

MioMat

MILKY[®]

Manual de instrucciones y recetario



**Máquina automática para preparar leches vegetales
cocidas y crudas más cremosas**

MioMat[®] MILKY[®]

DATOS TÉCNICOS

Potencia del motor:

210 W

Potencia del calefactor:

1.000 W

Voltaje/Frecuencia:

220-240 V; 50-60 Hz

Revoluciones por minuto:

MioMat Milky 20.000 rpm;

MioMat Milky Mini 15.300 rpm

Dimensiones (ancho/largo/alto):

MioMat Milky 16 x 36 x 37 cm;

MioMat Milky Mini 15 x 32 x 34 cm

Peso:

MioMat Milky aprox. 5,8 kg;

MioMat Milky Mini aprox. 4,7 kg

Capacidad:

MioMat Milky 300-1000 ml;

MioMat Milky Mini 300-600 ml

Equipamiento:

Preparación automática de bebidas vegetales, con 6 programas predeterminados, con configuración del volumen y limpieza automática.

Accesorios:

Recipiente de cristal, recetario, medidor de ingredientes y filtro.



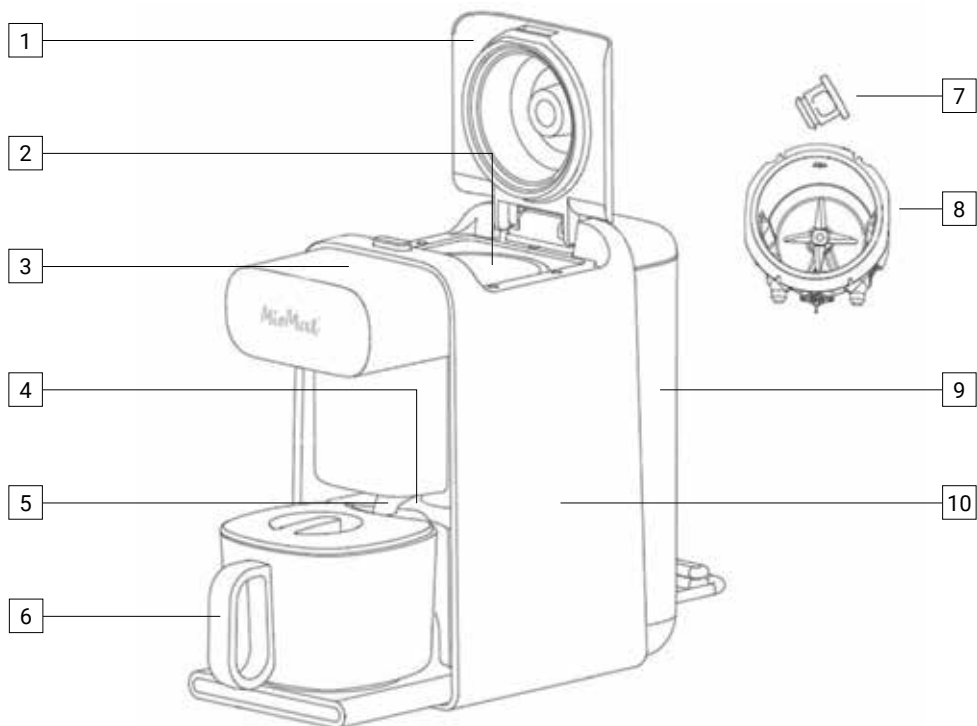
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lee atentamente estas instrucciones antes de poner en marcha el aparato y consérvelas.

1. Asegúrate de que el cable de alimentación no esté dañado ni se quede atrapado cuando coloques el aparato.
2. No coloques generadores eléctricos cerca del aparato.
3. Durante su uso, no introduces ningún objeto en el aparato estando en funcionamiento y tampoco la mano.
4. **ADVERTENCIA:** durante la preparación de tu bebida, nunca coloques las manos en la salida. ¡Peligro de quemadura por líquido caliente!
5. **ADVERTENCIA:** nunca retires los tapones de la tapa durante la preparación. ¡Peligro de quemadura!
6. No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe y la fuente de alimentación de la humedad.
7. Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado.
8. Busca posibles daños que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
9. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación de riesgo para el usuario y anular la garantía. Si algún componente estuviera dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada autorizada o una persona con una cualificación similar.
10. Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños.
11. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados del aparato o ser vigilados en todo momento.
12. Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos y/o experiencia, solo podrán encender o apagar el equipo cuando este se encuentre en su posición de uso prevista, cuando sean supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del equipo y hayan comprendido los riesgos derivados de su uso. Los niños a partir de 8 años de edad no deben enchufar, limpiar ni realizar ningún mantenimiento al aparato. El aparato no es juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
13. Coloca el aparato sobre una superficie despejada, plana y seca.
14. Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico y fines similares.
15. Utiliza el aparato únicamente después de haberlo montado correctamente.
16. El aparato debe usarse únicamente con los accesorios y repuestos originales.

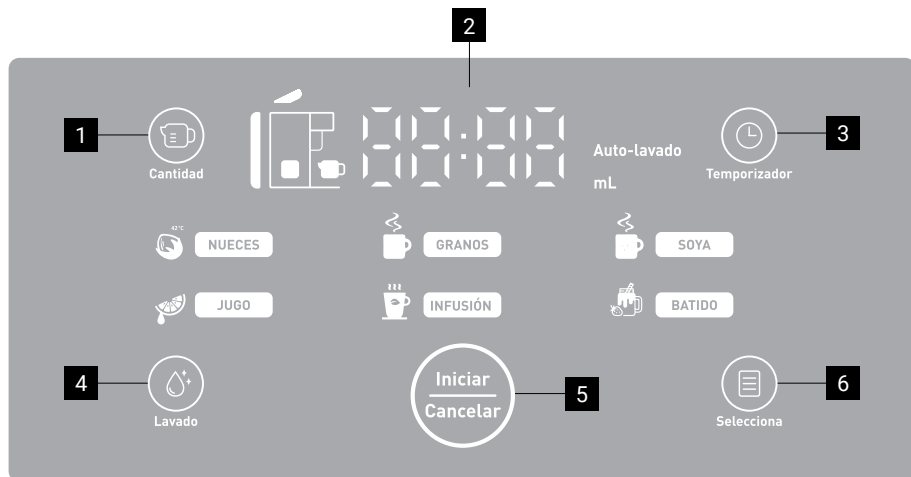
17. MioMat Milky no debe colocarse en un armario durante su uso.
18. Nunca rellenes líquidos fríos o calientes en la cámara de mezclado y utiliza solamente ingredientes a temperatura ambiente.
19. Rellena el depósito de agua exclusivamente con agua filtrada sin cal para proteger tu aparato y conseguir el sabor óptimo.
20. No desenchufes el aparato durante la preparación o el programa de limpieza automática.
21. Retira los cuescos cuando proceses fruta (p. ej. nectarinas, cerezas, ciruelas o similares).
22. ¡No introduzcas café molido ni café instantáneo!
23. Deja que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
24. Enchufa el aparato únicamente a corriente alterna según la placa de características. Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra.
25. Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
26. Desenchufa el aparato cuando no lo estés utilizando. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
27. Apaga el aparato antes de desenchufarlo.
28. El aparato no es apto para ser operado con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia separado.
29. Desenchufa el aparato después de su uso, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento.
30. El aparato no es apto para el lavavajillas. La tapa, los tapones, el recipiente colector y el recipiente de cristal no se pueden lavar en el lavavajillas.
31. No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
32. El cable no debe colgar sobre el borde de la superficie de trabajo.
33. No utilices el aparato en el exterior.
34. Antes del primer uso, retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y manténlas fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia!
35. Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, MioMat Milky deberá limpiarse. Ten en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
36. Calibra el dispositivo MioMat Milky manteniendo pulsado el botón de limpieza. Este programa dura 5 minutos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO









- | | | | |
|----|----------------------------|-----|--------------------------------|
| 1. | Tapa extraíble | 6. | Recipiente de cristal con tapa |
| 2. | Cámara de mezclado | 7. | Tapón de salida de vapor |
| 3. | Pantalla LED táctil | 8. | Cuchillas |
| 4. | Recipiente colector | 9. | Depósito de agua |
| 5. | Salida con giro automático | 10. | Carcasa |

La Pantalla MioMat Milky



1. Cantidad: 300, 500, 800, 1000 ml.
2. Indicador de tiempo, cantidad, error y modo de limpieza
3. Temporizador de inicio programado 24 hr.
4. Modo de limpieza y modo de limpieza intensiva
5. Iniciar/Cancelar
6. Selección de programa

Panel de control con 6 programas

PROGRAMA		DESCRIPCIÓN	ALIMENTOS	g ALIMENTO / 500 ml
	Nueces	Para frutos secos y semillas (remojuados o sin remojo) una preparación de hasta 42 °C.	Almendras, avellanas, nuez de mariposa, coco rallado, semillas de maravilla, nueces de cáñamo, maní tostado, cajú, macadamia, pecan, semillas de calabaza.	30 g
	Granos	Para cereales (remojuados o sin remojo) que requieren cocción hasta 95 °C.	Avena, espelta.	15 g
			Amaranto, mijo, quinoa, sésamo, amapola, arroz trigo sarraceno.	25 g
			Castañas de Cajú.	30 g
			Coco rallado o en láminas.	40 g
	Soya	Para porotos de soya remojuados u otras legumbres.	Porotos de soya.	25 g
	Jugo	Para preparación de 300 ml de jugo usando un máximo de 250 g de fruta blanda y sin huescos.	Plátano, manzana, naranja, arándanos, frutillas, durazno, damasco, piña, etc. todo picado en trozos pequeños.	250 g
	Infusión	Este programa no tritura. Hierve y deja reposar el contenido.	Hierbas, gengibre, clavos de olor, cardamomo, aníz, romero, albahaca, etc.	2-3 g
	Batido	Para preparación de 300 ml de batido agregando líquido con fruta directamente a la cámara de mezclado.	Agrega trozos de frutas blandas con leche, bebida vegetal, jugo u otro líquido. Los ingredientes no deben sobrepasar el límite indicado.	200 g

Como usar el Temporizador

Puedes programar a MioMat Milky para que prepare tu bebida más tarde.

1. Para ello, selecciona el programa y la capacidad
2. Elige el botón "Temporizador". Pulsando varias veces puedes modificar la configuración del tiempo en intervalos de 30 minutos hasta un máximo de 24 horas. El tiempo predeterminado es de 8 horas. La preparación empezará entonces en 8 horas.
3. Selecciona el programa. Los programas "Jugo" y "Batido" están bloqueados en esta función por motivos de seguridad.
4. Introduce los ingredientes y pulsa "Iniciar/Cancelar".
5. Puedes cancelar el programa y la selección de tiempo pulsando el botón "Start/Stop" durante el primer minuto. Ahora puedes realizar una nueva selección.

ADVERTENCIA: si la temperatura ambiente es superior a 30 °C, no debes regular el parámetro de tiempo para más de 12 horas para evitar contaminación por microbios.

Consejos y Trucos

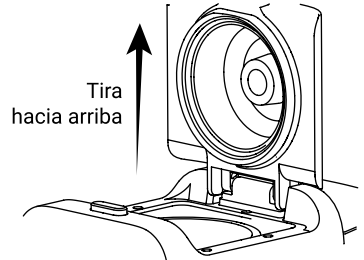
- **ADVERTENCIA: la avena y la espelta generan mucha espuma.** Vigila especialmente a MioMat Milky cuando utilices estos ingredientes y prepara porciones pequeñas de hasta 500 ml/600 ml. La leche de avena y espelta puede formar una capa superior mientras se enfría. Retírala con cuidado con una cuchara o coloca film transparente directamente sobre la leche caliente.
- Para un sabor más suave, tienes que presionar los granos de soja a remojo para quitarles la capa fina de piel.
- Utiliza el colador cuando quieras beber tu bebida sola, con café o con té, cuando utilices frutos secos, semillas o pepitas con cáscara o cuando proceses fruta. Para utilizarla en muesli, papilla y otros preparados horneados y cocidos, los restos no se notarán.
- Remoja los dátiles blandos y los frutos secos al menos durante 6 horas antes de utilizarlos.
- Remoja los granos de soja y las legumbres al menos durante 12 horas para utilizar el programa "Soya".

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza

MioMat Milky incluye un modo de autolimpieza automático y dos modos manuales.

1. Después de cada ciclo de programa, MioMat Milky activa automáticamente la autolimpieza. Dura 7 minutos. **Tras concluir la autolimpieza, tienes que abrir la tapa para secar la cámara de mezclado.**
2. También puedes seleccionar el modo limpieza fácilmente a través de la pantalla, por ej. si no utilizas el aparato, si preparas una bebida dulce (con azúcar, sirope, frutas secas o frutas) o si el aparato necesita una limpieza a fondo:
 - Selecciona el modo de limpieza y pulsa "Iniciar" para iniciar el modo limpieza. Dura 3 minutos. Tras concluir la autolimpieza, tienes que abrir la tapa para secar la cámara de mezclado.
 - Vuelve a pulsar el botón de limpieza para seleccionar el modo intensivo de limpieza. Dura 8 minutos. **Debes activar este modo regularmente, incluso cuando utilices con frecuencia la máquina.** Antes de iniciar el programa, añade una gota de lavavajillas neutro a la cámara de mezclado. Durante el primer uso, ten en cuenta que el lavavajillas no sea demasiado concentrado y no llene de espuma la cámara de mezcla. Si todavía quedan restos de espuma tras finalizar el programa, utiliza el programa de enjuague de 3 minutos. Tras concluir la autolimpieza, tienes que abrir la tapa para secar la cámara de mezclado.
3. Abre la tapa y tira de ella en posición vertical hacia arriba para que puedas lavarla a mano. El tapón se puede desmontar fácilmente. No laves la tapa y el tapón en el lavavajillas para proteger las juntas.
4. Limpia con un paño húmedo también los pernos metálicos que sobresalen de la cámara de mezclado, la válvula de silicona a través de la cual fluye el agua a la cámara de mezclado y la boquilla de silicona.
5. El depósito de agua debe limpiarse con frecuencia para que siempre se mantenga su higiene.
6. Limpia la carcasa con un paño húmedo y suave y sécala a continuación cuidadosamente.



Consejo: si las cuchillas sufren decoloraciones debido a los ingredientes, puedes introducir un poco de agua en la cámara de mezcla y añadir una pastilla de limpieza de prótesis dentales. Espera entre 1-24 horas y, a continuación, inicia un programa de limpieza manual breve.



ADVERTENCIA: Si quieres lavar las cuchillas a mano, debes apagar el aparato y desenchufarlo. Ten mucho cuidado, las cuchillas son muy afiladas. No desenchufes el aparato durante el programa de limpieza y no interrumpas el programa.

Quitar los Restos de la Cámara de Mezcla

Si todavía quedan restos o leche sin preparar que quieras quitar de la cámara de mezcla debido a un corte de luz u otro motivo, sigue estos pasos:

Descalcificación

Para MioMat Milky, utiliza exclusivamente agua filtrada para proteger el aparato. Además, debes descalcificar a MioMat Milky regularmente. Te recomendamos descalcificar el aparato después de 50 ciclos de preparación o si detectas depósitos de cal visibles encima o dentro de la máquina. Procede del siguiente modo:

1. Añade 3 cucharaditas de bicarbonato de sodio al depósito de agua y llénalo con agua filtrada.
2. Inicia cualquier programa de preparación seleccionando 300 ml.
3. Detén la preparación en cuanto MioMat Milky bombee agua a la cámara de mezcla (aprox. 5-10 segundos), extrayendo el depósito de agua y desconectando a MioMat Milky de la red eléctrica. Espera 1 hora.
4. Vuelve a conectar a MioMat Milky a la red eléctrica y deja que el programa prosiga hasta finalizar.
5. A continuación, activa un programa de preparación sin ingredientes con 1000 ml. Repite el proceso si fuera necesario. Ahora MioMat Milky estará como nueva.

Quedan excluidos de la garantía accidentes o fallos en el funcionamiento del aparato como consecuencia de no haber realizado una descalcificación.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MioMat Milky indicará a través de la pantalla y de señales acústicas que tiene un problema.



E01



E02



E03



E04

1. Falta el recipiente de cristal.
2. El depósito de agua está vacío.
3. La tapa está abierta o no está bien cerrada.
4. El recipiente colector debe vaciarse.

Sigue estos pasos si el aparato no funciona correctamente:

1. Comprueba si se ha seguido correctamente el manual de instrucciones.
2. Comprueba si la tabla que aparece a continuación presenta alguna solución.
3. Comprueba que todos los fusibles estén intactos.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Bajo el aparato hay agua.	Asegúrate de que el depósito de agua y el recipiente colector sean herméticos y el recipiente colector no haya rebosado.
La cámara de mezclado/ las cuchillas no quedan limpias tras la autolimpieza automática.	Utiliza una gota de lavavajillas y selecciona el modo intensivo de limpieza.
	Límpiala con cuidado a mano con un paño húmedo.
La bebida sabe arenosa.	Reduce los ingredientes para tu bebida.
	Remoja los ingredientes antes de procesarlos.
La preparación tiene trozos sin moler.	Pon a remojo los ingredientes y/o tríturalos antes de la preparación.
	Filtra los pedazos con el colador.
	Sustituye las cuchillas.

Códigos de Error

CÓDIGO DE ERROR	PROBLEMA	SOLUCIÓN
E 05	Sobrecarga del motor debido a un exceso de alimentos.	Por favor, extrae alimentos.
E 06	La cámara de mezclado tiene demasiados alimentos o los sensores térmicos están taponados.	Extrae los alimentos y limpia los sensores de la cámara de mezclado.
E 07	La tensión es inferior a 160 V o superior a 260 V.	No uses el aparato en países donde la tensión es distinta a 220 V.
E 08	Avería en la señal.	Por favor, contacta con el servicio de atención al cliente.
E 09		
E 10	El conducto de salida está obstruido.	Límpialo.
E 11	El sensor de temperatura está defectuoso o dañado.	Limpia el sensor en la cámara de mezclado. Si problema persiste contacta el servicio técnico.
E 12		
E 13	El sensor de nivel de agua está sucio, tapado o dañado.	
E 14	Avería eléctrica.	
E 15	La unidad calefactora de la cámara de mezcla está defectuosa o dañada.	

Si MioMat Milky mostrara otros defectos distintos a los descritos, contacta con un servicio de reparaciones profesional. Nunca intentes reparar el aparato por tu cuenta.

ATENCIÓN AL CLIENTE

MioMat Milky tiene una garantía de 2 años. Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto a una prueba de compra. Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

serviciotecnico@miobio.cl

Más información en www.miomat.cl

ELIMINACIÓN/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE


Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil. Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminado en la basura doméstica común. Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Con la correcta eliminación y el reciclaje contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

Este aparato se ajusta a lo indicado en la Directiva RAEE 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos.



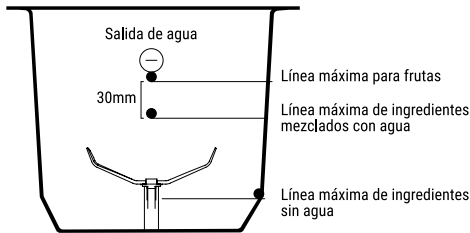
PASOS IMPORTANTES ANTES DEL PRIMER USO

1

Antes de preparar primera bebida, agrega el agua y selecciona programa  LAVADO.

2

Considera las cantidades máximas de ingredientes.



3

La cantidad de ingredientes depende del volumen total de la preparación. Las líneas máximas equivalen a la capacidad máxima de preparación, es decir cuándo se prepara 1000 ml. Por favor bajar la cantidad de ingredientes, según capacidad de tu preparación. Si vas a realizar 500 ml de bebida, usa la mitad de los ingredientes.

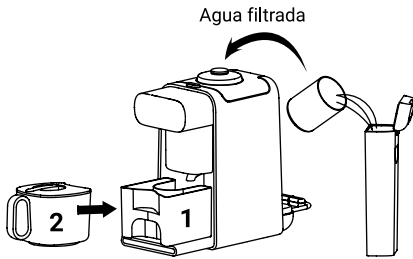
4

Este aparato está concebido exclusivamente para preparar bebidas vegetales a partir de cereales, frutos secos, semillas, legumbres o frutas. No introduzcas ningún otro tipo de alimento.

5

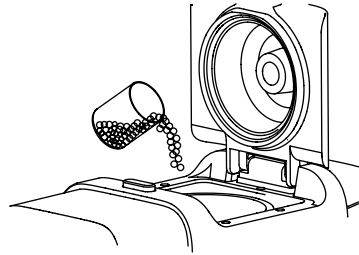
Recuerda, si falta el agua en el depósito de agua, no es necesario que apagues la máquina. Agrega el agua para que la máquina puede continuar en el proceso.

GUÍA RÁPIDA



1 Coloca

Agrega agua filtrada en el depósito de agua y coloca los dos recipientes.



2 Agrega

Abre la tapa y vierte los ingredientes (sin agua) a la cámara de mezclado.



3 Elige

Selecciona el programa y elige capacidad de la preparación (300, 500, 800 o 1000 ml).



4 Limpieza

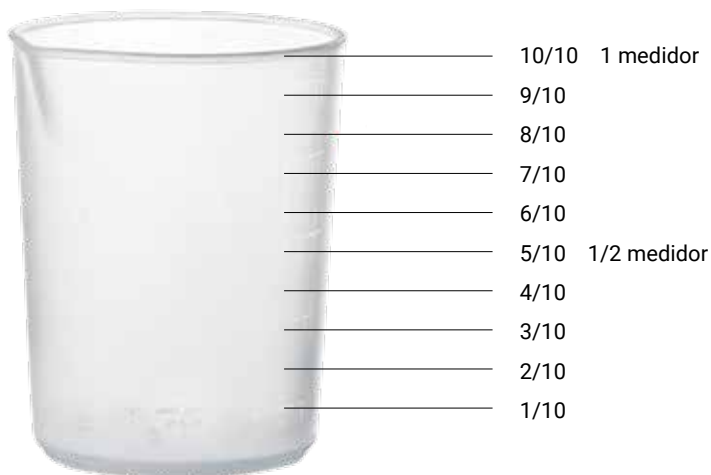
Retira solo el recipiente con la bebida lista, el programa limpieza empezará automáticamente.

Exceder las cantidades de ingredientes, puede dañar el motor o hacer imposible la descarga de la preparación, por ser demasiado espesa.

RECETAS BÁSICAS DE LECHEs VEGETALES

Ingredientes con medidor

PROGRAMA	INGREDIENTES	300 ml	500 ml	800 ml	1000 ml
NUECES	Almendras, nueces de mariposa, avellana, maní, pistachos, semillas de maravilla, castañas de cajú	4/10	6/10	8/10	1 medidor
	Coco rallado	5/10	1 medidor	1,5 medidor	2 medidores
GRANOS	Avena	2/10	3/10	4/10	5/10
	Coco rallado	5/10	1 medidor	1,5 medidor	2 medidores
	Sésamo	2/10	3/10	4/10	5/10
	Arroz, amaranto, quinoa, mijo, espelta, trigo	2/10	3/10	4/10	5/10
SOYA	Porotos de soya remojado	2/10	3/10	4/10	5/10



Ingredientes en gramos

PROGRAMA	INGREDIENTES	300 ml	500 ml	800 ml	1000 ml
NUECES	Almendras, nueces de mariposa, avellana, maní, pistachos, semillas de maravilla, castañas de cajú	18g	30g	48g	60g
	Coco rallado	24g	40g	64g	80g
GRANOS	Avena	9g	15g	24g	30g
	Coco rallado	24g	40g	64g	80g
	Sésamo	15g	25g	40g	50g
	Arroz, amaranto, quinoa, mijo, espelta, trigo	15g	25g	40g	50g
SOYA	Porotos de soya remojado	15g	25g	40g	50g

JUGOS, INFUSIONES Y BATIDOS

Ingredientes en gramos

PROGRAMA	INGREDIENTES	300 ml	500 ml
JUGO	Fruta blanda	Máximo 250 g	-
INFUSION	Especies, hierbas	1g	2g
BATIDO	Fruta blanda + leche o jugo	Máximo 200 g	-

42°C



Programa Nueces

Programa para preparar leches crudas con temperatura máxima de 42°C. Usa cualquier semilla o nueces. Puedes combinar los ingredientes y agregar dátiles, miel, estevia o maple para endulzar :)

Las cantidades de ingredientes están calculadas para medio litro de bebida. (500 ml).





Leche de almendras con dátiles

30 g de almendras (o 6/10 de medidor)

2 dátiles

Una pizca de sal de mar

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa NUECES.
4. Seleccione cantidad (500 ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Leche de pistachos

30 g de pistachos

2 cucharadas maple

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa NUECES.
4. Seleccione cantidad (500 ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.

Leche sabor snickers

20 gramos de avellanas

10 gramos de maní

1 cuchara de cacao en polvo

2 dátiles

Una pizca de sal

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa NUECES.
4. Seleccione cantidad (500 ml).
5. Seleccione INICIAR.

Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.

Leche sabor vainilla

20 gramos de almendras

10 gramos de coco rallado

Vainilla (en gotas, polvo o vaina)

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa NUECES.
4. Seleccione cantidad (500 ml).
5. Seleccione INICIAR.

Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Leche de nuez mariposa deliciosa

7/10 de medidor de nuez mariposa

2 dátiles

Pizca de sal

1 cucharada de azúcar de coco

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa NUECES.
4. Seleccione cantidad (500 ml).
5. Seleccione INICIAR.

Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Leche de maní

6/10 de medidor de maní

1 cucharada se sesamo

1 cucharada de canela

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa NUECES.
4. Seleccione cantidad (500 ml).
5. Seleccione INICIAR.

Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Programa Granos

Programa con cocción para preparar leches calientes de todos los tipos. Usa cualquier cereal o semillas, o su combinación. Puedes combinar los ingredientes y agregar dátiles, miel, estevia o maple para endulzar :)

Las cantidades de ingredientes están calculadas para medio litro de bebida. (500 ml)



Leche de arroz sabor limón

25 g de arroz (o 3/10 de medidor)

Un corte de piel de limón

Una pizca de sal

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa GRANOS.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.

Tip! Si quieres obtener una consistencia menos limosa, utiliza arroz ya cocido.



Crema de coco

2 medidores de coco rallado

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa GRANOS.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.

Leche de avena con canela

15 g de avena (o 3/10 de medidor)

1/2 cucharada de canela

2 dátiles

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa GRANOS.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Flan de chocolate blanco

5 dátiles

1 medidor de arroz

Un corte chico de limón

1/2 barra de chocolate blanco

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa GRANOS.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.





Chocolate caliente

30 g de avena

Avellanas (3/10 de medidor)

2 cucharadas de cacao

1 cucharada de azúcar de coco

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa GRANOS.
4. Seleccione cantidad (500 ml).
5. Seleccione INICIAR.

Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.

Leche de castañas de cajú con chocolate

30 g de cajú (o 6/10 de medidor)

15 g de chocolate

1 cucharada de azúcar de coco

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa GRANOS.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.

Tip! Puedes usar cacao en polvo amargo o tabla de chocolate blanco, amargo o de leche!



Programa Soya

Programa con cocción para preparar leche caliente de porotos de soya. Usa porotos de soya remojados y combina con semillas, coco rallado o sésamo. Puedes combinar los ingredientes y agregar dátiles, miel, estevia o maple para endulzar :)

Las cantidades de ingredientes están calculadas para medio litro de bebida. (500 ml)





Leche de soya con canela

15 g de soya (o 3/10 de medidor)

1 cucharadita de canela

2 dátiles

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa SOYA.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.

Leche de soya

15 g de soya (o 3/10 de medidor)

10 g de sésamo

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa SOYA.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Programa Jugo

Programa para jugo de fruta con agua, trituration de altas revoluciones.





Jugo de naranja

**2 naranjas,
peladas y cortadas en trozos**

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los trozos de naranja en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa JUGO.
4. Seleccione INICIAR.
5. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Jugo multivitamínico

**1 plátano
1 naranja
1 manzana**

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa JUGO.
4. Seleccione INICIAR.
5. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Programa Infusión

Programa que cocina los ingredientes sin tritararlos, acá puedes preparar las infusiones frutas, hierbas y especias.



Infusión

1 trozo de limón

1 corte de gengibre

2 semillas de cardamomo

1 estrella de aníz

2 clavos de olor

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa INFUSIÓN.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Infusión de manzana

2 cortes de manzana

2-3 cortes de jengibre

1 trozo de canela

Una cucharadita de manzanilla

1. Agrega el agua en el depósito de agua.
2. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
3. Seleccione el programa INFUSIÓN.
4. Seleccione cantidad (500ml).
5. Seleccione INICIAR.
6. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.





Programa Batido

Programa para preparar un espeso batido de frutas blandas con jugo o leche, la cual agregamos directo a la cámara de mezclado.





Batido de Damascos

4 damascos

1 naranja

200 ml de leche vegetal

1. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
2. Seleccione el programa BATIDO.
3. Seleccione INICIAR.
4. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.



Flan de arándanos

250 g de arándanos

200 ml de leche vegetal

1. Vierte los ingredientes en la cámara de mezclado.
2. Seleccione el programa BATIDO.
3. Seleccione INICIAR.
4. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.

Batido de Frutillas

250 g de frutillas

3000 ml de leche vegetal

1. Vierte los ingredientes junto con la leche vegetal directamente en la cámara de mezclado.
2. Seleccione el programa **BATIDO**.
3. Seleccione **INICIAR**.
4. Deje que termine proceso de preparación y luego deje que inicie el programa de auto-lavado. No apagues ni abras la máquina en el proceso.





MioMat MILKY[®]

Importado por MioBio Chile SpA | info@miobio.cl