



MioMat



Návod k obsluze





MioMat

Copyright © 2012 MioMat International
All rights reserved

Obsah

Návod na přípravu – Rostlinná mléka	64
Návod na přípravu - Polévky Kaše Smoothies	68
Obsah balení	72
Mixovací nástavec	75
Programy	79
Řešení problémů	83
Čištění	89
Sladidla	93
Namáčení surovin	97
Důležité informace a záruka	101
Co uvařit v MioMatu	105
Raw mléko	107
Cereální mléko	109
Sójové mléko	111
Polévky	113
Kaše	115
Smoothies	117
Co se zbytky?	118



Návod na přípravu

Rostlinná mléka

1.

Připravte si suroviny – použijte MioMat
odměrku (100 ml).



2.

Vložte suroviny
do MioMatu.



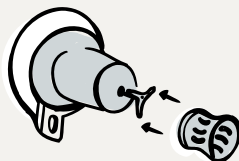
3.

Nalijte vodu mezi rysky
MIN a MAX.



4.

Nasaďte mixovací nástavec na hlavu
MioMatu – pootočte tak, aby byl v
UZAMKNUTÉ poloze, jak je na něm
vyznačeno.



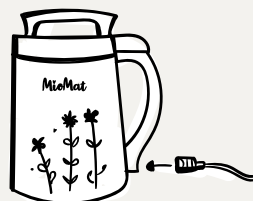
5.

Nasaďte hlavu MioMatu.



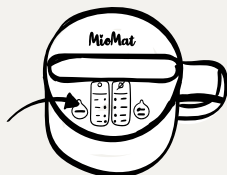
6.

Zapojte MioMat do elektriny (nejdříve kabel do
MioMatu a poté do elektriny).



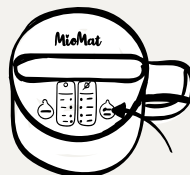
7.

Vyberte si program
mačkáním tlačítka Select.



8.

Stiskněte tlačítko
Start / Stop



9.

MioMat začne
mixovat a ohřívat.



10.

Za několik minut se MioMat zvukově ohlásí.
Vaše rostlinné mléko je hotové.



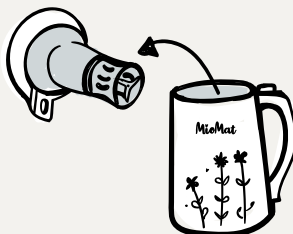
11.

Odpojte kabel z elektriny
a poté z MioMatu.



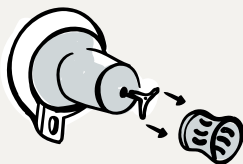
12.

Otevřete
MioMat.



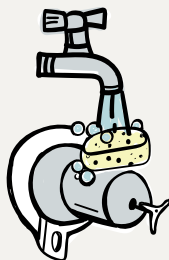
13.

Odpojte mixovací
nástavec.



14.

Pod tekoucí vodou houbou omyjte
nerezovou část hlavy MioMatu.
Pozor na ostrý nůž.



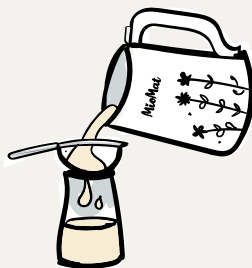
15.

Pod tekoucí vodou houbou omyjte
mixovací nástavec.



16.

Přecedte rostlinné mléko
přes přibalené sítko.



17.

Pod tekoucí vodou houbou
omýjte nerezovou nádobu MioMatu.



18.

Vychutnejte si domácí
rostlinné mléko.



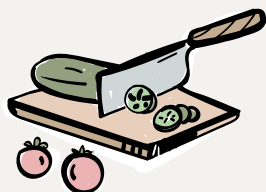
A kitchen scene with a wooden cutting board, mushrooms, and a hand holding a knife, overlaid with a stylized text graphic. The background is a blurred kitchen with a wooden wall and a white appliance.

Návod na přípravu

Polévky | Kaše | Smoothies

1.

Nakrájejte syrové ingredience
na menší kousky.



2.

Vložte suroviny
do MioMatu.



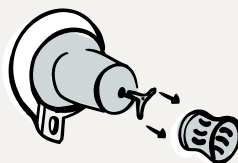
3.

Nalijte vodu mezi rysky
MIN a MAX.



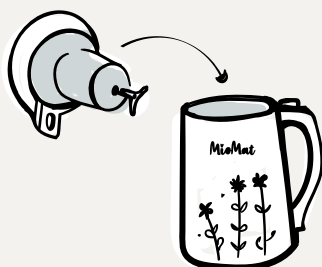
4.

Odstraňte mixovací
nástavec z hlavy MioMatu.



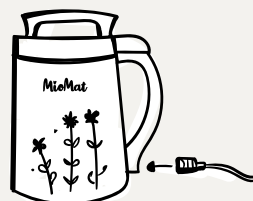
5.

Nasadte hlavu MioMatu.



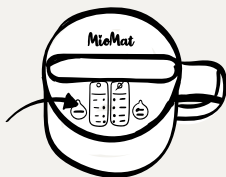
6.

Zapojte MioMat do elektriny
(nejdříve kabel do MioMatu a potom
do elektriny).



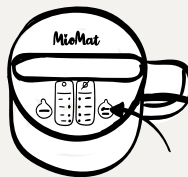
7.

Vyberte si program
mačkáním tlačítka Select.



8.

Stiskněte tlačítko
Start / Stop



9.

MioMat začne ohřívat
a/nebo mixovat.



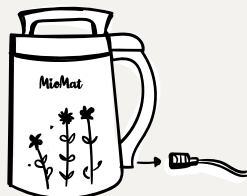
10.

Za několik minut se MioMat zvukově ohlásí.
Vaše jídlo je hotové.



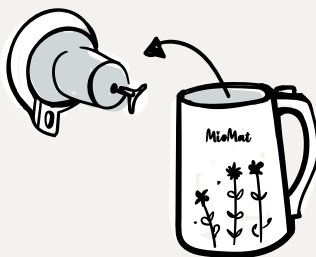
11.

Odpojte kabel z elektřiny
a poté z MioMatu.



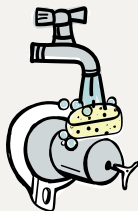
12.

Otevřete MioMat.



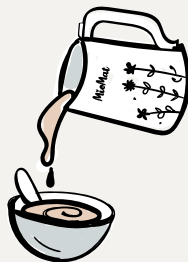
13.

Pod tekoucí vodou houbou omyjte nerezovou část hlavy MioMatu. Pozor na ostrý nůž.



14.

Nalijte jídlo do talířů.



15.

Pod tekoucí vodou houbou omyjte nerezovou nádobu MioMatu



16.

Vychutnejte si vaše jídlo.



Obsah balení

1. Nádoba MioMatu

Při nalévání vody do MioMatu se ujistěte, že je na rovném povrchu, abyste předešli přeplnění nebo nedostatečnému naplnění. Horní a spodní část MioMatu nejsou po zavření utěsněna. Mezera slouží k unikání páry.



2. Mixovací nástavec

Zajišťuje lepší proudění tekutiny kolem nože, což umožňuje jeho rychlejší otáčení. Výsledkem je ještě našlehanější rostlinné mléko.



— MAX

— MIN

Rysky jsou zobrazeny na vnitřní straně nádoby MioMatu a určují minimální a maximální hladinu tekutiny. Vždy by mělo být v nádobě více tekutiny než suchých surovin.

3. Hlava MioMatu

Tlačítka na hlavě MioMatou jsou dotyková. Požadovaný program si zvolíte mačkáním tlačítka Select a následně stisknutím Start/Stop.

Probíhající program lze zrušit stisknutím tlačítka Start/Stop do 60 sekund od zahájení. Zrušení po 60ti sekundách dosáhnete odpojením MioMatu z elektřiny. Zvednutí hlavy během probíhajícího programu nedoporučujeme, ale pokud to uděláte, probíhající program tím úplně zrušíte.

Po ukončení programu kontrolka daného programu bliká a MioMat vydává zvuk po dobu 1 minuty.

Kontrolka trvale svítí - program je v procesu.

Kontrolka bliká - program je ukončen.

Všechny kontrolky blikají – chyba, program se nedokončil.



4. Sítko

Slouží k cezení rostlinného mléka z MioMatu. Je určeno do myčky nádobí. Pokud i po scezení přes sítko se vám zdá rostlinné mléko příliš husté, přecedte jej přes plátno.



5. Odměrka

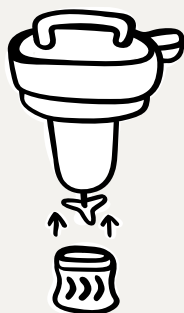
Má objem 100 ml. Je určena do myčky nádobí.

Veškerá množství surovin v našich receptech jsou uváděna v suchém stavu (před namáčením).

6. Kabel







Mixovací nástavec



Nezapomeňte jej použít při přípravě rostlinných mlék v MioMatu

Mixovací nástavec

Mixovací nástavec je nutno používat při přípravě jakýchkoli rostlinných mlék (programy: RAW Milk, Cereal Milk, Soy Milk) a také při čistícím programu (Cleaning).

MioMat nemá senzor pro detekci použití Mixovacího nástavce, proto se ujistěte, že u výše zmíněných programů je nasazen. V opačném případě může při přípravě rostlinných mlék, resp. při čištění dojít k vystříknutí vody z nádoby MioMatu.

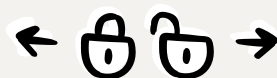
Mixovací nástavec není povoleno používat u jiných programů.



Nasazený Mixovací nástavec



Odpojen Mixovací nástavec



Ujistěte se, že Mixovací nástavec **UZAMKNETE** pootočením ve vyznačeném směru.

Kdy používat Mixovací nástavec



✓ **POUŽIJ**

Mixovací
nástavec



Raw Milk



Cereal Milk



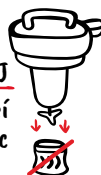
Soy Milk



Cleaning

✗ **NEPOUŽIJ**

Mixovací
nástavec



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



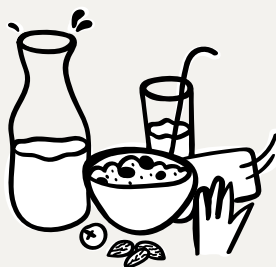
Porridge



Smoothie



Ovládací panel
je dotykový, není
třeba tlačit :)



Programy



Raw Milk Program



POUŽIJ
Mixovací
nástavec

Ořechové mléko v nejkřémovější podobě se zachováním živin. 42°C je přesně ta teplota pro zachování chuti a všech živin a vitamínů. Ideální program pro přípravu rostlinného mléka z mandlí, kešu ořechů, kokosu, lískových ořechů, dýňových a slunečnicových semínek, sezamu, arašídů, pistácií a jejich různých kombinací. Experimentujte a najděte si vaši ideální kombinaci.

42°C - 12 minut



Cereal Milk Program



POUŽIJ
Mixovací
nástavec

Na všechna krémová rostlinná mléka ze zrn a obilovin jako například rýže, quinoa, amarant, pohanka, oves, mák, jáhly a pod.

Užijte si dokonale jednoduchou přípravu rostlinného mléka bez potřeby suroviny předvařovat. MioMat to udělá celé za vás.

95°C - 20-25 minut



Soy Milk Program



POUŽIJ
Mixovací
nástavec

Sójová zrna vyžadují speciální péči, proto jsme navrhli program pouze pro sójové mléko. Zaručí to nejlepší sójové mléko.

Předvařování sójových zrn není nutné. MioMat to udělá za vás.

90°C - 30-35 minut



Cleaning Program



POUŽIJ
Mixovací
nástavec

S tímto programem omyjete hrubé nečistoty v MioMatu a jeho ruční dočištění bude tak o dost jednodušší. Nalijte vodu mezi rysky MIN a MAX a přidejte čistící prostředek na nádobí. Nezapomeňte nasadit Mixovací nástavec, zavřete MioMat a zapněte program Cleaning.

5 minut



Creamy Soup Program



NEPOUŽIJ
Mixovací
nástavec

Zdravé zeleninové polévky hotové téměř bez práce. Stačí vložit suroviny nakrájené na kousky a můžete se spolehnout, že MioMat navaří za vás tu nejlepší krémovou polévku.

95°C - 30 minut



Chunky Soup Program



NEPOUŽIJ
Mixovací
nástavec

Speciálně vyvinutý program pro zeleninové polévky s kousky. Mixování bude jemné, aby suroviny nebyly rozmixovány úplně do hladka a zůstaly v ní kousky zeleniny.

95°C - 30 minut



Porridge Program



NEPOUŽIJ
Mixovací
nástavec

Zdravá snídaňová kaše hotová, než se ráno připravíte. MioMat se postará o vynikající ovesné, rýžové, jáhlové, amarantové, pohankové, quínové kaše, ale zvládne i luštěninové kaše pro chutnou večeři. Stačí stisknout tlačítko a o nic se nemusíte starat.

95°C - 30 minut



Smoothie Program



NEPOUŽIJ
Mixovací
nástavec

Svěží ovocné nebo zeleninové smoothies. Kdo by je neměl rád? Zmixujte si oblíbené ovoce/zeleninu s vodou, rostlinným mlékem nebo třeba kokosovou vodou. "Smoothies" je jediný program, který neohřívá.

8 minut



hoMat



Řešení problémů

 Problém	 Možné důvody	 Možná řešení
Suroviny nebyly dostatečně rozmixovány.	Příliš mnoho surovin.	Řiďte se doporučeným množstvím surovin.
	Příliš málo tekutiny.	Hladina tekutiny musí být mezi ryskami Min a Max.
Polévka je velmi vodová.	Nepoužili jste suroviny, které polévku zahustí.	Přidejte 1 MioMat odměrku obilovin nebo luštěnin. Také můžete přidat suroviny jako brambor či cuketa.
MioMat nefunguje a kontrolky se nerozsvítí.	MioMat je nesprávně zapojen.	Zkontrolujte zapojení káblu do MioMatu.
	Porucha na adaptéru.	Kontaktujte distributora.
	Hlava MioMatu není správně nasazena.	Nasadte hlavu MioMatu správně.
MioMat zahřívá, ale nemixuje.	Porucha motoru.	Kontaktujte distributora.
	Příliš mnoho surovin nebo mixovací nástavec se ucpal.	Nechte MioMat vychladnout. Ujistěte se, že jste použili správné množství surovin.
MioMat se vypnul před dokončením programu.	Suroviny se připálily na dně MioMatu – použili jste příliš mnoho surovin, a/nebo málo vody a/nebo nevhodné suroviny.	Vyprázdněte MioMat a nechte jej vychladnout. Vyčistěte dno MioMatu čisticím prostředkem a houbou tak, aby dno bylo zcela čisté (zbavte jej i jemného filmu). Použijte správné množství surovin a tekutiny (více tekutiny než surovin). Použijte suroviny vždy jen v syrovém stavu (ne konzervované ani jinak předem tepelně upravené).
	Špatné napětí.	MioMat je určen do elektrické sítě s napětím 220 – 240 V.



Problém



Možné důvody



Možná řešení

Mléko / voda vykypěly z MioMatu.

Nenasadili jste Mixovací nástavec.

U programů pro přípravu rostlinného mléka a u programu Cleaning musí být vždy nasazen Mixovací nástavec.

Použili jste předem zpracované suroviny a/ nebo nevhodné suroviny.

Použijte vždy jen čerstvé suroviny bez předchozího zpracování.

Přepnili jste MioMat.

Tekutiny do MioMatu nalévejte vždy na rovné podložce, abyste si byli jisti, že hladina je mezi ryskami Min a Max.

Rostlinné mléko se usadilo.

Domácí rostlinné mléko bez použití umělých stabilizátorů se časem usadí.

Promíchejte rostlinné mléko a vychutnejte si jeho chuť.

Ani po přecezení není rostlinné mléko zcela bez částecek surovin.

Použili jste příliš mnoho surovin.

Použijte méně surovin nebo sceďte mléko nejen přes sítko, ale také přes plátno.

MioMat se zastavil v procesu vaření.

Příliš málo tekutiny.

Přidejte tekutinu mezi rysky Min a Max.

Příliš mnoho tekutiny.

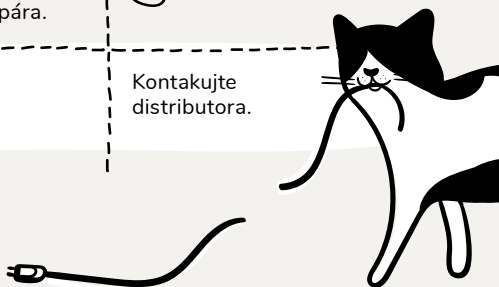
Ujistěte se, že tekutina je mezi ryskami Min a Max.

MioMat se přehřál. Použili jste horkou vodu a/ nebo jste ho nenechali mezi jednotlivými cykly vychladnout.

Vyprázdněte MioMat, vyčistěte jej a nechte vychladnout. Mezi jednotlivými cykly nechte alespoň 20 minutovou pauzu. Pro další vaření použijte studenou tekutinu.

 Problém	 Možné důvody	 Možná řešení
Program trvá příliš dlouho.	MioMat jste nechali zapojený v elektřině i po skončení programu. MioMat po skončení programu ohřívá a mixuje po dobu 1 hodiny.	Po skončení programu odpojte MioMat z elektřiny. Kontrolka trvale svítí- program je v procesu. Kontrolka bliká- program je ukončený. Všechny kontrolky blikají- chyba, program se nedokončil.
Blikají všechny kontrolky a MioMat pípá: *píp*, *píp* pauza *píp*, *píp* pauza *píp*, *píp* ... Error 2	Tekutina v MioMatu je příliš horká.	Vylijte horkou tekutinu a nalijte studenou.
Blikají všechny kontrolky a MioMat pípá: *píp*, *píp*, *píp*, *píp*, *píp*, pauza... Error 5	Nesprávné napětí.	Zapojte MioMat do elektrické sítě s napětím 220 - 240V.
Blikají všechny kontrolky a MioMat pípá jinak než výše popsane.	Množství možných důvodů.	Kontaktujte distributora.
Chci si uvařit menší objem.	Není to možné. MioMat navaří vždy 1,1-1,3 l jídla.	Nespotřebované jídlo si můžete dát zamrazit.
Když zapínám program, necítím „kliknutí“.		Tlačítka na MioMatu jsou dotyková, při jejich mačkání nebudete cítit „kliknutí“.
Mám příliš mnoho zbytků po přípravě mandlového mléka.	Použili jste neloupané mandle.	Použijte loupané mandle.

 Problém	 Možné důvody	 Možná řešení
Omylem jsem zapnula/ zapnul jiný program a tlačítko STOP nefunguje.	Tlačítko STOP funguje pouze během první minuty od spuštění programu.	Odpojte MioMat z elektřiny, počkejte pár vteřin, zapojte jej znovu a stiskněte správný program. Pokud je MioMat horký, je možné, že budete muset počkat, až vychladne.
Nevím, jestli můžu použít do MioMatu mražené suroviny.		Ano, můžete, ale nechte je trochu rozmrazit. Můžete je vložit do MioMatu a zalít vodou – rozmrazí se rychleji.
Připálené dno MioMatu.	Nevhodné suroviny se přilepily na dno a připálily se.	Použijte pouze správné suroviny v syrovém stavu. Nalijte do MioMatu nejprve trochu vody, následně vložte suroviny od těch nejtěžších po nejlehčí ze a dolejte vodou mezi rysky.
Na MioMatě mám vodní kámen, různé skvrny / změny zbarvení a nečistoty na nerez, které nelze snadno odstranit.	Velké změny teploty a některé druhy jídla přirozeně způsobují různé změny zbarvení.	Nalijte do MioMatu 1 MioMat odměrku octa a 1 polévkovou lžici sody bikarbony. Zamíchejte a nechte působit cca 1 minutu. Potom s tímto roztokem a houbou omyjte veškeré nečistoty na nerez a můžete jemně přetřít i nerezové části na hlavě MioMatu. Potom jej omyjte pouze běžným čisticím prostředkem a opláchněte.
Z MioMatu jde pára.	Je to v pořádku. MioMat vaří, proto z něj odchází pára.	
Mám problém, který není popsán v návodu.		Kontakujte distributora.







Čištění



3 způsoby čištění

1. Hned po použití

Je to nejjednodušší a nejrychlejší způsob. Jídlo nebude mít čas zaschnout a proto se budou nerezové části MioMatu snadno čistit. Po ukončení programu otevřete MioMat, obsah přelijte a nerezové části MioMatu omyjte houbou a čistícím prostředkem pod tekoucí vodou. Pod vodu neponořujte plastové části MioMatu,

2. Po zaschnutí jídla

Pokud jste neměli možnost MioMat umýt hned po dovaření a zbytky jídla se přilepily na nerez, použijte program Cleaning. Ten vám pomůže zbavit se hrubých nečistot. Do nádoby MioMatu dejte vodu mezi rysky Min a Max, pár kapek čistícího prostředku na nádobí, nasadte Mixovací nástavec a pusťte program Cleaning. Následně jej ručně dočistěte houbou a čistícím prostředkem pod tekoucí vodou.

- Nerezové části čistěte pod tekoucí vodou. Plastové části MioMatu čistěte vlhkým hadrem.
- Hlavu MioMatu sušte vždy nožem směrem dolů.
- Nechejte MioMat otevřený až do úplného vyschnutí, abyste předešli tvorbě plísní.
- Za žádných okolností nenamáčejte pod vodu hlavu MioMatu – plastová část s tlačítky musí zůstat suchá.
- MioMat nečistěte v myčce nádobí.
- MioMat můžete položit na vlhký povrch např. ve dřezu, ale nikdy ho neponořujte do vody.
- Nepoužívejte drátěné, ocelové ani jinak drsné kartáčky/houbičky, abyste nepoškodili nerez.
- Buďte opatrní, když čistíte hlavu MioMatu – nůž je velmi ostrý.

3. Hlubkové čištění

Používáte-li MioMat již nějakou dobu, nerez se může zabarvit, mohou na něm vzniknout skvrny nebo rez. Jelikož je váš MioMat vyroben z nerezavějící oceli 304, všechny tyto projevy jsou pouze na povrchu a můžete je snadno vyčistit roztokem sody bikarbony a octa.

Nalijte do MioMatu 1 MioMat odměrku octa a 1 polévkovou lžici sody bikarbony. Zamíchejte a nechte působit cca 1 minutu.

Potom s tímto roztokem houbou omyjte veškeré nečistoty na nerez a můžete jemně přetřít i nerezové části na hlavě MioMatu.

Následně umyjte MioMat čisticím prostředkem na nádobí a váš MioMat bude jako nový :)

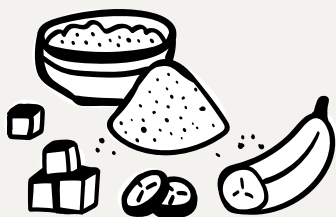


WWW.MUJMIOMAT.CZ

Podívejte se na
naše video jak čistit
MioMat.







Sladidla

**Zde je 5 přírodních sladidel,
která jsou zdravějšími alternativami
rafinovaného cukru. Mnohé z nich
mají nízký obsah kalorií, nízký obsah
fruktózy a chutnají velmi sladce.**



*Datle jsou nabité množstvím
živin, což z nich činí vynikající
přírodní sladidlo. Datle dokáží
uspokojit chuť na sladké a
zároveň poskytují základní živiny,
jako je vitamín B6 a železo.*

*Banány mají svoji
jedinečnou, sladkou chuť,
která pochází z přírodních
cukrů, které vznikají
při zrání banánů. Jsou
výborným zdrojem draslíku
a vlákniny.*

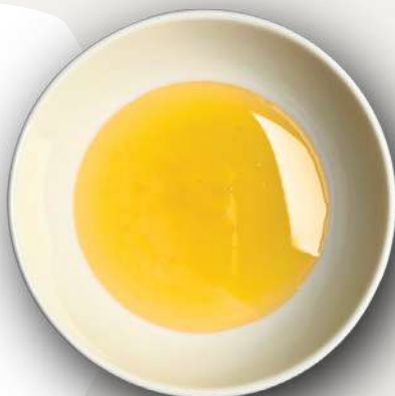


Javorový sirup obsahuje malé množství minerálů, jako je mangan a zinek. Je to produkt na rostlinné bázi a proto je bohatý na antioxidanty.



Kokosový cukr je oblíbeným sladidlem – získává se vypařováním mizy z kokosových květů. Obsahuje malé množství minerálů, antioxidantů a vlákniny.

Med je v podstatě cukr, ale jsou v něm také minerály, antioxidanty, aminokyseliny a pod. Ve skutečnosti má vyšší obsah kalorií než běžný bílý cukr. Protože je sladší, možná jej budete potřebovat méně, použijete-li jej jako náhradu. Med také dodává chuť, kterou bílý cukr nemá.







Namáčení surovin

Namáčet nebo nenamáčet suroviny?

Namáčení semen, ořechů, obilovin nebo luštěnin nám umožňuje odstranit enzymatické inhibitory, které chrání semena před vnějšími faktory a brání nám ve správném vstřebávání živin. Když aktivujeme semínko (namáčením), připravíme jídlo na klíčení a tehdy jsou živiny v optimálním stavu pro vstřebávání.



Časy namáčení

Dlouhý

Mandle, sójové boby a jiné luštěniny, lískové ořechy, pára ořechy, dýňová semínka a sušené datle je vhodné namáčet alespoň 8 hodin.

Krátký

Kešu oříšky, makadamové oříšky, kokos, slunečnicová semínka vyžadují jen 2 až 4 hodiny namáčení, protože mají nejvyšší obsah tuku.

Střední

Pekanové ořechy, vlašské ořechy, para ořechy, pistácie, sezamová semínka jsou mastnější a rychle nabobtnají, proto jim stačí kratší doba namáčení od 4 do 6 hodin.

Bez namáčení

Lněná semínka, konopná semínka či piniové oříšky nevyžadují namáčení.



Pokud nemáte dostatek času na namáčení, zapamatujte si, že i kratší namáčení je lepší než žádné.

Když jsou ingredience namočené, jsou měkčí a dají se snáze rozdrtit – to znamená, že polévka, kaše či rostlinné mléko budou krémovější. Pokud si jídlo připravíte bez namáčení surovin, je to v pořádku, ale doporučujeme to jen tehdy, potřebujete-li uvařit rychle.



Jak namáčet ořechy, semínka a luštěniny?

Suroviny namáčejte ve vodě pokojové teploty, ideálně ve skleněné nebo keramické nádobě.

Je normální, že na hladinu vyplouvá několik ořechů, semínek nebo luštěnin. Zahodte je, možná jsou zatuchlé.

Po namáčení promyjte suroviny v sítku pod tekoucí vodou a můžete se pustit do vaření.

Jak namáčet sušené ovoce a zeleninu?

Proces namáčení je téměř stejný jako v předchozím případě.

Suroviny namáčejte ve vodě pokojové teploty, ideálně ve skleněné nebo keramické nádobě, zalijte je filtrovanou vodou a přikryjte prodyšnou utěrkou.

Sušenou zeleninu, nebo ovoce není po namáčení třeba proplachovat, ale pokud tak učiníte, neuškodíte jí.





Důležité informace a záruka

Důležitá upozornění



MioMat vyhovuje Evropským a Americkým standardům.

Pro použití MioMatu si přečtěte tento návod a inspirujte se recepty na www.mamigo.cz

Před prvním použitím MioMat pečlivě zkontrolujte a umyjte čisticím prostředkem, abyste jej zbavili případných nečistot z výroby.

MioMat je určen pro domácí použití. Využívání ke komerčním účelům je zakázáno.

Nepoužívejte MioMat k opětovnému ohřevu pokrmů.

MioMat připraví vždy 1,1 až 1,3 litru pokrmu. Menší ani větší množství není možné.

MioMat se při vaření orosuje a paří se z něj – mezi horní částí a spodní nádobou MioMatu je mezera. Tyto dva díly záměrně netěsní, protože je třeba, aby během vaření mohla unikat pára.

Mezi jednotlivými programy je třeba nechat MioMat cca 20 minut vychladnout.

Po ukončení programu MioMat vydává zvukový signal - před jeho otevřením odpojte MioMat z elektřiny (nejdříve kabel z elektřiny a poté z MioMatu). Stejně tak nenechávejte MioMat zapojený v elektřině, pokud jej nepoužíváte.

Děti mohou MioMat obsluhovat pouze v přítomnosti dospělé osoby.

MioMat není vhodný do myčky na nádobí.

Buďte opatrní při manipulaci s MioMatem - připravená jídla i jednotlivé části MioMatu mohou být horké.

Pokud MioMat nebo kabel jeví známky poškození, nepoužívejte je a kontaktujte distributora.

Opravy MioMatu může provádět pouze odborně zaškolený pracovník. Neodbornými zásahy do přístroje může dojít k nebezpečí poranění uživatele.

Pokud MioMat otevřete během probíhajícího programu (tj. zvednete hlavu MioMatu), probíhající program tím zrušíte a můžete spustit nový program. Nepokračujte ve vaření s již rozvařenými surovinami. MioMat zahájí program znovu a proto by mohlo dojít k připálení.

Je důležité, abyste MioMat udržovali čistý tak, aby na dně nezůstal ani jemný film zbytků, v opačném případě se bude vařený obsah vždy připalovat.

Abyste předešli připalování, u všech programů, kromě Smoothie, nedávejte do MioMatu konzervované, předem uvažené ani lepkavé ingredience (např. ovesné vločky, krupici apod., protože tyto je třeba neustále míchat i v obyčejném hrnci), mouku, mléko ani smetanu. Na spodu nádoby MioMatu je umístěna topná spirála a MioMat u programů (kromě Smoothie) chvillemi jen ohřívá (nemixuje), proto při nesprávně zvolených surovinách může dojít k připalování.

Hlavu MioMatu nenechávejte po dokončení programu ponořenou v dovařeném jídle.

Záruční reklamace

Postup pro uplatnění záruční opravy naleznete na <https://mamigo.cz/informace/reklamace>

1. Na tento přístroj je poskytována 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 - nedodržování pokynů v návodu,
 - c. zanedbávání čistoty,
 - d. nesprávného servisu,
 - e. komerčního využití nebo
 - f. opravy provedené neoprávněnou osobou.
3. Záruku nelze poskytnout ani v případech, pokud:
 - a. uplynula záruční doba 2 roky od nákupu MioMatu
 - b. není k dispozici doklad o koupi.
4. Pro uplatnění záruky je třeba předložit doklad o zakoupení.
5. Prodejce se zavazuje opravit nebo vyměnit přístroj nebo jeho části, které jsou způsobené výrobní vadou. Odeslání nebo doprava přístroje do servisního centra je hrazena zákazníkem.
6. Vyřízení reklamace bude ve lhůtě do 30 dnů.



Jaké suroviny patří do MioMatu

Do MioMatu vložte vždy jen syrové (nevařené, nekonzervované) ingredience nakrájené na kostičky.

Suroviny jako ovesné vločky používejte pouze pro programy Raw Milk a Smoothie – jsou velmi jemné, proto se při programech s ohřevem zvyknou připálit na dno nádoby a může dojít k poškození MioMatu.

Suroviny zalijte studenou vodou mezi rysky MIN a MAX. Namísto vody můžete použít mléko nebo rostlinné mléko, ale jen u programu Smoothie. V opačném případě by mohlo dojít k připálení.

Rýžovou či jáhlovou kaši připravujte vždy přidáním i druhé suroviny (např. strouhaný kokos, sezam apod.), v opačném případě může dojít k překypění. Při vaření čistě rýžové nebo čistě jáhlové kaše vzniká jemné bublinkování a kaše může kypět ven z MioMatu.

Dochucení (sůl, pepř, med apod.) proveďte až po skončení příslušného programu. Pokud byste se rozhodli ochucovat před vařením, přidejte tato ochucovadla navrch ingrediencí (ne na spodek nádoby).

Přejezte-li si do polévky přidat např. smetanu, učiňte tak po dokončení programu.





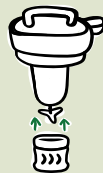
Co uvařit v MioMatu







✓ **POUŽIJ**
Mixovací
nástavec



Raw Mléko

Připravte si své oblíbené rostlinné mléko z jakýchkoliv ořechů nebo semínek. Upust'te uzdu své fantazii a smíchejte různé druhy ingrediencí.



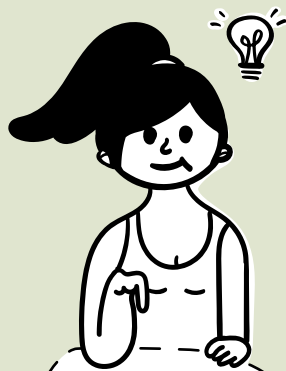
1.1 – 1.3
litru



12 min

Jak připravit rostlinné mléko bez receptu?

1. Připravte si aspoň 1 MioMat odměrku ořechů nebo semínek. Doporučujeme začít s 1 odměrkou a bude-li se vám zdát mléko řídké, můžete příště přidat další odměrku surovin.
2. (Volitelné) Namočte suroviny minimálně na 2-4 hodiny.
3. Propláchnuté suroviny vložte do MioMatu.
4. Nalijte studenou vodu mezi rysky Min a Max.
5. Na hlavu MioMatu nasaďte Mixovací nástavec – uzamkněte jej pootočením do vyznačeného směru.
6. Zavřete MioMat. Mezi hlavou a spodní částí MioMatu vznikne malá mezera – je to v pořádku, bude jí unikat pára.
7. Zapojte MioMat do elektřiny (nejdříve kabel do MioMatu a poté do elektřiny) a vyberte program RAW Milk dotykem tlačítka Select.
8. Stiskněte tlačítko Start / Stop a spusťte program.
9. Po cca 12 minutách bude vaše RAW rostlinné mléko hotové. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte MioMat z elektřiny (nejdříve kabel z elektřiny, poté z MioMatu).
10. Hotové mléko přecedte přes sítko – pro urychlení můžete během cezení zbytky v sítku míchat lžičkou a dochutit ho například medem, stevíí, skořicí, vanilkou a pod.

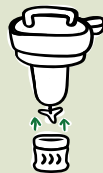


Doporučujeme použít max. 2 MioMat odměrky surovin. Ideální je vyzkoušet různá množství, a tak si najít nejlepší hustotu právě pro vás.





✓ **POUŽIJ**
Mixovací
nástavec



Cereální mléko

Připravte si své oblíbené rostlinné mléko z jakékoliv obiloviny. Upustěte uzdu své fantazii a smíchejte různé druhy ingrediencí.



1.1 – 1.3
litru



25 – 30
min

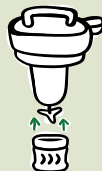
Jak připravit rostlinné mléko bez receptu?

1. Připravte si 1 MioMat odměrku surovin (rýže, oves, mák, quinoa, amarant apod.).
2. Vložte suroviny do MioMatu.
3. Nalijte studenou vodu mezi rysky Min a Max.
4. Na hlavu MioMatu nasadte Mixovací nástavec – uzamkněte jej pootočením do vyznačeného směru. Pokud tento krok vynecháte, může obsah z MioMatu vytéct.
5. Zavřete MioMat. Mezi hlavou a spodní částí MioMatu vznikne malá mezera – je to v pořádku, bude jí unikat pára.
6. Zapojte MioMat do elektřiny (nejdříve kabel do MioMatu a poté do elektřiny) a vyberte program Cereal Milk dotykem tlačítka Select.
7. Stiskněte tlačítko Start / Stop a spusťte program.
8. Po 25–30 minutách bude vaše rostlinné mléko hotové. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte MioMat z elektřiny (nejdříve kabel z elektřiny, poté z MioMatu).
9. Hotové mléko přecedte přes sítko – pro urychlení můžete během cizení zbytky v sítku míchat lžičkou a dochutit ho například medem, stevií, kokosovým cukrem, skořicí, vanilkou a pod.





✓ **POUŽIJ**
Mixovací
nástavec



Sójové mléko

Výroba čerstvého domácího sójového mléka je s MioMatem jednoduchá.



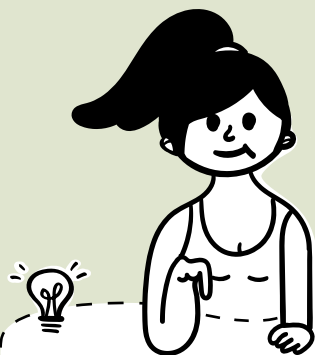
1,1 – 1,3
litru



30 – 35 min

Jak připravit rostlinné mléko bez receptu?

1. Připravte si 1 odměrku surovin (sója, špalda, sušený hrách apod.).
2. (Volitelné) Namočte suroviny minimálně na 4 hodiny.
3. Vložte suroviny do MioMatu.
4. Nalijte studenou vodu mezi rysky Min a Max.
5. Na hlavu MioMatu nasadte Mixovací nástavec – uzamkněte jej pootočením do vyznačeného směru. Pokud tento krok vynecháte, může obsah z MioMatu vytéct.
6. Zavřete MioMat. Mezi hlavou a spodní částí MioMatu vznikne malá mezera – je to v pořádku, bude jí unikat pára.
7. Zapojte MioMat do elektřiny (nejdříve kabel do MioMatu a poté do elektřiny) a vyberte program Soy Milk dotykem tlačítka Select.
8. Stiskněte tlačítko Start / Stop a spusťte program.
9. Po 30 minutách bude vaše rostlinné mléko hotové. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte MioMat z elektřiny.
10. Hotové mléko přecedte přes sítko – pro urychlení můžete během cezení zbytky v sítku míchat lžičkou. Mléko si dochuťte podle vaší chuti.



MioMat byste měli umýt co nejdříve po dovaření, speciálně po přípravě sójového mléka.

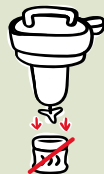
Necháte-li zbytky zaschnout, budete mít s jeho čištěním mnohem více práce.

Buďte opatrní – MioMat a mléko jsou horké a nůž ostrý.





X NEPOUŽIJ
Mixovací
nástavec



Polévky

Připravte si zdravou zeleninovou polévku za pouhých 30 minut! Vyberte si krémovou nebo polévku s kousky.

 4 porce

 30 min

Jak připravit polévku bez receptu?

1. Očistěte a nakrájejte vaši oblíbenou čerstvou zeleninu na menší kousky. Použít můžete i mraženou - nechte ji ale trochu rozmrazit. Chcete-li hustší konzistenci, přidejte 1 MioMat odměrku ořechů (např. kešu ořechů), obilovin nebo luštěnin.
2. Suroviny vložte do MioMatu tak, aby nebyly nad rysku Min. Navrch můžete přidat ochucovadla.
3. Nalijte studenou vodu mezi rysky Min a Max.
4. Nepoužívejte Mixovací nástavec. Pokud jej použijete, polévka nebude dobře uvařená a/nebo rozmixovaná.
5. Zavřete MioMat. Mezi hlavou a spodní částí MioMatu vznikne malá mezera – je to v pořádku, bude jí unikat pára.
6. Zapojte MioMat do elektřiny (nejdříve kabel do MioMatu a poté do elektřiny) a vyberte program Creamy Soup nebo Chunky soup dotykem tlačítka Select.
7. Stiskněte tlačítko Start / Stop a spusťte program.
8. Po 30 minutách bude vaše polévka hotová. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte jej z elektřiny (nejdříve kabel z elektřiny, poté z MioMatu).
9. Do polévky můžete přidat smetanu, mléko a další dochucovadla. Vše dobře promíchejte a vychutnejte si vaši čerstvou polévku.



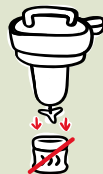
Pokud se chcete vyhnout připálení, nalijte do MioMatu nejprve trochu vody a teprve potom přidejte ostatní suroviny. Nepoužívejte předem tepelně upravené suroviny.

Navrch surovin můžete přidat sůl, pepř, bylinky, ale olivový olej přidejte až do hotové polévky, aby si zachoval své výživové hodnoty.





X NEPOUŽIJ
Mixovací
nástavec



Kaše

*Výživné cereální kaše k snídani nebo
luštěninové kaše k obědu nebo večeři, hotové
stisknutím tlačítka.*



4 porce



30 min

Jak připravit kaši bez receptu?

1. Připravte si 2,5 MioMat odměrky surovin jako zrna, obiloviny, ořechy nebo luštěniny.
2. Suroviny vložte do MioMatu tak, aby nebyly nad rysku Min.
3. Nalijte studenou vodu mezi rysky Min a Max.
4. Nepoužívejte Mixovací nástavec. Pokud jej použijete, kaše nebude dobře uvařená a/nebo rozmixovaná.
5. Zavřete MioMat. Mezi hlavou a spodní částí MioMatu vznikne malá mezera – je to v pořádku, bude jí unikat pára.
6. Zapojte MioMat do elektřiny (nejdříve kabel do MioMatu a poté do elektřiny) a vyberte program Porridge dotykem tlačítka Select.
7. Stiskněte tlačítko Start / Stop a spusťte program.
8. Po 30 minutách bude vaše kaše hotová. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte jej z elektřiny (nejdříve kabel z elektřiny, poté z MioMatu).
9. Kaši dochuťte nasladko (med, javorový sirup, datle, skořice, granko, vanilka, ovoce), nebo naslano (sůl, pepř, bylinky). Dobrou chuť.



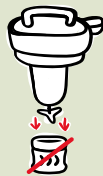
Med je velmi chutným a zdravým sladidlem.

Přidejte ho do částečně vychladlé hotové kaše, aby se zachovaly jeho výživové hodnoty.





X NEPOUŽIJ
Mixovací
nástavec



Smoothies

Každý miluje čerstvé smoothie.



1.1 - 1.3
litru



8 Min

Jak připravit smoothie bez receptu?

1. Očistěte a nakrájejte vaše oblíbené ovoce nebo zeleninu na menší kousky. Použít můžete i mražené – nechte jej trochu rozmrazit. Přidejte také oblíbené ořechy nebo cereálie.
2. Suroviny vložte do MioMatu tak, aby nebyly nad rysku Min.
3. Nalijte studenou vodu / mléko / rostlinné mléko / kokosovou vodu mezi rysky Min a Max.
4. Nepoužívejte Mixovací nástavec. Pokud jej použijete, smoothie nebude dobře rozmixované.
5. Zavřete MioMat. Mezi hlavou a spodní částí MioMatu vznikne malá mezera – je to v pořádku.
6. Zapojte MioMat do elektřiny (nejdříve kabel do MioMatu a poté do elektřiny) a vyberte program Smoothie dotykem tlačítka Select.
7. Stiskněte tlačítko Start / Stop a spusťte program.
8. Po 8 minutách bude vaše smoothie hotové. MioMat po ukončení vydá zvukový signál. Odpojte jej z elektřiny (nejdříve kabel z elektřiny, poté z MioMatu).
9. Vychutnejte si vaše chutné, čerstvé a domácí smoothie.



Někdo má rád smoothie řídké, jiný zase hustší.

Experimentujte a najděte množství, která budou vyhovovat vám.

Smoothie můžete připravit z ovoce, které má např. vizuální nedokonalosti a jinak byste ho vyhodili.



1. Snězte je s ovocem

Přidejte si zbytky po rostlinném mléce do misky s ovocem a ořechy podle vašich preferencí.



2. Použijte je do smoothie

Zbytky použijte při přípravě smoothie. místo ořechů.

Co se zbytky?

*Inspirujte se nápady jak zpracovat
zbytky po rostlinném mléce.*

3. Připravte z nich mouku

Zbytky rozložte na plech vystlaný pečícím papírem a vložte do vyhřáté trouby na 120°C cca na 2 hodiny. Následně nechte vychladnout a pomelte na mouku.



4. Připravte si recepty ze zbytků

Zbytky lze použít v množství chutných receptů, například na koláče. Nechte se inspirovat recepty na www.mamigo.cz



MioMat

Výkon ohřevu:

1100W

Výkon motoru:

200W

Napětí:

240V

Frekvence:

50 – 60Hz

Kapacita:

1100 ml – 1300 ml

Otáčky:

13000 – 15000 RPM