



"My mom used to prepare plant-based milk for me when I was little. And when I first arrived in Chile in 2010, I couldn't find any plant-based milks available. MioMat was my solution to that problem. And today, it's an absolute must for families that care about their health.

We are very grateful for the reception that MioMat has had in Latin America, Europe and now in USA. I'm so happy about its popularity, and we hope that with this manual, we could help you and your family enjoy its versatility even more."

Alica Reháková, CEO MioMat

Index

Miomat parts	4
Warranty coverage	5
Troubleshooting	6
Description of programs	8
Raw milk	10
Cooked veggie milk	11
Soy or rice milk	12
Soup or creams	13
Chunky soup	14
Fruit compotes and porridge for babies	15
Smoothies	16



IMPORTANT PREVENTIVE INSTRUCTIONS



MioMat is manufactured under the European and American quality standards and certified in laboratories in Chile and China.

Do not put foreign objects, previously processed food, or cooked food into the appliance. Do not introduce food(s) other than legumes, nuts, vegetables, fruits, grains, seeds, water or other food(s) not specified in this manual book. Placing foreign objects not listed in this manual could seriously damage the blade, the motor, or the heating coils of the MioMat.

Important

- MioMat requires 220V/50Hz voltage. Please make sure that this is your case.
- To prevent electric shock or damage to the machine, do not get the plugged-in cable or the cover of the machine wet. Do not use the machine if the plug or cord is damaged.
- Never run the machine without the water level under the permitted levels between 1100 and 1300 ml.
- During and after use, the machine parts may get hot. Do not use again until it has cooled down. Estimated waiting time: 1 hour.
- Supervision is necessary if the machine is used by or near children.
- Unplug the cord when the machine beeps at the end of the program. Also unplug it before lifting the lid, and when the machine is not in use.
- Do not use outdoors.
- Do not place the appliance on or near gas or electric cook-tops, or in the oven.
- Be very careful when moving the appliance when full of food, water or other hot liquids.
- If the machine is damaged, stop using it and contact your distributor.
- MioMat is only for domestic use. Commercial use is strictly prohibited.
- Do not lift the lid cover in the mid-process. This will cancel the program.
- This machine is not designed to be used by children or people with reduced physical, sensory or mental capacities, or those who lack experience or training regarding its use. Supervision, and/or training on MioMat's instructions is necessary in these cases.

- The only machine of its kind with a grinding cylinder which gives it unbeatable performance and makes foods creamier and smoother
- First on the market with a RAW program - cooks up to 42 °C (107 °F) to prepare nut milk without losing nutrients
- Double-layered interior made of refined stainless steel. The exterior is made for protection against heat and burning
- The motor base is made out of refined stainless steel
- Smart control panel boasts 8 programs and security features
- Includes strainer, cookbook and measuring cup
- 2 years warranty

BEFORE USING

- Check the contents of the box.
- Check if the machine and the electrical cord are in good conditions.
- Please remove all packaging material.

MioMat Parts List

1. Control panel and lid with motor
2. Engine compartment
3. Stainless steel blade
4. Temperature and water level sensors
5. Safety connector
6. Grinding cylinder ring
7. Measuring cup for ingredients
8. Strainer



How do I clean my MioMat?


1. After food preparation, remove the lid (top cover) immediately. Wash only the stainless steel parts. Clean the exterior with a damp cloth.
2. As shown in the photograph, hold the handle of both parts of the machine. This to ensure the correct and safe handling of your appliance.
3. Only the stainless steel parts can be washed.
4. Never immerse the base of the MioMat in water nor get it wet, as there are electrical connections located at the base.
5. Under no circumstances should the control panel get wet.
6. Washing should always be done by hand. The appliance is not dishwasher safe.
7. If you used the grinding cylinder, remove it and wash the blade.

Machines that were used in violation of THESE instructions and guidelines of the User's Manual are not covered under warranty.*

Warranty Coverage

1. The product is under warranty for defective parts, or damage from the factory, not for damage from accidents, inappropriate use, misuse, neglect, unauthorized technical service, commercial use, and repairs made by anyone unauthorized to service the appliance, or any other problems not related to defective parts or damage from the factory.
2. It is essential to present proof of purchase when submitting the appliance for warranty.
3. The distributor will repair or change the product, as well as parts or faulty components only when the appliance is defective from the factory, and only by presenting proof of the purchase with an original receipt, invoice, or bill of sale.
4. The warranty is not valid where appliances were used in violation of the instructions in the User's Manual or appliances that have been altered, modified or damaged by use.
5. First, contact the authorized dealer where you bought the appliance.
6. Duration of the warranty. This product is under warranty for 2 years from the purchase of the product as per the date on the proof of purchase.
7. Shipping and handling costs to and from technical services will be paid entirely by the customer submitting the appliance for warranty.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTION
The ingredients were not sufficiently ground.	Too many ingredients.	Use recommended measurements.
	Too little water.	Add water up to 1100 - 1300 ml. range.
The soup is very watery.	Thickening ingredients are missing.	Add a cup of grains or legumes. You can also add thicker vegetables such as potatoes, zucchini.
The machine doesn't work and the indicator light does not light.	The plug is not connected properly.	Firmly connect the plug.
	Failure to the adapter.	Contact the distributor.
	The lid is not connected well to the top of the appliance.	Place the lid to the jar correctly.
The machine heats, but doesn't grind.	Failure to the base. Motor damage.	Contact the distributor.
	Too much food.	Let the machine cool down. Make sure you have the correct amount of food (up to the 1100 ml line).
The machine turned off without finishing the program.	The ingredients got burned and stuck to the bottom of the appliance from having too many ingredients in it or too little water.	Empty the appliance, and allow it to cool. Remove the stuck-on food with a soft sponge and soft cleanser. Use the appliance as normal with ingredients and measurements indicated in the recipe book. Always use more water than dry ingredients. Do not use previously cooked or processed ingredients.
Milk overflows	You didn't wear a grinding ring	For milks always use grinding ring
	You used processed food	Add only raw foods without previous processes
The machine is steaming.	Normal cooking process.	

If the machine stops working, please check these possible causes and solutions before taking the appliance to your distributor.

For more information please visit www.miomat.eu

Has your MioMat stopped mid-process?

Check if any of the security measures have been activated.

Low-water level protection:

MioMat has a safety measure that detects a low level of water during preparations. When the water level in your MioMat is below the minimum level, it will automatically stop working.

MioMat has an anti-spill safety measure that prevents liquids from spilling over while boiling. This works thanks to a sensor located in the motor.

Motor and coil overheating protection:

If the motor temperature is too high, the appliance will shut down immediately. Empty and clean the inside of the MioMat and let it sit until it cools down. Let it rest at least 1 hour between hot preparations.

Suggestions

To achieve a creamier consistency in your plant-based milks, you can add more ingredients or more of your previously made milks. You can also add flavor with your favorite ingredients such as cocoa, cinnamon, vanilla or other spices, and sweeten with honey and other natural sweeteners adhering to the measurements stated in recipes.

When making soups, creams and porridge, add the lightest ingredients such as green leaves, seeds, grains, or legumes last to avoid crushing and burning them at the bottom of the appliance. You can add seasonings, but virgin olive oil should be added to your soup or cream after being served so it maintains its properties.

When you use legumes in your soup, cream or vegetable milk preparations, you should soak the food to cleanse and activate it to improve digestion. Discard this waste since it contains “anti-nutrients” that will inhibit good digestion of food. When you use grains, wash them well. If you soak them, it is unnecessary to eliminate the water since it will contain water-soluble vitamins. Shredded oats shouldn't be soaked as they can stick to the bottom of the jar. For hot meal preparations in your MioMat, do not use linseed, flour, chia, animal-based milks or pre-cooked ingredients, as these will burn and stick to the bottom of the appliance. The ingredients should be measured when dry, before soaking.

Control Panel with 8 Programs

42°C/107°F



1 “Raw Milk” Program

For making raw plant-based milks through a process that does not exceed 42 °C (107.6 °F). Ideal for various types of seeds and nuts that can be consumed raw, for example cashews, hazelnuts, almonds, walnuts, pumpkin seeds, sunflower seeds, sesame, peanuts, pistachios, etc. or any combination of these. To achieve a milky consistency, use 1 measuring cups of ingredients.



2 “Cereal Milk” Program

An exclusive program for making grain milk with grains such as quinoa, millet, amaranth, rye, buckwheat, oats or others. This program cooks ingredients at high temperatures and prepares warm, soft plant based milks. For a milky texture use 3/4 measuring cup of ingredients.



3 “Soy Milk” Program

Program for making milk from soybeans, brown rice and/or a combination of the two. To get excellent results, you should let the soybean soak for at least 8 hours. To achieve a milky consistency, use 1 measuring cup of ingredients.



4 “Smoothie” Program

For making juices, smoothies, mixes with vegetables and fruits and water or vegetable milk. The “Smoothies” program is the only program that does not heat up foods. The motor blends with nano-shred technology. Always use more water than the other, solid ingredients.



5 "Creamy Soup" Program

For making vegetable soups and creams with grains, pulses or legumes. This program cooks the ingredients at 95 °C (203 °F). For a creamy consistency, use 1 measuring cup of legumes or grains. Fill with solid ingredients up to the "1100" line indicated on the inside of your MioMat maximum and with water up to the "1300" line. If you are looking for a more liquid consistency, we recommend reducing the amount of solid ingredients and keep the water between the "1100" and "1300" levels. Always use more water than dry ingredients.



6 "Chunky Soup" Program

Program An exclusive program for making vegetable soups with grains or legumes, leaving whole chunks. This program cooks ingredients at 95 °C (203 °F) and does not grind ingredients completely. Always use more water than other dry ingredients. Fill with solid ingredients below the "1100" line indicated on the inside of your MioMat and with water up to "1300".



7 "Porridge" Program

In this program, you can make delicious porridge and grain porridge with grains such as rice, oats, quinoa, millet, amaranth, and wheat. This program cooks the ingredients at 95 °C (203 °F). You can mix these with vegetables and/or fruits to give your porridge different flavors and transform breakfasts, lunches or dinners, for you or your baby. For a creamy consistency, use 2,5 measuring cup of grains.



8 "Cleaning" Program

In this program you can do a quick pre-wash of your MioMat, blades and motor before deep cleaning. Keep water levels between "1100" and "1300". Add a few drops of detergent to help the cleaning process. (Use the grinder cylinder).

42°C/107°F



“Raw Milk” Program

Raw Milk

Preparation of raw plant-based milks / RAW

1. Take 1 measure of nuts or seeds (almonds, hazelnuts, peanuts, etc.) with the ingredient measuring cup included in the box. Wash the ingredients, and then let soak for 4-6 hours at room temperature or 8-10 hours in the refrigerator.
2. Pour the pre-soaked ingredients into the MioMat.
3. Add water to 1100-1300 ml. indicated by lines in the MioMat.
4. Put on the grinding cylinder, close your MioMat and connect the cable.
5. The machine will turn on and beep. At the same time, lights will start to blink indicating that the machine is in standby mode and ready so you can select a program to use.
6. Press the “Select” button until the indicator light is on the RAW milk position, then press Start. After 10-15 minutes, the machine will beep to signal that the milk is ready.





Cereal Milk Program

Cooked Veggie Milks

Preparation of cereal milks

1. Take 1 measure of cereal (quinoa, amaranth, millet, rice, wheat rye or others) with the ingredient measuring cup included in the box.
2. Pour the washed cereal into the machine.
3. Add water to 1100-1300 ml. indicated by lines in the MioMat.
4. Put on the grinding cylinder, close your MioMat and connect the cable.
5. The machine will turn on and beep. At the same time, lights will start to blink indicating that the machine is in standby mode and ready so you can select a program to use.
6. Press the "Select" button until the indicator light is on the cereal milk position, then press "Start". After 20 minutes, the machine will beep to signal that the milk is ready.
7. Use the strainer to filter the milk. Be careful as the milk will be very hot.
8. The milk we store lasts in the refrigerator 3-4 days approx.





Soy Milk Program

Soy Milk

For making soy milk or milk from brown rice

1. Fill 1 measuring cup (included in the box) with soybeans. Wash the soybeans and then soak them for 4 to 6 hours at room temperature, or for 8 to 10 hours in the refrigerator.
2. Remove the soaking water and put the clean pre-soaked beans into the machine.
3. Add cold water to 1100-1300 ml. indicated by lines in the appliance.
4. Put on the grinding cylinder. Close your MioMat. Attach the cord to your MioMat.
5. The machine will turn on and beep. At the same time, lights will start to blink indicating that the machine is in standby mode and ready so you can select a program to use.
6. Press the "Select" button until the indicator light is on the Soy milk position, then press "Start". After 35-45 minutes, the machine will beep to signal that the milk is ready.
7. Use the strainer to filter the milk. Be careful, as the milk will be very hot.
8. The rest of the food that will remain in the strainer is called "Okara" or soy pulp, which can be used in various recipes.
9. Stored milk lasts for approximately 3 days in the refrigerator.





Creamy Soup Program

Soups or Creams

For making soups or creams made from legumes, grains and/or vegetables

1. Measure the grains (quinoa, rice, millet, etc.) or legumes (lentils, beans, peas, etc.) with one measuring cup that is included in the box.
2. Let the legumes or grains soak for a minimum of 8 hours at room temperature or 10 hours if kept in the refrigerator. It is not necessary to soak rice.
3. Prepare approximately 250 grams of peeled vegetables of your choice and cut them into small pieces (for example, you can use carrots, squash, potatoes, onions, garlic, etc.).
4. Wash all the ingredients.
5. Put all the ingredients into the MioMat and fill with cold water to 1100-1300 ml. indicated by lines in the appliance.
6. Close your MioMat. Connect the cord to the appliance.
7. The machine will turn on and beep. At the same time, lights will start to blink indicating that the machine is in standby mode and ready so you can select a program to use.
8. Press the "Select" button until the indicator light is on the Creamy Soup position, then press Start. After 35-45 minutes, the machine will beep to signal that the soup is ready.
9. Caution. The cream or soup will be very hot.
10. When food preparation is finished, remove the lid (top cover) immediately.

DO NOT USE THE GRINDING CYLINDER



Chunky Soup Program

Chunky Soups

Exclusively for making vegetable soups with grains or legumes leaving chunky pieces

1. Measure grains (quinoa, rice, millet, etc.) or legumes (lentils, beans, peas, etc.) with the measuring cup included in the box.
2. Let the legumes or grains soak for a minimum of 8 hours at room temperature or 10 hours if kept in the refrigerator. It is not necessary to soak the rice.
3. Prepare approximately 250g of peeled vegetables of your choice and cut them into small pieces (For example, you can use carrots, squash, potatoes, onions, garlic, etc).
4. Wash all the ingredients.
5. Pour all the ingredients into the MioMat and fill with drinkable water to 1100-1300 ml. indicated by lines in the appliance.
6. Close your MioMat. Connect the cord to the appliance.
7. The machine will turn on and beep. At the same time, lights will start to blink indicating that the machine is in standby mode and ready so you can select a program to use.
8. Press the "Select" button until the indicator light is on the Chunky Soup position, then press Start. After 30-35 minutes, the machine will beep to signal that the soup is ready.
9. Caution. The cream or soup will be very hot.
10. When food preparation is finished, remove the lid (top cover) immediately.

DO NOT USE THE GRINDING CYLINDER



Porridge Program

Fruit compotes and porridge for babies

Preparation of porridge

Porridge can be prepared with any type of grain and combination of grains. Always use a maximum of 2,5 measuring cups. For small babies, use gluten-free grains.

1. Use 2,5 measuring cups of any type of grains.
2. It is not necessary to soak.
3. Wash all the ingredients.
4. Pour all the ingredients into the MioMat and fill with water to 1100-1300 ml, indicated by lines in the appliance.
5. Close your MioMat. Connect the cord to the appliance.
6. The machine will turn on and beep. At the same time, lights will start to blink indicating that the machine is in standby mode and ready so you can select a program to use.
7. Press the "Select" button until the indicator light is on the Porridge position, then press Start. After 30-35 minutes, the machine will beep to signal that the soup is ready.
8. CAUTION. The porridge will be very hot.
9. When food preparation is finished, remove the lid (top cover) immediately.

DO NOT USE THE GRINDING CYLINDER



Smoothies Program

Smoothies

Preparation of fruit / vegetable smoothies

1. For each preparation, measure approximately 200 to 250 grams of washed, peeled and unseeded/pitted fruits or vegetables. Cut the fruit into small pieces
2. Pour the fruit / vegetables into the MioMat and and fill with drinkable water to 1100-1300 ml. (indicated by lines in the appliance)
3. Close your MioMat. Connect the cord to the appliance.
4. The machine will turn on and beep. At the same time, lights will start to blink indicating that the machine is in standby mode and ready so you can select a program to use.
5. Press the "Select" button until the indicator light is on the Smoothie position, then press Start. After 2-3 minutes, the machine will beep to signal that the smoothie is ready.
6. Unplug the appliance. Wash your machine immediately. Do not get the cover wet.
7. Enjoy your fresh smoothie

DO NOT USE THE GRINDING CYLINDER



« Quand j'étais petite, ma mère me préparait du lait végétal. Et quand je suis arrivée au Chili en 2010, les magasins ne vendaient pas de laits végétaux. MioMat fut ma solution à ce problème. Et aujourd'hui, c'est un outil indispensable pour les familles qui prennent soin de leur santé.

Nous nous félicitons de l'accueil qu'a reçu le MioMat en Amérique latine, en Europe et maintenant aux États-Unis. Je suis ravie qu'il soit tellement apprécié, et nous espérons que ce mode d'emploi vous aidera, vous et votre famille, à profiter encore mieux de ses nombreuses fonctions. »

Alica Reháková, PDG de MioMat

Tables des matières

Pièces du MioMat	19
Couverture de la garantie	20
Dépannage	21
Description des programmes	23
Lait cru	25
Lait végétal cuit	26
Lait de soja ou de riz	27
Soupe ou crème	28
Soupe avec morceaux	29
Compotes, porridges et bouillies pour bébés	30
Smoothies	31



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Le MioMat est fabriqué selon les normes de qualité européennes et américaines. Il a été certifié en laboratoire, au Chili et en Chine.

Ne placez jamais de corps étrangers, de produits déjà transformés ou d'aliments cuits dans l'appareil. Vous pouvez y placer des légumineuses, des noix, des légumes, des fruits, des céréales, des graines, de l'eau ou d'autres ingrédients non spécifiés dans ce mode d'emploi. Si vous placez dans l'appareil des corps étrangers non répertoriés dans ce mode d'emploi, vous risquez de causer des dégâts importants à la lame, au moteur ou aux résistances chauffantes du MioMat.

Important

- Le MioMat doit être alimenté avec un courant électrique de 220 V / 50 Hz. Vérifiez la tension de votre alimentation électrique.
- Pour éviter de vous électrocuter et d'endommager la machine, ne mouillez jamais le câble branché ou le couvercle de la machine. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon électrique est endommagé.
- Ne faites jamais fonctionner la machine avec un niveau d'eau inférieur à la plage autorisée, soit entre 1100 et 1300 ml.
- Les pièces de la machine peuvent chauffer pendant l'utilisation et rester chaudes ensuite. N'utilisez plus la machine tant qu'elle n'a pas refroidi. Temps d'attente estimé : 1 heure.
- Les enfants ne doivent pas utiliser la machine ou se tenir à côté de la machine en marche sans surveillance.
- Débranchez le cordon lorsque la machine émet un bip à la fin du programme. Débranchez aussi la machine avant de soulever le couvercle ou lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- N'utilisez pas la machine en plein air.
- Ne placez l'appareil ni sur des plaques de cuisson au gaz ou électriques, ni à proximité de plaques de cuisson, ni dans le four.
- Soyez très prudent si vous déplacez l'appareil lorsqu'il contient des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Si la machine est endommagée, cessez de l'utiliser et contactez votre distributeur.
- Le MioMat est destiné à un usage domestique uniquement. Son utilisation dans un cadre commercial est strictement interdite.
- Ne soulevez pas le couvercle de l'appareil avant la fin du programme. Le programme serait alors annulé.
- Cette machine n'est pas conçue pour être utilisée par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui ne possèdent pas l'expérience ou les instructions nécessaires. Ces personnes ne peuvent utiliser le MioMat sans surveillance ou formation aux consignes.

- La seule machine de ce type équipée d'un cylindre broyeur pour des performances imbattables et des préparations plus lisses et crémeuses.
- La première machine équipée d'un programme CRU, qui effectue à la préparation à un maximum de 42 °C (107 °F) pour obtenir du lait végétal sans perte de nutriments.
- Intérieur à double couche en acier inoxydable affiné. L'extérieur est conçu pour une bonne protection contre la chaleur et les brûlures.
- La base du moteur est en acier inoxydable affiné.
- Le panneau de commande intelligent dispose de 8 programmes et fonctions de sécurité
- Passoire, livre de recettes et verre doseur inclus.
- Deux ans de garantie.

AVANT UTILISATION

- Vérifiez le contenu de la boîte.
- Assurez-vous que la machine et le cordon électrique sont en bon état.
- Retirez tous les emballages.

Liste des pièces du MioMat

1. Panneau de commande et couvercle avec moteur
2. Compartiment du moteur
3. Lame en acier inoxydable
4. Capteurs de température et de niveau d'eau
5. Connecteur de sécurité
6. Cylindre broyeur
7. Verre doseur pour les ingrédients (100 ml)
8. Passoire



Comment nettoyer mon MioMat ?


1. Retirez le couvercle de l'appareil dès la fin de la préparation. Lavez uniquement les pièces en acier inoxydable. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Comme illustré, tenez la poignée sur les deux parties de l'appareil. Vous vous assurerez ainsi de manipuler votre appareil correctement et en toute sécurité.
3. Seules les pièces en acier inoxydable peuvent être lavées.
4. La base du MioMat ne doit en aucun cas être plongée dans l'eau ou mouillée, car elle contient des connexions électriques.
5. Ne mouillez le panneau de commande en aucun cas.
6. Les parties lavables de l'appareil doivent être nettoyées à la main. L'appareil ne doit pas être placé au lave-vaisselle.
7. Si vous avez utilisé le cylindre broyeur, retirez-le et lavez la lame.

Une machine utilisée en violation des présentes instructions et des consignes du mode d'emploi ne sera pas couverte par la garantie.*

Couverture de la garantie

1. La garantie du produit s'applique aux pièces défectueuses et aux défauts de fabrication, et non aux dommages causés par un accident, une utilisation incorrecte ou détournée, une négligence, une opération technique non autorisée, une utilisation dans un cadre commercial, des réparations effectuées par une personne non autorisée, ou toute autre problème sans rapport avec des pièces défectueuses ou des défauts de fabrication.
2. La présentation d'une preuve d'achat est obligatoire pour faire valoir la garantie.
3. Le distributeur réparera ou remplacera le produit, ou les pièces ou les composants défectueux, uniquement si l'appareil comporte un défaut de fabrication, et uniquement sur présentation de l'original du ticket de caisse ou de la facture comme preuve d'achat.
4. La garantie n'est pas valable si l'appareil a été utilisé en violation des instructions du mode d'emploi, ou s'il a été altéré, modifié ou endommagé à l'usage.
5. Contactez d'abord le revendeur agréé qui vous a vendu l'appareil.
6. Période de garantie : ce produit est sous garantie pendant 2 ans à compter de la date d'achat figurant sur la preuve d'achat.
7. La totalité des frais d'expédition et de prise en charge vers et depuis le service technique doivent être assumés par le client qui renvoie l'appareil pour faire valoir la garantie.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION POSSIBLE
Les ingrédients ne sont pas suffisamment broyés.	Trop d'ingrédients.	Utilisez les mesures recommandées.
	Pas assez d'eau.	Ajoutez de l'eau pour atteindre un niveau entre 1100 et 1300 ml.
La soupe est très liquide.	Elle manque d'ingrédients épaississants.	Ajoutez une tasse de céréales ou de légumineuses. Vous pouvez aussi ajouter des légumes à consistance épaisse comme des pommes de terre ou des courgettes.
La machine ne fonctionne pas et le voyant ne s'allume pas.	La fiche électrique n'est pas correctement branchée.	Insérez correctement la fiche dans la prise électrique.
	Défaut de l'adaptateur.	Contactez le distributeur.
	Le couvercle n'est pas bien fixé au-dessus de l'appareil.	Positionnez le couvercle correctement sur la cuve.
La machine chauffe, mais ne broie pas.	Défaut de la base. Moteur endommagé.	Contactez le distributeur.
	Appareil trop rempli.	Laissez l'appareil refroidir. Vérifiez que la quantité d'ingrédients est correcte (jusqu'au repère indiquant 1100 ml).
La machine s'est éteinte avant la fin du programme.	Les ingrédients ont brûlé et sont restés collés au fond de l'appareil parce qu'il contenait trop d'ingrédients ou trop peu d'eau.	Videz l'appareil et laissez-le refroidir. Retirez les aliments collés à l'aide d'une éponge douce et d'un nettoyant non agressif. Utilisez l'appareil normalement, avec les ingrédients et les mesures indiqués dans le livre de recettes. Utilisez toujours plus d'eau que d'ingrédients secs. N'utilisez pas d'ingrédients préalablement cuits ou transformés.
Débordements de lait	Tu n'as pas porté d'anneau de meulage	Pour les laits, utilisez toujours une bague de broyage
	Vous avez utilisé des aliments transformés	N'ajoutez que des aliments crus sans processus préalable
La machine dégage de la vapeur.	Phénomène normal pendant la préparation.	

Si l'appareil cesse de fonctionner, explorez ces causes et solutions possibles avant de le confier à votre distributeur.

Pour plus d'informations, visitez www.miomat.eu

Votre MioMat s'est arrêté avant la fin du programme ?

Vérifiez qu'aucun dispositif de sécurité ne s'est déclenché.

Protection contre le niveau d'eau trop bas :

Le MioMat est doté d'un dispositif de sécurité qui détecte un niveau d'eau trop bas pendant la préparation. Si le niveau d'eau de votre MioMat tombe sous le niveau minimum, l'appareil cessera de fonctionner.

Protection anti-débordement :

Le MioMat est doté d'un dispositif de sécurité anti-débordement qui empêche les liquides en ébullition de déborder. Ce dispositif fonctionne grâce à un capteur situé dans le moteur.

Protection contre la surchauffe du moteur et de la résistance chauffante :

Si la température du moteur augmente excessivement, l'appareil s'éteint automatiquement. Videz le MioMat et nettoyez l'intérieur de la cuve. Laissez-le refroidir. Attendez au moins 1 heure entre deux préparations chaudes.

Suggestions

Pour obtenir des boissons végétales avec une consistance plus crémeuse, utilisez une plus grande quantité d'ingrédients secs ou de vos laits précédemment préparés. Vous pouvez aussi donner plus de saveur à vos boissons avec vos ingrédients préférés comme le cacao, la cannelle, la vanille ou d'autres épices, ou les sucrer avec du miel et d'autres édulcorants naturels en respectant les quantités indiquées dans les recettes.

Lorsque vous préparez des soupes, des crèmes et du porridge, ajoutez en dernier les ingrédients les plus légers comme les feuilles vertes, les graines, les céréales ou les légumineuses. Vous éviterez ainsi qu'ils restent écrasés et brûlés au fond de l'appareil. Vous pouvez ajouter des condiments à vos boissons, mais n'ajoutez de l'huile d'olive vierge à votre soupe ou crème qu'après la préparation afin qu'elle conserve ses propriétés.

Lorsque vous utilisez des légumineuses dans vos soupes, crèmes ou préparations de boissons végétales, vous devez faire tremper les aliments afin de les nettoyer et de les activer pour une meilleure digestion. Jetez l'eau de trempage car elle contient des « antinutriments » qui empêchent la bonne digestion des aliments. Lavez soigneusement les céréales avant de les utiliser. Si vous les faites tremper, n'éliminez pas l'eau de trempage car elle sera gorgée de vitamines hydrosolubles. L'avoine râpée ne doit pas être trempée car elle peut adhérer au fond de la cuve. Pour les préparations chaudes dans votre MioMat, n'utilisez pas de graines de lin, de farine, de chia, de laits d'origine animale ou d'ingrédients précuits, car ils risquent de brûler et d'adhérer au fond de l'appareil. Les ingrédients doivent être mesurés lorsqu'ils sont secs, avant le trempage.

Panneau de commande avec 8 programmes

42 °C/107 °F



1 "Raw Milk" Program (Programme « Lait cru »)

Pour préparer des laits végétaux crus selon un procédé qui ne chauffe pas au-delà de 42 °C (107,6 °F). Idéal pour une grande variété de graines et de fruits à coque qui peuvent être consommés crus, comme les noix de cajou, les noisettes, les amandes, les noix, les graines de citrouille, les graines de tournesol, les graines de sésame, les cacahuètes, les pistaches, etc. Vous pouvez aussi associer ces ingrédients.

Pour obtenir une consistance laiteuse, utilisez 1 verre doseur (100 ml) d'ingrédients.



2 "Cereal Milk" Program (Programme « Lait de céréales »)

Un programme exclusif pour préparer des boissons végétales aux céréales avec du quinoa, du millet, de l'amarante, du seigle, du sarrasin, de l'avoine et d'autres encore. Ce programme cuit les ingrédients à haute température pour préparer des boissons végétales chaudes et légères. Pour une texture laiteuse, utilisez une quantité d'ingrédients équivalent à 3/4 du verre doseur (75 ml).



3 "Soy Milk" Program (Programme « Lait de soja »)

Programme pour préparer des boissons végétales à base de soja, de riz brun, ou d'une combinaison des deux. Pour obtenir un résultat optimal, faites tremper le soja pendant au moins 8 heures. Pour obtenir une consistance laiteuse, utilisez 1 verre doseur (100 ml) d'ingrédients.



4 "Smoothie" Program (Programme « Smoothie »)

Pour préparer des jus, des smoothies et des mélanges de légumes et de fruits avec de l'eau ou du lait végétal. Le programme « Smoothies » est le seul programme qui ne chauffe pas les ingrédients. Pour mixer, le moteur emploie la technologie nano-shred. Utilisez toujours une quantité d'eau supérieure à celle des ingrédients solides.

5 “Creamy Soup” Program (Programme « Soupe crémeuse »)



Pour préparer des soupes de légumes et des crèmes avec des céréales, des légumes secs ou des légumineuses. Ce programme cuit les ingrédients à 95 °C (203 °F). Pour une consistance crémeuse, utilisez 1 verre doseur (100 ml) de légumineuses ou de céréales. Placez les ingrédients solides dans la cuve, sans dépasser le repère « 1100 » indiqué à l'intérieur de votre MioMat, puis ajoutez de l'eau jusqu'au repère « 1300 ». Si vous souhaitez obtenir une consistance plus liquide, nous vous recommandons de réduire la quantité d'ingrédients solides et de conserver un niveau d'eau entre « 1100 » et « 1300 ». Utilisez toujours une quantité d'eau supérieure à celle des ingrédients secs.

6 “Chunky Soup” Program (Programme « Soupe avec morceaux »)



Un programme exclusif pour préparer des soupes à base de céréales ou de légumineuses, avec de gros morceaux de légumes. Ce programme cuit les ingrédients à 95 °C (203 °F), sans les broyer complètement. Utilisez toujours une quantité d'eau supérieure à celle des ingrédients secs. Placez les ingrédients solides dans la cuve, sans dépasser le repère « 1100 » indiqué à l'intérieur de votre MioMat, puis ajoutez de l'eau jusqu'au repère « 1300 ».

7 “Porridge” Program (Programme « Porridge »)



Avec ce programme, vous pouvez préparer une bouillie pour bébé ou un porridge aux céréales avec du riz, de l'avoine, du quinoa, du millet, de l'amarante et du blé. Ce programme cuit les ingrédients à 95 °C (203 °F). Vous pouvez les associer à des légumes et/ou des fruits pour des porridges de différentes saveurs et varier vos petits déjeuners, déjeuners ou dîners, ou ceux de votre bébé. Pour une consistance crémeuse, utilisez 2,5 verres doseurs (250 ml) de céréales.

8 “Cleaning” Program (Programme « Nettoyage »)



Avec ce programme, vous pouvez effectuer un pré-lavage rapide de votre MioMat, des lames et du moteur avant un nettoyage en profondeur. Maintenez le niveau d'eau entre « 1100 » et « 1300 ». Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle pour faciliter le nettoyage. (Utilisez le cylindre broyeur).

42°C/107°F



Programme "Lait cru" (Raw Milk)

Lait cru

Préparation de laits végétaux crus, programme CRU

1. Prenez 1 mesure (100 ml) de noix ou de graines (amandes, noisettes, cacahouètes, etc.) à l'aide du verre doseur fourni avec l'appareil. Lavez les ingrédients, puis laissez-les tremper 4 à 6 heures à température ambiante, ou 8 à 10 heures au réfrigérateur.
2. Versez les ingrédients pré-trempés dans le MioMat.
3. Ajoutez de l'eau jusqu'à un niveau compris entre les repères 1100 et 1300 ml indiqués à l'intérieur du MioMat.
4. Installez le cylindre broyeur, fermez votre MioMat et branchez le câble.
5. La machine s'allume et émet un bip. En même temps, les voyants commencent à clignoter pour indiquer que la machine est en mode veille et attend que vous sélectionniez le programme à utiliser.
6. Appuyez sur le bouton « Sélectionner » (Select) jusqu'à ce que le voyant lumineux indique Lait cru (Raw milk), puis appuyez sur Marche (Start). Après 10 à 15 minutes, la machine émet un bip pour signaler que le lait est prêt.





Programme "Lait de céréales" (Cereal milk)

Boissons végétales cuites

Préparation de boissons à base de céréales

1. Prenez 1 mesure (100 ml) de céréales (quinoa, amarante, millet, riz, blé ou autres) à l'aide du verre doseur fourni avec l'appareil.
2. Versez les céréales lavées dans la machine.
3. Ajoutez de l'eau jusqu'à un niveau compris entre les repères 1100 et 1300 ml indiqués à l'intérieur du MioMat.
4. Installez le cylindre broyeur, fermez votre MioMat et branchez le câble.
5. La machine s'allume et émet un bip. En même temps, les voyants commencent à clignoter pour indiquer que la machine est en mode veille et attend que vous sélectionniez le programme à utiliser.
6. Appuyez sur le bouton « Sélectionner » (Select) jusqu'à ce que le voyant lumineux indique Lait de céréales (Cereal milk), puis appuyez sur Marche (Start). Après 20 minutes, la machine émet un bip pour signaler que le lait est prêt.
7. Utilisez la passoire pour filtrer le lait. Soyez prudent car le lait sera très chaud.
8. Vous pouvez conserver la boisson préparée au réfrigérateur pendant 3 ou 4 jours.





Programme "Lait de soja" (Soy Milk)

Boisson au soja

Pour préparer une boisson végétale à base de soja ou de riz brun

1. Remplissez 1 verre doseur (100 ml, verre fourni avec l'appareil) de graines de soja. Lavez les graines de soja, puis laissez-les tremper 4 à 6 heures à température ambiante, ou 8 à 10 heures au réfrigérateur.
2. Retirez l'eau de trempage et placez les graines préalablement lavées et trempées dans la machine.
3. Ajoutez de l'eau froide jusqu'à un niveau compris entre les repères 1100 et 1300 ml indiqués à l'intérieur du MioMat.
4. Installez le cylindre broyeur. Fermez votre MioMat. Branchez le cordon électrique.
5. La machine s'allume et émet un bip. En même temps, les voyants commencent à clignoter pour indiquer que la machine est en mode veille et attend que vous sélectionniez le programme à utiliser.
6. Appuyez sur le bouton « Sélectionner » (Select) jusqu'à ce que le voyant lumineux indique Lait de soja (Soy milk), puis appuyez sur « Marche » (Start). Après 35 à 45 minutes, la machine émet un bip pour signaler que le lait est prêt.
7. Utilisez la passoire pour filtrer le lait. Soyez prudent car le lait sera très chaud.
8. Les résidus qui resteront dans la passoire, appelés « okara » ou pulpe de soja, peuvent être utilisés dans différentes recettes.
9. Vous pouvez conserver le lait environ 3 jours au réfrigérateur.





Programme "Soupe crémeuse" (Creamy soup)

Soupes ou crèmes

Pour préparer des soupes ou des crèmes à base de légumineuses, de céréales et/ou de légumes

1. Mesurez les céréales (quinoa, riz, millet, etc.) ou les légumineuses (lentilles, haricots, pois, etc.) à l'aide du verre doseur (100 ml) fourni avec l'appareil.
2. Laissez tremper les légumineuses ou les céréales pendant au moins 8 heures à température ambiante ou 10 heures au réfrigérateur. Le riz ne doit pas être trempé avant la préparation.
3. Préparez environ 250 grammes de légumes pelés de votre choix et coupez-les en petits morceaux (par exemple, vous pouvez utiliser des carottes, des courges, des pommes de terre, des oignons, de l'ail, etc.).
4. Lavez tous les ingrédients.
5. Placez tous les ingrédients dans le MioMat et ajoutez de l'eau froide jusqu'à un niveau compris entre les repères 1100 et 1300 ml indiqués à l'intérieur de l'appareil.
6. Fermez votre MioMat. Branchez le cordon électrique.
7. La machine s'allume et émet un bip. En même temps, les voyants commencent à clignoter pour indiquer que la machine est en mode veille et attend que vous sélectionniez le programme à utiliser.
8. Appuyez sur le bouton « Sélectionner » (Select) jusqu'à ce que le voyant lumineux indique Soupe crémeuse (Creamy soup), puis appuyez sur « Marche » (Start). Après 35 à 45 minutes, la machine émet un bip pour signaler que la soupe est prête.
9. Attention ! La crème ou la soupe sera très chaude.
10. Retirez le couvercle de l'appareil dès la fin du programme.

SANS CYLINDRE BROYEUR



Programme "Soupe avec morceaux" (Chunky soup)

Soupes avec morceaux

Fonction réservée à la préparation de soupes de légumes avec des céréales ou des légumineuses, avec de gros morceaux de légumes

1. Mesurez les céréales (quinoa, riz, millet, etc.) ou les légumineuses (lentilles, haricots, pois, etc.) à l'aide du verre doseur (100 ml) fourni avec l'appareil.
2. Laissez tremper les légumineuses ou les céréales pendant au moins 8 heures à température ambiante ou 10 heures au réfrigérateur. Le riz ne doit pas être trempé avant la préparation.
3. Préparez environ 250 g de légumes pelés de votre choix et coupez-les en petits morceaux (par exemple, vous pouvez utiliser des carottes, des courges, des pommes de terre, des oignons, de l'ail, etc.).
4. Lavez tous les ingrédients.
5. Placez tous les ingrédients dans le MioMat et ajoutez de l'eau potable jusqu'à un niveau compris entre les repères 1100 et 1300 ml indiqués à l'intérieur de l'appareil.
6. Fermez votre MioMat. Branchez le cordon électrique.
7. La machine s'allume et émet un bip. En même temps, les voyants commencent à clignoter pour indiquer que la machine est en mode veille et attend que vous sélectionniez le programme à utiliser.
8. Appuyez sur le bouton « Sélectionner » (Select) jusqu'à ce que le voyant lumineux indique Soupe avec morceaux (Chunky soup), puis appuyez sur Marche (Start). Après 35 à 35 minutes, la machine émet un bip pour signaler que la soupe est prête.
9. Attention ! La crème ou la soupe sera très chaude.
10. Retirez le couvercle de l'appareil dès la fin du programme.

SANS CYLINDRE BROYEUR



Programme "Porridge"

Compotes, porridges et houillies pour hébés

Préparation de porridge

Vous pouvez préparer du porridge avec tous les types de céréales ou combinaisons de céréales. N'utilisez jamais plus de 2,5 verres doseurs (250 ml). Pour les nourrissons, utilisez des céréales sans gluten.

1. Utilisez 2,5 verres doseurs (250 ml) des céréales de votre choix.
2. Il n'est pas nécessaire de les faire tremper avant la préparation.
3. Lavez tous les ingrédients.
4. Placez tous les ingrédients dans le MioMat et ajoutez de l'eau jusqu'à un niveau compris entre les repères 1100 et 1300 ml indiqués à l'intérieur de l'appareil.
5. Fermez votre MioMat. Branchez le cordon électrique.
6. La machine s'allume et émet un bip. En même temps, les voyants commencent à clignoter pour indiquer que la machine est en mode veille et attend que vous sélectionniez le programme à utiliser.
7. Appuyez sur le bouton « Sélectionner » (Select) jusqu'à ce que le voyant lumineux indique Porridge, puis appuyez sur « Marche » (Start). Après 35 à 35 minutes, la machine émet un bip pour signaler que la soupe est prête.
8. ATTENTION. La porridge sera très chaud.
9. Retirez le couvercle de l'appareil dès la fin du programme.

SANS CYLINDRE BROYEUR



Programme "Smoothies"

Smoothies

Préparation de smoothies aux fruits et/ou aux légumes

1. Pour chaque préparation, mesurez environ 200 à 250 grammes de fruits ou de légumes lavés, pelés et dénoyautés ou épépinés. Coupez les fruits en petits morceaux.
2. Placez les fruits et/ou les légumes dans le MioMat et ajoutez de l'eau potable jusqu'à un niveau compris entre les repères 1100 et 1300 ml indiqués à l'intérieur de l'appareil.
3. Fermez votre MioMat. Branchez le cordon électrique.
4. La machine s'allume et émet un bip. En même temps, les voyants commencent à clignoter pour indiquer que la machine est en mode veille et attend que vous sélectionniez le programme à utiliser.
5. Appuyez sur le bouton « Sélectionner » (Select) jusqu'à ce que le voyant lumineux indique Smoothie, puis appuyez sur Marche (Start). Après 2 à 3 minutes, la machine émet un bip pour signaler que le smoothie est prêt.
6. Débranchez l'appareil. Lavez l'appareil immédiatement. Ne mouillez pas le couvercle.
7. Votre smoothie frais est prêt à déguster !

SANS CYLINDRE BROYEUR



“Meine Mutter hat für mich als Kind pflanzliche Milch zubereitet. Und als ich 2010 zum ersten Mal in Chile ankam, konnte ich keine pflanzliche Milch finden. MioMat war meine Lösung für dieses Problem. Und heute ist es ein absolutes Muss für Familien, die sich um ihre Gesundheit kümmern.

Wir sind sehr dankbar für den Zuspruch, den MioMat in Lateinamerika, Europa und jetzt in den USA erhalten hat. Ich freue mich sehr über seine Beliebtheit und hoffe, dass wir Ihnen und Ihrer Familie mit dieser Anleitung helfen können, seine Vielseitigkeit noch mehr zu genießen.“

Alica Reháková, CEO MioMat

Inhaltsverzeichnis

MioMat Gerätebeschreibung	34
Garantiedeckung	35
Fehlerbehebung	36
Programmbeschreibung	38
Rohmilch	40
Gekochte vegetarische Milch	41
Soja- oder Reismilch	42
Suppe oder Cremesuppe	43
Eintopf	44
Fruchtkompott und Brei für Babys	45
Smoothies	46



WICHTIGE VORBEUGENDE ANWEISUNGEN



Der MioMat wird nach europäischen und amerikanischen Qualitätsstandards hergestellt und in Laboratorien in Chile und China zertifiziert.

Füllen Sie keine Fremdkörper, zuvor verarbeiteten oder gekochten Lebensmittel in das Gerät. Füllen Sie außerdem keine anderen Lebensmittel als Hülsenfrüchte, Nüsse, Gemüse, Obst, Getreide, Samen, Wasser oder andere Lebensmittel, die nicht in dieser Anleitung aufgeführt sind, ein. Das Verwenden von Fremdkörpern, die nicht in dieser Anleitung aufgeführt sind, kann die Klinge, den Motor oder die Heizschlangen des MioMat ernsthaft beschädigen.

Wichtig

- Der MioMat benötigt eine Spannung von 220 V/50 Hz. Bitte stellen Sie sicher, dass dies der Fall ist.
- Lassen Sie das eingesteckte Kabel oder die Abdeckung der Maschine nicht nass werden, um einen Stromschlag oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Kabel beschädigt ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Wasserstand unter den zulässigen Werten zwischen 1100 und 1300 ml laufen.
- Während und nach dem Gebrauch können die Teile des Geräts heiß werden. Verwenden Sie das Gerät nicht wieder bis es abgekühlt ist. Geschätzte Wartezeit: 1 Stunde.
- Eine strenge Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Ziehen Sie das Kabel ab, wenn das Gerät am Ende des Programms einen Signalton ausgibt. Ziehen Sie außerdem den Netzstecker, bevor Sie den Deckel anheben und wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Gas- oder Elektroherde, in ihre Nähe oder in den Ofen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, wenn es mit Lebensmitteln, Wasser oder anderen heißen Flüssigkeiten gefüllt ist.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, verwenden Sie es nicht mehr und kontaktieren Sie Ihren Händler.
- Der MioMat ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche kommerzielle Nutzung ist strengstens untersagt.
- Heben Sie die Deckelabdeckung nicht an, während das Gerät in Betrieb ist. Dadurch wird das Programm abgebrochen.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder für Personen, denen Erfahrung oder Schulung in Bezug auf seine Verwendung fehlt, gedacht. In diesen Fällen ist eine strenge Aufsicht und/oder Schulung gemäß den Anweisungen von MioMat erforderlich.

- Das einzige Gerät seiner Art mit einem Schleifzylinder, der eine unschlagbare Leistung bietet und Lebensmittel cremiger und sämiger macht
- Der erste Suppenbereiter auf dem Markt der ein ROH-Programm bietet. Erhitzt auf bis zu 42 °C, um Nussmilch zuzubereiten, ohne Nährstoffe zu verlieren
- Zweischichtiges Interieur aus raffiniertem Edelstahl. Das Äußere wurde zum Schutz vor Hitze und Verbrennung entworfen
- Die Standfuß mit Motor besteht aus raffiniertem Edelstahl
- Das elegante Bedienfeld bietet 8 Programme und Sicherheitsfunktionen
- Inklusive Sieb, Kochbuch und Messbecher
- 2 Jahre Garantie

VOR DEM GEBRAUCH

- Prüfen Sie den Inhalt der Box.
- Überprüfen Sie, ob die Maschine und das Stromkabel in gutem Zustand sind.
- Bitte entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

Miomat Gerätebeschreibung

1. Bedienfeld und Deckel mit Motor
2. Motorfach
3. Edelstahlklinge
4. Temperatur- und Wasserstandsensoren
5. Sicherheitsstecker
6. Schleifzylinderring
7. Messbecher für Zutaten
8. Sieb



Wie reinige ich meinen MioMat?

1. Nehmen Sie nach der Zubereitung des Essens sofort den Deckel (obere Abdeckung) ab. Waschen Sie nur die Edelstahlteile. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
2. Halten Sie wie auf dem Foto gezeigt den Griff beider Geräteteile fest. Dies gewährleistet die korrekte und sichere Handhabung Ihres Geräts.
3. Nur die Edelstahlteile können gewaschen werden.
4. Tauchen Sie den Standfuß des MioMat niemals in Wasser und lassen Sie ihn niemals nass werden, da sich am Standfuß elektrische Anschlüsse befinden.
5. Das Bedienfeld darf unter keinen Umständen nass werden.
6. Die Reinigung des Geräts sollte immer per Hand erfolgen. Das Gerät ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
7. Wenn Sie den Schleifzylinder verwendet haben, entfernen Sie ihn und waschen Sie die Klinge.

Geräte, die unter Verstoß gegen DIESE Anweisungen und Richtlinien der Benutzeranleitung verwendet wurden, fallen nicht unter die Garantie.*

Garantiedeckung

1. Für das Produkt gilt eine Garantie für defekte Teile oder Werksschäden, nicht für Schäden durch Unfälle, unsachgemäße Verwendung, Missbrauch, Vernachlässigung, nicht autorisierten technischen Service, gewerbliche Nutzung und Reparaturen, die von Personen durchgeführt wurden, die nicht zur Wartung des Geräts autorisiert sind, oder für andere Probleme, die nicht im Zusammenhang mit defekten Teilen oder Werksschäden auftreten.
2. Es ist unbedingt erforderlich, einen Kaufnachweis vorzulegen, wenn Sie das Gerät zur Garantie einreichen.
3. Der Händler repariert oder ändert das Produkt sowie Teile oder fehlerhafte Komponenten nur, wenn das Gerät ab Werk defekt ist, und nur, wenn ein Kaufnachweis mit einer Originalquittung, einer Rechnung oder einem Kaufvertrag vorlegt wird.
4. Die Garantie gilt nicht, wenn Geräte entgegen der Anweisungen in der Benutzeranleitung verwendet wurden, oder wenn Geräte durch ihren Gebrauch geändert, modifiziert oder beschädigt wurden.
5. Wenden Sie sich zunächst an den autorisierten Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
6. Laufzeit der Garantie. Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab dem Kaufdatum.
7. Die Versand- und Bearbeitungskosten zum und vom technischen Service werden vollständig vom Kunden getragen, der das Gerät zur Garantie einreicht.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	MÖGLICHE LÖSUNG
Die Zutaten waren nicht ausreichend gemahlen.	Zu viele Zutaten.	Verwenden Sie empfohlene Maße.
	Zu wenig Wasser.	Fügen Sie Wasser bis zu einem Stand von 1100–1300 ml hinzu.
Die Suppe ist sehr wässrig.	Verdickende Inhaltsstoffe fehlen.	Fügen Sie eine Tasse Körner oder Hülsenfrüchte hinzu. Sie können auch dickeres Gemüse wie Kartoffeln oder Zucchini hinzufügen.
Das Gerät funktioniert nicht und die Kontrollleuchte ist nicht an.	Der Stecker ist nicht richtig angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker fest an.
	Fehler am Adapter.	Wenden Sie sich an den Händler.
	Der Deckel ist nicht gut mit der Oberseite des Geräts verbunden.	Setzen Sie den Deckel richtig auf das Gefäß.
Das Gerät heizt, schleift aber nicht.	Ausfall des Standfußes. Motorschaden.	Wenden Sie sich an den Händler.
	Zu viel Essen.	Lassen Sie das Gerät abkühlen. Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Menge an Lebensmitteln haben (bis zur 1100-ml-Linie).
Das Gerät hat sich ausgeschaltet, ohne das Programm zu beenden.	Die Zutaten wurden verbrannt und klebten am Boden des Geräts, weil zu viele Zutaten oder zu wenig Wasser darin waren.	Leeren Sie das Gerät und lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie die angeklebten Lebensmittel mit einem weichen Schwamm und einem milden Reiniger. Verwenden Sie das Gerät wie gewohnt mit den im Rezeptbuch angegebenen Zutaten und Maßen. Verwenden Sie immer mehr Wasser als trockene Zutaten. Verwenden Sie keine zuvor gekochten oder verarbeiteten Zutaten.
Milch läuft über	Du hast keinen Schleifring getragen	Verwenden Sie für Milch immer einen Schleifring
	Sie haben verarbeitete Lebensmittel verwendet	Fügen Sie nur rohe Lebensmittel ohne vorherige Prozesse hinzu
Das Gerät dampft.	Normaler Garvorgang.	😊

Wenn das Gerät nicht mehr funktioniert, überprüfen Sie diese möglichen Ursachen und Lösungen, bevor Sie es zu Ihrem Händler bringen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.miomat.eu

Hat Ihr MioMat mitten im Garprozess angehalten?

Überprüfen Sie, ob eine der Sicherheitsmaßnahmen aktiviert wurde.

Schutz vor niedrigem Wasserstand:

MioMat verfügt über eine Sicherheitsmaßnahme, die bei den Vorbereitungen einen niedrigen Wasserstand feststellt. Wenn der Wasserstand in Ihrem MioMat unter dem Mindeststand liegt, funktioniert er automatisch nicht mehr.

Überkochschutz:

Der MioMat verfügt über eine Sicherheitsmaßnahme gegen das Überkochen, die verhindert, dass Flüssigkeiten beim Kochen überlaufen. Dies funktioniert dank eines Sensors im Motor.

Überhitzungsschutz für Motor und Spule:

Wenn die Motortemperatur zu hoch ist, schaltet sich das Gerät sofort aus. Leeren und reinigen Sie das Innere des MioMats und lassen Sie ihn stehen bis er abgekühlt ist. Lassen Sie ihn zwischen heißen Zubereitungen mindestens 1 Stunde ruhen.

Vorschläge

Um eine cremigere Konsistenz Ihrer pflanzlichen Milch zu erzielen, können Sie mehr Zutaten oder mehr Ihrer zuvor hergestellten Milch hinzufügen. Sie können mit Ihren Lieblingszutaten wie Kakao, Zimt, Vanille oder anderen Gewürzen auch Geschmack hinzufügen und mit Honig und anderen natürlichen Süßungsmitteln süßen, wobei die in den Rezepten angegebenen Maße eingehalten werden müssen.

Fügen Sie bei der Zubereitung von Suppen, Brei und Porridge zuletzt die leichtesten Zutaten wie grüne Blätter, Samen, Körner oder Hülsenfrüchte hinzu, um ein Quetschen und Verbrennen am Boden des Geräts zu vermeiden. Sie können Gewürze hinzufügen, aber nach dem Servieren sollten Sie Ihrer Suppe natives Olivenöl hinzufügen, damit die Eigenschaften erhalten bleiben.

Wenn Sie Hülsenfrüchte in Ihren Suppen- oder Pflanzmilch verwenden, sollten Sie sie einweichen, um sie zu reinigen und sie zu aktivieren, um die Verdauungsfähigkeit zu verbessern. Entsorgen Sie diesen Abfall, da er „Anti-Nährstoffe“ enthält, die eine gute Verdauung von Lebensmitteln behindern. Wenn Sie Körner verwenden, waschen Sie sie gut. Wenn Sie sie einweichen, ist es nicht erforderlich, das Wasser wegzuschütten, da es wasserlösliche Vitamine enthält. Haferflocken sollten nicht eingeweicht werden, da sie am Boden des Gefäßes haften bleiben können. Verwenden Sie für die Zubereitung von warmen Mahlzeiten in Ihrem MioMat keine Leinsamen, Mehl, Chia, Milch auf tierischer Basis oder vorgekochte Zutaten, da diese verbrennen und am Boden des Geräts haften bleiben. Die Zutaten sollten vor dem Einweichen im trockenen Zustand abgemessen werden.

Bedienfeld mit 8 Programmen

42 °C / 107 °F



1 "Raw Milk" Program (Programm „Rohmilch“)

Zur Herstellung von Rohmilch auf pflanzlicher Basis nach einem Verfahren, das eine Temperatur von 42 °C nicht überschreitet. Ideal für verschiedene Arten von Samen und Nüssen, die roh verzehrt werden können, z. B. Cashewnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Erdnüsse, Pistazien usw. oder eine beliebige Kombination davon. Verwenden Sie eine Tasse Zutaten, um eine milchige Konsistenz zu erzielen.



2 "Cereal Milk" Program (Programm „Getreidemilch“)

Ein exklusives Programm zur Herstellung von Getreidemilch mit Körnern wie Quinoa, Hirse, Amaranth, Roggen, Buchweizen, Hafer oder anderen. Dieses Programm kocht Zutaten bei hohen Temperaturen und bereitet warme, weiche Milch auf pflanzlicher Basis zu. Verwenden Sie für eine milchige Textur eine Dreivierteltasse Zutaten.



3 "Soy Milk" Program (Programm „Sojamilch“)

Programm zur Herstellung von Milch aus Sojabohnen, braunem Reis und oder einer Kombination aus beidem. Um hervorragende Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Sojabohne mindestens 8 Stunden vorher einweichen lassen. Verwenden Sie eine Tasse Zutaten, um eine milchige Konsistenz zu erzielen.



4 "Smoothie" Program (Programm „Smoothie“)

Zur Herstellung von Säften, Smoothies, Mischungen mit Gemüse und Obst sowie Wasser oder Gemüsemilch. Das Programm "Smoothies" ist das einzige Programm, das Lebensmittel nicht erwärmt. Der Motor mischt mit Nano-Shred-Technologie. Verwenden Sie immer mehr Wasser als feste Zutaten.

5 "Creamy Soup" Program (Programm „Cremesuppe“)



Zur Herstellung von Gemüsesuppen und Cremesuppen mit Körnern oder Hülsenfrüchten. Dieses Programm kocht die Zutaten bei 95 °C. Verwenden Sie für eine cremige Konsistenz eine Tasse Hülsenfrüchte oder Körner. Füllen Sie maximal bis zur Linie "1100", die auf der Innenseite Ihres MioMat angegeben ist, feste Zutaten und dann bis zur Linie "1300" Wasser ein. Wenn Sie lieber eine flüssigere Konsistenz wünschen, empfehlen wir, die Menge an festen Zutaten zu reduzieren, aber den Wasserstand zwischen den Werten "1100" und "1300" zu halten. Verwenden Sie immer mehr Wasser als trockene Zutaten.

6 "Chunky Soup" Program (Programm „Eintopf“)



Ein exklusives Programm zur Herstellung von Gemüsesuppen mit Körnern oder Hülsenfrüchten, wobei ganze Stücke übrig bleiben. Dieses Programm kocht Zutaten bei 95 °C und mahlt die Zutaten nicht vollständig. Verwenden Sie immer mehr Wasser als trockene Zutaten. Füllen Sie bis zur Linie "1100", die auf der Innenseite Ihres MioMat angegeben ist, feste Zutaten und dann bis zu "1300" Wasser ein.

7 "Porridge" Program (Programm „Porridge/Babybrei“)



In diesem Programm können Sie köstlichen Porridge oder Brei mit Körnern wie Reis, Hafer, Quinoa, Hirse, Amaranth und Weizen zubereiten. Dieses Programm kocht die Zutaten bei 95 °C. Sie können diese mit Gemüse und/oder Obst mischen, um Ihrem Porridge oder Brei verschiedene Geschmacksrichtungen zu verleihen und Frühstück, Mittag- oder Abendessen für Sie oder Ihr Baby zu zaubern. Verwenden Sie für eine cremige Konsistenz zweieinhalb Tassen Körner.

8 "Cleaning" Program (Programm „Reinigung“)



In diesem Programm können Sie Ihren MioMat, Klingen und den Motor vor der gründlichen Reinigung schnell vorwaschen. Halten Sie den Wasserstand zwischen "1100" und "1300". Fügen Sie ein paar Tropfen Reinigungsmittel hinzu, um den Reinigungsvorgang zu erleichtern. (Verwenden Sie den Schleifzylinder).

42°C/107°F



Programm "Rohmilch" (Raw Milk)

Rohmilch

Zubereitung von Rohmilch auf pflanzlicher Basis

1. Messen Sie eine Tasse Nüsse oder Samen (Mandeln, Haselnüsse, Erdnüsse usw.) mit dem im Lieferumfang enthaltenen Messbecher ab. Waschen Sie die Zutaten und lassen Sie sie 4–6 Stunden bei Raumtemperatur oder 8–10 Stunden im Kühlschrank einweichen.
2. Gießen Sie die eingeweichten Zutaten in den MioMat.
3. Fügen Sie Wasser bis zu einem Stand von 1100–1300 ml hinzu (durch Linien in MioMat markiert).
4. Setzen Sie den Schleifzylinder auf, schließen Sie Ihren MioMat und schließen Sie das Kabel an.
5. Das Gerät schaltet sich ein und piept. Gleichzeitig beginnen die Anzeigen zu blinken, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet und bereit ist, sodass Sie ein zu verwendendes Programm auswählen können.
6. Drücken Sie die Auswahl Taste, bis die Kontrollleuchte auf der Position für rohe Milch steht, und drücken Sie dann "Start". Nach 10–15 Minuten piept die Maschine, um zu signalisieren, dass die Milch fertig ist.





Programm "Getreidemilch" (Cereal Milk)

Gekochte vegetarische Milch

Zubereitung von Getreidemilch

1. Messen Sie eine Tasse Getreide (Quinoa, Amaranth, Hirse, Reis, Weizenroggen oder andere) mit dem im Lieferumfang enthaltenen Messbecher ab.
2. Schütten Sie das gewaschene Getreide in das Gerät.
3. Fügen Sie Wasser bis zu einem Stand von 1100–1300 ml hinzu (durch Linien in MioMat markiert).
4. Setzen Sie den Schleifzylinder auf, schließen Sie Ihren MioMat und schließen Sie das Kabel an.
5. Das Gerät schaltet sich ein und piept. Gleichzeitig beginnen die Anzeigen zu blinken, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Standby- Modus befindet und bereit ist, sodass Sie ein zu verwendendes Programm auswählen können.
6. Drücken Sie die Auswahl Taste, bis die Kontrollleuchte auf der Position für Getreidemilch steht, und drücken Sie dann "Start". Nach 20 Minuten piept die Maschine, um zu signalisieren, dass die Milch fertig ist.
7. Verwenden Sie das Sieb, um die Milch zu filtern. Seien Sie vorsichtig, da die Milch sehr heiß sein wird.
8. Die Milch hält ca. 3–4 Tage im Kühlschrank.





Programm "Sojamilch" (Soy Milk)

Sojamilch

Zur Herstellung von Sojamilch oder Milch aus braunem Reis

1. Füllen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Messbecher mit Sojabohnen. Waschen Sie die Sojabohnen und legen Sie sie dann 4 bis 6 Stunden bei Raumtemperatur oder 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank ein.
2. Kippen Sie das Einweichwasser weg und geben Sie die sauberen, eingeweichten Bohnen in das Gerät.
3. Fügen Sie kaltes Wasser bis zu 1100–1300 ml hinzu. Die Linien sind im Gerät markiert.
4. Setzen Sie den Schleifzylinder auf. Schließen Sie Ihren MioMat. Befestigen Sie das Kabel an Ihrem MioMat.
5. Das Gerät schaltet sich ein und piept. Gleichzeitig beginnen die Anzeigen zu blinken, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Standby- Modus befindet und bereit ist, sodass Sie ein zu verwendendes Programm auswählen können.
6. Drücken Sie die Auswahl Taste, bis die Kontrollleuchte auf der Position für Sojamilch steht, und drücken Sie dann "Start". Nach 35–40 Minuten piept die Maschine, um zu signalisieren, dass die Milch fertig ist.
7. Verwenden Sie das Sieb, um die Milch zu filtern. Seien Sie vorsichtig, da die Milch sehr heiß sein wird.
8. Der Rest der Lebensmittel, die im Sieb verbleiben, wird als "Okara" oder Sojamas bezeichnet, das in verschiedenen Rezepten verwendet werden kann.
9. Die Milch hält im Kühlschrank ca. 3 Tage.





Programm "Cremesuppe" (Creamy Soup)

Suppen oder Cremesuppen

Zur Herstellung von Suppen oder Cremesuppen aus Hülsenfrüchten, Getreide und/oder Gemüse

1. Messen Sie die Körner (Quinoa, Reis, Hirse usw.) oder Hülsenfrüchte (Linsen, Bohnen, Erbsen usw.) mit dem Messbecher, der im Lieferumfang enthalten ist.
2. Lassen Sie die Hülsenfrüchte oder Körner mindestens 8 Stunden bei Raumtemperatur oder 10 Stunden im Kühlschrank einweichen. Reis muss nicht eingeweicht werden.
3. Bereiten Sie ungefähr 250 Gramm geschältes Gemüse Ihrer Wahl vor und schneiden Sie es in kleine Stücke (Sie können beispielsweise Karotten, Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch usw. verwenden).
4. Waschen Sie alle Zutaten.
5. Geben Sie alle Zutaten in den MioMat und füllen Sie ihn mit kaltem Wasser bis zu 1100–1300 ml auf. Die Linien sind im Gerät markiert.
6. Schließen Sie Ihren MioMat. Schließen Sie das Kabel an das Gerät an.
7. Das Gerät schaltet sich ein und piept. Gleichzeitig beginnen die Anzeigen zu blinken, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet und bereit ist, sodass Sie ein zu verwendendes Programm auswählen können.
8. Drücken Sie die Auswahl Taste, bis die Kontrollleuchte auf der Position für Cremesuppen steht, und drücken Sie dann "Start". Nach 35–40 Minuten piept die Maschine, um zu signalisieren, dass die Suppe fertig ist.
9. Vorsicht. Die Suppe wird sehr heiß sein.
10. Wenn die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist, entfernen Sie sofort den Deckel (obere Abdeckung).

VERWENDEN SIE DEN SCHLEIFZYLINDER NICHT



Programm "Eintopf" (Chunky Soup)

Eintöpfe

Ausschließlich für die Herstellung von Gemüse Eintöpfen mit Körnern oder Hülsenfrüchten

1. Messen Sie die Körner (Quinoa, Reis, Hirse usw.) oder Hülsenfrüchte (Linsen, Bohnen, Erbsen usw.) mit dem Messbecher, der im Lieferumfang enthalten ist.
2. Lassen Sie die Hülsenfrüchte oder Körner mindestens 8 Stunden bei Raumtemperatur oder 10 Stunden im Kühlschrank einweichen. Reis muss nicht eingeweicht werden.
3. Bereiten Sie ungefähr 250 Gramm geschältes Gemüse Ihrer Wahl vor und schneiden Sie es in kleine Stücke (Sie können beispielsweise Karotten, Kürbis, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch usw. verwenden).
4. Waschen Sie alle Zutaten.
5. Gießen Sie alle Zutaten in den MioMat und füllen Sie ihn mit Trinkwasser bis zu 1100–1300 ml auf. Die Linien sind im Gerät markiert.
6. Schließen Sie Ihren MioMat. Schließen Sie das Kabel an das Gerät an.
7. Das Gerät schaltet sich ein und piept. Gleichzeitig beginnen die Anzeigen zu blinken, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet und bereit ist, sodass Sie ein zu verwendendes Programm auswählen können.
8. Drücken Sie die Auswahl Taste, bis die Kontrollleuchte auf der Position für Eintöpfe steht, und drücken Sie dann "Start". Nach 30–35 Minuten piept die Maschine, um zu signalisieren, dass die Suppe fertig ist.
9. Vorsicht. Die Suppe wird sehr heiß sein.
10. Wenn die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist, entfernen Sie sofort den Deckel (obere Abdeckung).

VERWENDEN SIE DEN SCHLEIFZYLINDER NICHT



Programm "Porridge/Babybrei" (Porridge)

Obstkompott und Brei für Babys

Zubereitung von Porridge

Porridge oder Brei kann mit jeder Art von Getreide und einer Kombination von Körnern hergestellt werden. Verwenden Sie immer maximal zweieinhalb Tassen. Verwenden Sie für kleine Babys glutenfreie Körner.

1. Verwenden Sie zweieinhalb Tassen jeglicher Arten von Körnern.
2. Sie müssen nicht eingeweicht werden.
3. Waschen Sie alle Zutaten.
4. Gießen Sie alle Zutaten in den MioMat und füllen Sie ihn mit Wasser bis zu
5. 1100–1300 ml auf. Die Linien sind im Gerät markiert. Schließen Sie Ihren MioMat. Schließen Sie das Kabel an das Gerät an.
6. Das Gerät schaltet sich ein und piept. Gleichzeitig beginnen die Anzeigen zu blinken, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet und bereit ist, sodass Sie ein zu verwendendes Programm auswählen können.
7. Drücken Sie die Auswahl Taste, bis die Kontrollleuchte auf der Position für Porridge/Babybrei steht, und drücken Sie dann "Start". Nach 30–35 Minuten piept die Maschine, um zu signalisieren, dass die Suppe fertig ist.
8. Vorsicht. Der Porridge/Brei wird sehr heiß sein.
9. Wenn die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist, entfernen
10. Sie sofort den Deckel (obere Abdeckung).

VERWENDEN SIE DEN SCHLEIFZYLINDER NICHT



Programm "Smoothies"

Smoothies

Zubereitung von Obst-/Gemüsesmoothies

1. Messen Sie für jede Zubereitung ungefähr 200 bis 250 Gramm gewaschenes, geschältes und nicht kernloses/entkerntes Obst oder Gemüse ab. Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke.
2. Füllen Sie das Obst/Gemüse in den MioMat und füllen Sie ihn dann mit Trinkwasser bis zu 1100–1300 ml auf. Die Linien sind im Gerät markiert.
3. Schließen Sie Ihren MioMat. Schließen Sie das Kabel an das Gerät an.
4. Das Gerät schaltet sich ein und piept. Gleichzeitig beginnen die Anzeigen zu blinken, um anzuzeigen, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet und bereit ist, sodass Sie ein zu verwendendes Programm auswählen können.
5. Drücken Sie die Auswahl Taste, bis die Kontrollleuchte auf der Position für Smoothies steht, und drücken Sie dann "Start". Nach 2–3 Minuten piept die Maschine, um zu signalisieren, dass der Smoothie fertig ist.
6. Ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie das Gerät sofort. Die Abdeckung darf nicht nass werden.
7. Genießen Sie Ihren frischen Smoothie

VERWENDEN SIE DEN SCHLEIFZYLINDER NICHT



"Mia madre mi preparava ricette a base di latte vegetale quando ero piccola. E quando sono arrivata in Cile per la prima volta, non sono riuscita a trovare alcun prodotto simile. MioMat è stata la soluzione a questo problema. E oggi è un must assoluto per le famiglie che hanno a cuore la propria salute. Siamo molto grati per l'accoglienza che MioMat ha avuto sia in America Latina, in Europa e ora negli Stati Uniti. Sono così felice della sua popolarità e speriamo che con questo ricettario / manuale, potremmo aiutare te e la tua famiglia a godere della sua versatilità."

Alica Reháková, CEO MioMat

Indice

Presentazione MioMat	49
Garanzia	50
Risoluzione dei problemi	51
Descrizione dei programmi	53
Latte Crudo	55
Latte vegetale cotto	56
Latte di soia	57
Zuppe o creme	58
Zuppe corpose	59
Frutta cotta e porridge per bambini	60
Frullati	61



IMPORTANTI ISTRUZIONI PREVENTIVE



MioMat è costruito secondo gli standard di qualità europei e americani ed è certificato nei laboratori in Cile. Non inserire oggetti estranei, cibi precedentemente lavorati o cibi cotti nell'apparecchio.

Non introdurre alimenti diversi da legumi, noci, verdure, frutti, cereali, semi, acqua o altri alimenti non specificati in questo ricettario. Il posizionamento di oggetti estranei non elencati in questo ricettario potrebbe danneggiare seriamente la lama, il motore o le resistenze elettriche di MioMat.

Importante

- MioMat richiede una tensione di 120 Hz. Assicurati che questo sia il tuo caso.
- Per evitare scosse elettriche o danni alla macchina, non bagnare il cavo di conduzione o il coperchio della macchina. Non utilizzare la macchina se la spina o il cavo sono danneggiati.
- Non far funzionare mai la macchina con il livello dell'acqua al di sotto dei livelli consentiti, compresi tra 1100 e 1300 ml.
- Durante e dopo l'uso, le parti della macchina possono surriscaldarsi. Non riutilizzare la macchina finché non si è raffreddata. Tempo di attesa stimato: 20 min.
- La supervisione è necessaria se la macchina viene utilizzata da o vicino a bambini.
- Scollegare il cavo quando la macchina emette un segnale acustico alla fine del programma. Scollegarlo anche prima di sollevare il coperchio e quando la macchina non è in uso.
- Non utilizzarlo all'aperto.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a piani cottura a gas o elettrici o nel forno.
- Prestare molta attenzione quando si sposta l'apparecchio quando è pieno di cibo, acqua o altri liquidi caldi.
- Se la macchina è danneggiata, smettere di usarla e contattare il proprio distributore.
- MioMat è solo per uso domestico. L'uso commerciale è severamente vietato.
- Non sollevare il coperchio del coperchio a metà processo. Questo annullerà il programma.
- Questa macchina non è progettata per essere utilizzata da bambini o persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da coloro che non hanno esperienza o formazione riguardo al suo utilizzo. In questi casi è necessario attenersi alle istruzioni di MioMat.

- L'unica macchina nel suo genere con un cilindro di macinazione che le conferisce prestazioni imbattibili e rende gli alimenti più cremosi e vellutati
- Primo sul mercato con un programma RAW - cuoce fino a 42 ° C (107 ° F) per preparare il latte alle noci senza perdere sostanze nutritive
- Interno a doppio strato di acciaio inossidabile di qualità. L'esterno è realizzato per la protezione contro il calore e la combustione
- La base del motore è realizzata in un acciaio inossidabile di qualità
- Il pannello di controllo intelligente vanta 8 programmi e funzioni di sicurezza
- Include un filtro, un libro di cucina e 1 misurino
- 2 anni di garanzia

PRIMA DELL'USO

- Verifica il contenuto della confezione.
- Verifica che la macchina e il cavo elettrico siano in buone condizioni.
- Rimuovi tutto il materiale di imballaggio.

Elenco delle parti di MioMat

1. Pannello di controllo e coperchio con motore
2. Vano motore
3. Lama in acciaio inossidabile
4. Sensori di temperatura e livello dell'acqua
5. Connettore di sicurezza
6. Anello del cilindro di macinazione
7. Filtro
8. Misurino per ingredienti



Come si pulisce MioMat?


1. Dopo la preparazione del cibo, rimuovi immediatamente il coperchio (coperchio superiore). Lava solo le parti in acciaio inossidabile. Pulisci l'esterno con un panno umido.
2. Come mostrato nella foto, afferra la maniglia di entrambe le parti della macchina. Questo per garantire la corretta e sicura manipolazione del vostro apparecchio.
3. È possibile lavare solo le parti in acciaio inossidabile.
4. Non immergere mai la base del MioMat in acqua né bagnarla, poiché ci sono dei collegamenti elettrici situati alla base.
5. In nessun caso il pannello di controllo deve bagnarsi.
6. Il lavaggio deve essere sempre eseguito a mano. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
7. Se avete usato il cilindro di macinazione, rimuovetelo e lavate la lama.

Le macchine utilizzate in violazione di QUESTE istruzioni e linee guida del Manuale Utente non sono coperte da garanzia.*

Copertura della garanzia

1. Il prodotto è in garanzia per parti difettose o danni di fabbrica, non per danni da incidenti, uso inappropriato, uso improprio, negligenza, servizio tecnico non autorizzato, uso commerciale e riparazioni effettuate da chiunque non sia autorizzato a riparare l'apparecchio, o qualsiasi altro problema non legato a parti difettose o a difetti di fabbrica.
2. È essenziale presentare la prova d'acquisto quando si fa verificare l'apparecchio in garanzia.
3. Il distributore riparerà o cambierà il prodotto, nonché parti o componenti difettosi solo quando l'apparecchio ha difetti di fabbrica e solo presentando la prova di acquisto con una ricevuta, una fattura o una fattura di vendita in originale.
4. La garanzia non è valida se gli apparecchi sono stati utilizzati in violazione delle istruzioni del Manuale Utente o se gli apparecchi sono stati alterati, modificati o danneggiati con l'uso.
5. In primo luogo, contatta il rivenditore autorizzato presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.
6. Durata della garanzia. Questo prodotto è in garanzia per 2 anni dall'acquisto del prodotto secondo la data della prova di acquisto.
7. Le spese di spedizione e movimentazione da e verso il servizio tecnico saranno interamente a carico del cliente che invia l'apparecchio per la verifica della garanzia.

Risoluzione dei problemi

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	POSSIBILI SOLUZIONI
Gli ingredienti non erano sufficientemente macinati.	Troppi ingredienti.	Utilizza le quantità raccomandate.
	Troppo poca acqua.	Aggiungere acqua fino a 1100 - 1300 ml.
La zuppa è molto acquosa	Mancano gli ingredienti addensanti.	Aggiungi una tazza di cereali o legumi. Puoi anche aggiungere verdure più spesse come patate, zucchine.
La macchina non funziona e la spia non si accende..	La spina non è collegata correttamente.	Collegare correttamente la spina.
	Guasto all'adattatore.	Contattare il distributore.
	Il coperchio non è ben collegato alla parte superiore dell'apparecchio	Posizionare correttamente il coperchio.
La macchina si riscalda, ma non macina.	Problemi alla base. Danni al motore.	Contattare il distributore.
	Troppo cibo.	Lascia raffreddare la macchina. Assicurati di avere la corretta quantità di cibo (fino alla linea 1100 ml).
La macchina si è spenta senza terminare il programma.	Gli ingredienti si sono bruciati e si sono attaccati al fondo dell'apparecchio a causa della presenza di troppi ingredienti o di poca acqua.	Svuotare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Rimuovere il cibo con una spugna morbida e un detergente leggero. Utilizzare l'apparecchio normalmente con gli ingredienti e le misure indicate nel ricettario. Usa sempre più acqua con ingredienti secchi. Non utilizzare ingredienti precedentemente cotti o elaborati
Il latte trabocca	Non hai indossato un anello abrasivo	Per i lattini utilizzare sempre l'anello di macinazione
	Hai usato cibo trasformato	Aggiungi solo cibi crudi senza lavorazioni precedenti
La macchina sta fumando.	Processo normale di cottura.	

Se la macchina smette di funzionare, verifica per favore queste possibili cause e soluzioni prima di portare l'apparecchio al proprio distributore.

Per ulteriori informazioni, visita www.miomat.eu

Il tuo MioMat si è fermato a metà processo?

Controlla se una delle misure di sicurezza è stata attivata

Protezione per mancanza d'acqua:

MioMat ha una misura di sicurezza che rileva un basso livello di acqua durante i preparativi. Quando il livello dell'acqua in MioMat è inferiore al livello minimo, smetterà di funzionare automaticamente.

Protezione anti-versamento:

MioMat ha una misura di sicurezza anti-sversamento che impedisce la fuoriuscita di liquidi durante la bollitura. Funziona grazie a un sensore situato nel motore.

Protezione da surriscaldamento:

Se la temperatura del motore è troppo alta, l'apparecchio si spegnerà immediatamente. Svuota e pulisci l'interno di MioMat e lascialo raffreddare. Lascialo riposare almeno 1 ora tra diverse preparazioni a caldo.

Suggerimenti

Per ottenere una consistenza più cremosa nel tuo latte vegetale, puoi aggiungere più ingredienti o più latte. Puoi anche aggiungere sapore con i tuoi ingredienti preferiti come cacao, cannella, vaniglia o altre spezie e dolcificare con miele e altri dolcificanti naturali rispettando le misure indicate nelle ricette.

Quando si preparano zuppe, creme e porridge, aggiungi gli ingredienti più leggeri come foglie verdi, semi, cereali o legumi come ultimi ingredienti per evitare di schiacciarli e bruciarli sul fondo dell'apparecchio. Puoi aggiungere i condimenti, ma l'olio extravergine d'oliva dovrebbe essere aggiunto alla tua zuppa o crema dopo che è stata servita, in modo tale che mantenga le sue proprietà.

Quando usi i legumi nelle tue preparazioni di zuppa, panna o latte vegetale, dovresti immergere il cibo per sanificarlo e attivarlo per migliorare la digestione. Scarta questi rifiuti quando contengono "anti-nutrienti" che inibiscono una buona digestione del cibo. Quando usi i cereali, lavalvi bene. Se li metti a bagno, non è necessario eliminare l'acqua poiché conterrà vitamine idrosolubili. L'avena sminuzzata non deve essere messa a bagno poiché può attaccarsi al fondo del recipiente. Per le preparazioni di pasti caldi nel MioMat, non utilizzare semi di lino, farina, chia, latte di origine animale o ingredienti precotti, poiché bruceranno e si attaccheranno al fondo dell'apparecchio. Gli ingredienti devono essere misurati quando sono asciutti, prima dell'ammollo.

Pannello di controllo con 8 programmi

42°C/107°F



1 "Raw Milk"

Per preparare latti vegetali crudi attraverso un processo che non supera i 42° C (107,6 ° F). Ideale per vari tipi di semi e noci che possono essere consumati crudi, ad esempio anacardi, nocciole, mandorle, noci, semi di zucca, semi di girasole, sesamo, arachidi, pistacchi, ecc. o qualsiasi combinazione di questi. Per ottenere una consistenza lattiginosa, utilizza 1 misurino degli ingredienti.



2 "Cereal Milk"

Un programma esclusivo per la produzione di latte ai cereali come con quinoa, miglio, amaranto, segale, grano saraceno, avena o altri. Questo programma cuoce gli ingredienti ad alte temperature e prepara latti vegetali caldi e vellutati. Per una consistenza lattiginosa, utilizza $\frac{3}{4}$ del misurino degli ingredienti.



3 "Soy Milk"

Programma per la produzione di latte di soia, riso integrale e / o una combinazione dei due. Per ottenere risultati eccellenti, dovresti lasciare la soia a bagno per almeno 8 ore. Per ottenere un consistenza lattiginosa, utilizza 1 misurino degli ingredienti.



4 "Smoothie"

Per fare succhi, frullati, miscele con verdura e frutta e acqua o latte vegetale. Il programma "Smoothies" è l'unico programma che non riscalda i cibi. Il motore si fonda su nanotecnologie applicate. Usa sempre una miscela con più acqua rispetto agli ingredienti solidi.



5 "Creamy Soup"

Per preparare zuppe e creme di verdure con cereali e/o legumi. Questo programma cuoce gli ingredienti a 95° C (203 ° F).

Per una consistenza cremosa, usa 1 misurino di legumi o cereali.

Riempilo con ingredienti solidi fino alla linea "1100" indicata all'interno del tuo MioMat (non oltre) e con acqua fino alla linea "1300". Se stai cercando una consistenza più liquida, ti consigliamo di ridurre la quantità di ingredienti solidi e di mantenere l'acqua tra i livelli "1100" e "1300". Usa sempre più acqua rispetto ad ingredienti disidratati.



6 "Chunky Soup"

Un programma esclusivo per preparare zuppe di verdure con cereali o legumi, lasciando pezzi interi. Questo programma cuoce gli ingredienti a 95° C (203 ° F) e non macina gli ingredienti

completamente. Usa sempre più acqua rispetto ad altri ingredienti secchi. Riempilo con ingredienti solidi fino alla linea "1100" indicata all'interno del tuo MioMat e poi con l'acqua fino a "1300".



7 "Porridge"

In questo programma puoi preparare deliziosi porridge semplici e porridge ai cereali, come riso, avena, quinoa, miglio, amaranto e grano. Questo programma cuoce gli ingredienti a 95° C (203 ° F).

Puoi mescolarli con verdure e/o frutta per dare al tuo porridge sapori diversi e trasformare colazioni, pranzi o cene, per la tua famiglia o per il tuo bambino. Per una consistenza cremosa, usa 2 misurini di cereali.



8 "Cleaning" (Programma "Pulizia")

Con questo programma è possibile eseguire un rapido prelavaggio del MioMat, delle lame e del motore prima di una pulizia più profonda. Mantieni i livelli dell'acqua tra "1100" e "1300". Aggiungi alcune gocce di detersivo per facilitare il processo di pulizia. (Usa il cilindro di macinazione).

42°C/107°F



Programma "Latte Crudo" (Raw Milk)

Latte Crudo

Preparazione di latti vegetali crudi / altre materie prime

1. Prendi 1 misurino di noci o semi (mandorle, nocciole, arachidi, ecc.) con il misurino degli ingredienti incluso nella confezione. Lava gli ingredienti, e poi lasciali in ammollo per 4-6 ore a temperatura ambiente o 8-10 ore in frigorifero.
2. Versa gli ingredienti in ammollo nel MioMat.
3. Aggiungi l'acqua fino a 1100-1300 ml. (4,6-5,5 misurini), indicato dalle linee nel MioMat.
4. Applica il cilindro di macinazione, chiudi MioMat e collega il cavo.
5. La macchina si accenderà ed emetterà un segnale acustico. Allo stesso tempo, le spie inizieranno a lampeggiare indicando che la macchina è in modalità standby e prontamente potrai selezionare un programma da utilizzare.
6. Premi il pulsante "Seleziona" fino a quando la spia dell'indicatore non si trova sulla posizione RAW milk, quindi premi Start. Dopo 10-15 minuti, la macchina farà un beep per segnalare che il latte è pronto.





Programma di "latte ai cereali" (Cereal Milk)

Latte Vegetale Cotto

Preparazione di latte ai cereali

1. Prendi 1 misurino di cereali (quinoa, amaranto, miglio, riso, frumento di segale o altri) con il misurino degli ingredienti incluso nella confezione.
2. Versa i cereali lavati nella macchina.
3. Aggiungi l'acqua al livello di 1100-1300 ml. (4,6-5,5 misurini) indicato dalle linee nel MioMat.
4. Posiziona il cilindro di macinazione, chiudi MioMat e collega il cavo.
5. La macchina si accenderà ed emetterà un segnale acustico. Allo stesso tempo, le spie inizieranno a lampeggiare indicando che la macchina è in modalità standby e pronta in modo tale da poter selezionare un programma da usare.
6. Premi il pulsante "Seleziona" fino a quando la spia non si accende sulla posizione Cereal milk, quindi premi "Start". Dopo 20 minuti, la macchina farà un beep per segnalare che il latte è pronto.
7. Utilizza un colino per filtrare il latte. Fai attenzione perché il latte sarà molto caldo.
8. Il latte può essere conservato in frigorifero per 3-4 giorni circa.





Programma di "Latte di Soia" (Soy Milk)

Latte di Soia

Per preparare il latte di soia o il latte dal riso integrale

1. Riempi 1 misurino (incluso nella confezione) con semi di soia. Lava i semi di soia e poi mettili a bagno per 4-6 ore a temperatura ambiente o per 8-10 ore in frigorifero.
2. Rimuovi l'acqua di ammollo e metti i fagioli puliti nella macchina.
3. Aggiungi acqua fredda fino a 1100-1300 ml. (4,6-5,5 tazze) indicato dalle linee dell'apparecchio.
4. Fissa il cilindro di macinazione. Chiudi il MioMat. Collega il cavo al tuo MioMat.
5. La macchina si accenderà e emetterà un segnale acustico. Allo stesso tempo, le spie inizieranno a lampeggiare indicando che la macchina è in modalità standby e pronta in modo da poter selezionare un programma da usare.
6. Premi il pulsante "Select" fino a quando la spia non si accende sulla posizione Soy Milk, quindi premi "Start". Dopo 35-45 minuti, la macchina farà un beep per segnalare che il latte è pronto.
7. Utilizza un colino per filtrare il latte. Fai attenzione, il latte sarà molto caldo.
8. Il resto del cibo che rimarrà nel colino, è chiamato "Okara" o polpa di soia, che può essere utilizzata in varie ricette (vedi la sezione "Polpa di latte").
9. Il latte conservato dura circa 3 giorni in frigorifero.





Programma di "Zuppe Cremose" (Creamy Soup)

Zuppe o Creme

Per preparare zuppe o creme a base di legumi, cereali e / o verdure

1. Misura i chicchi (quinoa, riso, miglio, ecc.) o i legumi (lenticchie, fagioli, piselli, ecc.) con il misurino incluso nella confezione.
2. Lascia in ammollo i legumi o i cereali per almeno 8 ore a temperatura ambiente o 10 ore se li avete conservati in frigorifero. Non è necessario mettere in ammollo il riso.
3. Prepara circa 250 grammi di verdure a scelta pelate e tagliate a pezzetti (ad esempio, puoi usare carote, zucca, patate, cipolle, aglio, ecc.).
4. Lava tutti gli ingredienti.
5. Versa tutti gli ingredienti nel MioMat e riempi con acqua fredda fino a 1100-1300 ml. (4,6-5,5 tazze) indicato dalle linee nell'apparecchio.
6. Chiudi MioMat. Collega il cavo all'apparecchio.
7. La macchina si accenderà ed emetterà un segnale acustico. Allo stesso tempo, le spie inizieranno a lampeggiare indicando che la macchina è in modalità standby e pronta in modo da poter selezionare un programma da usare.
8. Premi il pulsante "Select" fino a quando la spia dell'indicatore non è sulla posizione Creamy Soup, quindi premi Start. Dopo 35-45 minuti, la macchina emetterà un segnale acustico per segnalare che la zuppa è pronta.
9. Attenzione. La crema o la zuppa saranno molto calde.
10. Al termine della preparazione del cibo, rimuovi il coperchio (in alto).

NON UTILIZZARE IL CILINDRO DI MACINAZIONE



Programma per "zuppe corpose" (Chunky Soup)

Zuppe Corpose

Esclusivamente per la preparazione di zuppe di verdure con cereali o legumi lasciando pezzi consistenti

1. Misura i cereali (quinoa, riso, miglio, ecc.) o legumi (lenticchie, fagioli, piselli, ecc.) con il misurino incluso nella confezione.
2. Lascia i legumi o i cereali in ammollo per minimo 8 ore a temperatura ambiente o 10 ore se conservati in frigorifero. Non è necessario mettere in ammollo il riso.
3. Prepara circa 250 g di verdure sbucciate a scelta e tagliate a pezzetti (ad esempio, è possibile utilizzare carote, zucca, patate, cipolle, aglio, ecc.).
4. Lavate tutti gli ingredienti.
5. Versa tutti gli ingredienti nel MioMat e riempi con acqua fino a 1100-1300 ml. (4,6-5,5 tazze) indicato dalle linee nell'apparecchio.
6. Chiudi MioMat. Collega il cavo all'apparecchio.
7. La macchina si accenderà ed emetterà un segnale acustico. Allo stesso tempo, le spie inizieranno a lampeggiare indicando che la macchina è in modalità standby e pronta in modo da poter selezionare un programma da usare.
8. Premere il pulsante "Select" fino a quando la spia dell'indicatore non è sulla posizione Chunky Soup, quindi premi Start. Dopo 30-35 minuti, la macchina emetterà un segnale acustico per segnalare che la zuppa è pronta.
9. Attenzione. La crema o la zuppa saranno molto calde.
10. Al termine della preparazione del cibo, rimuovi immediatamente il coperchio.

NON UTILIZZARE IL CILINDRO DI MACINAZIONE



Programma "Porridge"



Frutta cotta e porridge per bambini

Preparazione del porridge

Il porridge può essere preparato con qualsiasi tipo di cereali e loro combinazioni. Utilizzare sempre un massimo di 2 misurini. Per i bambini piccoli, usa i cereali senza glutine.

1. Utilizza 2 misurini di qualsiasi tipo di cereali.
2. Non è necessario metterli in ammollo.
3. Lava tutti gli ingredienti.
4. Versa tutti gli ingredienti nel MioMat e riempi con acqua fino a 1100-1300 ml, indicato dalle linee nell'apparecchio (4,6-5,5 tazze).
5. Chiudi MioMat. Collegare il cavo all'apparecchio.
6. La macchina si accenderà e emetterà un segnale acustico. Allo stesso tempo, le spie inizieranno a lampeggiare indicando che la macchina è in modalità standby e pronta in modo da poter selezionare un programma da utilizzare.
7. Premere il pulsante "Seleziona" fino a quando la spia dell'indicatore non si accende nella posizione Porridge, quindi premere Start. Dopo 30-35 minuti, la macchina emetterà un segnale acustico per segnalare che la zuppa è pronta.
8. **ATTENZIONE.** La crema o la zuppa saranno molto calde.
9. Al termine della preparazione del cibo, rimuovi il coperchio (il coperchio superiore subito).

NON UTILIZZARE IL CILINDRO DI MACINAZIONE



Programma "Frullati" (Smoothies)

Frullatti

Preparazione di frullati di frutta / verdura

1. Per ogni preparazione, pesa circa 200-250 grammi di frutta o verdura lavata, sbucciata e senza semi / snocciolata. Taglia la frutta a pezzetti.
2. Versa la frutta / verdura nel MioMat e riempilo con acqua fino a 1100-1300 ml. (indicato dalle linee nell'apparecchio)
3. Chiudi il MioMat. Collega il cavo all'apparecchio.
4. La macchina si accenderà e emetterà un segnale acustico. Allo stesso tempo, le spie inizieranno a lampeggiare indicando che la macchina è in modalità standby e pronta in modo da poter selezionare un programma da utilizzare.
5. Premere il pulsante "Seleziona" fino a quando la spia non si trova sulla posizione Smoothie, quindi premere Start. Dopo 2-3 minuti, la macchina emetterà un segnale acustico per segnalare che il frullato è pronto.
6. Scollega l'elettrodomestico. Lava subito la macchina. Non lasciare la superficie bagnata.
7. Goditi il tuo frullato fresco

NON UTILIZZARE IL CILINDRO DI MACINATURA



"Mi mamá me preparaba leche vegetal desde pequeña, y cuando llegué por primera vez a Chile en el 2010 no pude encontrar bebidas vegetales. MioMat fue para mí una solución y hoy es una máquina que no puede faltar en las familias que se preocupan por su salud.

Agradecemos la acogida que ha tenido MioMat tanto en América Latina, Europa y Estados Unidos. Estoy feliz por su popularidad, por lo que esperamos con este manual ayudarlos a poder disfrutar aún más de su versatilidad."

Alica Reháková, CEO MioMat

Índice

Componentes de MioMat	64
Cobertura de garantía	65
Resolución de problemas	66
Descripción de programas	68
Leches RAW	70
Leches cocidas	71
Leche de soya	72
Sopas o cremas	73
Sopa con trozos	74
Compotas de frutas y papillas para bebés	75
Batidos	76



INSTRUCCIONES PREVENTIVAS IMPORTANTES



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

No introducir objetos dentro de la jarra, alimentos previamente procesados o cocinados, tampoco introducir alimento(s) que no sean legumbres, frutos secos, vegetales, frutas, cereales, semillas, agua u otro alimento que se especifique en este recetario. Agregar otro elemento no indicado en este recetario, podría dañar gravemente la cuchilla, el motor o el calefactor de MioMat.

Importantes

- MioMat requiere el voltaje de 220V/50Hz, por favor, verifica que esto corresponda.
- 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.
- Nunca hacer funcionar la máquina sin el nivel de agua permitido en la jarra (entre 1100 y 1300 ml).
- 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: 1 hora).
- Es necesario supervisar si la máquina es usada por niños o cerca de ellos.
- Desenchufar el cable cuando suene el pitido al finalizar el programa, antes de levantar la tapa de la jarra, o cuando la máquina no esté en uso.
- No usar en el exterior.
- No colocar sobre o cerca de cocinas de gas o eléctricas, o dentro de un horno caliente.
- Tener mucho cuidado cuando se mueve la máquina con comida, agua o líquidos calientes.
- Si la máquina está dañada, dejar de usarla y contactar a su distribuidor.
- MioMat solamente sirve para uso doméstico, está estrictamente prohibido el uso comercial.
- No levante la tapa en la mitad del proceso, para no cancelar el programa.
- 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 supervisión o instrucciones previas de la máquina o una persona responsable de su seguridad.
- 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. Nunca mojes el panel de control. Lava sólo las partes de acero inoxidable. Nunca usar la MioMat para calentar comida. Esto provocaría que el tubo calefactor se quemara. Siempre usar ingredientes crudos, agua fría y respetar los niveles de 1100 y 1300 ml que se indican en la jarra. Nunca dejes remojo de alimentos dentro de la jarra.

- Miomat única con anillo de molienda para inmejorable trituración y resultados más cremosos.
- Primera en el mercado con programa RAW - con cocción hasta 42° C para preparar leche de frutos secos sin perder los nutrientes.
- Su interior es de acero inoxidable refinado y su exterior es de capa plástica para protección térmica y prevención de quemaduras.
- La base del motor es cubierto de acero inoxidable refinado.
- Panel de control inteligente con 8 programas y dispositivos de seguridad.
- Incluye colador, recetario, vaso medidor y anillo de molienda.
- Tiene 2 años de garantía.

ANTES DE USAR

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

Componentes de Miomat

1. Panel de control y tapa con motor
2. Compartimiento del motor
3. Cuchilla de acero inoxidable
4. Sensores de temperatura y nivel de agua
5. Conector de seguridad
6. Anillo de molienda
7. Vaso medidor de ingredientes
8. Colador



¿Cómo lavar MioMat?

1. Terminada la preparación, desconecta y retira el cabezal inmediatamente. Lava sólo las partes de acero inoxidable. Limpia las partes externas con un paño humedecido.
2. Como se muestra en la fotografía se debe sostener el mango de ambas partes de la máquina, esto para asegurar una limpieza correcta y segura para su dispositivo.
3. El lavado sólo puede ser en las partes de acero inoxidable.
4. Nunca sumergir ni mojar la base de la jarra, ya que esta cuenta con conexiones eléctricas.
5. Por ningún motivo mojar el panel de control.
6. El lavado siempre debe ser manual. No apto para lavavajillas.
7. Si usaste anillo de molienda, retíralo y lava la cuchilla.

No se garantizan las máquinas que se usaron violando estas instrucciones y normas del Manual de Uso.*

Cobertura de Garantía

1. El producto tiene garantía por materiales defectuosos o daños de fábrica, no por daños por accidentes, uso inapropiado, mal uso, descuido, servicio técnico inapropiado, uso comercial, y reparaciones hechas por personal no autorizado u otros problemas no causados por material defectuoso o daños de fábrica.
2. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicita la garantía.
3. 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, sólo presentando el respaldo de la compra/ boleta o factura/.
4. La garantía no es válida en los casos de las máquinas que se usaron violando las instrucciones del Manual de uso, o por las unidades que fueron alteradas, modificadas o dañadas por el uso.
5. Primero contacte al distribuidor autorizado (donde compró la máquina).
6. Duración de la garantía: Este producto tiene garantía por 2 años desde la compra del producto según fecha de boleta.
7. Los gastos de transportes y envío desde y hacia los servicios técnicos serán cubiertos en su totalidad por el cliente.

Resolución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
Los ingredientes no se molieron suficientemente.	Demasiados ingredientes.	Usar medidas recomendadas.
	Poca agua.	Agregar agua entre 1100 y 1300 ml.
La sopa está muy aguada.	Faltan ingredientes espesantes.	Agregar un medidor de cereales o legumbres, también puedes añadir vegetales consistentes como papa.
La máquina no funciona y el indicador luminoso no enciende	El enchufe no está bien conectado.	Conectar el enchufe firmemente.
	Falla de transformador.	Consulta al distribuidor.
	La tapa no está bien puesta en la parte superior de la jarra.	Conectar la tapa con la jarra.
La máquina caliente, pero no muele.	Falla de placa base. Daño del motor	Consulta al distribuidor.
	Mucho alimento.	Dejar enfriar la máquina, corregir cantidad de alimento hasta la línea 1100 ml.
La máquina se apagó sin finalizar el programa.	Los ingredientes se quemaron y pegaron en el fondo de la jarra por demasiados ingredientes o muy poca agua.	Vaciar la jarra, dejar enfriar, remover el sedimento pegado con la parte más gruesa de la esponja y limpiador en crema. Usar normalmente con los ingredientes indicados en el recetario. Usa siempre más agua que ingredientes. No uses ingredientes previamente cocidos o procesados.
La leche se rebalsa	No usaste anillo de molienda	Para leches siempre usar anillo de molienda
	Usaste alimento procesado	Agrega solo alimentos crudos sin procesos previos
La máquina genera vapor.	Proceso de cocción normal.	😊

Si la máquina deja de funcionar, por favor revisa las posibles causas y soluciones antes de llevar donde su distribuidor.

Puede encontrar más información en www.miomat.eu

¿Se detuvo la MioMat en mitad del proceso?

Revisa si se activó algún dispositivo de seguridad

Dispositivo de protección por bajo nivel de agua:

MioMat cuenta con una protección que detecta un nivel bajo 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.

Dispositivo antiderrames:

MioMat cuenta con dispositivo anti-derrame, lo que previene que el líquido no se derrame mientras hierve. Esto funciona gracias al sensor el cual está ubicado en el motor.

Dispositivo de protección por sobrecalentamiento del motor y tubo:

Si la temperatura del motor es demasiada alta, este se apagará inmediatamente y dejará de funcionar. Vacía y limpia la jarra, deja reposar la MioMat hasta que se enfríe. Haz una pausa de al menos 1 hora entre procesos calientes.

Consejos

Para lograr en tus leches vegetales una consistencia más cremosa, puedes agregar más ingredientes. Si la leche queda muy espesa, puedes mezclar con agua hervida al finalizar el proceso. Para disfrutar aún más de tu leche, puedes saborizar con tus ingredientes favoritos siguiendo las indicaciones de medida, tales como cacao, canela, vainilla u otras especias, y endulzar con miel y otros endulzantes naturales.

En las preparaciones de sopas, cremas y porridges, es importante que agregues los alimentos más livianos (cómo hojas verdes, semillas, cereales o legumbres) al último de los demás ingredientes (evitarás que sean aplastados y se puedan quemar en el fondo de la jarra). Puedes agregar condimentos en la preparación, pero el aceite virgen lo debes agregar una vez servida tu sopa o crema, así mantendrás sus propiedades.

Cuando uses legumbres en tus preparaciones de sopas, cremas o leche vegetal, es importante que remojes los alimentos para limpiarlos, activarlos y para mejorar tu digestión. El agua del remojo es importante eliminarla, ya que contiene "antinutrientes" que evitarán la buena digestión de los alimentos. Cuando uses cereales es importante lavarlos bien, si decides remojar no es necesario eliminar el agua ya que contiene las vitaminas hidrosolubles. No es necesario remojar avena laminada, ya que se puede pegar en el fondo de la jarra. Para preparaciones calientes en MioMat no uses linaza, harinas, chía, leche de origen animal o ingredientes ya cocidos, estas se quemarán y pegarán en el fondo de la jarra. Los ingredientes se miden secos, antes de ser remojados.

Panel de Control con 8 Programas

42°C/107°F



1 "Raw Milk" Program (Programa "Leche Raw")

Programa para la elaboración de leches vegetales crudas a través de un proceso que no supera los 42°C. Ideal para diversos tipos de semillas y frutos secos que puedan ser consumidas en su estado crudo. Por ej: castañas de cajú, avellanas, almendras, nueces, semillas de calabaza, maravilla, sésamo, maní, pistachos, etc. o la combinación de estos. Para lograr la consistencia de la leche, utiliza 1 o 1 1/2 medidor de ingredientes.



2 "Cereal Milk" Program (Programa "Leche Cereal")

Con un programa exclusivo para la elaboración de leche de cereales como quínoa, mijo, amaranto, centeno, trigo sarraceno, avena u otros. Este programa cocina los ingredientes a altas temperaturas y prepara leches vegetales suaves y calientes. Para textura similar a la leche usar 3/4 o 1 medidor de ingredientes.



3 "Soy Milk" Program (Programa "Leche Soya")

Programa para la elaboración de leche de porotos de soya, arroz integral y/o su combinación. Para obtener excelentes resultados es muy importante que dejes remojar el poroto de soya mínimo 8 horas. Para lograr la consistencia de la leche, utiliza 1 medidor de ingredientes.



4 "Smoothie" Program (Programa "Batido")

Para la elaboración de jugos, batidos, combinación de frutas con agua o leche vegetal. El programa "Batidos" es el único programa que no calienta los alimentos. El motor muele con tecnología de nanotrituración. Usar siempre más agua que otros ingredientes sólidos.



5 “Creamy Soup” Program (Programa “Sopas/Cremas”)

Programa para la elaboración de sopas y cremas de verduras con cereales o legumbres. Este programa cocina los ingredientes a 95°C. Para una consistencia cremosa, utilizar 1 medidor de legumbres o cereales. Los ingredientes sólidos máximo hasta la línea de “1100” indicada en la jarra y agua hasta “1300”. Si se busca una consistencia más líquida, se recomienda reducir los ingredientes y mantener el agua entre los niveles de 1100 y 1300 ml indicados en la jarra. Usar siempre más agua que otros ingredientes.



6 “Chunky Soup” Program (Programa “Sopas Trozos”)

Exclusivo programa para la elaboración de sopas de verduras con cereales o legumbres dejando trozos enteros. Este programa cocina los ingredientes a 95°C y no tritura en su totalidad. Usar siempre más agua que otros ingredientes. Utilizar ingredientes sólidos por debajo de la línea de “1100” indicada en la jarra y agua hasta “1300”. Usa max 1/2 medidor de legumbres o cereales.



7 “Porridge” Program (Programa “Papilla”)

En este programa podrás elaborar exquisitas papillas y porridges de cereales como arroz, avena, quinoa, mijo, amaranto, trigo. Este programa cocina los ingredientes a 95°C. Puedes mezclar con con 400 grs. de verduras y/o frutas, para dar sabores distintos y transformar los desayunos, almuerzos o cenas, para ti o tu bebé. Para una consistencia cremosa, puedes utilizar 2 medidores de cereales.



8 “Cleaning” Program (Programa “Limpieza”)

En este programa podrás hacer un prelavado simple de tu jarra y motor, antes del lavado profundo de tu MioMat. Respeta las medidas de agua entre “1100 y 1300 ml”. Siempre usa anillo de molienda.

42°C/107°F



Programa "Leche Crudo/RAW" (Raw Milk)

Leches Raw

Preparación de leches vegetales crudas/RAW

1. Llena 1 medidor de frutos secos o semillas (almendras, avellanas, maní, etc.) usando el vaso medidor de ingredientes incluido en la caja. Lava los ingredientes y después remoja por 4-6 horas a temperatura ambiente u 8-10 horas en el refrigerador.
2. Vierte dentro de la jarra los ingredientes remojados.
3. Agrega agua fría entre las dos líneas que marcan 1100 - 1300 ml.
4. Enchufa a la corriente.
5. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y conecta el cable.
6. Selecciona el programa de "Leche RAW", el indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. la máquina emitirá un pitido después de 10-15 minutos para avisar que la leche está lista.





Programa Leche Cereal (Cereal Milk)

Leches Cocidas

Preparación de leches de cereales

1. 1. Mide 1/2 medidor de cereales (quinoa, amaranto, mijo, arroz, trigo, centeno u otros) con el vaso medidor de ingredientes incluido en la caja.
2. Vierte el cereal lavado en la máquina.
3. Agrega agua potable entre las dos líneas que marcan el nivel 1100 - 1300 ml.
4. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y conecta el cable, luego enchufa a la corriente.
5. La máquina se encenderá con un pitido y al mismo tiempo empezarán a parpadear las luces, indicando que la máquina está en estado de espera, para que selecciones el programa a utilizar.
6. Selecciona el "Leche Cereal", el indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en la secuencia programada. La máquina emitirá un pitido después de 20 minutos para avisar que la leche está lista.
7. Usa el colador para filtrar la leche. Ten precaución, ya que la leche estará muy caliente.
8. La leche que almacenamos dura en el refrigerador 3-4 días aprox.





Programa Leche Soya (Soy Milk)

Leche de Soya

Preparación de leches de soya

1. Llena un medidor de porotos de soya usando el vaso medidor de ingredientes que está incluido en la caja. Lava los porotos y después remójalos por 4 a 6 horas a temperatura ambiente u 8 a 10 horas en el refrigerador.
2. Elimina el agua y vierte los porotos lavados y remojados en la máquina.
3. Agrega agua entre las dos líneas que marcan el nivel 1100 y 1300 ml de agua.
4. Coloca el anillo de molienda, cierra la máquina, primero conecta el cable a tu MioMat y luego enchufa a la corriente.
5. La máquina encenderá con un pitido y al mismo tiempo empezarán a parpadear las luces, indicando que la máquina está en estado de espera, para que selecciones el programa a utilizar.
6. Selecciona el programa "Leche Soya " el indicador luminoso encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. La máquina emitirá un pitido después de 35 a 45 minutos para avisar que la leche está lista.
7. Usa el colador para filtrar la leche. Ten precaución, ya que la leche estará muy caliente.
8. El resto de alimento que quedará en el colador se llama "Okara" o pulpa de Soya, la cual puede ser utilizada en varias recetas.
9. La leche que almacenamos dura en el refrigerador 3 días aprox.





Programa Sopas/Cremas (Creamy Soup)

Sopas o Cremas

Preparación de sopas o cremas de legumbres, cereales y/o verduras.

1. Mide los cereales (quinoa, arroz, mijo, etc.) o legumbres (lentejas, porotos, arvejas, etc.) con el vaso medidor de ingredientes que está incluido en la caja.
2. Deja remojar las legumbres por 8 horas min. a temperatura ambiente o 10 horas si se mantiene en el refrigerador. No es necesario remojar los cereales.
3. Prepara 250 gr. aprox. de vegetales pelados a gusto y corta en trozos pequeños (ej.: zanahoria, zapallo, papa, cebolla, ajo, etc).
4. Lava todos los ingredientes.
5. Vierte todos los ingredientes dentro de la máquina y agrega agua potable entre las dos líneas que marcan el 1100 y 1300 ml de agua.
6. Coloca la tapa, cierra y conecta el cable a tu Miomat, luego enchufa a la corriente.
7. La máquina se encenderá con un pitido y al mismo tiempo las luces comenzarán a parpadear, indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa a utilizar.
8. Selecciona el programa "Sopas/Cremas", el indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en la secuencia programada. La máquina emitirá un pitido espues de 30 a 35 minutos para avisar que la crema o sopa está preparada y lista para consumir.
9. Precaución: La crema o sopa estará muy caliente.
10. Terminada la preparación, retira el cabezal inmediatamente.

NO USE EL CILINDRO DE MOLIENDA



Programa Sopa Trozos (Chunky Soup)

Sopa con Trozos

Exclusivo programa para la elaboración de sopas de verduras con cereales o legumbres dejando trozos enteros

1. Mide los cereales (quinoa, arroz, mijo, etc) o legumbres (lentejas, porotos, arvejas, etc) con el vaso medidor de ingredientes que está incluido en la caja.
2. Deja remojar las legumbres 8 horas min. a temperatura ambiente o 10 horas si se mantiene en el refrigerador. No es necesario remojar los cereales.
3. Prepara 250 g aprox. de vegetales pelados a gusto y corta en trozos medianos (ej.: zanahoria, zapallo, papa, cebolla, ajo, etc).
4. Lava todos los ingredientes.
5. Vierte todos los ingredientes dentro de la máquina y agrega agua potable entre las dos líneas que marcan el nivel 1100 y 1300 ml de agua.
6. Coloca la tapa, cierra y conecta el cable a tu Miomat, luego enchufa a la corriente.
7. La máquina se encenderá con un pitido y al mismo tiempo las luces comenzarán a parpadear, indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa a utilizar.
8. Selecciona el programa "Sopa trozos", el indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en la secuencia programada. La máquina emitirá un pitido después de 30 a 35 minutos para avisar que la sopa en trozos está preparada y lista para consumir.
9. Precaución: La sopa en trozos estará muy caliente.
10. Terminada la preparación, retira el cabezal inmediatamente.

NO USE EL CILINDRO DE MOLIENDA



Programa Papilla (Porridge)

Compotas de frutas y papillas para bebés

Preparación de Papilla

Las papillas para bebés se pueden preparar con cualquier tipo de cereales y su combinación, siempre un máximo de 2 ½ medidores. Para bebés pequeños pueden usar cereales sin gluten.

1. Utilice 2,5 tazas medidoras de cualquier tipo de grano.
2. No es necesario remojar.
3. Lava todos los ingredientes.
4. Vierta todos los ingredientes en el MioMat y llénelo con agua hasta 1100 - 1300 ml, indicado por líneas en el aparato.
5. Cierre su MioMat. Conecte el cable al aparato.
6. La máquina se encenderá y emitirá un pitido. Al mismo tiempo, las luces comenzarán a parpadear indicando que la máquina está en modo de espera y lista para que pueda seleccionar un programa para usar.
7. Presione el botón "Seleccionar" hasta que la luz indicadora esté en la posición Papillas, luego presione Iniciar. Después de 30 - 35 minutos, la máquina emitirá un pitido para indicar que la sopa está lista.
8. Precaución. La papilla estará muy caliente.
9. Cuando termine de preparar la comida, retire la tapa (la tapa superior) inmediatamente.

NO USE EL CILINDRO DE MOLIENDA



Programa Batidos (Smoothies)

Batidos

Preparación de Batidos de Frutas/Verduras

1. Para cada preparación mide aproximadamente 300 a 400 gramos de fruta lavada, pelada y sin pepas. Corta la fruta en trozos pequeños.
2. Vierte los ingredientes dentro de la máquina y agrega agua potable entre las dos líneas que marcan 1100 y 1300 ml de agua.
3. Coloca la tapa, cierra y conecta el cable a la MioMat, luego enchufa a la corriente.
4. La máquina se encenderá con un pitido y al mismo tiempo las luces comenzarán a parpadear, indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa a utilizar.
5. Selecciona el programa "Batido", el indicador luminoso encenderá y la máquina empezará a funcionar en la secuencia programada. La máquina emitirá un pitido cuando esté listo.
6. Desenchufa, vierte el jugo a un recipiente filtrandola con el colador que viene de regalo con tu MioMat e inmediatamente lava tu máquina. No sumerjas ni mojes la parte superior de la tapa directamente.
7. Disfruta de tu batido fresco.

NO USE EL CILINDRO DE MOLIENDA



"Mijn moeder maakte altijd plantaardige melk voor me toen ik klein was. En toen ik in 2010 voor het eerst in Chili aankwam, kon ik nergens plantaardige melk vinden. MioMat was mijn oplossing voor dat probleem. En vandaag is het een absolute must voor gezinnen die om hun gezondheid geven.

We zijn erg dankbaar voor hoe MioMat ontvangen is in Latijns-Amerika, Europa en nu in de VS. Ik ben zo blij dat de MioMat zo geliefd is, en we hopen dat we met deze handleiding jou en je gezin kunnen helpen nog meer van de veelzijdigheid te genieten."

Alica Reháková, CEO van MioMat

Index

Miomat-onderdelen	79
Garantiedekking	80
Probleemoplossing	81
Beschrijving van programma's	83
Rauwe melk	85
Gekookte plantaardige melk	86
Soja- of rijstmelk	87
Soep of crèmes	88
Dikke soep	89
Fruitcompotes en babypap	90
Smoothies	91



BELANGRIJKE PREVENTIEVE INSTRUCTIES



ioMat wordt vervaardigd volgens de Europese en Amerikaanse kwaliteitsnormen en gecertificeerd in laboratoria in Chili en China.

Do not put foreign objects, previously processed food, or cooked food into the appliance. Do not introduce food(s) other than legumes, nuts, vegetables, fruits, grains, seeds, water or other food(s) not specified in this manual book. Placing foreign objects not listed in this manual could seriously damage the blade, the motor, or the heating coils of the MioMat.

Belangrijk

- MioMat heeft een spanning van 220 V/50 Hz nodig. Zorg ervoor dat dit het geval is bij jou.
- Om elektrische schokken of schade aan de machine te voorkomen, mag de aangesloten kabel of de deksel van de machine niet nat worden. Gebruik de machine niet als de stekker of het snoer beschadigd is.
- Laat de machine nooit draaien als het waterpeil onder de toegestane niveaus tussen 1100 en 1300 ml zit.
- Tijdens en na het gebruik kunnen de machinedelen heet worden. Gebruik het apparaat pas weer als het is afgekoeld. Geschatte wachttijd: 1 uur.
- Toezicht is noodzakelijk als de machine wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de machine aan het einde van het programma piept. Haal ook de stekker uit het stopcontact voordat je het deksel optilt en wanneer de machine niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat niet op of nabij gas- of elektrische kookplaten, of in de oven.
- Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat als het gevuld is met voedsel, water of andere hete vloeistoffen.
- Als de machine beschadigd is, gebruik hem dan niet meer en neem contact op met je distributeur.
- MioMat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is ten strengste verboden.
- Til het deksel niet halverwege op. Hierdoor wordt het programma geannuleerd.
- Deze machine is niet ontworpen om te worden gebruikt door kinderen of mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of mensen die geen ervaring of training hebben met betrekking tot het gebruik ervan. Supervisie en/of training volgens de instructies van MioMat is in deze gevallen noodzakelijk.

- De enige machine in zijn soort dat een maalcilinder met onverslaanbare prestaties heeft die voedsel romiger en zachter maakt
- Eerste op de markt met een RAUW-programma - kookt tot 42°C om notenmelk te bereiden zonder het verlies van voedingsstoffen
- Dubbellaags interieur van verfijnd roestvrij staal De buitenkant is gemaakt ter bescherming tegen hitte en verbranding
- De motorbasis is gemaakt van verfijnd roestvrij staal
- Het slimme bedieningspaneel beschikt over 8 programma's en beveiligingsfuncties
- Inclusief zeef, kookboek en maatbeker (50ml)
- 2 jaar garantie

VOOR HET GEBRUIK

- Controleer de inhoud van de doos.
- Controleer of de machine en het snoer in goede staat verkeren.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

MioMat-onderdelenlijst

1. Bedieningspaneel en deksel met motor
2. Motorcompartiment
3. Roestvrijstaal snijmes
4. Temperatuur- en niveausensoren
5. Veiligheidsconnector
6. Maal-cilinderring
7. Maatbeker (100 ml) voor ingrediënten
8. Zeefje



Hoe reinig ik mijn MioMat?

1. Verwijder na het bereiden van voedsel onmiddellijk het deksel (bovenklep). Was alleen de roestvrijstalen onderdelen. Reinig de buitenzijde met een vochtige doek.
2. Houd het handvat van beide delen van de machine vast, zoals op de foto te zien is. Dit om een correcte en veilige omgang met jouw apparaat te garanderen.
3. Alleen de roestvrijstalen onderdelen kunnen worden gewassen.
4. Dompel de basis van de MioMat nooit onder in water en laat deze nooit nat worden, aangezien er zich elektrische aansluitingen aan de basis bevinden.
5. Het bedieningspaneel mag in geen geval nat worden.
6. Was de MioMat altijd met de hand. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
7. Als je de maal-cilinderring hebt gebruikt, verwijder deze dan en was het mes.

Machines die zijn gebruikt in strijd met DEZE instructies en richtlijnen van de gebruikershandleiding vallen niet onder de garantie.*

Garantiedekking

1. Het product valt onder de garantie voor defecte onderdelen, of schade door de fabriek, niet voor schade door ongelukken, onjuist gebruik, misbruik, verwaarlozing, onbevoegde technische dienst, commercieel gebruik en reparaties uitgevoerd door iemand die niet bevoegd is om het apparaat te onderhouden, of andere problemen die niet gerelateerd zijn aan defecte onderdelen of schade door de fabriek.
2. Je dient een aankoopbewijs te verschaffen wanneer je het apparaat voor garantie inlevert.
3. De distributeur zal het product, evenals onderdelen of defecte componenten, alleen repareren of wijzigen als het apparaat defect is in de fabriek, en alleen door het verschaffen van een aankoopbewijs met een originele kassabon, factuur of verkoopfactuur.
4. De garantie is niet geldig wanneer apparaten gebruikt zijn in strijd met de instructies in de gebruikershandleiding of op apparaten die zijn veranderd, aangepast of beschadigd door gebruik.
5. Neem eerst contact op met de erkende dealer waar je het apparaat heeft gekocht.
6. Duur van de garantie. Dit product heeft een garantie van 2 jaar vanaf de aankoop van het product volgens de datum op het aankoopbewijs.
7. Verzend- en administratiekosten van en naar technische diensten worden volledig betaald door de klant die het apparaat voor garantie indient.

Probleemoplossing

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN	MOGELIJKE OPLOSSING
De ingrediënten waren niet voldoende gemalen.	Te veel ingrediënten.	Gebruik de aanbevolen afmetingen.
	Te weinig water.	Voeg water toe tot een bereik van 1100 - 1300 ml.
De soep is erg waterig.	Verdikkingsingrediënten ontbreken.	Voeg een kopje granen of peulvruchten toe. Je kunt ook dikkere groenten toevoegen, zoals aardappelen, courgette.
De machine werkt niet en het indicatielampje brandt niet.	De stekker is niet goed aangesloten.	Firmly connect the plug.
	Fout bij de adapter.	Contact the distributor.
	Het deksel is niet goed aangesloten op de bovenzijde van het apparaat.	Plaats het deksel op de juiste manier op de pot.
De machine verwarmt, maar maalt niet.	Fout bij de basis. Motorschade.	Neem contact op met de distributeur.
	Te veel voedsel.	Laat de machine afkoelen. Zorg ervoor dat je de juiste hoeveelheid voedsel hebt (tot de 1100 ml-lijn).
De machine heeft zichzelf uitgeschakeld zonder het programma te beëindigen.	De ingrediënten zijn verbrand en blijven aan de bodem van het apparaat plakken doordat er te veel ingrediënten in zitten of te weinig water.	Maak het apparaat leeg en laat het afkoelen. Verwijder het vastgeplakte voedsel met een zachte spons en een zachte reiniger. Gebruik het apparaat zoals normaal met ingrediënten en afmetingen die in het receptenboek staan aangegeven. Gebruik altijd meer water dan droge ingrediënten. Gebruik geen eerder gekookte of bewerkte ingrediënten.
Melk stroomt over	Je droeg geen slijping	Gebruik voor melk altijd een maalring
	U gebruikte bewerkte voedingsmiddelen	Voeg alleen rauw voedsel toe zonder eerdere processen
De machine stoomt.	Normaal kookproces.	☺

Als de machine niet meer werkt, controleer dan deze mogelijke oorzaken en oplossingen voordat je het apparaat naar je distributeur brengt.

Ga voor meer informatie naar www.miomat.eu

Is je MioMat halverwege het proces gestopt?

Controleer of een van de beveiligingsmaatregelen is geactiveerd

Bescherming tegen laag waterniveau:

MioMat heeft een veiligheidsmaatregel die een laag waterpeil detecteert tijdens de voorbereidingen. Als het waterpeil in je MioMat beneden het minimumniveau komt, stopt hij automatisch met werken.

Bescherming tegen morsen:

MioMat heeft een veiligheidsmaatregel tegen morsen die voorkomt dat vloeistoffen tijdens het koken overlopen. Dit werkt dankzij een sensor in de motor.

Oververhittingsbeveiliging van de motor en de batterij:

Als de motortemperatuur te hoog is, wordt het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld. Haal het apparaat leeg en reinig de binnenkant van de MioMat en laat hem staan totdat hij is afgekoeld. Laat het apparaat tussen de warme bereidingen minimaal 1 uur rusten.

Suggesties

Als je je plantaardige melk romiger wilt maken, is het een idee om meer ingrediënten of meer van je eerder gemaakte melk toe te voegen. Je kunt ook smaak toevoegen met je favoriete ingrediënten zoals cacao, kaneel, vanille of andere kruiden, en het zoeter maken met honing en andere natuurlijke zoetstoffen volgens de maataanduidingen die in recepten worden vermeld.

Als je soepen, room en pap maakt, voeg dan de lichtste ingrediënten als laatste toe, zoals groene bladeren, zaden, granen of peulvruchten. Zo voorkom je dat ze onder in het apparaat worden geplet en verbrand. Je kunt kruiden toevoegen, maar voeg na het opdienen vierge olijfolie aan je soep of room toe, zodat deze zijn eigenschappen behoudt.

Wanneer je peulvruchten in je soep, room of plantaardige melk gebruikt, moet je het voedsel weken om het te reinigen en te activeren om de spijsvertering te verbeteren. Gooi dit afval weg, want het bevat "antinutriënten" die een goede voedselvertering in de weg staan. Als je granen gebruikt, was ze dan goed. Als je ze laat weken, is het niet nodig om het water te verwijderen, omdat het in water oplosbare vitamines bevat. Geraspte haver mag niet worden geweekt, omdat deze aan de bodem van de pot kunnen blijven plakken. Gebruik voor het bereiden van warme maaltijden in je MioMat geen lijnzaad, bloem, chia, melk op basis van dieren of voorgekookte ingrediënten, aangezien deze zullen verbranden en aan de bodem van het apparaat blijven plakken. De ingrediënten moeten droog worden afgemeten voordat ze geweekt worden.

Configuratiescherm met 8 programma's



42°C/107°F

1 "Raw Milk" Program (Programma "Rauwe melk")

Voor het maken van rauwe, plantaardige melk via een proces dat niet hoger is dan 42°C. Ideaal voor verschillende soorten zaden en noten die rauw geconsumeerd kunnen worden, bijvoorbeeld cashewnoten, hazelnoten, amandelen, walnoten, pompoenpitten, zonnebloempitten, sesam, pinda's, pistachenoten, etc. of een combinatie hiervan.

Gebruik 1 maatbeker (100ml) met ingrediënten om een melkachtige consistentie te verkrijgen.



2 "Cereal Milk" Program (Programma "Granenmelk")

Een exclusief programma voor het maken van granenmelk met granen zoals quinoa, gierst, amarant, rogge, boekweit, haver en dergelijke. Dit programma kookt ingrediënten op hoge temperaturen en bereidt warme, zachte, plantaardige melksoorten. Gebruik voor een melkachtige textuur 3/4 maatbeker (75ml) ingrediënten.



3 "Soy Milk" Program (Programma "Sojamelk")

Programma voor het maken van melk van sojabonen, zilvervliesrijst en/of een combinatie van beide. Voor het allerbeste resultaat, moet je de sojaboon tenminste 8 uur laten weken. Gebruik 1 maatbeker (100ml) met ingrediënten om een melkachtige consistentie te verkrijgen.



4 "Smoothie" Program (Programma "Smoothie")

Voor het maken van sappen, smoothies, mengsels met groente en fruit en water of plantaardige melk. Het programma "Smoothie" is het enige programma dat geen voedsel opwarmt. De motor combineert met nano-versnipperingstechnologie. Gebruik altijd meer water dan de andere, vaste ingrediënten.



5 "Creamy Soup" Program (Programma "Romige soep")

Voor het maken van groentesoepen en room met granen en peulvruchten. Dit programma kookt de ingrediënten op 95°C. Gebruik voor een romige consistentie 1 maatbeker (100ml) peulvruchten of granen. Vul met vaste ingrediënten tot aan het "1100" lijntje, aangegeven aan de binnenkant van jouw MioMat met maximum en vul hem met water tot aan het "1300" lijntje. Als je op zoek bent naar een meer vloeibare consistentie, raden we je aan de hoeveelheid vaste ingrediënten te verminderen en het water tussen het niveau "1100" en "1300" te houden. Gebruik altijd meer water dan droge ingrediënten.



6 "Chunky Soup" Program (Programma "Pap")

Met dit programma kun je heerlijke pap en granenpap maken met granen zoals rijst, haver, quinoa, gierst, amarant en tarwe. Dit programma kookt de ingrediënten op 95°C. Je kunt deze mengen met groenten en/of fruit om je pap verschillende smaken te geven en om ontbijt, lunch of diner te transformeren, voor jezelf of je baby. Gebruik voor een romige consistentie 2,5 maatbekers (250ml) granen.



7 "Porridge" Program (Programma "Pap")

Met dit programma kun je heerlijke pap en granenpap maken met granen zoals rijst, haver, quinoa, gierst, amarant en tarwe. Dit programma kookt de ingrediënten op 95°C. Je kunt deze mengen met groenten en/of fruit om je pap verschillende smaken te geven en om ontbijt, lunch of diner te transformeren, voor jezelf of je baby. Gebruik voor een romige consistentie 2,5 maatbekers (250ml) granen.



8 "Cleaning" Program (Programma "Reiniging")

In dit programma kun je je MioMat, messen en de motor snel voorwassen voordat je deze grondig reinigt. Houd het waterpeil tussen "1100" en "1300". Voeg een paar druppels afwasmiddel toe om het reinigingsproces te vergemakkelijken. (Gebruik de maalcilinder).

42°C/107°F



Programma "Rauwe melk" (Raw Milk)

Rauwe melk

Bereiding van rauwe plantaardige melksoorten/RAUW

1. 1. Neem 1 maatbeker (100ml) noten of zaden (amandelen, hazelnoten, pinda's, etc.) met de maatbeker voor ingrediënten die in de doos zit. Was de ingrediënten en laat ze 4-6 uur op kamertemperatuur of 8-10 uur in de koelkast weken.
2. Giet de voorgeweekte ingrediënten in de MioMat.
3. Voeg water toe tot 1100-1300 ml, zoals aangegeven door de lijnen in de MioMat.
4. Zet de maalcilinder erop, doe de deksel op je MioMat en sluit de kabel aan.
5. De machine wordt ingeschakeld en gaat piepen. Tegelijkertijd gaan de lampjes knipperen om aan te geven dat de machine in de stand-bymodus staat en gereed is, zodat je een programma kunt selecteren dat je wilt gebruiken.
6. Druk op de "Selecteren"-knop (Select) totdat het indicatielampje op de RAUWE-melk-positie brandt, en druk dan op Start. Na 10-15 minuten piept de machine om aan te geven dat de melk klaar is.





I Melkprogramma (Cereal Milk)

Gekookte plantaardige melksoorten

Bereiding van granenmelk

1. Neem 1 maatbeker (100ml) granen (quinoa, amarant, gierst, rijst, tarwe of andere) met de ingrediëntenmaatbeker die in de doos zit.
2. Giet de gewassen granen in de machine.
3. Voeg water toe tot 1100-1300 ml, zoals aangegeven door de lijnen in de MioMat.
4. Zet de maalcilinder erop, doe de deksel op je MioMat en sluit de kabel aan.
5. De machine wordt ingeschakeld en gaat piepen. Tegelijkertijd gaan de lampjes knipperen om aan te geven dat de machine in de stand-bymodus staat en gereed is, zodat je een programma kunt selecteren dat je wilt gebruiken.
6. Druk op de "Selecteren"-knop (Select) totdat het indicatielampje op de RAUWE-melk-positie brandt, en druk dan op Start. Na 20 minuten piept de machine om aan te geven dat de melk klaar is.
7. Gebruik de zeef om de melk te filteren. Wees voorzichtig, want de melk zal erg heet zijn.
8. De melk die we bewaren, kun je ongeveer 3-4 dagen in de koelkast laten staan.





Programma "Sojamelk" (Soy Milk)

Sojamelk

Voor het maken van sojamelk of melk van zilvervliesrijst

1. Vul 1 maatbeker (100ml) (meegeleverd in de doos) met sojabonen. Was de sojabonen en laat ze 4 tot 6 uur weken op kamertemperatuur, of 8 tot 10 uur in de koelkast.
2. Verwijder het weekwater en stop de schone, voorgeweekte bonen in de machine.
3. Voeg koud water toe aan 1100-1300 ml. aangegeven met de lijntjes in het apparaat.
4. Zet de maalcilinder erop. Doe je MioMat dicht. Steek het snoer in je MioMat.
5. De machine wordt ingeschakeld en gaat piepen. Tegelijkertijd gaan de lampjes knipperen om aan te geven dat de machine in de stand-bymodus staat en gereed is, zodat je een programma kunt selecteren dat je wilt gebruiken.
6. Druk op de "Selecteren"-knop (Select) totdat het indicatielampje op de RAUWE-melk-positie brandt, en druk dan op Start. Na 35-45 minuten piept de machine om aan te geven dat de soep klaar is.
7. Gebruik de zeef om de melk te filteren. Wees voorzichtig, want de melk zal erg heet zijn.
8. De rest van het voedsel dat in de zeef blijft, wordt "Okara" of sojapul genoemd, dat in verschillende recepten kan worden gebruikt.
9. Bewaarde melk is ongeveer 3 dagen houdbaar in de koelkast.





Programma "Romige soep" (Creamy Soup)

Soepen of room

Voor het maken van soepen of room van peulvruchten, granen en/of groenten

1. Meet de granen (quinoa, rijst, gierst etc.) of peulvruchten (linzen, bonen, erwten etc.) af met een maatbeker (100ml) die in de doos zit.
2. Laat de peulvruchten of granen minimaal 8 uur weken bij kamertemperatuur of 10 uur indien ze in de koelkast bewaard worden. Het is niet nodig om rijst te laten weken.
3. Bereid ongeveer 250 gram gepelde groenten naar keuze voor en snijd deze in kleine stukjes (je kunt bijvoorbeeld wortelen, pompoen, aardappelen, uien, knoflook etc. gebruiken).
4. Was alle ingrediënten.
5. Stop alle ingrediënten in de MioMat en vul hem met koud water tot 1100-1300 ml. aangegeven met de lijntjes in het apparaat.
6. Doe je MioMat dicht. Sluit het snoer aan op het apparaat.
7. De machine wordt ingeschakeld en gaat piepen. Tegelijkertijd gaan de lampjes knipperen om aan te geven dat de machine in de stand-bymodus staat en gereed is, zodat je een programma kunt selecteren dat je wilt gebruiken.
8. Druk op de "Selecteren"-knop (Select) totdat het indicatielampje op de RAUWE-melk-positie brandt, en druk dan op Start. Na 35-45 minuten piept de machine om aan te geven dat de soep klaar is.
9. Wees voorzichtig. De room of soep wordt erg heet.
10. Wanneer de voedselbereiding is voltooid, verwijder je het deksel (bovenklep) onmiddellijk.

GEbruik DE MAALSCILINDER NIET



Programma "Soep met stukjes" (Chunky Soup)

Soep met stukjes

Exclusief voor het maken van groentesoepen met granen of peulvruchten waarbij er dikke stukken achterblijven

1. Meet de granen (quinoa, rijst, gierst etc.) of peulvruchten (linzen, bonen, erwten etc.) af met een maatbeker (100ml) die in de doos zit.
2. Laat de peulvruchten of granen minimaal 8 uur weken bij kamertemperatuur of 10 uur indien ze in de koelkast bewaard worden. Je hoeft rijst niet te laten weken.
3. Bereid ongeveer 250 gram gepelde groenten naar keuze voor en snijd deze in kleine stukjes (je kunt bijvoorbeeld wortelen, pompoen, aardappelen, uien, knoflook etc. gebruiken).
4. Was alle ingrediënten.
5. Stop alle ingrediënten in de MioMat en vul hem met koud water tot 1100-1300 ml. aangegeven met de lijntjes in het apparaat.
6. Doe je MioMat dicht. Sluit het snoer aan op het apparaat.
7. De machine wordt ingeschakeld en gaat piepen. Tegelijkertijd gaan de lampjes knipperen om aan te geven dat de machine in de stand-bymodus staat en gereed is, zodat je een programma kunt selecteren dat je wilt gebruiken.
8. Druk op de "Selecteren"-knop (Select) totdat het indicatielampje op de RAUWE-melk-positie brandt, en druk dan op Start. Na 35-45 minuten piept de machine om aan te geven dat de soep klaar is.
9. Wees voorzichtig. De room of soep wordt erg heet.
10. Wanneer de voedselbereiding is voltooid, verwijder je het deksel (bovenklep) onmiddellijk.

GEBRUIK DE MAALSCILINDER NIET



Programma "pap" (Porridge)

Fruitcompotes en pap voor baby's

Bereiding van pap

Pap kan worden bereid met elk type graan en combinatie van granen. Gebruik altijd maximaal 2,5 maatbekers (250ml). Gebruik voor kleine baby's glutenvrije granen.

1. Gebruik 2,5 maatbekers (250ml) van elk type granen.
2. Het is niet nodig om het te laten weken.
3. Was alle ingrediënten.
4. Stop alle ingrediënten in de MioMat en vul hem met koud water tot 1100-1300 ml. aangegeven met de lijntjes in het apparaat.
5. Doe je MioMat dicht. Sluit het snoer aan op het apparaat.
6. De machine wordt ingeschakeld en gaat piepen. Tegelijkertijd gaan de lampjes knipperen om aan te geven dat de machine in de stand-bymodus staat en gereed is, zodat je een programma kunt selecteren dat je wilt gebruiken.
7. Druk op de "Selecteren"-knop (Select) totdat het indicatielampje op de RAUWE-melk-positie brandt, en druk dan op Start. Na 35-45 minuten piept de machine om aan te geven dat de soep klaar is.
8. **WEES VOORZICHTIG.** De pap zal erg heet zijn.
9. Wanneer de voedselbereiding is voltooid, verwijder je het deksel (bovenklep) onmiddellijk.

GEBRUIK DE MAALCILINDER NIET



Programma smoothies

Smoothies

Bereiding van fruit-/groentesmoothies

1. Meet voor elke bereiding ongeveer 200 tot 250 gram gewassen, geschild en ongezaad/ontpit fruit of groenten. Snijd vervolgens het fruit in kleine stukjes.
2. Giet het fruit/de groenten in de MioMat en vul hem met drinkwater tot 1100-1300 ml. (aangegeven met de lijntjes in het apparaat)
3. Doe je MioMat dicht. Sluit het snoer aan op het apparaat.
4. De machine wordt ingeschakeld en gaat piepen. Tegelijkertijd gaan de lampjes knipperen om aan te geven dat de machine in de stand-by-modus staat en gereed is, zodat je een programma kunt selecteren dat je wilt gebruiken.
5. Druk op de "Selecteer"-knop (Select) totdat het indicatielampje op de RAUWE-melk-positie brandt, en druk dan op Start. Na 2-3 minuten piept de machine om aan te geven dat de smoothie klaar is.
6. Trek de stekker uit het stopcontact. Was je machine onmiddellijk. Zorg ervoor dat de deksel niet nat wordt.
7. Geniet van je verse smoothie

GEBRUIK DE MAALSCILINDER NIET



Spis treści

Budowa MioMat	94
Zakres gwarancji	95
Rozwiązywanie problemów	96
Opis programów	98
Surowe mleko	100
Gotowane mleko wegetariańskie	101
Mleko sojowe lub ryżowe	102
Zupa krem	103
Zupa	104
Kompoty owocowe i owsianki dla niemowląt	105
Koktajle	106

„Kiedy byłam małą, mama przygotowywała dla mnie mleko roślinne. Gdy w 2010 roku pierwszy raz przyjechałam do Chile, nigdzie nie mogłam znaleźć takiego mleka. MioMat był moim rozwiązaniem tego problemu. A dziś rodziny, które dbają o swoje zdrowie, nie mogą się bez niego obejść.

Jesteśmy bardzo wdzięczni za ciepłe przyjęcie, z jakim MioMat spotkał się w Ameryce Łacińskiej, Europie, a teraz w USA. Bardzo się cieszę z jego popularności i mam nadzieję, że dzięki tej instrukcji pomożemy Tobie i Twojej rodzinie czerpać jeszcze więcej przyjemności z jego wszechstronności”.

Alica Reháková, dyrektor generalny MioMat



WAŻNE INFORMACJE ZAPOBIEGAWCZE



MioMat jest produkowany zgodnie z europejskimi i amerykańskimi normami jakości i certyfikowany w laboratoriach w Chile oraz w Chinach.

Nie wkładaj do urządzenia ciał obcych, wcześniej przetworzonej lub gotowanej żywności. W czasie pracy z urządzeniem używaj wyłącznie roślin strączkowych, orzechów, warzyw, owoców, zbóż, nasion, wody oraz innych produktów spożywczych wymienionych w tej instrukcji. Umieszczanie w MioMat ciał obcych nie wymienionych w tej instrukcji może poważnie uszkodzić ostrze, silnik lub nagrzewnice.

Ważne

- MioMat wymaga napięcia 220 V / 50 Hz. Upewnij się, że masz dostęp do takiego napięcia.
- Aby zapobiec porażeniu prądem lub uszkodzeniu urządzenia, nie dopuszczaj do zamoczenia podłączonego kabla ani pokrywy urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli wtyczka lub przewód są uszkodzone.
- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, jeśli poziom wody nie mieści się w dozwolonym zakresie od 1100 do 1300 ml.
- W trakcie pracy z urządzeniem i po jej skończeniu niektóre jej części mogą się nagrzewać. Nie korzystaj z urządzenia ponownie, dopóki nie ostygnie. Szacunkowy czas oczekiwania: 1 godzina.
- Konieczny jest nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Odłącz przewód, gdy urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy po zakończeniu programu. Odłącz go również przed podniesieniem pokrywy oraz gdy urządzenie nie jest używane.
- Nie należy korzystać z urządzenia na zewnątrz.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu lub na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym, ani w piekarniku.
- Zachowaj ostrożność podczas przesuwania urządzenia, gdy jest ono wypełnione jedzeniem, wodą lub innymi gorącymi płynami.
- Jeśli urządzenie jest uszkodzone, przestań z niego korzystać i skontaktuj się z dystrybutorem.
- MioMat jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Wykorzystanie komercyjne jest surowo zabronione.
- Nie podnoś pokrywy w trakcie pracy urządzenia. Spowoduje to anulowanie programu.
- Dzieci, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych oraz osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia nie powinny używać tego urządzenia. W takich przypadkach konieczny jest nadzór i/lub dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi MioMat.

- Jedyne tego rodzaju urządzenie z obręczą mielącą, która zapewnia niezrównaną wydajność i sprawia, że potrawy są bardziej kremowe i gładkie.
- Pierwsze na rynku z programem SUROWE – gotuje do 42°C, dzięki czemu przygotowane mleko orzechowe nie jest pozbawione składników odżywczych.
- Dwuwarstwowe wnętrze wykonane z uszlachetnionej stali nierdzewnej, a zewnętrzna część chroni przed oparzeniem.
- Podstawa silnika wykonana jest z uszlachetnionej stali nierdzewnej.
- Inteligentny panel sterowania oferuje 8 programów i funkcje bezpieczeństwa.
- Zawiera sitko, książkę z przepisami i miarkę (100 ml).
- 2 lata gwarancji.

PRZED UŻYCIEM

- Sprawdź zawartość pudełka.
- Sprawdź, czy urządzenie i przewód elektryczny są w dobrym stanie.
- Usuń wszystkie elementy opakowania.

Budowa MioMat

1. Panel sterowania i pokrywa z silnikiem
2. Komora silnika
3. Ostrze ze stali nierdzewnej
4. Czujniki temperatury i poziomu wody
5. Złącze bezpieczeństwa
6. Obręcz do mielenia
7. Miarka na składniki (poj. 100 ml)
8. Sitko



Jak czyścić MioMat?


1. Po przygotowaniu potrawy natychmiast zdejmij pokrywę. Umyj tylko części ze stali nierdzewnej. Oczyszć zewnętrzne elementy wilgotną szmatką.
2. Jak pokazano na zdjęciu, przytrzymaj uchwyty obu części urządzenia. Dzięki temu będziesz prawidłowo i bezpiecznie korzystać z urządzenia.
3. Można myć tylko części ze stali nierdzewnej.
4. Nigdy nie zanurzaj podstawy MioMat w wodzie ani jej nie mocz, ponieważ znajdują się tam przewody elektryczne.
5. Pod żadnym pozorem nie należy zmoczyć panelu sterowania.
6. Należy myć wyłącznie ręcznie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce.
7. Jeśli używana była obręcz do mielenia, wyjmij ją i umyj ostrze.

Urządzenia, które były używane niezgodnie z tymi instrukcjami i wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi, nie są objęte gwarancją.*

Zakres gwarancji

1. Produkt jest objęty gwarancją na wadliwe części lub uszkodzenia fabryczne, które nie obejmują uszkodzeń spowodowanych wypadkami, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieautoryzowanym serwisem technicznym, wykorzystaniem komercyjnym i naprawami wykonanymi przez osoby nieupoważnione do serwisowania urządzenia lub innymi problemami, które nie są związane z wadliwymi częściami lub uszkodzeniami fabrycznymi.
2. Przy zgłaszaniu urządzenia do gwarancji niezbędne jest przedstawienie dowodu zakupu.
3. Dystrybutor naprawi lub wymieni produkt, a także części lub wadliwe komponenty tylko wtedy, gdy urządzenie jest fabrycznie wadliwe, i tylko po przedstawieniu dowodu zakupu (paragonu lub faktury).
4. Gwarancja nie obowiązuje w przypadku urządzeń użytkowanych niezgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi lub urządzeń, które zostały zmienione, zmodyfikowane lub uszkodzone w trakcie użytkowania.
5. Najpierw skontaktuj się z autoryzowanym sprzedawcą, u którego zakupiono urządzenie.
6. Czas trwania gwarancji. Ten produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu produktu, zgodnie z datą podaną na dowodzie zakupu.
7. Koszty wysyłki i obsługi do i z serwisu technicznego zostaną w całości pokryte przez klienta, który zgłosił urządzenie do gwarancji.

Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	EWENTUALNE ROZWIĄZANIE
Składniki nie zostały dostatecznie zmielone.	Za dużo składników.	Użyj zalecanych ilości.
	Za mało wody.	Dolej wody w zakresie od 1100 do 1300 ml.
Zupa jest bardzo wodnista.	Brakuje składników zagęszczających.	Dodaj miarkę ziaren lub roślin strączkowych. Możesz również dodać grubsze warzywa, takie jak ziemniaki, cukinia.
Urządzenie nie działa, a lampka kontrolna nie świeci.	Wtyczka nie jest poprawnie podłączona.	Podłącz poprawnie wtyczkę.
	Awaria zasilacza.	Skontaktuj się z dystrybutorem.
	Pokrywa nie jest dobrze przymocowana do górnej części urządzenia.	Dokładnie dociśnij pokrywę.
Maszyna nagrzewa się, ale nie miele.	Awaria podstawy. Uszkodzenie silnika.	Contact the distributor.
	Za dużo jedzenia.	Pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Upewnij się, że masz odpowiednią ilość jedzenia (do poziomu 1100 ml).
Urządzenie wyłączyło się bez dokończenia programu.	Składniki przypaliły się i przykleiły do dna urządzenia z powodu zbyt dużej ich ilości lub zbyt małej ilości wody.	Opróżnij urządzenie i pozwól mu ostygnąć. Usuń przyklejone jedzenie za pomocą miękkiej gąbki i delikatnego środka czyszczącego. Używaj urządzenia jak zwykle ze składnikami w ilości wskazanej w książce z przepisami. Zawsze używaj więcej wody niż suchych składników. Nie używaj wcześniej ugotowanych lub przetworzonych składników.
Mleko przelewa się	Nie nosiłeś pierścienia do szlifowania	Do mleka zawsze używaj pierścienia mielącego
	Użyłeś przetworzonej żywności	Dodawaj tylko surową żywność bez wcześniejszych procesów
Z urządzenia wydobywa się para.	Normalny proces gotowania.	

Jeśli urządzenie przestanie działać, sprawdź możliwe przyczyny i rozwiązania przed przekazaniem urządzenia do dystrybutora.

Więcej informacji można znaleźć na www.miomat.eu

Czy MioMat zatrzymał się w trakcie programu?

Sprawdź, czy któryś ze środków bezpieczeństwa został aktywowany.

Ochrona przed niskim poziomem wody:

MioMat posiada zabezpieczenie, które wykrywa niski poziom wody podczas przygotowywania potraw. Gdy poziom wody w MioMat spadnie poniżej poziomu minimalnego, urządzenie automatycznie przestanie działać.

Ochrona przed rozlaniem:

MioMat ma zabezpieczenie przed rozlaniem, które zapobiega rozlewaniu się płynów podczas gotowania. Jest to możliwe dzięki czujnikowi umieszczonemu w silniku.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika i nagrzewnicy:

Jeśli temperatura silnika jest zbyt wysoka, urządzenie natychmiast się wyłączy. Opróżnij i wyczyść wnętrze MioMat i pozostaw do ostygnięcia. Urządzenie należy odstawić na przynajmniej godzinę między przygotowywaniem gorących potraw.

Wskazówki

Aby uzyskać bardziej kremową konsystencję mleka roślinnego, możesz dodać więcej składników lub więcej wcześniej przygotowanego mleka. Możesz również dodać smaku, korzystając z ulubionych składników, takich jak kakao, cynamon, wanilia lub inne przyprawy, a także słodzić miodem i innymi naturalnymi substancjami słodzącymi zgodnie z ilością podaną w przepisach.

Przygotowując zupy, kremy i owsiankę, dodawaj najlżejsze składniki – takie jak liście, nasiona, ziarna lub rośliny strączkowe – jako ostatnie, aby uniknąć ich zgniecenia i przypalenia na dnie urządzenia. Możesz dodać przyprawy, ale oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia powinna być dodana do zupy lub kremu już po podaniu, aby zachowała swoje właściwości.

Kiedy używasz roślin strączkowych do przygotowania zup, kremów lub mleka roślinnego, należy je namoczyć, aby je oczyścić i aktywować, dzięki czemu poprawisz trawienie. Wyrzuć odpady, ponieważ zawierają „składniki przeciwożywcze”, które będą utrudniać poprawne trawienie pokarmu. Kiedy używasz ziaren zbóż, dobrze je umyj. Jeśli je namoczysz, nie musisz wylewać wody, ponieważ będzie zawierała rozpuszczalne w wodzie witaminy. Rozdrobnionego owsa nie należy namaczać, ponieważ może przykleić się do dna pojemnika. Do przygotowywania gorących posiłków w MioMat nie należy używać siemienia lnianego, mąki, chia, mleka zwierzęcego ani wstępnie ugotowanych składników, ponieważ mogą się one przypalić i przykleić do dna urządzenia. Składniki należy odmierzyć w stanie suchym, przed namoczeniem.

Panel sterowania z 8 programami

42°C/107°F



1 Program „Surowe mleko” (Raw milk)

Do przygotowania surowego mleka roślinnego w temperaturze nieprzekraczającej 42°C. Idealny do różnych rodzajów nasion i orzechów, które można spożywać na surowo. Na przykład: orzechy nerkowca, orzechy laskowe, migdały, orzechy włoskie, pestki dyni, nasiona słonecznika, sezam, orzeszki ziemne, pistacje itp. Można użyć dowolnej mieszanki powyższych. Aby uzyskać mleczną konsystencję, użyj 1 miarki składników (100 ml).



2 Program „Mleko zbożowe” (Cereal milk)

Program do przygotowania wyłącznie mleka zbożowego z takich zbóż jak komosa ryżowa, proso, amarantus, żyto, gryka, owies i inne. Ten program gotuje składniki w wysokich temperaturach i przygotowuje ciepłe, delikatne mleko roślinne. Aby uzyskać mleczną konsystencję, użyj 3/4 miarki składników (75 ml).



3 Program „Mleko sojowe” (Soy milk)

Program do przygotowania mleka z soi, brązowego ryżu i/lub obu tych składników. Dla najlepszego efektu należy namoczyć soję przez co najmniej 8 godzin. Aby uzyskać mleczną konsystencję, użyj 1 miarki składników (100 ml).



4 Program „Koktajle” (Smoothie)

Do przygotowania soków, koktajlów, mieszanek warzyw i owoców z wodą lub mlekiem roślinnym. Program „Koktajle” to jedyny program, który nie podgrzewa potraw. Silnik blenduje produkty, korzystając z technologii nano rozdrabniania. Zawsze używaj więcej wody niż produktów stałych.

5 Program „Zupa krem” (Creamy Soup)



Do przygotowania zup i kremów jarzynowych z dodatkiem zbóż lub roślin strączkowych. Ten program gotuje składniki w temperaturze 95°C. Aby uzyskać kremową konsystencję, użyj 1 miarki (100 ml) roślin strączkowych lub ziaren zbóż. Napełnij główny pojemnik MioMat stałymi składnikami maksymalnie do linii „1100” wskazanej na wewnętrznej stronie urządzenia i uzupełnij wodą do linii „1300”. Jeśli zależy ci na bardziej płynnej konsystencji, zalecamy zmniejszenie ilości stałych składników i utrzymywanie wody między poziomami „1100” a „1300”. Zawsze używaj więcej wody niż suchych składników.

6 Program „Zupa” (Chunky Soup)



Program do przyrządzania wyłącznie zup warzywnych ze zbóż lub roślin strączkowych, bez rozdrabniania składników. Ten program gotuje składniki w temperaturze 95° i nie miele ich całkowicie. Zawsze używaj więcej wody niż suchych składników. Napełnij główny pojemnik MioMat stałymi składnikami maksymalnie do linii „1100” wskazanej na wewnętrznej stronie urządzenia i uzupełnij wodą do linii „1300”.

7 Program „Owsianka” (Porridge)



W tym programie możesz zrobić pyszną owsiankę zbożową z takich zbóż, jak ryż, owsies, komosa ryżowa, proso, amarantus i pszenica. Ten program gotuje składniki w temperaturze 95°C. Możesz dodać warzywa i/lub owoce, aby nadać owsiance różne smaki i odmienić śniadania, obiady lub kolacje dla siebie lub swojego dziecka. Aby uzyskać kremową konsystencję, użyj 2,5 miarki ziaren (250 ml).

8 Program „Czyszczenie” (Cleaning)



W tym programie można przeprowadzić szybkie wstępne mycie urządzenia, ostrzy i silnika przed dokładnym czyszczeniem. Utrzymuj poziom wody w przedziale od „1100” do „1300”. Dodaj kilka kropli detergentu, aby wspomóc proces czyszczenia (użyj obręczy do mielenia).

42°C/107°F



Program „Surowe mleko” (Raw Milk)

Surowe mleko

Przygotowanie surowego mleka roślinnego

1. Weź 1 miarkę (100 ml) orzechów lub nasion (migdały, orzechy laskowe, orzeszki ziemne itp.). Skorzystaj z miarki dołączonej do urządzenia. Umyj składniki, a następnie odstaw na 4–6 godzin w temperaturze pokojowej lub na 8–10 godzin w lodówce.
2. Przełóż wstępnie namoczone składniki do MioMat.
3. Dodaj wodę do poziomu między 1100 a 1300 ml. Odpowiednie oznaczenia znajdziesz wewnątrz urządzenia.
4. Załóż obręcz do mielenia, zamknij MioMat i podłącz przewód.
5. Urządzenie włączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. W tym samym czasie zaczną migać kontrolki, wskazując, że urządzenie jest w trybie czuwania i gotowe, do wyboru programu.
6. Naciskaj przycisk „Select”, aż lampka kontrolna zaświeci się na pozycji „Surowe mleko” (Raw milk), a następnie naciśnij przycisk „Start”. Po 10–15 minutach urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, oznaczający, że mleko jest gotowe.





Program „Mleko zbożowe” (Cereal Milk)

Gotowane mleko wegetariańskie

Przygotowanie mleka zbożowego

1. Weź 1 miarkę (100 ml) płatków zbożowych (komosa ryżowa, amarantus, proso, ryż, pszenica lub inne). Skorzystaj z miarki dołączonej do urządzenia.
2. Przełóż umyte płatki do urządzenia.
3. Dodaj wodę do poziomu między 1100 a 1300 ml. Odpowiednie oznaczenia znajdziesz wewnątrz urządzenia.
4. Załóż obręcz do mielenia, zamknij MioMat i podłącz przewód.
5. Urządzenie włączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. W tym samym czasie zaczną migać kontrolki, wskazując, że urządzenie jest w trybie czuwania i gotowe, do wyboru programu.
6. Naciskaj przycisk „Select”, aż lampka kontrolna zaświeci się na pozycji „Mleko zbożowe” (Cereal milk), a następnie naciśnij przycisk „Start”. Po 20 minutach urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, oznaczający, że mleko jest gotowe.
7. Użyj sitka, aby przecedzić mleko. Uważaj, ponieważ mleko będzie bardzo gorące.
8. Przygotowane mleko można przechowywać w lodówce przez ok. 3–4 dni.





Program „Mleko sojowe” (Soy Milk)

Mleko sojowe

Do przygotowania mleka sojowego lub mleka z brązowego ryżu

1. Napełnij sojã dołączoną do opakowania miarkę (100 ml). Umyj ziarna soi, a następnie namocz je przez 4 do 6 godzin w temperaturze pokojowej lub 8 do 10 godzin w lodówce.
2. Odlej wodę i przełóż czyste, namoczone wcześniej ziarna do urządzenia.
3. Dodaj zimną wodę do poziomu między 1100 a 1300 ml. Odpowiednie oznaczenia znajdziesz wewnątrz urządzenia.
4. Załóż obręcz do mielenia. Zamknij MioMat. Podłącz przewód zasilający.
5. Urządzenie włączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. W tym samym czasie zaczną migać kontrolki, wskazując, że urządzenie jest w trybie czuwania i gotowe, do wyboru programu.
6. Naciskaj przycisk „Select”, aż lampka kontrolna zaświeci się na pozycji „Mleko sojowe” (Soy milk), a następnie naciśnij przycisk „Start”. Po 35–45 minutach urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, oznaczający, że mleko jest gotowe.
7. Użyj sitka, aby przecedzić mleko. Uważaj, ponieważ mleko będzie bardzo gorące. Pozostałość w sitku to „Okara” lub miazga sojowa, którą można wykorzystać w różnych przepisach. Przygotowane mleko można przechowywać w lodówce przez ok. 3 dni.





Program „Zupa krem” (Creamy Soup)

Zupy lub kremy

Do przyrządzania zup lub kremów z roślin strączkowych, ziaren i/lub warzyw

1. Odmierz ziarna (komosa ryżowa, ryż, proso itp.) lub rośliny strączkowe (soczewica, fasola, groszek itp.) za pomocą jednej miarki (100 ml) dołączonej do urządzenia.
2. Namocz składniki przez co najmniej 8 godzin w temperaturze pokojowej lub 10 godzin w lodówce. Nie ma potrzeby namaczania ryżu.
3. Przygotuj około 250 gramów wybranych przez siebie, obranych warzyw i pokrój je na małe kawałki (możesz na przykład użyć marchewki, dyni, ziemniaków, cebuli, czosnku itp.).
4. Umyj wszystkie składniki.
5. Przełóż wszystkie składniki do MioMat i uzupełnij zimną wodą do 1100–1300 ml. Odpowiednie oznaczenia znajdziesz wewnątrz urządzenia.
6. Zamknij MioMat. Podłącz przewód zasilający.
7. Urządzenie włączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. W tym samym czasie zaczną migać kontrolki, wskazując, że urządzenie jest w trybie czuwania i gotowe, do wyboru programu.
8. Naciskaj przycisk „Select”, aż lampka kontrolna zaświeci się na pozycji „Zupa krem” (Creamy soup), a następnie naciśnij przycisk „Start”. Po 35–45 minutach urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, oznaczający, że zupa jest gotowa.
9. Uwaga: zupa lub krem będą bardzo gorące.
10. Po zakończeniu przygotowywania potrawy natychmiast zdejmij pokrywę.

NIE ZAKŁADAJ OBRĘCZY DO MIELENIA



Program „Zupa” (Chunky Soup)

Zupy

Wyłącznie do przyrządzania zup warzywnych z ziarnami lub roślinami strączkowymi bez całkowitego rozdrobnienia składników

1. Odmierz ziarna (komosa ryżowa, ryż, proso itp.) lub rośliny strączkowe (soczewica, fasola, groszek itp.) za pomocą jednej miarki (100 ml) dołączonej do urządzenia.
2. Namocz składniki przez co najmniej 8 godzin w temperaturze pokojowej lub 10 godzin w lodówce. Nie ma potrzeby namaczania ryżu.
3. Przygotuj około 250 gramów wybranych przez siebie, obranych warzyw i pokrój je na małe kawałki (możesz na przykład użyć marchewki, dyni, ziemniaków, cebuli, czosnku itp.).
4. Umyj wszystkie składniki.
5. Przełóż wszystkie składniki do MioMat i uzupełnij wodą pitną do 1100–1300 ml. Odpowiednie oznaczenia znajdziesz wewnątrz urządzenia.
6. Zamknij MioMat. Podłącz przewód zasilający.
7. Urządzenie włączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. W tym samym czasie zaczną migać kontrolki, wskazując, że urządzenie jest w trybie czuwania i gotowe, do wyboru programu.
8. Naciskaj przycisk „Select”, aż lampka kontrolna zaświeci się na pozycji „Zupa” (Chunky soup), a następnie naciśnij przycisk „Start”. Po 30–35 minutach urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, oznaczający, że zupa jest gotowa.
9. Uwaga: zupa będzie bardzo gorąca.
10. Po zakończeniu przygotowywania potrawy natychmiast zdejmij pokrywę.

NIE ZAKŁADAJ OBRĘCZY DO MIELENIA



Program „Owsianka” (Porridge)



Kompoty owocowe i owsianki dla niemowląt

Przygotowanie owsianki

Owsiankę można przygotować z dowolnego rodzaju ziaren zbóż lub ich połączenia. Zawsze używaj maksymalnie 2,5 miarki (250 ml). Dla małych dzieci używaj zbóż bezglutenowych.

1. Użyj 2,5 miarki (250 ml) dowolnego rodzaju ziaren zbóż.
2. Nie ma potrzeby ich namaczania.
3. Umyj wszystkie składniki.
4. Przełóż wszystkie składniki do MioMat i uzupełnij wodą do 1100–1300 ml. Odpowiednie oznaczenia znajdziesz wewnątrz urządzenia.
5. Zamknij MioMat. Podłącz przewód zasilający.
6. Urządzenie włączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. W tym samym czasie zaczną migać kontrolki, wskazując, że urządzenie jest w trybie czuwania i gotowe, do wyboru programu.
7. Naciskaj przycisk „Select”, aż lampka kontrolna zaświeci się na pozycji „Owisanka” (Porridge), a następnie naciśnij przycisk „Start”. Po 30–35 minutach urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, oznaczający, że owsianka jest gotowa.
8. Uwaga: owsianka będzie bardzo gorąca.
9. Po zakończeniu przygotowywania potrawy natychmiast zdejmij pokrywę.

NIE ZAKŁADAJ OBRĘCZY DO MIELENIA



Program „Koktajle” (Smoothies)

Koktajle

Przygotowanie koktajli owocowych i warzywnych

1. Odmierz około 200–250 gramów umytych, obranych i pozbawionych nasion/pestek owoców lub warzyw. Pokrój owoce na małe kawałki.
2. Przelóż składniki do MioMat i uzupełnij wodą pitną do 1100–1300 ml. Odpowiednie oznaczenia znajdziesz wewnątrz urządzenia.
3. Zamknij MioMat. Podłącz przewód zasilający.
4. Urządzenie włączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. W tym samym czasie zaczną migać kontrolki, wskazując, że urządzenie jest w trybie czuwania i gotowe, do wyboru programu.
5. Naciskaj przycisk „Select”, aż lampka kontrolna zaświeci się na pozycji „Koktajle” (Smoothie), a następnie naciśnij przycisk „Start”. Po 2–3 minutach urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, oznaczający, że koktajl jest gotowy.
6. Odłącz urządzenie. Umyj urządzenie od razu. Pamiętaj, aby nie zamoczyć przykrywki.
7. Smacznego!

NIE ZAKŁADAJ OBRĘCZY DO MIELENIA



"A minha mãe costumava preparar leite vegetal para mim quando eu era pequena. E quando cheguei ao Chile pela primeira vez em 2010, não consegui encontrar nenhum leite vegetal disponível. A MioMat foi a minha solução para esse problema. E hoje é absolutamente imprescindível para famílias que se preocupam com a sua saúde.

Estamos muito gratos pela recepção que a MioMat teve na América Latina, Europa e agora nos EUA. Estou muito feliz com a sua popularidade e esperamos que, com este manual, possamos ajudá-lo(a) e à sua família a aproveitar ainda mais a sua versatilidade."

Alica Reháková, CEO MioMat

Índice

Peças da MioMat	109
Cobertura da garantia	110
Solução de problemas	111
Descrição dos programas	113
Leite cru	115
Leite vegetariano cozinhado	116
Leite de soja ou arroz	117
Sopa ou cremes	118
Sopa com pedaços	119
Compotas de frutos e papas para bebês	120
Smoothies	121



INSTRUÇÕES DE PREVENÇÃO IMPORTANTES



A MioMat é fabricada sob os padrões de qualidade europeus e americanos e certificada em laboratórios no Chile e na China.

Não coloque objetos estranhos, alimentos previamente processados ou alimentos cozinhados no aparelho. Não introduza alimentos que não sejam legumes, frutos secos, vegetais, frutos, grãos, sementes, água ou outro(s) alimento(s) não especificado(s) neste manual. Colocar objetos estranhos não listados neste manual pode danificar seriamente a lâmina, o motor ou as bobinas de aquecimento da MioMat.

Importante

- A MioMat requer uma tensão de 220 V/50 Hz. Certifique-se de que este é o seu caso.
- Para evitar choques elétricos ou danos na máquina, não molhe o cabo conectado ou a tampa da máquina. Não utilize a máquina se a ficha ou o cabo estiverem danificados.
- Nunca opere a máquina sem o nível de água abaixo dos níveis permitidos entre 1100 e 1300 ml.
- Durante e após a utilização, as peças da máquina podem ficar quentes. Não utilize novamente até ter arrefecido. Tempo estimado de espera: 1 hora.
- A supervisão é necessária se a máquina for utilizada por crianças ou perto das mesmas.
- Desconecte o cabo quando a máquina emitir um sinal sonoro no final do programa. Desconecte-o também antes de levantar a tampa e quando a máquina não estiver em utilização.
- Não utilize ao ar livre.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos ou no forno.
- Tenha muito cuidado ao mover o aparelho quando estiver cheio de alimentos, água ou outros líquidos quentes.
- Se a máquina estiver danificada, pare de a utilizar e entre em contacto com o seu distribuidor.
- A MioMat é apenas para utilização doméstica. A utilização comercial é estritamente proibida.
- Não levante a tampa a meio do processo. Isto cancelará o programa.
- Esta máquina não foi concebida para ser utilizada por crianças ou pessoas com capacidades reduzidas a nível físico, sensorial ou mental, ou que não tenham experiência ou formação quanto à sua utilização. A supervisão e / ou a formação relativamente às instruções da MioMat são necessárias nestes casos.

- A única máquina deste tipo com um cilindro de trituração que lhe confere um desempenho imbatível e torna os alimentos mais cremosos e suaves
- A primeira no mercado com um programa RAW (cru) - cozinha a até 42 °C (107 °F) para preparar leite de frutos secos sem perder nutrientes Interior de camada dupla de aço inoxidável refinado. O exterior é feito para a proteção contra o calor e combustão
- A base do motor é feita de aço inoxidável refinado
- O painel de controlo inteligente possui 8 programas e recursos de segurança
- Inclui coador, livro de receitas e copo medidor
- Garantia de 2 anos

ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Verifique o conteúdo da caixa.
- Verifique se a máquina e o cabo elétrico estão em boas condições.
- Remova todo o material de embalagem.

Lista de peças da MioMat

1. Painel de controlo e tampa com motor
2. Compartimento do motor
3. Lâmina de aço inoxidável
4. Sensores de temperatura e de nível de água
5. Conector de segurança
6. Anel do cilindro de trituração
7. Copo medidor para ingredientes
8. Coador



Como faço para limpar a minha MioMat?


1. Após a preparação dos alimentos, retire a tampa (tampa superior) imediatamente. Lave apenas as peças de aço inoxidável. Limpe o exterior com um pano húmido.
2. Conforme ilustrado na fotografia, segure a pega de ambas as partes da máquina. Isto para garantir o manuseamento correto e seguro do seu aparelho.
3. Apenas as peças de aço inoxidável podem ser lavadas.
4. Nunca mergulhe a base da MioMat na água nem a molhe, pois existem ligações elétricas localizadas na base.
5. Sob nenhuma circunstância o painel de controlo deve ficar molhado.
6. A lavagem deve ser sempre realizada manualmente. O aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar louça.
7. Se utilizou o cilindro de trituração, remova-o e lave a lâmina.

As máquinas utilizadas em violação DESTAS instruções e orientações do Manual do Utilizador não são cobertas pela garantia.*

Cobertura da Garantia

1. O produto está na garantia quanto a peças com defeito ou danos de fábrica e não por danos causados por acidentes, utilização imprópria, utilização indevida, negligência, serviço técnico não autorizado, utilização comercial e reparações realizados por alguém não autorizado para realizar a manutenção do aparelho, ou quaisquer outros problemas não relacionados com peças com defeito ou danos de fábrica.
2. É imprescindível apresentar o comprovativo de compra ao enviar o aparelho para a garantia.
3. O distribuidor reparará ou substituirá o produto, assim como peças ou componentes avariados apenas quando o aparelho tiver defeitos de fábrica, e apenas ao apresentar o comprovativo de compra com um recibo, uma fatura ou uma nota fiscal originais.
4. A garantia não é válida quando os aparelhos foram utilizados em violação às instruções do Manual do Utilizador ou aparelhos que foram alterados, modificados ou danificados pela utilização.
5. Em primeiro lugar, contacte o revendedor autorizado onde adquiriu o aparelho.
6. Duração da garantia. Este produto está na garantia por 2 anos a partir da data de compra do produto, de acordo com a data na prova de compra.
7. Os custos de envio e de manuseamento de e para os serviços técnicos serão inteiramente pagos pelo cliente que envia o aparelho para a garantia.

Resolução de problemas

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	POSSIBLE SOLUTION
Os ingredientes não foram suficientemente triturados.	Demasiados ingredientes.	Utilize as medidas recomendadas.
	Água insuficiente.	Adicione água até à faixa de 1100 - 1300 ml.
A sopa é muito aguada.	Faltam ingredientes para espessar.	Adicione um copo (100 ml) de grãos ou legumes. Também pode adicionar vegetais mais espessos, como batatas, aboborinha.
A máquina não funciona e o indicador luminoso não acende.	A ficha não está conectada corretamente.	Conecte a ficha firmemente.
	Falha no adaptador.	Contate o distribuidor.
	A tampa não está bem conectada à parte superior do aparelho.	Coloque a tampa no jarro corretamente.
A máquina aquece, mas não tritura.	Falha na base. Danos no motor.	Contate o distribuidor.
	Demasiados alimentos.	Deixe a máquina arrefecer. Certifique-se de ter a quantidade correta de alimentos (até à linha de 1100 ml).
A máquina desligou-se sem terminar o programa.	Os ingredientes queimaram e ficaram colados no fundo do aparelho por conter demasiados ingredientes ou água insuficiente.	Esvazie o aparelho e deixe-o arrefecer. Remova os alimentos colados com uma esponja macia e um produto de limpeza suave. Utilize o aparelho normalmente com ingredientes e medidas indicadas no livro de receitas. Utilize sempre mais água do que ingredientes secos. Não utilize ingredientes previamente cozinhados ou processados.
O leite transborda	Você não usou um anel de moagem	Para leites, use sempre um anel de moagem
	Você usou comida processada	Adicione apenas alimentos crus sem processos anteriores
A máquina está a fumar.	Processo de cozedura normal.	

Se a máquina parar de funcionar, verifique as possíveis causas e soluções antes de levar o aparelho ao distribuidor.

Para mais informações, visite www.miomat.eu

A sua MioMat parou a meio do processo?

Verifique se alguma das medidas de segurança foi ativada.

Proteção de baixo nível da água:

A MioMat possui uma medida de segurança que deteta um baixo nível da água durante a preparação. Quando o nível de água na sua MioMat estiver abaixo do nível mínimo, esta irá parar de funcionar automaticamente.

Proteção anti-derramamento:

A MioMat tem uma medida de segurança anti-derramamento que evita que os líquidos transbordem enquanto fervem. Isto funciona graças a um sensor localizado no motor.

Proteção de sobreaquecimento do motor e da bobina:

Se a temperatura do motor estiver demasiado alta, o aparelho desligar-se-á imediatamente. Esvazie e limpe o interior da MioMat e deixe-a repousar até arrefecer. Deixe-a repousar durante pelo menos 1 hora entre as preparações de refeições quentes.

Sugestões

Para obter uma consistência mais cremosa nos seus leites vegetais, pode adicionar mais ingredientes ou mais dos seus leites feitos anteriormente. Também pode adicionar sabor com os seus ingredientes favoritos, como cacau, canela, baunilha ou outras especiarias, e adoçar com mel e outros adoçantes naturais seguindo as medidas indicadas nas receitas.

Ao fazer sopas, cremes e papas, adicione os ingredientes mais leves, como folhas verdes, sementes, grãos ou legumes por último, para evitar esmagá-los e queimá-los no fundo do aparelho. Pode adicionar temperos, mas o azeite virgem deve ser adicionado à sopa ou ao creme depois de servido para manter as suas propriedades.

Quando usa legumes nas suas preparações de sopa, creme ou leite vegetal, deve demolhar o alimento para limpar e ativá-lo para melhorar a digestão. Descarte este resíduo, pois este contém "antinutrientes" que inibem a boa digestão dos alimentos. Quando usar grãos, lave-os bem. Se os demolhar, não é necessário eliminar a água, pois esta conterá vitaminas hidrossolúveis. Os flocos de aveia não devem ser demolhados, pois podem ficar colados no fundo do jarro. Para preparações de refeições quentes na sua MioMat, não use linhaça, farinha, chia, leites de origem animal ou ingredientes pré-cozinhados, pois estes queimam e ficam colados no fundo do aparelho. Os ingredientes devem ser medidos enquanto secos, antes de serem demolhados.

Painel de controlo com 8 programas

42°C/107°F



1 "Raw Milk" (Programa "Leite Cru")

Para fazer leites vegetais crus através de um processo que não excede 42 °C (107,6 °F). Ideal para vários tipos de sementes e frutos secos que podem ser consumidos crus, por exemplo cajus, avelãs, amêndoas, nozes, sementes de abóbora, sementes de girassol, sésamo, amendoim, pistácios, etc. ou qualquer combinação destes. Para obter uma consistência leitosa, use 1 copo medidor (100 ml) de ingredientes.



2 "Cereal Milk" (Programa "Leite de Cereais")

Programa exclusivo para fazer leite à base de grãos com grãos como quinoa, painço, amaranto, centeio, trigo sarraceno, aveia ou outros. Este programa cozinha ingredientes a altas temperaturas e prepara leites vegetais quentes e suaves. Para uma textura leitosa, use 3/4 do copo medidor (75 ml) de ingredientes.



3 "Soy Milk" (Programa "Leite de Soja")

Programa para fazer leite de soja, arroz integral e / ou uma combinação dos dois. Para obter resultados excelentes, deve-se deixar a soja de molho durante pelo menos 8 horas. Para obter uma consistência leitosa, use 1 copo medidor (100 ml) de ingredientes



4 "Smoothie" (Programa "Smoothie")

Para fazer sumos, smoothies, misturas com vegetais e frutos e água ou leite vegetal. O programa "Smoothies" é o único programa que não aquece alimentos. O motor mistura com a tecnologia nano-trituração. Utilize sempre mais água do que os outros ingredientes sólidos.



5 "Creamy Soup" (Programa "Sopa Cremosa")

Para fazer sopas e cremes de vegetais com grãos, produtos hortícolas ou leguminosas. Este programa cozinha os ingredientes a 95 °C (203 °F). Para obter uma consistência cremosa utilize 1 copo medidor (100 ml) de leguminosas ou grãos. Encha com ingredientes sólidos até à linha "1100" indicada no interior máximo da sua MioMat e com água até à linha "1300". Se pretende uma consistência mais líquida, recomendamos reduzir a quantidade de ingredientes sólidos e manter a água entre os níveis "1100" e "1300". Utilize sempre mais água do que ingredientes secos.



6 "Chunky Soup" (Programa "Sopa com Pedações")

Programa exclusivo para fazer sopas de vegetais com grãos ou leguminosas, deixando pedaços inteiros. Este programa cozinha ingredientes a 95 °C (203 °F) e não tritura os ingredientes completamente. Utilize sempre mais água do que outros ingredientes secos. Encha com ingredientes sólidos abaixo da linha "1100" indicada no interior da sua MioMat e com água até "1300".



7 "Porridge" (Programa "Papas")

Neste programa, pode fazer deliciosas papas e papas de grãos com grãos como arroz, aveia, quinoa, painço, amaranto e trigo. Este programa cozinha os ingredientes a 95 °C (203 °F). Pode misturá-los com vegetais e / ou frutos para dar diferentes sabores à sua papa e transformar os pequenos-almoços, almoços ou jantares, para si ou para o seu bebé. Para uma consistência cremosa, utilize 2,5 copos medidores (250 ml) de grãos.



8 "Cleaning" (Programa "Limpeza")

Neste programa, pode realizar uma pré-lavagem rápida da sua MioMat, lâminas e motor antes de uma limpeza profunda. Mantenha os níveis de água entre "1100" e "1300". Adicione algumas gotas de detergente para facilitar o processo de limpeza. (Utilize o cilindro de trituração).

42°C/107°F



Programa "Leite Cru" (Raw Milk)

Leite Cru

Preparação de leites vegetais crus / RAW

1. Coloque 1 medida (100 ml) de frutos secos ou sementes (amêndoas, avelãs, amendoins, etc.) com o copo medidor de ingredientes incluído na caixa. Lave os ingredientes e deixe de molho durante 4-6 horas à temperatura ambiente ou 8-10 horas no frigorífico.
2. Coloque os ingredientes pré-demolhados na MioMat.
3. Adicione água até à marca 1100-1300 ml indicada por linhas na MioMat.
4. Coloque o cilindro de trituração, feche a sua MioMat e conecte o cabo.
5. A máquina ligará e emitirá um sinal sonoro. Ao mesmo tempo, as luzes começarão a piscar indicando que a máquina está no modo de suspensão e pronta para que possa selecionar um programa a ser usado.
6. Pressione o botão "Select" (Selecionar) até a luz indicadora estar na posição de leite RAW (cru) e, posteriormente, pressione Start (Iniciar). Após 10-15 minutos, a máquina emitirá um sinal sonoro para sinalizar que o leite está pronto.





I Programa de Leite (Cereal Milk)

Leites Vegetarianos Corinhados

Preparação de leites de cereais

1. Coloque 1 medida (100 ml) de cereais (quinoa, amaranto, painço, arroz, trigo ou outros) com o copo medidor de ingredientes incluído na caixa.
2. Coloque o cereal lavado na máquina.
3. Adicione água até à marca 1100-1300 ml indicada por linhas na MioMat.
4. Coloque o cilindro de trituração, feche a sua MioMat e conecte o cabo.
5. A máquina ligará e emitirá um sinal sonoro. Ao mesmo tempo, as luzes começarão a piscar indicando que a máquina está no modo de suspensão e pronta para que possa selecionar um programa a ser usado.
6. Pressione o botão "Select" (Selecionar) até a luz indicadora estar na posição de leite de cereais e, posteriormente, pressione Start (Iniciar). Após 20 minutos, a máquina emitirá um sinal sonoro para sinalizar que o leite está pronto.
7. Utilize o coador para filtrar o leite. Tenha cuidado porque o leite ficará muito quente.
8. O leite que armazenamos dura aproximadamente 3-4 dias no frigorífico.





Programa "Leite de Soja" (Soy Milk)

Leite de Soja

Para fazer leite de soja ou leite de arroz integral

1. Encha 1 copo medidor (100 ml) (incluído na caixa) com soja. Lave a soja e deixe-a de molho durante 4 a 6 horas à temperatura ambiente ou durante 8 a 10 horas no frigorífico.
2. Retire a água de molho e coloque os grãos limpos pré-demolhados na máquina.
3. Adicione água fria a 1100-1300 ml indicado por linhas no aparelho.
4. Coloque o cilindro de trituração. Feche a sua MioMat. Conecte o cabo à sua MioMat.
5. A máquina ligará e emitirá um sinal sonoro. Ao mesmo tempo, as luzes começarão a piscar indicando que a máquina está no modo de suspensão e pronta para que possa selecionar um programa a ser usado.
6. Pressione o botão "Select" (Selecionar) até a luz indicadora estar na posição de leite de soja e, posteriormente, pressione "Start" (Iniciar). Após 35-45 minutos, a máquina emitirá um sinal sonoro para sinalizar que o leite está pronto.
7. Utilize o coador para filtrar o leite. Tenha cuidado porque o leite ficará muito quente.
8. O resto do alimento que ficará no coador é denominado "Okara" ou polpa de soja, que pode ser utilizada em diversas receitas.
9. O leite armazenado dura aproximadamente 3 dias no frigorífico.





Programa "Sopa Cremosa" (Creamy Soup)

Sopas ou cremes

Para fazer sopas ou cremes de legumes, grãos e / ou vegetais

1. Meça os grãos (quinoa, arroz, painço, etc.) ou leguminosas (lentilhas, feijões, ervilhas, etc.) com um copo medidor está incluído na caixa.
2. Deixe as leguminosas ou grãos de molho durante no mínimo 8 horas à temperatura ambiente ou 10 horas se mantidos no frigorífico. Não é necessário demolhar o arroz.
3. Prepare aproximadamente 250 gramas de vegetais descascados da sua escolha e corte-os em pedaços pequenos (por exemplo, pode utilizar cenoura, abóbora, batata, cebola, alho, etc.).
4. Lave todos os ingredientes.
5. Coloque todos os ingredientes na MioMat e encha com água fria até 1100-1300 ml indicado por linhas no aparelho.
6. Feche a sua MioMat. Conecte o cabo ao aparelho.
7. A máquina ligará e emitirá um sinal sonoro. Ao mesmo tempo, as luzes começarão a piscar indicando que a máquina está no modo de suspensão e pronta para que possa selecionar um programa a ser usado.
8. Pressione o botão "Select" (Selecionar) até a luz indicadora estar na posição de sopa cremosa e, posteriormente, pressione Start (Iniciar). Após 35-45 minutos, a máquina emitirá um sinal sonoro para sinalizar que a sopa está pronta.
9. Cuidado. O creme ou a sopa estarão muito quentes.
10. Quando a preparação dos alimentos terminar, remova a tampa (tampa superior) imediatamente.

NÃO UTILIZE O CILINDRO DE TRITURAÇÃO



Programa "Sopa com Pedacos" (Chunky Soup)

Sopas com Pedacos

Exclusivamente para fazer sopas de vegetais com grãos ou leguminosas que deixam pedaços grossos

1. Meça os grãos (quinoa, arroz, painço, etc.) ou leguminosas (lentilhas, feijões, ervilhas, etc.) com o copo medidor está incluído na caixa.
2. Deixe as leguminosas ou grãos de molho durante no mínimo 8 horas à temperatura ambiente ou 10 horas se mantidos no frigorífico. Não é necessário demolhar o arroz.
3. Prepare aproximadamente 250 g de vegetais descascados da sua escolha e corte-os em pedaços pequenos (por exemplo, pode utilizar cenoura, abóbora, batata, cebola, alho, etc.).
4. Lave todos os ingredientes.
5. Coloque todos os ingredientes na MioMat e encha com água potável até 1100-1300 ml indicado por linhas no aparelho.
6. Feche a sua MioMat. Conecte o cabo ao aparelho.
7. A máquina ligará e emitirá um sinal sonoro. Ao mesmo tempo, as luzes começarão a piscar indicando que a máquina está no modo de suspensão e pronta para que possa selecionar um programa a ser usado.
8. Pressione o botão "Select" (Selecionar) até a luz indicadora estar na posição de sopa de pedaços e, posteriormente, pressione Start (Iniciar). Após 30-35 minutos, a máquina emitirá um sinal sonoro para sinalizar que a sopa está pronta.
9. Cuidado. O creme ou a sopa estarão muito quentes.
10. Quando a preparação dos alimentos terminar, remova a tampa (tampa superior) imediatamente.

NÃO UTILIZE O CILINDRO DE TRITURAÇÃO



Programa "Papas" (Porridge)

Compotas de frutos e papas para bebês

Preparação da papa

A papa pode ser preparada com qualquer tipo de grão e combinação de grãos. Utilize sempre no máximo 2,5 copos de medição (250 ml). Para bebês pequenos, utilize grãos sem glúten.

1. Utilize 2,5 copos medidores (250 ml) de qualquer tipo de grão.
2. Não é necessário demolhar.
3. Lave todos os ingredientes.
4. Coloque todos os ingredientes na MioMat e encha com água até 1100-1300 ml indicado por linhas no aparelho.
5. Feche a sua MioMat. Conecte o cabo ao aparelho.
6. A máquina ligará e emitirá um sinal sonoro. Ao mesmo tempo, as luzes começarão a piscar indicando que a máquina está no modo de suspensão e pronta para que possa selecionar um programa a ser usado.
7. Pressione o botão "Select" (Selecionar) até a luz indicadora estar na posição de papas e, posteriormente, pressione Start (Iniciar). Após 30-35 minutos, a máquina emitirá um sinal sonoro para sinalizar que a sopa está pronta.
8. CUIDADO. A papa estará muito quente.
9. Quando a preparação dos alimentos terminar, remova a tampa (tampa superior) imediatamente.

NÃO UTILIZE O CILINDRO DE TRITURAÇÃO



Programa "Smoothies"

Smoothies

Preparação de smoothies de frutos / vegetais

1. Para cada preparação, meça aproximadamente 200 a 250 gramas de frutos ou vegetais lavados, descascados e sem sementes / sem caroço. Corte os frutos em pequenos pedaços.
2. Coloque os frutos / vegetais na MioMat e encha com água potável até 1100-1300 ml (indicado por linhas no aparelho)
3. Feche a sua MioMat. Conecte o cabo ao aparelho.
4. A máquina ligará e emitirá um sinal sonoro. Ao mesmo tempo, as luzes começarão a piscar indicando que a máquina está no modo de suspensão e pronta para que possa selecionar um programa a ser usado.
5. Pressione o botão "Select" (Selecionar) até a luz indicadora estar na posição de smoothie e, posteriormente, pressione Start (Iniciar). Após 2-3 minutos, a máquina emitirá um sinal sonoro para sinalizar que o smoothie está pronto.
6. Desligue o aparelho. Lave a sua máquina imediatamente. Não molhe a tampa.
7. Desfrute do seu smoothie fresco

NÃO UTILIZE O CILINDRO DE TRITURAÇÃO



Tartalomjegyzék

Miomat-alkatrészek	124
Garanciális fedezet	125
Hibaelhárítás	126
A programok leírása	128
Nyers tej	130
Főzött növényi tej	131
Szója- vagy rizstej	132
Leves vagy krémek	133
Darabos leves	134
Gyümölcskompótok és kása kisbabáknak	135
Smoothie-k	136

„Anyukám kicsi koromban növényi tejet készített nekem. Amikor 2010-ben először megérkeztem Chilébe, nem találtam sehol növényi tejet. A MioMat volt a megoldásom erre a problémára. Ma pedig a készülék abszolút elengedhetetlen az egészségüket szem előtt tartó családok számára.

Nagyon hálásak vagyunk azért a fogadtatásért, amelyben a MioMat részesült Latin-Amerikában, Európában és most az Egyesült Államokban is. Nagyon örülök a népszerűségének, és bízunk benne, hogy ezzel a kézikönyvvel segíthetünk, hogy Ön és a családja még jobban kiélvezhessék a készülék sokoldalúságát.”

Alica Reháková, a MioMat vezérigazgatója



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



A MioMatot az európai és amerikai minőségi előírások szerint gyártják, és chilei, valamint kínai laboratóriumokban tanúsítják.

Ne tegyen idegen tárgyakat, korábban feldolgozott ételeket vagy főtt ételeket a készülékbe. A hüvelyesek, diófélék, zöldségek, gyümölcsök, gabonák, magvak, víz vagy más, a kézikönyvben szereplő élelmiszerek kivételével ne tegyen bele más élelmiszereket. A kézikönyvben nem szereplő idegen tárgyak behelyezése súlyosan károsíthatja a pengét, a motort vagy a MioMat fűtőtekerceit.

Fontos

- A MioMat 220V/50Hz feszültséget igényel. Győződjön meg róla, hogy rendelkezésére áll ez a mennyiség.
- Az áramütés vagy a gép károsodásának elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a bedugott kábel vagy a gép fedele ne legyen nedves. Ne használja a gépet, ha a csatlakozó vagy a kábel sérült.
- Soha ne működtesse a gépet, ha a víz szintje a megengedett, 1100 és 1300 ml közötti érték alatt van.
- Használat közben és után a gép alkatrészei felmelegedhetnek. A kihűlésig ne használja újra a gépet. A becsült várakozási idő 1 óra.
- A gép gyermekek általi vagy gyermekek közelében történő használata esetén felnőtt felügyeletre van szükség.
- Húzza ki a vezetékét, amikor a gép a program végén sípol. A fedél felemelése előtt is húzza ki a vezetékét, illetve akkor is, amikor nem használja a gépet.
- Ne használja a szabadban.
- Ne tegye a készüléket gáz vagy elektromos főzőlapok közelébe, illetve a sütőbe.
- Legyen nagyon körültekintő a készülék mozgatásakor, ha tele van étellel, vízzel vagy más forró folyadékkal.
- Ha a gép megsérült, ne használja tovább, és lépjen kapcsolatba a forgalmazóval.
- A MioMat kizárólag otthoni használatra szolgál. A kereskedelmi célú felhasználás szigorúan tilos.
- Működés közben ne emelje fel a fedelét. Ha így tesz, azzal törli a programot.
- A gép kialakítása nem megfelelő ahhoz, hogy gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező emberek, illetve olyan személyes használják, akik nem rendelkeznek tapasztalattal vagy képzettséggel a használatával kapcsolatban. Ezekben az esetekben felügyeletre és/vagy a MioMat használatával kapcsolatos képzésre van szükség.

- Kategóriájában az egyetlen gép darálóhengerrel, amely verhetetlen teljesítményről gondoskodik, és krémesebbé, lágyabbá teszi az ételeket
- A piacon az első NYERS programmal – legfeljebb 42 °C-on (107 °F) főz, hogy tápanyagvesztés nélkül készítse magtejet.
- Kétrétegű belső tér rozsdamentes acélból. A külső felület hő és égés elleni védelemmel készült
- A motor alapja rozsdamentes acélból készült
- Az intelligens vezérlőpanel 8 programmal és biztonsági funkcióval büszkélkedhet
- Szűrőt, szakácskönyvet és mérőpoharat tartalmaz
- 2 év garancia

HASZNÁLAT ELŐTT

- Ellenőrizze a doboz tartalmát.
- Ellenőrizze, hogy a gép és az elektromos kábel jó állapotban van-e.
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.

MioMat alkatrészlista

1. Vezérlőpanel és fedél motorral
2. Motortér
3. Rozsdamentes acélból készült penge
4. Hőmérséklet- és vízszintérzékelők
5. Biztonsági csatlakozó
6. Daráló hengergyűrű
7. Mérőpohár a hozzávalóknak
8. Szűrő



Hogyan tisztítsam a MioMat készülékemet?

1. Az étel elkészítése után azonnal távolítsa el a fedelet (felső fedél). Csak a rozsdamentes acél alkatrészeket mossa. Az eszköz külsejét nedves ruhával törölje le.
2. A fényképen látható módon fogja meg a gép mindkét részének fogantyúját. Ez biztosítja a készülék helyes és biztonságos kezelését.
3. Csak a rozsdamentes acél alkatrészek moshatók.
4. Soha ne merítse vízbe a MioMat alját, és ne engedje, hogy nedves legyen, mert az alapzatán elektromos csatlakozások vannak.
5. A vezérlőpanel semmilyen körülmények között nem lehet nedves.
6. A mosást mindig kézzel kell elvégezni. A készüléket nem lehet mosogatógépben mosni.
7. Ha használta a darálóhengert, távolítsa el, és mossa el a pengét.

A garancia nem vonatkozik azokra a gépekre, amelyeknek használatakor nem vették figyelembe a Felhasználói kézikönyv EZEN utasításait és útmutatóit.*

Garanciális fedezet

1. A termékgarancia a hibás alkatrészekre, illetve a gyárban bekövetkezett károkra vonatkozik, de nem vonatkozik balesetekre, nem megfelelő használatra, helytelen használatra, gondatlanságra, jogosulatlan műszaki szervizelésre, kereskedelmi célú felhasználásra, illetve a készülék szervizelésére nem jogosult személy által végzett javításokra vagy bármilyen más problémára, amely nem hibás alkatrészekkel vagy a gyárban keletkezett károsodással kapcsolatos.
2. A készülékre vonatkozó garancia igénybevételekor igazolni kell a vásárlást.
3. A forgalmazó csak akkor javítja vagy cseréli a terméket, illetve az alkatrészeket vagy hibás alkatrészeket, ha a készülék gyárilag hibás, és ha eredeti bizonylattal, számlával vagy adásvételi szerződéssel igazolják a vásárlást.
4. A garancia nem érvényes abban az esetben, ha a készüléket nem a Felhasználói kézikönyv utasításainak megfelelően használták, illetve olyan készülékek esetében, amelyek a használat során megváltoztak vagy megrongálódtak.
5. Először vegye fel a kapcsolatot a hivatalos kereskedővel, akitől a készüléket vásárolta.
6. A garancia időtartama. Erre a termékre a vásárlásától számított 2 évig érvényes a garancia, a vásárlást igazoló dokumentumban szereplő dátum alapján.
7. A szervizbe és onnan vissza történő szállítás teljes költségét a garanciát igénybe vevő ügyfél fizeti.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	LEHETSÉGES MEGOLDÁS
Az összetevők nem voltak eléggé felaprítva.	Túl sok összetevő.	Használja az ajánlott mennyiségeket.
	Túl kevés víz.	Töltse fel a készüléket vízzel az 1100 – 1300 ml-es határig
A leves nagyon vizes.	Hiányoznak a sűrítő összetevők.	Adjon hozzá egy mérőpoháryi gabonát vagy hüvelyeset. Adhat hozzá masszívabb zöldségeket is, például burgonyát vagy cukkinit.
A gép nem működik, és a jelzőfény nem világít.	A dugó nincs megfelelően csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a dugót megfelelően.
	Az adapter meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
	A fedél nem jól csatlakozik a készülék tetejéhez.	A fedelet helyezze az eszközre megfelelően.
A gép felmelegszik, de nem darál.	Az alapzat meghibásodása. A motor károsodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
	Túl sok étel.	Hagyja kihűlni a gépet. Győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű étel van a gépben (legfeljebb az 1100 ml-es vonalig).
A gép a program befejezése nélkül kikapcsolt.	Az összetevők megégtek és a készülék aljára tapadtak, mivel túl sok összetevő vagy túl kevés víz volt a készülékben.	Ürítse ki a készüléket, és hagyja kihűlni. Távolítsa el a leragadt ételt egy puha szivaccsal és gyengéd tisztítószerral. Használja a készüléket a szokásos módon, a receptkönyvben feltüntetett összetevőkkel és mennyiségekkel. Mindig használjon több vizet, mint száraz összetevőt. Ne használjon már megfőtt vagy feldolgozott összetevőket.
A tej túlcordul	Nem viselt köszörűgyűrűt	Tejekhez mindig használjon csiszológyűrűt
	Feldolgozott ételeket használt	Csak nyers ételeket adjon hozzá korábbi folyamatok nélkül
A gép gőzölög.	Normál főzési folyamat.	😊

Ha a gép leáll, ellenőrizze ezeket a lehetséges okokat és megoldásokat, mielőtt a készüléket elviszi a forgalmazóhoz.

További információért látogasson el a www.miomat.eu webhelyre

A MioMat megállt működés közben?

Ellenőrizze, hogy aktiválódott-e valamelyik biztonsági intézkedés.

Alacsony vízszint elleni védelem:

A MioMat rendelkezik olyan biztonsági intézkedéssel, amely észleli az alacsony vízszintet az előkészületek során. Ha a MioMat vízszintje a minimális szint alatt van, automatikusan leáll.

Kiömlés elleni védelem:

A MioMat rendelkezik kiömlés elleni biztonsági intézkedéssel, amely megakadályozza, hogy a forrásban lévő folyadék kiloccsanjon. Ez egy motorban elhelyezett érzékelő segítségével működik.

A motor és tekercs túlmelegedés elleni védelme:

Ha a motor hőmérséklete túl magas, a készülék azonnal leáll. Ürítse ki és tisztítsa meg a MioMat belsejét, és hagyja kihűlni. Hagyja legalább 1 órát pihenni forró élelmiszerek készítése között.

Javaslatok

Annak érdekében, hogy a növényi tejek állaga krémszerűbb legyen, hozzáadhat több összetevőt vagy korábban elkészített tejet. Ízesítheti is őket kedvenc összetevőivel, például kakaóval, fahéjjal, vaníliával vagy egyéb fűszerekkel, és édesítheti őket mézzel és más természetes édesítőszerekkel, betartva a receptekben megadott mennyiségeket.

Levesek, krémek és kásák készítésekor utolsóként adja hozzá a legkönnyebb összetevőket, például a zöld leveleket, a magokat, a gabonákat vagy a hüvelyeseket, hogy ne tudjanak összenyomódni és megégni a készülék alján. Fűszereket is adhat hozzá, de a szűz olívaolajat érdemes tálalás után hozzáadni a leveshez vagy krémhez, hogy megőrizze jótékony tulajdonságait.

Amikor hüvelyeseket használ egy levesben, krémekben vagy növényi tejkészítményben, először áztassa be őket, ezzel megtisztítva, valamint aktiválva őket, ami elősegíti az emésztés javulását. Az áztatólevet öntse ki, mert olyan „anti-tápanyagokat” tartalmaz, amelyek gátolják az ételek megfelelő emésztését. Amikor gabonát használ, mossa meg jól. Ha beáztatja őket, az áztatóvizet nem kell kiönteni, mert vízben oldódó vitaminokat tartalmaz. A felaprított zabot nem szabad áztatni, mert az edény aljára tapadhat. Amikor meleg ételt készít a MioMatban, ne használjon lenmagot, lisztet, chiamagot, állati eredetű tejet vagy főtt összetevőket, mert ezek megégnek, és a készülék aljára tapadnak. Az összetevőket szárazon, áztatás előtt kell megmérni.

Vezérlőpult 8 programmal

42°C/107°F



1 "Raw Milk" (Nyers tej program)

Nyers növényi tej előállításához olyan eljárással, amely nem haladja meg a 42° C-ot (107,6 °F). Ideális különféle nyersen fogyasztható magokhoz és diófélékhez, például kesudióhoz, mogyoróhoz, mandulához, dióhoz, tökmaghoz, napraforgómaghoz, szezámaghoz, földimogyoróhoz, pisztáciához – vagy ezek bármely kombinációjához.

A tejszerű állag elérése érdekében használjon 1 mérőpohárnyi hozzávalót.



2 "Cereal Milk" (Gabonatej program)

Exkluzív program gabonatej készítéséhez olyan magokból, mint például a quinoa, köles, amarant, rozs, hajdina vagy zab. Ez a program magas hőmérsékleten főzi meg az összetevőket, és meleg, lágy növényi tejet készít. A tejszerű állag elérése érdekében használjon 3/4 mérőpohárnyi hozzávalót.



3 "Soy Milk" (Szójatej program)

Ezzel a programmal szójababból, barna rizsből és/vagy a kettő kombinációjából készíthet tejet. A kiváló eredmény érdekében áztassa a szójababot legalább 8 órán át. A tejszerű állag elérése érdekében használjon 1 mérőpohárnyi hozzávalót.



4 "Smoothie" (Smoothie program)

Dzszúszok és turmixok, valamint zöldségekből és gyümölcsökből víz vagy növényi tej hozzáadásával készített keverékekhez.

A „Smoothies” program az egyetlen olyan program, amely nem melegíti fel az ételeket. A motor nano-aprító technológia segítségével végzi el a keverést. A felhasznált víz mennyisége mindig legyen több, mint a szilárd összetevőké.

5 "Creamy Soup" (KréMLEVES program)



Gabonák vagy hüvelyesek felhasználásával készült zöldséglevesekhez és krémekhez. Ez a program 95 °C-on (203 °F) főzi meg az összetevőket. A krémes állag eléréséhez használjon 1 mérőpohárnyi hüvelyest vagy gabonát. Töltse meg a készüléket szilárd összetevőkkel legfeljebb a MioMat belsejében található „1100” vonalig, majd öntse fel vízzel az „1300” vonalig. Ha folyékonyabb állagot szeretne elérni, javasoljuk, hogy csökkentse a szilárd összetevők mennyiségét, a víz pedig legyen az „1100” és az „1300” vonalak között. A víz mennyisége mindig legyen több, mint a száraz összetevőké.

6 "Chunky Soup" (Darabos leves program)



Egy exkluzív program zöldséglevesek készítéséhez gabona vagy hüvelyesek felhasználásával, amelyekből egész darabok megmaradnak. Ez a program 95 °C-on (203 °F) főzi meg az összetevőket, és nem darálja meg őket teljesen. A víz mennyisége mindig legyen több, mint a száraz összetevőké. Töltse meg a készüléket addig, amíg a szilárd összetevők még a MioMat belsejében található „1100” vonal alatt vannak, majd öntse fel vízzel az „1300” vonalig.

7 "Porridge" (Kása program)



Ezzel a programmal finom kását és gabonakását készíthet olyan gabonákból, mint a rizs, a zab, a quinoa, a köles, az amaránt és a búza. Ez a program 95 °C-on (203 °F) főzi meg az összetevőket. Keverheti őket zöldségekkel és/vagy gyümölcsökkel, hogy a kásának különféle ízei legyenek, és ízletes reggelit, ebédet vagy vacsorát készíthet önmagának vagy kisbabájának. A krémes állag elérése érdekében használjon 2,5 mérőpohárnyi gabonát.

8 "Cleaning" (Tisztítás program)



Ez a program lehetővé teszi a MioMat, a pengék és a motor gyors előmosását a mélytisztítás előtt. A víz szintje legyen „1100” és „1300” között. Tegyen a vízbe néhány csepp mosószert a tisztítás elősegítéséhez. (Használja a darálóhengert).

42°C/107°F



"Nyers tej" program (Raw Milk)

Nyers tej

Nyers növényi tej készítése

1. Mérjen ki egy adag diófélét vagy magot (mandula, mogyoró, földimogyoró stb.) a dobozban található mérőpohár segítségével. Mossa meg az összetevőket, majd áztassa őket 4–6 órán át szobahőmérsékleten, vagy 8–10 órán át hűtőszekrényben.
2. Öntse az előre beáztatott hozzávalókat a MioMatba.
3. Adjon hozzá annyi vizet, amennyi a MioMatban található, 1100–1300 ml-t jelző vonalig ér.
4. Tegye fel a darálöhengert, csukja be a MioMatot, és csatlakoztassa a kábelt.
5. A gép bekapcsol és sípol. Ezzel egyidőben villogni kezdenek a jelzőfények, jelezve, hogy a készülék készenléti állapotban van és készen áll, így kiválaszthatja a használni kívánt programot.
6. Nyomja meg a „Kiválasztás” (Select) gombot, amíg a jelzőfény világít a NYERS tej (Raw milk) pozícióban, majd nyomja meg a Kezdés (Start) gombot. 10-15 perc múlva a gép sípol, jelezve, hogy a tej elkészült.





I Tejprogram (Cereal Milk)

Forrott növényi tej

Gabonatej készítése

1. Mérjen ki egy adag gabonát (quinoa, amaránt, köles, rizs, búza vagy más) a dobozban található mérőpohár segítségével.
2. Öntse a megmosott gabonát a gépbe.
3. Adjon hozzá annyi vizet, amennyi a MioMatban található, 1100–1300 ml-t jelző vonalig ér.
4. Tegye fel a darálóhengert, csukja be a MioMatot, és csatlakoztassa a kábelt.
5. A gép bekapcsol és sípol. Ezzel egyidőben villogni kezdenek a jelzőfények, jelezve, hogy a készülék készenléti állapotban van és készen áll, így kiválaszthatja a használni kívánt programot.
6. Nyomja meg a „Kiválasztás” (Select) gombot, amíg a jelzőfény világít a Gabonatej (Cereal milk) pozícióban, majd nyomja meg a Kezdés (Start) gombot. 20 perc múlva a gép sípol, jelezve, hogy a tej elkészült.
7. A szűrő segítségével szűrje le a tejet. Legyen óvatos, mert a tej nagyon forró lesz.
8. Az így készült tej hűtőszekrényben körülbelül 3-4 napig áll el.





Szójatej program (Soy Milk)

Szójatej

Szójatej vagy barna rizsből készült tej készítéséhez

1. Töltsön meg 1 mérőpoharat (megtalálható a dobozban) szójababbal. Mossa meg a szójababot, majd áztassa 4–6 órán át szobahőmérsékleten, vagy 8–10 órán át hűtőszekrényben.
2. Távolítsa el az áztatóvizet, és tegye a tiszta, előre áztatott babot a gépbe.
3. Adjon hozzá annyi hideg vizet, amennyi a készüléken található, 1100–1300 ml-t jelző vonalig ér.
4. Tegye fel a darálóhengert. Zárja be a MioMatot. Csatlakoztassa a MioMat vezetékét.
5. A gép bekapcsol és sípol. Ezzel egyidőben villogni kezdenek a jelzőfények, jelezve, hogy a készülék készenléti állapotban van és készen áll, így kiválaszthatja a használni kívánt programot.
6. Nyomja meg a „Kiválasztás” (Select) gombot, amíg a jelzőfény világít a Szójatej (Soy milk) pozícióban, majd nyomja meg a Kezdés (Start) gombot. 35-45 perc múlva a gép sípol, jelezve, hogy a tej elkészült.
7. A szűrő segítségével szűrje le a tejet. Legyen óvatos, mert a tej nagyon forró lesz.
8. A szűrőben maradó étel neve „Okara”, vagyis szójapép, amelyet különféle receptekben fel lehet használni.
9. Az így készült tej hűtőszekrényben körülbelül 3 napig áll.





Krémleves program (Creamy Soup)

Levesek vagy krémek

Hüvelyesekből, gabonából és/vagy zöldségekből készült levesek vagy krémek készítéséhez

1. Mérje ki a gabonát (quinoa, rizs, köles stb.) vagy a hüvelyeseket (lencse, bab, borsó stb.) a dobozban található mérőpohár segítségével.
2. Áztassa a hüvelyeseket vagy a gabonát legalább 8 órán át szobahőmérsékleten, vagy 10 órán át hűtőszekrényben. A rizst nem szükséges áztatni.
3. Készítsen elő kb. 250 gramm, ízlésének megfelelő zöldséget, és vágja apróra (például használhat sárgarépát, tököt, burgonyát, hagymát, fokhagymát stb.).
4. Mossa meg az összes hozzávalót.
5. Tegye az összes hozzávalót a MioMatba, és adjon hozzá annyi hideg vizet, amennyi a készüléken található, 1100–1300 ml-t jelző vonalig ér.
6. Zárja be a MioMatot. Csatlakoztassa a készülék vezetékét.
7. A gép bekapcsol és sípol. Ezzel egyidőben villogni kezdenek a jelzőfények, jelezve, hogy a készülék készenléti állapotban van és készen áll, így kiválaszthatja a használni kívánt programot.
8. Nyomja meg a „Kiválasztás” (Select) gombot, amíg a jelzőfény világít a Krémleves (Creamy soup) pozícióban, majd nyomja meg a Kezdés (Start) gombot. 35-45 perc múlva a gép sípol, jelezve, hogy a leves elkészült.
9. Vigyázat. A krém vagy a leves nagyon forró lesz.
10. Az étel elkészítése után azonnal távolítsa el a fedelet (felső fedelet).

NE HASZNÁLJA A DARÁLÓHENGERT



Darabos leves program (Chunky Soup)

Darabos levesek

Kifejezetten gabonával vagy hüvelyesekkel készült, darabos zöldséglevesekhez

1. Mérje ki a gabonát (quinoa, rizs, köles stb.) vagy a hüvelyeseket (lencse, bab, borsó stb.) a dobozban található mérőpohár segítségével.
2. Áztassa a hüvelyeseket vagy a gabonát legalább 8 órán át szobahőmérsékleten, vagy 10 órán át hűtőszekrényben. A rizst nem szükséges áztatni.
3. Készítsen elő kb. 250 gramm, ízlésének megfelelő zöldséget, és vágja apróra (például használhat sárgarépát, tököt, burgonyát, hagymát, fokhagymát stb.).
4. Mossa meg az összes hozzávalót.
5. Öntse az összes hozzávalót a MioMatba, és adjon hozzá annyi ivóvizet, amennyi a készüléken található, 1100–1300 ml-t jelző vonalig ér.
6. Zárja be a MioMatot. Csatlakoztassa a készülék vezetékét.
7. A gép bekapcsol és sípol. Ezzel egyidőben villogni kezdenek a jelzőfények, jelezve, hogy a készülék készenléti állapotban van és készen áll, így kiválaszthatja a használni kívánt programot.
8. Nyomja meg a „Kiválasztás” (Select) gombot, amíg a jelzőfény világít a Darabos leves (Chunky soup) pozícióban, majd nyomja meg a Kezdés (Start) gombot. 30-35 perc múlva a gép sípol, jelezve, hogy a leves elkészült.
9. Vigyázat. A krém vagy a leves nagyon forró lesz.
10. Az étel elkészítése után azonnal távolítsa el a fedelet (felső fedelet).

NE HASZNÁLJA A DARÁLÓHENGERT



Kása program (Porridge)

Gyümölcs kompótok és kásák kishabáknak

A kása elkészítése

A kása bármilyen gabonából, illetve gabonakombinációból elkészíthető. Mindig legfeljebb 2,5 mérőpohárnyi mennyiséget használjon. Kishabáknál gluténmentes gabonát használjon.

1. Használjon 2,5 mérőpohárnyit bármilyen gabonából.
2. Nem szükséges áztatni.
3. Mossa meg az összes hozzávalót.
4. Öntse az összes hozzávalót a MioMatba, és adjon hozzá annyi vizet, amennyi a készüléken található, 1100–1300 ml-t jelző vonalig ér.
5. Zárja be a MioMatot. Csatlakoztassa a készülék vezetékét.
6. A gép bekapcsol és sípol. Ezzel egyidőben villogni kezdenek a jelzőfények, jelezve, hogy a készülék készenléti állapotban van és készen áll, így kiválaszthatja a használni kívánt programot.
7. Nyomja meg a „Kiválasztás” (Select) gombot, amíg a jelzőfény világít a Kása (Porridge) pozícióban, majd nyomja meg a Kezdés (Start) gombot. 30-35 perc múlva a gép sípol, jelezve, hogy a leves elkészült.
8. VIGYÁZAT A kása nagyon forró lesz.
9. Az étel elkészítése után azonnal távolítsa el a fedelet (felső fedelet).

NE HASZNÁLJA A DARÁLÓHENGERT



Smoothie-k program (Smoothies)

Smoothie-k

Gyümölcsből és zöldségből készült turmixok készítése

1. Minden készítményhez mérjen ki körülbelül 200-250 gramm megmosott, hámozott és kimagozott gyümölcsöt vagy zöldséget. Vágja a gyümölcsöt apró darabokra.
2. Öntse a gyümölcsöt vagy zöldséget a MioMatba, és adjon hozzá annyi ivóvizet, amennyi a készüléken található, 1100–1300 ml-t jelző vonalig ér.
3. Zárja be a MioMatot. Csatlakoztassa a készülék vezetékét.
4. A gép bekapcsol és sípol. Ezzel egyidőben villogni kezdenek a jelzőfények, jelezve, hogy a készülék készenléti állapotban van és készen áll, így kiválaszthatja a használni kívánt programot.
5. Nyomja meg a „Kiválasztás” (Select) gombot, amíg a jelzőfény világít a Smoothie pozícióban, majd nyomja meg a Kezdés (Start) gombot. 2-3 perc múlva a gép sípol, jelezve, hogy kész a smoothie.
6. Húzza ki a készüléket a konnektorból. Azonnal mossa ki a gépet. Ügyeljen rá, hogy a fedele ne legyen nedves.
7. Fogyassza örömmel a friss smoothie-k

NE HASZNÁLJA A DARÁLÓHENGERT



Sadržaj

Delovi MioMat-a	139
Garancija	140
Rešavanje problema	141
Opis programa	143
Sirovo mleko	145
Kuvano vegetarijansko mleko	146
Mleko od soje ili pirinča	147
Bistre i krem-supe	148
Supa sa komadićima povrća	149
Voćni kompoti i kašice za bebe	150
Smutiji	151

„Mama mi je pripremala mleko na biljnoj bazi kad sam bila mala. I kad sam prvi put stigla u Čile 2010. godine, nisam mogla nigde da nađem mleko na biljnoj bazi. MioMat je bio moje rešenje za ovaj problem. A danas je to ono što apsolutno svaka porodica koja brine o svom zdravlju mora da ima.

Veoma smo zahvalni zbog prijema na koji je MioMat naišao u Latinskoj Americi, Evropi i sada u SAD. Presrećna sam zbog popularnosti koju je stekao i nadam se da će ovaj priručnik pomoći vama i vašoj porodici da uživate još više u njegovim raznovrsnim mogućnostima.“

Alica Rehakova, izvršna direktorka kompanije MioMat



VAŽNA PREVENTIVNA UPUTSTVA



MioMat se proizvodi u skladu sa evropskim i američkim standardima kvaliteta i sertifikovan je u laboratorijama u Čileu i Kini.

Ne stavljajte u uređaj strane predmete, prethodno obrađenu hranu ili kuvanu hranu. Ne koristite druge sastojke osim mahunarki, orašastih plodova, povrća, voća, žitarica, semenki, vode niti druge sastojke koji nisu navedeni u ovom priručniku. Korišćenje stranih predmeta koji nisu navedeni u ovom priručniku moglo bi ozbiljno da ošteti sečivo, motor ili kalemovne grejača MioMat-a.

Važno

- MioMat zahteva napon od 220V/50Hz. Proverite da li imate napon odgovarajuće jačine.
- Da biste sprečili strujni udar ili oštećenje aparata, nemojte kvasiti uključen kabl ili poklopac aparata. Ne koristite aparat ako je utikač ili kabl oštećen.
- Nikada ne pokrećite aparat ako je nivo vode ispod dozvoljenog nivoa između 1100 i 1300 ml.
- Tokom i nakon upotrebe, delovi aparata se mogu zagrejati. Ne koristite ga dok se ne ohladi. Procenjeno vreme čekanja: 1 sat
- Nadzor je neophodan ako aparat koristite deca ili se koristi u njihovoj blizini.
- Isključite kabl iz utičnice kada se mašina oglasi zvučnim signalom na kraju programa. Isključite ga iz utičnice i pre nego što podignete poklopac i kada se aparat ne koristi.
- Ne koristite aparat na otvorenom.
- Ne postavljajte ga na ili u blizini plinskih ili električnih ringli niti u rernu.
- Budite oprezni prilikom premeštanja aparata kada je pun hrane, vode ili drugih vrućih tečnosti.
- Ako je aparat oštećen, prestanite da ga koristite i obratite se distributeru.
- MioMat je namenjen samo za kućnu upotrebu. Upotreba u komercijalne svrhe je strogo zabranjena.
- Ne podižite poklopac dok je proces u toku. Tako ćete prekinuti program.
- Ovaj aparat nije namenjen da ga koriste deca ili osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, kao ni oni koji nisu iskusni ili obučeni da ga koriste. U tim slučajevima je neophodan nadzor i/ili obuka prema uputstvima MioMat-a.

- Jedini aparat ove vrste sa cilindrom za mlevenje koji ima nenadmašne mogućnosti i čini hranu kremastijom, a strukturu ujednačenom
- Prvi na tržištu sa programom SIROVO – zagreva hranu na temperaturi do 42°C i priprema mleko od orašastih plodova bez gubitka hranljivih sastojaka
- Dvoslojna unutrašnjost napravljena od oplemenjenog nerđajućeg čelika. Spoljni deo namenjen je zaštititi od toplote i opekotina
- Baza sa motorom napravljena je od oplemenjenog nerđajućeg čelika.
- Pametni kontrolni panel s ponosom nudi 8 programa i bezbednosne funkcije
- Sadrži cediljku, knjigu recepata i mernu čašu
- 2 godine garancije

PRE UPOTREBE

- Proverite sadržaj kutije.
- Proverite da li su aparat i električni kabl u ispravnom stanju.
- Uklonite sav materijal za pakovanje.

Spisak delova MioMat-a

1. Kontrolni panel i poklopac sa motorom
2. Odeljak sa motorom
3. Sečivo od nerđajućeg čelika
4. Senzori za temperaturu i nivo vode
5. Sigurnosni konektor
6. Cilindar za mlevenje
7. Merna čaša (100 ml) za sastojke
8. Cediljka



Kako se čisti MioMat?


1. Nakon pripreme hrane, odmah uklonite poklopac (gornji zatvarač). Perite samo delove od nerđajućeg čelika. Spoljašnjost čistite vlažnom krpom.
2. Kao što je prikazano na fotografiji, držite ručicu oba dela aparata. Na taj način ćete obezbediti pravilno i bezbedno rukovanje aparatom.
3. Mogu se prati samo delovi od nerđajućeg čelika.
4. Nikada ne potapajte donji deo MioMat-a u vodu i ne kvasite ga jer se u donjem delu nalaze električni priključci.
5. Kontrolni panel se ne sme kvasiti ni u kom slučaju.
6. Pranje uvek treba obavljati ručno. Uređaj nije namenjen za pranje u mašini za sudove.
7. Ako ste koristili cilindar za mlevenje, uklonite ga i operite sečivo.

Aparati koji se koriste protivno OVIM uputstvima i smernicama navedenim u Priručniku za korišćenje nisu pokriveni garancijom.*

Garancija

1. Ovaj proizvod je pokriven garancijom u slučaju neispravnosti delova ili fabričkih oštećenja, ali ne i u slučaju slučajnih oštećenja, neodgovarajuće upotrebe, nepravilne upotrebe, nemara, neovlašćenih tehničkih popravki, upotrebe u komercijalne svrhe i prepravki sprovedenih od strane neovlašćenog servisa, kao ni u slučaju drugih problema koji se ne odnose na neispravne delove ili fabrička oštećenja.
2. Neophodno je priložiti dokaz o kupovini prilikom podnošenja zahteva u vezi sa garancijom aparata.
3. Distributer će popraviti ili zameniti proizvod, kao i delove ili neispravne komponente samo u slučaju da je aparat fabrički neispravan i samo ako je priložen dokaz o kupovini sa originalnim fiskalnim računom, fakturom ili priznanicom.
4. Garancija ne važi ako su aparati korišćeni u suprotnosti sa uputstvima u Priručniku za korišćenje ili ako su aparati izmenjeni, modifikovani ili oštećeni upotrebom.
5. Prvo se obratite ovlašćenom prodavcu kod kojeg ste kupili uređaj.
6. Trajanje garancije. Garancija za ovaj proizvod traje 2 godine od kupovine proizvoda, tj. od datuma na dokazu o kupovini.
7. Troškove poštarine i manipulativne troškove dopremanja do i od tehničkog servisa u potpunosti će snositi kupac koji podnosi zahtev na osnovu garancije.

Rešavanje problema

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	MOGUĆE REŠENJE
Sastojci nisu dovoljno mleveni.	Previše sastojaka.	Koristite preporučene mere.
	Premalo vode.	Dodajte vode do nivoa u rasponu od 1100–1300 ml.
Supa je vrlo vodenasta.	Nedostaju sastojci za zgušnjavanje.	Dodajte čašu (100 ml) žitarica ili mahunarki . Možete dodati i gušće povrće poput krompira ili tikvica.
Aparat ne radi i lampica indikatora ne svetli.	Utikač nije pravilno povezan.	Čvrsto povežite utikač.
	Kvar na adapteru.	Obratite se distributeru.
	Poklopac nije dobro povezan sa vrhom uređaja.	Postavite pravilno poklopac na posudu.
Aparat se zagreva, ali ne melje.	Kvar na donjem delu uređaja. Oštećenje motora.	Obratite se distributeru.
	Previše hrane.	Ostavite uređaj da se ohladi. Proverite da li ste stavili odgovarajuću količinu sastojaka (do linije od 1100 ml).
Aparat se isključio sam, a program nije završen.	Sastojci su zagoreli i zalepili se za dno uređaja zbog previše sastojaka ili premalo vode.	Ispraznite uređaj i ostavite da se ohladi. Uklonite zalepljenu hranu pomoću mekog sunđera i blagog sredstva za čišćenje. Koristite uređaj kao i obično sa sastojcima i merama navedenim u knjizi recepata. Uvek upotrebite više vode nego suvih sastojaka. Ne koristite prethodno skuvane ili obrađene sastojke.
Mleko se preliva	Nisi nosio prsten za brušenje	Za mleko uvek koristite prsten za mlevenje
	Koristili ste prerađenu hranu	Dodajte samo sirovu hranu bez prethodnih procesa
Iz aparata izlazi para.	Uobičajeni proces kuvanja.	

Ako aparat prestane da radi, proverite moguće uzroke i rešenja pre nego što uređaj odnesete distributeru.

Za više informacija posetite www.miomat.eu

Da li je MioMat prestao da radi usred procesa?

Proverite da li se aktivirala neka od mera bezbednosti.

Zaštita od niskog nivoa vode:

MioMat ima meru bezbednosti koja detektuje nizak nivo vode tokom pripreme. Kada je nivo vode u MioMat-u ispod minimalnog nivoa, on će automatski prestati sa radom.

Zaštita od prolivanja:

MioMat ima meru zaštite od prolivanja koja sprečava da tečnost iskipi prilikom ključanja. Ovo funkcioniše zahvaljujući senzoru smeštenom u motoru.

Zaštita od pregrevanja motora i kalemova grejača:

Ako je temperatura motora previsoka, uređaj će se odmah isključiti. Ispraznite i očistite unutrašnjost MioMat-a i ostavite da se ohladi. Ostavite aparat da se ohladi najmanje 1 sat između priprema vrućih jela.

Predlozi

Da biste postigli kremastiju konzistenciju mleka na biljnoj bazi, možete da dodate više sastojaka ili više mleka koje ste prethodno napravili. Takođe možete da dodate ukus koristeći svoje omiljene sastojke poput kakaoa, cimeta, vanile ili drugih začina, kao i da zasladite medom i drugim prirodnim zaslađivačima pridržavajući se mera navedenih u receptima.

Kada pripremate bistre supe, krem-supe ili kaše, najlakše sastojke kao što su zeleno lišće, semenke, žitarice ili mahunarke dodajte poslednje kako biste izbegli da se smrve ili zagore na dnu uređaja. Možete da dodate i začine, ali devičansko maslinovo ulje treba dodavati bistrim i krem-supama neposredno pred serviranje kako bi zadržalo svoja svojstva.

Kada koristite mahunarke za pripremu bistrh supa, krem-supu ili mleka od povrća, trebalo bi da ih natopite kako biste ih očistili i aktivirali bolje varenje. Odbacite taj otpad jer sadrži „anti-hranljive“ sastojke koji sprečavaju dobro varenje hrane. Kada koristite žitarice, dobro ih operite. Ako ih natapate, ne morate da bacate tu vodu jer sadrži vitamine rastvorive u vodi. Usitnjeni ovas ne bi trebalo natapati jer može da se zalepi za dno posude. Za pripremu toplih jela u MioMat-u nemojte koristiti laneno seme, brašno, čiju, mleko životinjskog porekla i prethodno kuvane sastojke jer će zagoreti i zalepiti se za dno uređaja. Sastojke treba meriti suve, pre natapanja.

Kontrolni panel sa 8 programa

42°C/107°F



1 "Raw Milk" (Program sirovo mleko)

Za pripremu sirovog mleka na biljnoj bazi postupkom koji ne prelazi 42°C. Idealno za razne vrste semenki i orašastih plodova koji se ne mogu konzumirati u sirovom stanju, kao što su indijski orasi, lešnici, bademi, orasi, seme bundeve, seme suncokreta, susam, kikiriki, pistači itd. ili bilo koja njihova kombinacija.

Da biste postigli mlečnu konzistenciju, koristite 1 mernu čašu (100 ml) sastojaka.



2 "Cereal Milk" (Program mleko od žitarica)

Ekskluzivni program za pripremu mleka od žitarica kao što su kinoa, proso, amarant, raž, heljda, ovas i druge. Ovaj program kuva sastojke na visokim temperaturama i priprema topla mleka blagog ukusa na biljnoj bazi. Za mlečnu teksturu koristite 3/4 merne čaše (75 ml) sastojaka.



3 "Soy Milk" (Program mleko od soje)

Program za pripremu mleka od soje, smeđeg pirinča i/ili njihove kombinacije. Da biste postigli odlične rezultate, trebalo bi da ostavite soju da se natapa bar 8 sati. Da biste postigli mlečnu konzistenciju, koristite 1 mernu čašu (100 ml) sastojaka.



4 "Smoothie" (Program smuti)

Za pripremu sokova, smutija, mešavina sa povrćem i voćem i vodom ili mlekom od povrća. Program „Smutiji“ je jedini program u kojem se hrana ne zagreva. Motor blendira sastojke pomoću tehnologije nano-usitnjavanja. Uvek koristite više vode od ostalih, čvrstih sastojaka.



5 "Creamy Soup" (Program krem-supa)

Za pripremu bistrh i krem-supa od povrća sa žitaricama, svežim mahunarkama ili njihovim semenom. Ovaj program kuva sastojke na 95°C. Za kremastu konzistenciju koristite 1 mernu čašu (100 ml) mahunarki ili žitarica. Napunite čvrstim sastojcima do linije maksimuma „1100“ označene na unutrašnjoj strani MioMat-a i vodom do linije „1300“. Ako želite tečniju konzistenciju, preporučujemo vam da smanjite količinu čvrstih sastojaka, a da vodu nalijete do nivoa između linija „1100“ i „1300“. Uvek upotrebite više vode nego suvih sastojaka.



6 "Chunky Soup" (Program supa sa komadićima povrća)

Ekskluzivni program za pripremu supa od povrća sa celim zrnima žitarica i komadima mahunarki. Ovaj program kuva sastojke na 95°C i ne melje ih u potpunosti. Uvek upotrebite više vode nego drugih, suvih sastojaka. Napunite čvrstim sastojcima ispod linije „1100“ označene na unutrašnjoj strani MioMat-a i nalijte vodom do linije „1300“.



7 "Porridge" (Program kaša)

U ovom programu možete da pripremite ukusnu kašu od žitarica kao što su pirinač, ječam, kinoa, proso, amarant i pšenica. Ovaj program kuva sastojke na 95°C. Možete ih mešati sa povrćem i/ili voćem kako biste dodali kaši različite ukuse i pretvorili je u doručak, ručak ili večeru za vas ili vašu bebu. Za kremastu konzistenciju koristite 2,5 mernih čaša (250 ml) žitarica.



8 "Cleaning" (Program čišćenje)

U ovom programu možete obaviti kratko pretpranje MioMat-a, sečiva i motora pre dubinskog čišćenja. Održavajte nivo vode između „1100“ i „1300“. Dodajte nekoliko kapi deterdženta kako biste olakšali postupak čišćenja. (Koristite cilindar za mlevenje).

42°C/107°F



Program „Sirovo mleko“ (Raw Milk)

Sirovo mleko

Priprema sirovog mleka na biljnoj bazi / SIROVO

1. Izmerite 1 mericu (100 ml) orašastih plodova ili semenki (badema, lešnika, kikirikija itd.) koristeći mernu čašu (100 ml) priloženu u pakovanju. Operite sastojke, a zatim ih ostavite da se natapaju 4–6 sati na sobnoj temperaturi ili 8–10 sati u frižideru.
2. Sipajte prethodno natopljene sastojke u MioMat.
3. Dodajte vodu do nivoa 1100–1300 ml označenog linijama u unutrašnjem delu MioMat-a.
4. Postavite cilindar za mlevenje, zatvorite MioMat i povežite kabl.
5. Aparat će se uključiti i oglasiti zvučnim signalom. Istovremeno, lampice će početi da trepere što ukazuje na to da je aparat u režimu pripravnosti i da je spreman, tako da možete da izaberete koji program ćete koristiti.
6. Pritiskajte taster „Izaberite“ (Select) sve dok lampica ne bude u položaju „SIROVO mleko“ (Raw milk), a zatim pritisnite taster „Započni“ (Start). Nakon 10–15 minuta aparat će oglasiti zvučnim signalom da je mleko pripremljeno.





Program „Mleko od žitarica“ (Cereal Milk)

Kuvano vegetarijansko mleko

Priprema mleka od žitarica

1. Izmerite 1 mericu (100 ml) žitarica (kinoe, amaranta, prosa, pirinča, pšenice, ili dr.) koristeći mernu čašu (100 ml) priloženu u pakovanju.
2. Sipajte oprane žitarice u aparat.
3. Dodajte vodu do nivoa 1100–1300 ml označenog linijama u unutrašnjem delu MioMat-a.
4. Postavite cilindar za mlevenje, zatvorite MioMat i povežite kabl.
5. Aparat će se uključiti i oglasiti zvučnim signalom. Istovremeno, lampice će početi da trepere što ukazuje na to da je aparat u režimu pripravnosti i da je spreman, tako da možete da izaberete koji program ćete koristiti.
6. Pritiskajte taster „Izaberite“ (Select) sve dok lampica ne bude u položaju „Mleko od žitarica“ (Cereal milk), a zatim pritisnite taster „Započni“ (Start). Nakon 20 minuta aparat će oglasiti zvučnim signalom da je mleko pripremljeno.
7. Upotrebite cediljku za filtriranje mleka. Budite oprezni jer će mleko biti vrelo.
8. Mleko koje čuvamo u frižideru traje otprilike 3–4 dana.





Program „Mleko od soje“ (Soy Milk)

Mleko od soje

Za pripremu mleka od soje ili smeđeg pirinča

1. Napunite sojom 1 mernu čašu (100 ml) (priloženu u pakovanju). Soju operite, a zatim ostavite da se natapa 4–6 sati na sobnoj temperaturi ili 8–10 sati u frižideru.
2. Izvadite soju iz vode u kojoj se natapala i tako prethodno natopljenu sipajte je u aparat.
3. Dodajte hladnu vodu do nivoa 1100–1300 ml označenog linijama u unutrašnjem delu uređaja.
4. Postavite cilindar za mlevenje. Zatvorite MioMat. Povežite kabl na MioMat.
5. Aparat će se uključiti i oglasiti zvučnim signalom. Istovremeno, lampice će početi da trepere što ukazuje na to da je aparat u režimu pripravnosti i da je spreman, tako da možete da izaberete koji program ćete koristiti.
6. Pritiskajte taster „Izaberite“ (Select) sve dok lampica ne bude u položaju „Mleko od soje“ (Soy milk), a zatim pritisnite taster „Započni“ (Start). Nakon 35–45 minuta aparat će oglasiti zvučnim signalom da je mleko pripremljeno.
7. Upotrebite cediljku za filtriranje mleka. Budite oprezni jer će mleko biti vrelo.
8. Ostatak hrane koji će ostati u cediljki naziva se „okara“ ili sojina pulpa, koja se može koristiti za pripremu raznih drugih jela.
9. Mleko koje se čuva u frižideru traje otprilike 3 dana.





Program „Krem-supa“ (Creamy Soup)

Bistre i krem-supe

Za pripremu bistrih ili krem-supa od mahunarki, žitarica i/ili povrća

1. Izmerite žitarice (kinou, pirinač, proso itd.) ili mahunarke (sočivo, pasulj, grašak itd.) jednom mernom čašom (100 ml) koja je priložena u pakovanju.
2. Ostavite mahunarke ili žitarice da se natapaju najmanje 8 sati na sobnoj temperaturi ili 10 sati ako se drže u frižideru. Pirinač nije potrebno natapati.
3. Pripremite oko 250 g oljušćenog povrća po vašem izboru i iseckajte ga na sitne komade (npr. možete koristiti šargarepe, tikvice, krompir, crni luk, beli luk itd.)
4. Operite sve sastojke.
5. Stavite sve sastojke u MioMat i dodajte hladnu vodu do nivoa 1100–1300 ml označenog linijama u unutrašnjem delu uređaja.
6. Zatvorite MioMat. Povežite kabl na uređaj.
7. Aparat će se uključiti i oglasiti zvučnim signalom. Istovremeno, lampice će početi da trepere što ukazuje na to da je aparat u režimu pripravnosti i da je spreman, tako da možete da izaberete koji program ćete koristiti.
8. Pritiskajte taster „Izaberite“ (Select) sve dok lampica ne bude u položaju „Krem-supa“ (Creamy soup), a zatim pritisnite taster „Započni“ (Start). Nakon 35–45 minuta aparat će oglasiti zvučnim signalom da je supa pripremljena.
9. Pažnja. Krem-supa ili bistra supa će biti vrela.
10. Kada se proces pripreme hrane završi, odmah uklonite poklopac (gornji zatvarač).

NE KORISTITE CILINDAR ZA MLEVENJE



Program „Supa sa komadićima povrća“ (Chunky Soup)

Supa sa komadićima povrća

Isključivo za pripremu supa od povrća sa celim zrnima žitarica i komadima mahunarki

1. Izmerite žitarice (kinou, pirinač, proso itd.) ili mahunarke (sočivo, pasulj, grašak itd.) mernom čašom (100 ml) priloženom u pakovanju.
2. Ostavite mahunarke ili žitarice da se natapaju najmanje 8 sati na sobnoj temperaturi ili 10 sati ako se drže u frižideru. Pirinač nije potrebno natapati.
3. Pripremite oko 250 g oljušćenog povrća po vašem izboru i iseckajte ga na sitne komade (npr. možete koristiti šargarepe, tikvice, krompir, crni luk, beli luk itd.)
4. Operite sve sastojke.
5. Sipajte sve sastojke u MioMat i dodajte vodu za piće do nivoa 1100–1300 ml označenog linijama u unutrašnjem delu uređaja.
6. Zatvorite MioMat. Povežite kabl na uređaj.
7. Aparat će se uključiti i oglasiti zvučnim signalom. Istovremeno, lampice će početi da trepere što ukazuje na to da je aparat u režimu pripravnosti i da je spreman, tako da možete da izaberete koji program ćete koristiti.
8. Pritiskajte taster „Izaberite“ (Select) sve dok lampica ne bude u položaju „Supa sa komadićima povrća“ (Chunky soup), a zatim pritisnite taster „Započni“ (Start). Nakon 30–35 minuta aparat će oglasiti zvučnim signalom da je supa pripremljena.
9. Pažnja. Supa će biti vrela.
10. Kada se proces pripreme hrane završi, odmah uklonite poklopac (gornji zatvarač).

NE KORISTITE CILINDAR ZA MLEVENJE



Program „Kaša“ (Porridge)

Voćni kompoti i kašice za bebe

Priprema kaše

Kaša se može pripremiti od bilo koje vrste žitarica ili kombinacije žitarica. Uvek koristite najviše 2,5 merne čaše (250 ml). Za bebe koristite žitarice bez glutena.

1. Koristite 2,5 merne čaše (250 ml) bilo koje vrste žitarica.
2. Nije potrebno natapati ih.
3. Operite sve sastojke.
4. Sipajte sve sastojke u MioMat i dodajte vodu do nivoa 1100–1300 ml označenog linijama u unutrašnjem delu uređaja.
5. Zatvorite MioMat. Povežite kabl na uređaj.
6. Aparat će se uključiti i oglasiti zvučnim signalom. Istovremeno, lampice će početi da trepere što ukazuje na to da je aparat u režimu pripravnosti i da je spreman, tako da možete da izaberete koji program ćete koristiti.
7. Pritiskajte taster „Izaberite“ (Select) sve dok lampica ne bude u položaju „Kaša“ (Porridge), a zatim pritisnite taster „Započni“ (Start). Nakon 30–35 minuta aparat će oglasiti zvučnim signalom da je kaša pripremljena.
8. PAŽNJA. Kaša će biti vrela.
9. Kada se proces pripreme hrane završi, odmah uklonite poklopac (gornji zatvarač).

NE KORISTITE CILINDAR ZA MLEVENJE



Program „Smutiji“ (Smoothies)

Smutiji

Priprema smutija od voća/povrća

1. Za svaku pripremu, izmerite oko 200 do 250 grama opranog i oljušćenog voća ili povrća iz kojeg ste prethodno izvadili košticu/semence. Isecakajte voće na sitne komade
2. Sipajte voće/povrće u MioMat i dodajte vodu za piće do nivoa 1100–1300 ml (označenog linijama u unutrašnjem delu uređaja)
3. Zatvorite MioMat. Povežite kabl na uređaj.
4. Aparat će se uključiti i oglasiti zvučnim signalom. Istovremeno, lampice će početi da trepere što ukazuje na to da je aparat u režimu pripravnosti i da je spreman, tako da možete da izaberete koji program ćete koristiti.
5. Pritiskajte taster „Izaberite“ (Select) sve dok lampica ne bude u položaju „Smutiji“ (Smoothie), a zatim pritisnite taster „Započni“ (Start). Nakon 2–3 minuta aparat će oglasiti zvučnim signalom da je smuti pripremljen.
6. Isključite uređaj iz utičnice. Odmah operite aparat. Nemojte kvasiti poklopac.
7. Uživajte u svom svežem smutiju

NE KORISTITE CILINDAR ZA MLEVENJE



«Моя мама с самого детства готовила мне растительное молоко, и, как только я приехала в Чили, я не смогла найти здесь в магазинах ни одного вида молока растительного происхождения. MioMat был решением моей проблемы и на сегодняшний день этот прибор стал незаменимым помощником на кухне для семей, которые заботятся о своем здоровье.

Я благодарна за положительные отзывы, которые MioMat получил как в Латинской Америке, так и в Европе. Я очень рада его популярности, и уверена, что данное руководство с книгой рецептов поможет вам и вашей семье насладиться его универсальностью».

Alica Reháková, CEO MioMat



Содержание

Комплектация прибора MioMat и его характеристики	154
Гарантийное обслуживание	155
Устранение неисправностей	156
Описание программ	158
Молоко RAW	160
Приготовление растительного молока	161
Соевое и рисовое молоко	162
Супы и крем-супы	163
Суп с кусочками	164
Фруктовые компоты и детское питание	165
Смузи	166

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА MIOMAT



MioMat производится в соответствии с европейскими и американскими стандартами качества и сертифицирован в лабораториях Чили и Китая.

Не кладите в прибор посторонние объекты, а также ранее обработанные или приготовленные продукты.

Помещайте в прибор только такие продукты питания, как овощи, фрукты, а также зёрна, семена, орехи или бобовые культуры и воду. Добавление других продуктов питания, не указанных в данной книге рецептов, может серьезно повредить лезвие, мотор или нагреватель прибора MioMat.

Важно

- MioMat требует 220 В / 50 Гц напряжения. Пожалуйста, убедитесь, что в вашей кухне именно такое напряжение.
- Во избежании поражения электрическим током или повреждения прибора не подвергайте подключенные провода или крышку машины воздействию влаги. Не используйте прибор, если вилка или шнур провода повреждены.
- Никогда не включайте прибор, без недостаточного уровня воды в чаше. (от 1100 до 1300 мл).
- Во время и после использования детали машины могут быть нагретыми. Не используйте её снова, пока она не остынет. (Расчётное время ожидания: 1 час).
- Если прибор используется детьми, необходимо за ними присматривать или находиться рядом.
- Выньте провод из розетки, когда раздастся звуковой сигнал о завершении программы. Отсоедините также провод перед тем, как поднять крышку и оставьте его отсоединенным, если прибор не используется.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не ставьте прибор на газовую/электрическую плиту или рядом с ней, а также рядом с духовкой.
- Будьте очень осторожны при перемещении прибора, если в нем содержится еда или вода.
- Если прибор поврежден, прекратите его использование и свяжитесь с вашим дистрибьютором.
- MioMat предназначен только для домашнего использования, коммерческое использование строго запрещено.
- Не поднимайте крышку в процессе приготовления пищи, чтобы не сбить программу.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или людьми с ограниченными физическими, умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта или навыков в его использовании. В таких случаях требуется контроль и/или обучение инструкции MioMat.

- MioMat – это единственный в своем роде прибор с насадкой для измельчения, которая обеспечивает непревзойденную производительность и делает пищу более кремообразной и мягкой.
- Первый прибор на рынке с программой RAW - готовка при температуре до 42 ° C (107 ° F) для приготовления орехового молока без потери питательных веществ.
- Двухслойная внутренняя сторона сделана из нержавеющей стали. Наружная сторона сделана так, чтобы защитить от ожогов и возгорания.
- Основа мотора сделана из высококачественной нержавеющей стали.
- Интеллектуальная панель управления с 8-ю программами и элементами безопасности.
- Включает в себя сито, книгу рецептов и мерный стаканчик.
- 1 год гарантии.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Проверьте содержимое коробки.
- Убедитесь, что машина и электрический провод находятся в хорошем состоянии.
- Удалите весь упаковочный материал.

Части MioMat и их характеристики

1. Панель управления и крышка с мотором.
2. Моторное отделение.
3. Лезвие из нержавеющей стали.
4. Датчики температуры и уровня воды.
5. Разъем безопасности.
6. Насадка для измельчения.
7. Мерный стакан для ингредиентов.
8. Сито.



Как чистить MioMat?

1. После приготовления еды незамедлительно поднимите крышку. Мойте только детали из нержавеющей стали. Внешнюю поверхность протрите влажной тканью.
2. Держите ручку обеих частей прибора, как показано на фотографии. Это необходимо для обеспечения правильного и безопасного обращения с вашим прибором.
3. Можно мыть только детали из нержавеющей стали.
4. Никогда не погружайте основание MioMat в воду и не мочите его, так как в основании расположены электрические соединения.
5. Панель управления ни при каких обстоятельствах не должна намокать.
6. Очистка MioMat всегда должна осуществляться вручную. Прибор не приспособлен для мытья в посудомоечной машине.
7. Если вы использовали насадку для измельчения, снимите её и промойте лезвие.

На приборы, которые были использованы с нарушениями НАСТОЯЩЕЙ инструкции и рекомендаций руководства пользователя, гарантия не распространяется.*

Гарантийное обслуживание

1. На прибор, на бракованные детали или повреждения распространяется гарантия завода-изготовителя. Гарантия не распространяется на повреждения в результате несчастных случаев, ненадлежащего и неправильного использования, небрежного обращения, ненадлежащего технического обслуживания, коммерческого использования и ремонта, произведенного кем-либо, не имеющим права обслуживать прибор, а также на любые другие проблемы, не связанные с заводскими бракованными деталям или заводским браком.
2. При сдаче прибора на гарантийное обслуживание необходимо предъявить чек о покупке.
3. Дистрибьютор отремонтирует или заменит прибор, детали или неисправные части только в том случае, если прибор неисправен с завода-изготовителя и только путем предоставления подтверждения покупки с оригинальной квитанцией или накладной.
4. Гарантия не распространяется в тех случаях, когда прибор использовался с нарушением инструкций, указанных в руководстве пользователя и на устройства, которые были изменены, модифицированы или повреждены в процессе использования.
5. При обнаружении неполадок, сначала следует обратиться к официальному дилеру, у которого вы приобрели прибор.
6. Гарантия на данный товар составляет 2 года с момента его покупки в соответствии с датой подтверждения покупки, указанной на чеке.
7. Затраты на транспортировку и доставку (от и до технических служб) полностью покрываются заказчиком.

Выявление проблем

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
Ингредиенты недостаточно измельчены.	Большое количество ингредиентов.	Используйте рекомендуемые меры.
	Недостаточное количество воды.	Добавляйте воду между линиями от 1100 мл до 1300 мл.
Суп очень водянистый.	Отсутствуют ингредиенты в качестве загустителя.	Добавьте меру злаков или бобовых. Также можете добавить овощи, такие как картофель или кабачки.
Прибор не работает и не горит индикатор.	Вилка неправильно подсоединена к розетке.	Плотно подсоедините вилку провода в розетку питания.
	Неисправность адаптера.	Свяжитесь с дистрибьютором.
	Крышка плохо присоединена к верхней части прибора.	Плотно подсоедините крышку к прибору.
Прибор нагревается, но не измельчает.	Отказ моторного отделения. Повреждение мотора.	Свяжитесь с дистрибьютором.
	Слишком много ингредиентов.	Оставьте прибор остывать. Убедитесь, что добавлено соответствующее количество ингредиентов (до линии 1100 мл).
Машина выключилась без завершения программы.	Из-за слишком большого количества ингредиентов и недостатка воды, содержимое подгорело и прилепилось ко дну прибора.	Опорожните прибор и дайте ему остывать. Удалите прилипшую пищу мягкой губкой при помощи моющего средства. Используйте прибор с мерой ингредиентов, указанными в книге рецептов. Всегда используйте больше воды, чем сухих ингредиентов. Не используйте ранее приготовленные или обработанные ингредиенты.
Перелив молока	Вы не носили шлифовальное кольцо	Для молока всегда используйте шлифовальный круг.
	Вы использовали обработанную пищу	Добавляйте только сырые продукты без предшествующих процессов
Машина дымится.	Обычный процесс приготовления.	☺

Если прибор перестал работать, пожалуйста, проверьте вышеперечисленные возможные причины и их решения, прежде чем передавать прибор своему дистрибьютору.

Для получения дополнительной информации посетите www.miomat.eu

Ваш MioMat перестал работать в середине процесса?

Проверьте, не были ли нарушены какие-либо меры безопасности.

Защита от низкого уровня воды:

MioMat имеет меры безопасности, которые обнаруживают низкий уровень воды во время приготовления. Когда уровень воды в MioMat ниже минимального, он автоматически перестанет работать.

Защита от разлива:

MioMat имеет функцию защиты от пролива жидкости во время кипения. Она работает благодаря датчику, расположенному в моторе.

Защита двигателя и катушки от перегрева:

Если температура двигателя слишком высокая, прибор немедленно выключится. Опорожните и очистите внутреннюю часть MioMat, дайте ему остыть. Между горячими приготовлениями должно быть не менее 1 часа.

Предложения

Чтобы добиться более кремовой консистенции в процессе приготовления растительного молока, добавьте больше ингредиентов. Вы также можете придать вкус молоку, добавляя ваши любимые ингредиенты: какао, корица, ваниль и другие специи. После приготовления молока, можете подсластить его мёдом и другими натуральными подсластителями, указанными в рецептах.

При приготовлении супов, кремов и каш следует добавлять самые лёгкие ингредиенты (такие как зеленые листья, семена, зёрна или бобовые культуры) в последнюю очередь, чтобы их не раздавить и не поджечь на дне прибора. Вы можете добавить приправы, но оливковое масло или сливки следует добавлять в суп после приготовления, чтобы они сохранили все свои свойства.

Когда вы используете при готовке бобовые культуры, следует их изначально замочить в воде, чтобы их очистить и активировать для улучшения пищеварения. Вылейте воду, в которой они были замочены, поскольку она содержит вещества, которые препятствуют хорошему перевариванию пищи. Когда вы используете крупы следует их хорошо вымыть. Если вы их замачиваете, то нет необходимости удалять воду, поскольку она содержит водорастворимые витамины. Нельзя замачивать тёртый овес, так как он может прилипнуть ко дну прибора. Для приготовления горячих блюд в MioMat не используйте льняное семя, муку, чиа, молоко животного происхождения или предварительно приготовленные ингредиенты, так как они пригорают и прилипают ко дну устройства. Перед замачиванием ингредиенты следует измерять в сухом состоянии.

Панель управления с 8-ю программами

42°C/107°F



1 Программа "Raw Milk"

Программа приготовления растительного молока при температуре не выше 42°C (107.6 °F). Идеально подходит для различных видов семян и орехов, которые можно употреблять в сыром виде. Например: кешью, фундук, миндаль, грецкие орехи, семена тыквы, семена подсолнечника, кунжут, арахис, фисташки или их сочетания. Для достижения верной консистенции молока используйте ингредиенты размером 1 или 1,5 мерного стакана.



2 Программа «Cereal Milk»

Эксклюзивная программа для приготовления зернового молока из таких зёрен, как киноа, просо, амарант, рожь, гречка, овес и другие. Эта программа готовит ингредиенты при высоких температурах и соответственно получается нежное и тёплое молоко на растительной основе. Для получения молочной текстуры используйте 3/4 или 1 мерный стакан ингредиентов.



3 Программа "Soy Milk"

Программа для приготовления молока из соевых бобов, коричневого риса и/или их комбинации. Для того, чтобы получить наилучший результат, вы должны замочить сою перед приготовлением не менее, чем на 8 часов. Чтобы добиться молочной консистенции, используйте 1 мерный стаканчик ингредиентов.



4 Программа «Smoothie»

Для приготовления соков, смузи, овощных или фруктовых комбинаций с водой или растительным молоком. Программа «Smoothie» - единственная программа, в которой ингредиенты не нагреваются. В моторе используется технология нано-измельчения. Следует всегда использовать больше воды, чем ингредиентов.

5 Программа «Creamy Soup»



Программа для приготовления овощных супов из зёрен или бобовых. Эта программа готовит ингредиенты при температуре 95°C (203 °F). Для получения кремообразной консистенции используйте 1 мерный стакан бобовых или злаков. Поместите в прибор ингредиенты до отметки «1100» и налейте воду максимум до отметки «1300», указанными на внутренней стороне MioMat. Если вы хотите получить более твёрдую консистенцию, мы рекомендуем уменьшить количество твёрдых ингредиентов и держать воду между уровнями «1100» и «1300». Всегда используйте больше воды, чем сухих ингредиентов.

6 Программа "Chunky Soup"



Программа для приготовления овощных супов из зёрен или бобовых, оставляющих большие кусочки. Эта программа готовит ингредиенты при 95°C (203 °F) и не измельчает ингредиенты полностью. Всегда используйте больше воды, чем других сухих ингредиентов. Поместите в прибор ингредиенты максимум до отметки «1100», и воду до отметки «1300», указанными на внутренней стороне MioMat.

7 Программа "Porridge"



В этой программе вы можете приготовить вкусную кашу из злаков, таких как рис, овес, киноа, просо, амарант и пшеница. Эта программа готовит ингредиенты при 95°C (203 °F). Вы можете смешивать их с овощами и/или фруктами, чтобы разнообразить завтраки, обеды или ужины для вас или вашего ребёнка. Чтобы получить кремообразную консистенцию, используйте 2 мерных стакана зёрен.

8 Программа «Cleaning»



С помощью этой программы вы можете выполнить быстрое предварительное очищение MioMat и мотора перед глубокой очисткой. Поддерживайте уровень воды в пределах от «1100» до «1300».

42°C/107°F



Программа "Молоко RAW" (Raw Milk)

Raw Milk

Приготовление растительного молока/RAW

1. Наполните 1 мерный стакан семенами или орехами (миндаль, фундук, арахис и т. д.), входящий в комплект поставки. Промойте ингредиенты и замочите их на 4-6 часов при хранении комнатной температуре или на 8-10 часов при хранении в холодильнике.
2. Поместите предварительно замоченные ингредиенты в MioMat.
3. Добавьте воду между линиями 1100 мл до 1300 мл, обозначенными на внутренней поверхности MioMat.
4. Насадите насадку для измельчения, закройте MioMat и подсоедините кабель.
5. Прибор включится и издаст звуковой сигнал. В то же время индикаторы начнут мигать, указывая на то, что машина находится в режиме ожидания и готова к использованию. Выберите программу для использования.
6. Нажмите кнопку «Select», пока не загорится программа «RAW Milk». Затем нажмите кнопку «Start». Через 10-15 минут машина издаст звуковой сигнал, сигнализирующий о том, что молоко готово.



НЕ ЗАБУДЬТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАСАДКУ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ.



Программа "Приготовление растительного молока" (Cereal Milk)

Cooked Veggie Milks

Приготовленные зернового молока

1. Наполните 1 мерный стакан злаками (киноа, амарант, пшено, рис, пшеница, рожь или другие)
2. Поместите предварительно промытую крупу в MioMat.
3. Добавьте воду между линиями 1100 мл до 1300 мл, обозначенными на MioMat.
4. Насадите насадку для измельчения, закройте MioMat и подсоедините кабель.
5. Прибор включится и издаст звуковой сигнал. В то же время индикаторы начнут мигать, указывая на то, что машина находится в режиме ожидания и готова к использованию. Выберите программу для использования.
6. Нажмите кнопку «Select», пока не загорится программа «Cereal». Затем нажмите кнопку «Start». Через 20 минут машина издаст звуковой сигнал, сигнализирующий о том, что молоко готово.
7. Отфильтруйте молоко с помощью сита. Будьте осторожны, молоко будет очень горячим.
8. Приготовленное молоко может храниться в холодильнике примерно 3-4 дня.



НЕ ЗАБУДЬТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАСАДКУ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ.



Программа "Соевое и рисовое молоко" (Soy Milk)

Soy or Rice Milk

Для приготовления соевого и рисового молока

1. Наполните 1 мерный стакан (входит в комплект) соевыми бобами. Сначала промойте соевые бобы, а затем замочите их на 4–6 часов при комнатной температуре или на 8–10 часов при хранении в холодильнике.
2. Вылейте воду, в которой происходило замачивание и поместите уже чистые, заранее замоченные бобы в прибор.
3. Добавьте воду между линиями 1100 мл до 1300 мл, обозначенными на внутренней поверхности MioMat.
4. Насадите насадку для измельчения, закройте MioMat и подсоедините кабель.
5. Прибор включится и издаст звуковой сигнал. В то же время индикаторы начнут мигать, указывая на то, что машина находится в режиме ожидания и готова к использованию. Выберите программу для использования.
6. Нажмите кнопку «Select», пока не загорится программа «Soy Milk». Затем нажмите кнопку «Start». Через 35-45 минут машина издаст звуковой сигнал, сигнализирующий о том, что молоко готово.
7. Отфильтруйте молоко с помощью сита. Будьте осторожны, молоко будет очень горячим.
8. Продукт, который останется в ситечке, называется «окара» или соевая пульпа. Её можно использовать в различных рецептах.
9. Приготовленное молоко может храниться в холодильнике примерно 3 дня.



НЕ ЗАБУДЬТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НАСАДКУ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ.



Программа "Супы и крем-супы" (Creamy Soup)

Soups or Creams

Для приготовления крем-суп из бобовых, злаков и/или овощей

1. Наполните 1 мерный стакан зёрен (киноа, рис, просо и т. д.) или бобовых (чечевица, фасоль, горох и т. д.), входящим в комплект.
2. Замочите бобовые минимум на 8 часов при комнатной температуре или на 10 часов при хранении в холодильнике. Рис замачивать не нужно.
3. Подготовьте примерно 250 г очищенных овощей по вашему выбору и нарежьте их на небольшие кусочки (например, вы можете использовать морковь, кабачки, картофель, лук, чеснок и т. д.).
4. Промойте все ингредиенты.
5. Поместите все ингредиенты в MioMat и залейте холодной водой до объёма 1100-1300 мл (линии обозначены на MioMat).
6. Закройте MioMat и подсоедините кабель.
7. Прибор включится и издаст звуковой сигнал. В то же время индикаторы начнут мигать, указывая на то, что машина находится в режиме ожидания и готова к использованию. Выберите программу для использования.
8. Нажмите кнопку «Select», пока не загорится программа «Creamy Soup». Затем нажмите кнопку «Start». Через 35-45 минут машина издаст звуковой сигнал, сигнализирующий о том, что суп готов.
9. Будьте осторожны, суп будет очень горячим.
10. По окончании программы немедленно поднимите верхнюю крышку.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НАСАДКУ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ



Программа "Суп с кусочками" (Chunky soup)

Chunky Soups

Программа для приготовления овощных супов из зёрен или бобовых, оставляющих небольшие кусочки

1. Наполните 1 мерный стакан зёрен (киноа, рис, просо и т. д.) или бобовых (чечевица, фасоль, горох и т. д.), входящим в комплект.
2. Замочите бобовые минимум на 8 часов при комнатной температуре или на 10 часов при хранении в холодильнике. Рис замачивать не нужно.
3. Подготовьте примерно 250 г очищенных овощей по вашему выбору и нарежьте их на небольшие кусочки (например, вы можете использовать морковь, кабачки, картофель, лук, чеснок и т. д.).
4. Промойте все ингредиенты.
5. Поместите все ингредиенты в MioMat и залейте холодной водой до объёма 1100-1300 мл (линии обозначены на MioMat).
6. Закройте MioMat и подсоедините кабель.
7. Прибор включится и издаст звуковой сигнал. В то же время индикаторы начнут мигать, указывая на то, что машина находится в режиме ожидания и готова к использованию. Выберите программу для использования.
8. Нажмите кнопку «Select», пока не загорится программа «ChunkySoup». Затем нажмите кнопку «Start». Через 30-35 минут машина издаст звуковой сигнал, сигнализирующий о том, что суп готов.
9. Будьте осторожны, суп будет очень горячим.
10. По окончании программы немедленно поднимите верхнюю крышку.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НАСАДКУ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ



Программа "Фруктовые компоты и
детское питание" (Porridge)



Fruit compotes and porridge for babies

Приготовление фруктовых компотов и каш для младенцев.

Кашу можно приготовить из любых видов зёрен и их сочетаний. Всегда используйте максимум 2,5 мерных стакана зёрен. Для маленьких детей используйте зёрна без глютена.

1. Используйте 2,5 мерных стакана любых зёрен.
2. Не замачивайте зёрна.
3. Промойте все ингредиенты.
4. Поместите все ингредиенты в MioMat и залейте холодной водой до объёма 1100-1300 мл (линии обозначены на MioMat).
5. Закройте MioMat и подсоедините кабель.
6. Прибор включится и издаст звуковой сигнал. В то же время индикаторы начнут мигать, указывая на то, что машина находится в режиме ожидания и готова к использованию. Выберите программу для использования.
7. Нажмите кнопку «Select», пока не загорится программа «Porridge». Затем нажмите кнопку «Start». Через 30-35 минут машина издаст звуковой сигнал, сигнализирующий о том, что каша готова.
8. Будьте осторожны, каша будет очень горячая.
9. По окончании программы немедленно поднимите верхнюю крышку.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НАСАДКУ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ



Программа "Смузи" (Smoothie)

Smoothies

Приготовление смузи и мороженого

1. Для каждого приготовления отмерьте примерно 200–250 граммов мытых, очищенных от кожуры и без семян/косточек фруктов или овощей.
2. Нарежьте фрукты на небольшие кусочки. Поместите фрукты/овощи в MioMat и залейте холодной водой до объёма 1100-1300 мл (линии обозначены на MioMat).
3. Закройте MioMat и подсоедините кабель.
4. Прибор включится и издаст звуковой сигнал. В то же время индикаторы начнут мигать, указывая на то, что машина находится в режиме ожидания и готова к использованию. Выберите программу для использования.
5. Нажмите кнопку «Select», пока не загорится программа «Smoothie». Затем нажмите кнопку «Start». Через 2-3 минуты машина издаст звуковой сигнал, сигнализирующий о том, что смузи или мороженное готово.
6. Отсоедините прибор от розетки питания. По окончании программы немедленно поднимите верхнюю крышку. Во время мытья прибора не намочите крышку.
7. Наслаждайтесь свежим смузи или мороженым.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НАСАДКУ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ



Model / Modèle / Modello / Modell / Modelo /
Model / Model / Modelo / Modell / Model / Модель: MioMat Classic

Capacity / Contenance / Fassungsvermögen / Capacità / Capacidad /
Сapaciteit / Pojemność / Capacidade / Capacitás / Карacitet / Ёмкость: 1100 - 1300 ml

Voltage / Tension / Spannung / Voltaggio / Voltaje /
Spanning / Napięcie / Tensão / Feszültség / Napon / Напряжение: 220V

Frequency / Fréquence / Frequenz / Frequenza /
Frecuencia / Frequentie / Częstotliwość / Frequência /
Frekvencia / Frekvencija / Частота: 50Hz

Motor / Moteur / Motor / Motore / Motor / Motor /
Moc silnika / Potência do motor / Motor / Snaga motora / Мотор: 200W

Heating Power / Puissance de chauffage /
Heizleistung / Potenza / Potencia de Calentamiento /
Verwärmingsvermogen / Grzania / Potência do de aquecimento /
Fűtőteljesítmény / Grejača / Мощность нагрева: 1000W