

MioMat^{PRO}

Manual de Instrucciones



“

Desde mi infancia en Eslovaquia, mi madre solía prepararme leches vegetales. Al mudarme a Chile en 2010, me enfrenté a una notable falta de leches vegetales libres de aditivos y químicos.

Esta carencia me inspiró a crear MioMat, una innovadora máquina para hacer bebidas vegetales caseras.

MioMat se ha convertido en una opción no solo para quienes buscan una alimentación natural y saludable, sino también para vegetarianos, veganos y personas con alergias alimentarias. MioMat es una máquina maravillosa que facilita la elaboración de leches vegetales, sopas y cremas de verduras, papillas y compotas para bebés y otras preparaciones naturales.

Espero que estas recetas te inspiren a experimentar y crear las tuyas propias. ¡Estamos entusiasmados por ver y compartir tus creaciones!

ALICA REHÁKOVÁ
CEO 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

#miomatlovers





Contenido



6	Componentes de MioMat
10	Advertencias de Seguridad
15	Sobre MioMat
16	Manejo de Ingredientes
25	Cuidados de MioMat

USOS DE LOS PROGRAMAS

26	Programas con uso de anillo de molienda
28	Programas sin uso de anillo de molienda

PREPARACIÓN DE LECHE VEGETALES

33	Guía Rápida para tu Primera Leche Vegetal
37	Leche Cruda Preparación de leches vegetales crudas
38	Leche Caliente Preparación de leches de cereales
41	Leche Soya Preparación de leches de legumbres y cereales integrales

PREPARACIÓN DE COMIDAS

43	Guía Rápida para tu Primera Sopa
46	Sopa Crema Preparación de sopas y cremas
49	Sopa Trozos Preparación de sopas con trozos
50	Compota Preparación caliente con frutas
53	Papilla Preparación de papillas con frutas y/o cereales
54	Porridge Preparación caliente y espesa de cereales
57	Infusión Preparación de infusiones calientes con hierbas y frutas
58	Batido Preparación de batidos y jugos
61	Prelavado Limpieza de MioMat
62	Indicaciones y Errores
65	Cobertura de Garantía

Componentes de MioMat

Cabezal y Motor

El cabezal de MioMat Pro cuenta con sensores de temperatura, que detienen el proceso si estos comienzan a elevar su temperatura. Su tapa cuenta con **topes de silicona** para evitar el cierre hermético, asegurando que el vapor generado pueda salir. Contiene su motor de 300W de potencia; el más potente entre los modelos de MioMat.



Jarra

La jarra de MioMat está hecha de acero inoxidable refinado SUS304 de la más alta calidad y cuenta con una carcasa externa de doble capa que protege contra las altas temperaturas.

Los niveles mínimos y máximos de agua están indicados en su interior.

—— **MAX**

—— **MIN**

Siempre debe haber más líquido que ingredientes secos.

Panel de Control y Perilla

Los programas se muestran en la pantalla LCD y se seleccionan con una perilla giratoria. Para escoger un programa, gira la perilla hasta posicionar la luz en el deseado. La perilla es sensible al tacto, por lo que basta con un **toque suave o un roce en el centro del botón** para comenzar el programa.

Cuando MioMat termine, sonará una alarma y el programa parpadeará. La opción CANCELAR funciona solo los primeros 60 segundos, después no es posible cancelar el programa. Si necesitas cancelar por urgencia, tienes que desenchufar la maquina de la corriente.

Luz fija del programa:

El programa está en proceso.

Luz parpadeante del programa:

El programa ha terminado.



Cuchilla de Acero Inoxidable

La cuchilla de MioMat Pro cuenta con tres aspas dentadas y filosas de acero inoxidable, diseñadas para ofrecer un triturado más eficiente de los ingredientes.



Función Pausar

Levanta el cabezal para agregar más alimentos durante el programa. La función de pausa tiene una duración máxima de 60 segundos y se reanuda automáticamente al cerrar la tapa. Si el tiempo de pausa supera los 60 segundos, el programa se cancelará.





Anillo de molienda

El anillo de molienda concentra el flujo de ingredientes alrededor de las cuchillas, produciendo una trititación intensa perfecta y como resultado, una leche muy cremosa. Úsalo solo en los programas de leches y en prelavado.

¡Asegúrate de colocarlo correctamente!



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.



Jarra para filtrar

Diseñada para hacer el kit perfecto con el colador, tiene una capacidad de 1,300 ml, suficiente para contener toda tu leche.



Colador

Filtra tus leches vegetales para una textura suave y sin residuos. Fabricado con malla de acero inoxidable de alta calidad, este colador es duradero, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.



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 introducir 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. Si se utilizan alimentos congelados (frutas o verduras) debe agregarse agua o leches preparadas en MioMat.
- Nunca hacer funcionar la máquina sin el nivel de agua permitido en la jarra (entre MIN y MAX).
- Nunca dejes remojando alimentos dentro de la jarra.
- Tener mucho cuidado cuando se mueve la máquina con comida, agua o líquidos calientes.
- Cuando suene el pitido, levanta la tapa 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 volver a usar hasta que se enfríen. (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 sumergir el cable enchufado o la tapa de la máquina en agua u otros líquidos. No usar si el enchufe o el cable están dañados.
- Si la máquina está dañada, dejar de usarla y contactar a su distribuidor.
- MioMat no es apta para lavavajillas.



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 leches en casa, ya sea por alergias y restricciones alimentarias o por cambios en sus decisiones de alimentación. Con MioMat, se pueden preparar leches con ingredientes conocidos, naturales y sin necesidad de utilizar conservantes, espesantes ni otros aditivos, como frutos secos, semillas, cereales y legumbres.

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

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

MioMat, además del beneficio económico de preparar tus leches vegetales y alimentos en casa, te permite reducir o eliminar la cantidad de desechos generados por el 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. MioMat cocina el alimento, alcanzando una temperatura de 100 °C, por lo que es importante utilizar siempre agua fría.

- 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 cruda 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 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.

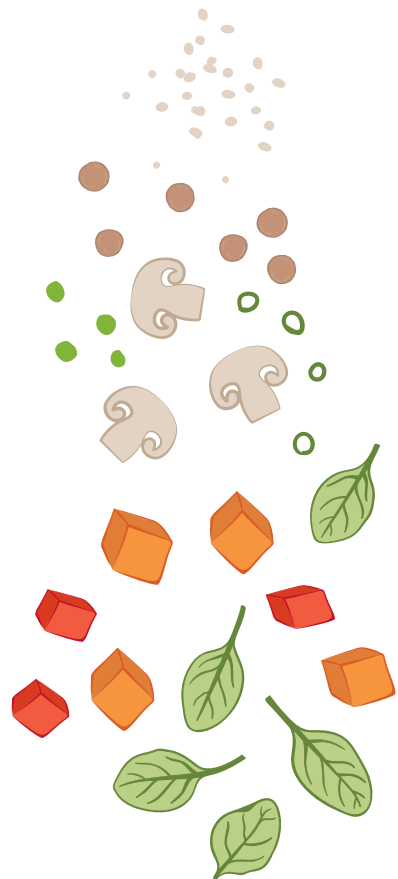




- **No se deben utilizar alimentos cocidos ni procesados.** Esto incluye la avena instantánea o tradicional, debido a que ambas han sido sometidas a procesos que alteran su forma natural. Se recomienda siempre usar avena cruda, machacada e integral. Lo mismo se aplica al arroz: no se puede utilizar arroz pre-graneado, pre-cocido, instantáneo ni ningún tipo de arroz que no sea crudo.
- 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.

- 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.



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.

- 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 trozos de 1 cm³, 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 pedazos sin triturar.
- Durante el proceso de preparación, puedes levantar la tapa hasta por 60 segundos sin cancelar el funcionamiento ni detener el programa. Esto es ideal si deseas añadir algo que requiere menos tiempo de cocción, como por ejemplo hierbas picadas unos minutos antes de que el programa finalice.



Qué ingredientes evitar en MioMat

- No utilizar **alimentos en polvo** (como leches vegetales en polvo o cremas y sopas instantáneas).
 - No utilizar **proteína en polvo** de origen animal ni vegetal, salvo en el programa Batido.
 - No utilizar harinas ni **sémola** en ninguna preparación caliente.
 - No utilizar **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 utilizar **alimentos cocinados previamente** —ni legumbres, ni cereales, ni verduras— de ninguna manera; ya sean cocidos en agua, horneados, asados, al vapor o salteados.
 - No se recomienda 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.







MioMat™

Leche
cruda

Leche
caliente

Leche
soya

Batido

Prelavado

INICIAR
CANCELAR

Cuidados de MioMat

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

- **Saca la tapa de MioMat al terminar la preparación.**
Mantener la tapa puesta 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. **Lavar solo las partes de acero.** Es decir, el interior de la jarra y la parte interior de la tapa.
- No sumergir ni lavar la base de la jarra, pues tiene conexiones eléctricas. Limpiar por fuera con un paño húmedo.
- **No mojar el panel de control ni la perilla.** Sólo limpiarlo con un paño húmedo.
- Si ha usado el anillo de molienda, retírelo para lavar apropiadamente la cuchilla.
- Para lavar MioMat solo se necesita detergente para loza, una esponja y agua. Se puede usar también un poco de bicarbonato, vinagre y agua. **Si se lava 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.
- Una vez que MioMat esté lavada, secar bien y **guardar semi tapada para así evitar que se genere algún olor.**



Programas de MioMat con uso del anillo de molienda



42°C/107°F



LECHES CRUDAS

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.

Duración: 12 min +- 5 min,
Temperatura: 42 °C



LECHES CALIENTES

Estas leches vegetales se preparan con altas temperaturas 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.

Duración: 27 min +-5 min
Temperatura: 90 °C a 100 °C

El anillo de molienda es obligatorio en la preparación de las leches vegetales y prelavado. Las aspas giran a alta revoluciones y su ausencia puede provocar que la jarra se rebalse durante la preparación.



LECHE DE SOYA

Este programa se utiliza para la preparación de leches con alta temperatura: porotos de soya, arroz integral, garbanzos y/o combinaciones. Con 1 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.

Duración: 34 min +-5min

Temperatura: 90 °C a 100 °C



PRE LAVADO

Perfecto para una limpieza previa al lavado profundo. Así, es mucho más simple dejar la jarra perfectamente limpia para su uso posterior.

Este programa se realiza a una potencia muy alta, por lo que es importante **usar siempre el anillo de molienda**. El anillo actúa disminuyendo la fuerza que se genera y evitando así que el agua salpique o pueda desbordarse de la jarra de MioMat.

Duración: 5 min

Temperatura: Sin temperatura (0 °C)

Programas de MioMat sin uso del anillo de molienda



SOPAS/CREMAS

Perfecto para elaborar sopas y cremas a partir de vegetales, cereales y legumbres. Este programa cocina y tritura los ingredientes hasta obtener una preparación cremosa.

Para lograr una consistencia cremosa se recomienda el uso de 1 medidor de legumbres o cereales. Y 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.

Duración: 30 min +- 5 min
Temperatura: 90 °C a 100 °C



SOPAS TROZOS

Este programa es ideal para obtener sopas con textura o para preparar guisos. Los ingredientes se cocinan de manera uniforme, pero no se trituran por completo. Es perfecto para preparar recetas, tanto saladas como dulces: comidas para bebés en la etapa de alimentos picados, guisos con cereales, verduras y legumbres como currys, sopas sustanciosas como carbonadas, y muchas otras deliciosas 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.

Duración: 30 min +- 5 min
Temperatura: 90 °C a 100 °C



COMPOTA Y NÉCTAR

El programa Compota de MioMat está diseñado para quienes desean preparar compotas de frutas de manera fácil y rápida. Este programa cocina y tritura las frutas hasta obtener una mezcla suave y deliciosa, perfecta para disfrutar en cualquier momento del día. Ideal para familias con niños pequeños que están comenzando a explorar una alimentación rica y saludable.

No se deben agregar carozos ni huescos, ya que podrían dañar la máquina. Los alimentos deben estar picados, fríos y crudos, y siempre por debajo de la línea de MIN, mientras que el agua debe estar entre las líneas de MIN y MAX.

Duración: 37 min

Temperatura: 90 °C a 100 °C



PAPILLA

Este programa es ideal para preparar comida para bebés, como papillas de frutas, verduras y cereales, o postres rápidos y saludables para la familia. Al agregar cereales a las papillas, aumentas su valor nutricional.

Utiliza una combinación de frutas y/o verduras aptas para los pequeños. Si deseas una consistencia cremosa, agrega 1 o 2 medidores de cereales a tu preparación. Los ingredientes sólidos deben estar picados en pequeños trozos, alcanzando la línea de MIN indicada en la jarra, y el agua debe llegar hasta la línea MAX. Siempre usa alimentos crudos y agua fría. Este programa cocina a altas temperaturas.

Duración: 37 min

Temperatura: 90 °C a 100 °C

Programas de MioMat sin uso del anillo de molienda



PORRIDGE

El programa Porridge es perfecto para quienes buscan un desayuno nutritivo y reconfortante. Ideal para obtener una mezcla cremosa entre cereales y frutas. Aporta energía para empezar el día y es excelente para preparar desayunos rápidos y saludables para toda la familia.

Para lograr una consistencia más espesa, se puede usar 2 ½ medidores de cereales. Es importante no exceder esta cantidad para evitar preparaciones demasiado densas o que se peguen al fondo de la jarra. Se pueden mezclar diferentes cereales para hacer porridges multigranos. Los cereales se añaden crudos y con agua fría entre las líneas del MIN y MAX.

Duración: 33 min

Temperatura: 90 °C a 100 °C



INFUSIONES

El programa Infusión de MioMat permite crear infusiones calientes utilizando una variedad de hierbas, cáscaras de frutas, frutas o flores, ideal para aquellos que disfrutan de infusiones todo el año. MioMat simplifica todo el proceso, desde calentar el agua hasta moler y mezclar los sabores y nutrientes de los ingredientes seleccionados.

Para preparar las infusiones correctamente, es importante colocar los ingredientes por debajo del nivel MIN y llenar con agua fría entre los niveles MIN y MAX.

Duración: 16 min

Temperatura: 90 a 100 °C



BATIDOS

Este programa es perfecto para preparar jugos a partir de frutas y/o verduras. Asimismo, puedes utilizarlo para preparar smoothies empleando una mayor 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 ésta función también puedes preparar cocktails y mocktails, ya que puedes incorporar hielo a todas las preparaciones que hagas con este programa.

Duración: 8 min

Temperatura: Sin temperatura.

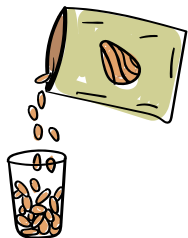


Tu Primera Leche Vegetal



Guía Rápida

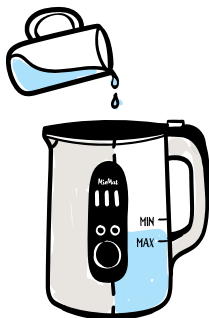
1. Mide tus ingredientes con el vaso medidor.



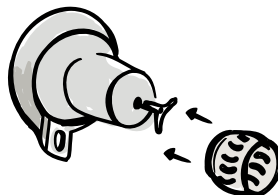
2. Agrega los ingredientes a la jarra de MioMat.



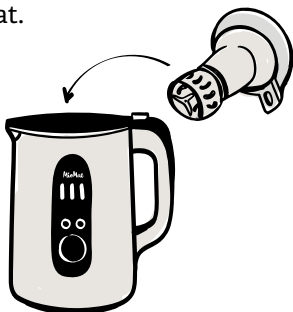
3. Agrega agua entre los niveles MIN (1100 ml) y MAX (1300 ml).



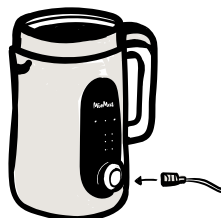
4. Coloca el anillo de molienda y chequea que quede bien puesto.



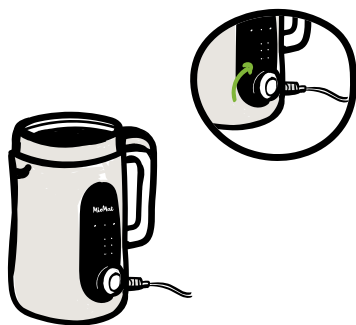
5. Coloca la tapa en la jarra de MioMat.



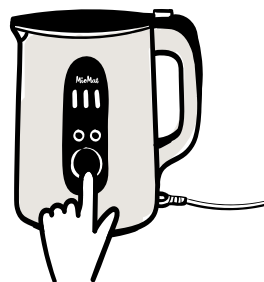
6. Conecta el cable y enchufa.



7. Selecciona el programa deseado.



8. Presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR.



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



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



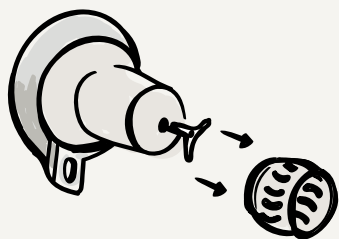
11. Desconecta el cable de MioMat y desenchufa.



12. Destapa MioMat.



13. Retira el anillo de molienda.



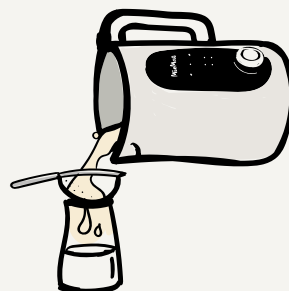
14. Lava bien el anillo de molienda y enjuaga.



15. Enjuaga la parte interior de la tapa, 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, evitando mojarla por fuera, especialmente donde se conecta el cable.



18. Disfruta tu leche. Almacénala en frascos de vidrio y refrigérala. Se conserva de 3 a 5 días.





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 horas a temperatura ambiente u 8 a 10 horas en el refrigerador, antes de usar. Puedes prepararla sin remojo también.
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 la tapa de tu MioMat.
6. MioMat se encenderá y emitirá un pitido. Las luces del panel se iluminarán, mostrando los 11 programas disponibles.
7. Gira la perilla para seleccionar programa LECHE CRUDA y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido después de 10 a 15 minutos, avisando que la leche vegetal está lista.
8. Puedes filtrar utilizando tu colador con malla de acero inoxidable.
9. Puedes almacenar tu leche en una botella hermética por 3 a 5 días refrigerada.



USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE



Programa Leche Caliente



PREPARACIÓN DE LECHE DE CEREALES

1. Usa el vaso medidor incluido en la caja y mide desde medio hasta un medidor de cereales, dependiendo de cuán espesa quieras tu leche. Puedes usar quinoa, amaranto, mijo, arroz, avena, trigo, centeno, etc.
2. Vierte el cereal lavado en 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 la tapa de tu MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
7. Gira la perilla para seleccionar programa LECHE CALIENTE y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido después de 25 a 30 minutos, avisando que la leche vegetal está lista.
8. Puedes filtrar utilizando tu colador con malla de acero inoxidable. Ten precaución, la leche estará muy caliente.
9. Una vez fría, almacenar tu leche en una botella hermética por 3 a 5 días refrigerada.



USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE





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.
2. Vierte el ingrediente lavado en 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 la tapa de tu MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
7. Gira la perilla para seleccionar programa LECHE SOYA y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido después de 35 minutos aproximadamente, avisando que la leche vegetal está lista.
8. Puedes filtrar utilizando tu colador con malla de acero inoxidable. Ten precaución, la leche estará muy caliente.
9. Una vez fría, almacenar tu leche en una botella hermética por 3 a 5 días refrigerada.



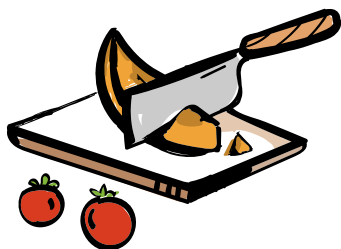
USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE

Tu Primera Sopa



Guía Rápida

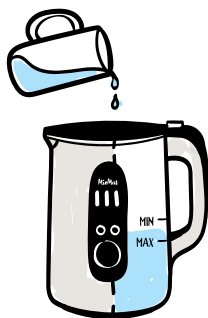
1. Corta los ingredientes crudos en trozos pequeños.



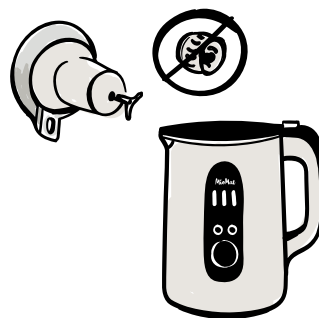
2. Agrega los ingrediente a la jarra máximo hasta la línea MIN.



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



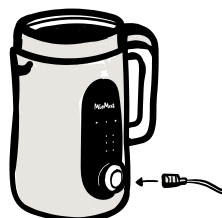
4. Si el anillo de molienda esta puesto, retíralo.



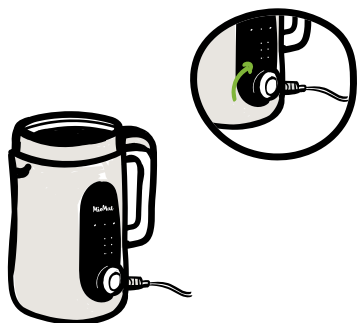
5. Coloca la tapa en la jarra de MioMat.



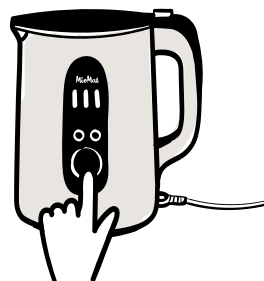
6. Conecta el cable y enchufa.



7. Selecciona el programa deseado.



8. Presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR.



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



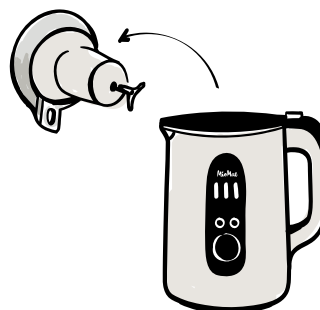
10. Al finalizar el proceso sonará un pitido indicando que la preparación está lista.



11. Desconecta el cable de MioMat y desenchufa.



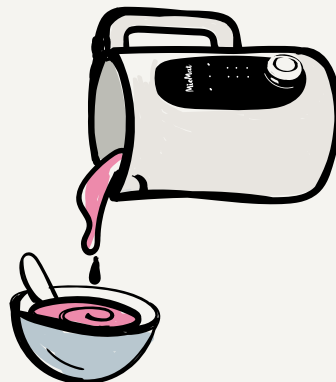
12. Destapa MioMat.



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



14. Sirve tu sopa.



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



16. Disfruta tu preparación.



Programa Sopa Crema



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

1. Corta las verduras en trozos pequeños de 1 cm³, 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 solidos 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. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
8. Gira la perilla para seleccionar programa SOPA CREMA y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido después 30 minutos, avisando que la sopa crema 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







Programa Sopa Trozos



PREPARACIÓN DE SOPAS CON TROZOS DE VERDURAS, CEREALES O LEGUMBRES

1. Corta las verduras que elijas en trozos pequeños de 1 cm³ 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. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
8. Gira la perilla para seleccionar programa SOPA TROZOS y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido después de 35 minutos aproximadamente, avisando que la sopa en trozos está lista.
9. Retira el cabezal y ten precaución, la sopa estará muy caliente.
10. Sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA

Programa Compota y Néctar



PREPARACIÓN DE COMPOTAS EN BASE A FRUTAS.

1. Corta las frutas que elijas en trozos pequeños de 1 cm³ y agrega a la jarra de MioMat. Remueve cáscaras duras, como las de naranja, así como los carozos y huescos. Los ingredientes sólidos deben agregarse sin sobrepasar el nivel marcado como MIN.
2. Agrega condimentos a gusto.
3. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
6. Gira la perilla para seleccionar programa COMPOTA y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. El proceso durará 37 minutos aproximadamente.
7. Cuando MioMat finalice, emitirá un pitido avisando que la compota está lista.
8. Retira el cabezal y ten precaución, la compota estará muy caliente.
9. Deja reposar para enfriar antes de servir.
10. Cuando esté a temperatura ideal sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA





Programa Papilla



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

1. Usa el vaso medidor y mide el cereal que vayas a utilizar. Usa un máximo de 2 medidores para obtener una consistencia más espesa.
2. Corta la fruta que elijas en trozos pequeños de 1 cm3. Si lo deseas, puedes utilizar solo fruta, una o una mezcla de varias.
3. Vierte la fruta y/o cereal a la jarra de MioMat.
4. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
5. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
7. Gira la perilla para seleccionar programa PAPILLA y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido después de 35 minutos aproximadamente, avisando 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

Programa Porridge



PREPARACIÓN DE PORRIDGES

1. Usa el vaso medidor y mide las legumbres y/o cereales a utilizar. Si vas a hacer porridge sin frutas, usa un máximo de 2 ½ medidores de la mezcla de legumbres y cereales, o simplemente de un solo tipo. Recomendamos remojar las legumbres por 8 horas; las pequeñas como las lentejas rojas pueden usarse sin remojar. No es necesario remojar los cereales, y puedes omitir este paso si no quieres añadir legumbres.
2. Los ingredientes sólidos deben utilizarse como máximo hasta el nivel MIN.
3. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
4. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
5. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
6. Gira la perilla para seleccionar programa PORRIDGE y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Este proceso durará 33 minutos.
7. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido avisando que el porridge está listo.
8. Retira el cabezal y ten precaución, la sopa o crema estará muy caliente. Sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA





Programa Infusión



PREPARACIÓN DE INFUSIONES

1. Prepara tus ingredientes cortando las frutas, ramas u hojas que deseas en tu infusión. Corta las frutas seleccionadas en trozos pequeños de 1 cm³.
2. Agrega los ingredientes sólidos seleccionados a la jarra de MioMat. Estos deben utilizarse sin sobrepasar el nivel indicado como MIN.
3. Agrega condimentos a gusto.
4. Agrega agua entre los niveles MIN y MAX.
5. Conecta el cable a la jarra y enchufa.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
7. Gira la perilla para seleccionar programa INFUSIONES y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. El proceso durará 16 minutos aproximadamente.
8. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido avisando que la infusión está lista.
9. Retira el cabezal y ten precaución, la infusión estará muy caliente.
10. Puedes pasarla por el colador para remover residuos de la infusión.
11. Cuando esté a temperatura ideal sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA

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. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
5. Gira la perilla para seleccionar programa BATIDO y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido después de 8 minutos, avisando que el batido está listo.
6. Retira el cabezal.
7. Sirve y disfruta.



NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA





Programa Prelavado

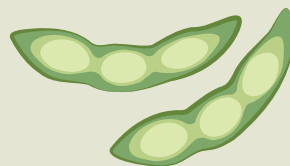


PRELAVADO RÁPIDO, ANTES DE UNA LIMPIEZA PROFUNDA

1. Cuando hayas terminado de utilizar tu MioMat retira el cabezal y sirve tu 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 la tapa de tu MioMat.
6. MioMat se encenderá y sonará un pitido, las luces del panel se encenderán mostrando los 11 programas.
7. Gira la perilla para seleccionar programa PRELAVADO y presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR. MioMat comenzará a funcionar. Al finalizar, MioMat emitirá un pitido después de 5 a 15 minutos, avisando que MioMat está lista.
8. Enjuaga y termina de limpiar si es necesario.
9. Una vez limpia, seca tu MioMat y guárdala sin tapar para evitar malos olores en su interior.

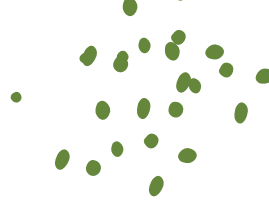


USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE



Indicaciones y Errores

- E1 No hay agua en la máquina:** agrega agua fría entre MIN y MAX.
-
- E2 Levantar el cabezal durante el proceso:** si levantas el cabezal, puedes volver a ponerlo dentro de 60 segundos. Verás la cuenta regresiva en el panel. Una vez que coloques nuevamente el cabezal, la máquina continuará su proceso normalmente. Si no lo cierras dentro de 1 minuto, el proceso será interrumpido sin poder retomarse.
-
- E3 Riesgo de desbordamiento:** utilizaste alimentos de más, alimentos previamente cocidos y/o agua caliente. Para prevenir futuros problemas, añade la cantidad adecuada de alimentos y agua.
-
- E4 Riesgo de cocción sobre el tiempo predeterminado:** usaste alimentos previamente cocidos y/o agua caliente. Asegúrate siempre de agregar la cantidad correcta de alimentos y agua. En procesos que requieran cocción, es importante utilizar exclusivamente alimentos crudos y agua fría.
-
- E5 Error de voltaje de entrada:** asegúrate de que MioMat Pro esté bien enchufada. Recomendamos volver a enchufar.
-
- E6 Sobre cocción por uso de agua caliente o utilización de un programa no compatible con la receta:** deberás terminar el proceso fuera de MioMat. Para evitar que esto suceda nuevamente, utiliza agua fría y/o selecciona el programa adecuado según la receta a preparar.
-
- E7 Error de comunicación:** desenchufa y vuelve a enchufar.
-
- E8 Detector de error de temperatura en termostato o agua dentro del cabezal:** contacta al servicio de post venta.
-
- E9 Sobrecarga de alimento:** Para prevenir futuras sobrecargas de alimentos, asegúrate de añadir la cantidad adecuada de alimentos cortados en trozos pequeños y la cantidad correcta de agua.
-
- EA Detector de error de temperatura en el panel de control:** contacta al servicio de post venta.



¿Otro problema?

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
Las luces no encienden	Falla de conector.	Contacta al distribuidor.
	El cable no está bien enchufado.	Conecta el enchufe firmemente.
El panel enciende, pero la máquina no inicia el proceso.	No presionaste el botón INICIAR/CANCELAR.	Presiona suavemente en el centro del botón INICIAR/CANCELAR.
	No hay agua o no hay suficiente agua.	Agrega agua entre las líneas MIN y MAX.
	Error del sensor de temperatura.	Contacta al distribuidor.
La máquina sigue funcionando después de 40 minutos.	Hay ingredientes muy duros que aún no están cocidos.	Deja que la máquina termine su proceso.
La máquina funciona por más de 50 min.	Posible daño en el termostato o agua en el cabezal.	Deja secar el cabezal varios días. Si el problema persiste contacta al distribuidor.
El motor no funciona.	El cabezal no está bien ajustado.	Conecta el cabezal con la jarra.
Los ingredientes no se muelen por completo o se desborda.	Elegiste un programa incorrecto.	Elige el programa correcto.
	Demasiados ingredientes o muy pocos.	Añade los ingredientes correctamente.
	No usaste el anillo de molienda.	Instala el anillo de molienda para los programas indicados.
Se quemó el alimento.	La máquina por dentro no está bien limpia.	Limpia bien la jarra.
	Agregaste ingredientes no permitidos o excediste la cantidad permitida.	Añade los ingredientes correctamente.
La leche se rebalsa.	No usaste el anillo de molienda.	Usa siempre el anillo de molienda al preparar leches.
	Usaste alimento procesado.	Agrega solo alimentos crudos sin procesos previos.



Cobertura de Garantía

1. El distribuidor se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas o componentes defectuosos, solo cuando la máquina presente fallas de fábrica.
2. Este producto tiene garantía por 2 años desde la fecha de compra indicada en la boleta.
3. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicita la garantía.
4. 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.
5. La garantía no es válida en los casos de máquinas que fueron alteradas, modificadas o con reparaciones hechas por servicios técnicos no autorizados.
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.
8. No se aceptan cambios ni devoluciones debido a insatisfacción con el producto, menos si ha sido usado.

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**



Información Técnica

Modelo: MioMat Pro

Capacidad: 1100 - 1300 ml

Voltaje: 220V

Frecuencia: 50Hz

Motor: 300W

Potencia Calefactor: 1000W



Soporte, deliciosas recetas
y consejos. ¡Síguenos!

www.miomat.cl
www.miomat.com