

Máquina inteligente para preparar bebidas vegetales,
sopas, cremas, porridges y batidos.

MioMat

Manual de Instrucciones
y recetario MioMat



Índice

Componentes de MioMat...	3
Cobertura de Garantía...	4
Resolución de problemas...	5
Descripción de programas...	6
Recetas Programa RAW...	8
Recetas Programa Cereal...	16
Recetas Programa Soya...	22
Recetas Programa Sopa/Crema...	27
Recetas Programa Sopa trozos...	36
Recetas Programa Papilla...	39
Recetas Programa Batidos...	50
Otras recetas de residuos de leche...	59



“Mi mamá me preparaba leche vegetal desde pequeña, y cuando llegué por primera vez a Chile no pude encontrar bebidas vegetales. MioMat fue para mi una solución y hoy es una máquina que no puede faltar en las familias que se preocupan por su salud.

Agradecemos la acogida que ha tenido MioMat tanto en América Latina y Europa. Estoy feliz por su popularidad, por lo que esperamos con este manual - recetario ayudarlos a poder disfrutar aún más de su versatilidad.”

Alica Reháková,
CEO Máquina MioMat - MioBio Chile - MioBio Eslovaquia

Instrucciones preventivas importantes

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

GB4706.1-2005, GB4706.30-2008 GB4706.19-2008.

No introducir objetos dentro de la jarra, alimentos previamente procesados o cocinados, tampoco introducir alimento(s) que no sean legumbres, frutos secos, vegetales, frutas, cereales, semillas, agua u otro alimento que se especifique en este recetario. Agregar otro elemento no indicado en este recetario, podría dañar gravemente la cuchilla, el motor o el calefactor de MioMat.

IMPORTANTES

- MioMat requiere el voltaje de 220V/50Hz, por favor, verifica que esto corresponda.
- Para prevenir shock eléctrico o daños a la máquina, no sumergir el cable enchufado o la tapa de la máquina en agua u otros líquidos. No usar si el enchufe o el cable están dañados.
- Nunca hacer funcionar la máquina sin el nivel de agua permitido en la jarra (entre 1100 y 1300 ml).
- Durante y después del uso, los componentes de la máquina pueden estar calientes, no volver a usar hasta que se enfríen. (Tiempo estimado de espera: 1 hora).
- Es necesario supervisar si la máquina es usada por niños o cerca de ellos.
- Desenchufar el cable cuando suene el pitido al finalizar el programa, antes de levantar la tapa de la jarra, o cuando la máquina no esté en uso.
- No usar en el exterior.
- No colocar sobre o cerca de cocinas de gas o eléctricas, o dentro de un horno caliente.
- Tener mucho cuidado cuando se mueve la máquina con comida, agua o líquidos calientes.
- Si la máquina está dañada, dejar de usarla y contactar a su distribuidor.
- MioMat solamente sirve para uso doméstico, está estrictamente prohibido el uso comercial.
- No levante la tapa en la mitad del proceso, para no cancelar el programa.
- Esta máquina no está diseñada para ser usada por niños o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento en cuanto al uso, salvo si han tenido supervisión o instrucciones previas de la máquina o una persona responsable de su seguridad.



ANTES DE USAR

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

Terminada la preparación, retira y limpia el cabezal inmediatamente. Nunca dejes sumergida la cuchilla dentro de la jarra con alimentos líquidos. Esto provocaría daños al motor. Nunca mojes el panel de control. Lava sólo las partes de acero inoxidable. Nunca usar la MioMat para calentar comida. Esto provocaría que el tubo calefactor se quemara. Siempre usar ingredientes crudos, agua fría y respetar los niveles de **1100 y 1300 ml** que se indican en la jarra. Nunca dejes remojando alimentos dentro de la jarra.

Componentes de MioMat



Cómo lavar MioMat?

1. Terminada la preparación, retira el cabezal inmediatamente. Lava sólo las partes de acero inoxidable. Limpia las partes externas con un paño humedecido.
2. Como se muestra en la fotografía se debe sostener el mango de ambas partes de la máquina, esto para asegurar una limpieza correcta y segura para su dispositivo.
3. El lavado sólo puede ser en las partes de acero inoxidable.
4. Nunca sumergir ni mojar la base de la jarra, ya que esta cuenta con conexiones eléctricas.
5. Por ningún motivo mojar el panel de control.
6. El lavado siempre debe ser manual. No apto para lavavajillas.
7. Si usaste anillo de molineta, retíralo y lava la cuchilla.

No se garantizan las máquinas que se usaron violando ESTAS instrucciones y normas del Manual de Uso.*



Cobertura de Garantía

1. El producto tiene garantía por materiales defectuosos o daños de fábrica, no por daños por accidentes, uso inapropiado, mal uso, descuido, servicio técnico inapropiado, uso comercial, y reparaciones hechas por personal no autorizado u otros problemas no causados por material defectuoso o daños de fábrica.
2. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicita la garantía.
3. El distribuidor se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas o componentes defectuosos. Sólo cuando la máquina presente fallas de fábrica, sólo presentando el respaldo de la compra/ boleta o factura/.
4. La garantía no es válida en los casos de las máquinas que se usaron violando las instrucciones del Manual de uso, o por las unidades que fueron alteradas, modificadas o dañadas por el uso.
5. Primero contacte al distribuidor autorizado (donde compró la máquina).
6. Duración de la garantía: Este producto tiene garantía por 2 años desde la compra del producto según fecha de boleta.
7. Los gastos de transportes y envío desde y hacia los servicios técnicos serán cubiertos en su totalidad por el cliente.

Resolución de problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	POSIBLE SOLUCIÓN
Los ingredientes no se molieron suficientemente	Demasiados ingredientes	Usar medidas recomendadas
	Poca agua	Agregar agua entre 1100 y 1300 ml.
La sopa está muy aguada	Faltan ingredientes espesantes	Agregar un medidor de cereales o legumbres, también puedes añadir vegetales consistentes como papa, zapallo...
La máquina no funciona y el indicador luminoso no enciende	El enchufe no está bien conectado	Conectar el enchufe firmemente
	Falla de transformador	Consulta al distribuidor
	La tapa no está bien puesta en la parte superior de la jarra	Conectar la tapa con la jarra
La máquina caliente, pero no muele	Falla de placa base. Daño del motor	Consulta al distribuidor
	Mucho alimento	Dejar enfriar la máquina, corregir cantidad de alimento hasta la línea 1100 ml
La máquina se apagó sin finalizar el programa	Los ingredientes se quemaron y pegaron en el fondo de la jarra por demasiados ingredientes o muy poca agua.	Vaciar la jarra, dejar enfriar, remover el sedimento pegado con la parte más gruesa de la esponja y limpiador en crema. Usar normalmente con los ingredientes indicados en el recetario. Usa siempre más agua que ingredientes. No uses ingredientes previamente cocidos o procesados.
La máquina genera vapor	Proceso de cocción normal	

Si la máquina deja de funcionar, por favor revisa las posibles causas y soluciones antes de llevar donde su distribuidor.

Importación y Servicio técnico MioBio Chile SPA
serviciotecnico@miobio.cl , +56 2 3224 6828 , +56 2 3224 6827

¿Se detuvo la MioMat en mitad del proceso?

Revisa si se activó algún dispositivo de seguridad

- **Dispositivo de protección por bajo nivel de agua:**

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

- **Dispositivo Anti-Derrame:**

MioMat cuenta con dispositivo anti-derrame, lo que previene que el líquido no se derrame mientras hierve. Esto funciona gracias al sensor el cual está ubicado en el motor.

- **Dispositivo de protección por sobrecalentamiento del motor y tubo:**

Si la temperatura del motor es demasiado alta, este se apagará inmediatamente y dejará de funcionar. Vacía y limpia la jarra, deja reposar la MioMat hasta que se enfríe.

Haz una pausa de al menos 1 hora entre procesos calientes.

Consejos

Para lograr en tus leches vegetales una consistencia más cremosa, puedes agregar más ingredientes. Si la leche queda muy espesa, puedes mezclar con agua hervida al finalizar el proceso. Para disfrutar aún más de tu leche, puedes saborizar con tus ingredientes favoritos siguiendo las indicaciones de medida, tales como cacao, canela, vainilla u otras especias, y endulzar con miel y otros endulzantes naturales.

En las preparaciones de sopas, cremas y porridges, es importante que agregues los alimentos más livianos (cómo hojas verdes, semillas, cereales o legumbres) al último de los demás ingredientes (evitarás que sean aplastados y se puedan quemar en el fondo de la jarra). Puedes agregar condimentos en la preparación, pero el aceite virgen lo debes agregar una vez servida tu sopa o crema, así mantendrás sus propiedades.

Cuando uses legumbres en tus preparaciones de sopas, cremas o leche vegetal, es importante que remojes los alimentos para limpiarlos, activarlos y para mejorar tu digestión. El agua de remojo es importante eliminarla, ya que contiene "antinutrientes" que evitarán la buena digestión de los alimentos.

Cuando uses cereales es importante lavarlos bien, si decides remojar no es necesario eliminar el agua ya que contiene las vitaminas hidrosolubles. No es necesario remojar avena laminada, ya que se puede pegar en el fondo de la jarra. Para preparaciones calientes en MioMat no uses linaza, harinas, chíá, leche de origen animal o ingredientes ya cocidos, estas se quemarán y pegarán en el fondo de la jarra. Los ingredientes se miden secos, antes de ser remojados.

Panel de Control con 8 Programas



Programa "Leche Raw"

Programa para la elaboración de leches vegetales crudas a través de un proceso que no supera los 42°C. Ideal para diversos tipos de semillas y frutos secos que puedan ser consumidas en su estado crudo. Por ej: **castañas de cajú, avellanas, almendras, nueces, semillas de calabaza, maravilla, sésamo, maní, pistachos, etc.** o la combinación de estos. Para lograr la consistencia de la leche, utiliza 1 o 1 1/2 medidor de ingredientes.



Programa "Batido"

Para la elaboración de jugos, batidos, combinación de verduras y frutas con agua o leche vegetal. El programa "**Batidos**" es el único programa que no calienta los alimentos. El motor muele con tecnología de nanotrituración. Usar siempre más agua que otros ingredientes sólidos.



Programa "Leche SOYA"

Programa para la elaboración de leche de porotos de soya, arroz integral y/o su combinación. Para obtener excelentes resultados es muy importante que dejes remojar el poroto de soya mínimo 8 horas. Para lograr la consistencia de la leche, utiliza 1 medidor de ingredientes.



Programa "Leche CEREAL"

Con un programa exclusivo para la elaboración de leche de cereales como **quínoa, mijo, amaranto, centeno, trigo sarraceno, avena** u otros. Este programa cocina los ingredientes a altas temperaturas y prepara leches vegetales suaves y calientes. Para textura similar a la leche usar 3/4 o 1 medidor de ingredientes.



Programa "Sopas/Cremas"

Programa para la elaboración de sopas y cremas de verduras con cereales o legumbres. Este programa cocina los ingredientes a 95°C. Para una consistencia cremosa, utilizar 1 medidor de legumbres o cereales. Los ingredientes sólidos máximo hasta la línea de "**1100**" indicada en la jarra y agua hasta "**1300**". Si se busca una consistencia más líquida, se recomienda reducir los ingredientes y mantener el agua entre los niveles de **1100 y 1300** indicados en la jarra. Usar siempre más agua que otros ingredientes.



Programa "Sopas Trozos"

Exclusivo programa para la elaboración de sopas de verduras con cereales o legumbres dejando trozos enteros. Este programa cocina los ingredientes a 95°C y no tritura en su totalidad. Usar siempre más agua que otros ingredientes. Utilizar ingredientes sólidos por debajo de la línea de "**1100**" indicada en la jarra y agua hasta "**1300**".



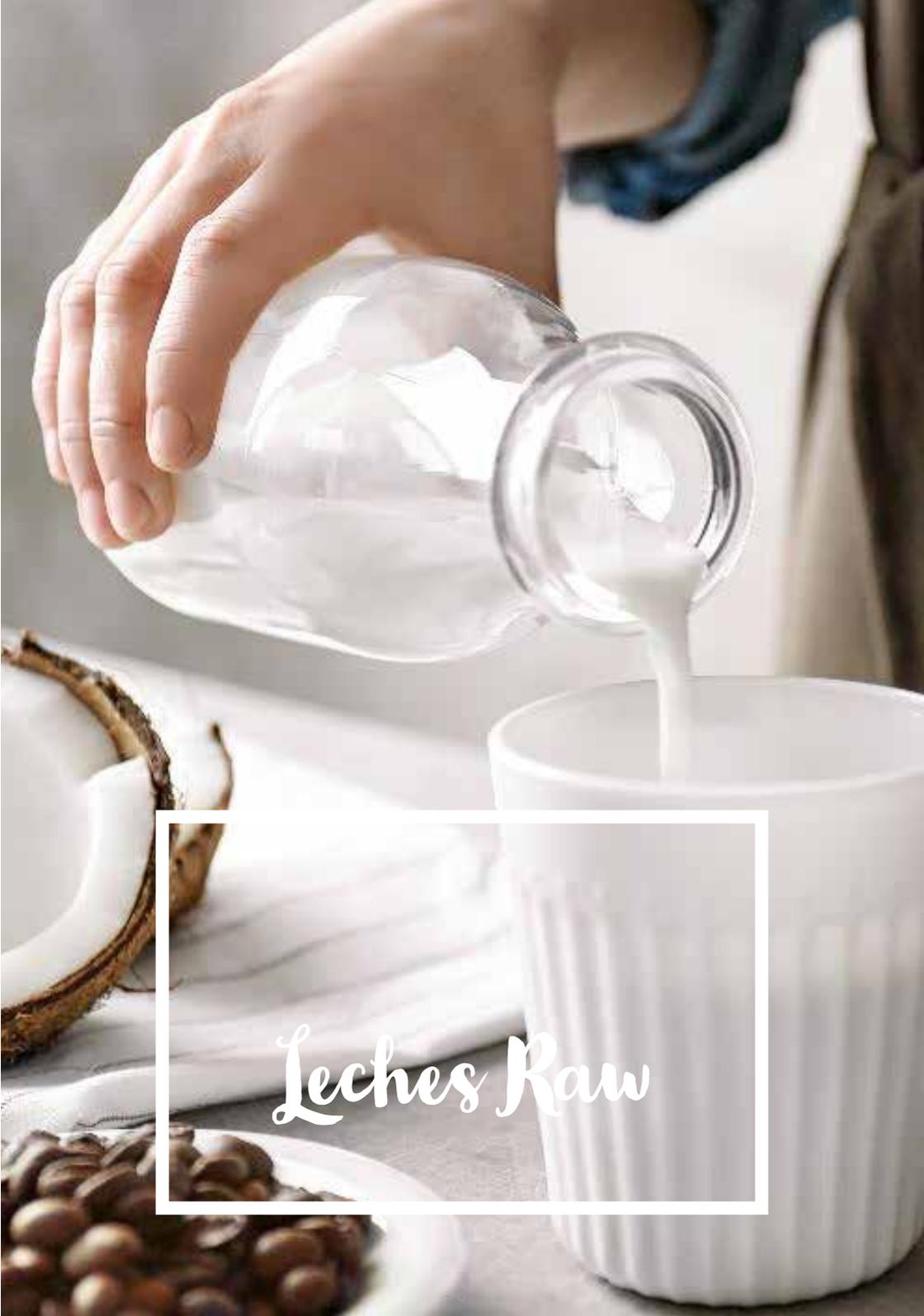
Programa "Papilla"

En este programa podrás elaborar exquisitas papillas y porridges de cereales como arroz, avena, quinoa, mijo, amaranto, trigo. Este programa cocina los ingredientes a 95°C. Puedes mezclar con verduras y/o frutas, para dar sabores distintos y transformar los desayunos, almuerzos o cenas, para ti o tu bebé. Para una consistencia cremosa, puedes utilizar 2 medidores de cereales.



Programa "Pre-lavado"

En este programa podrás hacer un prelavado simple de tu jarra y motor, antes del lavado profundo de tu MioMat. Respeta las medidas de agua entre "**1100 y 1300**".



Leches Raw

Leche Crudo/RAW

Preparación de **Leches Vegetales Crudas/RAW**



1. Llena 1 medidor de frutos secos o semillas (almendras, avellanas, maní, etc) usando el vaso medidor de ingredientes incluido en la caja. Lava los ingredientes y después remoja por 4-6 horas a temperatura ambiente u 8-10 horas en el refrigerador.
2. Vierte dentro de la jarra los ingredientes remojados.
3. Agrega agua entre las dos líneas que marcan **1100 -1300 ml.**
4. Enchufa a la corriente.
5. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y conecta el cable.
6. Pulsa el botón de "Leche RAW", el indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. La máquina pitará después de 10-15 minutos para avisar que la leche está lista.

*Recuerda usar el anillo de molienda.



Usa el
anillo de
molienda

Leche de Maravilla con Sésamo

- 1/2 medidor de semillas de maravilla
- 1/2 medidor de sésamo
- agua

Remoja la maravilla y sésamo al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml.** Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche RAW** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche.



Leche de Nuez

- 1 medidor de nueces • miel después del proceso • agua

Remoja las nueces al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior.

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan

1100-1300 ml. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche RAW**

y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche.

Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Almendras

- 1 medidor de almendras • 1/2 vaina de vainilla • 2 cdas de miel después del proceso • agua

Remoja las almendras al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior.

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100-1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón

Leche RAW y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que

MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche.

Leche de Maní

- 1 medidor de maní sin sal • 4 dátiles
- miel o agave agregar después del proceso • agua

Remoja el maní y dátiles al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior.

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan

1100-1300 ml. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche RAW**

y deja que la máquina finalice el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche.

Leche de Coco

- 1 1/2 medidores de coco rallado
- agua

Vierte el coco dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche RAW** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice, avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Almendras, Nueces y Coco

- 1/2 medidor de almendras
- 1/2 medidor de coco
- 1/2 medidor de nueces
- agua

Remoja las almendras, nueces y coco al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche RAW** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Avellana y Canela

- 1 medidor de Avellanas Europeas (o almendras)
- 1 cdta. de canela
- agua

Deja remojar las avellanas por 4 horas, idealmente toda la noche.

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra, agrega agua entre las líneas que marcan

1100 - 1300 ml. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y pulsa el botón **Leche Raw.**



Leche de Semillas de Calabaza, Sésamo y Naranja

- 3/4 medidor de semillas de calabaza
- 1/2 medidor de sésamo
- 1 cda. ralladura de naranja
- agua

Remoja las semillas al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior.

Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300 ml.** Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y pulsa el botón **Leche RAW** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice, avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Usa el
anillo de
molienda



Leche RAW

Leche de Avellanas con Almendras y Chocolate

- 1/2 medidor de almendras • 1/2 medidor de avellanas • 4 dátiles remojados previamente
- 2 cdas. de cacao amargo • agua

Remoja las avellanas, almendras y dátiles al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100-1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche RAW** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Cañamo

- 1 medidor de semillas de cañamo • 1/2 Vaina de Vainilla • agua

Remoja las semillas de Cañamo durante la noche, elimina el agua de remojo, vuelve a lavar y vierte dentro de la jarra. Agrega la vaina, agua entre las líneas que marcan **1100-1300ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y pulsa el botón **Leche RAW**.



Usa el
anillo de
molienda



Leche RAW

Leche Dorada

- 1 medidor de Almendras • 1 cdta. de canela • 1 cdta. de cúrcuma por porción (después del proceso) • pizca de pimienta • miel a gusto (después del proceso) • agua

Remoja las almendras al menos 4 horas, idealmente toda la noche anterior.

Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y pulsa el botón **Leche RAW** y deja que la máquina cumpla el proceso. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Coco y Cacao

- 1 1/2 medidor de coco • 2 cdas. de cacao amargo • 2 cdas. de azúcar de coco • agua

Vierte el coco y el cacao dentro de la jarra. Agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche RAW** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice, avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Gaspacho RAW

- 250 gramos de tomate cherry (o tomates normales cortados)
- 1 pimentón grande o 2 pequeños
- 1 zapallo italiano pequeño
- Aceite de Oliva al finalizar el proceso
- agua

Corta en trozos pequeños las verduras, vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100-1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Leche RAW** y deja que la máquina cumpla el proceso. Cuando finalice, avisará mediante un pitido. Sirve y disfruta.



Leches vegetales
cocidas

Programa Leche Cereal

Preparación de Leches de Cereales



1. Mide 3/4 o 1 medidor de cereales (quinoa, amaranto, mijo, arroz, trigo, centeno u otros) con el vaso medidor de ingredientes incluido en la caja.
2. Vierte el cereal lavado en la máquina.
3. Agrega agua potable entre las dos líneas que marcan el nivel **1100 - 1300 ml**.
4. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y conecta el cable, luego enchufa a la corriente.
5. La máquina se encenderá con un pitido y al mismo tiempo empezarán a parpadear las luces, indicando que la máquina está en estado de espera, para que selecciones el programa a utilizar.
6. Pulsa el botón "Leche Cereal", el indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en la secuencia programada. La máquina pitará después de 20 minutos para avisar que la leche está lista.
7. Usa el colador para filtrar la leche. Ten precaución, ya que la leche estará muy caliente.
8. La leche que almacenamos dura en el refrigerador 3-4 días aprox.

*Recuerda usar el anillo de molienda.



Usa el
anillo de
molienda

Leche de Mijo con Avena

- 3/4 medidor de mijo
- 1/4 medidor de avena
- miel opcional después del proceso
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100-1300ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Usa el
anillo de
molinenda

Leche cereal

Leche de Quinoa con coco

- 3/4 medidor de quinoa
- 1/2 medidor de coco rallado o láminas
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 -1300ml**. Coloca el anillo de molinenda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deje que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Use el colador para filtrar la leche.

Leche de Avena con Sésamo

- 3/4 medidor de avena natural
- 1/2 medidor de sésamo o coco rallado
- 2 cucharadas de miel después del proceso
- agua

Remoja el sésamo idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100-1300 ml**. Coloca el anillo de molinenda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Amapola y Avena

- 1 medidor de amapola
- 1/4 medidor de avena
- agua

Remoja las amapolas idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300ml**. Coloca el anillo de molinenda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche Cacao - Estrella de Anís

- 1/2 medidor de Quinoa
- 1/4 medidor de Mijo
- 1 cucharada de cacao
- 3 Estrellas de Anís
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 ml -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat, finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Amaranto con Dátiles

- 1/2 medidor de amaranto
- 1 medidor de coco rallado
- 3 dátiles
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100-1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Mijo y Almendras

- 3/4 medidor de mijo
- 1/2 medidor de almendras
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 ml-1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador o bolsa para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Almendras, Cardamomo y Jengibre

- 1 medidores de almendras
- 8 vainas enteras de cardamomo
- cucharadita de ralladura de jengibre
- agua

Remoja las almendras idelamente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Piñones

- 1 1/2 medidores de piñones pelados
- 1 vaina de vainilla
- canela o cacao (opcional)
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche Coco Chai

- 1 1/2 medidores de coco
- 2 cdas. de té negro
- 10 vainas de cardamomo
- 3 clavos de olor
- 1 estrella de anís
- 1 cdta. de jengibre
- 1/4 cdta. Pimienta
- 1 cdta. de canela
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 ml -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche Cereal** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Programa Leche de Soya

Preparación de leches de Soya o Arroz Integral

1. Llena un medidor de porotos de soya usando el vaso medidor de ingredientes que está incluido en la caja. Lava los porotos y después remójalos por 4 a 6 horas a temperatura ambiente u 8 a 10 horas en el refrigerador.
2. Elimina el agua y vierte los porotos lavados y remojados en la máquina.
3. Agrega agua entre las dos líneas que marcan el nivel **1100 y 1300 ml** de agua.
4. Coloca el anillo de molienda, cierra la máquina, primero conecta el cable a tu MioMat y luego enchufa a la corriente.
5. La máquina encenderá con un pitido y al mismo tiempo empezarán a parpadear las luces, indicando que la máquina está en estado de espera, para que selecciones el programa a utilizar.
6. Pulsa el botón **“Leche Soya ”** el indicador luminoso encenderá y la máquina empezará a funcionar en el programa seleccionado. La máquina pitará después de 35 a 45 minutos para avisar que la leche está lista.
7. Usa el colador para filtrar la leche. Ten precaución, ya que la leche estará muy caliente.
8. El resto de alimento que quedará en el colador se llama “Okara” o pulpa de Soya, la cual puede ser utilizada en varias recetas (Ver sección “Residuos”)
9. La leche que almacenamos dura en el refrigerador 3 días aprox.

ADVERTENCIA: No levantes la tapa en la mitad del proceso, de lo contrario cancelarás el programa. Si olvidaste agregar algún ingrediente, espera a que la máquina termine el proceso para incorporarlo. Si el programa fue interrumpido, debes dejar que la máquina se enfríe antes de volver a utilizar.

Leche de Soya con Amapolas

- 1/2 medidor de porotos de soya orgánica
- 1/4 medidor de amapolas
- agua

Remoja la soya y las amapolas idealmente toda la noche anterior. Vierte los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche de Soya**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Usa el
anillo de
molienda



Leche soya

Leche de Arroz Integral con Coco

- 1 medidor de arroz integral
- 3/4 medidor de coco rallado
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche de Soya** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Arroz Integral, Coco y Sésamo

- 1 medidor de arroz integral
- 1/2 medidor de coco rallado
- 1/2 medidor de sésamo

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche de Soya** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el programa, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Soya con Coco y sésamo

- 1/2 medidor de porotos de soya
- 1/4 medidor de coco
- 1/4 medidor de sésamo
- agua

Remoja la soya y sésamo idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche de Soya**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Leche de Soya con Miel y Canela

- 1 medidor de porotos de soya orgánica
- 1/4 medidor de sésamo
- 3 cucharadas de miel después del proceso
- canela en polvo
- agua

Remoja la soya y el sésamo idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y pulsa el botón **Leche de Soya**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Usa el
anillo de
molienda



Leche soya

Leche Soya con Limón

- 1 medidores de soya • ralladura de 1 limón
- o 1 naranja mediana orgánica • 1 rama de canela • agua

Remoja la soya idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat y pulsa el botón **Leche de Soya**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Leche de Arroz Integral con Canela

- 1 medidor de arroz integral • 1/4 medidor de coco rallado • 1/4 medidor de sésamo
- Canela a gusto • Miel después del proceso • cáscara de naranja (orgánica) • agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el botón **Leche de Soya** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Usa el
anillo de
molienda

Leche soya

Leche de Soya con Cacao

- 1 medidor de porotos de soya remojados
- 1/4 medidor de sésamo
- cacao
- azúcar de Coco
- agua

Remoja la soya y el sésamo idealmente toda la noche anterior. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300 ml**. Coloca el anillo de molienda, cierra tu MioMat, pulsa el **Leche de Soya**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso, avisará mediante un pitido. Usa el colador para filtrar la leche. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Sopas / Cremas

Programa Sopas/Cremas

Preparación de Sopas o Cremas de Legumbres, Cereales y/o Verduras.

Prepara sin
anillo de
molienda



1. Mide los cereales (quinoa, arroz, mijo, etc) o legumbres (lentejas, porotos, arvejas, etc) con el vaso medidor de ingredientes que está incluido en la caja.
2. Deja remojar las legumbres o cereales 8 horas mín. a temperatura ambiente u 10 horas si se mantiene en el refrigerador. No es necesario remojar el arroz.
3. Prepara 250 g. aprox. de vegetales pelados a gusto y corta en trozos pequeños (Ej: zanahoria, zapallo, papa, cebolla, ajo, etc).
4. Lava todos los ingredientes.
5. Vierte todos los ingredientes dentro de la máquina y agrega agua potable entre las dos líneas que marcan el **1100 y 1300 ml** de agua.
6. Coloca la tapa, cierra y conecta el cable a tu Mimat, luego enchufa a la corriente.
7. La máquina se encenderá con un pitido y al mismo tiempo las luces comenzarán a parpadear, indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa a utilizar.
8. Pulsa el botón "Sopas/Cremas", el indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en la secuencia programada. La máquina pitará después de 30 a 35 minutos para avisar que la Crema o Sopa está preparada y lista para consumir.
9. Precaución: La crema o sopa estará muy caliente.
10. Terminada la preparación, retira el cabezal inmediatamente.

Consejo: En las preparaciones de sopas y cremas es importante que agregues los alimentos más livianos (como hojas verdes, semillas, cereales o legumbres) al final, ya que si quedan aplastados, puede que se quemen en el fondo.



Sopa Roja

- 1 medidor de lentejas rojas • 2 zanahorias • 200 gramos de zapallo
- 1 betarraga • 3 dientes de ajo • agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte junto a las lentejas rojas dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 - 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Sopa de Ajo

- 8 dientes de ajo • 2 papas medianas • 1 medidor de sésamo • un poco de cilantro
- sal y pimienta • agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Crema Thai con Especias

- 1 medidor de lentejas (rojas o café) • 1 cebollín • 1 tomate • 1 diente de ajo
- 1 cdt. colmada de curry • 1/2 cdt. colmada de comino • 1/4 cdt. colmada de cúrcuma
- Leche de coco hecha previamente en la máquina

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega leche de coco fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Prepara sin
anillo de
molienda



Sopas/Cremas

Sopa de zapallo con coliflor

- 100 gramos de zapallo • 1 zanahoria pequeña • 1 cebolla
- 100 gramos de coliflor • 100 gramos de zapallo italiano
- aceite de oliva (al final del proceso) • sal y pimienta • agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Sopa de Tomate

- 8 tomates pequeños • 1 cebolla pequeña • 1 zapallo italiano pequeño
- pimentón • sal • orégano • aceite de oliva virgen (agrega al final) • agua



Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Prepara sin
anillo de
molienda



Sopas/Cremas

Crema de Arveja con Espinaca

- 200 gramos de arvejas (pueden ser congeladas)
- 1 cebolla pequeña
- 75 gramos de espinaca fresca
- 2 papas medianas
- 2 dientes de ajo
- pizca de nuez moscada
- sal y pimienta a gusto
- agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Tips: Si son arvejas secas/deshidratadas es 1 medidor

Sopa de Camote

- 3 camotes o papas dulces
- 2 zanahorias grandes
- 1 cebolla pequeña
- sal y pimienta
- agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Tips:

El camote, también conocido como batata, chaco o papa dulce es una excelente fuente de vitaminas B6, las cuáles ayudan a descomponer la homocisteína; una sustancia que contribuye al endurecimiento de los vasos sanguíneos y arterias.



Sopas/Cremas

Prepara sin
anillo de
molienda

Crema de Champiñón con Avellanas

- 1 medidor de avellana europea (remojada) • 100 gramos de champiñón • 2 papas
- 2 cebollas (a elección) • 1 ciboulette • ajo a gusto • especias como merkén y otros • agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Crema de Lentejas Rojas y Tomate

- 2 medidores de lentejas rojas • 1 cebolla mediana • 2 o 3 tomates mediano
- 2 dientes de ajo • 1 pizca de curry • sal y pimienta a gusto • agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Sopa Diurética de Apio y Quinoa

Prepara sin
anillo de
molienda



Sopas/Cremas

- 3 bastones de apio deshilachados
- 1/2 medidor de Quinoa
- 1/2 cebolla o cebollín
- pimienta y comino a gusto
- cilantro
- agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Crema de Porotos Blancos y Calabaza

- 2 medidores de porotos blancos
- 100 gramos de calabaza
- 1 zanahoria mediana
- 1/2 cebolla morada
- sal y pimienta a gusto
- agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Crema de Choclo

- 500 gramos de choclo (Puede ser congelado) • 2 papas pequeñas • 1 cebolla
- comino a gusto • pizca de pimienta y sal de mar • agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Prepara sin
anillo de
molienda



Sopas/Cremas

Crema de Garbanzos

- 1 medidor de garbanzos • 1/2 medidor de arroz basmati o integral • 400 gramos de zapallo • cebollín y ajo a gusto
- sal y pimienta a gusto • agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Tips:

Puedes agregar condimentos antes de comenzar el proceso. Sin embargo, el aceite virgen debes agregarlo al finalizar tu preparación para evitar que pierda sus propiedades. Nunca sobrepase la línea "1100" indicada en la jarra con alimentos sólidos, ya que el exceso de alimentos sobrecargará la máquina y tu preparación podría quemarse en el fondo.

Crema de Brócoli

- 300 gramos de brócoli
- 1 medidor de quinoa
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo
- un trozo de alga wakame - opcional
- sal y pimienta
- agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Prepara sin
anillo de
molienda



Sopas/Cremas



Sopa de Espinaca con Brócoli

- 200 gramos de espinaca fresca
- 200 gramos de brócoli
- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo
- semillas de cilantro, cúrcuma
- sal y pimienta
- agua

Corta en trozos pequeños tus verduras y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Sopas / Cremas** y deja que la máquina cumpla el proceso. No levantes a tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Sopa Trozos

Programa Sopa Trozos

Prepara sin
anillo de
molienda



Exclusivo programa para la elaboración de sopas de verduras con cereales o legumbres dejando trozos enteros.

1. Mide los cereales (quinoa, arroz, mijo, etc) o legumbres (lentejas, porotos, arvejas, etc) con el vaso medidor de ingredientes que está incluido en la caja.
2. Deja remojar las legumbres o cereales 8 horas min. a temperatura ambiente u 10 horas si se mantiene en el refrigerador. No es necesario remojar el arroz.
3. Prepara 250 g. aprox. de vegetales pelados a gusto y corta en trozos medianos (Ej: zanahoria, zapallo, papa, cebolla, ajo, etc).
4. Lava todos los ingredientes.
5. Vierte todos los ingredientes dentro de la máquina y agrega agua potable entre las dos líneas que marcan el nivel 1100 y 1300 ml de agua.
6. Coloca la tapa, cierra y conecta el cable a tu Mimat, luego enchufa a la corriente.
7. La máquina se encenderá con un pitido y al mismo tiempo las luces comenzarán a parpadear, indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa a utilizar.
8. Pulsa el botón "Sopa trozos", el indicador luminoso se encenderá y la máquina empezará a funcionar en la secuencia programada. La máquina pitará después de 30 a 35 minutos para avisar que la sopa en trozos está preparada y lista para consumir.
9. Precaución: La sopa en trozos estará muy caliente.
10. Terminada la preparación, retira el cabezal inmediatamente.

Consejo: En las preparaciones de cazuelas o sopas con trozos es importante que la cantidad de alimento sea menor que el líquido y los trozos sean cortes medianos. Si agregas alimentos más livianos (como hojas verdes, semillas, cereales o legumbres) se debe verter al final, ya que si quedan aplastados, puede que se quemen en el fondo.

Sopa trozos con Puerro

- 1 Puerro chico
- 1 Medidor de lentejas rojas
- 1 Papa
- 1 Zanahoria
- Cilantro para decorar
- Sal Pimienta
- Agua

Corta en trozos medianos las verduras, agrega primero las verduras más duras y al final las lentejas. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**.

Cierra MioMat, selecciona el programa **Sopa trozos** y deja que la máquina cumpla el proceso, te avisará mediante un pitido. Sirve, agrega cilantro picado y aliña naturalmente a gusto.



Prepara sin
anillo de
molienda



Sopa Trozos

Carbonada Vegana

- 1 Trozo de zapallo camote • 1 Papa mediana • 2 Ajos • 1/2 Cebolla
- 1/2 Taza de champiñones • 2 Medidores de choclo • Porotos verdes
- Sal, pimienta, comino, paprika y orégano • Agua

Corta en trozos medianos las verduras, y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, selecciona el programa **Sopa trozos** y deja que la máquina cumpla el proceso, te avisará mediante un pitido. Sirve, agrega cilantro picado y aliña naturalmente a gusto.



Sopa Verde

- 1/2 Cabeza de brócoli • 100 gramos de espinaca • 1 tallo de apio
- 1 Puerro Sal y Pimienta

Corta en trozos medianos las verduras, agrega primero y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, selecciona el programa **Sopa trozos** y deja que la máquina cumpla el proceso, te avisará mediante un pitido. Sirve, agrega cilantro picado y aliña naturalmente a gusto.

Programa Papilla



Preparación de Papilla

Compotas y porridges de Fruta para bebés.

Las Papillas para bebés se pueden preparar con cualquier tipo de cereales y su combinación, siempre un máximo de 3 medidores. Para bebés pequeños pueden usar cereales sin gluten.



Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla de Arroz y Mijo

• 2 medidores de arroz • 1 medidor de mijo • agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla** y deje que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Tip:

Pueden empezar con las papillas de arroz blanco y hacer la transición a arroz integral después de 2 semanas junto a otros cereales como quinoa, mijo y amaranto. Si no hay reacción alérgica a nuevos cereales, pueden seguir incorporando lentamente. Mientras más temprano el bebé comience a consumir papillas de cereales tiene menor riesgo de presentar celiaquía a futuro.

Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla

Puré de Zanahoria

- 6 zanahorias
- 2 papas
- 1 medidor de quinoa
- 2 cucharadas de aceite de oliva (al finalizar el proceso)
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla** y deje que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Compota de Manzana

- Manzanas
- 4 cdas. de azúcar de caña o de coco
- agua

Corta en pequeños trozos las manzanas, vierte los ingredientes hasta la línea 1100 ml y agrega agua entre las líneas **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla** y deje que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Papilla Arroz con Goji y frutos secos

- 2 medidores de arroz integral o blanco • 1/2 medidor de coco rallado
- 1/2 medidor de sésamo • puñado de goji después del proceso
- frutos secos o frutas a gusto • 2 cdas. de miel después del proceso • agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla** y deje que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Porridge Multicereal con manzana

- 1 medidor de arroz integral • 1 medidor de mijo
- 1 medidor de avena • 2 manzanas sin semillas • agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla** y deje que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla

M



Papilla de Papa con Cebolla

- 5 a 6 papas pequeñas • 1/3 medidor de mijo • 1 cebolla
- 2 dientes de ajo • sal y pimienta • agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla** y deje que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.

Puré de Ciruela

- 10 ciruelas (o 15 pequeñas) • 2 a 3 manzanas pequeñas
- 1 medidor de quinoa • agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra hasta llegar a la línea del 1100 y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla** y deje que la máquina cumpla el proceso. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante su pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Papilla de lentejas rojas

- 2 medidores de lentejas rojas lavadas
- 3 papas
- 2 zanahorias peladas
- 1 cebollín
- agua

Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla

Lava las lentejas rojas. Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y aliña naturalmente a gusto.



Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla

Papilla de Coco

- 2 medidores de coco rallado
- 2 medidores de copos de avena
- 1/2 plátano
- 2 cucharas de miel (después del proceso)
- frutas para decorar
- agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 -1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla

Papilla de Amapola

- 1 medidor de alforfón (trigo sarraceno) • 1/2 medidor de amapola
- 1/2 medidor de arroz integral • 2 manzanas • 1 cucharada de canela • agua

Corta en trozos pequeños la manzana, vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Papilla Piña Colada

- 2 medidores de arroz blanco • 1 medidor de coco rallado o laminado
- 100 gramos de piña u otra fruta • fruta para decorar • agua

Corta en trozos pequeños la fruta, vierte todos los Ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla

Porridge de Damascos

- 2 medidores de quinoa • 1/2 medidor de la amapola
- 8 damascos sin huesco • 1 cucharada de canela • agua

Corta en trozos pequeños los damascos vierte todos los ingredientes dentro de la jara y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Postre Saludable

- 3 medidores de trigo (o combinación de otros cereales) • 1 plátano
- 4 dátiles sin huesco • 1 cucharada de cacao • 1/2 cucharada de canela
- agua • para decorar fruta fresca

Corta en trozos pequeños la fruta, vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**.

Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla

Porridge de Mijo

- 2 medidores de mijo • 1/2 medidor de sésamo
- 1/2 medidor de coco rallado o laminado • miel • agua

Vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**.

Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



Prepara sin
anillo de
molienda



Papilla

Porridge de Quinoa, Pera y Manzana Verde

- 2 medidores de quinoa • 2 peras • 2 manzanas
- 1 medidor de coco rallado • miel • agua

Corta en trozos pequeños la fruta, vierte todos los ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**.

Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Tip:

No uses mas de tres medidores de cereales. Los cereales puedes combinarlos como deseas. Para las primeras papillas, puedes usar cereales sin gluten. Para hacer los porridges más sabrosos puedes agregar fruta fresca o endulzantes junto con los ingredientes. Miel agrega después del proceso para que no pierda sus propiedades.



Porridge de frutillas

- 1 medidor de quinoa • 1 medidor de arroz integral • 1 medidor de mijo • 10 frutillas
- 3 cdas. de azúcar de coco • agua

Corta en trozos pequeños la fruta, vierte todos los s ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.

Porridge Multicereal de zanahoria

- 1 medidor de arroz integral • 1 medidor de avena • 1 medidor de quinoa • 2 zanahorias peladas
- 2 cucharadas de miel (después del proceso) • agua

Corta en trozos pequeños las zanahorias, vierte todos los s ingredientes dentro de la jarra y agrega agua entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Papilla**. No levantes la tapa antes que MioMat finalice el proceso mediante un pitido. Sirve y endulza naturalmente a gusto.



MioMat

Batidos

Prepara sin
anillo de
molienda



Programa Batidos

Preparación de Batidos de Frutas/Verduras

1. Para cada preparación mide aproximadamente 200 a 250 gramos de fruta o verdura lavada, pelada y sin pepas. Corta la fruta en trozos pequeños.
 2. Vierte la fruta/verdura dentro de la máquina y agrega agua potable entre las dos líneas que marcan 1100 y 1300 ml de agua.
 3. Coloca la tapa, cierra y conecta el cable a la MioMat, luego enchufa a la corriente.
 4. La máquina se encenderá con un pitido y al mismo tiempo las luces comenzarán a parpadear, indicando que la máquina está en estado de espera para que selecciones el programa a utilizar.
 5. Pulsa el botón "Batido", el indicador luminoso encenderá y la máquina empezará a funcionar en la secuencia programada.
- La máquina pitará cuando esté listo.
6. Desenchufa, vierte el jugo a un recipiente filtrandola con el colador que viene de regalo con tu MioMat e inmediatamente lava tu máquina.
 - No sumerjas ni mojes la parte superior de la tapa directamente.
 7. Disfruta de tu batido fresco.



Batido de Espinaca y Plátano

• 150 gramos de espinaca • 2 plátanos • 2 kiwi • 1/4 medidor de sésamo • agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.



Batido de Mango y Palta

- 2 mangos
- 1 palta
- 2 plátanos
- coco rallado para decorar
- agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.

Batido betarraga, Manzana y canela

- 3 betarragas
- 2 manzanas
- 1 naranja opcional
- 1 limón
- canela a gusto
- agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.

Batido Súper Nutritivo

- 100 gramos de arándanos
- 100 gramos de frambuesas
- 1 acaí - sachet
- 1 plátano
- cacao orgánico
- agua

Prepara sin
anillo de
molienda



Batidos

Batido Dulce

- 1 Taza de Arándanos
- 1 Plátano
- agua



Prepara sin
anillo de
molienda



Batidos

Batido DETOX Y BELLEZA

- 2 manzanas verdes
- 1 tallo de apio
- jugo de limón
- opcional: 1/2 taza de piña
- albahaca a gusto
- Agua

Batido de Durazno y Damasco

- 6 damascos
- 2 duraznos
- opcional: 150 gramos de piña
- menta a gusto
- Agua

Batido de Piña, Pepino y Limón

- 150 gramos de piña
- 1 pepino
- jugo de 2 limones
- perejil
- Agua

Batido Menta Berries

- 100 gramos de frambuesas
- 100 gramos de frutillas
- 100 gramos de arándanos
- Hojas de menta
- Agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jara.

Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.



Helados de Frutilla, Cereza y leche de almendras

- 150 gramos de frutillas
- 100 gramos de cerezas sin huesco
- Leche de almendras o cualquier leche vegetal hecha previamente en la MioMat (debe estar fría)
- Miel u otro endulzante de preferencia

Helados de Sandía, Uva, Pepino

- 200 gramos de sandía
- 6 uvas
- 1/2 pepino
- 1 o 2 plátanos
- jugo de limón
- agua

Helado de Mango y Kiwi

- 3 mangos
- 2 plátanos
- jugo de limón
- 2 kiwis
- jengibre a gusto
- agua

Helado de Coco, Plátano y Frutilla

- 300 gramos de frutilla
- 3 plátanos
- 1 Lt. de Leche de Coco hecha previamente en la MioMat
- Endulzar a gusto

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.

Batido de Zanahoria y Melisa

- 2 zanahorias
- 1 taza de Piña
- 1 plátano
- hojas de melisa fresca
- agua

Batido Azul

- 1 taza de arándanos
- 2 tazas de sandía en cubos
- Trozo de jengibre a gusto
- agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.

Jugo Primavera

- 1 cda de flores de Lavanda o Jazmín
- 4 manzanas
- Jugo de medio Limón
- trozo de jengibre a gusto
- agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.



Sabías que....

Consumir batidos de frutas y verduras nos permite recibir vitaminas y minerales fundamentales de forma rápida, práctica y fácil. Los batidos mejoran nuestra digestión y nos proveen de energía para empezar el día. ¿Te cuesta consumir tus 5 raciones de fruta o verduras del día? Prueba con un delicioso batido como éste!



Batido de Leche de Avena con Ciruelas y Dátiles

- 4 dátiles sin huesco
- 4 ciruelas sin huesco
- 2 cdas. de cacao amargo
- sirope de agave opcional
- pizca de sal
- ralladura de limón o naranja
- Leche de avena

(Previamente elaborada en MioMat)

Prepara sin
anillo de
molienda



Batidos

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jara.

Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.



Prepara sin
anillo de
molienda



Batidos

Batido Verde para comenzar el día

- 1 manzana Verde o roja • 1 cucharada de chía
- 1 trozo pequeño de Jengibre • jugo de medio limón • agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra.

Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**.

Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.

Jugo para Intestino feliz

- 1/2 papaya • 1 cucharada de chía • jugo de medio limón • agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra.

Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.



Prepara sin
anillo de
molienda

Batidos

Detox Púrpura

- 2 zanahorias
- 1 pepino
- 1/2 betarraga
- 1 limón
- agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.

Jugo Naranja

- 10 mandarinas
- 1 zanahoria
- 1 trozo de jengibre a gusto
- 1/2 cda. de cúrcuma
- agua

Jugo Summer Canela

- 2 tazas de sandía en cubos
- 1 taza de frutillas
- 1/2 tazón de frambuesas
- 1/2 cda. de canela
- agua

Corta en trozos pequeños los ingredientes y vierte dentro de la jarra. Agrega el agua fría entre las líneas que marcan **1100 y 1300 ml**. Cierra MioMat, pulsa el botón **Batidos** y deja que la máquina cumpla el proceso. Sirve y disfruta de tu batido.

Otras recetas





Choco muffins Veganos

- 220 g harina de trigo integral (o sin gluten harina de almendras) • 70 g azúcar mascabo
- 25 g cacao puro organico • 2 cucharaditas de bicarbonato • 1 plátano maduro grande
- 300 ml leche vegetal (nosotros usamos de almendras) con la MioMat
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra o de aceite de coco
- opcional: nueces, semillas, choco chips

Precalienta el horno a 180 °C. Bate los plátanos y la leche de almendras en una batidora hasta que estén completamente integrados. En un recipiente grande mezcla la harina y el bicarbonato. Agrega la mezcla de plátanos y leche de almendras, el azúcar, el aceite y el extracto de vainilla y remueve hasta que la masa esté homogénea y sin grumos. Integra las chips de chocolate y vuelve a remover. Engrasa el molde con un poquito de aceite y llénalo casi entero con la masa. Hornea los muffins durante unos 20 ó 25 minutos o hasta que estén compactos. Si metes un palito de madera o de metal y sale limpio es que están listos.

Queque Vegano con Residuo de Almendras

- residuo de leche de almendras • 1 taza de harina integral o avena • 2 plátanos maduros
- 1/2 taza de azúcar de caña o de coco • ralladura y jugo de 1 limón
- 3/4 taza de aceite de coco • 1 ctda. de bicarbonato • arándanos o goji -opcional
- Agua o leche vegetal para equilibrar consistencia

Mezcla los plátanos, el azúcar y aceite hasta que estén bien integrados. Luego agrega la harina, residuo de almendras y revuelve. Sin dejar de revolver agrega la ralladura de limón y bicarbonato (o polvos de hornear). Si la mezcla esta muy espesa, agrega agua o leche vegetal. Vierte en un molde de silicona o el que tengas y lleva al horno por 30 minutos a 180° C.



Hamburguesa de Okara

Ingredientes (para 2 porciones)

- 80 gramos de okara
- 50 gramos de harina de trigo integral
- 1 huevo
- cebolla pequeña picada
- 1 zanahoria rallada
- 2 dientes de ajo picado
- sal y pimienta

Mezcla bien todos los ingredientes y da forma a las hamburguesas. Calienta el aceite en un sartén y fríe las hamburguesas hasta que estén doradas y crujientes. Déjalas escurrir brevemente en el papel, sirve caliente. En horno: Hornear a 200 °C por 15 a 20 minutos aprox. Se sugiere servir con arroz integral, quinoa o papas.

Queque de plátano con residuos de Almendra

Ingredientes:

- 3 plátanos
- 1 tazas de harina de avena
- 1 taza de residuos de almendras
- 1 Taza de leche de almendra (sólo si es necesario, depende que tan húmedo esté el residuo)
- Remojar 2 cdas. de chíá x 6 cdas. de agua
- o 2 huevos
- Miel a gusto

Opcional: Colocar rodajas de plátano en la superficie de la mezcla
Mezclar los ingredientes y llevar al horno a 180 grados por 30 min aprox.



Paté de Betarraga con Almendras

Ingredientes (para 4 porciones)

- 1 porción de residuo de leche de almendra
- 1 betarraga rallada cocida y pelada
- 1 zanahoria rallada y pelada
- sal, condimentos a gusto
- toque de mostaza
- aceite de oliva a gusto

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y listo.

Servir con galletitas de arroz, maíz y centeno.

Paté de Okara con Cúrcuma

Ingredientes (para 2 porciones)

- porción de okara
- 2 huevos duros
- 1 zanahoria
- mostaza y pimienta
- pizca de sal
- 1 ctda. de cúrcuma
- aceite de oliva a gusto

Mezclar todos los ingredientes en una procesadora de alimentos y listo!

Ya está listo para consumir. Se sugiere servir acompañado de verduras

(champiñones rellenos por ejemplo) o simplemente untar el pan con la mezcla.



Bolitas con Residuo de almendra y Pasas

Ingredientes (para 10 bolitas)

- 1 residuo de leche de almendras • 50 gramos de almendras sin cáscara
- 50 gramos de pasas remojadas • 1 cucharada de aceite de oliva • pizca de sal
- coco rallado para decorar • canela y miel

En la procesadora mezcla las almendras (residuo y enteras), sal y canela, procesa. Agrega las pasas, miel, aceite y procesa nuevamente. Cuando todo esté mezclado, retira y forma bolitas con las manos. Decora con coco y refrigera hasta que la consistencia esté firme.

Bolitas Energéticas con Residuos de Coco Rallado

Ingredientes:

- 1 taza de coco rallado o residuo de la leche de coco • 1 taza de nueces molidas
- 2 cdas. de cacao amargo • 3 cdas. de azúcar de caña o miel • sésamo a gusto
- remojar 2 cdas. de chíá x 3 de agua • cobertura de almendras molidas

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente a excepción de las almendras, cuando todo esté mezclado forma bolitas con las manos. Decora con la cobertura de almendras y refrigera hasta que la consistencia esté firme.



- Única con anillo de molienda para inmejorable trituración y resultados mas cremosos.
- Primera en el mercado con programa RAW - con cocción hasta 42° C para preparar leche de frutos secos sin perder los nutrientes.
- Cuenta con 2 capas en la jarra. Su interior es de acero inoxidable refinado y su exterior es de capa plástica para protección térmica y prevención de quemaduras.
- La base del motor es de acero inoxidable refinado.
- Panel de control inteligente con 8 programas y dispositivos de seguridad.
- Incluye colador, recetario y vaso medidor.
- 2 años de garantía.

Modelo: **MioMat Classic** Capacidad: **1,0 - 1,3 lt** Voltaje: **220V**
Frecuencia: **50 Hz** Motor/Potencia de Calentamiento: **200 W /1000W**