



MioMat

www.miomat.sk



MioMat - Návod na obsluhu

MioMat vyhovuje najvyšším nárokom na kvalitu, dizajn a funkčnosť. Pre Vaše zdravé varenie, táto verzia MioMatu umožňuje varenie tzv. Raw stravy, kedy ohrev neprekročí 42°C. Prajeme vám dobrú chuť a veľa radosti pri jeho používaní. Pre vašu bezpečnosť a dlhodobú a bezporuchovú prevádzku MioMatu si pred jeho použitím pozorne prečítajte tento návod na obsluhu. Návod uchovajte aj pre jeho ďalšie použitie.





1 DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRED POUŽITÍM

Dôležité preventívne informácie

Predtým ako uvediete MioMat do prevádzky, prečítajte si prosím dôkladne tento návod na používanie. Do MioMatu nevkladajte žiadne iné ingrediencie okrem cereálií, strukovín, orechov, ovocia a zeleniny. Mohlo by to spôsobiť poruchu noža, motora alebo ohrevu prístroja. Vždy vkladajte len ingrediencie v surovom stave.

- Pred použitím prosím skontrolujte, či je elektrické napätie 220V/50Hz.
- Nepoužívajte kábel od prístroja, ak je poškodený.
- MioMat nezapínajte, ak vrchná hladina vody a ingrediencií nie je medzi ryskami MIN a MAX.
- Ak sa ozve zvukový signál, varenie bolo ukončené.
- Predtým, ako zdvihnete horný diel MioMatu, vypojte kábel z elektriny.
- Pri manipulácii s MioMatom buďte opatrní - pripravené jedlá ako aj jednotlivé časti MioMatu môžu byť horúce.
- Vyhnite sa kontaktu s horúcimi časťami prístroja.
- MioMat umiestnite a používajte mimo dosahu detí a osôb so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami.
- Nepoužívajte v exteriéri.
- MioMat je určený na domáce použitie.
- MioMat umiestnite mimo otvoreného ohňa, horúcich telies, či vnútra rúry.
- Ak je MioMat poškodený, nepoužívajte ho a kontaktujte svojho predajcu.
- Opravy na tomto prístroji môže vykonávať len odborne zaškolený pracovník.
- Ryska MAX v nádobe predstavuje maximálnu hornú hranicu všetkých ingrediencií v nádobe, t.j. vody a všetkých potravín, z ktorých idete pripravovať pokrmy alebo nápoje.
- Skontrolujte stav prístroja a obsah balenia.
- Skontrolujte, či sú prístroj a elektrický kábel v neporušenom stave.
- Odstráňte všetky obaly a nálepky z prístroja, ktoré by mohli prekážať v jeho používaní.
- Pred prvým použitím MioMat umyte štandardným čistiacim prostriedkom, napr. Jarou.

Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.

Upozornenie

MioMat nepoužívajte na opätovný ohrev pokrmov.

Môžete tým spôsobiť zničenie ohrevného telesa.



VLASTNOSTI OCHRANY PRED POŠKODENÍM

• **Systém ochrany proti vykypeniu:**

MioMat je vybavený senzorom, vďaka ktorému (pri správnom narábaní s prístrojom) obsah nádoby nikdy nevykypí. Ak sa napríklad pri varení sójového mlieka vytvorí veľa peny, ktorá sa dostane až do výšky senzoru, ten dá automaticky pokyn k pozastaveniu ohrevu.

• **Systém ochrany proti prehriatiu motora:**

Ak sa počas varenia teplota motora neprimerane zvýši, MioMat sa automaticky vypne. Keď sa motor dostane znovu do normálnej teploty, termostat vyšle signál a motor sa automaticky sám zapne. K prehriatiu motora môže dôjsť pri nadmernom používaní (na prístroji budete neprimerane dlho bez prestávky variť).

• **Systém ochrany pred poškodením ohrevu nádoby:**

V prípade, ak sa teplota v nádobe neprimerane zvýši, MioMat sa automaticky vypne. Zvýšenie teploty môže byť spôsobené prilepením ingrediencií na dno nádoby ako dôsledok nevhodného pomeru ingrediencií a vody. Prístroj vypnite, vyčistite dno nádoby ako aj senzor na motore, vložte nové ingrediencie a vyberte si program prípravy. MioMat udržiajte vždy čistý, dbajte na čistotu senzora a nerezovej nádoby.

2 FUNKCIE MioMatu

Vyberte si program na prípravu pokrmov alebo nápojov



Tlačidlo '**Mash/Soup**': pripraví krémové polievky a kaše: zeleninové, strukovinové, zeleninovo- strukovinové, zeleninovo-cereálne, zeleninové alebo ovocné výživy a kaše pre deti. Ohrev dosiahne 100 °C. Trvá približne 25 minút.



Tlačidlo '**Smoothie**': Smoothie pripravuje: ovocno-zeleninové smoothie alebo kokteily z rôznych druhov ovocia a zeleniny. Program 'Smoothie' je jediný program, ktorý nezapína ohrev. Prístroj rozmixuje ingrediencie, ale nezohrieva. Trvá približne 2 minúty.



Tlačidlo '**VeggieMilk**': Jedným stlačením sa spustí krátky 10 minútový 'Cereal' program – pripraví rôzne typy rastlinných mliek okrem strukovínových, tj cereálne, ryžové, pšenové, pohánkové a iné, podľa vašej fantázie. Ohrev dosiahne max. 75 °C. Dvoma stlačeniami sa spustí 25 minútový 'Soy' program, ktorý pripraví strukovinové mlieka. Strukoviny je potrebné vopred namočiť. Ohrev dosiahne 100 °C.



Tlačidlo '**Raw**': Program Raw pripraví rastlinné mlieka a polievky na raw spôsob, kedy ohrev dosiahne teplotu max 42°C. Ideálne na prípravu mlieka (z orechov, mandlí, kokosu a pod) a polievok (z paradajok, hrášku, fazuľových luskov a pod). Trvá približne 15 minút.

3 PRÁCA S MioMatom

Zapnutie MioMatu

- Zatvorte MioMat položením ovládacieho panelu s motorom na nádobu.
- Pripojte kábel do prístroja a zapojte ho do elektriny.
- MioMat je zapnutý, ak vydá zvukový signál a rozsvietia sa všetky tlačidlá na ovládacom paneli.
- Stlačte tlačidlo podľa želaného programu.

Vypnutie MioMatu

- Odpojte kábel z elektriny a následne vytiahnite kábel z prístroja.
- MioMat ihneď po dovarení otvorte, horný diel (nerezovú časť) umyte pod teplou tečúcou vodou a sušte nožom smerom nadol. Nenechávajte nôž ponorený v pokrme.
- Ak pripravujete mlieko, preceďte ho cez sitko, ktoré je súčasťou balenia.
- Sitko môžete použiť aj v prípade, ak pripravujete džúsy z tvrdej zeleniny.
- Buďte opatrní, pretože nápoj, motor aj nádoba sú horúce (neplatí pre program Smoothie).

Čistenie a údržba

- Pri čistení MioMatu buďte opatrný, pretože niektoré jeho časti môžu byť horúce.
- Dolný diel MioMatu nestavajte do vody.
- Horný diel MioMatu s ovládacím panelom a motorom neponárajte do vody a umývajte ho nožom smerom dolu. V prípade, ak horný diel umývate ešte teplý, použite vždy teplú vodu, aby sa predišlo oroseniu MioMatu z vnútra motora.
- MioMat neumývajte kyslým ani zásaditým čistiacim prostriedkom.
- Pre zachovanie hladkého povrchu nerezovej nádoby ho šetrne umývajte s hladkou stranou špongie.
- MioMat nechajte dobre uschnúť, aby sa predišlo vytváraniu plesní na uzávere. Sušte ho vždy nožom dolu.

Ďalšie tipy a odporúčania

- Kravské mlieko ani múka do MioMatu nepatria, pripaľujú sa.
- Orosovanie je sprievodný jav pri varení, odporúčame MioMat postaviť na voľnú plochu, alebo na kuchynskú linku a zapnúť digestor.
- V prípade programov s ohrevom odporúčame používať len vodu (nie mlieka, ani rastlinné), jej hladina musí byť vždy medzi ryskami MIN a MAX.
- MioMat pripraví vždy cca 1 liter pokrmu, menšie ani väčšie množstvo nie je možné pripraviť
- Program prípravy je potrebné vždy nechať celý dokončiť, nie je možné MioMat počas varenia otvoriť a pridať tam ďalšie ingrediencie, tieto je potrebné si uvariť mimo MioMatu a pridať ich do hotového pokrmu z MioMatu až po dovarení.

Viac informácií nájdete na www.miomat.sk a www.mujmiomat.cz.

4 RECEPTY



PRÍPRAVA STRUKOVINOVÉHO MLIEKA

1. Na prípravu napr. sójového mlieka použite 1 celú odmerku sójových bôbov. Dôkladne ich prepláchnite pod tečúcou vodou.
2. Sójové bôby nechajte namočené v studenej vode 4 až 10 hodín, najlepšie v chladničke. Vylejte vodu, v ktorej boli namočené, znovu ich prepláchnite a vložte do nerezovej nádoby **MioMatu**.
3. Nalejte do nádoby pitnú vodu, vždy tak, aby bola jej hladina medzi ryskami **MIN** a **MAX**.
4. Zapnite MioMat a vyberte program stlačením tlačidla **VeggieMilk - Soy**. Po zvolení programu zostane tlačidlo rozsvietené a prístroj začne svoj proces.
5. Príprava sójového mlieka trvá 25 minút a ukončenie prípravy mlieka oznámi zvukový signál. Nápoj je hotový.
6. Vypnite MioMat a preceďte nápoj cez sitko. Získate tak zvyšok pomletej sóje, tzv. okara (sójová vláknina), ktorú môžete použiť na prípravu ďalších pokrmov.
7. Sójové mlieko skladujte v chladničke po dobu 3 dní.

Náš tip:

Prípravte si ochutené sójové mlieko. K sójovým bôbom pridajte 1/2 až 1 odmerku sezamu, kokosu alebo maku.

PRÍPRAVA CEREÁLNEHO MLIEKA



1. Na prípravu cereálneho mlieka použite 1 celú odmerku cereálií, napr. špaldy, ovsa, pšena, quinoe alebo ryže a pod.
2. Ingrediencie dôkladne prepláchnite pod tečúcou vodou a vložte ich do nerezovej nádoby.
3. Nalejte do nádoby pitnú vodu, vždy tak, aby bola jej hladina medzi ryskami **MIN** a **MAX**.
4. Zapnite MioMat a vyberte program stlačením tlačidla **VeggieMilk – Cereal**. Po zvolení programu zostane tlačidlo rozsvietené a prístroj začne svoj proces.
5. Príprava cereálneho mlieka trvá 10 minút a ukončenie prípravy mlieka oznámi zvukový signál. Nápoj je hotový.
6. Vypnite MioMat a preceďte nápoj cez sitko. Získate tak zvyšok pomletých ingrediencií, ktoré môžete použiť na prípravu ďalších pokrmov.
7. Cereálne mlieko skladujte v chladničke po dobu 3 dní.



PRÍPRAVA OSTATNÝCH POKRMOV

(rastlinné mlieka, polievky)

1. Na prípravu mlieka použite 1 až 3 odmerky ingrediencií, podľa chuti - napríklad mandľové, orechové, kokosové, sezamové a pod. Môžete ich aj zmiešať. Polievku pripravte z mäkkej zeleniny - napríklad paradajky, hrášok, fazuľové lusky a pod. Odporúčané množstvo ingrediencií nájdete v receptoch na www.miomat.sk.
2. Ingrediencie vložte do nerezovej nádoby.
3. Dolejte do nádoby pitnú vodu vždy tak, aby bola jej hladina medzi ryskami MIN a MAX.
4. Zapnite MioMat
5. Stlačte program Raw a MioMat začne proces prípravy pokrmu. Ohrev neprekročí 42°C.
6. Príprava trvá 15 minút a jej ukončenie oznámi zvukový signál.
7. MioMat vypnite. V prípade prípravy rastlinného mlieka, preceďte cez sitko.
8. Zvyšok ingrediencií môžete použiť na prípravu ďalších pokrmov.

Pokrm môžete skladovať v chladničke po dobu 3 dní.

PRÍPRAVA POLIEVOK A KAŠÍ



1. Pri príprave polievky alebo kaše môžete použiť rôzne druhy surovej zeleniny (napr. mrkva, zemiaky, tekvica, brokolica atď.), strukovín (fazuľa, šošovica, cícer a pod) alebo cereálií podľa chuti.

Na polievku postačí použiť jednu odmerku strukovín alebo cereálií, na strukovinovú alebo cereálnu kašu potrebujete 1,5 až 2 odmerky strukovín alebo cereálií. Zeleninu vždy ošúpte a nakrájajte na malé kúsky.

2. Ingrediencie dobre prepláchnite pod tečúcou vodou.
3. Vložte všetky ingrediencie do nerezovej nádoby prístroja.
4. Dolejte pitnú vodu, vždy tak aby bola jej hladina medzi ryskami MIN a MAX.
5. Zapnite MioMat.
6. Zvoľte tlačidlo 'Mash/Soup'.
7. Po zvolení programu MioMat začne proces prípravy pokrmu.
8. Príprava trvá 25 minút a ukončenie prípravy polievky / kaše oznámi zvukový signál. Pokrm je hotový.
9. Vypnite MioMat.
10. Otvorte MioMat a môžete servírovať.

Náš tip:

Množstvo ingrediencií ovplyvní hustotu pripraveného jedla. Po dovarení ho dochuťte podľa chuti – pridajte soľ, korenie, olej a pod..



PRÍPRAVA SMOOTHIE

1. Na prípravu smoothie použite čerstvé alebo mrazené ovocie alebo zeleninu alebo ich kombináciu.
2. Ovocie alebo zeleninu ošúpte, podľa druhu aj odkôstkujte a pokrájajte na malé kúsky. Môžete pridať aj rôzne druhy orechov, ktoré nevyžadujú tepelnú úpravu.
3. Vložte pokrájane ingrediencie do nerezovej nádoby.
4. Dolejte studenú pitnú vodu, vždy tak aby bola jej hladina medzi ryskami **MIN** a **MAX**.
5. Zapnite MioMat.
6. Zvoľte tlačidlo 'Smoothie'.
7. Po zvolení programu MioMat začne proces prípravy smoothie - mixovanie bez ohrevu.
8. Príprava trvá 2 minúty a ukončenie prípravy nápoja oznámi zvukový signál. Nápoj je hotový.
9. Vypnite MioMat a môžete servírovať.

Viac receptov nájdete na www.miomat.sk

Životné prostredie

Po skončení životnosti MioMatu ho nevhadzujte do domového odpadu, ale odovzdajte ho na mieste oficiálneho zberu na účely recyklácie. Pomôžete tak chrániť životné prostredie.

ČO ROBIŤ KEĎ

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Ingrediencie nie sú dostatočné pomleté	Použili ste príliš veľa ingrediencií	Na meranie použite odmerku a dodržujte pravidlo vždy viac vody ako ingrediencií
	Použili ste príliš málo vody	Voda musí byť vždy po rysku MIN alebo medzi ryskami MIN a MAX
Rastlinné mlieko je príliš vodové a riedke	Použili ste málo ingrediencií	Na meranie použite odmerku
	Použili ste príliš veľa vody	Voda musí byť vždy po rysku MAX alebo medzi ryskami MIN a MAX
MioMat nefunguje - nemelie ani neohrieva	Kábel je zle zapojený	Odpojte ho a znovu pripojte
	Jedlo sa pripáľilo na dno prístroja	Umyte nádobu prístroja, motor a senzor tak, aby boli úplne čisté, prístroj začne znovu fungovať
	Poškodenie transformátora	Kontaktujte svojho predajcu
	Bezpečnostný spínač je mokrý	Nechajte dobre vysušiť bezpečnostný spínač
Prístroj ohrieva, ale motor nemelie	Ovládací panel s motorom je zle nasadený	Ovládací panel s motorom zdvihnite a opätovne nasadte na spodnú nádobu MioMatu.
	Prehriatie motora	Motor nechajte vychladnúť
	Poškodenie motora	Kontaktujte svojho predajcu
Prístroj melie, ale neohrieva	Prehriatie nádoby	Nechajte prístroj vychladnúť
	Poškodenie ohrevu	Kontaktujte svojho predajcu
Ingrediencie prihoreli na dne nerezovej nádoby	Použili ste príliš málo vody alebo príliš veľa ingrediencií	Očistite nerezovú nádobu a ďalej používajte prístroj podľa postupu v tomto návode
	Použili ste na varenie už raz predtým uvarené rastlinné mlieko alebo ingrediencie	Vkladajte len ingrediencie v surovom stave. Konzervované, vopred uvarené ingrediencie, jemné cereálie (ovsené vločky) nepoužívajte, prilepia sa na dno prístroja.
Prístroj varí príliš dlhý čas	Horný diel prístroja bol pravdepodobne v kontakte s vodou	Horný diel s motorom nechajte dobre vysušiť na suchom ventilovanom mieste.

ZÁRUČNÝ LIST

1. Na tento prístroj je poskytovaná záruka 2 roky od dátumu nákupu, a to na chyby materiálu alebo výrobné vady prístroja.
2. ***Záruka sa nevzťahuje na poškodenia následkom:***
 - a. nehody alebo pádu,
 - b. nesprávneho použitia - nedodržiavania pokynov v návode,
 - c. zanedbávania čistoty,
 - d. nesprávneho servisu,
 - e. komerčného využitia alebo
 - f. opravy vykonanej neoprávnenou osobou.
3. ***Záruku nie je možné poskytnúť ani v prípadoch, ak:***
 - a. uplynula záručná doba 2 roky od kúpy MioMatu
 - b. nie je k dispozícii doklad o kúpe.
4. Na uplatnenie záruky je potrebné predložiť doklad o zakúpení.
5. Predajca sa zaväzuje opraviť alebo vymeniť prístroj alebo jeho časti, ktoré sú spôsobené výrobnou vadou. Odoslanie alebo doprava prístroja do servisného centra je plne hradená zákazníkom.
6. Vybavenie reklamácie bude v lehote do 30 dní.

Dátum a pečiatka predajca



Vlastnosti MioMatu

- Programy prípravy pokrmov vrátane Raw s tepelnou úpravou do 42 °C
- Jednoduché ovládanie stlačením gombíka zvoleného programu
- Inteligentná kontrola teploty
- Senzory pre dokonalú bezpečnosť - proti vykypeniu, prehriatiu motora či neprimeranej teplote
- Technologický systém nano-mletia
- Nádoba z dvoch vrstiev nerez a jednej plastovej ochrannnej a termickej vrstvy.
- Kryt motora z nerez

MioMat Model 2019

Kapacita 1,00 -1,3 l

Frekvencia: 50/60 Hz

Výkon motora /výkon ohrevu: 250W / 800W

Otáčky 1100 až 22000 r/min