



MioMat



Návod na obsluhu





MioMat

Copyright © 2012 MioMat International
All rights reserved

Obsah

Návod na prípravu – Rastlinné mlieka	06
Návod na prípravu - Polievky Kaše Smoothies	10
Obsah balenia	14
Mixovací nadstavce	17
Programy	21
Riešenie problémov	25
Čistenie	31
Sladidlá	35
Namáčanie surovín	39
Dôležité informácie a záruka	43
Typy receptov z MioMatu	47
Raw Rastlinné mlieko	49
Cereálne rastlinné mlieko	51
Sójové rastlinné mlieko	53
Polievky	55
Kaše	57
Smoothies	59
Čo so zvyškami?	60



Návod na prípravu

Rastlinné mlieka

1.

Pripravte si suroviny – použite MioMat odmerku.



2.

Vložte suroviny do MioMatu.



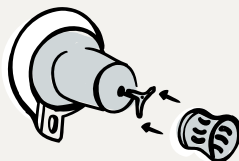
3.

Nalejte vodu medzi rysky MIN a MAX.



4.

Nasaďte mixovací nadstavec na hlavu MioMatu – pootočte tak, aby bol v UZAMKNUTEJ polohe ako je na ňom vyznačené.



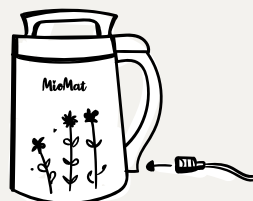
5.

Nasaďte hlavu MioMatu.



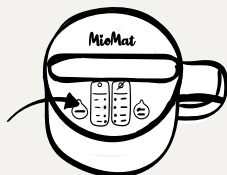
6.

Zapojte MioMat do elektriny (najskôr kábel do MioMatu a potom do elektriny).



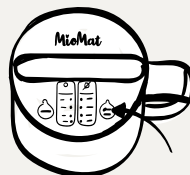
7.

Vyberte si program stláčaním
tlačidla Select.



8.

Stlačte tlačidlo
Start / Stop



9.

MioMat začne mixovať a
ohrievať.



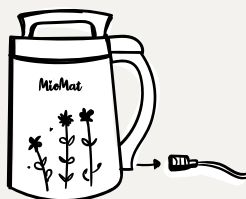
10.

O niekoľko minút sa MioMat zvukovo
ohlásí. Vaše rastlinné mlieko je hotové.



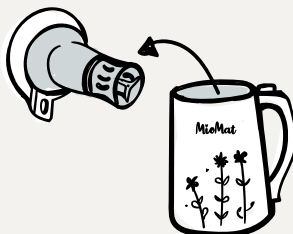
11.

Odpojte kábel z elektriny a potom z
MioMatu.



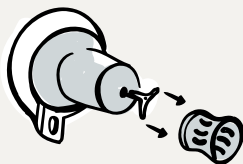
12.

Otvorte MioMat.



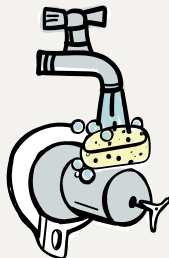
13.

Odpojte mixovací
nadstavec.



14.

Pod tečúcou vodou hubkou umyte
nerezovú časť hlavy MioMatu.
Pozor na ostrý nôž.



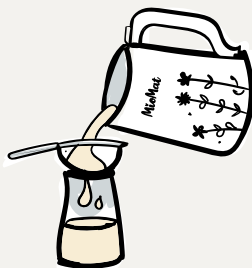
15.

Pod tečúcou vodou hubkou umyte
mixovací nadstavec.



16.

Precedte rastlinné mlieko cez
pribalené sitko.



17.

Pod tečúcou vodou hubkou umyte
nerezovú nádobu MioMatu.



18.

Vychutnajte si domáce
rastlinné mlieko.



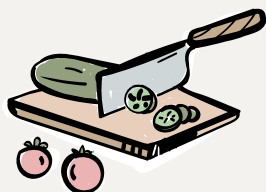


Návod na přípravu

Polievky | Kaše | Smoothies

1.

Nakrájajte surové ingrediencie
na menšie kúsky.



2.

Vložte suroviny
do MioMatu.



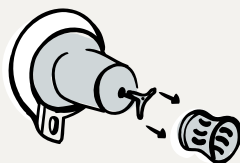
3.

Nalejte vodu medzi rysky
MIN a MAX.



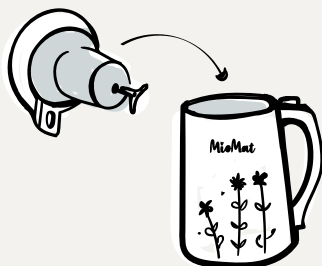
4.

Odstráňte mixovací
nadstavec z hlavy MioMatu.



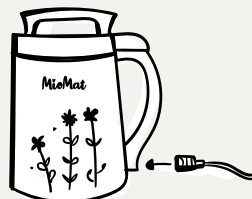
5.

Nasaďte hlavu MioMatu.



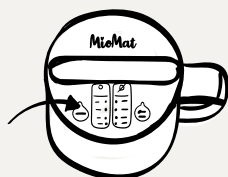
6.

Zapojte MioMat do elektriny
(najskôr kábel do MioMatu a
potom do elektriny).



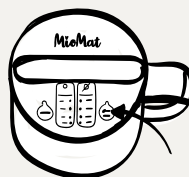
7.

Vyberte si program stláčaním tlačidla Select.



8.

Stlačte tlačidlo Start / Stop



9.

MioMat začne ohrievať a/alebo mixovať.



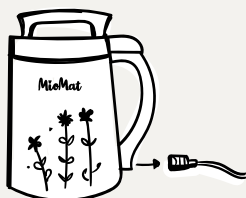
10.

O niekoľko minút sa MioMat zvukovo ohlásí. Vaše jedlo je hotové.



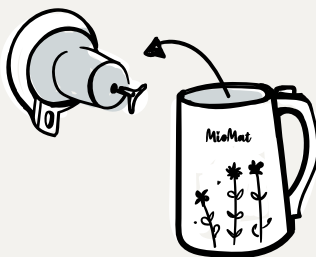
11.

Odpojte kábel z elektriny a potom z MioMatu.



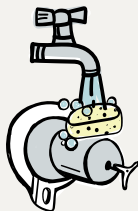
12.

Otvorte MioMat.



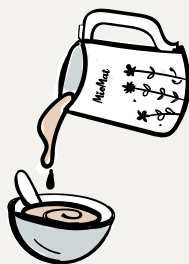
13.

Pod tečúcou vodou hubkou umyte nerezovú časť hlavy MioMatu. Pozor na ostrý nôž.



14.

Nalejte jedlo do tanierov.



15.

Pod tečúcou vodou hubkou umyte nerezovú nádobu MioMatu.



16.

Vychutnajte si vaše jedlo.



Obsah balenia

1. Nádoba MioMatu

Pri nalievaní vody do MioMatu sa uistite, že je na rovnom povrchu, aby ste predišli preplneniu alebo nedostatočnému naplneniu. Horná a spodná časť MioMatu nie sú po zatvorení utesnené. Medzera slúži na unikanie pary.



2. Mixovací nadstavec

Zabezpečuje lepšie prúdenie tekutiny okolo noža, čo umožňuje jeho rýchlejšie otáčanie. Výsledkom je ešte našľahanejšie rastlinné mlieko.



— MAX
— MIN

Rysky sú zobrazené na vnútornej strane nádoby MioMatu a určujú minimálnu a maximálnu hladinu tekutiny. Vždy by malo byť v nádobe viac tekutiny ako suchých surovín.

3. Hlava MioMatu

Tlačidlá na hlave MioMatu sú dotykové. Požadovaný program si zvolíte stláčaním tlačidla Select a následne stlačením Start / Stop. Prebiehajúci program je možné zrušiť stlačením tlačidla Start / Stop do 60 sekúnd od začatia. Ak si želáte ukončiť program po 60tich sekundách, odpojte MioMat z elektriny. Dvihnutie hlavy MioMatu počas prebiehajúceho programu tento program zruší (nie preruší). Po ukončení programu kontrolka daného programu bliká a MioMat vydáva zvuk po dobu 1 minúty.

Kontrolka trvalo svieti - program je v procese.

Kontrolka bliká - program je ukončený.

Všetky kontrolky blikajú – chyba, program sa nedokončil.



4. Sitko

Slúži na cedenie rastlinného mlieka z MioMatu. Je určené do umývačky riadu.

Ak aj po scedení cez sitko sa vám zdá rastlinné mlieko príliš husté, preceďte ho cez plátno.



5. Odmerka

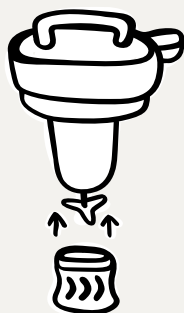
Má objem 100 ml. Je určená do umývačky riadu.

Všetky množstvá surovín v našich receptoch sú uvádzané v suchom stave (pred namáčaním).

6. Kábel







Mixovací nadstavce



Nezapudnite ho použiť pri príprave rastlinných mliek v MioMate

Mixovací nadstavec

Mixovací nadstavec je nutné používat při přípravě akýchkoliv rostlinných mlék (programy: RAW Milk, Cereal Milk, Soy Milk) a tiež pri čistiacom programe (Cleaning).

MioMat nemá senzor na detekciu použitia Mixovacieho nadstavca, preto sa uistite, že pri vyššie spomenutých programoch je nasadený. V opačnom prípade môže pri príprave rastlinných mlék resp. pri čistení dôjsť k vyšplechovaniu vody z nádoby MioMatu.

Mixovací nadstavec nie je povolené používať pri iných programoch.



Nasadený
Mixovací nadstavec



Odpojený
Mixovací nadstavec

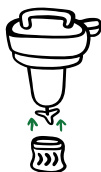


Uistite sa, že Mixovací nadstavec uzamknete otočením v označenom smere.

Kedy používať Mixovací nadstavec



✓ **POUŽI**
Mixovací
nadstavec



Raw Milk



Cereal Milk

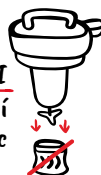


Soy Milk



Cleaning

✗ **NEPOUŽI**
Mixovací
nadstavec



Creamy Soup



Chunky Soup



Porridge



Smoothie

MioMat

USE
GRINDING CYLINDER

Raw
milk

Cereal
milk

Soy
milk

Cleaning

DO NOT USE
GRINDING CYLINDER

Creamy
soup

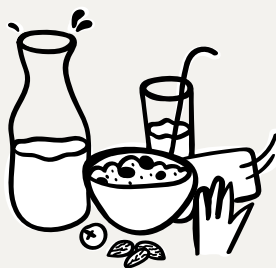
Chunky
soup

Porridge

Smoothie



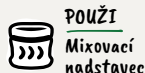
Ovládací panel je
dotykový, nie je
potrebné tlačiť :)



Programy



Raw Milk Program



POUŽÍ
Mixovací
nadvasec

Orechové mlieko v najkremovejšej podobe so zachovaním živín. 42°C je presne tá teplota na zachovanie chuti a všetkých živín a vitamínov. Ideálny program na prípravu rastlinného mlieka z mandlí, kešu orechov, kokosu, lieskových orechov, tekvicových a slnečnicových semienok, sezamu, arašidov, pistácií a rôznych kombinácií.

Experimentujte a nájdite si vašu ideálnu kombináciu.

42°C - 12 minút



Cereal Milk Program



POUŽÍ
Mixovací
nadvasec

Na všetky krémové rastlinné mlieka zo zŕn a obilnín ako napríklad ryža, quinoa, amarant, pohánka, ovos, mak, pšeno a pod.

Užite si dokonale jednoduchú prípravu rastlinného mlieka bez potreby predvárať suroviny. MioMat to spraví celé za vás.

95°C - 20-25 minút



Soy Milk Program



POUŽÍ
Mixovací
nadvasec

Sójové zrná vyžadujú špeciálnu starostlivosť, preto sme navrhli program iba pre sójové mlieko. Zaručí to najlepšie sójové mlieko.

Opäť, predváranie sójových zŕn nie je potrebné. MioMat to spraví za vás.

90°C - 30-35 minút



Cleaning Program



POUŽÍ
Mixovací
nadvasec

S týmto programom umyjete hrubé nečistoty v MioMate a jeho ručné dočistenie bude oveľa jednoduchšie. Nalejte vodu medzi rysky MIN a MAX a pridajte dve kvapky čistiacieho prostriedku na riad. Nezabudnite nasadiť Mixovací nadvasec, zatvorte MioMat a zapnite program Cleaning.

5 minút



Creamy Soup Program



NEPOUŽÍ
Mixovací
nádstavce

Zdravé zeleninové polievky hotové takmer bez práce. Stačí vložiť suroviny nakrájané na kúsky a môžete sa spoľahnúť, že MioMat navarí za vás tú najlepšiu krémovú polievku.

95°C - 30 minút



Chunky Soup Program



NEPOUŽÍ
Mixovací
nádstavce

Špeciálne vyvinutý program na zeleninové polievky s kúskami. Mixovanie bude jemné, aby suroviny neboli rozmixované úplne do hladka a mohli ste si "zakusnúť".

95°C - 30 minút



Porridge Program



NEPOUŽÍ
Mixovací
nádstavce

Zdravá raňajková kaša hotová kým sa ráno vychystáte. MioMat sa postará o vynikajúce ovsené, ryžové, pšenové, amarantové, pohánkové, quinové kaše, ale zvládne aj strukovinové kaše na chutnú večeru. Stačí stlačiť tlačidlo a o nič sa nemusíte starať.

95°C - 30 minút



Smoothie Program



NEPOUŽÍ
Mixovací
nádstavce

Svieže ovocné alebo zeleninové smoothies. Kto by ich nemal rád?

Zmixujte si obľúbené ovocie, zeleninu s vodou, rastlinným mliekom alebo napríklad kokosovou vodou. "Smoothies" je jediný program, ktorý neohrieva.

8 minút





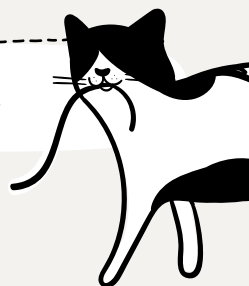
Riešenie problémov

 Problém	 Možné dôvody	 Možné riešenia
Suroviny neboli dostatočne rozmixované.	Príliš veľa surovín.	Riadte sa odporúčanými množstvami surovín.
	Príliš málo tekutiny.	Hladina tekutiny musí byť medzi ryskami Min a Max.
Polievka je veľmi vodová.	Nepoužili ste suroviny, ktoré polievku zahustia.	Pridajte 1 MioMat odmerku obilnín alebo strukovín. Tiež môžete pridať suroviny ako zemiak či cukina.
MioMat nefunguje a kontrolky sa nerozsvietia.	MioMat je nesprávne zapojený.	Skontrolujte zapojenie káblu do MioMatu.
	Porucha na adeptéri.	Kontaktujte distribútora.
	Hlava MioMatu nie je správne nasadená.	Nasajte hlavu MioMatu správne.
MioMat zohrieva, ale nemixuje.	Porucha motora.	Kontaktujte distribútora.
	Príliš veľa surovín alebo Mixovací nadstavec sa upchal.	Nechajte MioMat vychladnúť. Uistite sa, že ste použili správne množstvo surovín.
MioMat sa vypol pred dokončením programu.	Suroviny sa pripálili na dne MioMatu - použili ste príliš veľa surovín, a/alebo málo vody a/alebo nevhodné suroviny.	Vyprázdnite MioMat a nechajte ho vychladnúť. Vyčistite dno MioMatu čistiacim prostriedkom a hubkou tak, aby dno bolo úplne čisté (zbavte ho aj jemného filmu). Použite správne množstvo surovín a tekutiny (viac tekutiny ako surovín). Použite suroviny vždy len v surovom stave (nie konzervované ani inak vopred tepelne upravené).
	Zlé napätie.	MioMat je určený do elektrickej siete s napätím 220 - 240 V.

 Problém	 Možné dôvody	 Možné riešenia
Mlieko / voda vykypeli z MioMatu.	Nenasadili ste Mixovací nadstavec.	Pri programoch na prípravu rastlinného mlieka a pri programe Cleaning musí byť vždy nasadený Mixovací nadstavec.
	Použili ste vopred spracované suroviny a/ alebo nevhodné suroviny.	Použite vždy len čerstvé suroviny bez predošlého spracovania.
	Preplnili ste MioMat.	Tekutiny do MioMatu nalievajte vždy na rovnej podložke aby ste si boli istý, že hladina je medzi ryskami Min a Max.
Rastlinné mlieko sa usadilo.	Domáce rastlinné mlieko bez použitia umelých stabilizátorov sa časom usadí.	Premiešajte rastlinné mlieko / rozhrkajte a vychutnajte si jeho chuť.
Ani po precedení nie je rastlinné mlieko úplne bez čiastočiek surovín.	Použili ste príliš veľa surovín.	Použite menej surovín alebo scedte mlieko nielen cez sitko, ale aj cez plátno.
MioMat sa zastavil v procese varenia.	Príliš málo tekutiny.	Pridajte tekutinu medzi rysky Min a Max.
	Príliš veľa tekutiny.	Uistite sa, že tekutina je medzi ryskami Min a Max.
	MioMat sa prehrial. Použili ste horúcu vodu a / alebo ste ho nenechali medzi jednotlivými cyklami vychladnúť.	Vyprázdňte MioMat, vyčistite ho a nechajte ho vychladnúť. Medzi jednotlivými cyklami nechajte aspoň 20 minútovú pauzu. Na ďalšie varenie použite studenú tekutinu.

 Problém	 Možné dôvody	 Možné riešenia
Program trvá príliš dlho.	MioMat ste nechali zapojený v elektrine aj po skončení programu. MioMat po skončení programu ohrieva a mixuje po dobu 1 hodiny.	Po skončení programu odpojte MioMat z elektriny. Kontrolka trvalo svieti - program je v procese. Kontrolka bliká - program je ukončený. Všetky kontrolky blikajú - chyba, program sa nedokončil.
Blikajú všetky kontrolky a MioMat pípa: *píp*, *píp* pauza *píp*, *píp* pauza *píp*, *píp* ... Error 2	Tekutina v MioMate je príliš horúca.	Vylejte horúcu tekutinu a nalejte studenú.
Blikajú všetky kontrolky a MioMat pípa: *píp*, *píp*, *píp*, *píp*, *píp*, pauza... Error 5	Nesprávne napätie.	Zapojte MioMat do elektrickej siete s napätím 220 - 240V.
Blikajú všetky kontrolky a MioMat pípa inak ako vyššie popísané.	Množstvo možných dôvodov.	Kontaktujte distribútora.
Chcem si uvariť menší objem.	Nie je to možné. MioMat navarí vždy 1.1-1.3l jedla.	Nespotrebované jedlo si môžete dať zamraziť.
Keď zapínam program, necítim "kliknutie".		Tlačidlá na MioMate sú dotykové, pri ich stláčaní nebudete cítiť "kliknutie".
Mám príliš veľa zbytkov po príprave mandľového mlieka.	Použili ste nelúpané mandle.	Použite lúpané mandle.

 Problém	 Možné dôvody	 Možné riešenia
Omylom som zapla/zapol iný program a tlačidlo STOP nefunguje.	Tlačidlo STOP funguje iba počas prvej minúty od spustenia programu.	Odpojte MioMat z elektriny, počkajte pár sekúnd, zapojte ho znova a stlačte správny program. Ak je MioMat horúci, je možné že budete musieť počkať, kým vychladne.
Neviem, či môžem použiť do MioMatu mrazené suroviny.		Áno, môžete, ale nechajte ich trochu rozmraziť. Môžete ich vložiť do MioMatu a zaliať vodou - rozmrazia sa rýchlejšie.
Pripálené dno MioMatu.	Suroviny sa prilepili na dno a pripálili sa.	Použite iba správne suroviny v surovom stave. Nalejte do MioMatu najskôr trochu vody, následne vložte suroviny od tých najťažších po najľahšie a dolejte vodou medzi rysky.
Na MioMate mám vodný kameň, rôzne škvrny / zmeny sfarbenia a nečistoty na nareze, ktoré sa nedajú ľahko odstrániť.	Veľké zmeny teploty a vystavenie vzduchu prirodzene spôsobujú rôzne zmeny sfarbenia.	Nalejte do MioMatu 1 MioMat odmerku octu a 1 polievkovú lyžicu sódy bikarbóny. Zamiešajte a nechajte pôsobiť cca 1 minútu. Potom s týmto roztokom hubkou umyte všetky nečistoty na nareze a môžete jemne pretrieť aj nerezové časti na hlave MioMatu. Potom ho už umyte iba bežným čistiacim prostriedkom a opláchnite.
Z MioMatu sa parí.	Je to v poriadku. MioMat varí preto sa z neho parí.	
Mám problém, ktorý nie je popísaný v návode.		Kontaktujte distribútora.







Čistenie



3 spôsoby čistenia

1. Hneď po použití

Je to najjednoduchší a najrýchlejší spôsob. Jedlo nebude mať čas zaschnúť a preto sa budú nerezové časti MioMatu ľahko čistiť. Po ukončení programu otvorte MioMat, obsah prelejte a nerezové časti MioMatu umyte hubkou a čistiacim prostriedkom pod tečúcou vodou. Pod vodu neponárajte plastové časti MioMatu.

2. Po zaschnutí jedla

Ak ste nemali možnosť MioMat umyť hneď po dovarení a zvyšky jedla sa prilepili na nerez, použijete program Cleaning. Ten vám pomôže zbaviť sa hrubých nečistôt. Do nádoby MioMatu dajte vodu medzi rysky Min a Max, pár kvapiek čistiaceho prostriedku na riad, nasadte Mixovací nadstavce a pustíte program Cleaning. Následne ho ručne dočistíte hubkou a čistiacim prostriedkom pod tečúcou vodou.

- Nerezové časti čistite pod tečúcou vodou. Plastové časti MioMatu čistite vlhkou handrou.
- Hlavu MioMatu sušte vždy nožom smerom nadol.
- MioMat nechajte otvorený až do úplného vyschnutia, aby ste predišli tvorbe plesní.
- Za žiadnych okolností nenamáčajte pod vodu hlavu MioMatu – plastová časť s tlačidlami musí ostať suchá.
- MioMat nečistite v umývačke riadu.
- MioMat môžete položiť na vlhký povrch napr. v dreze, ale nikdy ho neponárajte.
- Nepoužívajte drátene, oceľové ani inak drsné kefy / hubky, aby ste nepoškodili nerez.
- Buďte opatrný, keď čistíte hlavu MioMatu – nôž je veľmi ostrý.

3. Híbkové čistenie

Ak používate MioMat už nejaký čas, nerez sa môže zafarbiť, môžu na ňom vzniknúť škvrny alebo hrdza.

Kedže je váš MioMat vyrobený z nehrdzavejúcej ocele 304, všetky tieto prejavy sú iba na povrchu a môžete ich ľahko vyčistiť roztokom sódy bikarbóny a octu.

Nalejte do MioMatu 1 MioMat odmerku octu a 1 polievkovú lyžicu sódy bikarbóny.

Zamiešajte a nechajte pôsobiť cca 1 minútu. Potom s týmto roztokom hubkou umyte všetky nečistoty na nereze a môžete jemne pretrieť aj nerezové časti na hlave MioMatu.

Následne umyte MioMat čistiacim prostriedkom na riad a váš MioMat bude ako nový :)

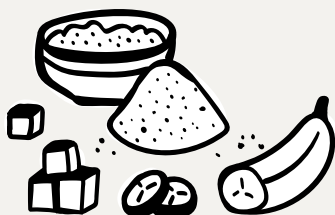


WWW.MIOMAT.SK

Pozrite si naše video
ako čistiť MioMat.







Sladidlá

Tu je 5 prírodných sladidiel, ktoré sú zdravšími alternatívami rafinovaného cukru. Mnohé z nich majú nízky obsah kalórií, nízky obsah fruktózy a chutia veľmi sladko.



Datle sú nabité množstvom živín, čo z nich robí vynikajúce prírodné sladidlo. Datle dokážu uspokojiť chuť na sladké a zároveň poskytujú základné živiny, ako je vitamín B6 a železo.

Banány majú svoju jedinečnú, sladkú chuť, ktorá pochádza z prírodných cukrov, ktoré vznikajú pri dozrievaní banánov. Sú výborným zdrojom draslíka a vlákniny.



Javorový sirup obsahuje malé množstvo minerálov, ako je mangán a zinok. Je to produkt na rastlinnej báze a preto je bohatý na antioxidanty.



Kokosový cukor je obľúbeným sladidlom – získava sa vyparovaním miazgy z kokosových kvetov. Obsahuje malé množstvo minerálov, antioxidantov a vlákniny.

Med je v podstate cukor, ale sú v ňom aj minerály, antioxidanty, aminokyseliny a pod. V skutočnosti má vyšší obsah kalórií ako bežný biely cukor. Pretože je sladší, možno ho budete potrebovať menej, ak ho použijete ako náhradu. Tiež med dodáva chuť, ktorú biely cukor nemá.







Namáčanie surovín

Namáčat' alebo nenamáčat' suroviny?

Namáčanie semien, orechov, obilnín alebo strukovín nám umožňuje odstrániť enzymatické inhibítory, ktoré chránia semená pred vonkajšími faktormi a bránia nám v správnom vstrebávaní živín. Keď aktivujeme semienko (namáčaním), pripravíme jedlo na klíčenie a vtedy sú živiny v optimálnom stave na vstrebávanie.



Časy namáčania -----

Dlhý

Mandle, sójové bôby a iné strukoviny, lieskové orechy, para orechy, tekvicové semenka a sušené datle je vhodné namáčať **aspoň 8 hodín**.

Krátky

Kešu oriešky, makadamové oriešky, kokos, slnečnicové semenka vyžadujú len **2 až 4 hodiny** namáčania, pretože majú najvyšší obsah tuku.

Stredný

Pekanové orechy, vlašské orechy, para orechy, pistácie, sezamové semenka sú masťnejšie a rýchlo napučávajú, preto im stačí kratší čas namáčania od **4 do 6 hodín**.

Bez namáčania

Ľanové semenka, konopné semenka či píniové oriešky nevyžadujú namáčanie.



Ak nemáte dostatok času na namáčania, zapamätajte si, že aj kratšie namáčanie je lepšie, ako žiadne.

Keď sú ingrediencie namočené, sú mäkšie a dajú sa ľahšie rozdrviť – to znamená že polievka, kaša či rastlinné mlieko budú krémavejšie. Ak si jedlo pripravíte bez namáčania surovín, je to v poriadku, ale odporúčame to len vtedy, ak potrebujete navariť narýchlo.



Ako namáčať orechy, semenka a strukoviny?

Suroviny ideálne namáčajte vo filtrovanej vode pri izbovej teplote, ideálne v sklenenej alebo keramickej nádobe.

Je normálne, že na hladinu vypláva niekoľko orechov, semienok alebo strukovín. Zahodte ich. Možno sú zatuchnuté.

Po namáčaní premyte suroviny v sitku pod tečúcou vodou a môžete sa pustiť do varenia.

Ako namáčať sušené ovocie a zeleninu?

Proces namáčania je takmer rovnaký ako v predošlom prípade.

Suroviny namáčajte pri izbovej teplote, ideálne v sklenenej alebo keramickej nádobe, zalejte ich filtrovanou vodou a prikryte priedušnou utierkou.

Sušenú zeleninu, či ovocie nie je po namáčaní potrebné preplachovať, ale ak tak urobíte, neuškodíte jej.





Dôležité informácie a záruka

Dôležité upozornenia



MioMat vyhovuje Európskym a Americkým štandardom.

Pre použitím MioMatu si prečítajte tento návod a inšpirujte sa receptami na www.mamigo.sk. MioMat pred prvým použitím dôkladne skontrolujte a umyte čistiacim prostriedkom, aby ste ho zbavili prípadných nečistôt z výroby.

MioMat je určený na domáce použitie. Využívanie na komerčné účely je zakázané.

MioMat nepoužívajte na opätovný ohrev pokrmov.

MioMat pripraví vždy 1,1 až 1,3 litra pokrmu. Menšie ani väčšie množstvo nie je možné.

MioMat sa pri varení orosuje a parí sa z neho - medzi hornou časťou a spodnou nádobou MioMatu je medzera. Tieto dva diely zámerne netesnia, pretože je potrebné, aby počas varenia mohla unikať para.

Medzi jednotlivými programami je potrebné nechať MioMat cca 20 minút vychladnúť.

Po ukončení programu MioMat vydáva zvukový signál - pred jeho otvorením odpojte MioMat z elektriny (najskôr kábel z elektriny a potom z MioMatu). Rovnako nemajte MioMat zapojený v elektrine, ak ho nepoužívate.

Deti môžu MioMat obsluhovať len v prítomnosti dospeljej osoby.

MioMat nie je vhodný do umývačky riadu.

Pri manipulácii s MioMatom buďte opatrní - pripravené jedlá ako aj jednotlivé časti MioMatu môžu byť horúce.

Ak MioMat alebo kábel javia známky poškodenia, nepoužívajte ich a kontaktujte distribútora. Opravy MioMatu môže vykonávať len odborne zaškolený pracovník. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.

Ak MioMat otvoríte počas prebiehajúceho programu (tj dvihniete hlavu MioMatu), prebiehajúci program tým zrušíte a môžete spustiť nový program. Nepokračujte vo varení s už použitými surovinami. MioMat začne program nanovo a preto by mohlo dôjsť k pripáleniu.

Je dôležité, aby ste MioMat udržiavali čistý, tak, aby na dne neostal ani jemný film zvyškov, v opačnom prípade sa bude varený obsah vždy pripaľovať.

Aby ste predišli pripaľovaniu, pri všetkých programoch, okrem Smoothie, nedávajte do MioMatu konzervované, vopred uvarené ani lepkavé ingrediencie (napr. ovsené vločky, krupicu a pod., keďže tieto treba neustále miešať aj v obyčajnom hrnci), múku, mlieko ani smotanu.

Na spodu nádoby MioMatu je umiestnená výhrevná špirála a MioMat pri programoch (okrem Smoothie) chvíľami len ohrieva (nemixuje), preto pri nesprávne zvolených surovinách môže dôjsť k pripaľovaniu.

Hlavu MioMatu nenechávajte po dokončení programu ponorenú v dovarenom jedle.

Záručná reklamácia

Postup na uplatnenie záručnej opravy nájdete na <https://mamigo.sk/informacie/reklamacie>.

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 - nedodržovania 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 hradená zákazníkom.
6. Vybavenie reklamácie bude v lehote do 30 dní.



Aké suroviny patria do MioMatu

Do MioMatu vložte vždy len surové (nevarené, nekonzervované) ingrediencie nakrájané na kocky.

Suroviny ako ovsené vločky používajte len pre programy Raw Milk a Smoothie - sú veľmi jemné, preto sa pri programoch s ohrevom zvyknú pripáliť na dno nádoby a môže dôjsť k poškodeniu MioMatu.

Suroviny zalejte studenou vodou medzi rysky Min a Max. Namiesto vody môžete použiť mlieko alebo rastlinné mlieko, ale len pri programe Smoothie. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k pripáleniu.

Ryžový, či pšenovú kašu pripravujte vždy pridaním aj druhej suroviny (napr. strúhaný kokos, sezam a pod.), v opačnom prípade môže dôjsť ku kypeniu. Pri varení čisto ryžovej alebo čisto pšenevej kaše vzniká jemné bublinkovanie a kaša môže kypieť von z MioMatu.

Dochutenie (soľ, korenie, med a pod.) urobte až po skončení príslušného programu. Ak by ste sa rozhodli ochucovať pred varením, pridajte tieto ochucovadlá navrch ingrediencií (nie na spodok nádoby).

Ak si želáte do polievky pridať napr. smotanu, urobte tak po dokončení programu.





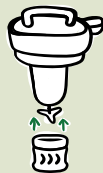
Čo uvariť v MioMate







✓ **POUŽI**
Mixovací
nadstavec



Raw Mlieko

Pripravte si svoje obľúbené rastlinné mlieko z akýchkoľvek orechov alebo semienok. Popustite uzdu svojej fantázii a zmiešajte rôzne druhy ingrediencií.



1.1 – 1.3
litra



12 min

Ako pripraviť rastlinné mlieko bez receptu?

1. Pripravte si aspoň 1 MioMat odmerku orechov alebo semienok. Odporúčame začať s 1 odmerkou a ak sa vám bude zdať mlieko riedke, môžete nabudúce pridať ďalšiu odmerku surovín.
2. (Voliteľné) Namočte suroviny minimálne na 4 hodiny.
3. Vložte suroviny do MioMatu.
4. Nalejte studenú vodu medzi rysky Min a Max.
5. **Na hlavu MioMatu nasadte Mixovací nadstavec – uzamknite ho pootočením do vyznačeného smeru.**
6. Zatvorte MioMat. Medzi hlavou a spodnou časťou MioMatu vznikne malá medzera – je to v poriadku, bude tadiaľ unikať para.
7. Zapojte MioMat do elektriny (najskôr kábel do MioMatu a potom do elektriny) a vyberte program RAW Milk dotykom tlačidla Select.
8. Stlačte tlačidlo Start / Stop a spustíte program.
9. Po cca 12 minútach bude vaše RAW rastlinné mlieko hotové. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte MioMat z elektriny (najskôr kábel z elektriny, potom z MioMatu).
10. Hotové mlieko precedte cez sitko – pre urýchlenie môžete počas cedenia zvyšky v sitku miešať lyžičkou a dochuť ho napríklad medom, steviou, škoricou, vanilkou a pod.

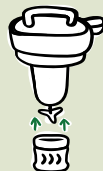


Odporúčame použiť max 2 MioMat odmerky surovín. Ideálne je vyskúšať rôzne množstvá a tak si nájsť najlepšiu hustotu práve pre vás.





✓ **POUŽI**
Mixovací
nadstavec



Cereálne Mlieko

Pripravte si svoje obľúbené rastlinné mlieko z akékoľvek obilniny. Popustite uzdu svojej fantázii a zmiešajte rôzne druhy ingrediencií.



1.1 – 1.3
litra



25 – 30
min

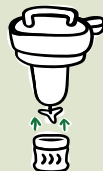
Ako pripraviť rastlinné mlieko bez receptu?

1. Pripravte si 1 MioMat odmerku surovín (ryža, ovos, mak, quinoa, amarant a pod)
2. Vložte suroviny do MioMatu.
3. Nalejte studenú vodu medzi rysky Min a Max.
4. Na hlavu MioMatu nasadte Mixovací nadstavec – uzamknite ho pootočením do vyznačeného smeru. Ak tento krok vynecháte, môže nastať vyšplechovanie z MioMatu.
5. Zatvorte MioMat. Medzi hlavou a spodnou časťou MioMatu vznikne malá medzera – je to v poriadku, bude tadiaľ unikať para.
6. Zapojte MioMat do elektriny (najskôr kábel do MioMatu a potom do elektriny) a vyberte program Cereal Milk dotykom tlačidla Select.
7. Stlačte tlačidlo Start / Stop a spustíte program.
8. Po 25-30 minútach bude vaše rastlinné mlieko hotové. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte MioMat z elektriny (najskôr kábel z elektriny, potom z MioMatu).
9. Hotové mlieko preceďte cez sitko – pre urýchlenie môžete počas cedenia zvyšky v sitku miešať lyžičkou a dochuť ho napríklad medom, steviou, kokosovým cukrom, škoricou, vanilkou a pod.





✓ **POUŽI**
Mixovací
nadstavec



Sójové Mlieko

Výroba čerstvého domáceho sójového mlieka je s MioMatom jednoduchá.

 1.1 – 1.3
litra

 30 – 35 min

Ako pripraviť rastlinné mlieko bez receptu?

1. Pripravte si 1 odmerku surovín (sója, špalda, sušený hrach a pod).
2. (Voliteľné) Namočte suroviny minimálne na 4 hodiny.
3. Vložte suroviny do MioMatu.
4. Nalejte studenú vodu medzi rysky Min a Max.
5. Na hlavu MioMatu nasadte Mixovací nadstavec – uzamknite ho pootočením do vyznačeného smeru. Ak tento krok vynecháte, môže nastať vyšplechovanie z MioMatu.
6. Zatvorte MioMat. Medzi hlavou a spodnou časťou MioMatu vznikne malá medzera – je to v poriadku, bude tadiaľ unikať para.
7. Zapojte MioMat do elektriny (najskôr kábel do MioMatu a potom do elektriny) a vyberte program Soy Milk dotykom tlačidla Select.
8. Stlačte tlačidlo Start / Stop a spustíte program.
9. Po 30 minútach bude vaše rastlinné mlieko hotové. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte MioMat a elektriny.
10. Hotové mlieko precedte cez sitko – pre urýchlenie môžete počas cedenia zvyšky v sitku miešať lyžičkou. Mlieko si dochuťte podľa vašej chuti.



MioMat by ste mali umyť čím skôr po dovarení, špeciálne po príprave sójového mlieka.

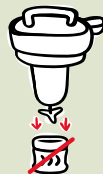
Ak necháte zvyšky zaschnúť, budete mať s jeho čistením oveľa viac práce.

Buďte opatrní - MioMat a mlieko sú horúce a nôž ostrý.





X NEPOUŽÍ
Mixovací
nadstavec



Polievky

Pripravte si zdravú zeleninovú polievku len za 30 minút! Vyberte si krémovú alebo polievku s kúskami.

 4 porcie

 30 min

Ako pripraviť polievku bez receptu?

1. Očistite a nakrájajte vašu obľúbenú čerstvú zeleninu na menšie kúsky. Použiť môžete aj mrazenú – nechajte ju trochu rozmraziť. Ak chcete hustejšiu konzistenciu, pridajte 1 MioMat odmerku orechov (napr. kešu orechov), obilnín alebo strukovín.
2. Suroviny vložte do MioMatu tak, aby neprevyšovali rysku Min. Navrch môžete pridať ochucovadlá.
3. Nalejte studenú vodu medzi rysky Min a Max.
4. Nepoužívajte Mixovací nadstavec. Ak ho použijete, polievka nebude dobre uvarená a / alebo rozmixovaná.
5. Zatvorte MioMat. Medzi hlavou a spodnou časťou MioMatu vznikne malá medzera – je to v poriadku, bude tadiaľ unikať para.
6. Zapojte MioMat do elektriny (najskôr kábel do MioMatu a potom do elektriny) a vyberte program Creamy Soup alebo Chunky soup dotýkom tlačidla Select.
7. Stlačte tlačidlo Start / Stop a spustíte program.
8. Po 30 minútach bude vaša polievka hotová. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte ho z elektriny (najskôr kábel z elektriny, potom z MioMatu).
9. Do polievky môžete pridať smotanu, mlieko a ďalšie dochucovadlá. Všetko dobre premiešajte a vychutnajte si vašu čerstvú polievku.



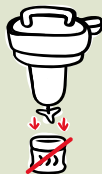
Ak by ste vyhli pripáleniu, nalejte do MioMatu najskôr trochu vody a až potom pridajte ostatné suroviny. Nepoužívajte vopred tepelne upravené suroviny.

Na vrch surovín môžete pridať soľ, korenie, bylinky, ale olivový olej pridajte až do hotovej polievky, aby si zachoval svoje výživové hodnoty.





X NEPOUŽÍ
Mixovací
nadstavec



Kaše

*Výživné cereálna kaše na raňajky alebo
strukovinové kaše na obed alebo večeru,
hotové stlačením tlačidla.*



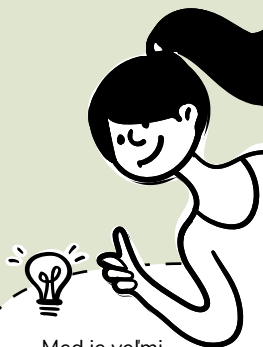
4
porcie



30
min

Ako pripraviť polievku bez receptu?

1. Pripravte si 2,5 MioMat odmerky surovín ako zrná, obilniny, orechy alebo strukoviny.
2. Suroviny vložte do MioMatu tak, aby neprevyšovali rysku Min.
3. Nalejte studenú vodu medzi rysky Min a Max.
4. Nepoužívajte Mixovací nadstavec. Ak ho použijete, kaša nebude dobre uvarená a / alebo rozmixovaná.
5. Zatvorte MioMat. Medzi hlavou a spodnou časťou MioMatu vznikne malá medzera – je to v poriadku, bude tadiaľ unikať para.
6. Zapojte MioMat do elektriny (najskôr kábel do MioMatu a potom do elektriny) a vyberte program Porridge dotykom tlačidla Select.
7. Stlačte tlačidlo Start / Stop a spustíte program.
8. Po 30 minútach bude vaša kaša hotová. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte ho z elektriny (najskôr kábel z elektriny potom z MioMatu).
9. Kašu dochuťte nasladko (med, javorový sirup, datle, škorica, granko, vanilka, ovocie), alebo naslano (soľ, korenie, bylinky). Dobrú chuť.



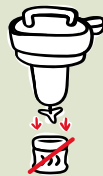
Med je veľmi chutným a zdravým sladidlom.

Pridajte ho do čiastočne vychladnutej hotovej kaše, aby sa zachovali jeho výživové hodnoty.





X NEPOUŽÍ
Mixovací
nadstavec



Smoothies

Každý miluje čerstvé smoothie.



1.1 – 1.3
litra



8 min

Ako pripraviť smoothie bez receptu?

1. Očistite a nakrájajte vaše obľúbené ovocie alebo zeleninu na menšie kúsky. Použiť môžete aj mrazené – nechajte ich trochu rozmraziť. Pridajte aj obľúbené orechy alebo cereálie.
2. Suroviny vložte do MioMatu tak, aby neprevyšovali rysku Min.
3. Nalejte studenú vodu / mlieko / rastlinné mlieko / kokosovú vodu medzi rysky Min a Max.
4. Nepoužívajte Mixovací nadstavec. Ak ho použijete, smoothie nebude dobre rozmixované.
5. Zatvorte MioMat. Medzi hlavou a spodnou časťou MioMatu vznikne malá medzera – je to v poriadku.
6. Zapojte MioMat do elektriny (najskôr kábel do MioMatu a potom do elektriny) a vyberte program Smoothie dotykom tlačidla Select.
7. Stlačte tlačidlo Start / Stop a spustíte program.
8. Po 8 minútach bude vaše smoothie hotové. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte ho z elektriny (najskôr kábel z elektriny, potom z MioMatu).
9. Vychutnajte si vaše chutné, čerstvé a domáce smoothie.

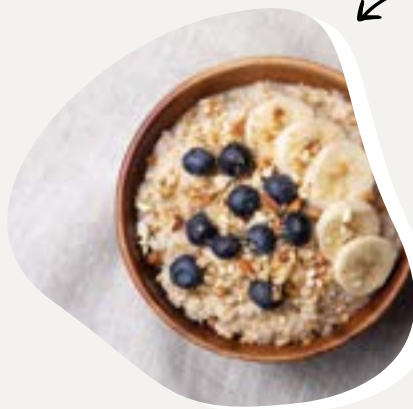


Niektorí majú radi smoothie riedke, iní zase hustejšie. Experimentujte a nájdite množstvá, ktoré budú vyhovovať vám. Smoothie môžete pripraviť z ovocia, ktoré má napr. vizuálne nedokonalosti a inak by ste ho vyhodili.



1. Zjedzte ich s ovocím

Pridajte si zvyšky po rastlinnom mlieku do misky s ovocím a orechmi podľa vašich preferencií.



2. Použite ich do smoothie

Zvyšky použité pri príprave smoothie, napr. namiesto orechov.

Čo so zvyškami?

*Inšpirujte sa nápadmi ako spacovať
zvyšky po rastlinnom mlieku.*

3. Pripravte z nich múku

Zvyšky rozložte na plech vystlaný pečiacim papierom a vložte do vyhriatej rúry na 120°C cca na 2 hodiny. Následne nechajte vychladnúť a pomelte na múku.



4. Pripravte si recepty zo zvyškov

Zvyšky sa dajú použiť v množstve chutných receptov, napríklad na koláče. Nechajte sa inšpirovať receptami na

www.mamigo.sk



MioMat

Výkon ohrevu:

1100W

Výkon motora:

200W

Napätie:

220 – 240V

Frekvencia:

50 – 60Hz

Objem:

1100 ml – 1300 ml

Otáčky:

13000 – 15000 RPM

