

MioMat®

Manual de Instrucciones





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

**Alica Reháková**  
CEO MioMat

# MioMat

Nos alegra que hayas elegido MioMat  
y que nos permitas formar parte de tu hogar.  
Hemos creado este manual con dedicación  
para que puedas aprovechar los beneficios  
y la versatilidad que ofrece MioMat,  
ayudándote así a llevar una alimentación  
más natural y saludable.

**Bienvenido a la familia de los #miomatlover**





MioMat

# Contenido



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

## **USOS DE LOS PROGRAMAS**

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

## **PREPARACIÓN DE LECHE VEGETALES**

- 31 Guía Rápida para tu Primera Leche Vegetal
- 35 **Leche Cruda** Preparación de leches vegetales crudas
- 36 **Leche Caliente** Preparación de leches de cereales
- 39 **Leche Soya** Preparación de leches de legumbres y cereales integrales

## **PREPARACIÓN DE COMIDAS**

- 41 Guía Rápida para tu Primera Sopa
- 44 **Sopa Crema** Preparación de sopas y cremas
- 47 **Sopa Trozos** Preparación de sopas con trozos
- 48 **Papilla** Preparación de papillas con frutas y/o cereales
- 51 **Batido** Preparación de batidos y jugos
  
- 52 Prelavado Limpieza de MioMat
- 54 Resolución de Problemas
- 57 Cobertura de Garantía



# Componentes de MioMat

## Jarra con calefactor

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



— MAX

— MIN

Los niveles mínimos y máximos de agua están indicados dentro de la jarra de MioMat. Siempre debe haber más líquido (agua, leche de origen vegetal, caldo) que ingredientes secos.

## Panel de Control

Los botones de MioMat son sensibles al tacto, por lo que no necesitas aplicar fuerza para presionarlos. El botón DETENER solo funciona durante el primer minuto, luego debes desenchufar MioMat si deseas cancelar el programa.

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

### **Luz fija del programa:**

el programa todavía está en progreso.

### **Luz parpadeante del programa:**

el programa ha terminado.



## Cuchilla de acero inoxidable



## Cable Eléctrico







## Anillo de molienda

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

**¡Asegurate de colocarlo correctamente!**



## Colador

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



## Vaso medidor

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



# Advertencias de Seguridad



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

## ANTES DE USAR

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

## IMPORTANTE

- MioMat requiere el voltaje de 220V/50Hz, por favor, verifica que esto corresponda.
- No usar en el exterior.
- No colocar sobre o cerca de cocinas de gas o eléctricas, o dentro de un horno caliente.
- Esta máquina no está diseñada para ser usada por niños o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento en cuanto al uso, salvo si han tenido supervisión o instrucciones previas de la máquina o una persona responsable por su seguridad.
- Es necesario supervisar si la máquina es usada por niños o cerca de ellos.
- MioMat está hecha para satisfacer la necesidad de uso doméstico y nunca comercial.
- Usa siempre ingredientes crudos y agua fría, y respeta los niveles de MIN y MAX indicados en la jarra.





- Nunca uses la MioMat para calentar y/o triturar comida. Esto provocaría que el tubo calefactor se quemara.
- No introducir objetos dentro de la jarra, alimentos previamente procesados o cocidos. Agregar otro elemento no indicado, podría dañar la cuchilla, el motor o el calefactor de MioMat.
- No utilices MioMat para preparar mantequillas de frutos secos, ni de semillas. Tampoco para procesar alimentos previamente cocidos, ni hacer helados utilizando ingredientes congelados.
- Nunca hacer funcionar la máquina sin el nivel de agua permitido en la jarra (entre MIN y MAX).
- Nunca dejes remojando alimentos dentro de la jarra.
- No levantes la tapa en la mitad del proceso. De hacerlo cancelará el programa y no puede iniciarse nuevamente.
- Tener mucho cuidado cuando se mueve la máquina con comida, agua o líquidos calientes.
- En cuanto suene el pitido levanta la tapa de la jarra. Dejarla puesta puede provocar que se genere oxido y se acumule humedad en el motor, lo que lo dañará.
- Terminada la preparación, retira y limpia el cabezal inmediatamente. Nunca dejes sumergida la cuchilla dentro de la jarra con alimentos o líquidos. Esto provocaría daños al motor.
- Durante y después del uso, los componentes de la máquina pueden estar calientes. No volver a usar hasta que se enfríen. (Tiempo estimado de espera: 30 minutos).
- Nunca mojes el panel de control. Lava sólo las partes de acero inoxidable.
- Para prevenir shock eléctrico o daños a la máquina, no sumergir el cable enchufado o la tapa de la máquina en agua u otros líquidos. No usar si el enchufe o el cable están dañados.
- Si la máquina está dañada, dejar de usarla y contactar a su distribuidor.



MioMat

# Sobre MioMat

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

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

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

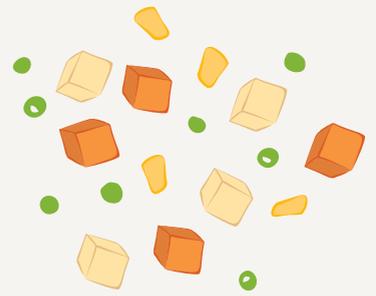
MioMat no solo te permite preparar tus leches y alimentos, sino que también su uso te permite reducir o

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

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



# Manejo de Ingredientes



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

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

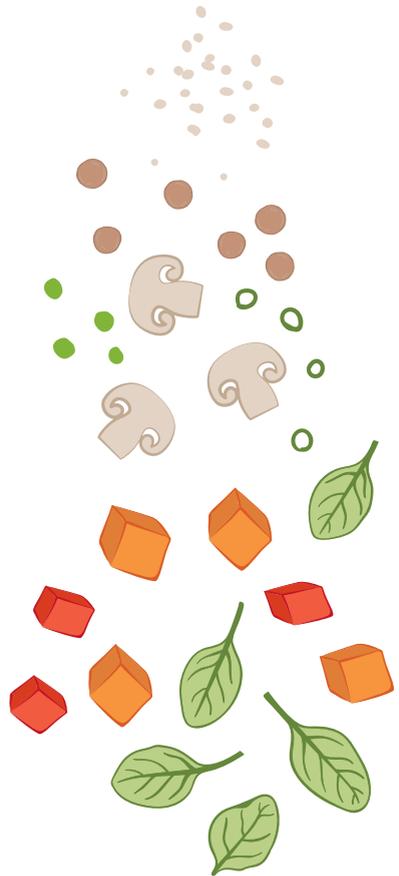


MioMat



- No se deben utilizar alimentos cocidos ni procesados. Esto incluye la avena instantánea o tradicional, debido a que ambas han sido sometidas a procesos que alteran su forma natural. Se recomienda siempre usar avena cruda, machacada e integral. Lo mismo se aplica al arroz: no se puede utilizar arroz pre-graneado, pre-cocido, instantáneo ni ningún tipo de arroz que no sea crudo.
- Para espesar preparaciones, se recomienda el uso de cereales, legumbres o frutos secos. Nosotros sugerimos el uso de arroz, lentejas y avena debido al buen resultado que otorgan, su accesibilidad y su delicioso sabor.
- Para sopas y cremas, es recomendable quitar la cáscara de alimentos como el zapallo, que tienen una cáscara muy dura. Esto puede afectar tanto la textura de la preparación como el funcionamiento de MioMat.

- Las frutas se deben agregar sin corontas, sin carozos y sin cuescos. Para las preparaciones de batidos e infusiones, se pueden utilizar las frutas con cáscaras, como manzanas, ciruelas, duraznos, cítricos como naranjas, pomelos y limones, excepto las de plátanos, sandía, tunas, melón, etc.



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

- Se pueden utilizar alimentos congelados, pero se recomienda pasarlos previamente por agua o dejarlos a temperatura ambiente por 10 a 15 minutos antes de agregar a la jarra.
- Para la bebida de coco, recomendamos principalmente usar coco rallado.
- Para facilitar la cocción de alimentos y obtener preparaciones con mejor consistencia, se recomienda cortar las verduras en trozos de 1 cm<sup>3</sup>, especialmente las más duras como papas, zapallo, apio, zanahoria, brocoli, coliflor, etc.
- Al agregar trozos muy grandes de alimentos, ocupan más espacio en la jarra, lo que puede disminuir la cantidad total de alimento y resultar en una consistencia más líquida. También, es posible que queden pequeños pedazos sin triturar.
- No levantes la tapa de MioMat durante el proceso porque cancelarás el programa.



## Qué ingredientes evitar en MioMat

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







MioMat

# Cuidados de MioMat

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

- **Saca la tapa de MioMat al terminar la preparación.** Mantener la tapa puesta puede provocar que el vapor de los alimentos cocidos dañe el motor, los componentes eléctricos y/o su cuchilla.
- MioMat no se puede lavar en lavavajillas. **Lavar solo las partes de acero.** Es decir, el interior de la jarra y la parte interior de la tapa.
- No sumergir ni lavar la base de la jarra, pues tiene conexiones eléctricas. Limpiar por fuera con un paño húmedo.
- **No mojar el panel de control.** Sólo limpiarlo con un paño húmedo.
- Si ha usado el anillo de molienda, retírelo para lavar apropiadamente la cuchilla.
- Para lavar MioMat solo se necesita detergente para loza, una esponja y agua. Se puede usar también un poco de bicarbonato, vinagre y agua. **Si se lava inmediatamente después de usar, su limpieza es mucho más rápida.**
- Si se requiere hacer una limpieza más profunda del interior de la jarra o las cuchillas se recomienda usar una virutilla fina y en seco. Luego lavar con lavalozas, esponja y agua.
- Una vez que MioMat esté lavada, secar bien y **guardar semi tapada para así evitar que se genere algún olor.**



# Programas de MioMat con uso del anillo de molienda



42°C/107°F



## LECHES CRUDAS

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

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



## LECHES DE CEREALES

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

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

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



### LECHE DE SOYA

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

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



### PRE LAVADO

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

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

# Programas de MioMat sin uso del anillo de molienda



## SOPAS/CREMAS

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

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

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



## SOPAS TROZOS

Este programa es perfecto para lograr sopas con textura o para preparar guisos. Los ingredientes son cocinados pero no son triturados en totalidad. Perfecto para preparar recetas saladas y dulces, comidas para bebés en etapa de comer picados, guisos con cereales, verduras y legumbres como currys, sopas como carbonadas y muchas otras preparaciones.

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



## BATIDOS

Este programa es perfecto para preparar jugos a partir de frutas y/o verduras. Asimismo, puedes utilizarlo para preparar smoothies empleando una mayor cantidad de ingredientes y reemplazando el agua por leche preparada en MioMat.

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

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



## PAPILLA

Se pueden hacer papillas a partir de cereales como arroz, avena, quinoa, mijo, amaranto u otros cereales. Éstos ingredientes son cocinados por MioMat y también puedes agregar fruta y/o verduras en menor cantidad para aportar sabor.

Esta función es perfecta para la preparación de comidas de bebés, o para preparar desayunos rápidos y saludables para toda la familia. Mezclando cereales y frutas o verduras se puede aumentar el valor nutricional de los alimentos.

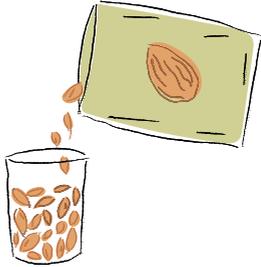
Si se desea una consistencia más espesa se pueden usar 2 a 2 ½ medidores de cereales, no más de esta cantidad para evitar preparaciones demasiado densas o que se pegue al fondo de la jarra

# Tu Primera Leche Vegetal



# Guía Rápida

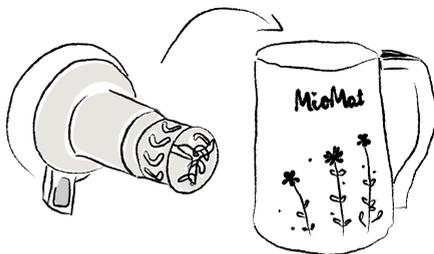
1. Mide tus ingredientes con el vaso medidor.



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



5. Coloca la tapa en la jarra de MioMat.



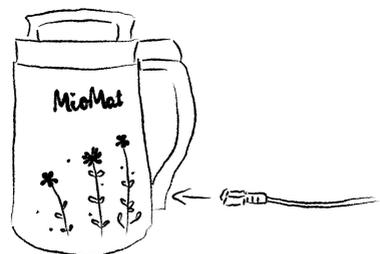
2. Agrega los ingredientes a la jarra de MioMat.



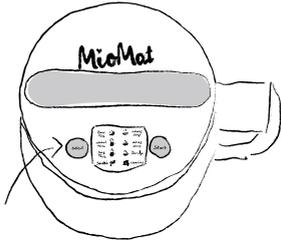
4. Coloca el anillo de molienda y chequea que quede bien puesto.



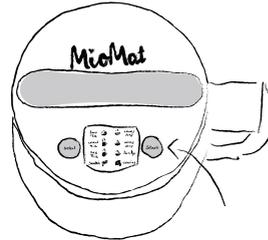
6. Conecta el cable y enchufa.



7. Selecciona el programa deseado.



8. Presiona iniciar.



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



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



11.. Desconecta el cable de MioMat y desenchufa.



12. Destapa MioMat.



13. Retira el anillo de molienda.



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



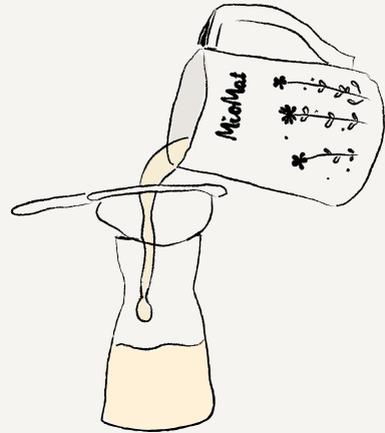
17. Lava el interior de la jarra de MioMat, cuidando no mojarla por fuera, mucho menos donde se conecta el cable.



14. Lava bien el anillo de molienda y enjuaga.



16. Filtra la leche con el colador incluido.



18. Disfruta tu leche.







# Programa Leche Cruda

42°C/107°F



## PREPARACIÓN DE LECHE VEGETALES CRUDAS

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



**USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE**



# Programa Leche Caliente



## PREPARACIÓN DE LECHE DE CEREALES

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



**USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE**





# Programa Leche Soya



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

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



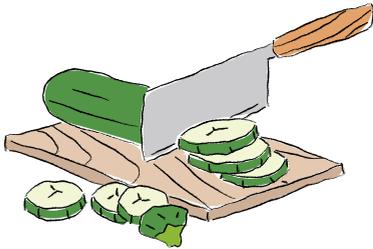
**USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE**

# Tu Primera Sopa

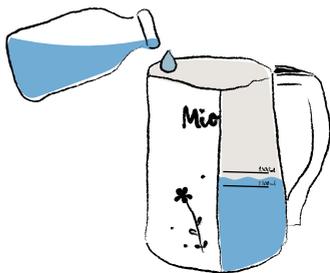


# Guía Rápida

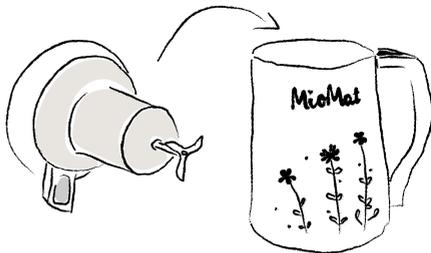
1. Corta los ingredientes crudos en trozos pequeños.



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



5. Coloca la tapa en la jarra de MioMat.



2. Agrega los ingredientes a la jarra de MioMat.



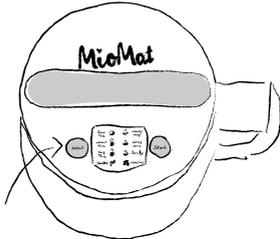
4. Si el anillo de molienda está puesto, retíralo.



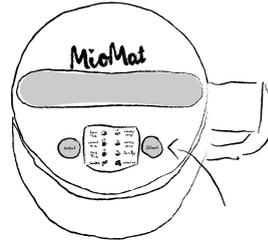
6. Conecta el cable y enchufa.



7. Selecciona el programa deseado.



8. Presiona iniciar.



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



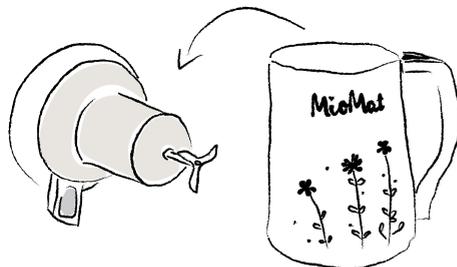
10 Después de un tiempo,  
sonará un pitido en MioMat  
indicándote que tu preparación  
está lista.



11.. Desconecta el cable de MioMat y  
desenchufa.



12. Destapa MioMat.



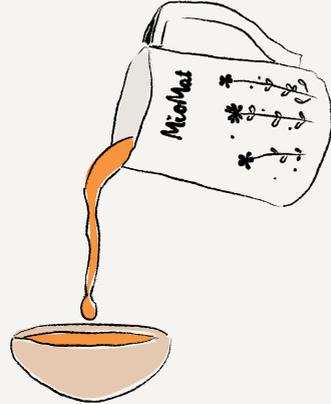
13. Enjuaga la parte interior de la tapa de MioMat, donde están las cuchillas, y con una esponja y lavalozas limpia bien.



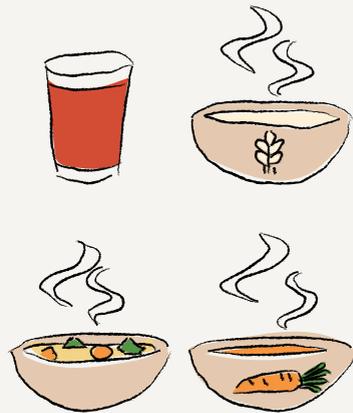
15. Lava el interior de la jarra de MioMat, cuidando no mojarla por fuera, mucho menos donde se conecta el cable.



14. Sirve tu sopa.



18. Disfruta tu preparación.



# Programa Sopa Crema



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

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



**NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA**







# Programa Sopa Trozos



## PREPARACIÓN DE SOPAS CON TROZOS DE VERDURAS, CEREALES O LEGUMBRES

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



**NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA**

# Programa Papilla



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

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



**NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA**





# Programa Batido



## PREPARACIÓN DE BATIDOS Y JUGOS CON FRUTAS Y/O VERDURAS

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



**NO USES EL ANILLO DE MOLIENDA**

# Programa Prelavado



## PRELAVADO RÁPIDO, ANTES DE UNA LIMPIEZA PROFUNDA

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



**USA SIEMPRE EL ANILLO DE MOLIENDA PARA PREPARAR LECHE**





# Resolución de Problemas

¿Se detuvo MioMat en la mitad del proceso?

Revisa si se activó algún dispositivo de seguridad.

## **POR BAJO NIVEL DE AGUA**

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

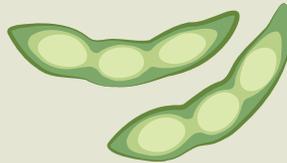
## **PARA EVITAR UN DERRAME**

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

## **POR SOBRECALENTAMIENTO DEL MOTOR Y TUBO CALEFACTOR**

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

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





## ¿Otro problema?

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
Los ingredientes no se molieron lo suficiente.	Demasiados ingredientes.	Usa las medidas recomendadas.
	Trozos muy grandes.	Picar los ingredientes en trozos pequeños
La sopa está muy aguada.	Faltan ingredientes espesantes.	Agrega 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.	Conecta el enchufe firmemente.
	Falla de transformador.	Consulta al distribuidor.
	La tapa no está bien puesta en la parte superior de la jarra.	Conecta la tapa con la jarra.
La máquina caliente, pero no muele.	Falla de placa base. Daño del motor.	Consulta al distribuidor.
	Mucho alimento.	Deja enfriar la máquina, corrige la cantidad de alimento hasta la línea MIN.
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.	Vacia la jarra, deja enfriar, remueve el alimento pegado con la parte más gruesa de una esponja y limpiador en crema. Usa los ingredientes indicados en este manual. Usa siempre más agua que ingredientes sólidos. No uses ingredientes previamente cocidos o procesados.
La leche se rebalsa.	No usaste anillo de molienda	Para leches siempre usa anillo de molienda.
	Usaste alimento procesado	Agrega solo alimentos crudos sin procesos previos.
La máquina genera vapor.	Proceso de cocción normal.	😊



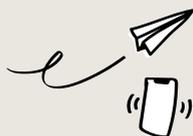
MioMat



# Cobertura de Garantía

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

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



**info@miobio.cl**  
**+56 2 3224 6828**

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

# MioMat

## Información Técnica

**Modelo:** MioMat Classic

**Capacidad:** 1100 - 1300 ml

**Voltaje:** 220V

**Frecuencia:** 50Hz

**Motor:** 210W

**Potencia Calefactor:** 1000W



Soporte, deliciosas recetas  
y consejos. ¡Síguenos!

[www.miomat.cl](http://www.miomat.cl)  
[www.miomat.com](http://www.miomat.com)