



MioMat

Manual de Instrucciones y Recetario

Índice

Componentes de MioMat Pro	3
Instrucciones a considerar antes del primer uso	4
Restricciones del usuario	5
Consejos	6
Cómo usar MioMat Pro	7
Limpieza de MioMat Pro	8
Panel de control con 11 programas	9
Indicaciones de la pantalla	9
Problema y solución	10
Cobertura de garantía	11
Recetas programa RAW	13
Recetas programa CEREAL	17
Recetas programa SOYA	20
Recetas programa Sopa/Crema	23
Recetas programa Sopa trozos	26
Recetas programa Compota	30
Recetas programa Papilla	34
Recetas programa Porridge	37
Recetas programa Infusión	40
Recetas programa Batido	43

Deja que **MioMat** lo haga por ti

Gracias por elegir MioMat



“Mi mamá me preparaba leche de soya desde pequeña, y cuando llegué por primera vez a Chile no pude encontrar leches 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 y Europa.

Estoy feliz por su popularidad, es por esto que les presentamos esta nueva MioMat Pro con nuevos programas, con el motor más potente del mercado que va a revolucionar todas las cocinas de Chile y el Mundo con los nuevos beneficios que entregará a ti y a tu familia”.

Alica Reháková, CEO MioMat, Equipo MioBio Chile

Componentes de **MioMat**^{PRO}



Después de procesos calientes, deja enfriar la máquina por 40 minutos antes de ocuparla nuevamente.

MioMat Pro cuenta con un anillo de molienda de última generación para una micro trititación inmejorable. Capaz de reducir los residuos de las leches vegetales dejando preparaciones suaves y cremosas.

Instrucciones a considerar antes del primer uso

MioMat^{PRO}

Trabaja con programas que aplican temperatura, en este caso siempre usar alimentos crudos y agua fría. Nunca usar alimentos ya procesados. Los alimentos deben estar picados.

Está prohibido utilizar alimentos cocinados, cremas o leches de origen animal, huesos, alimentos en polvo como sopas en sobre, harinas o sachets de alimentos deshidratados, pastas y fideos. Usar cualquiera de estos alimentos, podría dañar la máquina y su funcionamiento.

Antes del primer uso, lava la jarra de tu máquina. El anillo de molienda tiene que ser usado en programas:



- * Si no presionas **“iniciar/cancelar”** después de seleccionar la función, esta función se iniciará automáticamente después de 30 segundos.
- * Después de iniciar la función, puedes presionar el botón **“iniciar/cancelar”** dentro de 1 minuto para cancelarla.
- * Después de iniciar la función, mostrará cuánto tiempo queda para completar la cocción.
- * Debido a que el entorno de cocción es diferente, el tiempo de cuenta regresiva que se muestra puede ser diferente de la realidad.

Restricciones del usuario

Lea cuidadosamente las instrucciones antes de comenzar a usar **MioMat Pro**

- 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.
- 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.
- Esta máquina es solamente para uso doméstico, está estrictamente prohibido el uso comercial.
- Esta máquina no está diseñada para ser usada por niños o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales 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.

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.**

ADVERTENCIA !!

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 usar la MioMat para calentar comida.
Nunca dejes remojando alimentos dentro de la jarra.

Consejos

Para **lograr en tus leches vegetales una consistencia más cremosa**, puedes agregar un poco más de ingredientes pero debes tener en cuenta que todas nuestras recetas están pensadas para que disfrutes de su sabor y consistencia.

Si la leche queda muy espesa, puedes mezclar con agua hervida al finalizar el proceso. Para disfrutar aún más de tu bebida vegetal, puedes mezclar tus ingredientes favoritos siguiendo **las indicaciones de medida, tales como, cacao, canela, vainilla u otras especias**.

En las preparaciones de sopas y cremas **es importante que los condimentos se agreguen al final de todos los ingredientes**. El aceite virgen debes agregarlo al finalizar el proceso para no perder sus propiedades.

Cuando uses legumbres en tus preparaciones de sopas, cremas o bebida vegetal, **es importante que remojes los alimentos para limpiarlos, activarlos y así facilitar su digestión**.

El agua donde se remojaron es importante eliminarla, ya que contienen anti nutrientes. 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 ni sémola, estas se quemarán y pegarán en el fondo de la jarra.

Los ingredientes se miden secos, antes de ser remojados.

Al levantar la tapa en medio de la preparación, tienes 1 minuto para interrumpir el proceso, si la dejas más tiempo abierta cancelarás el programa.

Usa siempre anillo de molienda para programas de leches vegetales

anillo de molienda

Cómo usar MioMat^{PRO}

Preparación:

Agrega el alimento y luego el agua entre los niveles 1100ml y 1300ml . El alimento siempre debe estar por debajo de los 1100ml y el agua debe estar entre ambos niveles y nunca sobrepasar los 1300ml. Guía tus preparaciones de acuerdo a las recetas entregadas.

Enchufar:

Por favor ajusta el cabezal verticalmente en el cuerpo (jarra) de la máquina y enchúfala.

Sonará un pitido y se encenderá la luz.

Si no hay operación después de mucho tiempo, la luz se apagará y se mantendrá en espera. Puedes encenderlo nuevamente tocando cualquier botón de función.

Escoge la función e iniciar:

Gira la perilla, elige el programa que desees y presiona **“iniciar/cancelar”**.

Elige la función:

El indicador luminoso de la función parpadeará. El pitido sonará una vez.



Función de inicio: El indicador luminoso brillará continuamente. El pitido sonará dos veces.

Proceso Finalizado:

El recordatorio de sonido sonará durante aproximadamente 1 minuto y el indicador luminoso brillará. Por favor desenchufar y sacar el cabezal. Vacía inmediatamente la preparación, esto facilitará la limpieza de la máquina. Una vez finalizado el programa, la máquina se mantendrá caliente durante unos minutos. Déjala reposar a temperatura ambiente, antes de lavarla.

Limpieza de MioMat Pro

1. Agrega agua hasta 1100 ml, gotas de lavalozas y procesa en **programa Prelavado**. Terminado el programa, levanta el cabezal, limpia las partes de acero inoxidable y enjuaga. Limpia las partes externas con un paño humedecido.
2. **Nunca sumergir ni mojar la base de la jarra, ya que esta cuenta con conexiones eléctricas.**
3. Por ningún motivo mojar el panel de control.
4. El lavado siempre debe ser manual. No apto para lavavajillas.
5. **Duración del programa 5 a 7 minutos**



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

Ten cuidado al manejar las cuchillas, al vaciar la jarra y durante la limpieza ya que están muy afiladas, su mal uso puede ocasionar un accidente.

Separa el anillo de molienda y lávalo por separado para evitar lesiones. Por favor no uses virutilla de acero, para lavar la máquina. Puedes usar limpiador en crema y agua caliente, cuando sea difícil de limpiar. Espera a que esté completamente seca, antes de guardarla. Nunca lavar ni cabezal ni jarra en lavavajillas. Nunca sumergir ni jarra ni cabezal bajo el agua. Nunca lavar con el enchufe puesto.



Panel de control con 11 programas

CAMBIAR ORDEN

1 RAW páginas 13 - 15		2 CEREAL páginas 17 - 18		3 SOYA páginas 20 - 21		4 Sopa / Crema páginas 23 - 25	
5 Sopa Trozos páginas 27 - 28		6 Compota páginas 30 - 32		7 Papilla páginas 34-35		8 Porridge páginas 37-38	
9 Infusión páginas 40 - 41		10 Batido páginas 43 - 44		11 Prelavado páginas 8			

Indicaciones de la pantalla

End Proceso finalizado

UP El cabezal se levanta durante el proceso o hay inconvenientes con la comunicación del acoplador.

- E1 No hay agua en la máquina: agrega agua adecuada.
- E2 El cabezal se levanta durante el proceso: si levantas el cabezal, puedes volver a ponerlo dentro de 60 segundos. Esta cuenta regresiva se podrá ver en el panel de tiempo. Luego de poner el cabezal, la máquina continuará su proceso normalmente. En caso de no cerrarlo dentro de 1 minuto, el proceso será interrumpido sin poder volver a cocinar.
- E3 Riesgo de desbordamiento: agrega alimentos y agua correctamente.
- E4 Riesgo de cocción sobre el tiempo predeterminado: por favor agrega alimentos y agua correctamente. En procesos donde se utilice cocción, debes utilizar siempre alimentos crudos y agua fría.
- E5 Error de voltaje de entrada: asegúrate de que esté bien enchufada. Recomendamos volver a enchufar.
- E6 Pérdida de energía: vuelve a enchufar.
- E7 Error de comunicación: desenchufa y vuelve a enchufar.
- E8 Detector de error de temperatura: contacta al servicio postventa.
- E9 Sobrecarga de alimento o exceso de temperatura: por favor agrega alimentos y agua correctamente.
- EA Detector de error de temperatura en el panel de control: contacta servicio postventa

Problema y solución

Problema	Análisis	Solución de Problemas
El indicador luminoso no funciona	El cabezal no está bien ajustado	Pon el cabezal correctamente
	El cable no está bien enchufado	Conectar el enchufe firmemente
El indicador luminoso funciona bien pero la máquina no inicia	No elegiste el programa adecuado	Elige el programa correcto
	No hay agua o no hay suficiente agua	Añadir agua adecuada
	Error del sensor de temperatura	Consultar al distribuidor
El motor no deja de funcionar	Hay agua en el panel de control	Consultar al distribuidor
El motor no funciona	El cabezal no está bien ajustado	Conectar el cabezal con la jarra
No funciona después de pulsar el botón	El sistema no se activa después de apagarlo	Espera 3 minutos para volver a encender
	La máquina está averiada	Contactar al distribuidor
Los ingredientes no se muelen por completo o se desborda	Elegiste un programa incorrecto	Elige el programa correcto
	Demasiados ingredientes o muy pocos	Añadir ingredientes correctamente
	No usaste el anillo de molienda	Instala el anillo de molienda para los programas indicados
Se quemó el alimento	La máquina por dentro no está bien limpia	Limpiar bien la jarra
	Agregaste ingredientes no permitidos	Añadir ingredientes correctamente
Trabaja por mucho tiempo	Elegiste un programa incorrecto	Elige el programa correcto

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.
 4. La garantía no es válida en los casos de las máquinas que se usaron violando las instrucciones del Manual de 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.
- La garantía no cubre el servicio técnico en las siguientes situaciones:
- (a) Después de la fecha de expiración de la garantía.
 - (b) Cuando el producto se usa sin seguir las instrucciones del manual de uso.
 - (c) Sin boleta o factura.
 - (d) El daño causado por acciones del usuario, reparaciones, etc.
 - (e) El daño causado por caída o choque.



Recetas Programa RAW

Programa para la elaboración de leches crudas a través de un proceso que no supera los 42° C. Ideal para diversos tipos de semillas 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 uno o dos medidores de ingredientes.

Duración: 12 minutos aprox.

**Duración 12 min
aproximados + -
5min**

**Usa el anillo de molienda
(imagen de anillo)**



Leche de Nueces, Coco y Almendras

- 1/2 Medidor de almendras • 1/2 Medidor de coco rallado • 1/2 Medidor de nueces
- Agua entre 1100 y 1300 ml

Remoja los frutos secos al menos 8 horas, idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra la MioMat, selecciona el **programa programa “RAW”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Almendras

- 2 Medidores de almendras remojadas • 2 Cdas. de miel después del proceso

Remoja las almendras al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra MioMat, selecciona el **programa “RAW”** y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Coco

- 2 Medidores de coco rallado

Vierte el coco dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**.

Cierra y selecciona el **programa “RAW”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Cáñamo

- 1 1/2 Medidor de semillas de cáñamo • 1/2 Vaina de vainilla

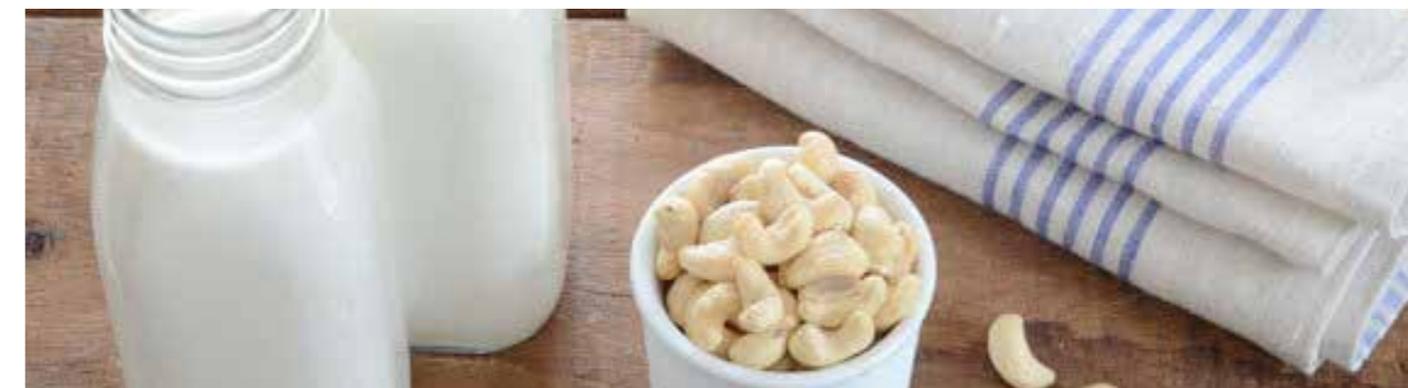
Remoja las semillas de Cáñamo durante la noche y vierte dentro de la jarra junto a la vaina. Agrega agua entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Selecciona el **programa “RAW”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche Dorada

- 2 Medidores de almendras • 1 Cdto. de canela • 1 Cdto. de cúrcuma por porción (después del proceso)
- Pizca de pimienta • Miel a gusto (después del proceso)

Remoja las almendras al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior. Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra MioMat, selecciona el **programa “RAW”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Castañas de Cajú

- 2 Medidores de castañas de cajú remojadas • Canela a gusto *opcional • 1/2 Medidor de Coco Rallado

Remoja las castañas de cajú al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Selecciona el **programa “RAW”** y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.

Recetas Programa 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 suaves y calientes. Para textura similar a la leche usar 1 del medidor de ingredientes. **en total**

Duración: 30 minutos aprox.

**Duración 27 min
aproximados + -
5min**

**Usar el anillo de molienda
(imagen de anillo)**



Leche de Avena

1/2 Medidores de avena integral • Canela *Opcional

Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan “1100” y “1300”. Cierra MioMat, selecciona el **programa CEREAL** y deja que la máquina cumpla el proceso. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Amaranto y Coco

1/2 Medidor de amaranto lavado y crudo • 1 Medidor de coco rallado • 6 dátiles remojados

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan “1100” y “1300”. Cierra MioMat, selecciona el **programa “CEREAL”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Arroz Basmati

1/2 Medidor de arroz basmati • Ralladura de jengibre *Opcional

Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan “1100” y “1300”. Cierra MioMat, selecciona el **programa “CEREAL”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Quinoa y Cacao

1/2 Medidor de quinoa lavada y cruda • 2 Cdas. De cacao amargo • 8 Dátiles

Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100”** y **“1300”**.
Cierra MioMat, selecciona el **programa “CEREAL”** y deja que la máquina cumpla el proceso.
Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche con Café tipo Mocca

• **2** Medidores de coco rallado • 1 Cda. De café instantáneo • 1 Cda. De cacao amargo
• Canela opcional • 6 Dátiles

Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100”** y **“1300”**.
Cierra MioMat, selecciona el **programa “CEREAL”** y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.

Recetas Programa SOYA

Programa para la elaboración de leche de porotos de soya, ~~cerezos integrales~~ y/o su combinación. Para obtener excelentes resultados es muy importante que dejes remojar el poroto de soya mínimo 8 horas.

Duración: 35 minutos aprox.

**Duración 34 min
aproximados + -
5min**

**Usar el anillo de molienda
(imagen de anillo)**





Leche de Soya con Amapolas

- 1/2 Medidor de porotos de soya orgánica
- 1/2 Medidor de amapolas

Remoja la soya y las amapolas idealmente toda la noche anterior. Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra MioMat, selecciona el **programa “SOYA”** y deja que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Soya con Coco y Sésamo

- 1/2 Medidor de porotos de soya
- 1/2 Medidor de coco rallado
- 1/4 Medidor de sésamo

Remoja la soya, coco y sésamo idealmente toda la noche anterior.

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra MioMat, selecciona el **programa “SOYA”** y deja que la máquina finalice el programa, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Soya con Miel y Canela

- 3/4 Medidor de porotos de soya orgánica
- 1/4 Medidor de sésamo
- 3 Cucharadas de miel después del proceso
- Canela en polvo

Remoja la soya y el sésamo idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra MioMat, selecciona el **programa “SOYA”** y deja que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Soya con Cacao

- 3/4 Medidor de porotos de soya
- 1/4 Medidor de sésamo
- 2 Cdas. de cacao amargo
- 3 Cdas. de azúcar de coco

Remoja la soya y el sésamo idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra MioMat, selecciona el **programa “SOYA”** y deja que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Filtra la leche, sirve y endulza naturalmente a gusto.

Recetas Programa Sopa/Crema

Programa para la elaboración de sopas y cremas de verduras con cereales o legumbres. Este programa cocina a altas temperaturas. Usar siempre más agua que otros ingredientes. Para una consistencia cremosa, utilizar ingredientes sólidos hasta la línea de “1100” indicada en la jarra y agua hasta “1300”. De lo contrario, si se busca una consistencia más líquida reducir los ingredientes y agregar más agua (nunca superando o reduciendo los niveles indicados en la jarra).

Duración: 25 minutos aprox.

**Duración 35 min
aproximados + -
5min**

**No usar el anillo de molienda
(imagen de anillo con X)**



Crema de Lentejas rojas y Zapallo

- 3/4 Medidor de lentejas rojas • 2 Zanahorias • 200 Gramos de zapallo • 1 Diente de ajo
- Cebollín • Especias: Pimienta, comino • Sal • Agua entre 1100 y 1300 ml.

Corta en trozos pequeños las verduras y vierte junto a las lentejas rojas y las especias dentro de la jarra. Agrega agua fría entre “1100” y “1300”. Cierra MioMat, selecciona el **programa “Sopa/Crema”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Crema de Arvejas

- 250 Gramos de arvejas (frescas o congeladas) • 1 Cebolla • 1 Puñado de espinacas • 2 Papas medianas
- 2 Dientes de ajo • Pizca de nuez moscada • Sal y Pimienta negra

Agrega todos los ingredientes crudos y picados en la jarra, vierte el agua entre las líneas “1100” y “1300”. Selecciona el **programa de “Sopa/Crema”**. La máquina avisará mediante un pitido cuando finalice el proceso. Sirve y agrega yogurt natural, almendras tostadas o sésamos negro y disfruta.



Sopa de Zanahoria con Jengibre

- 3 Zanahorias • 2 Papas • 1 Cdta. De jengibre rallado • 2 Dientes de ajo • 1 Medidor de legumbres (remoçadas y crudas)

Agrega todos los ingredientes crudos y picados en la jarra, vierte el agua entre las líneas **“1100” y “1300”**.

Selecciona el **programa de “Sopa/Crema”**. La máquina avisará mediante un pitido cuando finalice el proceso.

Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Sopa de Zapallo con Castañas de Cajú y Naranja

- 250 Gramos de zapallo • 150-200 ml. De jugo de naranja • 1 Medidor de castañas de cajú • 1 Medidor de lentejas rojas lavadas • 2 Dientes de ajo • Pizca de pimienta y sal de mar

Corta en trozos pequeños el zapallo, luego vierte dentro de la jarra las verduras, las lentejas y las castañas de cajú (menos el jugo de naranja). Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**.

Selecciona el **programa “Sopa/Crema”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Avisará mediante un pitido.

Sirve y aliña naturalmente a gusto. El jugo agrégalo después del proceso.



Crema de Verduras

- 1 Puerro pequeño • 2 Papas chicas o 1 grande • 1 Taza de zapallo cortado • 1/2 Pimentón verde • 1/2 Pimentón amarillo • 2 Dientes de ajo • Un puñado de porotos verdes • Sal y pimienta a gusto

Vierte todos los ingredientes crudos y picados en la jarra. Los ingredientes deben estar por debajo de la línea **“1100” y el agua en la línea “1300”**. Selecciona el **programa “Sopa/Crema”** y espera a que termine el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Crema de Tomates

- 4 Tomates maduros medianos • 1/2 Zapallo italiano • 1 Puñado de tomates deshidratados • 1 Puñado de castañas de cajú hidratadas • 1 Diente de ajo • Sal y pimienta en polvo

Vierte todos los ingredientes crudos y picados en la jarra, agrega las castañas de cajú y el agua entre las líneas **“1100” y “1300”**. Selecciona el **programa “Sopa/Crema”**. Espera a que termine el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Recetas Programa Sopa trozos

Exclusivo programa para la elaboración de sopas de verduras con cereales o legumbres dejando trozos enteros. Este programa cocina a altas temperaturas y no tritura en su totalidad. Usar siempre más agua que otros ingredientes. Para una consistencia cremosa, utilizar ingredientes sólidos hasta la línea de “1100” indicada en la jarra y agua hasta “1300”.

Duración: 30 minutos aprox.

Duración 31 min
aproximados + -
5min

No usar el anillo de molienda
(imagen de anillo con X)



Sopa trozos con Puerro

- 1 Puerro chico • 1 Medidor de lentejas rojas • 1 Papa • 1 Zanahoria
- Cilantro para decorar • Sal Pimienta • Agua entre 1100 y 1300 ml

Corta en trozos pequeños las verduras, agrega primero las verduras más duras y al final las lentejas. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan “1100” y “1300”. Cierra MioMat, selecciona el **programa “Sopa trozos”** y deja que la máquina cumpla el proceso, te avisará mediante un pitido. Sirve, agrega cilantro picado y aliña naturalmente a gusto.



Carbonada Vegana

- 1 Trozo de zapallo camote • 1 Papa mediana • 2 Ajos • 1/2 Cebolla • 1/2 Taza de champiñones
- 2 Medidores de choclo • Porotos verdes • Sal, pimienta, comino, paprika y orégano

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra hasta la línea “1100”. Agrega agua fría entre las líneas que marcan “1100” y “1300”. Cierra MioMat, selecciona el **programa “Sopa trozos”** y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve, aliña naturalmente a gusto y disfruta.

Guiso de Lentejas

- 2 Medidores de lentejas • 1 Trozo de zapallo camote • 1/2 Cebolla • 2 Ajos • 1 Papa
- 1 Zanahoria • Comino, paprika y sal

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega agua fría entre las líneas que marcan "1100" y "1300". Cierra MioMat, selecciona el programa "Sopa trozos" y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve, aliña naturalmente a gusto y disfruta.



Sopa Verde

- 1/2 Cabeza de brócoli • 100 gramos de espinaca • 1 tallo de apio • 1 Puerro Sal y Pimienta

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega agua fría entre las líneas que marcan "1100" y "1300". Cierra MioMat, selecciona el programa "Sopa trozos" y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve, aliña naturalmente a gusto y disfruta.

Recetas Programa Compota

Programa para la preparación de compotas de frutas con manzanas, peras, damasco, ciruelas, duraznos y frutos rojos. Este programa cocina a alta temperatura. Para una consistencia cremosa, siempre debes agregar fruta hasta la línea "1100" indicada dentro de la jarra y, picada en trozos pequeños. Agrega el agua entre las líneas "1100 y 1300" dentro de la jarra y procura nunca usar menos agua de los 1100 y nunca más agua de los 1300.

Duración: 40 minutos aprox.



Compota de Pera - Manzana

- 4 Manzanas peladas y picadas
- 4 Peras peladas y picadas
- Canela y anís (a gusto)
- 4 Cdas. de azúcar rubia de caña (opcional)

Lava las frutas y pícalas en trozos pequeños. Vierte las manzanas y peras dentro de la máquina, hasta llegar a los 1100.

Agrega el azúcar, canela anís y luego el agua fría entre las líneas que marcan “1100” y “1300” .

Cierra la MioMat, selecciona el **programa “Compota”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice avisará mediante un pitido. Sirve y disfruta.



Compota de Mango y Plátano

- 3 mangos
- 2 Plátanos

Lava y corta en trozos las frutas. Agrégalos dentro de la jarra y vierte agua entre los niveles que marcan “1100” y “1300”

indicados en la jarra. Cierra y selecciona el **programa “Compota”** y deja que la máquina finalice el proceso, avisará mediante un pitido.



Compota de Manzana y Arándanos

- 2 Tazas de arándanos
- 3 Manzanas rojas
- 10 Dátiles

Lava y corta en trozos las manzanas. Agrega dentro de la jarra todos los ingredientes y vierte agua entre los niveles que marcan “1100” y “1300”. Selecciona el **programa “Compota”** y deja que la máquina finalice el proceso, avisará mediante un pitido.



Compota de Manzana, Plátano y Zapallo Butternut

- 1 Plátano
- 3 Manzanas rojas
- Trozo de Zapallo Butternut

Lava y corta en trozos los ingredientes. Agrégalos dentro de la jarra y vierte agua entre los niveles que marcan “1100” y “1300” . Cierra y selecciona el **programa “Compota”**, la máquina sonará para indicar que el programa ha terminado.

Compota Tutti Frutti

• 2 Manzanas • 1 Pera • 1/2 Plátano • 2 Ciruelas u otra fruta blanda

Corta todas las frutas en trozos pequeños y vierte dentro de la jarra, luego agrega agua fría entre las líneas “1100” y “1300”. Selecciona el **programa “Compota”** y deja que la máquina finalice el proceso, avisará mediante un pitido.



Compota de Ciruela con Manzanas

• 10 Ciruelas (o 15 pequeñas) • 2 a 3 Manzanas pequeñas

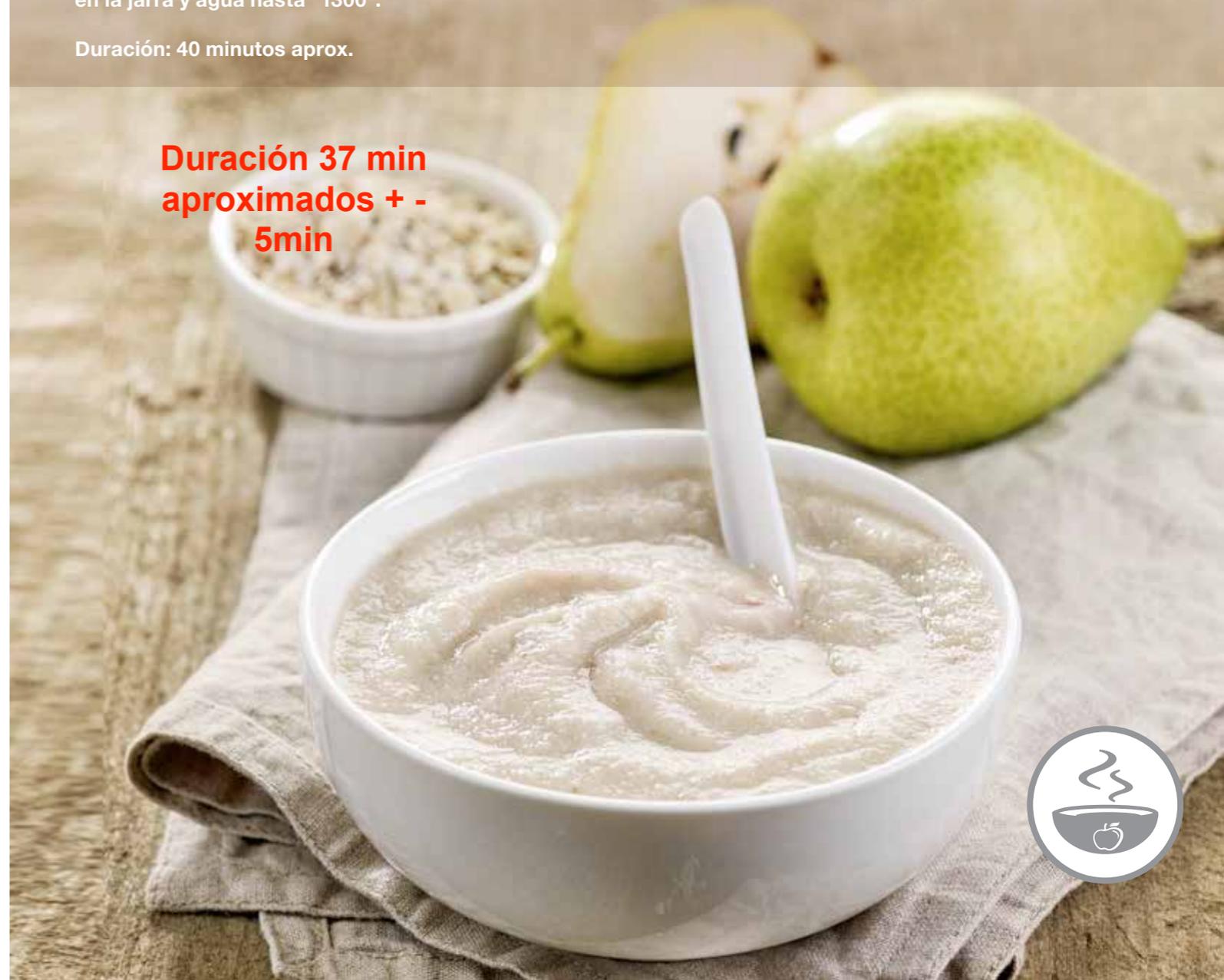
Lava y corta en trozos las frutas sin huesco. Agrégalos dentro de la jarra de MioMat pro y vierte agua entre los niveles que marcan “1100” y “1300” indicados en la jarra. Cierra y selecciona **programa “Compota”**, la máquina sonará para indicar que el programa ha terminado. Destapar y servir.

Recetas Programa Papilla

Programa para la elaboración de papillas de frutas, cereales y verduras. Este programa cocina a altas temperaturas. Para una consistencia cremosa puedes agregar 1 o 2 medidores de cereales en tu preparación, utilizar ingredientes sólidos picados en pequeños trozos hasta la línea de “1100” indicada en la jarra y agua hasta “1300”.

Duración: 40 minutos aprox.

**Duración 37 min
aproximados + -
5min**



Papilla de Peras con Mijo

• 2 Peras peladas • 2 Manzanas peladas • 1 Plátano • 1 Medidor de mijo

Lava el mijo y corta en trozos pequeños las frutas, agrega primero las frutas más duras, luego el plátano y al final el mijo. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra MioMat, selecciona el programa **“Papilla”** y deja que la máquina cumpla el proceso, te avisará mediante un pitido.

Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Papilla de Cebada con Duraznos

• 850 Gramos de duraznos o damascos • 1 Medidor de cebada • 2 Cdtas. de canela

Corta en pequeños trozos los duraznos y vierte dentro de la jarra junto al medidor de cebada. Agrega el agua entre los niveles que marcan **“1100” y “1300”**. Seleccionar el programa **“Papilla”** y deja que la máquina finalice el proceso, avisará mediante un pitido.



Papilla de Verduras mixtas con Arroz

• 2 Medidores de arroz • 2 Zanahorias • 1 Taza de brócoli
• 1/2 Zapallo italiano • 2 Gotitas de aceite de oliva (al finalizar el proceso)

Pica todas las verduras en trozos pequeños, vierte dentro de la jarra junto a los medidores de arroz y luego agrega agua entre los niveles que marca **“1100” y “1300”**. Selecciona el programa **“Papilla”** y deja que la máquina finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Papilla de Papa y Cebolla

• 5 a 6 Papas pequeñas • 1 Medidor de mijo • 1 Cebolla • 2 Dientes de ajo • Sal y pimienta *Opcional

Pica todas las verduras en trozos pequeños, vierte dentro de la jarra junto al medidor de mijo previamente lavado y luego agrega agua entre los niveles que marca **“1100” y “1300”**. Selecciona el programa **“Papilla”** y deja que la máquina finalice el proceso, avisará mediante un pitido.

Recetas Programa Porridge

En este programa podrás elaborar exquisitos desayunos o postres de cereales como arroz, avena, quinoa, mijo, amaranto, trigo. Este programa cocina a altas temperaturas. Para una consistencia cremosa, utilizar 2 medidores de cereales, además puedes agregar frutas, verduras y especias para dar sabor.

Duración: 30 minutos aprox.

**Duración 33 min
aproximados + -
5min**



Porridge de Cereal

- 1 Medidor de Arroz Basmati • 1 Medidor de Quinoa • 1/2 Medidor de Coco rallado
- Manzana y avena para decorar • Agua entre 1100 y 1300 ml

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra la MioMat, selecciona el **programa “Porridge”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice avisará mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Porridge Amaranto, Quinoa y Manzanas

- 2 Manzanas • 1 Medidor de quinoa (lavado y crudo) • 1 Medidor de amaranto (lavado y crudo)
- 1- 2 Cdtas. de canela • Pizca de vainilla

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Selecciona el **programa “Porridge”** y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve, endulza y disfruta. Puedes decorar con frutas y semillas.



Porridge con Frutillas

- 1 Medidor de arroz integral • 1 Medidor de avena • 1 Corte de betarraga (remolacha)
- 10 Frutillas • Frutillas para decorar puedes utilizar miel o agave para endulzar

Corta en trozos pequeños las frutillas, la betarraga y vierte dentro de la jarra junto a los cereales. Agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100”** y **“1300”**. Selecciona el **programa “Porridge”**. Deja que la máquina finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve, endulza y decora con frutillas.



Porridge de Cacao

- 1 Medidor de mijo (lavado) • 1 Medidor de coco rallado • Frutas frescas (frambuesas, arándanos, frutillas)
- 2 Cdas. de cacao en polvo

Corta en trozos pequeño la fruta y vierte junto al mijo lavado, coco rallado y cacao. Agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100”** y **“1300”**. Selecciona el **programa “Porridge”** y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve, endulza y disfruta.

Recetas Programa Infusión

Con un programa exclusivo para la elaboración de infusiones con hierbas, té negro, verde o roiboos, especias y cáscaras. Este programa prepara suaves y aromáticas infusiones calientes, dejando una mezcla perfecta de aromas y sabores.

Duración: 10 minutos aprox.

**Duración 16 min
aproximados + -
5min**



Infusión Jengibre, Romero, Limón

- 1 Cda. de jengibre picado y fresco (también puede ser deshidratado) • 1 Ramita de romero
- Cáscara de limón • Agua entre 1100 y 1300 ml

Lava el jengibre, la menta y las cáscaras. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra la MioMat, selecciona el **programa “Infusión”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Té Chai

- 2 Cdas. de té negro • 1 Cdta. de vainas de cardamomo • 1 Cdta. de jengibre rallado
- 2 Ramitas de canela • 3 Clavo de olor • 1/2 Cdta. de pimienta negra • 1 Cdta. de anís estrellado

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra la MioMat, selecciona el **programa “Infusión”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice avisará mediante un pitido. Filtra y endulza naturalmente a gusto.



Infusión de Cedrón y Naranja

- 1 Medidor de hojas de Cedrón • Cáscaras de naranjas orgánicas • Flores de Caléndula

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra la MioMat, selecciona el **programa “Infusión”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice avisará mediante un pitido. Filtra y endulza naturalmente a gusto.



Infusión de Rooibos y Menta

- 1 Medidor de hojas de menta • 1 Medidor de flores de manzanilla • 2 Cdas. de rooibos • 1 Vaina de vainilla

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **“1100” y “1300”**. Cierra la MioMat, selecciona el **programa “Infusión”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice avisará mediante un pitido. Filtra y endulza naturalmente a gusto.

Recetas Programa Batidos

Para la elaboración de jugos, batidos, combinación de verduras y frutas con agua o leche vegetal. El programa “Batidos” es el único programa que no calienta, trabajando con su tecnología de nanotrituración. Usar siempre más agua que otros ingredientes sólidos.

Duración: 8 minutos aprox.

**Duración 5 min
aproximados + -
5min**

**No usar el anillo de molienda
(imagen de anillo con X)**



Batido Verde

• 150 gramos de espinaca • 1 palta • 1 plátano • Semilla de chia • Agua entre 1100 y 1300 ml

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega agua fría entre “1100” y “1300”. Cierra MioMat, selecciona el **programa “Batido”** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Batido Menta Berries

• 100 gramos de frambuesa • 100 gramos de frutillas • 100 gramos de arándanos • Hojas de menta

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra. Agrega agua fría entre las líneas que marcan “1100” y “1300”. Cierra MioMat, selecciona el **programa “Batido”** y deja que la máquina cumpla el proceso, avisará mediante un pitido. Sirve y disfruta.

