



MioMat
www.mujmimat.cz

MioMat Návod k obsluze

MioMat vyhovuje nejvyšším nárokům na kvalitu, design a funkčnost. Pro Vaše zdravé vaření, tato verze MioMatu umožňuje vaření tzv. raw stravy, kdy ohřev nepřekročí 42 °C. Přejeme Vám dobrou chuť a spoustu potěšení při jeho používání.

Pro Vaši bezpečnost a dlouhodobý a bezporuchový provoz MioMatu si před jeho použitím pozorně přečtěte tento návod k obsluze. Návod uchovejte i pro další použití.

Uzávěr přístroje
s ovládacím panelem
a motorem

Bezpečnostní
spínač

Ovládací panel

Nerezový nůž

Odměrka
ingrediencí
- 80ml

Nádoba
z nerez a plastu

Sítko

1 DŮLEŽITÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

Důležité preventivní informace

Dříve než uvedete MioMat do provozu, přečtěte si prosím důkladně tento návod k používání. Do MioMatu nevkládejte žádné jiné ingredience kromě cereálií, luštěnin, ořechů, ovoce a zeleniny. Mohlo by dojít k poruše nože, motoru nebo ohřevu přístroje. Vždy vkládejte jen ingredience v syrovém stavu.

- Před použitím prosím zkontrolujte, zda je elektrické napětí 220 V/50 Hz.
- Nepoužívejte kabel od přístroje, je-li poškozen.
- MioMat nezapínejte, není-li vrchní hladina vody a ingrediencí mezi ryskami MIN a MAX.
- Pokud se ozve zvukový signál, vaření bylo ukončeno.
- Dříve než zvednete horní díl MioMatu, vypojte kabel z elektriny.
- Při manipulaci s MioMatem buďte opatrní - připravená jídla i jednotlivé části MioMatu mohou být horké.
- Vyhněte se kontaktu s horkými částmi přístroje.
- MioMat umístěte a používejte mimo dosah dětí a osob se sníženými fyzickými a mentálními schopnostmi.
- Nepoužívejte v exteriéru.
- MioMat je určen pro domácí použití.
- MioMat umístěte mimo dosah otevřeného ohně, horkých těles nebo vnitřku trouby.
- Pokud je MioMat poškozen, nepoužívejte ho a kontaktujte svého prodejce.
- Opravy tohoto přístroje může provádět jen odborně zaškolený pracovník.
- Ryska MAX v nádobě představuje maximální horní hranici všech ingrediencí v nádobě, tj. vody a všech potravin, z nichž chcete připravovat pokrmy nebo nápoje.
- Zkontrolujte stav přístroje a obsah balení.
- Zkontrolujte, zda jsou přístroj a elektrický kabel v neporušeném stavu.
- Odstraňte všechny obaly a nálepky z přístroje, které by mohly překážet v jeho používání.
- Před prvním použitím MioMat umyjte standardním čisticím prostředkem, např. Jarem.

S neodbornými zásahy do přístroje může být spojeno nebezpečí poranění uživatele.

Upozornění

MioMat nepoužívejte k opětovnému ohřevu pokrmů.

Můžete tím způsobit zničení ohřívacího tělesa.



VLASTNOSTI OCHRANY PŘED POŠKOZENÍM

- **Systém ochrany proti vykypění:**

MioMat je vybaven senzorem, díky němuž (při správném zacházení s přístrojem) obsah nádoby nikdy nevykypí. Pokud se například při vaření sójového mléka vytvoří spousta pěny, která se dostane až do výšky senzoru, ten dá automaticky pokyn k pozastavení ohřevu.

- **Systém ochrany zařízení při nízké hladině vody:**

MioMat má ochranný senzor, který zjistí nízkou hladinu vody. Pokud je voda v nádobě pod úrovní rysky MIN, MioMat automaticky přestane pracovat. Odpojte ho, zvedněte horní díl, přidejte vodu a znovu vyberte program přípravy.

- **Systém ochrany proti přehřátí motoru:**

Pokud se během vaření teplota motoru nadměrně zvýší, MioMat se automaticky vypne. Pokud se motor dostane znovu do normální teploty, termostat vyšle signál a motor se automaticky sám zapne. K přehřátí motoru může dojít při nadměrném používání (na přístroji budete nepřiměřeně dlouho bez přestávky vařit).

- **Systém ochrany před poškozením ohřevu nádoby:**

V případě, že se teplota v nádobě nepřiměřeně zvýší, MioMat se automaticky vypne. Zvýšení teploty může být způsobeno přilepením ingrediencí na dno nádoby jako důsledek nevhodného poměru ingrediencí a vody. Přístroj vypněte, vyčistěte dno nádoby i senzor na motoru, vložte nové ingredience a vyberte si program přípravy. MioMat udržujte vždy čistý, dbejte na čistotu senzoru a nerezové nádoby.

2 FUNKCE MioMatu

Vyberte si program pro přípravu pokrmů nebo nápojů.



Tlačítko 'Mash/Soup':

Zeleninovolustěninové, zeleninovocereální, zeleninové nebo ovocné výživy a kaše pro děti. Ohřev dosáhne 100 °C. Trvá přibližně 25 minut.



Tlačítko 'Smoothie':

Smoothie připravuje: ovocnězeleninové smoothie nebo koktaily z různých druhů ovoce a zeleniny. Program 'Smoothie' je jediný program, který nezapíná ohřev. Přístroj rozmixuje ingredience, ale neohřívá. Trvá přibližně 2 minuty.



Tlačítko 'VeggieMilk':

Jedním stlačením se spustí krátký 10minutový 'Cereal' program- připraví různé typy rostlinných mlék kromě luštěninových, tj. cereální, rýžové, jáhlové, pohankové a jiné, podle Vaší fantazie. Ohřev dosáhne max. 75 °C.

Dvěma stlačeními se spustí 25minutový 'Soy' program, který připraví luštěninová mléka. Luštěniny je potřebné předem namočit. Ohřev dosáhne 100 °C.



Tlačítko 'Raw':

Program Raw připraví rostlinná mléka a polévky na raw způsob, kdy ohřev dosáhne teplotu max. 42 °C. Ideální pro přípravu mléka (z ořechů, mandlí, kokosu apod.) a polévky (z rajčat, hrášku, fazolových lusků apod.). Trvá přibližně 15 minut.

3 PRÁCE S MioMatem

Zapnutí MioMatu

- Zavřete MioMat položením ovládacího panelu s motorem na nádobu.
- Připojte kabel do přístroje a zapojte ho do elektřiny.
- MioMat je zapnutý, když vydá zvukový signál a rozsvítí se všechna tlačítka na ovládacím panelu.
- Stiskněte tlačítko podle požadovaného programu.

Vypnutí MioMatu

- Odpojte kabel z elektřiny a následně vytáhněte kabel z přístroje.
- MioMat ihned po dovaření otevřete, horní díl (nerezovou část) umyjte pod teplou tekoucí vodou a sušte nožem směrem dolů. Nenechávejte nůž ponořený v pokrmu.
- Pokud připravujete mléko, přecedte je přes sítko, které je součástí balení.
- Sítko můžete použít i v případě, že připravujete džusy z tvrdé zeleniny.
- Buďte opatrní, protože nápoj, motor i nádoba jsou horké (neplatí pro program Smoothie).

Čištění a údržba

- Při čišťení MioMatu buďte opatrní, protože některé jeho části mohou být horké.
- Dolní díl MioMatu nastavíte do vody.
- Horní díl MioMatu s ovládacím panelem a motorem neponořujte do vody a umývejte ho nožem směrem dolů.

V případě, že horní díl umýváte ještě teplý, použijte vždy teplou vodu, aby se zabránilo orosení MioMatu zevnitř motoru.

- MioMat neumývejte kyselým ani zásaditým čisticím prostředkem.
- Pro zachování hladkého povrchu nerezové nádoby ho šetrně umývejte hladkou stranou houbičky.
- MioMat nechte dobře uschnout, aby se předešlo vytváření plísní na uzávěru. Sušte ho vždy nožem dolů.

4 RECEPTY

PŘÍPRAVA LUŠTĚNINOVÉHO MLÉKA

1. Pro přípravu např. sójového mléka použijte 1 celou odměrku sójových bobů. Důkladně je propláchněte pod tekoucí vodou.
2. Sójové boby nechte namočené v studené vodě 4 až 10 hodin, nejlépe v ledničce. Vylijte vodu, v které byly namočené, znovu je opláchněte a vložte do nerezové nádoby MioMatu.
3. Nalijte do nádoby pitnou vodu, vždy tak, aby její hladina byla mezi ryskami **MIN a MAX**.
4. Zapněte MioMat a vyberte program stisknutím tlačítka **VeggieMilk - Soy**. Po zvolení programu zůstane tlačítko rozsvícené a přístroj začne svůj proces.
5. Příprava sójového mléka trvá 25 minut a ukončení přípravy mléka oznámí zvukový signál. Nápoj je hotový.
6. Vypněte MioMat a přecedte nápoj přes sítko. Získáte tak zbytek pomleté sóje, tzv. okaru (sójová vláknina), kterou můžete použít k přípravě dalších pokrmů.
7. Sójové mléko skladujte v ledničce po dobu 3 dní.

Náš tip:

Připravte si ochucené sójové mléko. K sójovým bobům přidejte 1/2 až 1 odměrku sezamu, kokosu nebo máku.



PŘÍPRAVA CEREÁLNÍHO MLÉKA



1. Pro přípravu cereálního mléka použijte 1 celou **odměrku cereálií, např. špaldy, ova, jáhel, quinoe nebo rýže apod.**
2. Ingredience důkladně propláchněte pod tekoucí vodou a vložte je do nerezové nádoby.
3. Nalijte do nádoby pitnou vodu, vždy tak, aby byla její hladina mezi ryskami **MIN** a **MAX**.
4. Zapněte MioMat a vyberte program stisknutím tlačítka **VeggieMilk – Cereal**. Po zvolení programu zůstane tlačítko rozsvícené a přístroj začne svůj proces.
5. Příprava cereálního mléka trvá 10 minut a ukončení přípravy mléka oznámí zvukový signál. Nápoj je hotový.
6. Vypněte MioMat a přecedte nápoj přes sítko. Získáte tak zbytek pomletých ingrediencí, které můžete použít k přípravě dalších pokrmů.
7. Cereální mléko skladujte v ledničce po dobu 3 dní.

PŘÍPRAVA OSTATNÍCH POKRMŮ

(rostlinná mléka, polívky)



1. Pro přípravu mléka použijte 1 až 3 odměrky ingrediencí podle chuti - například **mandlové, ořechové, kokosové, sezamové apod.** Můžete je i smíchat. Polévku připravte z měkké zeleniny - například rajčata, hrášek, fazulové lusky apod. Doporučené množství ingrediencí najdete v receptech na www.mujmimat.cz.
2. Ingredience vložte do nerezové nádoby.
3. Dolijte do nádoby pitnou vodu vždy tak, aby byla její hladina mezi ryskami **MIN** a **MAX**.
4. Zapněte MioMat.
5. Stlačte program **Raw** a MioMat začne proces přípravy pokrmu. Ohřev nepřekročí 42 °C.
6. Příprava trvá 15 minut a její ukončení oznámí zvukový signál.
7. MioMat vypněte. Připravované rostlinné mléko přecedte přes sítko.
8. Zbytek ingrediencí můžete použít k přípravě dalších pokrmů.

Pokrm můžete skladovat v ledničce po dobu 3 dní.

PŘÍPRAVA POLÉVEK A KAŠÍ

1. Při přípravě polévky nebo kaše můžete použít různé druhy syrové zeleniny (např. mrkev, brambory, dýně, brokolice atd.), luštěnin (fazole, čočka, cizrna apod.) nebo cereálií podle chuti. Na polévku postačí použít jednu odměrku luštěnin nebo cereálií, na luštěninovou nebo cereální kaši potřebujete 1,5 až 2 odměrky luštěnin nebo cereálií. Zeleninu vždy oloupejte a nakrájejte na malé kousky.
2. Ingredience dobře propláchněte pod tekoucí vodou.
3. Vložte všechny ingredience do nerezové nádoby přístroje.
4. Dolijte pitnou vodu, vždy tak, aby byla její hladina mezi ryskami **MIN a MAX**.
5. Zapněte MioMat.
6. Zvolte tlačítko '**Mash/Soup**'.
7. Po zvolení programu MioMat začne proces přípravy pokrmu.
8. Příprava trvá 25 minut a ukončení přípravy polévky/kaše oznámí zvukový signál. Pokrm je hotový.
9. Vypněte MioMat.
10. Otevřete MioMat a můžete servírovat.



Náš tip:

Množství ingrediencí ovlivní hustotu připraveného jídla.

Po dovaření je dochuťte podle chuti – přidejte sůl, koření, olej apod.

PŘÍPRAVA SMOOTHIE

1. Na přípravu smoothie použijte čerstvé nebo mražené ovoce nebo zeleninu nebo jejich kombinací.
2. Ovoce nebo zeleninu oloupejte, podle druhu, odepeckujte a pokrájejte na malé kousky. Můžete přidat i různé druhy ořechů, které nevyžadují tepelnou úpravu.
3. Vložte pokrájené ingredience do nerezové nádoby.
4. Dolijte studenou pitnou vodu vždy tak, aby byla její hladina mezi ryskami **MIN a MAX**.
5. Zapněte MioMat.
6. Zvolte tlačítko '**Smoothie**'.
7. Po zvolení programu MioMat začne proces přípravy smoothie - mixování bez ohřevu.
8. Příprava trvá 2 minuty a ukončení přípravy nápoje oznámí zvukový signál. Nápoj je hotový.
9. Vypněte MioMat a můžete servírovat.



Více receptů naleznete na www.mujiomat.cz

Životní prostředí

Po skončení životnosti MioMat nevhazujte do domovního odpadu, ale odevzdejte ho na místě oficiálního sběru na účely recyklace. Pomůžete tak chránit životné prostředí.

CO DĚLAT KDYŽ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Ingredience nejsou dostatečně pomleté	Použili jste příliš mnoho ingrediencí	Na měření použijte odměrku a dodržujte pravidlo vždy více vody než ingrediencí.
	Použili jste příliš málo vody	Voda musí být vždy po rysku MIN nebo mezi ryskami MIN a MAX.
Rostlinné mléko je příliš vodové a řídké	Použili jste málo ingrediencí	Na měření použijte odměrku.
	Použili jste příliš mnoho vody	Voda musí být vždy po rysku MIN nebo mezi ryskami MIN a MAX.
MioMat nefunguje - nemele ani neohřívá	Kabel je zle zapojen	Odpojte ho a znovu připojte.
	Jídlo se připálilo na dno přístroje	Umyjte nádobu přístroje, motor a senzor tak, aby byly úplně čisté, přístroj začne znovu fungovat.
	Poškození transformátoru	Kontaktujte svého prodejce.
	Bezpečnostní spínač je mokrá	Nechte dobře vysušit bezpečnostní spínač
Přístroj ohřívá, ale motor nemele	Ovládací panel s motorem je špatně nasazen	Ovládací panel s motorem zvedněte a opětovně nasadíte na spodní nádobu MioMatu.
	Přehřátí motoru	Nechte motor vychladnout.
	Poškození motoru	Kontaktujte svého prodejce.
Přístroj mele, ale neohřívá	Přehřátí nádoby	Nechte přístroj vychladnout.
	Poškození ohřevu	Kontaktujte svého prodejce.
Ingredience se připálily na dně nerezové nádoby	Použili jste příliš málo vody nebo příliš mnoho ingrediencí	Očistěte nerezovou nádobu a dále používejte přístroj podle postupu v tomto návodu.
	Na vaření jste použili už jednou předtím uvařené rostlinné mléko nebo ingredience	Vkládejte jen ingredience v syrovém stavu. Konzervované, předem uvařené ingredience, jemné cereálie (ovesné vločky) nepoužívejte, přilepí se na dno přístroje.
	Horní díl přístroje byl pravděpodobně v kontaktu s vodou	Horní díl s motorem nechte dobře vysušit na suchém ventilovaném místě

ZÁRUČNÍ LIST

1. Na tento přístroj se poskytuje záruka 2 roky od data nákupu, a to na vady materiálu nebo výrobní vady přístroje.

2. Záruka se nevztahuje na poškození následkem:

- a) nehody nebo pádu,
- b) nesprávného použití - nedodržení pokynů v návodu,
- c) zanedbání čistoty,
- d) nesprávného servisu,
- e) komerčního využití nebo
- f) opravy prováděné neoprávněnou osobou.

3. Záruku není možné poskytnout ani v případech, kdy:

- a. uplynula záruční doba 2 roky od zakoupení MioMatu,
- b. není k dispozici doklad o koupě.

4. K uplatnění záruky je potřebné předložit doklad o zakoupení.

5. Prodejce se zavazuje opravit nebo vyměnit přístroj nebo jeho části,

které mají výrobní vadu. Zaslání nebo přeprava přístroje do servisního centra plně hradí zákazník.

6. Reklamáce bude vyřízena ve lhůtě do 30 dnů.



Datum a razítko prodejce



VLASTNOSTI MioMatu

- Programy přípravy pokrmů, včetně Raw s tepelnou úpravou do 42 °C
- Jednoduché ovládní stisknutím tlačítka zvoleného programu
- Inteligentní kontrola teploty
- Senzory pro dokonalou bezpečnost – proti vykypění, nízké hladině vody, přehřátí motoru či nepřiměřené teplotě
- Technologický systém nano-mletí
- Nádoba ze dvou vrstev nerez a jedné plastové ochranné a termické vrstvy
- Kryt motoru z nerez

MioMat model 2017

Kapacita: 1,00 -1,3 l

Napětí: 220 V - 230 V

Frekvence: 50/60 Hz

Výkon motoru/výkon ohřevu:

250 W / 800 W

Otáčky: 11000 až 22000 ot./min

