hacer menos leche.	Con MioMat puedes hacer solo una cantidad de leche/comida, que es 1.2 litros de preparación.	Puedes congelar el resto de leche. En forma de cubos o en un contenedor. La leche congelada dura 3 meses.





PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
No siento un "clic" cuando presiono los botones de selección o inicio.		Los botones de MioMat son sensibles al tacto, por lo que no tienes que ejercer presión para seleccionar.
Hay demasiado residuo cuando hago leche de almendras.	Asegúrate de usar la cantidad adecuada de almendras. Recuerda que, al tener piel, siempre se generará un residuo.	Si quieres hacer leche de almendras que no requiera filtrado, utiliza almendras peladas.
Accidentalmente seleccioné el programa incorrecto y el botón de DETENER no funciona.	El botón DETENER solo funciona dentro del primer minuto de funcionamiento, o cuando el programa ya terminó.	Desenchufa MioMat, espera unos segundos, enchufa de nuevo y selecciona el programas que desees. Si MioMat alcanzó a calentarse un poco déjala enfriar primero.
¿Puedo usar frutas y verduras congeladas en MioMat?		Sí. Déjalas descongelar ligeramente para que no estén tan duras. También puedes dejarlas descongelar dentro de MioMat después de agregar el agua, lo que agiliza el proceso.
Se quemó el fondo de la jarra.	Los ingredientes se pegaron al fondo y se quemaron.	Prueba agregar un poco de agua antes de los ingredientes sólidos, agregar los ingredientes pesados al final o revolver todo antes de poner el cabezal y hacer funcionar MioMat.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
MioMat tiene residuo en su interior, el fondo decolorado y suciedad que no sale fácilmente con el lavado.	Los grandes cambios de temperatura y la exposición al aire provocan decoloraciones superficiales y acumulación de suciedad.	Agrega una taza de vinagre con una cucharadita de bicarbonato de sodio a la jarra de MioMat. Deja actuar por un minuto y remueve las áreas con residuos. Después limpia bien con lavalozas.
MioMat libera vapor.	Proceso normal de cocción.	
Tengo un problema que no está en esta lista.		Contacta al distribuidor.







Cobertura de Garantía

1. El distribuidor se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas o componentes defectuosos, sólo cuando la máquina presente fallas de fábrica.
2. El producto no tiene garantía si se utilizó violando las instrucciones del manual de uso, por uso inapropiado o mal uso, descuido, por daños ocasionados por accidentes, uso comercial u otros problemas no causados por material defectuoso o daños de fábrica.
3. La garantía no es válida en los casos de las máquinas que fueron alteradas, modificadas o con reparaciones hechas por servicios técnicos no autorizados.
4. Este producto tiene garantía por 2 años desde la compra del producto según la fecha de la boleta.
5. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicita la garantía.
6. La garantía no cubre gastos de transporte desde y hacia los servicios técnicos o servicios de terceros.
7. Para hacer uso de la garantía contacte al distribuidor autorizado (donde compró la máquina).

Si la máquina deja de funcionar, por favor revisa las posibles causas y soluciones en la sección Resolución de Problemas, página 54, antes de llevar donde su distribuidor. **Importado por MioBio Chile SpA**



info@miobio.cl
+56 2 3224 6828

• **serviciotecnico@miobio.cl**
• **+56 2 3224 6827**



MioMat

Información Técnica

Modelo: MioMat Classic

Capacidad: 1100 - 1300 ml

Voltaje: 220V

Frecuencia: 50Hz

Motor: 210W

Potencia Calefactor: 1000W



Soporte, deliciosas recetas
y consejos. ¡Síguenos!

www.miomat.cl
www.miomat.com

