

XIAOMI

Smart Cooking Robot User Manual · 01

Manual de usuario de Xiaomi Smart Cooking Robot · 19

Intelligenter Kochroboter von Xiaomi Benutzerhandbuch · 37

Manuale utente Xiaomi Smart Cooking Robot · 55

Manuel d'utilisation du Xiaomi Smart Cooking Robot · 73

Руководство пользователя Умный кулинарный робот Xiaomi Smart Cooking Robot · 91

Manual do utilizador do Robô de cozinha inteligente Xiaomi · 109

Inteligentnego robota kuchennego Xiaomi Instrukcja obsługi · 127

Xiaomi Akıllı Yemek Pişirme Robotu Kullanım Kılavuzu · 145

Robot nấu ăn thông minh Xiaomi Hướng dẫn sử dụng · 163

Xiaomi slimme kookrobot Gebruikershandleiding · 181

คู่มือการใช้งานคู่มือการใช้งานหุ่นยนต์ทำอาหารอัจฉริยะ Xiaomi · 199



Safety Precautions

Read this manual carefully before use, and retain it for future reference.

To ensure your safety and minimize the risk of personal injury or property damage, please observe and obey the following safety precautions.

WARNINGS

- This product is for household use only.
- Appliances can be used by persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Please keep the product out of the reach of children. Children shall not play with or use this product.
- Do not place the product on unstable or wet surfaces. Keep the product preferably 30 cm or more away from fire or heat sources.
- The normal operating altitude range of this product is 0–2000 meters.
- Do not place the cooking base on heated or heatable surfaces including stoves, ceramic stoves, or induction stoves, nor near any high-temperature areas.
- Do not crush, strike, or scratch the product with anything sharp or heavy to prevent injuries or malfunction.
- The product cannot be used with an external timer or independent remote control.
- Do not modify, disassemble, or repair the product by yourself to avoid fire, electrical shock, and scalding.
- Stop using the product immediately if it malfunctions or breaks down to avoid fire, electric shock, and scalding.
- Ensure that the silicone parts of the product do not come into contact with solutions that contain more than 50% alcohol.

- Turn off the product and disconnect the power before replacing accessories or touching movable parts.
- Do not use accessories or parts that did not come with this product to avoid fire and personal injury.
- Steam and heat may damage, discolor or deform your furniture and walls, keep the product away from furniture and walls, preferably 30 cm and above.
- Use in a well-ventilated area to ensure that heat is properly dispersed.
- The blades inside the pot are sharp. Please be careful when emptying the pot and cleaning the blender assembly.

Precautions for Power Supply

- Do not use any power supply other than 220–240 V AC to avoid fire and electrical shock.
- Do not unplug by pulling on the power cord, so as to avoid electric shock or fire caused by short-circuiting.
- Do not allow children to use the product without an adult's supervision. Keep it out of the reach of infants to prevent electric shock, burns, or other injuries.
- Do not plug or unplug the power cord with wet hands, so as to avoid electric shock or injuries.
- Use only power sockets rated at 10 A minimum.
- Unplug the power cord from the electrical outlet before performing any maintenance or moving the product.
- If the power cord is damaged or broken, it must be replaced or repaired by the manufacturer or the after-sales department so as to avoid safety hazards.

Precautions During Use

- Do not fill the pot above the maximum line ("2.2 L" mark).
- Do not remove the measuring cup during high-speed operation, so as to prevent grease or liquid spills.
- Do not attempt to force open the pot lid or locking mechanism. The pot lid can only be opened when the speed is at zero and the locking mechanism has been released.
- Do not use the whisk during prolonged cooking, such as slow cooking, slow simmer, or fermentation.
- Do not touch moving parts to prevent mechanical damage.
- Do not place hands into the pot.
- Keep body and hair away from the blender assembly.
- Ensure that there is enough water in the pot when steaming. Please add water if the cooking time increases.
- Do not touch the measuring cup during or immediately after use. Keep away from children and infants and take special precautions to prevent them from being scalded.
- Do not move or shake the product during use.
- Do not place scraper into the pot during cooking.
- Do not cover the top of the product during use, otherwise, the steam may be unable to escape.
- When adding water during blending, the water temperature should be less than 60°C to prevent burns and scalds if liquid overflows.
- The rotation speed will automatically decrease if the liquid temperature is too high during high-speed rotation.
- Note that pouring high-temperature liquid into the pot can cause the liquid to spray out due to vaporization.
- The pot must be used with the included cooking base.

Precautions After Use

- Promptly empty ingredients in the pot after use. Remove the blender assembly and clean it in a timely manner, being careful not to be scratched by the blades.
- Stop using the product immediately and unplug it from the power source if it malfunctions or breaks down.
- Thoroughly wipe the pot dry and clean before placing it onto the cooking base.

Precautions for Cleaning and Maintenance

- Do not immerse the product in water or splash it with water.
- Unplug the product before cleaning the cooking base.
- Do not use steel wool or other hard objects to clean the pot.
- Use only soft cloth for cleaning.
- Do not allow water or dirt to penetrate the casing of the cooking base.
- If the product will not be used for a long time, unplug the power cord and take measures to protect it from moisture, dust, and household pests.

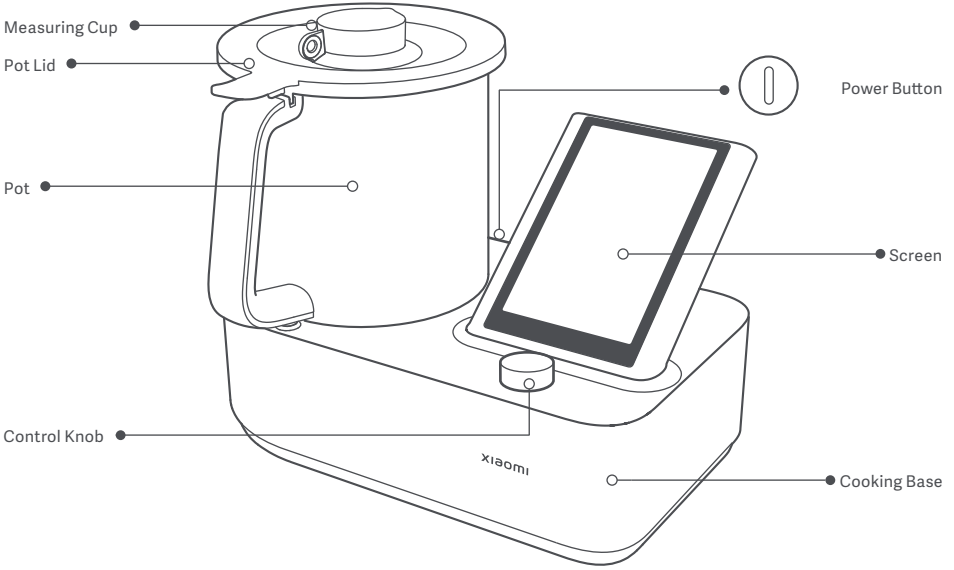
Precautions for Malfunctions or Breakdowns

If any of the following conditions occur, immediately disconnect the product from power and contact the after-sales service team for assistance.

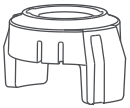
- The power plug or power cord has become very hot during use.
- Smoke is arising from the cooking base or there is a burning smell.
- Some part of the product is cracked, loose or unstable.
- The pot deforms.

Product Overview

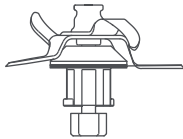
Smart Cooking Robot



Accessory List



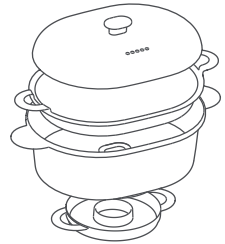
Blender Blade Base × 1
(Pre-installed in the pot)



Blender Blade × 1
(Pre-installed in the pot)



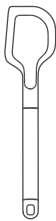
Blade Cover × 1



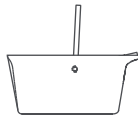
Steamer Set × 1



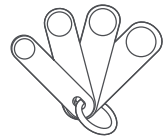
Whisk × 1



Scraper × 1



Basket × 1



Measuring Spoon Set × 1

Note: Illustrations of product, accessories, and user interface in the user manual are for reference purposes only. Actual product and functions may vary due to product enhancements.

Component Description

Component Functions

Component Name	Function
Pot	Used to cook and process ingredients in combination with the blender assembly.
Pot Lid	Used to seal the pot. It can prevent juices from splashing during operation. There is an open mouth in the center, which can be used with the measuring cup for adding ingredients partway during cooking.
Measuring Cup	Used to measure ingredients and block the open mouth in the center of the lid.
Cooking Base	It is the key component of the product with an electric motor inside. It can provide power.
Blender Assembly	Used with the pot to blend and cut up ingredients.
Steamer Set	Used to steam food.
Basket	Used to steam food and cook soft or delicate dishes and to sieve fruit and vegetable juices.
Whisk	Used to whisk cream or egg whites.
Scraper	Used to scrape food remnants from the inside of the pot.
Measuring Spoon Set	Used to measure small amounts of liquid or powder ingredients.
Blade Cover	Used to enhance the convection of liquid in the pot and protect softer ingredients from being cut up by the blade.

Component Instructions

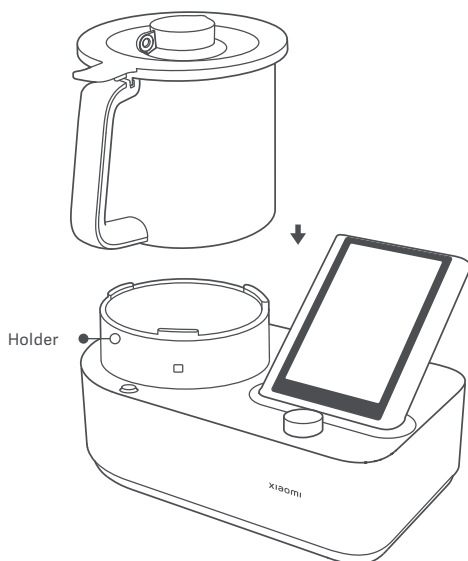
Pot

The pot is used to process or heat ingredients. It consists of a stainless steel bowl, a lid, and a blender assembly. Before cooking, it must be correctly placed onto the cooking base. Please follow the steps below:

1. Align the pot handle with the positioning point, then vertically place the pot onto the holder on the cooking base.
2. Try to slightly rotate the pot to the left and right. If the pot cannot be rotated but can move slightly, then it has been placed correctly.

⚠ CAUTIONS

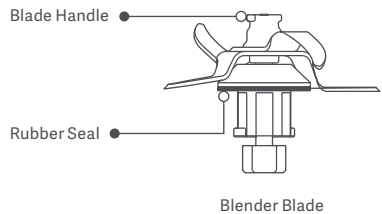
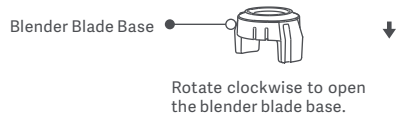
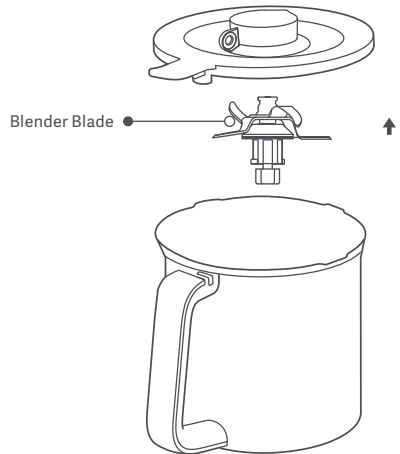
- Place the product on a clean, sturdy, and stable counter surface in the kitchen.
- Keep the product away from the edge of the counter to prevent the product from falling due to movement during operation or being bumped.
- Do not place the product on heated or heatable surfaces including stove, ceramic stove, or induction stove, nor near high-temperature areas. Keep the product away from external heat sources.
- Do not place the product underneath furniture like shelves or cupboards, as this may cause the furniture to be damaged by steam generated during cooking.



Blender Assembly (Blender Blade + Blender Blade Base)

Remove the blender assembly before cleaning the blender assembly and the pot, then install them back correctly after cleaning and drying for future use. The blender blade is used for blending, cutting, and mixing food, therefore, it must always be properly installed and fully locked with the blender blade base; otherwise, an accidental injury may occur. Please follow the steps below:

1. To avoid the blender blade falling off accidentally, hold the handle of the pot with its mouth facing upwards.
2. Rotate the blender blade base clockwise to remove it, and temporarily leave the blender blade in the pot.
3. Carefully lift the handle of the blender blade to remove it from the pot, along with the rubber seal.
4. When cleaning the blender blade, special care must be exercised to avoid being cut. Wipe dry after cleaning.
5. Hold the handle of the blender blade along with the rubber seal, align the blender blade with the opening on the bottom of the pot, and put the blender blade into it till the rubber seal is in contact with the bottom of the pot.
6. Install the blender blade base onto the bottom of the pot from below, then rotate it counterclockwise till the blender blade and the blender blade base are firmly locked together.



⚠ CAUTIONS

- The blades are extremely sharp. Take extra care when installing, disassembling, using, or cleaning them.
- Do not touch the blades. Doing so may result in injury.
- When disassembling the blender blade, ensure that the pot mouth is facing upwards. Otherwise, the blender blade may fall off and cause personal injury or deforming the blades.
- Do not place hands into the pot before removing it from the cooking base.
- To avoid burns by residual heat from cooking, make sure that the pot and the blender blade are cool enough to touch before removing them.
- Make sure that the blender blade is correctly installed. Check the blender blade and the rubber seal regularly.
- When installing the blender blade, make sure that the blender blade and the rubber seal are fit in place.
- Make sure that the rubber seal is intact. Otherwise, the product may be damaged because of the liquid leaking into the cooking base.
- Make sure that the blender blade is correctly installed and completely locked before cooking.

Pot Lid

The pot lid is used to seal the pot. To ensure safety during use, the cooking robot can only be turned on when the lid is put in place and locked. Please follow the steps below:

1. With the lid handle to the right of the pot handle, then firmly place the lid on the pot and press it down with both hands. Then turn the lid clockwise until the lid handle is aligned with the pot handle. Make sure they are firmly locked together.
2. Press the control knob to start cooking, and the pot will be automatically locked.
3. The cooking robot will automatically detect whether the lid is in place or not. If not, the screen will display a prompt.
4. The pot will be automatically unlocked once the cooking is completed.



⚠ CAUTIONS

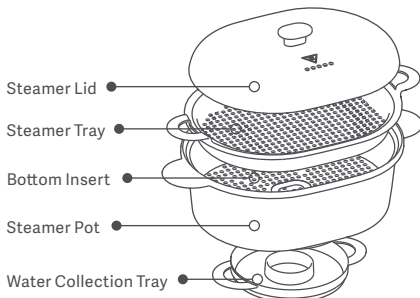
- Do not force open the pot lid to avoid damaging the lock of the pot lid.
- Some hot steam may remain inside the pot after cooking is completed. To avoid burns and scalds by the steam, please exercise caution when opening the pot lid.
- Do not remove the measuring cup during cooking. In some recipes, the measuring cup will need to be removed to ensure the release of excess steam. Please refer to the specific recipe for details.
- Have a regular check to ensure that the rubber seal on the pot lid is not damaged.
- Do not remove the rubber seal when cleaning.
- For a better next-cooking experience, clean the pot in a timely manner after use to prevent odors arising from food residue.



Steamer Set/Basket

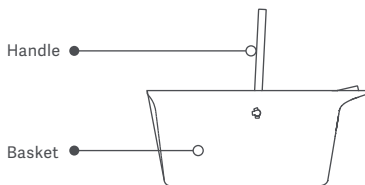
The steamer set and basket are used for steaming food. The steamer set is composed of a steamer lid, a steamer tray, a bottom insert, a steamer pot, and a water collection tray. The steamer set is directly mounted onto the pot lid, so that steam can go through the open mouth in the pot lid during cooking to steam the food. To use the steamer set, please follow the steps below:

1. Place the steamer set onto the sunken part on the pot lid. Make sure they are aligned and locked firmly.
2. To use the basket, place it into the pot with food ingredients in it to steam.
3. You can use the different parts of steamer set based on your needs.
4. To collect condensed juices when steaming, place the water collection tray between the steamer pot and the pot lid. If the water collection tray is removed, the juices will flow into the pot.



⚠ CAUTIONS

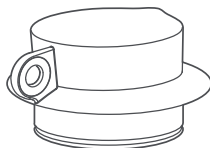
- Food ingredients need to be distributed evenly inside the steamer pot, and the total weight of the ingredients to be cooked each time along with plates or dishes cannot exceed 2 kg.
- Be careful of steam burns when removing the steamer set or basket.
- Make sure there is enough water in the pot to prevent damage to the cooking robot caused by boiling dry.
- Promptly clean the steamer set and basket to avoid clogging the holes on the steamer set.
- The measuring cup needs to be removed when using the steamer set.
- Be mindful of the water amount in the water collection tray to avoid water overflowing. Normally, the water collection tray can collect condensed juices during steaming for about one hour.



Measuring Cup

The measuring cup can be used to block the open mouth in the pot lid to prevent heat loss and ingredient splashing. It can also be used to measure liquids. If only a small amount of liquid is needed, then the measuring cup does not need to be removed. Slowly pour the liquid on the pot lid, and it will flow into the pot through the gap between the measuring cup and pot lid. To add more liquid or solid ingredients into the pot, follow the steps below:

1. Press the control knob to pause the current cooking task. Hold the measuring cup handle and pull it upwards to remove the measuring cup.
2. Add the ingredients to the pot.
3. Align the measuring cup with the open mouth in the pot lid and gently press down to reinstall the measuring cup onto the pot lid.
4. Press the control knob to resume cooking.



Measuring Cup

⚠ CAUTIONS

- When removing the measuring cup during cooking, exercise caution to avoid burns by the hot steam that may remain inside the pot.
- In some recipes, the measuring cup will need to be removed to release excess steam. Please refer to the specific recipe for details.

Scraper/Measuring Spoon Set

The scraper can be used to remove cooked-on food and clean the pot. The measuring spoons are used to measure small amounts of powder or liquid ingredients. The spoons have different volume versions: 10 milliliters, 5, milliliters, 2.5 milliliters, and 1.25 milliliters. Keep the following in mind when using these accessories:

⚠ CAUTIONS

- None of the accessories can be used for other purposes.
- Do not place the scraper or measuring spoons inside the pot during cooking.
- Check accessories regularly, and replace in a timely manner if damage is found.



Scraper



Measuring Spoon Set

Whisk

In addition to whipping cream or egg whites, the whisk can also be used at low speed to ensure even mixing of the food, so as to prevent food from sticking or burning onto the pot bottom. Follow the steps below for installation and removal:

1. Place the whisk onto the blender blade by inserting it into the gap of the cross-blade, and turn it slightly to fix it in place. Make sure that it cannot be easily removed.
2. Hold the handle of the whisk and shake upwards to remove.

⚠ CAUTIONS

- Do not use a speed over Level 5.
- Do not use the scraper while using the whisk.
- It is forbidden to install or remove the whisk while the cooking robot is in use.



Blade Cover

The blade cover is used to enhance the convection of liquid in the pot and protect softer ingredients from being cut up by the blade. It is suitable for simmering and sous-vide cooking, and can also be used with the steam/boil mode and the stew mode. When removing and installing the blender blade, the blade cover will also protect your hand from being cut. Take the following steps to install and remove the blade cover:

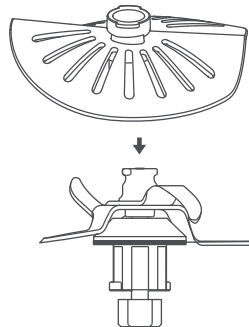
Installing: Align the center of the blade cover with the blade handle, and press down the blade cover to make sure it is secured in place.

Removing: Hold the handle of the blade cover to remove it upward.

⚠ CAUTIONS

- Do not use at a speed over Level 1.
- Make sure the temperature does not exceed 100°C.
- Only use the blade cover when stewing or boiling with an adequate amount of liquid. Do not boil-dry the blade cover at high temperatures.

Blade Cover



How to Use

Plug the power cord into a 220-240 V AC socket, connect the power, and turn on the cooking robot, and then the boot animation will show on the screen.

The cooking robot's screen will automatically go out by default if no operation is performed in 10 minutes, and its auto-off time can be adjusted in the settings. After the screen is off for 10 minutes, the cooking robot will enter the energy-saving mode. Press and hold the control knob for 3 seconds or go to the drop-down menu to turn off the cooking robot. To start the cooking robot, press the control knob. If the cooking robot will not be used for an extended period, press the power button to turn the cooking robot off.

Note: You can wake up the screen by tapping the screen or pressing the control knob.

Connecting with Mi Home/Xiaomi Home App

This product works with the Mi Home/Xiaomi Home app*. Use the Mi Home/Xiaomi Home app to control your device, and to interact with other smart home devices.

Scan the QR code to download and install the app. You will be directed to the connection setup page if the app is installed already. Or search "Mi Home/Xiaomi Home" in the app store to download and install it.

Open Mi Home/Xiaomi Home app, tap "+" on the upper right, and then follow prompts to add your device.



9DD2934D

* The app is referred to as Xiaomi Home app in Europe (except for Russia). The name of the app displayed on your device should be taken as the default.

Note: The version of the app might have been updated, please follow the instructions based on the current app version.

Wi-Fi Connection

When turning on the cooking robot the first time, please follow the instructions on the screen to connect to Wi-Fi.

Initial Setup

Follow the on-screen instructions to complete the initial setup when the cooking robot is turned for the first time. Press the control knob or swipe the screen to the left to proceed to the next step during operation. Press the control knob again to enter the home screen after completing the setup.

Settings can be changed at any time in Profile > Settings.

Usage Settings

Setting values: The cooking parameters such as time, temperature, and speed can be set before and during cooking. The cooking robot can only work if both time and speed are set. Tap the time, temperature, and speed icons on the screen to set values, and turn the control knob to change the values. Press the control knob to start cooking once the value settings are completed.

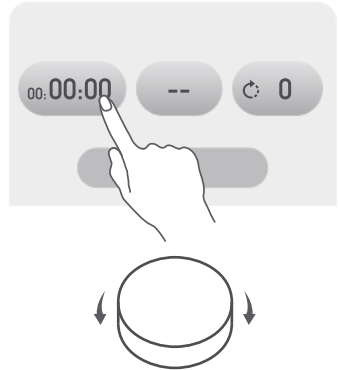
Selecting recipes: Choose the Recipes on the screen or tap the icon on the top right corner to search the recipes. Follow the step-by-step recipe to operate the cooking robot for cooking.

Setting time

1. Tap the time setting icon to enable time setting.
2. Rotate the control knob to set cooking time.

CAUTIONS

- The preset time can be changed at any time during cooking (except for certain modes). Tap the time setting icon and turn the control knob to select desired cooking time. The cooking robot will resume cooking as per the latest set time till the cooking is complete.
- Before the preset time ends, press the control knob to pause the cooking robot and add ingredients during cooking. Press the control knob again to start the cooking robot and resume cooking as per the original preset time.
- To end cooking before the preset time, tap the time setting icon and turn the control knob to 00:00:00.

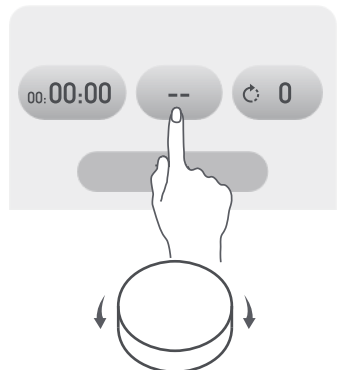


Setting temperature

1. Tap the temperature setting icon to enable temperature setting.
2. Rotate the control knob to set the temperature.

CAUTIONS

- The cooking temperature can be changed at any time during cooking (except for certain modes).
- If there is no need to heat, set the temperature to "--".

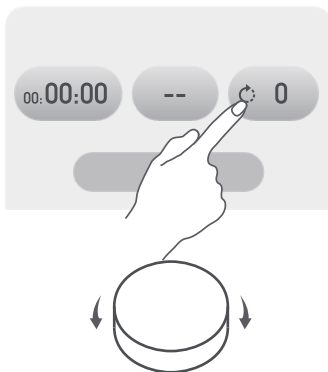


Setting speed

1. Tap the speed setting icon to enable speed setting.
2. Rotate the control knob to set the rotation speed.

⚠ CAUTIONS

- The speed can be changed at any time during cooking (except for certain modes).
- The cooking robot can start cooking after the time and speed are set.
- There are 20 speed levels for both forward and reverse rotation. Turn the control knob clockwise to adjust the forward speed, and counterclockwise to adjust the reverse speed. The higher the level, the faster the speed.
- Do not use high speeds when cooking hot food or soup over 60°C, so as to prevent the food from overflowing and causing burns.
- By rotating the control knob clockwise or counter clockwise, you can change the rotation direction of the blender blade. To gently stir and mix the food, use the reverse rotation.



Preset modes

The cooking robot has multiple preset modes to meet various cooking needs. You can go to the home screen to select the preset modes including weighing, extreme rotation, dough kneading, ice shaving, juicing, grinding, mincing, chopping, cleaning, steam/boil, or stew. Take the mincing and weighing modes as examples and follow the steps below.

Mincing

1. Clean the ingredients and cut them into small pieces, then put them into the pot. Make sure that the amount of the ingredients does not exceed the pot maximum level.
2. Correctly install the pot onto the cooking base, then put on the pot lid. Make sure that the lid is installed correctly and locked onto the pot.
3. Turn on the cooking robot, select mincing mode on the screen, and press the control knob. The cooking robot will run based on the preset values and automatically stop upon completion of the process. Press the control knob to pause midway.
4. Remove the pot from the cooking base once ingredient processing is completed, and use the scraper to take out the food.

⚠ CAUTIONS

- Remove tendons, bones, and skin from the meat before processing, and thaw the frozen meat first.
- Please do not use the mincing mode to process hard ingredients like frozen meat, ice cubes, or bones.
- The cooking robot will shake slightly during operation, please do not leave the cooking robot unattended.
- Turn off the cooking robot if it vibrates excessively or ingredients stick to the sides of the pot. Use the scraper to spread the ingredients evenly across the bottom of the pot and then turn the cooking robot back on.

Weighing

1. Install the pot onto the cooking base and select weighing mode on the mode screen.
2. Place the ingredients to be weighed into the pot, and the screen will then display the weight of the ingredients.
3. Press and rotate the control knob to zero, and then add the next ingredient to the pot. The weighing process can be repeated till an accumulated maximum weight of 5000 g is reached.

⚠ CAUTIONS

- The weighing mode can only be used when no any other modes are running.
- When using the weighing mode, please make sure that the cooking robot is on a level surface. Otherwise, the weighing results may be inaccurate.
- Tap "-" in the top left corner of the weighing screen to exit weighing mode.

Mode Functions

Mode Name	Function	Description
Manual	Enabled by default. Set the time, temperature, and speed to start cooking. Note: The maximum operating time is four hours, the maximum temperature is 150°C, and the maximum speed level is 10.	For those who are unfamiliar with the product operation, it is recommended to follow the steps and settings provided by the recipes stored in the cloud or the preset recipes in the cooking robot.
Weighing	Used to weigh ingredients.	It is strongly recommended to tap "Returns to zero" on the screen before each weighing to ensure the cooking robot can precisely weigh the ingredients.
Extreme rotation	Used to quickly tamp food.	This mode has the highest speed. Tap the extreme rotation mode icon again to exit this mode. Do not leave the cooking robot unattended while it is in operation to prevent it from shaking and causing accidents.
Dough kneading	Used to knead dough.	Temperature and speed are not adjustable. Water and other ingredients can be added through the open mouth in the pot lid.
Shaved ice	Used to crush ice. You can select coarse ice or fine ice.	Temperature is not adjustable. Make sure the pot lid and the measuring cup are in place when the cooking robot is running to prevent crushed ice from splashing out.
Juicing	Used to juicing. It is suitable for ingredients like fruits and vegetables.	Temperature is not adjustable. Make sure the pot lid and the measuring cup are in place when the cooking robot is running to prevent juices from splashing out.
Grinding	Used to grind grains and crush ingredients.	The temperature is not adjustable. It is recommended to cut the ingredients into small pieces to fully help and evenly grind the ingredients.
Mincing	Used to make meat fillings and crush ingredients.	Temperature is not adjustable. It is not suitable for hard ingredients or ingredients with high water content, such as frozen meats and fruits.
Chopping	Used to chop larger ingredients.	Temperature is not adjustable. Make sure the pot lid and the measuring cup are in place when the cooking robot is running to prevent ingredients from splashing out.
Cleaning	Used to clean the pot.	Do not fill the water above the maximum level. Make sure the pot lid and the measuring cup are in place when the cooking robot is running.
Steam/boil	Used to steam food.	Temperature and speed are not adjustable. The blender blade does not work in this mode. This mode is suitable for cooking delicate foods such as dumplings and tofu. It is not suitable for cooking methods other than steaming, like stir-frying.
Stew	Used to stew food.	The blender blade supports intermittent rotation to prevent over-stirring ingredients. This mode is suitable for stewing ingredients over a long period of time, such as stewing meat and soups.
High temp	Used to stir-fry at high-temperatures.	With a maximum temperature of 180°C, this mode is suitable for stir-frying food at high temperatures, such as stir-frying vegetables or eggs.

Note: On-screen mode names may vary due to product enhancements, please refer to the actual product.

Mode Examples

Mode Name	Time	Speed Level	Ingredient Amount
Manual	15 minutes	Level 0.5–10. The maximum temperature is 150°C.	200 g of carrots, and 500 ml of drinking water. Allow the cooking robot to rest for 25 minutes after each run.
Extreme rotation	2 seconds × 3 times	Extreme rotation	2 lemons (cut into wedges)
Dough kneading	5 minutes	Dough kneading	450 g of flour, 300 ml of drinking water
Shaved ice	8 seconds	Level 8 for coarse ice, Level 9.5 for fine ice	200 g of 3 cm ³ ice cubes
Juicing	30 seconds	Level 9	400 g of pears, 1000 ml of drinking water
Grinding	20 seconds	Level 9.5	200 g of 3 cm ³ rock sugar
Mincing	15 seconds	Level 8	300 g of 2 cm ³ beef cubes
Chopping	6 seconds	Level 9	100 g of garlic
Cleaning	90 seconds	Level 6	1000 ml of drinking water
Deep cleaning	8 minutes	Level 6	1000 ml of drinking water
Residual dough cleaning	13 minutes	Level 4 or 6	1000 ml of drinking water
Steam/boil	60 minutes	Level 0	1000 ml of drinking water
Stew	60 minutes	Level 0.5	1000 ml of drinking water
High temp	10 minutes	Level 0.5	300 g of vegetables or eggs

Note: On-screen mode names may vary due to product enhancements, please refer to the actual product.

Recipe Function

For a better smart cooking experience, kindly connect the product to a network before use.

Tap Recipes in the top left corner of the screen to access personal recipes; tap the search bar (the magnifying glass icon) in the top right corner of the screen to search for recipes by entering keywords.

Care & Maintenance

- Before the first use, thoroughly clean all components and accessories except for the cooking base.
- Thoroughly clean and dry all used accessories after each use.
- Use the clean mode between cooking steps or dishes to clean the residual food in the pot. You can find the mode on the mode screen.
- Do not use sharp objects or metal wool to clean the pot, instead, use stainless steel cleaner.
- Use a soft cloth to clean the surface of the plastic accessory such as the steamer set.
- Disconnect power source before cleaning the cooking base.
- Wipe down the cooking base using a slightly damp cloth and mild detergent.
- Be careful not to use too much water when cleaning the cooking base to prevent air and water from entering it.
- The pot and the blender assembly may damage if they come into contact with water, other liquids, or food residue over a long period of time. Promptly clean the components after each use.
- Prolonged stewing or contact with acidic substances may cause rusting, please pay attention to the ingredients used.
- Regularly check the cooking base and accessories including the pot, power cord, rubber seals on the pot lid, and blender assembly for damage.
- To avoid product damage, regularly check the product's ventilation ports to make sure there is no blockage.
- Unplug the product when it is not in use.
- There is a drain structure inside the holder of the pot on the cooking base. If a large amount of broth or liquid is accidentally spilled onto the holder, do not turn over the cooking base, as the liquid will automatically flow into the bottom drain hole. Use an absorbent sponge or soft cloth to wipe off the liquid that remained on the cooking base surface.
- The product should be kept dry and clean, and placed in a dry, well-ventilated environment.
- Do not use damaged accessories.
- The blender assembly and accessories are consumables. For best cooking results, replace them in a timely manner based on their condition and the frequency of use.

Specifications

Name	Smart Cooking Robot	Model	MCC01M-1A
Total Rated Power	1700 W	Rated Voltage	220–240 V~
Motor Rated Power	500 W	Heat Rated Power	1200 W
Capacity	2.2 L	Rated Frequency	50–60 Hz
Net Weight	10 kg	Heating Method	Induction heating
Gross Weight	13.8 kg	Item Dimensions	413 × 316 × 344 mm

Wireless Specifications

Wi-Fi	2.4 GHz: 2412–2472 MHz
	5 GHz: 5180–5240 MHz/5260–5320 MHz/5500–5700 MHz/5745–5825 MHz
	IEEE802.11 a/b/g/n/ac/ax
	Max. Power: 16.19 dBm (2.4 GHz), 18.88 dBm (5 GHz), 13.91 dBm (5.8 GHz)
Bluetooth	2.4 GHz: 2400–2483.5 MHz
	Max. Power: 5.8 dBm

The WLAN function for this device is restricted to indoor use only when operating in the 5150 to 5350 MHz frequency range.



Hereby, Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd. declares that the radio equipment type MCC01M-1A is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>.

For detailed e-manual, please go to www.mi.com/global/service/userguide.



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

	AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES
	FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LI	LT	LU	LV
	MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	TR	



Troubleshooting

Problems	Fault Diagnosis & Solutions
Liquid has entered the area under the pot.	<p>Immediately unplug the power cord.</p> <p>Turn off the cooking robot.</p> <p>Use a rag to wipe off excess liquid from the area under the pot.</p> <p>Check if the blender blade is properly installed and if the rubber seal is damaged.</p> <p>Do not move or tilt the cooking base, so as to prevent liquid from entering the cooking base and contacting live components.</p> <p>Do not attempt to disassemble the cooking base, as it does not contain any parts that can be repaired on your own.</p> <p>If you are not sure whether liquid has flowed into the cooking base or not, do not turn on the product, but contact customer service.</p>
The product does not start, and the screen does not turn on.	<p>Check whether the power cord is correctly plugged into the socket.</p> <p>Check whether the product is turned on.</p>
The pot cannot be installed onto the cooking base.	<p>Check whether the pot and the blender assembly are installed correctly.</p>
The product stops working during use.	<p>Remove the pot from the cooking base.</p> <p>Remove some ingredients or add some liquid.</p> <p>Wait for five minutes (cool-down time).</p> <p>Reinstall the pot.</p> <p>Check whether the ventilation port on the back of the cooking base is unobstructed.</p> <p>Press the control knob to restart the product.</p> <p>If the system error message persists after the cool-down time is over, please contact customer service.</p>
Measured weight is incorrect.	<p>Check whether there are any objects touching the sides of the cooking base.</p> <p>Check whether the cooking base is being pulled by the power cord, which could cause the weighing module to be unbalanced.</p> <p>Check whether the product is placed on a clean, stable, and flat counter.</p> <p>Do not touch the product at any time during the weighing process.</p>
Basic cooking operations are interrupted.	<p>Added ingredients do not meet requirements.</p> <p>Remove the pot from the cooking base and empty it.</p> <p>Reinstall the empty pot onto the cooking base.</p> <p>Restart the cooking process.</p>
The cooking robot cannot connect to Wi-Fi.	<p>Try to connect again after resetting the Wi-Fi in the settings screen.</p> <p>Check whether Wi-Fi signal is strong enough.</p>
The system version cannot be updated.	<p>Check whether the product is currently cooking.</p> <p>Check whether the Wi-Fi network works properly.</p>
The heating function does not work.	<p>The heating time may not be set correctly. Check that the heating time has been set.</p> <p>The temperature has not been selected. Check that the temperature has been set.</p> <p>The pot temperature has already exceeded the set temperature.</p>

Fault Codes

If the cooking robot is not working properly, the screen will show an error code. Please refer to the table below to find the corresponding solutions.

Fault Codes	Possible Causes	Solutions
The pot lid is not detected.	The pot lid is not put or locked in place.	Put the pot lid in place and press firmly, then try again.
The pot is not detected.	The pot is not installed or is installed incorrectly.	Align the pot to the correct position and install it, then try again.
E-03	The overvoltage protection is triggered.	The cooking robot will automatically resume working when the voltage goes back to normal.
E-04	The overvoltage protection is triggered.	The cooking robot will automatically resume working when the voltage goes back to normal.
E-05	High-temperature alert is triggered by the sensor at the pot bottom.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-07	The IGBT temperature is too high.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-8	The IGBT sensor is damaged.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-10	The sensor at pot bottom is damaged.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-11	Heating communication has an error.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-12	The coil plate has an open circuit.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-13	The pot is not locked in place.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-16	The motor overcurrent protection is triggered.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-17	The motor high-voltage protection is triggered.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-18	The motor low-voltage protection is triggered.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-19	The motor phase loss protection is triggered.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-20	The motor jam protection is triggered.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-21	The motor temperature is too high.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-22	The motor sensor has an open circuit.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.
E-23	The motor sensor has a short circuit.	Please contact the after-sales service team to arrange maintenance.

Fault Codes	Possible Causes	Solutions
E-24	The MOSFET temperature is overheating.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-25	The MOSFET temperature sensor has an open circuit.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-26	The MOSFET temperature sensor has a short circuit.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-27	The motor's communication has an error.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-28	The cooling fan has an error.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-29	The weighing communication has an error.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.
E-30	The Android communication has an error.	The cooking robot will automatically resume working when the temperature goes down.

User Manual Version: V1.0

For further information, please go to www.mi.com

Manufactured for: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Manufactured by: Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd.
(a Mi Ecosystem company)

Address: Building 11, 1333 Jiangnan Avenue, Changxing Science and Technology Park, Lingang, Shanghai, P.R. China
Made in China

Precauciones de seguridad

Lea detenidamente este manual antes de usar el producto y consérvelo para futuras consultas.

Para garantizar su seguridad y minimizar los riesgos de lesiones corporales o daños materiales, tenga en cuenta las siguientes medidas de seguridad.

ADVERTENCIAS

- Este producto es exclusivo para uso doméstico.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades sensoriales, mentales o físicas reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén bajo la supervisión de un adulto, se les hayan proporcionado instrucciones sobre el uso del producto y se les haya advertido de los riesgos implícitos.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. No deje que los niños jueguen con el producto ni lo utilicen.
- No coloque el producto sobre superficies inestables o húmedas. Mantenga el producto preferentemente a una distancia de 30 cm o más del fuego o de fuentes de calor.
- El rango de altitud normal de funcionamiento de este producto es de entre 0 y 2000 metros.
- No coloque la base de cocción sobre superficies calientes o que se puedan calentar, como cocinas, vitrocerámicas o placas de inducción, ni cerca de zonas de alta temperatura.
- No aplaste, golpee ni raye el producto con ningún objeto punzante o pesado para evitar lesiones y problemas de funcionamiento.
- El producto no se puede utilizar con un temporizador externo o un control remoto independiente.
- No modifique, desmonte ni repare usted mismo el producto para evitar incendios, descargas eléctricas o quemaduras.
- Deje de utilizar el producto inmediatamente si funciona mal o se estropea para evitar incendios, descargas eléctricas y quemaduras.

- Asegúrese de que las piezas de silicona del producto no entren en contacto con soluciones que contengan más del 50 % de alcohol.
- Apague el producto y desconecte la alimentación antes de sustituir los accesorios o tocar las piezas móviles.
- No utilice accesorios o piezas que no vengan con este producto para evitar incendios y lesiones personales.
- El vapor y el calor pueden dañar, decolorir o deformar los muebles y las paredes. Mantenga alejado el producto de muebles y paredes, a ser posible a más de 30 cm.
- Utilícelo en una zona bien ventilada para asegurar que el calor se disperse adecuadamente.
- Las cuchillas del interior de la olla están afiladas. Tenga cuidado al vaciar la olla y limpiar el conjunto de la picadora.

Precauciones con la fuente de alimentación

- No utilice ninguna fuente de alimentación que no sea de 220 -240 V CA para evitar incendios y descargas eléctricas.
- No desenchufe tirando del cable de alimentación para evitar descargas eléctricas o incendios causados por cortocircuitos.
- No permita que los niños utilicen el producto sin la supervisión de un adulto. Manténgalo fuera del alcance de los niños para evitar descargas eléctricas, quemaduras u otras lesiones.
- No enchufe ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas para evitar descargas eléctricas o lesiones.
- Utilice solo tomas de corriente de 10 A mínimo.
- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o mover el producto.
- Si el cable de alimentación está dañado o roto, debe ser sustituido o reparado por el fabricante o el departamento de posventa para evitar riesgos de seguridad.

Precauciones durante el uso

- No llene la olla por encima de la línea máxima (marca "2,2 L").
- No retire el vaso medidor durante el funcionamiento a alta velocidad para evitar derrames de grasas o líquidos.
- No intente abrir a la fuerza la tapa de la olla o el mecanismo de bloqueo. La tapa de la olla solo puede abrirse cuando la velocidad está en la posición cero y se ha desbloqueado el mecanismo de bloqueo.
- No utilice el batidor durante la cocción prolongada, como la cocción lenta, la cocción a fuego lento o la fermentación.
- No toque las piezas móviles para evitar daños mecánicos.
- No introduzca las manos en la olla.
- Mantenga el cuerpo y el cabello alejados del conjunto de la picadora.
- Asegúrese de que haya suficiente agua en la olla cuando cocine al vapor. Añada agua si el tiempo de cocción aumenta.
- No toque el vaso medidor durante o inmediatamente después de su uso. Manténgalo alejado de los niños y los bebés y tome precauciones especiales para evitar que se quemem.
- No mueva ni agite el producto durante su uso.
- No introduzca la espátula en la olla durante la cocción.
- No cubra la parte superior del producto durante su uso, de lo contrario, es posible que el vapor no pueda salir.
- Al añadir agua durante la mezcla, la temperatura del agua debe ser inferior a 60°C para evitar quemaduras y escaldaduras si el líquido se desborda.
- La velocidad de rotación disminuirá automáticamente si la temperatura del líquido es demasiado alta durante la rotación a alta velocidad.
- Tenga en cuenta que verter líquidos a alta temperatura en la olla puede provocar que el líquido se pulverice hacia afuera debido a la vaporización.
- La olla debe usarse junto con la base de cocción incluida.

Precauciones después del uso

- Vacíe rápidamente los ingredientes de la olla después de su uso. Retire el conjunto de la picadora y límpielo convenientemente, teniendo cuidado de no cortarse con las cuchillas.
- Deje de utilizar el producto inmediatamente y desenchúfelo de la fuente de alimentación si no funciona con normalidad o se avería.
- Seque y limpie bien la olla antes de colocarla en la base de cocción.

Precauciones durante la limpieza y el mantenimiento

- No sumerja el producto en agua ni lo salpique con agua.
- Desenchufe el producto antes de limpiar la base de cocción.
- No utilice estropajos de acero ni otros objetos duros para limpiar la olla.
- Utilice solo un paño suave para la limpieza.
- No permita que el agua o la suciedad penetren en la carcasa de la base de cocción.
- Si no utiliza el producto durante cierto tiempo, desenchufe el cable de alimentación y protéjalo de la humedad, del polvo y de las plagas del hogar.

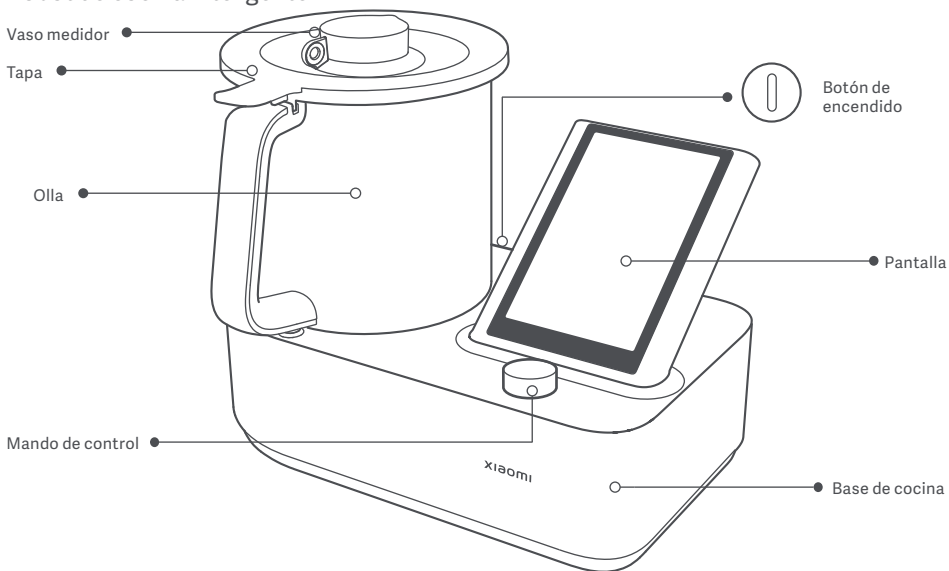
Precauciones en caso de mal funcionamiento o avería

Si se produce alguna de las siguientes incidencias, desconecte inmediatamente el producto de la corriente y póngase en contacto con el equipo de servicio postventa para recibir asistencia.

- El enchufe o cable de alimentación se han calentado mucho durante el uso.
- Sale humo de la base de cocción o hay olor a quemado.
- Alguna parte del producto está agrietada, suelta o inestable. La olla se deforma.

Descripción del producto

Robot de cocina inteligente



Lista de accesorios



Nota: Las ilustraciones del producto, los accesorios y la interfaz de usuario del manual de usuario son solo para fines de referencia. El producto y las funciones actuales pueden variar debido a mejoras del producto.

Descripción de los componentes

Funciones de los componentes

Nombre del componente	Función
Olla	Se utiliza para cocinar y procesar ingredientes en combinación con la picadora.
Tapa	Se utiliza para cerrar herméticamente la olla. Impide que los jugos salpiquen durante el funcionamiento. Hay un orificio en el centro que se puede utilizar con el vaso medidor para añadir ingredientes durante la cocción.
Vaso medidor	Se utiliza para medir los ingredientes y tapar el orificio del centro de la tapa.
Base de cocina	Es el componente clave del producto con un motor eléctrico en su interior. Sirve para suministrar energía.
Conjunto de la picadora	Se utiliza con la olla para mezclar y cortar los ingredientes.
Vaporera	Se utiliza para cocer al vapor los alimentos.
Cesta	Se utiliza para cocer al vapor los alimentos y cocinar platos suaves o delicados, y para tamizar el jugo de las frutas y verduras.
Batidor	Se utiliza para batir nata o claras de huevo.
Espátula	Se utiliza para raspar los restos de comida del interior de la olla.
Juego de cucharas medidoras	Se utiliza para medir pequeñas cantidades de ingredientes líquidos o en polvo.
Protector de la cuchilla	El protector de la cuchilla sirve para mejorar la convección de los líquidos dentro de la olla y para evitar que la cuchilla corte los ingredientes más blandos

Instrucciones de los componentes

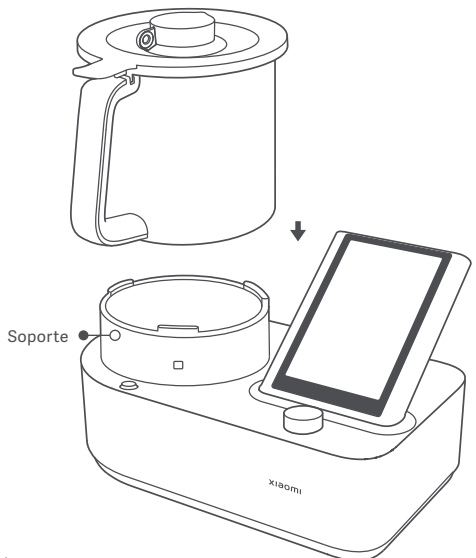
Olla

La olla se utiliza para procesar o calentar los ingredientes. Se compone de un bol de acero inoxidable, una tapa y un conjunto de picadora. Antes de cocinar, debe colocarse correctamente en la base de cocción. Siga estos pasos:

1. Alinee el asa de la olla con el punto de posicionamiento y, a continuación, coloque la olla verticalmente en el soporte de la base de cocción.
2. Intente girar ligeramente la olla hacia la izquierda y hacia la derecha. Si la olla no puede girar pero puede moverse ligeramente, significa que se ha colocado correctamente.

PRECAUCIONES

- Coloque el producto sobre una superficie de la encimera limpia, firme y estable en la cocina.
- Mantenga el producto alejado del borde de la encimera para evitar que el producto se caiga debido al movimiento durante el funcionamiento o a un golpe.
- No coloque el producto sobre superficies calientes o que se puedan calentar, como cocinas, vitrocerámicas o placas de inducción, ni cerca de zonas de alta temperatura. Mantenga el producto alejado de fuentes de calor externas.
- No coloque el producto debajo de muebles como estanterías o armarios, ya que podría dañar los muebles por el vapor generado durante la cocción.



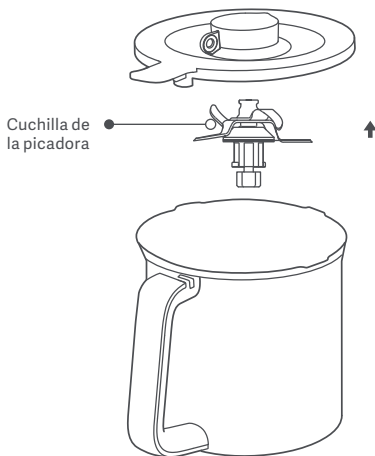
Conjunto de la picadora (Cuchilla de la picadora + Base de la cuchilla de la picadora)

Antes de limpiar el conjunto de la picadora y la olla, retire el conjunto de la picadora y vuelva a instalarlos correctamente después de limpiarlos y secarlos para su uso futuro. La cuchilla de la picadora se utiliza para batir, cortar y mezclar los alimentos, por lo que siempre debe estar correctamente instalada y completamente bloqueada con la base de la cuchilla de la picadora; de lo contrario, puede producirse una lesión accidental. Siga estos pasos:

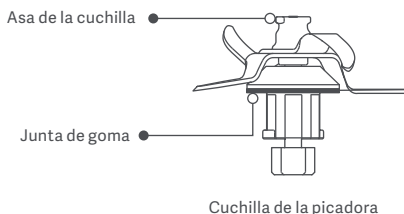
1. Para evitar que la cuchilla de la picadora se caiga accidentalmente, sujete el asa de la olla con la boca hacia arriba.
2. Gire la base de la cuchilla de la picadora en el sentido de las agujas del reloj para retirarla y deje temporalmente la cuchilla de la picadora en la olla.
3. Levante con cuidado el asa de la cuchilla de la picadora para sacarla de la olla, junto con la junta de goma.
4. Al limpiar la cuchilla de la picadora, hay que tener especial cuidado para no cortarse. Séquela con un paño después de la limpieza.
5. Sujete el asa de la cuchilla de la picadora junto con la junta de goma, alinee la cuchilla de la picadora con la abertura del fondo de la olla e introduzca la cuchilla de la picadora hasta que la junta de goma esté en contacto con el fondo de la olla.
6. Instale la base de la cuchilla de la picadora en el fondo de la olla desde abajo, luego gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la cuchilla de la picadora y la base de la cuchilla de la picadora queden firmemente bloqueadas.

⚠ PRECAUCIONES

- Las cuchillas están extremadamente afiladas. Tenga mucho cuidado al instalarlas, desmontarlas, utilizarlas o limpiarlas.
- No toque las cuchillas. Hacerlo puede provocar lesiones.
- Al desmontar la cuchilla de la picadora, asegúrese de que el orificio de la olla esté orientado hacia arriba. De lo contrario, la cuchilla de la picadora puede caerse y causar daños personales o deformar las cuchillas.
- No introduzca las manos en la olla antes de sacarla de la base de cocción.
- Para evitar quemaduras por el calor residual de la cocción, asegúrese de que la olla y la cuchilla de la picadora estén lo suficientemente frías al tacto antes de retirarlas.
- Asegúrese de que la cuchilla de la picadora esté correctamente instalada. Compruebe regularmente la cuchilla de la picadora y la junta de goma.
- Al instalar la cuchilla de la picadora, asegúrese de que la cuchilla y la junta de goma estén bien colocadas.
- Asegúrese de que la junta de goma esté intacta. De lo contrario, el producto podría dañarse debido a la fuga de líquido en la base de cocción.
- Asegúrese de que la cuchilla de la picadora esté correctamente instalada y completamente bloqueada antes de cocinar.



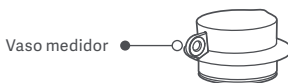
Para abrir la base de las cuchillas de la picadora, gírela en el sentido de las agujas del reloj.



Tapa

La tapa de la olla se utiliza para cerrar herméticamente la olla. Para garantizar la seguridad durante el uso, el robot de cocina solo puede encenderse cuando la tapa está colocada y bloqueada. Siga estos pasos:

1. Con el asa de la tapa a la derecha del asa de la olla, coloque firmemente la tapa en la olla y presiónela con ambas manos. A continuación, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que el asa de la tapa se alinee con el asa de la olla. Asegúrese de que queden firmemente bloqueadas.
2. Pulse el mando de control para empezar a cocinar y la olla se bloqueará automáticamente.
3. El robot de cocina detectará automáticamente si la tapa está colocada o no. Si no es así, la pantalla mostrará un aviso.
4. Una vez finalizada la cocción, la olla se desbloqueará automáticamente.



⚠ PRECAUCIONES

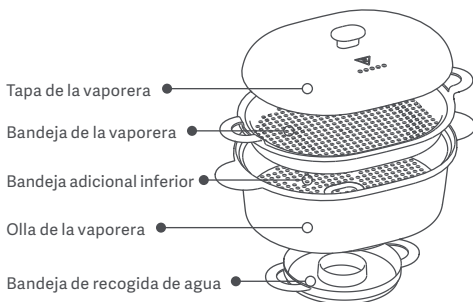
- No fuerce la apertura de la tapa de la olla para no dañar el cierre de la tapa.
- Puede quedar algo de vapor caliente en el interior de la olla una vez terminada la cocción. Para evitar quemaduras y escaldaduras por el vapor, tenga cuidado al abrir la tapa de la olla.
- No retire el vaso medidor durante la cocción. En algunas recetas, será necesario retirar el vaso medidor para asegurar la salida del exceso de vapor. Para más detalles, consulte la receta específica.
- Compruebe regularmente que la junta de goma de la tapa de la olla no esté dañada.
- Durante la limpieza, no retire la junta de goma.
- Para una mejor experiencia en la próxima cocción, limpie la olla justo después de su uso para evitar los olores derivados de los restos de comida.



Vaporera/Cestillo

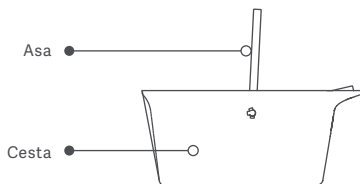
La vaporera y el cestillo se utilizan para cocinar alimentos al vapor. La vaporera se compone de una tapa de cocción al vapor, una bandeja de cocción al vapor, una bandeja adicional inferior, una olla de cocción al vapor y una bandeja para la recogida de agua. La vaporera se monta directamente sobre la tapa de la olla, de modo que el vapor puede pasar por el orificio de la tapa durante la cocción para cocer al vapor los alimentos. Para utilizar la vaporera, siga estos pasos:

1. Coloque la vaporera sobre la parte ahuecada de la tapa de la olla. Asegúrese de que queden alineadas y firmemente bloqueadas.
2. Para utilizar el cestillo, colóquelo dentro de la olla con los ingredientes de la comida que va a cocer al vapor.
3. Puede utilizar las diferentes partes de la vaporera en función de sus necesidades.
4. Para recoger los jugos condensados procedentes de la cocción al vapor, coloque la bandeja de recogida de agua entre la olla de la vaporera y la tapa de la olla. Si se retira la bandeja de recogida de agua, los jugos pasarán a la olla.



⚠ PRECAUCIONES

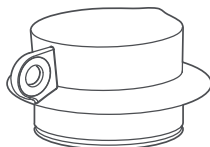
- Los ingredientes de los alimentos deben estar distribuidos uniformemente dentro de la olla de vapor, y el peso total de los ingredientes a cocinar cada vez junto con los platos o la vajilla no puede superar los 2 kg.
- Tenga cuidado con las quemaduras de vapor al retirar la vaporera o el cestillo.
- Asegúrese de que haya suficiente agua en la olla para evitar que el robot de cocina se dañe por hervir en seco.
- Limpie rápidamente la vaporera y el cestillo para evitar que se obstruyan los orificios de la vaporera.
- Cuando se utiliza la vaporera, es necesario retirar el vaso medidor.
- Tenga en cuenta la cantidad de agua en la bandeja de recogida de agua para evitar que se desborde. Normalmente, la bandeja de recogida de agua puede recoger los jugos condensados durante la cocción al vapor durante aproximadamente una hora.



Vaso medidor

El vaso medidor se puede utilizar para bloquear el orificio de la tapa para evitar la pérdida de calor y las salpicaduras de los ingredientes. También se puede utilizar para medir líquidos. Si solo se necesita una pequeña cantidad de líquido, no es necesario retirar el vaso medidor. Vierta lentamente el líquido sobre la tapa de la olla y este entrará en la olla a través de la pequeña separación que hay entre el vaso medidor y la tapa. Para añadir más ingredientes líquidos o sólidos a la olla, siga estos pasos:

1. Pulse el mando de control para poner en pausa la tarea actual de cocción. Sujete el asa del vaso medidor y tire de ella hacia arriba para retirar el vaso medidor.
2. Añada los ingredientes a la olla.
3. Alinee el vaso medidor con el orificio de la tapa de la olla y presione suavemente hacia abajo para volver a instalar el vaso medidor en la tapa.
4. Pulse el mando de control para reanudar la cocción.



Vaso medidor

⚠ PRECAUCIONES

- Al retirar el vaso medidor durante la cocción, tenga cuidado para evitar quemaduras por el vapor caliente que puede quedar dentro de la olla.
- En algunas recetas, será necesario retirar el vaso medidor para liberar el exceso de vapor. Para más detalles, consulte la receta específica.

Espátula/Juego de cucharas medidoras

La espátula se puede utilizar para retirar los alimentos cocinados y limpiar la olla. Las cucharas medidoras se utilizan para medir pequeñas cantidades de ingredientes en polvo o líquidos. Las cucharas tienen diferentes volúmenes: 10 mililitros, 5 mililitros, 2,5 mililitros y 1,25 mililitros. Tenga en cuenta lo siguiente cuando utilice estos accesorios:

⚠ PRECAUCIONES

- Ninguno de los accesorios puede utilizarse para otros fines.
- No introduzca la espátula ni las cucharas medidoras en la olla durante la cocción.
- Compruebe los accesorios con regularidad y sustitúyalos si detecta algún daño.



Espátula



Juego de cucharas medidoras

Batidor

Además de montar nata o claras de huevo, el batidor también se puede utilizar a baja velocidad para garantizar una mezcla homogénea de los alimentos, a fin de evitar que se peguen o se quemen en el fondo de la olla. Siga los pasos que se indican a continuación para la instalación y el desmontaje:

1. Para colocar el batidor en la cuchilla de la picadora, insértele en el hueco de la cuchilla transversal, y gírelo ligeramente para fijarlo en su sitio. Asegúrese de que no se pueda quitar fácilmente.
2. Sujete el asa del batidor y agite hacia arriba para retirarlo.

⚠ PRECAUCIONES

- No utilice una velocidad superior al nivel 5.
- No utilice la espátula mientras usa el batidor.
- Está prohibido instalar o retirar el batidor mientras el robot de cocina está en uso.



Protector de la cuchilla

El protector de la cuchilla sirve para mejorar la convección de los líquidos dentro de la olla y para evitar que la cuchilla corte los ingredientes más blandos. Es apto para cocción a fuego lento y baño María, y también puede usarse con el modo de hervir/cocinar al vapor y el modo de estofar. El protector también evitará que se corte la mano al quitar o instalar la cuchilla de la picadora. Siga estos pasos para instalar o quitar el protector de la cuchilla:

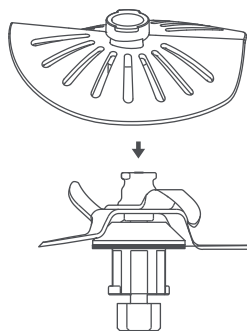
Instalarlo: Alinee el centro del protector con el mango de la cuchilla, y presione el protector hacia abajo para que quede bien sujeto en su sitio.

Quitarlo: Sostenga el mango del protector de la cuchilla y tire hacia arriba para quitarlo.

⚠ PRECAUCIONES

- No lo utilice a velocidades superiores al Nivel 1.
- Asegúrese de que la temperatura no exceda los 100 °C.
- Use el protector de la cuchilla para hervir o estofar solo si la cantidad de líquido es adecuada. No deje hervir en seco el protector de la cuchilla a alta temperatura.

Protector de la cuchilla



Modo de uso

Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente de 220-240 VCA, conecte la alimentación y encienda el robot de cocina. En ese momento, aparecerá la animación de arranque en la pantalla.

La pantalla del robot de cocina se apagará automáticamente si no se efectúa ninguna operación durante 10 minutos. El periodo de apagado automático puede modificarse en ajustes. Cuando la pantalla haya estado apagada durante 10 minutos, el robot de cocina activará el modo de ahorro de energía. Mantenga pulsado el mando de control durante 3 segundos o vaya al menú desplegable para apagar el robot de cocina. Para encender el robot de cocina, pulse el mando de control. Si no va a usar el robot de cocina durante un periodo de tiempo prolongado, pulse el botón de encendido para apagarlo.

Nota: Puede reanudar la pantalla pulsando en ella o presionando el mando de control.

Conectando con la aplicación Mi Home/Xiaomi Home

Este producto trabaja con la aplicación Mi Home/Xiaomi Home*. Utilice la aplicación Mi Home/Xiaomi Home para controlar su dispositivo y para interactuar con otros dispositivos inteligentes.

Escanee el código QR para descargar e instalar la aplicación. Se le dirigirá a la página de configuración de conexión si la aplicación ya está instalada. O busque "Mi Home/Xiaomi Home" en la App Store para descargarla e instalarla.

Abra la aplicación Mi Home/Xiaomi Home, pulse "+" en la parte superior derecha y, a continuación, siga las instrucciones para añadir el dispositivo.



9DD2934D

* La aplicación se conoce como Xiaomi Home en Europa (excepto en Rusia). El nombre de la aplicación que aparece en su dispositivo debe ser tomado como el predeterminado.

Nota: La versión de la aplicación puede haber sido actualizada, siga las instrucciones basadas en la versión actual de la aplicación.

Conexión Wi-Fi

Cuando encienda el robot de cocina por primera vez, siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para conectarse a la Wi-Fi.

Configuración inicial

Cuando se enciende el robot de cocina por primera vez, siga las instrucciones en pantalla para completar la configuración inicial. Pulse el mando de control o deslice la pantalla hacia la izquierda para pasar al siguiente paso durante el funcionamiento. Una vez completada la configuración, vuelva a pulsar el mando de control para acceder a la pantalla de inicio.

Puede modificar los ajustes en cualquier momento en Perfil > Ajustes.

Ajustes de uso

Valores de ajuste: Los parámetros de cocción, como el tiempo, la temperatura y la velocidad, se pueden ajustar antes y durante la cocción. El robot de cocina solo puede funcionar si se han establecido el tiempo y la velocidad. Pulse los iconos de tiempo, temperatura y velocidad en la pantalla para establecer los valores, y gire el mando de control para cambiar los valores. Una vez completados los ajustes de los valores, pulse el mando de control para iniciar la cocción.

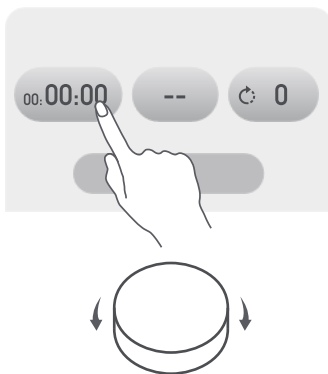
Selección de recetas: Elija la opción Recetas en la pantalla o pulse el icono situado en la esquina superior derecha para buscar las recetas. Siga la receta paso a paso para manejar el robot de cocina.

Ajuste del tiempo

1. Pulse el icono de ajuste del tiempo para activarlo.
2. Gire el mando de control para establecer el tiempo de cocción.

⚠ PRECAUCIONES

- Se puede modificar el tiempo programado en cualquier momento durante la cocción (excepto en algunos modos). Pulse el icono de ajuste de tiempo y gire el mando de control para seleccionar el tiempo de cocción deseado. El robot de cocina reanudará la cocción según el último tiempo ajustado hasta que se complete la cocción.
- Antes de que finalice el tiempo programado, pulse el mando de control para poner en pausa el robot de cocina y añadir ingredientes durante la cocción. Vuelva a pulsar el mando de control para poner en marcha el robot de cocción y reanudar la cocción según el tiempo programado originalmente.
- Para finalizar la cocción antes del tiempo programado, pulse el icono de ajuste de tiempo y gire el mando de control a 00:00:00.

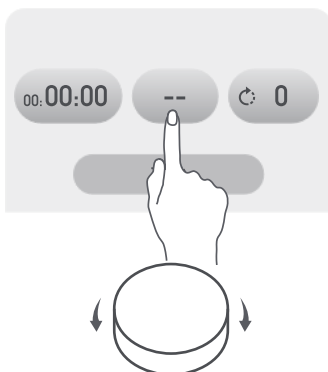


Ajuste de la temperatura

1. Pulse el icono de ajuste de la temperatura para activarlo.
2. Gire el mando de control para establecer la temperatura.

⚠ PRECAUCIONES

- Se puede modificar la temperatura de cocción en cualquier momento durante la cocción (excepto en algunos modos).
- Si no hay necesidad de calentar, ajuste la temperatura a "--".

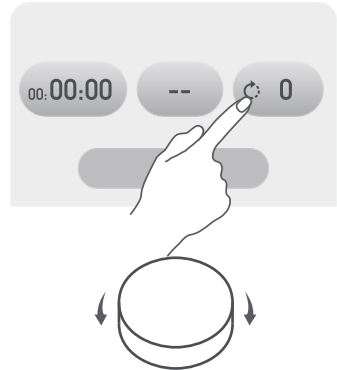


Ajuste de la velocidad

1. Pulse el icono de ajuste de la velocidad para activarlo.
2. Gire el mando de control para establecer la velocidad de giro.

⚠ PRECAUCIONES

- Se puede modificar la velocidad en cualquier momento durante la cocción (excepto en algunos modos).
- El robot de cocina solo puede empezar a cocinar si se ha establecido el tiempo y la velocidad.
- Hay 20 niveles de velocidad tanto para la rotación hacia adelante como hacia atrás. Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj para ajustar la velocidad de avance y en el sentido contrario para ajustar la velocidad de retroceso. Cuanto mayor sea el nivel, mayor será la velocidad.
- No utilice velocidades altas cuando cocine alimentos calientes o sopas a más de 60°C, para evitar que los alimentos se desborden y causen quemaduras.
- Al girar el mando de control en el sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario, puede cambiar el sentido de rotación de la cuchilla de la picadora. Para remover y mezclar suavemente los alimentos, utilice la rotación inversa.



Modos preseleccionados

El robot de cocina cuenta con varios modos preestablecidos para satisfacer diversas necesidades de cocción. Puede ir a la pantalla de inicio para seleccionar los modos preestablecidos, incluyendo: pesar, giro extremo, amasar, raspar hielo, exprimir, moler, picar, limpiar, cocinar al vapor/hervir, estofar. Tome como ejemplo los modos de picado y pesaje y realice los siguientes pasos.

Picar

1. Limpie los ingredientes y córtelos en trozos pequeños. A continuación, póngalos en la olla. Asegúrese de que la cantidad de ingredientes no supere el nivel máximo de la olla.
2. Instale correctamente la olla en la base de cocción y después ponga la tapa de la olla. Asegúrese de que la tapa quede correctamente instalada y bloqueada sobre la olla.
3. Encienda el robot de cocina, seleccione el modo de picado en la pantalla y pulse el mando de control. El robot de cocina funcionará en base a los valores preestablecidos y se detendrá automáticamente al finalizar el proceso. Pulse el mando de control para poner en pausa la cocción.
4. Cuando haya terminado de procesar los ingredientes, retire la olla de la base de cocción y utilice la espátula para sacar los alimentos.

⚠ PRECAUCIONES

- Retire los tendones, los huesos y la piel de la carne antes de procesarla, y descongele primero la carne congelada.
- No utilice el modo de picado para procesar ingredientes duros como carne congelada, cubitos de hielo o huesos.
- El robot de cocina se agitará ligeramente durante el funcionamiento, por lo que le recomendamos que no deje el robot de cocina sin vigilancia.
- Apague el robot de cocina si vibra excesivamente o si los ingredientes se pegan a las paredes de la olla. Utilice la espátula para repartir los ingredientes uniformemente por el fondo de la olla y vuelva a encender el robot de cocina.

Pesar

1. Instale la olla en la base de cocción y seleccione el modo de pesaje en la pantalla de selección de modos.
2. Coloque los ingredientes que desea pesar dentro de la olla, y la pantalla mostrará el peso de los ingredientes.
3. Pulse y gire el mando de control hasta el cero y, a continuación, añada el siguiente ingrediente a la olla. El proceso de pesaje puede repetirse hasta alcanzar un peso máximo acumulado de 5.000 g.

⚠ PRECAUCIONES

- El modo de pesaje solo se puede utilizar cuando no hay ningún otro modo en marcha.
- Cuando utilice el modo de pesaje, asegúrese de que el robot de cocina esté sobre una superficie plana. De lo contrario, los resultados del pesaje pueden resultar inexactos.
- Pulse el símbolo "-" situado en la esquina superior izquierda de la pantalla de pesaje para salir del modo de pesaje.

Funciones de modo

Nombre de modo	Función	Descripción
Manual	Activado por defecto. Ajuste el tiempo, la temperatura y la velocidad para empezar a cocinar. <small>Nota: El tiempo máximo de funcionamiento es de cuatro horas, la temperatura máxima es de 150°C, y el nivel máximo de velocidad es de 10.</small>	Se recomienda que las personas que no estén familiarizadas con el funcionamiento del producto sigan los pasos y ajustes proporcionados por las recetas almacenadas en la nube o las recetas predefinidas en el robot de cocina.
Pesar	Se utiliza para pesar los ingredientes.	Se recomienda pulsar "Vuelve a cero" en la pantalla antes de cada pesada para garantizar que el robot de cocina pueda pesar con precisión los ingredientes.
Rotación extrema	Se utiliza para ablandar rápidamente los alimentos.	Este modo tiene la mayor velocidad. Vuelva a pulsar el icono del modo de rotación extrema para salir de este modo. No deje el robot de cocina sin vigilancia mientras esté en funcionamiento para evitar que se produzcan sacudidas y accidentes.
Amasar la masa	Se utiliza para amasar.	No se puede ajustar ni la temperatura ni la velocidad. El agua y los demás ingredientes se pueden añadir a través del orificio de la tapa de la olla.
Hielo raspado	Se utiliza para triturar hielo. Puede seleccionar hielo grueso o hielo fino.	No se puede ajustar la temperatura. Asegúrese de que la tapa de la olla y el vaso medidor estén bien puestos cuando el robot de cocina está en marcha para evitar que el hielo picado salpique.
Hacer zumo	Se utiliza para preparar zumo. Se puede utilizar con ingredientes como frutas y verduras.	No se puede ajustar la temperatura. Asegúrese de que la tapa de la olla y el vaso medidor estén bien puestos cuando el robot de cocina está en marcha para evitar que el zumo salpique.
Moler	Se utiliza para moler granos y triturar ingredientes.	No se puede ajustar la temperatura. Se recomienda cortar los ingredientes en trozos pequeños para facilitar la tarea y moler uniformemente los ingredientes.
Picar	Se utiliza para hacer rellenos de carne y triturar ingredientes.	No se puede ajustar la temperatura. No es adecuado para ingredientes duros o con alto contenido de agua, como carnes y frutas congeladas.
Picado	Se utiliza para picar los ingredientes más grandes.	No se puede ajustar la temperatura. Asegúrese de que la tapa de la olla y el vaso medidor estén en su sitio cuando el robot de cocina está en marcha para evitar que los ingredientes salpiquen.
Limpieza	Se utiliza para limpiar la olla.	No rellene de agua por encima del nivel máximo. Asegúrese de que la tapa de la olla y el vaso medidor estén en su sitio cuando el robot de cocina está en marcha.
Cocer al vapor	Se utiliza para cocer al vapor los alimentos.	No se puede ajustar ni la temperatura ni la velocidad. La cuchilla de la picadora no funciona en este modo. Este modo es adecuado para cocinar alimentos delicados, como dumplings y tofu. No es adecuado para otros métodos de cocción que no sean al vapor, como el salteado.
Estofado	Se utiliza para guisar la comida.	La cuchilla de la picadora admite la rotación intermitente para evitar que los ingredientes se agiten en exceso. Este modo es adecuado para guisar ingredientes durante un largo período de tiempo, como guisar carnes y sopas.
Temperatura alta	Se utiliza para saltear a altas temperaturas.	Con una temperatura máxima de 180°C, este modo es adecuado para saltear alimentos a altas temperaturas, como saltear verduras o huevos.

Nota: Los nombres de los modos en pantalla pueden variar debido a las mejoras del producto; consulte el producto real.

Ejemplos de modos

Nombre de modo	Tiempo	Nivel de velocidad	Cantidad de ingredientes
Manual	15 minutos	Nivel 0,5–10. La temperatura máxima es 150 °C.	200 g de zanahorias y 500 ml de agua potable. Permita que el robot de cocina descansa 25 minutos tras cada uso.
Rotación extrema	2 segundos × 3 veces	Rotación extrema	2 limones (cortados en cuartos)
Amasar la masa	5 minutos	Amasar la masa	450 g de harina, 300 ml de agua potable
Hielo raspado	8 segundos	Nivel 8 para hielo grueso, nivel 9,5 para hielo fino	200 g de cubitos de hielo de 3 cm ³
Hacer zumo	30 segundos	Nivel 9	400 g de peras, 1000 ml de agua potable
Moler	20 segundos	Nivel 9,5	200 g de azúcar piedra de 3 cm ³
Picar	15 segundos	Nivel 8	300 g de carne de ternera en cubos de 2 cm ³
Picado	6 segundos	Nivel 9	100 g de ajo
Limpieza	90 segundos	Nivel 6	1000 ml de agua potable
Limpieza profunda	8 minutos	Nivel 6	1000 ml de agua potable
Limpieza de la masa residual	13 minutos	Nivel 4 o 6	1000 ml de agua potable
Cocer al vapor	60 minutos	Nivel 0	1000 ml de agua potable
Estofado	60 minutos	Nivel 0,5	1000 ml de agua potable
Temperatura alta	10 minutos	Nivel 0,5	300 g de verduras o huevos

Nota: Los nombres de los modos en pantalla pueden variar debido a las mejoras del producto; consulte el producto real.

Función de recetas

Para disfrutar de una mejor experiencia de cocina inteligente, le recomendamos que conecte el producto a una red antes de usarlo.

Pulse Recetas en la esquina superior izquierda de la pantalla para acceder a las recetas personales. Pulse la barra de búsqueda (el icono de la lupa) en la esquina superior derecha de la pantalla para buscar recetas introduciendo palabras clave.

Cuidado y mantenimiento

- Antes del primer uso, limpie a fondo todos los componentes y accesorios excepto la base de cocción.
- Limpie y seque bien todos los accesorios utilizados después de cada uso.
- Utilice el modo de limpieza entre los pasos de cocción o los platos para limpiar los restos de comida en la olla. Puede encontrar el modo en la pantalla de modos.
- No utilice objetos punzantes ni lana metálica para limpiar la olla; en su lugar, utilice un limpiador para acero inoxidable.
- Utilice un paño suave para limpiar la superficie de los accesorios de plástico, como la vaporera.
- Desconecte la fuente de alimentación antes de limpiar la base de cocción.
- Limpie la base de cocción con un paño ligeramente húmedo y un detergente suave.
- Tenga cuidado de no utilizar demasiada agua al limpiar la base de cocción para evitar que el aire y el agua entren en ella.
- La olla y el conjunto de la picadora pueden dañarse si entran en contacto con agua, otros líquidos o residuos de alimentos durante un largo período de tiempo. Limpie rápidamente los componentes después de cada uso.
- La cocción prolongada o el contacto con sustancias ácidas puede provocar la oxidación, por lo que se debe prestar atención a los ingredientes utilizados.
- Compruebe regularmente si la base de cocción y los accesorios, incluyendo la olla, el cable de alimentación, las juntas de goma de la tapa de la olla y el conjunto de la picadora están dañados.
- Para evitar daños en el producto, compruebe regularmente las ranuras de ventilación del producto para asegurarse de que no haya ninguna obstrucción.
- Desenchufe el producto cuando no lo utilice.
- Hay una estructura de drenaje dentro del soporte de la olla en la base de cocción. Si se derrama accidentalmente una gran cantidad de caldo o de líquido sobre el soporte, no dé la vuelta a la base de cocción, ya que el líquido fluiría automáticamente hacia el orificio de drenaje inferior. Utilice una esponja absorbente o un paño suave para limpiar el líquido que haya quedado en la superficie de la base de cocción.
- El producto debe mantenerse seco y limpio, y colocarse en un entorno seco y bien ventilado.
- No utilice accesorios dañados.
- El conjunto de la picadora y los accesorios son consumibles. Para obtener los mejores resultados de cocción, sustítúyalos de forma regular en función de su estado y de la frecuencia de uso.

Especificaciones

Nombre	Robot de cocina inteligente	Modelo	MCC01M-1A
Potencia nominal total	1700 W	Tensión nominal	220-240 V-
Potencia nominal del motor	500 W	Potencia nominal de calentamiento	1200 W
Capacidad	2,2 L	Frecuencia nominal	50-60 Hz
Peso neto	10 kg	Método de calentamiento	Calentamiento por inducción
Peso bruto	13,8 kg	Dimensiones del artículo	413 × 316 × 344 mm

Especificaciones inalámbricas

Wi-Fi	2,4 GHz: 2412–2472 MHz
	5 GHz: 5180–5240 MHz/5260–5320 MHz/5500–5700 MHz/5745–5825 MHz IEEE802.11 a/b/g/n/ac/ax
	Potencia máx.: 16,19 dBm (2,4 GHz), 18,88 dBm (5 GHz), 13,91 dBm (5,8 GHz)
Bluetooth	2,4 GHz: 2400–2483,5 MHz
	Potencia máx.: 5,8 dBm

La función WLAN de este dispositivo está restringida a uso solo en interiores si se utiliza en el rango de frecuencia de 5150 a 5350 MHz.



Por la presente, Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd. declara que el tipo de equipo radioeléctrico MCC01M-1A cumple con la Directiva 2014/53/UE. Encontrará el texto completo de la declaración de conformidad de la UE en esta dirección de Internet:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>.

Para un manual electrónico detallado, vaya a www.mi.com/global/service/userguide



Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con residuos domésticos sin clasificar. En su lugar, debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando sus equipos de desecho a un punto de recogida para el reciclaje de residuos de equipos eléctricos y electrónicos, designado por el gobierno o las autoridades locales. La eliminación y el reciclado correctos ayudarán a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Póngase en contacto con el instalador o con las autoridades locales para obtener más información sobre la ubicación y las condiciones de dichos puntos de recogida.

	AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES
	FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LI	LT	LU	LV
	MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	TR	



Resolución de posibles problemas

Problemas	Diagnóstico de fallos y soluciones
Ha entrado líquido en la zona debajo de la olla.	<p>Desenchufe inmediatamente el cable de alimentación.</p> <p>Apague el robot de cocina.</p> <p>Utilice una bayeta para limpiar el exceso de líquido de la zona debajo de la olla.</p> <p>No mueva ni incline la base de cocción para evitar que el líquido se introduzca en la base de cocción y entre en contacto con piezas con tensión eléctrica.</p> <p>No intente desmontar la base de cocción, ya que no contiene ninguna pieza que pueda reparar.</p> <p>Si no está seguro de si el líquido ha entrado en la base de cocción o no, no encienda el producto y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</p> <p>Compruebe si la cuchilla de la picadora está instalada correctamente y si la junta de goma tiene daños.</p>
El producto no funciona y la pantalla no se enciende.	<p>Compruebe si el cable de alimentación está correctamente conectado a la toma de corriente.</p> <p>Compruebe si el producto está encendido.</p>
No se puede instalar la olla en la base de cocción.	<p>Compruebe si la olla y el conjunto de la picadora están instalados correctamente.</p>
El producto deja de funcionar durante su uso.	<p>Retire la olla de la base de cocción.</p> <p>Quite algunos ingredientes o añada algún líquido.</p> <p>Espere cinco minutos (tiempo de enfriamiento).</p> <p>Vuelva a instalar la olla.</p> <p>Compruebe que el orificio de ventilación situado en la parte posterior de la base de cocción no está obstruido.</p> <p>Pulse el mando de control para reiniciar el producto.</p> <p>Si el mensaje de error del sistema persiste una vez finalizado el tiempo de enfriamiento, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</p>
El peso medido es incorrecto.	<p>Compruebe si hay objetos que estén en contacto con los laterales de la base de cocción.</p> <p>Compruebe si el cable de alimentación tira de la base de cocción, lo que podría desequilibrar el módulo de pesaje.</p> <p>Compruebe si el producto está colocado en una encimera limpia, estable y plana.</p> <p>No toque el producto en ningún momento durante el proceso de pesaje.</p>
Las operaciones básicas de cocción se interrumpen.	<p>Los ingredientes añadidos no cumplen los requisitos.</p> <p>Retire la olla de la base de cocción y vacíela.</p> <p>Vuelva a colocar la olla vacía en la base de cocción.</p> <p>Reinicie el proceso de cocción.</p>
El robot de cocina no puede conectarse a la Wi-Fi.	<p>Pruebe a conectarse de nuevo después de restablecer la Wi-Fi en la pantalla de ajustes.</p> <p>Compruebe si señal de Wi-Fi es lo suficientemente fuerte.</p>
No se puede actualizar la versión del sistema.	<p>Compruebe si el producto está cocinando actualmente.</p> <p>Compruebe si la red Wi-Fi funciona correctamente.</p>
La función de calentamiento no funciona.	<p>Es posible que no se haya ajustado correctamente el tiempo de calentamiento. Compruebe que se ha ajustado el tiempo de calentamiento.</p> <p>No se ha seleccionado la temperatura. Compruebe que se ha ajustado la temperatura.</p> <p>La temperatura de la olla ya ha superado la temperatura ajustada.</p>

Códigos de error

Si el robot de cocina no funciona correctamente, en la pantalla aparecerá un código de error. Consulte la siguiente tabla para encontrar las soluciones correspondientes.

Códigos de error	Posibles causas	Soluciones
No se detecta la tapa de la olla.	La tapa de la olla no está puesta o bloqueada en su sitio.	Coloque la tapa de la olla en su lugar, presione firmemente y vuelva a intentarlo.
No se detecta la olla.	La olla no está instalada o está instalada incorrectamente.	Alinee la olla en la posición correcta e instálela, luego vuelva a intentarlo.
E-03	Se activa la protección contra la sobretensión.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando la tensión vuelva a ser normal.
E-04	Se activa la protección contra la sobretensión.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando la tensión vuelva a ser normal.
E-05	La alerta de alta temperatura se activa mediante el sensor situado en el fondo de la olla.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-07	La temperatura de IGBT es demasiado alta.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-8	El sensor de IGBT está dañado.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-10	El sensor del fondo de la olla está dañado.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-11	Error en la comunicación del calentamiento.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-12	La placa de la bobina tiene un circuito abierto.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-13	La olla no está bloqueada en su sitio.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-16	Se activa la protección de sobrecorriente del motor.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-17	Se activa la protección de alta tensión del motor.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-18	Se activa la protección de baja tensión del motor.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-19	Se activa la protección por pérdida de fase del motor.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-20	Se activa la protección contra atascos del motor.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-21	La temperatura del motor es demasiado alta.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-22	El sensor del motor tiene un circuito abierto.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.
E-23	El sensor del motor tiene un cortocircuito.	Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa para concertar una cita de mantenimiento.

Códigos de error	Posibles causas	Soluciones
E-24	La temperatura del MOSFET se está sobrecalentando.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-25	El sensor de temperatura del MOSFET tiene un circuito abierto.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-26	El sensor de temperatura del MOSFET tiene un cortocircuito.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-27	Error en la comunicación del motor.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-28	Error en el ventilador de refrigeración.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-29	Error en la comunicación del pesaje.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.
E-30	Error en la comunicación del motor.	El robot de cocina volverá a funcionar automáticamente cuando baje la temperatura.

Versión del manual del usuario: V 1.0

Para obtener más información, visite www.mi.com.

Fabricado para: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Fabricado por: Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd.

(una empresa Mi Ecosystem)

Dirección: Building 11, 1333 Jiangnan Avenue, Changxing Science and Technology Park, Lingang, Shanghai, P.R. China

Fabricado en China

Sicherheitshinweise

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie es auf, um zukünftig die Informationen nachlesen zu können.

Beachten und befolgen Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu reduzieren.

WARNUNGEN

- Dieses Produkt ist nur für den Einsatz im Haushalt gedacht.
- Die Geräte sind für Personen geeignet, die körperlich, sensorisch oder geistig beeinträchtigt sind oder nicht über ausreichend Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Anleitung zur sicheren Nutzung erhalten haben und verstehen, welche Gefahren auftreten können.
- Bitte bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen nicht mit diesem Produkt spielen oder es benutzen.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf instabile oder nasse Oberflächen. Achten Sie darauf, dass das Produkt mindestens 30 cm von Feuer oder Wärmequellen entfernt ist.
- Der normale Betriebshöhenbereich dieses Produkts beträgt 0–2000 Meter.
- Stellen Sie die Kochstelle nicht auf beheizte oder beheizbare Oberflächen, wie beispielsweise Öfen, Ceran- oder Induktionsherde, und auch nicht in die Nähe von Bereichen mit hohen Temperaturen.
- Stoßen, schlagen oder zerkratzen Sie das Gerät nicht mit scharfen oder schweren Gegenständen, um Verletzungen oder Fehlfunktionen zu vermeiden.
- Das Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung verwendet werden.
- Verändern, zerlegen oder reparieren Sie das Gerät nicht selbst, um Feuer, Stromschläge und Verbrühungen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Verwendung des Produkts bei Fehlfunktionen oder Defekten sofort ein, um Feuer, Stromschläge und Verbrühungen zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass die Silikonkomponenten des Produkts nicht mit Lösungen, die mehr als 50 % Alkohol enthalten, in Kontakt kommen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder bewegliche Teile berühren.
- Verwenden Sie kein Zubehör und keine Ersatzteile, die nicht mit diesem Produkt geliefert wurden, um Feuer und Verletzungen zu vermeiden.
- Dampf und Hitze können Ihre Möbel und Wände beschädigen, entfärben oder verformen. Halten Sie mit dem Gerät daher Abstand von Möbeln und Wänden, vorzugsweise mindestens 30 cm.
- In einem gut belüfteten Bereich verwenden, um eine optimale Hitzeverteilung zu gewährleisten.
- Die Schneidmesser im Inneren des Topfs sind scharf. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie den Topf entleeren und den Mixer reinigen.

Vorsichtsmaßnahmen für die Stromversorgung

- Verwenden Sie keine andere Stromversorgung als 220–240 V Wechselstrom, um Feuer und Stromschläge zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus, um einen elektrischen Schlag oder einen Brand durch Kurzschluss zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht ohne die Aufsicht eines Erwachsenen benutzen. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Stromschläge, Verbrennungen oder sonstige Verletzungen zu vermeiden.
- Stecken Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen ein oder aus, um Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Steckdosen mit einer Mindeststromstärke von 10 A.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose ab, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät bewegen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt oder kaputt ist, muss es durch den Hersteller oder den Kundendienst ersetzt oder repariert werden, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

Vorsichtsmaßnahmen während der Verwendung

- Füllen Sie den Topf nicht über die maximale Füllmenge (Markierung „2,2 L“).
- Nehmen Sie den Messbecher während des Hochgeschwindigkeitsbetriebs nicht ab, um das Auslaufen von Fett oder Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Versuchen Sie nicht, den Topfdeckel oder den Verriegelungsmechanismus gewaltsam zu öffnen. Der Topfdeckel lässt sich nur öffnen, wenn die Geschwindigkeit auf Null steht und der Verriegelungsmechanismus gelöst wurde.
- Verwenden Sie den Schneebesen nicht bei längerem Kochen, wie beispielsweise beim langsamen Kochen, langsamen Garen oder Fermentieren.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile, um mechanische Schäden zu vermeiden.
- Fassen Sie nicht in den Topf.
- Halten Sie Körper und Haare vom Mixer fern.
- Achten Sie darauf, dass sich beim Dämpfen genügend Wasser im Topf befindet. Geben Sie bitte Wasser hinzu, wenn sich die Kochzeit verlängert.
- Berühren Sie den Messbecher nicht während des Gebrauchs oder unmittelbar danach. Halten Sie es von Kindern und Kleinkindern fern und schützen Sie sie mit besonderen Vorsichtsmaßnahmen vor Verbrühungen.
- Bewegen oder schütteln Sie das Produkt nicht während des Gebrauchs.
- Stecken Sie den Schaber während des Kochens nicht in den Topf.
- Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht ab, da sonst der Dampf nicht entweichen kann.
- Wenn Sie während des Mischens Wasser hinzufügen, sollte die Wassertemperatur weniger als 60 °C betragen, um Verbrennungen und Verbrühungen durch überlaufende Flüssigkeit zu vermeiden.
- Die Rotationsgeschwindigkeit wird automatisch verringert, wenn die Flüssigkeitstemperatur während der Hochgeschwindigkeitsrotation zu hoch ist.
- Hinweis: Wenn Sie Flüssigkeit mit hoher Temperatur in den Topf gießen, kann die Flüssigkeit aufgrund von Verdampfung herauspritzen.

- Der Topf muss mit dem mitgelieferten Untersatz verwendet werden.

Vorsichtsmaßnahmen nach der Verwendung

- Leeren Sie die Zutaten im Behälter nach dem Gebrauch unverzüglich aus. Nehmen Sie den Mixer heraus und reinigen Sie ihn zeitnah. Achten Sie darauf, dass die Schneidmesser des Mixers nicht zerkratzt werden.
- Stellen Sie den Betrieb des Geräts sofort ein und trennen Sie es von der Stromquelle, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder kaputt ist.
- Wischen Sie den Topf gründlich trocken und sauber, bevor Sie ihn auf die Kochstelle stellen.

Vorsichtsmaßnahmen für Reinigung und Wartung

- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser ein und bespritzen Sie es nicht mit Wasser.
- Ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie die Kochstelle reinigen.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere scheuernde Gegenstände zum Reinigen des Topfs.
- Verwenden Sie zur Reinigung nur einen weichen Lappen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Schmutz in das Gehäuse der Kochstelle eindringt.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um es vor Feuchtigkeit, Staub und Haushaltsschädlingen zu schützen.

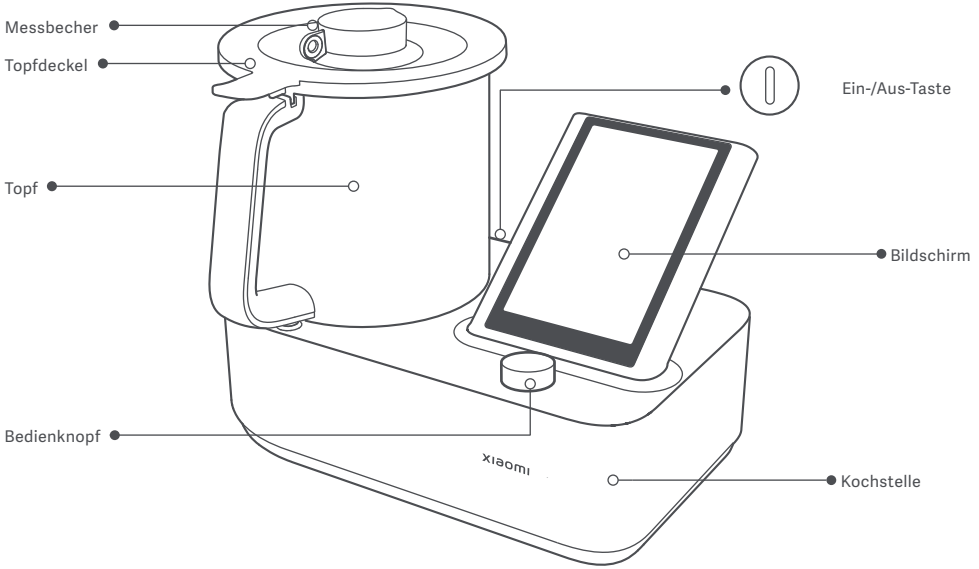
Vorsichtsmaßnahmen bei Fehlfunktionen oder Ausfällen

Wenn einer der folgenden Fälle eintritt, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.

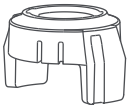
- Der Netzstecker oder das Netzkabel ist während des Gebrauchs sehr heiß geworden.
- Aus der Kochstelle steigt Rauch auf oder es riecht verbrannt.
- Ein Teil des Produkts hat einen Sprung, ist lose oder instabil. Der Topf ist verformt.

Produktübersicht

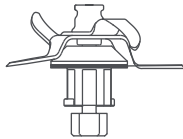
Intelligenter Kochroboter



Zubehörliste



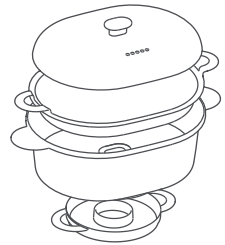
Standfuß für Schneidmesser des Mixers × 1
(Vorinstalliert im Topf)



Schneidmesser des Mixers × 1
(Vorinstalliert im Topf)



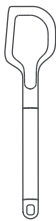
Klingenabdeckung × 1



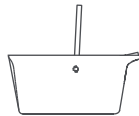
Dampfgarer-Set × 1



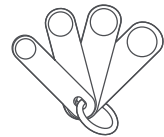
Schneebesen × 1



Schaber × 1



Behälter × 1



Messlöffel-Set × 1

Hinweis: Abbildungen des Produkts, des Zubehörs und der Benutzeroberfläche in dem Benutzerhandbuch dienen nur als Referenz. Die tatsächlichen Produkte und Funktionen können aufgrund von Produktverbesserungen variieren.

Beschreibung der Komponenten

Funktionalität der Komponenten

Bauteilbezeichnung	Funktion
Topf	Wird zum Kochen und Verarbeiten von Zutaten in Kombination mit dem Mixer verwendet.
Topfdeckel	Dient zum Verschließen des Topfs und verhindert das Verspritzen von Flüssigkeiten während des Betriebs. In der Mitte befindet sich eine Öffnung, die zusammen mit dem Messbecher zum Hinzufügen von Zutaten während des Kochens verwendet werden kann.
Messbecher	Wird zum Abmessen von Zutaten verwendet und verschließt die Öffnung in der Mitte des Deckels.
Kochstelle	Dies ist das Herzstück des Produkts mit einem Elektromotor im Inneren und liefert Strom.
Mixer-Baugruppe	Wird zusammen mit dem Topf zum Pürieren und Zerkleinern von Zutaten verwendet.
Dampfgarer-Set	Wird zum Dämpfen von Speisen verwendet.
Korb	Wird zum Dämpfen von Speisen und zum Garen von weichen oder empfindlichen Gerichten sowie zum Sieben von Obst- und Gemüsesäften verwendet.
Schneebesen	Wird zum Schlagen von Sahne oder Eischnee verwendet.
Schaber	Wird zum Abschaben von Essensresten aus dem Topf verwendet.
Messlöffel-Set	Wird zum Abmessen kleiner Mengen von flüssigen oder pulverförmigen Zutaten verwendet.
Dampfgarer-Set	Wird zum Abmessen kleiner Mengen von flüssigen oder pulverförmigen Zutaten verwendet.
Klingenabdeckung	Die Klingenabdeckung dient dazu, die Konvektion der Flüssigkeit im Topf zu verbessern und weichere Zutaten davor zu schützen, von der Klinge zerschnitten zu werden.

Anleitung für Komponenten

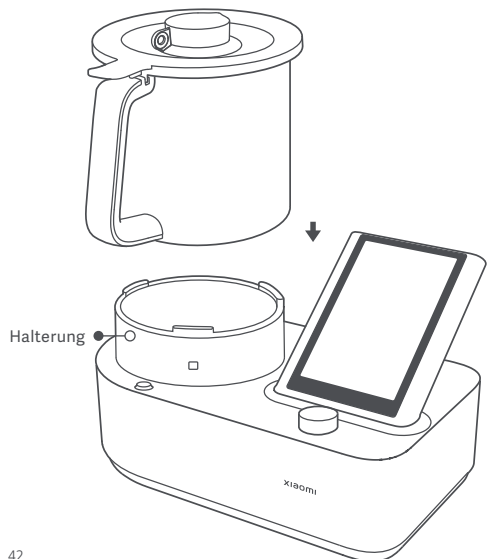
Topf

Der Topf wird zum Verarbeiten oder Erhitzen von Zutaten verwendet. Er besteht aus einer Schüssel aus rostfreiem Stahl, einem Deckel und einem Mixer. Vor dem Kochen muss er korrekt auf die Kochstelle gesetzt werden. Führen Sie dazu bitte die folgenden Schritte aus:

1. Richten Sie den Topfgriff auf den Positionierungspunkt aus und setzen Sie den Topf anschließend senkrecht auf die Halterung auf die Kochstelle.
2. Prüfen Sie, ob sich der Topf leicht nach links und rechts drehen lässt. Wenn der Topf nicht gedreht werden kann, sich aber leicht bewegen lässt, sitzt er richtig.

VORSICHTSHINWEISE

- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, robuste und stabile Arbeitsfläche in der Küche.
- Halten Sie das Gerät von der Kante der Arbeitsfläche fern, damit das Gerät nicht herunterfallen kann, wenn es sich während des Betriebs bewegt oder gestoßen wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf beheizte oder beheizbare Oberflächen, wie beispielsweise Öfen, Ceran- oder Induktionsherde, und auch nicht in die Nähe von Bereichen mit hohen Temperaturen. Halten Sie das Produkt von externen Wärmequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Möbel wie Regale oder Schränke, da die Möbel sonst durch den beim Kochen entstehenden Dampf beschädigt werden könnten.



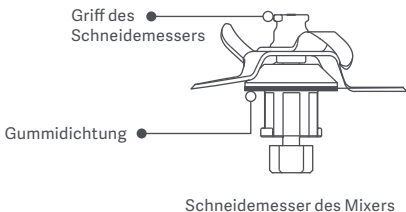
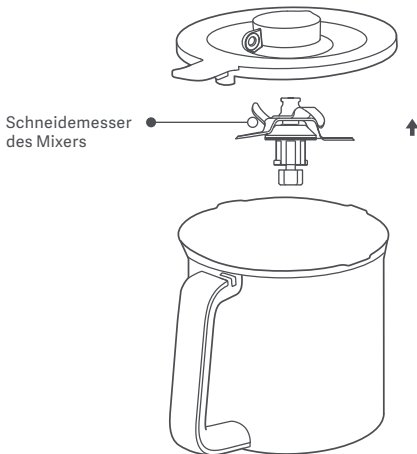
Mixer-Baugruppe (Schneidemesser des Mixers + Standfuß für Schneidemesser des Mixers)

Entnehmen Sie die Bestandteile des Mixers vor der Reinigung des Mixers und des Behälters und setzen Sie diese nach der Reinigung und dem Trocknen für die zukünftige Verwendung wieder korrekt ein. Das Schneidemesser des Mixers wird zum Pürieren, Schneiden und Mixen von Lebensmitteln verwendet. Es muss daher immer ordnungsgemäß eingesetzt und vollständig mit dem Standfuß für das Schneidemesser des Mixers verriegelt sein, da es sonst zu versehentlichen Verletzungen kommen kann. Führen Sie dazu bitte die folgenden Schritte aus:

1. Damit das Schneidemesser des Mixers nicht versehentlich herunterfällt, halten Sie den Griff des Topfs mit der Öffnung nach oben.
2. Drehen Sie zum Entfernen des Standfußes für das Schneidemesser des Mixers diesen im Uhrzeigersinn und lassen Sie das Schneidemesser momentan im Topf.
3. Heben Sie den Griff des Schneidemessers des Mixers vorsichtig an, um ihn zusammen mit der Gummidichtung aus dem Topf zu nehmen.
4. Seien Sie beim Reinigen des Schneidemessers des Mixers besonders vorsichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Wischen Sie es nach der Reinigung trocken.
5. Halten Sie den Griff des Schneidemessers des Mixers zusammen mit der Gummidichtung, richten Sie das Schneidemesser des Mixers auf die Öffnung am Boden des Topfs aus und führen Sie das Schneidemesser ein, bis die Gummidichtung den Topfboden berührt.
6. Setzen Sie den Standfuß für das Schneidemesser des Mixers von unten auf den Topfboden und drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, bis das Schneidemesser und der Standfuß für das Schneidemesser des Mixers fest miteinander verriegelt sind.

VORSICHTSHINWEISE

- Die Schneidmesser sind extrem scharf. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie diese einbauen, ausbauen, verwenden oder reinigen.
- Berühren Sie keinesfalls die Schneidmesser. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Achten Sie bei der Demontage des Mixers darauf, dass die Öffnung des Topfs nach oben gerichtet ist. Andernfalls kann das Schneidmesser des Mixers herunterfallen und Verletzungen oder eine Verformung der Schneidmesser verursachen.
- Fassen Sie nicht in den Topf, bevor Sie ihn von der Kochstelle nehmen.
- Um Verbrennungen durch Resthitze vom Kochen zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Topf und das Schneidmesser des Mixers vor dem Herausnehmen kalt genug sind.
- Vergewissern Sie sich, dass das Schneidmesser des Mixers richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie das Schneidmesser des Mixers und die Gummidichtung regelmäßig.
- Achten Sie beim Einsetzen des Schneidemessers darauf, dass das Schneidmesser des Mixers und die Gummidichtung richtig sitzen.
- Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung unbeschädigt ist. Andernfalls kann das Gerät durch die in die Kochstelle eindringende Flüssigkeit beschädigt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Schneidmesser des Mixers richtig eingesetzt und vollständig verriegelt ist, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.



Topfdeckel

Der Topfdeckel dient zum Verschließen des Topfs. Aus Sicherheitsgründen kann der Kochroboter nur eingeschaltet werden, wenn der Deckel aufgesetzt und verriegelt ist. Führen Sie dazu bitte die folgenden Schritte aus:

1. Legen Sie den Deckel mit dem Deckelgriff rechts vom Topfgriff fest auf den Topf und drücken Sie ihn mit beiden Händen nach unten. Drehen Sie anschließend den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der Deckelgriff auf den Topfgriff ausgerichtet ist. Achten Sie darauf, dass sie fest miteinander verriegelt sind.
2. Drücken Sie den Bedientopf, um den Kochvorgang zu starten. Der Topf wird dann automatisch verriegelt.
3. Der Kochroboter erkennt automatisch, ob der Deckel aufgesetzt ist oder nicht. Wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist, erscheint auf dem Bildschirm eine entsprechende Meldung.
4. Der Topf wird automatisch entriegelt, sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist.



VORSICHTSHINWEISE

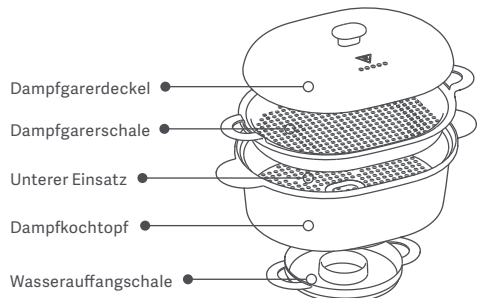
- Öffnen Sie den Topfdeckel nicht mit Gewalt, um die Verriegelung des Topfdeckels nicht zu beschädigen.
- Nach dem Kochen kann etwas heißer Dampf im Topf zurückbleiben. Seien Sie beim Öffnen des Topfdeckels vorsichtig, um Verbrennungen und Verbrühungen durch den Dampf zu vermeiden.
- Entfernen Sie den Messbecher nicht während des Kochvorgangs. Bei einigen Rezepten muss der Messbecher entfernt werden, damit der überschüssige Dampf entweichen kann. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Rezept.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Gummidichtung des Topfdeckels auf Beschädigungen.
- Entfernen Sie die Gummidichtung beim Reinigen nicht.
- Reinigen Sie den Topf nach dem Gebrauch zeitnah, um Geruchsbildung durch Speisereste zu vermeiden und ein besseres Kocherlebnis zu erzielen.



Dampfgarer-Set/Behälter

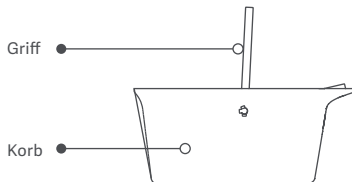
Das Dampfgarer-Set und der Behälter werden zum Dämpfen von Speisen verwendet. Das Dampfgarer-Set besteht aus einem Dampfgarerdeckel, einer Dampfgarerschale, einem Bodeneinsatz, einem Dampfkochtopf und einer Wasserauffangschale. Das Dampfgarer-Set wird direkt auf den Topfdeckel montiert, sodass der Dampf während des Garens durch die Öffnung im Topfdeckel austreten kann und die Speisen dämpft. Zur Verwendung des Dampfgarer-Sets befolgen Sie bitte die nachstehenden Schritte:

1. Setzen Sie das Dampfgarer-Set auf die Vertiefung des Topfdeckels. Vergewissern Sie sich, dass sie aufeinander ausgerichtet sind und fest einrasten.
2. Setzen Sie zur Verwendung des Behälters diesen in den Topf mit den zu dämpfenden Zutaten.
3. Sie können die verschiedenen Teile des Dampfgarer-Sets nach Bedarf verwenden.
4. Zum Auffangen des kondensierten Safts beim Dämpfen platzieren Sie die Wasserauffangschale zwischen Dampfkochtopf und Topfdeckel. Wenn die Wasserauffangschale entfernt wird, fließt der Saft in den Topf.



⚠ VORSICHTSHINWEISE

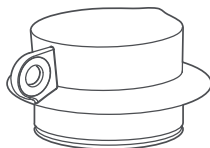
- Die Zutaten müssen gleichmäßig im Dampfkochtopf verteilt werden. Das Gesamtgewicht der Zutaten, die jeweils gegart werden, darf zusammen mit Tellern oder Schalen 2 kg nicht überschreiten.
- Vorsicht vor Dampfverbrennungen, wenn Sie das Dampfgarer-Set oder den Korb entfernen.
- Achten Sie darauf, dass genügend Wasser im Topf ist, um eine Beschädigung des Kochroboters durch komplettes Verdampfen des Wassers zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Dampfgarer-Set und den Korb umgehend, um ein Verstopfen der Löcher im Dampfgarer-Set zu vermeiden.
- Der Messbecher muss bei Verwendung des Dampfgarer-Sets abgenommen werden.
- Achten Sie auf die Wassermenge in der Wasserauffangschale, damit das Wasser nicht überläuft. Normalerweise kann die Wasserauffangschale die kondensierten Säfte während des Dampfgarens etwa eine Stunde lang auffangen.



Messbecher

Der Messbecher kann zum Verschließen der Öffnung im Topfdeckel verwendet werden, um Wärmeverlust und das Verspritzen von Zutaten zu verhindern. Er kann auch zum Abmessen von Flüssigkeiten verwendet werden. Wenn nur eine kleine Menge Flüssigkeit benötigt wird, muss der Messbecher nicht entfernt werden. Gießen Sie die Flüssigkeit langsam auf den Topfdeckel. Sie fließt dann durch den Spalt zwischen Messbecher und Topfdeckel in den Topf. Um mehr Flüssigkeit oder feste Zutaten in den Topf zu geben, folgen Sie den nachstehenden Schritten:

1. Drücken Sie den Bedienknopf, um den aktuellen Kochvorgang zu unterbrechen. Halten Sie den Griff des Messbechers und ziehen Sie ihn nach oben, um den Messbecher zu entfernen.
2. Geben Sie die Zutaten in den Topf.
3. Richten Sie den Messbecher an der Öffnung des Topfdeckels aus und drücken Sie ihn vorsichtig nach unten, um den Messbecher wieder auf den Topfdeckel zu setzen.
4. Drücken Sie den Bedienknopf, um den Kochvorgang fortzusetzen.



Messbecher

⚠ VORSICHTSHINWEISE

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Messbecher während des Kochens herausnehmen, um Verbrennungen durch den heißen Dampf im Topf zu vermeiden.
- Bei einigen Rezepten muss der Messbecher entfernt werden, damit der überschüssige Dampf entweichen kann. Nähere Informationen entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Rezept.

Schaber/Meßlöffel-Set

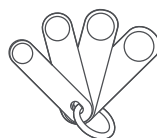
Der Schaber kann zum Entfernen von angebrannten Speisen und zum Säubern des Topfs verwendet werden. Die Messlöffel werden zum Abmessen kleiner Mengen von Pulver oder flüssigen Zutaten verwendet. Die Löffel sind in verschiedenen Volumenvarianten erhältlich: 10 Milliliter, 5 Milliliter, 2,5 Milliliter und 1,25 Milliliter. Bitte beachten Sie bei der Verwendung dieses Zubehörs die folgenden Hinweise:

⚠ VORSICHTSHINWEISE

- Die Zubehörteile dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden.
- Legen Sie den Schaber oder die Messlöffel während des Kochens nicht in den Topf.
- Überprüfen Sie das Zubehör regelmäßig und tauschen Sie es bei Beschädigungen rechtzeitig aus.



Schaber



Messlöffel-Set

Schneebeesen

Neben dem Schlagen von Sahne oder Eischnee kann der Schneebeesen auch bei niedriger Geschwindigkeit zum gleichmäßigen Durchmischen der Speisen verwendet werden. So können Sie verhindern, dass Speisen am Topfboden festkleben oder anbrennen. Führen Sie die nachstehenden Schritte zum Ein- und Ausbau aus:

1. Setzen Sie den Schneebeesen auf das Schneidmesser des Mixers, indem Sie ihn in den Spalt der querverlaufenden Klingen einführen, und drehen Sie ihn leicht, um ihn zu fixieren. Achten Sie dabei darauf, dass er fest sitzt.
2. Halten Sie den Griff des Schneebeesens fest und schütteln Sie ihn nach oben, um ihn zu entfernen.

VORSICHTSHINWEISE

- Verwenden Sie keine höhere Geschwindigkeit als Stufe 5.
- Verwenden Sie den Schaber nicht, wenn Sie den Schneebeesen benutzen.
- Sie dürfen den Schneebeesen nicht ein- oder ausbauen, während der Kochroboter in Betrieb ist.



Klingenabdeckung

Die Klingenabdeckung dient dazu, die Konvektion der Flüssigkeit im Topf zu verbessern und weichere Zutaten davor zu schützen, von der Klinge zerschnitten zu werden. Er eignet sich zum Garen und Sous-vide-Garen (Vakuulgaren) und kann auch mit dem Dampf-/Kochmodus und dem Eintopfmodus verwendet werden. Beim Herausnehmen und Einsetzen des Schneidmessers des Mixers schützt die Klingenabdeckung auch Ihre Hand vor Schnittverletzungen. Gehen Sie wie folgt vor, um die Klingenabdeckung einzusetzen oder herauszunehmen:

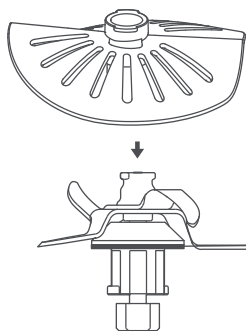
Einsetzen: Richten Sie die Mitte der Klingenabdeckung am Messergriff aus und drücken Sie die Klingenabdeckung nach unten, um sicherzustellen, dass sie fest sitzt.

Entfernen: Halten Sie den Griff der Klingenabdeckung fest, um sie nach oben abzunehmen.

VORSICHTSHINWEISE

- Verwenden Sie keine höhere Geschwindigkeit als Stufe 1.
- Achten Sie darauf, dass die Temperatur 100 °C nicht übersteigt.
- Verwenden Sie die Klingenabdeckung nur, wenn Sie mit einer ausreichenden Menge Flüssigkeit schmoren oder kochen. Die Klingenabdeckung nicht bei hohen Temperaturen kochtrocknen.

Klingenabdeckung



Benutzung

Stecken Sie das Netzkabel in eine 220–240 V Wechselstromsteckdose, schließen Sie den Strom an und schalten Sie den Kochroboter ein. Auf dem Bildschirm erscheint daraufhin die Boot-Animation.

Der Bildschirm des Kochroboters schaltet sich standardmäßig automatisch aus, wenn innerhalb von 10 Minuten keine Bedienung erfolgt. Die automatische Abschaltzeit kann in den Einstellungen angepasst werden. Nachdem der Bildschirm 10 Minuten lang ausgeschaltet war, schaltet der Kochroboter in den Energiesparmodus. Halten Sie den Bedienknopf 3 Sekunden lang gedrückt oder rufen Sie das Auswahlmü auf, um den Kochroboter auszuschalten. Um den Kochroboter zu starten, drücken Sie den Bedienknopf. Wenn Sie den Kochroboter über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, drücken Sie die Einschalttaste, um den Kochroboter auszuschalten.

Hinweis: Sie können den Bildschirm aktivieren, indem Sie auf den Bildschirm tippen oder auf den Bedienknopf drücken.

Verbinden mit der Mi Home/Xiaomi Home-App

Dieses Produkt funktioniert mit der Mi Home/Xiaomi Home-App*. Verwenden Sie die Mi Home/Xiaomi Home-App für die Steuerung Ihres Geräts und für die Interaktion mit anderen Smart Home-Geräten.

Scannen Sie den QR-Code, um die App herunterzuladen und zu installieren. Ist die App bereits installiert, werden Sie zur Verbindungseinrichtungs-Seite weitergeleitet. Sie können aber auch im App Store nach „Mi Home/Xiaomi Home“ suchen, um die App herunterzuladen und zu installieren.

Öffnen Sie die Mi Home/Xiaomi Home-App, tippen Sie auf das „+“ oben rechts und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um Ihr Gerät hinzuzufügen.



9DD2934D

* In Europa (außer in Russland) wird die App unter dem Namen Xiaomi Home-App geführt. Der auf Ihrem Gerät angezeigte Name der App sollte standardmäßig verwendet werden.

Hinweis: Die Version der App wurde möglicherweise aktualisiert. Befolgen Sie bitte die Anweisungen zur aktuellen App-Version.

WLAN-Verbindung

Folgen Sie beim ersten Einschalten des Kochroboters bitte den Anweisungen auf dem Bildschirm, um eine Verbindung zum WLAN herzustellen.

Ersteinrichtung

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um beim ersten Einschalten des Kochroboters die Ersteinrichtung abzuschließen. Drücken Sie den Bedienelement oder wischen Sie auf dem Bildschirm nach links, um während des Betriebs mit dem nächsten Schritt fortzufahren. Drücken Sie den Bedienelement erneut, um nach Abschluss der Einrichtung den Startbildschirm aufzurufen.

Die Einstellungen können jederzeit unter „Profil > Einstellungen“ geändert werden.

Verwendungseinstellungen

Einstellung der Werte: Kochparameter wie Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit können vor und während des Kochens eingestellt werden. Der Kochroboter funktioniert nur, wenn sowohl Zeit als auch Geschwindigkeit eingestellt sind. Tippen Sie zum Einstellen der Werte auf die Zeit-, Temperatur- und Geschwindigkeitssymbole auf dem Bildschirm. Drehen Sie zum Ändern der Werte den Bedienelement. Drücken Sie zum Starten des Kochvorgangs auf den Bedienelement, sobald Sie die Werte eingestellt haben.

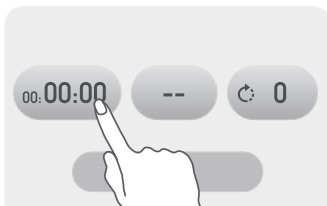
Auswählen von Rezepten: Wählen Sie die Rezepte auf dem Bildschirm aus oder tippen Sie auf das Symbol in der oberen rechten Ecke, um nach Rezepten zu suchen. Folgen Sie der Schritt-für-Schritt-Anleitung, um den Kochroboter zum Kochen zu verwenden.

Zeiteinstellung

1. Tippen Sie auf das Symbol für die Zeiteinstellung, um die Zeiteinstellung zu aktivieren.
2. Drehen Sie den Bedienelement, um die Garzeit einzustellen.

VORSICHTSHINWEISE

- Die voreingestellte Zeit kann jederzeit während des Kochens geändert werden (außer bei bestimmten Modi). Tippen Sie auf das Zeiteinstellungssymbol und drehen Sie den Bedienelement, um die gewünschte Garzeit auszuwählen. Der Kochroboter setzt den Kochvorgang entsprechend der zuletzt eingestellten Zeit bis zum Abschluss des Kochvorgangs fort.
- Drücken Sie vor Ablauf der voreingestellten Zeit den Bedienelement, um den Kochroboter anzuhalten und während des Kochens Zutaten hinzuzufügen. Drücken Sie den Bedienelement erneut, um den Kochroboter zu starten und den Kochvorgang entsprechend der ursprünglich voreingestellten Zeit fortzusetzen.
- Tippen Sie zum Beenden des Garvorgangs vor der voreingestellten Zeit auf das Zeiteinstellungssymbol und drehen Sie den Bedienelement auf 00:00:00.

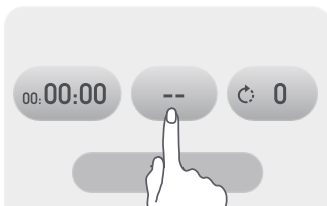


Temperatureinstellung

1. Tippen Sie auf das Symbol für die Temperatureinstellung, um die Temperatureinstellung zu aktivieren.
2. Drehen Sie den Bedienelement, um die Temperatur einzustellen.

VORSICHTSHINWEISE

- Die Kochtemperatur kann während des Kochens jederzeit geändert werden (außer bei bestimmten Modi).
- Wenn Sie nicht erhitzen möchten, stellen Sie die Temperatur auf „--“.

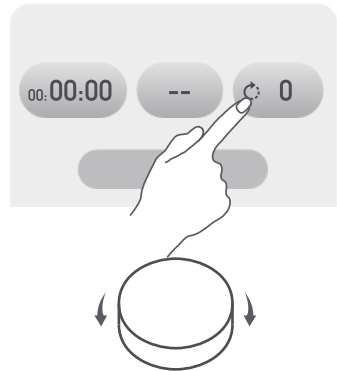


Geschwindigkeitseinstellung

1. Tippen Sie auf das Symbol für die Geschwindigkeitseinstellung, um die Geschwindigkeitseinstellung zu aktivieren.
2. Drehen Sie den Drehknopf, um die Rotationsgeschwindigkeit einzustellen.

VORSICHTSHINWEISE

- Die Geschwindigkeit kann während des Kochens jederzeit geändert werden (außer bei bestimmten Modi).
- Der Kochroboter kann mit dem Kochen beginnen, sobald die Zeit und die Geschwindigkeit eingestellt sind.
- Es gibt 20 Geschwindigkeitsstufen für die Vorwärts- und Rückwärtsdrehung. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Vorwärtsgeschwindigkeit einzustellen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Rückwärtsgeschwindigkeit einzustellen. Je höher die Stufe, desto schneller die Geschwindigkeit.
- Verwenden Sie keine hohen Geschwindigkeiten, wenn Sie heiße Speisen oder Suppen über 60 °C kochen, damit diese nicht überlaufen und Verbrennungen verursachen.
- Sie können die Drehrichtung des Schneidemessers des Mixers durch Drehen des Bedienknopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ändern. Um die Lebensmittel auf niedriger Stufe zu rühren und zu mischen, verwenden Sie die umgekehrte Drehrichtung.



Voreingestellte Modi

Der Kochroboter verfügt über mehrere voreingestellte Modi für verschiedene Kochanforderungen. Auf dem Startbildschirm können Sie die voreingestellten Modi auswählen: u. a. „Wiegen“, „Extreme Rotation“, „Teig kneten“, „Eis schaben“, „Entsafter“, „Mahlen“, „Zerhacken“, „Zerkleinern“, „Reinigung“, „Dämpfen/Kochen“, „Schmoren“. Als Beispiel nehmen Sie die Modi „Zerhacken“ und „Wiegen“ und führen die folgenden Schritte aus.

Zerhacken

1. Säubern Sie die Zutaten. Schneiden Sie diese in kleine Stücke und geben Sie sie anschließend in den Topf. Achten Sie darauf, dass die Menge der Zutaten die Höchstmenge des Topfs nicht überschreitet.
2. Setzen Sie den Topf ordnungsgemäß auf die Kochstelle und setzen Sie anschließend den Topfdeckel auf. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig aufgesetzt und auf dem Topf eingerastet ist.
3. Schalten Sie den Kochroboter ein, wählen Sie auf dem Bildschirm den Zerhackungsmodus aus und drücken Sie den Bedienknopf. Der Kochroboter läuft auf der Grundlage der voreingestellten Werte und wird nach Abschluss des Vorgangs automatisch angehalten. Drücken Sie den Bedienknopf, um den Vorgang zu unterbrechen.
4. Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle, sobald die Zutaten verarbeitet sind, und verwenden Sie den Schaber, um die Lebensmittel herauszunehmen.

VORSICHTSHINWEISE

- Entfernen Sie Sehnen, Knochen und Haut vom Fleisch, bevor Sie es verarbeiten, und tauen Sie gefrorenes Fleisch zuerst auf.
- Bitte verwenden Sie den Zerhackungsmodus nicht, um harte Zutaten wie gefrorenes Fleisch, Eiswürfel oder Knochen zu verarbeiten.
- Der Kochroboter vibriert während des Betriebs leicht. Bitte lassen Sie den Kochroboter nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie den Kochroboter aus, falls er übermäßig vibriert oder Zutaten an den Seiten des Topfs kleben bleiben.
- Verwenden Sie den Schaber, um die Zutaten gleichmäßig auf dem Topfboden zu verteilen und schalten Sie den Kochroboter anschließend wieder ein.

Wiegen

1. Setzen Sie den Topf auf die Kochstelle und wählen Sie auf dem Modusbildschirm den Wiegemodus aus.
2. Geben Sie die zu wiegenden Zutaten in den Topf. Auf dem Bildschirm wird anschließend das Gewicht der Zutaten angezeigt.
3. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf auf Null und geben Sie anschließend die nächste Zutat in den Topf. Der Wiegevorgang kann wiederholt werden, bis ein maximales Gesamtgewicht von 5.000 g erreicht ist.

VORSICHTSHINWEISE

- Der Wiegemodus kann nur verwendet werden, wenn keine anderen Modi ausgeführt werden.
- Achten Sie bei Verwendung des Wiegemodus bitte darauf, dass der Kochroboter auf einer ebenen Fläche steht. Andernfalls können die Wiegeergebnisse ungenau sein.
- Tippen Sie auf „-“ in der oberen linken Ecke des Wiegebildschirms, um den Wiegemodus zu verlassen.

Modusfunktionen

Modusbezeichnung	Funktion	Beschreibung
Manuell	Standardmäßig aktiviert. Legen Sie Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit für den Start des Kochens fest. Hinweis: Die maximale Betriebszeit beträgt vier Stunden, die maximale Temperatur beträgt 150 °C und die maximale Geschwindigkeitsstufe 10.	Sollten Sie mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sein, empfehlen wir Ihnen, die Schritte und Einstellungen zu befolgen, die in den in der Cloud gespeicherten Rezepten oder den voreingestellten Rezepten im Kochroboter enthalten sind.
Wiegen	Wird zum Wiegen von Zutaten verwendet.	Sie sollten unbedingt vor jedem Wiegen auf dem Bildschirm auf „Zurück auf Null“ tippen, damit der Kochroboter die Zutaten präzise abwiegen kann.
Extreme Rotation	Wird verwendet, um Lebensmittel schnell zu stampfen.	Dieser Modus weist die höchste Geschwindigkeit auf. Tippen Sie erneut auf das Symbol für den extremen Rotationsmodus, um diesen Modus zu verlassen. Lassen Sie den Kochroboter während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt, damit er nicht wackelt und es nicht zu Unfällen kommt.
Teig kneten	Wird zum Kneten von Teig verwendet.	Temperatur und Geschwindigkeit sind nicht einstellbar. Wasser und andere Zutaten können durch die Öffnung im Topfdeckel hinzugefügt werden.
Geschabtes Eis	Wird zum Zerkleinern von Eis verwendet. Sie können „Grobes Eis“ oder „Feines Eis“ auswählen.	Die Temperatur ist nicht einstellbar. Achten Sie darauf, dass der Topfdeckel und der Messbecher aufgesetzt sind, wenn der Kochroboter läuft, damit das zerstoßene Eis nicht herausspritzt.
Entsafter	Wird zum Entsaften verwendet. Geeignet für Zutaten wie Obst und Gemüse.	Die Temperatur ist nicht einstellbar. Achten Sie darauf, dass der Topfdeckel und der Messbecher aufgesetzt sind, wenn der Kochroboter läuft, damit keine Säfte herausspritzen.
Mahlen	Wird zum Mahlen von Körnern und Zerkleinern von Zutaten verwendet.	Die Temperatur ist nicht einstellbar. Es wird empfohlen, die Zutaten in kleine Stücke zu schneiden, um ein gleichmäßiges Mahlen der Zutaten zu gewährleisten.
Zerhacken	Wird zur Herstellung von Fleischfüllungen und zum Zerkleinern von Zutaten verwendet.	Die Temperatur ist nicht einstellbar. Diese Funktion eignet sich nicht für harte Zutaten oder Zutaten mit hohem Wassergehalt, wie z. B. gefrorenes Fleisch und Obst.
Zerkleinern	Wird zum Zerkleinern größerer Zutaten verwendet.	Die Temperatur ist nicht einstellbar. Achten Sie darauf, dass der Topfdeckel und der Messbecher aufgesetzt sind, wenn der Kochroboter läuft, damit keine Zutaten herausspritzen.
Reinigung	Wird zum Reinigen des Topfs verwendet.	Füllen Sie das Wasser nicht über den maximalen Füllstand hinaus. Achten Sie darauf, dass der Topfdeckel und der Messbecher aufgesetzt sind, wenn der Kochroboter läuft.
Dämpfen/Kochen	Wird zum Dämpfen von Speisen verwendet.	Temperatur und Geschwindigkeit sind nicht einstellbar. Das Schneidmesser des Mixers funktioniert in diesem Modus nicht. Dieser Modus eignet sich für das Garen empfindlicher Lebensmittel wie Knödel und Tofu. Er eignet sich nicht für andere Garverfahren als das Dämpfen, wie beispielsweise das Anbraten.
Schmoren	Wird zum Schmoren von Lebensmitteln verwendet.	Das Schneidmesser des Mixers lässt sich intermittierend drehen, damit die Zutaten nicht zu stark umgerührt werden. Dieser Modus eignet sich für das Schmoren von Zutaten über einen längeren Zeitraum, wie z. B. das Schmoren von Fleisch und Suppen.
Hohe Temperatur	Wird zum Anbraten unter Rühren bei hohen Temperaturen verwendet.	Dieser Modus mit einer Höchsttemperatur von 180 °C eignet sich zum Anbraten von Lebensmitteln bei hohen Temperaturen, z. B. zum Braten von Gemüse oder Eiern.

Hinweis: Die angezeigten Modusbezeichnungen können aufgrund von Produktverbesserungen variieren. Bitte beziehen Sie sich auf das tatsächliche Produkt.

Modus-Beispiele

Modusbezeichnung	Zeit	Geschwindigkeitsstufe	Menge der Zutat
Manuell	15 Minuten	Stufe 0,5–10. Die Höchsttemperatur beträgt 150 °C.	200 g Möhren und 500 ml Trinkwasser. Lassen Sie den Kochroboter nach jedem Durchlauf 25 Minuten lang ruhen.
Extreme Rotation	2 Sekunden × 3 Mal	Extreme Rotation	2 Zitronen (in Stücke geschnitten)
Teig kneten	5 Minuten	Teig kneten	450 g Mehl, 300 ml Trinkwasser
Geschabtes Eis	8 Sekunden	Stufe 8 für grobes Eis, Stufe 9,5 für feines Eis	200 g Eiswürfel mit 3 cm ³
Entsafter	30 Sekunden	Stufe 9	400 g Birnen, 1000 ml Trinkwasser
Mahlen	20 Sekunden	Stufe 9,5	200 g Kandiszucker mit 3 cm ³
Zerhacken	15 Sekunden	Stufe 8	300 g Rindfleischwürfel mit 2 cm ³
Zerkleinern	6 Sekunden	Stufe 9	100 g Knoblauch
Reinigung	90 Sekunden	Stufe 6	1000 ml Trinkwasser
Tiefenreinigung	8 Minuten	Stufe 6	1000 ml Trinkwasser
Reinigung von Teigresten	13 Minuten	Stufe 4 oder 6	1000 ml Trinkwasser
Dämpfen/Kochen	60 Minuten	Stufe 0	1000 ml Trinkwasser
Schmoren	60 Minuten	Stufe 0,5	1000 ml Trinkwasser
Hohe Temperatur	10 Minuten	Stufe 0,5	300 g Gemüse oder Eier

Hinweis: Die angezeigten Modusbezeichnungen können aufgrund von Produktverbesserungen variieren.
Bitte beziehen Sie sich auf das tatsächliche Produkt.

Rezeptfunktion

Schließen Sie das Produkt vor der Verwendung an ein Netzwerk an, um ein besseres intelligentes Kocherlebnis zu ermöglichen.

Tippen Sie auf Rezepte in der oberen linken Ecke des Bildschirms, um auf persönliche Rezepte zuzugreifen. Tippen Sie auf die Suchleiste (das Lupensymbol) in der oberen rechten Ecke des Bildschirms, um nach Rezepten durch Eingabe von Stichworten zu suchen.

Pflege und Wartung

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Komponenten und Zubehörteile mit Ausnahme der Kochstelle gründlich.
- Reinigen und trocknen Sie alle verwendeten Zubehörteile nach jedem Gebrauch gründlich.
- Verwenden Sie den Reinigungsmodus zwischen den Kochschritten oder Gerichten, um die Speisereste im Topf zu reinigen. Sie finden den Modus auf dem Modusbildschirm.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Metallwolle zur Reinigung des Topfs, sondern Edelstahlreiniger.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die Oberfläche des Kunststoffzubehörs, wie beispielsweise das Dampfgrarer-Set, zu reinigen.
- Trennen Sie vor der Reinigung der Kochstelle die Stromzufuhr.
- Wischen Sie die Kochstelle mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Kochstelle nicht zu viel Wasser, damit keine Luft und kein Wasser eindringen kann.
- Der Topf und der Mixer können beschädigt werden, wenn sie über einen längeren Zeitraum mit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Lebensmittelresten in Kontakt kommen. Reinigen Sie die Komponenten umgehend nach jedem Gebrauch.
- Längeres Schmoren oder der Kontakt mit säurehaltigen Substanzen kann zu Rostbildung führen. Beachten Sie die verwendeten Zutaten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Kochstelle und das Zubehör, einschließlich des Topfs, des Netzkabels, der Gummidichtungen am Topfdeckel und des Mixers, auf Schäden.
- Überprüfen Sie zur Vermeidung von Produktschäden regelmäßig die Lüftungsöffnungen des Geräts und stellen Sie sicher, dass sie nicht verstopft sind.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch des Geräts.
- In der Halterung des Topfs auf der Kochstelle befindet sich eine Ablaufvorrichtung. Wenn aus Versehen eine große Menge Brühe oder Flüssigkeit auf die Halterung verschüttet wird, drehen Sie die Kochstelle nicht um, da die Flüssigkeit automatisch in die untere Ablauföffnung abläuft. Verwenden Sie einen saugfähigen Schwamm oder ein weiches Tuch, um die auf der Oberfläche der Kochstelle verbliebene Flüssigkeit abzuwischen.
- Bewahren Sie das Produkt trocken und sauber auf und stellen Sie es in einer trockenen, gut belüfteten Umgebung auf.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Zubehör.
- Der Mixer und das Zubehör sind Verbrauchsmaterialien. Ersetzen Sie sie je nach Zustand und Häufigkeit ihrer Verwendung rechtzeitig, um optimale Kochergebnisse zu erzielen.

Spezifikationen

Bezeichnung	Intelligenter Kochroboter	Modell	MCC01M-1A
Gesamt-Nennleistung	1700 W	Nennspannung	220–240 V~
Motor-Nennleistung	500 W	Nennleistung Wärme	1200 W
Kapazität	2,2 L	Nennfrequenz	50 - 60 Hz
Nettogewicht	10 kg	Erwärmungsmethode	Induktionserwärmung
Bruttogewicht	13,8 kg	Produktabmessungen	413 × 316 × 344 mm

Drahtlosspezifikationen

WLAN	2,4 GHz: 2412–2472 MHz
	5 GHz: 5180–5240 MHz/5260–5320 MHz/5500–5700 MHz/5745–5825 MHz IEEE802.11 a/b/g/n/ac/ax
	Max. Leistung: 16,19 dBm (2,4 GHz), 18,88 dBm (5 GHz), 13,91 dBm (5,8 GHz)
Bluetooth	2,4 GHz: 2400–2483,5 MHz
	Max. Leistung: 5,8 dBm

Die WLAN-Funktion für dieses Gerät darf im Frequenzbereich zwischen 5150 und 5350 MHz nur in Innenräumen eingesetzt werden.



Hiermit bestätigt Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd., dass das Funkgerät des Typs MCC01M-1A mit der Verordnung 2014/53/EU in Einklang steht. Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse abrufbar:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Ein detailliertes elektronisches Handbuch finden Sie unter www.mi.com/global/service/userguide



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind Elektroschrott und Elektrogeräte (WEEE entsprechend EU-Richtlinie 2012/19/EU) und dürfen nicht mit unsortiertem Haushaltsmüll vermischt werden. Schützen Sie stattdessen Ihre Mitmenschen und die Umwelt, indem Sie Ihre zu entsorgenden Geräte an eine dafür vorgesehene, von der Regierung oder einer lokalen Behörde eingerichtete Sammelstelle zum Recycling von Elektroschrott und Elektrogeräten bringen. Eine ordnungsgemäße Entsorgung und Recycling helfen, negative Auswirkungen auf die Gesundheit von Umwelt und Menschen zu vermeiden. Wenden Sie sich bitte an den Installateur oder lokale Behörden, um Informationen zum Standort und den allgemeinen Geschäftsbedingungen solcher Sammelstellen zu erhalten.

	AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES
	FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LI	LT	LU	LV
	MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	TR	



Fehlerbehebung

Probleme	Fehlerdiagnose und Lösungen
Flüssigkeit ist in den Bereich unter dem Topf eingedrungen.	<p>Ziehen Sie sofort das Netzkabel ab.</p> <p>Schalten Sie den Kochroboter aus.</p> <p>Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit im Bereich unter dem Topf mit einem Lappen ab.</p> <p>Bewegen oder kippen Sie die Kochstelle nicht. So verhindern Sie, dass Flüssigkeit in die Kochstelle eindringt und mit stromführenden Teilen in Berührung kommt.</p> <p>Versuchen Sie nicht, die Kochstelle zu zerlegen, da sie keine Teile enthält, die Sie selbst reparieren können.</p> <p>Schalten Sie das Gerät nicht ein, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie nicht sicher sind, ob Flüssigkeit in die Kochstelle eingedrungen ist.</p> <p>Prüfen Sie, ob das Schneidemesser des Mixers richtig eingesetzt ist und ob die Gummidichtung beschädigt ist.</p>
Das Gerät startet nicht, und der Bildschirm wird nicht eingeschaltet.	<p>Melden Sie sich an, um zu überprüfen, ob das Netzkabel ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.</p> <p>Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.</p>
Der Topf lässt sich nicht auf die Kochstelle stellen.	<p>Überprüfen Sie, ob der Topf und der Mixer richtig eingesetzt sind.</p>
Das Gerät funktioniert während der Verwendung plötzlich nicht mehr.	<p>Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.</p> <p>Entfernen Sie einige Zutaten oder fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.</p> <p>Warten Sie fünf Minuten (Abkühlzeit).</p> <p>Setzen Sie den Topf wieder ein.</p> <p>Melden Sie sich an, um zu überprüfen, ob die Belüftungsöffnung auf der Rückseite der Kochstelle frei ist.</p> <p>Drücken Sie zum Neustart des Geräts den Bedienknopf.</p> <p>Wenn die Systemfehlermeldung nach Ablauf der Abkühlzeit weiterhin angezeigt wird, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.</p>
Das gemessene Gewicht stimmt nicht.	<p>Überprüfen Sie, ob irgendwelche Gegenstände die Kochstelle seitlich berühren.</p> <p>Überprüfen Sie, ob die Kochstelle am Netzkabel gezogen wird, was dazu führen könnte, dass das Wiegemodul nicht mehr im Gleichgewicht ist.</p> <p>Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer sauberen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche steht.</p> <p>Berühren Sie das Produkt während des Wiegens nicht.</p>
Grundlegende Kochvorgänge werden unterbrochen.	<p>Die hinzugefügten Zutaten entsprechen nicht den Anforderungen.</p> <p>Nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und leeren Sie ihn.</p> <p>Setzen Sie den leeren Topf wieder auf die Kochstelle.</p> <p>Starten Sie den Kochvorgang erneut.</p>
Der Kochroboter kann keine Verbindung zum WLAN herstellen.	<p>Versuchen Sie erneut, eine Verbindung herzustellen, nachdem Sie das WLAN auf dem Einstellungsbildschirm zurückgesetzt haben.</p> <p>Überprüfen Sie, ob das WLAN-Signal stark genug ist.</p>
Die Systemversion kann nicht aktualisiert werden.	<p>Überprüfen Sie, ob mit dem Gerät gerade ein Kochvorgang durchgeführt wird.</p> <p>Überprüfen Sie, ob das WLAN-Netzwerk ordnungsgemäß funktioniert.</p>
Die Heizfunktion funktioniert nicht.	<p>Die Heizzeit ist möglicherweise nicht richtig eingestellt. Überprüfen Sie, ob die Heizzeit richtig eingestellt ist.</p> <p>Die Temperatur wurde nicht ausgewählt. Überprüfen Sie, ob die Temperatur eingestellt ist.</p> <p>Die Topftemperatur hat die eingestellte Temperatur bereits überschritten.</p>

Fehlercodes

Wenn der Kochroboter nicht richtig funktioniert, wird auf dem Bildschirm ein Fehlercode angezeigt. Der nachstehenden Tabelle können Sie entnehmen, wofür diese Fehlercodes stehen.

Fehlercodes	Mögliche Ursachen	Lösungen
Der Topfdeckel wird nicht erkannt.	Der Topfdeckel ist nicht aufgesetzt oder eingerastet.	Setzen Sie den Topfdeckel auf und drücken Sie ihn fest an. Versuchen Sie es anschließend erneut.
Der Topf wird nicht erkannt.	Der Topf ist nicht oder falsch eingesetzt.	Richten Sie den Topf in der richtigen Position aus und setzen Sie ihn ein. Versuchen Sie es anschließend erneut.
E-03	Der Überspannungsschutz wird ausgelöst.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Spannung wieder normal ist.
E-04	Der Überspannungsschutz wird ausgelöst.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Spannung wieder normal ist.
E-05	Die Warnung vor zu hoher Temperatur wird durch den Sensor am Topfboden ausgelöst.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-07	Die IGBT-Temperatur ist zu hoch.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-8	Der IGBT-Sensor ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-10	Der Sensor am Topfboden ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-11	Die Heizungskommunikation ist fehlerhaft.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-12	Die Spulenplatte weist eine Unterbrechung auf.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-13	Der Topf ist nicht eingerastet.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-16	Der Überstromschutz des Motors wird ausgelöst.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-17	Der Hochspannungsschutz des Motors wird ausgelöst.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-18	Der Unterspannungsschutz des Motors wird ausgelöst.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-19	Der Phasenausfallschutz des Motors wird ausgelöst.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-20	Der Motorblockierschutz wird ausgelöst.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-21	Die Motortemperatur ist zu hoch.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-22	Der Motorsensor weist eine Unterbrechung auf.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.
E-23	Der Motorsensor hat einen Kurzschluss.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und vereinbaren Sie eine Wartung.

Fehlercodes	Mögliche Ursachen	Lösungen
E-24	Die MOSFET-Temperatur ist zu hoch.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-25	Der MOSFET-Temperatursensor weist eine Unterbrechung auf.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-26	Der MOSFET-Temperatursensor hat einen Kurzschluss.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-27	Die Kommunikation des Motors ist fehlerhaft.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-28	Das Kühlgebläse ist fehlerhaft.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-29	Die Kommunikation der Waage ist fehlerhaft.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.
E-30	Die Android-Kommunikation ist fehlerhaft.	Der Kochroboter nimmt seine Arbeit automatisch wieder auf, wenn die Temperatur fällt.

Benutzerhandbuch-Version: V1.0

Weitere Informationen finden Sie unter „www.mi.com“

Hergestellt für: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Hersteller: Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd.

(ein Unternehmen von Mi Ecosystem)

Adresse: Building 11, 1333 Jiangnan Avenue, Changxing Science and Technology Park, Lingang, Shanghai, P.R. China

Hergestellt in China

Misure di sicurezza

Leggere attentamente il presente manuale prima dell'uso del dispositivo e conservarlo per ogni riferimento futuro.

Per garantire la sicurezza e ridurre al minimo il rischio di lesioni personali o danni materiali, osservare e rispettare le seguenti misure di sicurezza.

AVVERTENZE

- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo domestico.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte oppure da persone prive di esperienza o conoscenza, purché siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi che ne possono derivare.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini. Non consentire ai bambini di giocare con questo prodotto o di usarlo.
- Non collocare il prodotto su superfici instabili o bagnate. Tenere il prodotto preferibilmente a una distanza di almeno 30 cm da fuoco o fonti di calore.
- La gamma di altitudine di funzionamento normale di questo prodotto è 0-2.000 metri.
- Non posizionare la base di cottura su superfici riscaldate o riscaldabili inclusi fornelli, fornelli in ceramica o fornelli a induzione, né in prossimità di aree a temperatura elevata.
- Non schiacciare, colpire o graffiare il prodotto con oggetti appuntiti o pesanti per evitare lesioni o malfunzionamenti.
- Il prodotto non può essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando indipendente.
- Non modificare, smontare o riparare il prodotto da soli al fine di evitare incendi, scosse elettriche e ustioni.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo del prodotto in caso di malfunzionamento o guasto al fine di evitare incendi, scosse elettriche e ustioni.
- Assicurarsi che le parti in silicone del prodotto non entrino in contatto con soluzioni che contengono più del 50% di alcol.

- Spegnere il prodotto e scollegare l'alimentazione prima di sostituire gli accessori o toccare parti mobili.
- Non utilizzare accessori o parti non forniti con questo prodotto al fine di evitare incendi e lesioni personali.
- Vapore e calore potrebbero danneggiare, scolorire o deformare i mobili e le pareti. Tenere il prodotto lontano da mobili e pareti, preferibilmente a una distanza di almeno 30 cm.
- Utilizzare in un'area ben ventilata per garantire che il calore venga adeguatamente disperso.
- Le lame all'interno della pentola sono affilate. Prestare attenzione quando si svuota la pentola e si pulisce il gruppo frullatore.

Precauzioni per l'alimentazione

- Per evitare incendi e scosse elettriche non utilizzare una tensione diversa da 220-240 V CA.
- Non scollegare il prodotto tirando il cavo di alimentazione, in modo da evitare scosse elettriche o incendi causati da cortocircuiti.
- Non consentire ai bambini di utilizzare il prodotto senza la supervisione di un adulto. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini al fine di evitare scosse elettriche, ustioni o altre lesioni.
- Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate in modo da evitare scosse elettriche o lesioni.
- Utilizzare solo prese di corrente da minimo 10 A.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica prima di eseguire qualsiasi manutenzione o spostare il prodotto.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato o rotto, è necessario sostituirlo o farlo riparare dal produttore o dal reparto di assistenza post-vendita, in modo da evitare rischi per la sicurezza.

Precauzioni durante l'utilizzo

- Non riempire la pentola oltre la linea del livello massimo (segno "2,2 L").
- Non rimuovere il misurino durante il funzionamento ad alta velocità, in modo da evitare fuoriuscite di grasso o liquidi.
- Non tentare di forzare l'apertura del coperchio della pentola o del meccanismo di blocco. Il coperchio della pentola può essere aperto solo quando la velocità è pari a zero e il meccanismo è stato sbloccato.
- Non utilizzare la frusta durante cotture prolungate, come la cottura lenta, la cottura a fuoco lento o la fermentazione.
- Non toccare le parti mobili al fine di evitare danni meccanici.
- Non inserire le mani nella pentola.
- Tenere il corpo e i capelli lontani dal gruppo frullatore.
- Assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nella pentola durante la cottura a vapore. Aggiungere acqua se il tempo di cottura aumenta.
- Non toccare il misurino durante o subito dopo l'utilizzo del prodotto. Tenere lontano dalla portata di bambini e neonati e adottare particolari precauzioni per evitare ustioni.
- Durante l'utilizzo, non spostare o scuotere il prodotto.
- Durante la cottura, non posizionare la spatola all'interno della pentola.
- Durante l'utilizzo, non coprire la parte superiore del prodotto. Ciò potrebbe impedire la corretta fuoriuscita del vapore.
- Quando si aggiunge acqua durante la frullatura, la temperatura dell'acqua deve essere inferiore a 60 °C al fine di evitare ustioni e scottature in caso di fuoriuscita del liquido.
- Durante la rotazione ad alta velocità, la velocità di rotazione diminuirà automaticamente se la temperatura del liquido è eccessivamente elevata.
- Nota: versare liquidi ad alta temperatura nella pentola può causare spruzzi di liquido a causa della rapida evaporazione.
- La pentola deve essere utilizzata con la base di cottura in dotazione.

Precauzioni dopo l'utilizzo

- Dopo l'utilizzo, svuotare immediatamente gli ingredienti dalla pentola. Rimuovere il gruppo frullatore e pulirlo tempestivamente, facendo attenzione a non tagliarsi con le lame.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo del prodotto e scollegarlo dalla fonte di alimentazione in caso di malfunzionamento o guasto.
- Pulire e asciugare accuratamente la pentola prima di posizionarla sulla base di cottura.

Precauzioni per la pulizia e la manutenzione

- Non immergere il prodotto in acqua o spruzzarlo con acqua.
- Scollegare il prodotto prima di pulire la base di cottura.
- Non utilizzare spugne metalliche o altri oggetti rigidi per pulire la pentola.
- Utilizzare solo un panno morbido per la pulizia.
- Evitare che acqua o sporco penetri nell'alloggiamento della base di cottura.
- Se il prodotto non verrà utilizzato per lungo tempo, scollegare il cavo di alimentazione e adottare misure per proteggerlo da umidità, polvere e parassiti domestici.

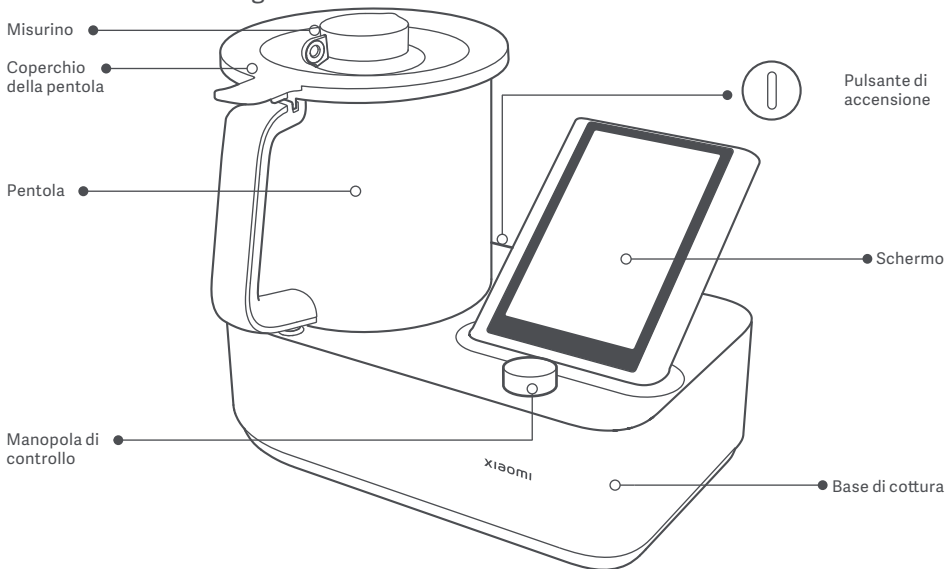
Precauzioni per malfunzionamenti o guasti

Se si verifica una delle seguenti condizioni, scollegare immediatamente il prodotto dall'alimentazione e contattare il servizio di assistenza post-vendita per ricevere assistenza.

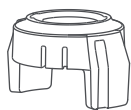
- Surriscaldamento della spina o del cavo di alimentazione durante l'utilizzo.
- Comparsa di fumo dalla base di cottura o di odore di bruciato.
- Incrinamento, allentamento o instabilità di alcune parti del prodotto. Deformazione della pentola.

Panoramica del prodotto

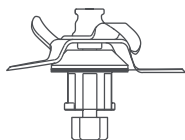
Robot da cucina intelligente



Elenco degli accessori



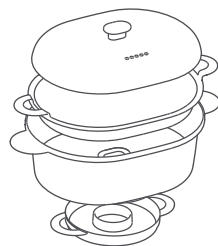
Base per la lama del frullatore × 1
(Pre-installata nella pentola)



Lama del frullatore × 1
(Pre-installata nella pentola)



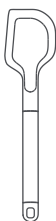
Copertura per la lama × 1



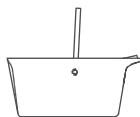
Set di cottura a vapore × 1



Frustra × 1



Spatola × 1



Cestello × 1



Set di cucchiai dosatori × 1

Nota: le illustrazioni del prodotto, degli accessori e dell'interfaccia utente nel manuale utente sono esclusivamente a scopo di riferimento. Il prodotto effettivo e le relative funzioni possono variare a causa dei miglioramenti apportati al prodotto stesso.

Descrizione dei componenti

Funzioni dei componenti

Nome componente	Funzione
Pentola	Serve per cucinare e lavorare gli ingredienti in combinazione con il gruppo frullatore.
Coperchio della pentola	Serve per sigillare la pentola. Può impedire che i liquidi schizzino durante il funzionamento. Al centro è presente un'apertura, che può essere utilizzata con il misurino per aggiungere gli ingredienti durante la cottura.
Misurino	Serve per misurare gli ingredienti e bloccare l'apertura al centro del coperchio.
Base di cottura	È il componente principale del prodotto con un motore elettrico all'interno. Fornisce l'alimentazione.
Gruppo frullatore	Utilizzato con la pentola per frullare e tagliare gli ingredienti.
set per cottura a vapore	Serve per cuocere cibi al vapore.
Cestello	Serve per cuocere al vapore, cucinare pietanze soffici o delicate e come passino per succhi di frutta e verdura.
Frusta	Serve per montare la panna o gli albumi.
Spatola	Serve per rimuovere i resti di cibo dall'interno della pentola.
Set di cucchiai dosatori	Serve per misurare piccole quantità di ingredienti liquidi o in polvere.
Copertura per la lama	La copertura per la lama migliora la convezione dei liquidi nella pentola e protegge gli ingredienti più morbidi dal rischio di essere macinati dalle lame.

Istruzioni sui componenti

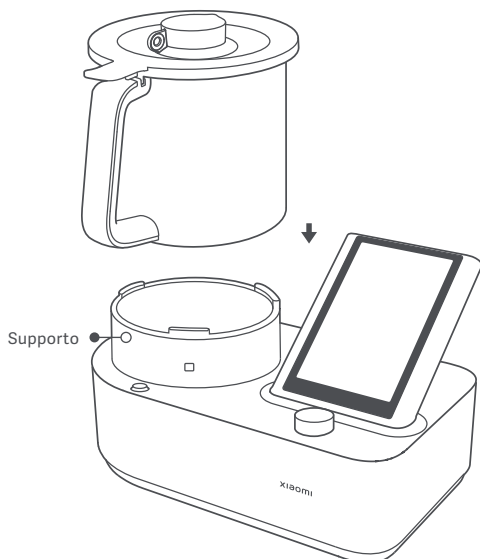
Pentola

La pentola è utilizzata per lavorare o riscaldare gli ingredienti. È composta da una coppa in acciaio inossidabile, un coperchio e un gruppo frullatore. Prima della cottura, deve essere posizionata correttamente sulla base di cottura. Seguire i seguenti passaggi:

1. Allineare il manico della pentola con il punto di posizionamento, quindi posizionare la pentola verticalmente sul supporto della base di cottura.
2. Provare a ruotare leggermente la pentola verso sinistra e verso destra. Se la pentola non ruota ma si muove leggermente, ciò significa che è stata posizionata correttamente.

ATTENZIONE

- Posizionare il prodotto su una superficie di appoggio pulita, robusta e stabile in cucina.
- Tenere il prodotto lontano dal bordo del ripiano, per evitare che venga urtato o che cada a causa del movimento durante il funzionamento.
- Non posizionare il prodotto su superfici riscaldate o riscaldabili inclusi fornelli, fornelli in ceramica o fornelli a induzione, né in prossimità di aree a temperatura elevata. Tenere il prodotto lontano da fonti di calore esterne.
- Non posizionare il prodotto sotto mobili come mensole o credenze, poiché il vapore generato durante la cottura potrebbe danneggiarli.



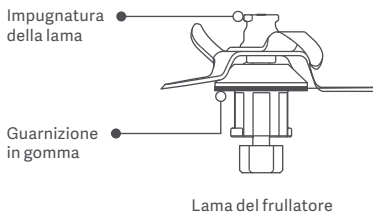
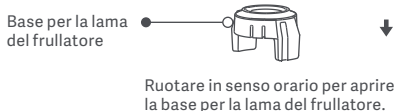
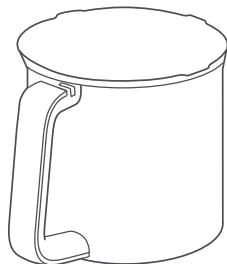
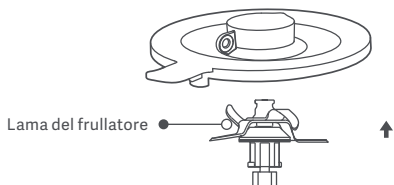
Gruppo frullatore (Lama del frullatore + Base per la lama del frullatore)

Rimuovere il gruppo frullatore prima di pulire il gruppo frullatore e la pentola, quindi reinstallarli correttamente dopo averli puliti e asciugati per utilizzi futuri. La lama del frullatore è utilizzata per frullare, tagliare e mescolare gli alimenti, pertanto deve essere sempre installata correttamente e completamente bloccata con la relativa base; in caso contrario, potrebbero verificarsi lesioni accidentali. Seguire i seguenti passaggi:

1. Per evitare la caduta accidentale della lama del frullatore, tenere il manico della pentola con l'apertura rivolta verso l'alto.
2. Ruotare la base per la lama del frullatore in senso orario per rimuoverla e lasciare temporaneamente la lama del frullatore nella pentola.
3. Sollevare con cautela l'impugnatura della lama del frullatore per rimuoverla dalla pentola, insieme alla guarnizione in gomma.
4. Durante la pulizia della lama del frullatore, prestare particolare attenzione per evitare di tagliarsi. Asciugare dopo la pulizia.
5. Afferrare l'impugnatura della lama del frullatore insieme alla guarnizione in gomma, allineare la lama del frullatore con l'apertura sul fondo della pentola, quindi collocare la lama del frullatore all'interno finché la guarnizione in gomma non è a contatto con il fondo della pentola.
6. Installare la base per la lama del frullatore sulla parte inferiore della pentola dal basso, quindi ruotarla in senso antiorario finché la lama del frullatore e la relativa base non sono saldamente bloccate insieme.

ATTENZIONE

- Le lame sono estremamente affilate. Prestare la massima attenzione durante installazione, smontaggio, utilizzo e pulizia.
- Non toccare le lame. Ciò può provocare lesioni.
- Durante lo smontaggio della lama del frullatore, assicurarsi che l'apertura della pentola sia rivolta verso l'alto. In caso contrario, la lama del frullatore potrebbe cadere causando lesioni personali o la deformazione delle lame.
- Non inserire le mani nella pentola prima di averla rimossa dalla base di cottura.
- Per evitare ustioni dovute al calore residuo della cottura, assicurarsi che la pentola e la lama del frullatore siano abbastanza fredde da poterle toccare prima di rimuoverle.
- Assicurarsi che la lama del frullatore sia installata correttamente. Controllare regolarmente la lama del frullatore e la guarnizione in gomma.
- Durante l'installazione della lama del frullatore, assicurarsi che la lama del frullatore e la guarnizione in gomma siano in posizione.
- Assicurarsi che la guarnizione in gomma sia intatta. In caso contrario, il prodotto potrebbe danneggiarsi a causa della penetrazione di liquidi nella base di cottura.
- Prima della cottura, assicurarsi che la lama del frullatore sia installata in modo corretto e sia completamente bloccata.



Coperchio della pentola

Il coperchio della pentola serve per sigillare la pentola. Per garantire la sicurezza durante l'uso, il robot da cucina può essere acceso solo quando il coperchio è in posizione e bloccato. Seguire i seguenti passaggi:

1. Mantenendo l'impugnatura del coperchio a destra del manico della pentola, posizionare saldamente il coperchio sulla pentola e premere su di esso con entrambe le mani. Quindi ruotare il coperchio in senso orario finché l'impugnatura del coperchio non è allineata con il manico della pentola. Assicurarsi che siano bloccati saldamente.
2. Premere la manopola di controllo per avviare la cottura e la pentola si bloccherà automaticamente.
3. Il robot da cucina rileverà automaticamente se il coperchio è in posizione o meno. In caso negativo, verrà visualizzato un messaggio sullo schermo.
4. La pentola si sbloccherà automaticamente al termine della cottura.



⚠ ATTENZIONE

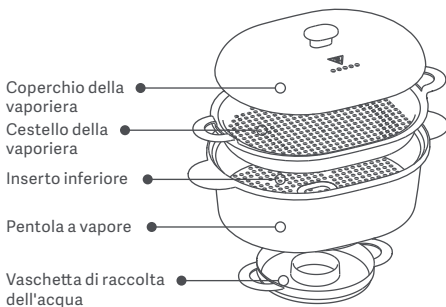
- Non forzare l'apertura del coperchio della pentola per evitare di danneggiare il meccanismo di blocco.
- Al termine della cottura potrebbe rimanere del vapore caldo all'interno della pentola. Per evitare ustioni e scottature dovute al vapore, prestare attenzione durante l'apertura del coperchio della pentola.
- Non rimuovere il misurino durante la cottura. In alcune ricette, il misurino dovrà essere rimosso per garantire il rilascio del vapore in eccesso. Fare riferimento alle ricette specifiche per i dettagli.
- Controllare regolarmente che la guarnizione in gomma sul coperchio della pentola non sia danneggiata.
- Non rimuovere la guarnizione in gomma durante la pulizia.
- Per una migliore esperienza di cottura successiva, pulire tempestivamente la pentola dopo l'uso per evitare la formazione di odori dovuti ai residui di cibo.



set per cottura a vapore/Cestello

Il set per cottura a vapore e il cestello servono per cuocere al vapore. Il set per cottura a vapore è composto da un coperchio, un cestello per la cottura al vapore, un inserto inferiore, una pentola a vapore e una vaschetta di raccolta dell'acqua. Il set per cottura a vapore è montato direttamente sul coperchio della pentola, affinché durante la cottura il vapore possa passare attraverso l'apertura nel coperchio della pentola, cucinando i cibi a vapore. Per utilizzare il set per cottura a vapore, procedere come indicato di seguito:

1. Posizionare il set per cottura a vapore sulla parte rientrante del coperchio della pentola. Assicurarsi che siano allineati e bloccati saldamente.
2. Per utilizzare il cestello, posizionarlo nella pentola con gli ingredienti da cuocere a vapore al suo interno.
3. È possibile utilizzare le diverse parti del set per cottura a vapore in base alle proprie esigenze.
4. Per raccogliere i liquidi condensati durante la cottura al vapore, posizionare la vaschetta di raccolta dell'acqua tra la pentola a vapore e il coperchio della pentola. Se la vaschetta di raccolta dell'acqua viene rimossa, i liquidi entreranno nella pentola.



⚠ ATTENZIONE

- Gli ingredienti alimentari devono essere distribuiti in modo uniforme all'interno della pentola a vapore e il peso totale degli ingredienti da cuocere ogni volta insieme a piatti o stoviglie non può superare i 2 kg.
- Prestare attenzione alle ustioni causate dal vapore durante la rimozione del set per cottura a vapore o del cestello.
- Assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nella pentola, al fine di evitare danni al robot da cucina causati dalla bollitura a secco.
- Pulire immediatamente il set per cottura a vapore e il cestello, al fine di evitare l'ostruzione dei fori del set.
- Il misurino deve essere rimosso durante l'utilizzo del set per cottura a vapore.
- Prestare attenzione alla quantità di acqua nella vaschetta di raccolta dell'acqua per evitarne il traboccamento. Generalmente, la vaschetta di raccolta dell'acqua può raccogliere i succhi condensati durante la cottura a vapore per circa un'ora.

Misurino

Il misurino può essere utilizzato per bloccare l'apertura nel coperchio della pentola per evitare perdite di calore e schizzi di ingredienti. Può anche essere utilizzato per misurare i liquidi. Se è necessaria solo una piccola quantità di liquido, non occorre rimuovere il misurino. Versare lentamente il liquido sul coperchio. Questo entrerà nella pentola attraverso lo spazio tra il misurino e il coperchio della pentola. Per aggiungere altri ingredienti solidi o liquidi nella pentola, procedere come indicato di seguito:

1. Premere la manopola di controllo per mettere in pausa l'attuale attività di cottura. Afferrare il manico del misurino e rimuoverlo tirando verso l'alto.
2. Aggiungere gli ingredienti alla pentola.
3. Allineare il misurino con l'apertura nel coperchio della pentola e premere delicatamente per reinstallare il misurino sul coperchio.
4. Premere la manopola di controllo per riprendere la cottura.

⚠ ATTENZIONE

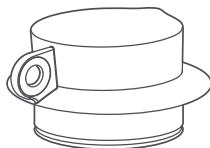
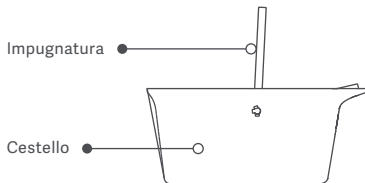
- Quando si rimuove il misurino durante la cottura, prestare attenzione per evitare ustioni dovute al vapore caldo che potrebbe essere rimasto all'interno della pentola.
- In alcune ricette, il misurino dovrà essere rimosso per rilasciare il vapore in eccesso. Fare riferimento alle ricette specifiche per i dettagli.

Spatola/Set di cucchiai dosatori

La spatola può essere utilizzata per rimuovere i cibi cucinati e pulire la pentola. I cucchiai dosatori servono per misurare piccole quantità di ingredienti liquidi o in polvere. I cucchiai hanno diversi volumi: 10 millilitri, 5 millilitri, 2,5 millilitri e 1,25 millilitri. Durante l'utilizzo di questi accessori, tenere a mente i seguenti punti:

⚠ ATTENZIONE

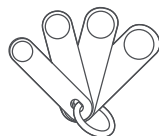
- Nessuno degli accessori può essere utilizzato per altri scopi.
- Durante la cottura, non posizionare la spatola o i cucchiai dosatori all'interno della pentola.
- Controllare regolarmente gli accessori e sostituirli tempestivamente se si riscontrano danni.



Misurino



Spatola



Set di cucchiai dosatori

Frusta

Oltre a montare la panna e gli albumi, la frusta può essere utilizzata anche a bassa velocità per garantire un mescolamento uniforme degli ingredienti, in modo da evitare che il cibo si attacchi o bruci sul fondo della pentola. Per l'installazione e la rimozione, procedere come indicato di seguito:

1. Posizionare la frusta sulla lama del frullatore inserendola nella fessura della lama a croce, quindi ruotarla leggermente per fissarla in posizione. Assicurarsi che non possa essere rimossa facilmente.
2. Afferrare l'impugnatura della frusta e farla oscillare muovendola verso l'alto per rimuoverla.

⚠ ATTENZIONE

- Non utilizzare una velocità superiore al Livello 5.
- Non utilizzare la spatola durante l'utilizzo della frusta.
- Non è consentito installare o rimuovere la frusta mentre il robot da cucina è in uso.



Copertura per la lama

La copertura per la lama migliora la convezione dei liquidi nella pentola e protegge gli ingredienti più morbidi dal rischio di essere macinati dalle lame. È indicata per la sobbollitura e la cottura sottovuoto, e può essere usata anche in modalità al vapore/bollitura e in modalità stufato. Inoltre, quando si monta e rimuove la lama del frullatore, la copertura per la lama protegge le mani dai tagli. Procedere come segue per montare e rimuovere la copertura per la lama:

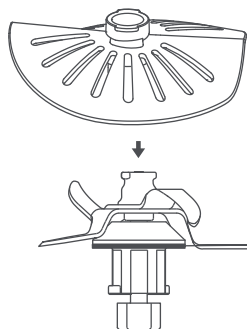
Installazione: allineare il centro della copertura per la lama con l'impugnatura della lama e premere verso il basso la copertura per la lama finché non è saldamente in sede.

Rimozione: ruotare l'impugnatura della copertura per la lama per rimuoverla verso l'alto.

⚠ ATTENZIONE

- Non utilizzare a una velocità superiore al Livello 1.
- Assicurarsi che la temperatura non superi i 100 °C.
- Usare la copertura per la lama durante lo stufato o la bollitura solo con una quantità adeguata di liquido. Non lasciare asciugare per ebollizione la copertura per la lama ad alte temperature.

Copertura per la lama



Modalità d'utilizzo

Collegare il cavo di alimentazione a una presa CA da 220-240 V e accendere il robot da cucina. Sullo schermo verrà quindi visualizzata l'animazione di avvio.

Lo schermo del robot da cucina si spegnerà automaticamente per impostazione predefinita se non vengono eseguite operazioni per 10 minuti, e questo tempo di spegnimento automatico può essere regolato nelle impostazioni. Una volta che lo schermo resta spento per 10 minuti, il robot da cucina entrerà in modalità risparmio energetico. Tenere premuta la manopola di controllo per 3 secondi o passare al menu a discesa per spegnere il robot da cucina. Per avviare il robot da cucina, premere la manopola di controllo. Se il robot da cucina non deve essere usato per un periodo di tempo prolungato, premere il pulsante di accensione per spegnere il robot da cucina.

Nota: per riattivare lo schermo, toccare lo schermo o premere la manopola di controllo.

Connessione con l'app Mi Home/Xiaomi Home

Questo prodotto funziona con l'app Mi Home/Xiaomi Home*. Utilizzare l'app Mi Home/Xiaomi Home per controllare il dispositivo e per interagire con altri dispositivi smart home.

Eseguire la scansione del codice QR per scaricare e installare l'app. Se l'app è già installata, si verrà indirizzati alla pagina di configurazione della connessione. In alternativa, cercare l'app "Mi Home/Xiaomi Home" nell'App Store per scaricarla e installarla.

Aprire l'app Mi Home/Xiaomi Home, toccare il simbolo "+" nell'angolo in alto a destra e seguire le istruzioni fornite per aggiungere il dispositivo.



9DD2934D

* In Europa, eccetto che in Russia, l'app si chiama Xiaomi Home. Si consiglia di tenere per impostazione predefinita il nome dell'app visualizzato sul dispositivo.

Nota: poiché la versione dell'app potrebbe essere stata aggiornata, seguire le istruzioni della versione dell'app corrente.

Connessione Wi-Fi

Quando si accende il robot da cucina per la prima volta, seguire le istruzioni sullo schermo per connettersi al Wi-Fi.

Configurazione iniziale

Quando si accende il robot da cucina per la prima volta, seguire le istruzioni sullo schermo per completare la configurazione iniziale. Premere la manopola di controllo o scorrere verso sinistra sullo schermo per procedere al passaggio successivo durante il funzionamento. Premere nuovamente la manopola di controllo per accedere alla schermata iniziale dopo aver completato la configurazione.

È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento in Profilo > Impostazioni.

Impostazioni di utilizzo

Impostazione dei valori: i parametri di cottura quali tempo, temperatura e velocità possono essere impostati prima e durante la cottura. Il robot da cucina può funzionare solo se sono impostati sia il tempo sia la velocità. Toccare le icone di tempo, temperatura e velocità sullo schermo per impostare i valori e ruotare la manopola di controllo per modificarli. Una volta completata l'impostazione dei valori, premere la manopola di controllo per avviare la cottura.

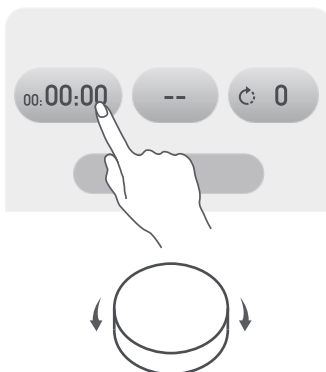
Selezione delle ricette: scegliere le ricette sullo schermo oppure toccare l'icona nell'angolo in alto a destra per cercare le ricette. Seguire le ricette dettagliate per azionare il robot da cucina e cucinare.

Impostazione del tempo

1. Toccare l'icona di impostazione del tempo per attivare l'impostazione del tempo.
2. Ruotare la manopola di controllo per impostare il tempo di cottura.

⚠ ATTENZIONE

- Il tempo preimpostato può essere modificato in qualsiasi momento durante la cottura (ad eccezione di alcune modalità). Toccare l'icona di impostazione del tempo e ruotare la manopola di controllo per selezionare il tempo di cottura desiderato. Il robot da cucina riprenderà la cottura in base all'ultimo tempo impostato fino al termine della cottura.
- Prima del termine del tempo preimpostato, premere la manopola di controllo per mettere in pausa il robot da cucina e aggiungere ingredienti durante la cottura. Premere nuovamente la manopola di controllo per avviare il robot da cucina e riprendere la cottura secondo il tempo preimpostato originale.
- Per terminare la cottura prima del tempo preimpostato, toccare l'icona di impostazione del tempo e ruotare la manopola di controllo su 00:00:00.

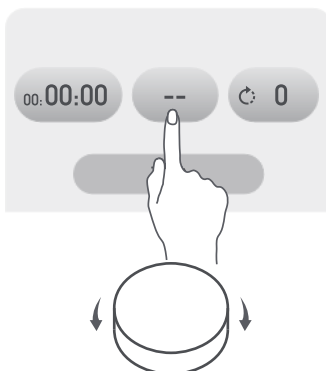


Impostazione della temperatura

1. Toccare l'icona di impostazione della temperatura per attivare l'impostazione della temperatura.
2. Ruotare la manopola di controllo per impostare la temperatura.

⚠ ATTENZIONE

- La temperatura di cottura può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura (ad eccezione di alcune modalità).
- Se il riscaldamento non è necessario, impostare la temperatura su "---".

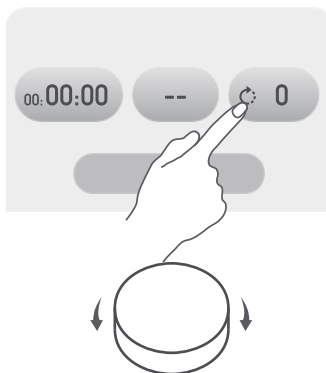


Impostazione della velocità

1. Toccare l'icona di impostazione della velocità per attivare l'impostazione della velocità.
2. Ruotare la manopola di controllo per impostare la velocità di rotazione.

⚠ ATTENZIONE

- La velocità può essere modificata in qualsiasi momento durante la cottura (ad eccezione di alcune modalità).
- Il robot da cucina può avviare la cottura solo dopo che il tempo e la velocità sono stati impostati.
- Sono disponibili 20 livelli di velocità per la rotazione sia in avanti sia inversa. Ruotare la manopola di controllo in senso orario per regolare la velocità di rotazione in avanti e in senso antiorario per regolare la velocità di rotazione inversa. Più alto è il livello, maggiore è la velocità.
- Non utilizzare velocità elevate durante la cottura di cibi caldi o minestre oltre i 60 °C, in modo da evitare che il cibo trabocchi e provochi ustioni.
- Ruotando la manopola di controllo in senso orario o antiorario, è possibile modificare il senso di rotazione della lama del frullatore. Per mescolare e amalgamare il cibo delicatamente, utilizzare la rotazione inversa.



Modalità predefinite

Il robot da cucina ha diverse modalità predefinite per soddisfare varie esigenze di cottura. È possibile accedere alla schermata iniziale per selezionare le modalità predefinite, tra cui pesatura, rotazione estrema, impastare la pasta, granita, spremitura, macinazione, tritatura, taglio, pulizia, al vapore/bollitura, stufato. Prendendo come esempio le modalità di tritatura e pesatura, procedere come indicato di seguito.

Tritatura

1. Pulire gli ingredienti e tagliarli in piccoli pezzi, quindi metterli nella pentola. Assicurarsi che la quantità degli ingredienti non superi il livello massimo della pentola.
2. Installare correttamente la pentola sulla base di cottura, quindi posizionare il coperchio sulla pentola. Assicurarsi che il coperchio sia installato correttamente sulla pentola e bloccato.
3. Accendere il robot da cucina, selezionare la modalità di tritatura sullo schermo e premere la manopola di controllo. Il robot da cucina funzionerà in base ai valori preimpostati e si fermerà automaticamente al termine del processo. Premere la manopola di controllo per mettere in pausa la cottura.
4. Una volta completata la lavorazione degli ingredienti, rimuovere la pentola dalla base di cottura e utilizzare la spatola per estrarre il cibo.

⚠ ATTENZIONE

- Prima della lavorazione, rimuovere tendini, ossa e pelle dalla carne e scongelare la carne congelata.
- Non usare la modalità di tritatura per lavorare ingredienti duri come carne congelata, cubetti di ghiaccio od ossa.
- Il robot da cucina oscillerà leggermente durante il funzionamento. Non lasciarlo incustodito.
- Spegner il robot da cucina se oscilla eccessivamente o se gli ingredienti si attaccano ai lati della pentola. Utilizzare la spatola per distribuire gli ingredienti in modo uniforme sul fondo della pentola, quindi riaccendere il robot da cucina.

Pesatura

1. Installare la pentola nella base di cottura e selezionare la modalità di pesatura nella schermata della modalità.
2. Collocare gli ingredienti nella pentola per la pesatura e lo schermo ne visualizzerà il peso.
3. Premere e ruotare la manopola di controllo su zero, quindi aggiungere l'ingrediente successivo nella pentola. Il processo di pesatura può essere ripetuto fino a raggiungere un peso massimo pari a 5.000 g.

⚠ ATTENZIONE

- La modalità di pesatura può essere utilizzata solo quando non sono in esecuzione altre modalità.
- Durante l'utilizzo della modalità di pesatura, assicurarsi che il robot da cucina si trovi su una superficie piana. In caso contrario, i risultati della pesatura potrebbero essere imprecisi.
- Toccare "←" nell'angolo in alto a sinistra della schermata di pesatura per uscire dalla modalità di pesatura.

Funzioni delle modalità

Nome della modalità	Funzione	Descrizione
Manuale	Attivata per impostazione predefinita. Impostare tempo, temperatura e velocità per avviare la cottura. Nota: il tempo di funzionamento massimo è di quattro ore, la temperatura massima è 150 °C e il livello di velocità massimo è 10.	Per coloro che non hanno familiarità con il funzionamento del prodotto, si consiglia di seguire i passaggi e le impostazioni fornite dalle ricette archiviate nel cloud o le ricette preimpostate nel robot da cucina.
Pesatura	Serve per pesare gli ingredienti.	Si consiglia vivamente di toccare "Ritorna a zero" sullo schermo prima di ogni pesata per garantire che il robot da cucina possa pesare gli ingredienti in modo accurato.
Rotazione estrema	Serve per compattare rapidamente il cibo.	Questa è la modalità con la velocità più alta. Toccare nuovamente l'icona della modalità di rotazione estrema per uscire da questa modalità. Non lasciare il robot da cucina incustodito quando è in funzione per evitare che oscilli e provochi incidenti.
Impastare la pasta	Serve per lavorare l'impasto.	La temperatura e la velocità non sono regolabili. È possibile aggiungere acqua e altri ingredienti attraverso l'apertura nel coperchio della pentola.
Granita	Serve per tritare il ghiaccio. È possibile selezionare ghiaccio a grana grossa o fine.	La temperatura non è regolabile. Assicurarsi che il coperchio della pentola e il misurino siano in posizione quando il robot da cucina è in funzione per evitare la fuoriuscita del ghiaccio tritato.
Spremitura	Serve per spremere succhi. È indicata per ingredienti come frutta e verdura.	La temperatura non è regolabile. Assicurarsi che il coperchio della pentola e il misurino siano in posizione quando il robot da cucina è in funzione per evitare la fuoriuscita dei liquidi.
Macinazione	Serve per macinare chicchi e tritare gli ingredienti.	La temperatura non è regolabile. Si consiglia di tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi affinché possano essere macinati completamente e uniformemente.
Tritatura	Serve per preparare ripieni di carne e tritare gli ingredienti.	La temperatura non è regolabile. Non è indicata per ingredienti duri o ad alto contenuto di acqua, come carni congelate e frutta.
Taglio	Serve per tagliare ingredienti di grandi dimensioni.	La temperatura non è regolabile. Assicurarsi che il coperchio della pentola e il misurino siano in posizione quando il robot da cucina è in funzione per evitare la fuoriuscita degli ingredienti.
Pulizia	Serve per pulire la pentola.	Non aggiungere acqua oltre il livello massimo. Assicurarsi che il coperchio della pentola e il misurino siano in posizione quando il robot da cucina è in funzione.
Al vapore/ bollitura	Serve per cuocere cibi al vapore.	La temperatura e la velocità non sono regolabili. In questa modalità non è possibile utilizzare la lama del frullatore. Questa modalità è indicata per cucinare cibi delicati, come ravioli e tofu. Non è adatta per metodi diversi dalla cottura a vapore, come il soffritto.
Stufato	Serve per cuocere cibi in umido.	La lama del frullatore supporta una rotazione intermittente per evitare di mescolare eccessivamente gli ingredienti. Questa modalità è indicata per cucinare gli ingredienti in umido per un lungo periodo di tempo, come stufati di carne e minestre.
Alta temperatura	Serve per soffriggere ad alte temperature.	Con una temperatura massima di 180 °C, questa modalità è indicata per soffriggere cibi ad alte temperature, come verdure o uova saltate.

Nota: i nomi delle modalità sullo schermo possono variare a seguito di eventuali miglioramenti apportati al prodotto. Fare riferimento al prodotto effettivo.

Esempi delle modalità

Nome della modalità	Tempo	Livello di velocità	Quantità di ingredienti
Manuale	15 minuti	Livello 0,5-10. La temperatura massima è di 150 °C.	200 g di carote, 500 ml di acqua potabile. Lasciare riposare il robot da cucina per 25 minuti dopo ciascun utilizzo.
Rotazione estrema	2 secondi × 3 volte	Rotazione estrema	2 limoni (tagliati a spicchi)
Impastare la pasta	5 minuti	Impastare la pasta	450 g di farina, 300 ml di acqua potabile
Granita	8 secondi	Livello 8 per ghiaccio a grana grossa, Livello 9,5 per ghiaccio a grana fine	200 g di cubetti di ghiaccio da 3 cm ³
Spremitura	30 secondi	Livello 9	400 g di pere, 1.000 ml di acqua potabile
Macinazione	20 secondi	Livello 9,5	200 g di zollette di zucchero da 3 cm ³
Tritatura	15 secondi	Livello 8	300 g di dadini di manzo da 2 cm ³
Taglio	6 secondi	Livello 9	100 g di aglio
Pulizia	90 secondi	Livello 6	1.000 ml di acqua potabile
Pulizia profonda	8 minuti	Livello 6	1.000 ml di acqua potabile
Pulizia dei residui di impasto	13 minuti	Livello 4 o 6	1.000 ml di acqua potabile
Al vapore/bollitura	60 minuti	Livello 0	1.000 ml di acqua potabile
Stufato	60 minuti	Livello 0,5	1.000 ml di acqua potabile
Alta temperatura	10 minuti	Livello 0,5	300 g di verdure o uova

Nota: i nomi delle modalità sullo schermo possono variare a seguito di eventuali miglioramenti apportati al prodotto. Fare riferimento al prodotto effettivo.

Funzione Ricette

Per una migliore esperienza di cucina intelligente, connettere il prodotto a una rete prima dell'uso.

Toccare Ricette nell'angolo in alto a sinistra dello schermo per accedere alle ricette personali; toccare la barra di ricerca (l'icona con lente d'ingrandimento) nell'angolo in alto a destra dello schermo per cercare le ricette inserendo parole chiave.

Cura e manutenzione

- Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutti i componenti e gli accessori ad eccezione della base di cottura.
- Pulire e asciugare accuratamente tutti gli accessori usati dopo ogni utilizzo.
- Utilizzare la modalità di pulizia tra diversi passaggi di cottura o diverse pietanze per pulire i residui di cibo nella pentola. È possibile trovare la modalità nella schermata delle modalità.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o spugne metalliche per pulire la pentola. Utilizzare invece un detergente per acciaio inossidabile.
- Utilizzare un panno morbido per pulire la superficie degli accessori in plastica come il set per cottura a vapore.
- Scollegare la fonte di alimentazione prima di pulire la base di cottura.
- Pulire la base di cottura utilizzando un panno leggermente umido e un detergente delicato.
- Prestare attenzione a non utilizzare una quantità eccessiva di acqua durante la pulizia della base di cottura, al fine di evitare che aria e acqua penetrino al suo interno.
- La pentola e il gruppo frullatore potrebbero danneggiarsi se entrano a contatto con acqua, altri liquidi o residui di cibo per un lungo periodo di tempo. Pulire tempestivamente i componenti dopo ogni uso.
- La cottura in umido o il contatto con sostanze acide per un tempo prolungato può causare ruggine. Prestare attenzione agli ingredienti utilizzati.
- Controllare regolarmente la base di cottura e gli accessori inclusi pentola, cavo di alimentazione, guarnizioni in gomma sul coperchio della pentola e gruppo frullatore, per verificare che non siano danneggiati.
- Per evitare danni al prodotto, controllare regolarmente le bocchette di aerazione del prodotto per assicurarsi che non vi siano ostruzioni.
- Scollegare il prodotto quando non è in uso.
- All'interno del supporto della pentola sulla base di cottura è presente una struttura drenante. Se una grande quantità di brodo o liquido viene accidentalmente versata sul supporto, non capovolgere la base di cottura, poiché il liquido penetrerà automaticamente nel foro di scarico inferiore. Utilizzare una spugna assorbente o un panno morbido per eliminare il liquido rimasto sulla superficie della base di cottura.
- Il prodotto deve essere conservato asciutto e pulito e collocato in un ambiente asciutto e ben ventilato.
- Non utilizzare accessori danneggiati.
- Il gruppo frullatore e gli accessori sono materiali di consumo. Per una cottura ottimale, sostituirli tempestivamente in base alle relative condizioni e alla frequenza di utilizzo.

Specifiche tecniche

Nome	Robot da cucina intelligente	Modello	MCC01M-1A
Potenza nominale totale	1700 W	Tensione nominale	220-240 V~
Potenza nominale del motore	500 W	Potenza nominale del calore	1200 W
Capacità	2,2 L	Frequenza nominale	50-60 Hz
Peso netto	10 kg	Metodo di riscaldamento	Riscaldamento a induzione
Peso lordo	13,8 kg	Dimensioni articolo	413 × 316 × 344 mm

Specifiche wireless

	2,4 GHz: 2412–2472 MHz
Wi-Fi	5 GHz: 5180–5240 MHz/5260–5320 MHz/5500–5700 MHz/5745–5825 MHz IEEE 802.11 a/b/g/n/ac/ax
	Potenza massima: 16,19 dBm (2,4 GHz), 18,88 dBm (5 GHz), 13,91 dBm (5,8 GHz)
Bluetooth	2,4 GHz: 2400–2483,5 MHz
	Potenza massima: 5,8 dBm

La funzione WLAN per questo dispositivo è destinata all'utilizzo solo in ambienti interni quando utilizzata con intervallo di frequenza 5150–5350 MHz.

CE Con la presente, Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd. dichiara che l'apparecchiatura radio di tipo MCC01M-1A è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>.

Il manuale elettronico dettagliato è disponibile all'indirizzo www.mi.com/global/service/userguide.



Tutti i prodotti contrassegnati da questo simbolo sono rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE in base alla direttiva 2012/19/UE) che non devono essere smaltiti assieme a rifiuti domestici non differenziati. Al contrario, è necessario proteggere l'ambiente e la salute umana consegnando i rifiuti a un punto di raccolta autorizzato al riciclaggio di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, predisposto dalla pubblica amministrazione o dalle autorità locali. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti aiutano a prevenire conseguenze potenzialmente negative per l'ambiente e la salute umana. Contattare l'installatore o le autorità locali per ulteriori informazioni sulla sede e per i termini e le condizioni di tali punti di raccolta.

	AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES
	FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LI	LT	LU	LV
	MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	TR	



Scatola	Manuale	Borsa	Borsa	Neto
PAP 20	PAP 22	LDPE 04	CPE 07	PS 6
Carta	Carta	Plastica	Plastica	Plastica

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

Risoluzione del problemi

Problemi	Diagnostica e soluzione degli errori
È entrato del liquido nell'area sotto la pentola.	<p>Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione.</p> <p>Spegnere il robot da cucina.</p> <p>Utilizzare un panno per eliminare il liquido in eccesso dall'area sotto la pentola.</p> <p>Non spostare o inclinare la base di cottura, in modo da evitare che i liquidi penetrino al suo interno ed entrino a contatto con i componenti sotto tensione.</p> <p>Non tentare di smontare la base di cottura, poiché non contiene parti che possono essere riparate autonomamente.</p> <p>Se non si è sicuri se i liquidi siano penetrati o no all'interno della base di cottura, non accendere il prodotto, ma contattare il servizio clienti.</p> <p>Verificare se la lama del frullatore è installata correttamente e se la guarnizione in gomma è danneggiata.</p>
Il prodotto non si avvia e lo schermo non si accende.	<p>Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa.</p> <p>Verificare che il prodotto sia acceso.</p>
Non è possibile installare la pentola sulla base di cottura.	<p>Verificare che la pentola e il gruppo frullatore siano installati correttamente.</p>
Il prodotto smette di funzionare durante l'utilizzo.	<p>Rimuovere la pentola dalla base di cottura.</p> <p>Rimuovere alcuni ingredienti o aggiungere del liquido.</p> <p>Attendere cinque minuti (tempo di raffreddamento).</p> <p>Reinstallare la pentola.</p> <p>Verificare che la bocchetta di aerazione nella parte posteriore della base di cottura non sia ostruita.</p> <p>Premere la manopola di controllo per riavviare il prodotto.</p> <p>Se il messaggio di errore del sistema persiste una volta trascorso il tempo di raffreddamento, contattare il servizio clienti.</p>
Il peso misurato non è corretto.	<p>Verificare se sono presenti oggetti a contatto con i lati della base di cottura.</p> <p>Verificare se il cavo di alimentazione tira la base di cottura, provocando uno sbilanciamento del modulo di pesatura.</p> <p>Verificare che il prodotto sia posizionato su un ripiano pulito, stabile e piano.</p> <p>Non toccare il prodotto in nessun momento durante il processo di pesatura.</p>
Le operazioni di cottura di base vengono interrotte.	<p>Gli ingredienti aggiunti non soddisfano i requisiti.</p> <p>Rimuovere la pentola dalla base di cottura e svuotarla.</p> <p>Reinstallare la pentola vuota sulla base di cottura.</p> <p>Riavviare il processo di cottura.</p>
Il robot da cucina non riesce a connettersi al Wi-Fi.	<p>Riprovare a connettersi dopo aver reimpostato il Wi-Fi nella schermata delle impostazioni.</p> <p>Verificare che il segnale del Wi-Fi sia abbastanza forte.</p>
Impossibile aggiornare la versione del sistema.	<p>Verificare se il prodotto è attualmente in fase di cottura.</p> <p>Verificare che la rete Wi-Fi funzioni correttamente.</p>
La funzione di riscaldamento non funziona.	<p>Il tempo di riscaldamento potrebbe non essere impostato correttamente. Verificare che il tempo di riscaldamento sia stato impostato.</p> <p>La temperatura non è stata selezionata. Verificare che la temperatura sia stata impostata.</p> <p>La temperatura della pentola ha già superato la temperatura impostata.</p>

Codici di errore

Se il robot da cucina non funziona correttamente, lo schermo mostra un codice di errore. Consultare la tabella riportata di seguito per trovare le soluzioni corrispondenti.

Codici di errore	Possibili cause	Soluzioni
Il coperchio della pentola non viene rilevato.	Il coperchio della pentola non è collocato o bloccato in posizione.	Collocare il coperchio della pentola in posizione e premere con decisione, quindi riprovare.
La pentola non viene rilevata.	La pentola non è stata installata o non è installata in modo corretto.	Allineare la pentola nella posizione corretta e installarla, quindi riprovare.
E-03	È stata attivata la protezione da sovratensione.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la tensione tornerà alla normalità.
E-04	È stata attivata la protezione da sovratensione.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la tensione tornerà alla normalità.
E-05	L'avviso di temperatura elevata viene attivato dal sensore sul fondo della pentola.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-07	La temperatura IGBT è troppo alta.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-8	Il sensore IGBT è danneggiato.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-10	Il sensore sul fondo della pentola è danneggiato.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-11	Errore di comunicazione del riscaldamento.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-12	La piastra della bobina ha un circuito aperto.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-13	La pentola non è bloccata in posizione.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-16	È stata attivata la protezione da sovracorrente del motore.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-17	È stata attivata la protezione da sovratensione del motore.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-18	È stata attivata la protezione da sottotensione del motore.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-19	È stata attivata la protezione da perdita di fase del motore.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-20	È stata attivata la protezione contro l'inceppamento del motore.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-21	La temperatura del motore è troppo alta.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-22	Il sensore del motore ha un circuito aperto.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.
E-23	Il sensore del motore è in cortocircuito.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita per la manutenzione.

Codici di errore	Possibili cause	Soluzioni
E-24	La temperatura del MOSFET è troppo alta.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-25	Il sensore di temperatura del MOSFET ha un circuito aperto.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-26	Il sensore di temperatura del MOSFET è in cortocircuito.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-27	Errore di comunicazione del motore.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-28	Errore della ventola di raffreddamento.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-29	Errore di comunicazione della pesatura.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.
E-30	Errore di comunicazione Android.	Il robot da cucina riprenderà a funzionare automaticamente quando la temperatura scenderà.

Versione manuale utente: V1.0

Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.mi.com

Fabbricato per: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Fabbricato da: Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd.

(un'azienda del Mi Ecosystem)

Indirizzo: Building 11, 1333 Jiangnan Avenue, Changxing Science and Technology Park, Lingang, Shanghai, P.R. China
Prodotto in Cina

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ce manuel avant toute utilisation et conservez-le pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Pour garantir votre sécurité et minimiser les risques de blessure ou de dommages matériels, veuillez respecter et appliquer les mesures de sécurité suivantes.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est réservé à un usage domestique.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles et/ou mentales réduites ou encore manquant d'expérience et de connaissances à condition qu'elles soient surveillées et/ou sensibilisées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Veuillez tenir l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent ni jouer avec cet appareil, ni l'utiliser.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces instables ou mouillées. Veuillez, de préférence, tenir l'appareil à au moins 30 cm de toute flamme ou source de chaleur.
- La plage d'altitude de fonctionnement normal de cet appareil est comprise entre 0 et 2000 mètres.
- Ne pas placer le bloc moteur sur une surface chaude ou chauffante comme sur une cuisinière, plaque vitrocéramique ou plaque à induction, ni à proximité de zones à haute température.
- Ne pas casser, frapper, ou rayer l'appareil avec un quelconque objet coupant ou aiguisé, pour éviter toute blessure ou dysfonctionnement.
- L'appareil ne peut pas être utilisé avec un minuteur externe ou une télécommande indépendante.
- Ne pas modifier, démonter ou réparer l'appareil vous-même, afin d'éviter tout incendie, décharge électrique ou brûlure.
- Cessez d'utiliser l'appareil immédiatement s'il fonctionne mal ou s'il est cassé pour éviter tout incendie, décharge électrique et brûlure.

- Veillez à ce que les parties en silicone de l'appareil n'entrent pas en contact avec des solutions contenant plus de 50 % d'alcool.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le avant de replacer des accessoires ou de toucher des pièces mobiles.
- Ne pas utiliser d'accessoires ni de pièces qui n'ont pas été livrés avec cet appareil pour éviter tout incendie et dommage corporel.
- Il se peut que la vapeur et la chaleur endommagent, décolorent ou déforment vos meubles et vos murs. Tenez l'appareil éloigné de vos meubles et de vos murs, de préférence à au moins 30 cm de distance.
- Utilisez l'appareil dans un endroit bien aéré pour garantir une dispersion adéquate de la chaleur.
- Les lames à l'intérieur du bol sont très coupantes. Veuillez faire attention lorsque vous videz le bol et nettoyez le mélangeur.

Précautions relatives à la source d'alimentation électrique

- Utilisez uniquement une source d'alimentation électrique entre 220 et 240 V CA, afin d'éviter tout incendie ou décharge électrique.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation, afin d'éviter toute décharge électrique ou incendie suite à un court-circuit.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans supervision d'un adulte. Veuillez tenir l'appareil hors de portée des enfants en bas âge pour éviter toute décharge électrique, brûlure ou autre blessure.
- Veuillez ne pas brancher ni débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées, afin d'éviter toute décharge électrique ou blessure.
- N'utilisez que des prises électriques d'un courant nominal de 10 A minimum.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique avant de procéder à la moindre opération de maintenance ou de déplacer l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé ou cassé, vous devez le remplacer ou le faire réparer auprès du fabricant ou du service après-vente, afin d'éviter tout accident lié à la sécurité.

Précautions pendant l'utilisation

- Ne pas remplir le bol au-delà du niveau maximum (repère « 2,2 L »).
- Ne pas retirer le gobelet doseur en plein fonctionnement haute vitesse, afin d'éviter toute projection d'huile ou de liquide.
- Ne pas essayer de forcer sur le couvercle du bol ou le mécanisme de verrouillage pour l'ouvrir. Vous ne pouvez ouvrir le couvercle du bol que lorsque la vitesse est à zéro et le mécanisme de verrouillage déverrouillé.
- Ne pas utiliser le batteur durant les cuissons prolongées, telles que la cuisson à feu doux, le mijotage lent ou la fermentation.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pour éviter tout dommage mécanique.
- Ne pas mettre les mains à l'intérieur du bol.
- Veillez à tenir toute partie de votre corps et vos cheveux loin du mélangeur.
- Vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans le bol lors de la cuisson vapeur. Veuillez ajouter de l'eau en cas de cuisson plus longue.
- Ne pas toucher le gobelet doseur pendant ou immédiatement après utilisation. Veuillez tenir l'appareil hors de portée des enfants et prenez des précautions spéciales afin d'éviter qu'ils ne se brûlent.
- Ne pas déplacer ni secouer l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne pas insérer la spatule à l'intérieur du bol durant la cuisson.
- Ne pas recouvrir la partie supérieure de l'appareil pendant l'utilisation, sinon, la vapeur risque de ne pas pouvoir s'échapper.
- Lorsque vous ajoutez de l'eau durant le mélange, la température de l'eau doit être inférieure à 60 °C pour éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter en cas de projection de liquide.
- La vitesse de rotation diminuera automatiquement si la température du liquide est trop élevée durant la rotation haute vitesse.
- Notez que si vous versez un liquide à haute température dans le bol, le liquide peut s'échapper sous l'effet de la vaporisation.
- Le bol doit être utilisé avec le bloc moteur inclus.

Précautions après utilisation

- Retirez immédiatement les ingrédients du bol après utilisation. Retirez le mélangeur et nettoyez-le en temps voulu, tout en faisant attention de ne pas vous couper avec les lames.
- Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et débranchez-le de la source d'alimentation s'il ne fonctionne pas normalement ou s'il est cassé.
- Essayez à fond le bol et nettoyez-le avant de le mettre sur le bloc moteur.

Précautions de nettoyage et d'entretien

- Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ni l'asperger d'eau.
- Débranchez l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur.
- Ne pas utiliser de paille de fer ou autre objet dur pour nettoyer le bol.
- N'utilisez qu'un chiffon doux lors du nettoyage.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau ni de poussière qui pénètre dans le boîtier du bloc moteur.
- Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez le cordon d'alimentation et prenez les mesures appropriées pour le protéger contre l'humidité, la poussière et les nuisibles.

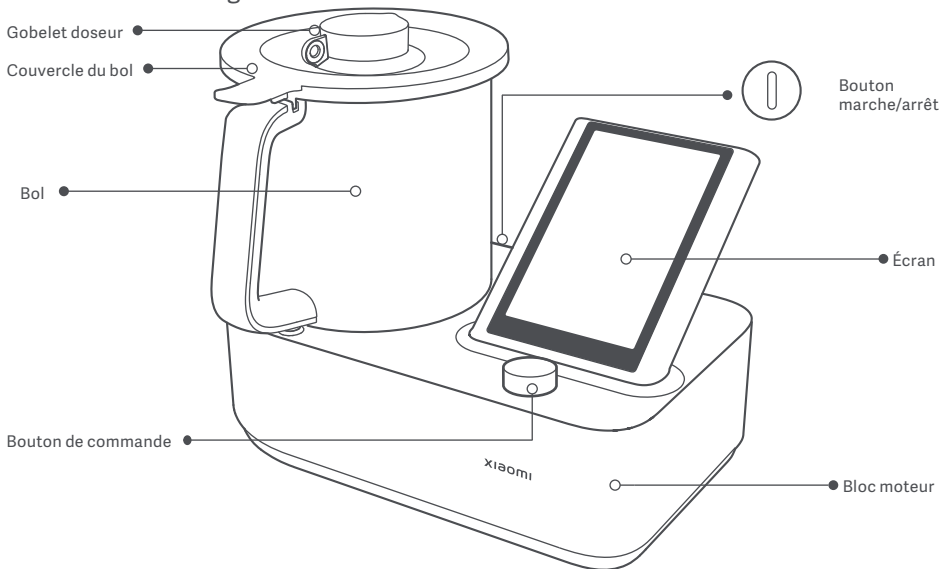
Précautions à prendre en cas de dysfonctionnement ou de panne

Si l'une des conditions suivantes survient, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant et contactez l'équipe en charge du service après-vente pour obtenir de l'aide.

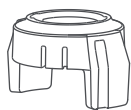
- La prise de courant ou le cordon d'alimentation a surchauffé pendant l'utilisation.
- De la fumée émane du bloc moteur ou une odeur de brûlé s'en dégage.
- Certaines parties de l'appareil présentent des fissures, ne sont pas bien fixées ou sont instables. Le bol se déforme.

Présentation du produit

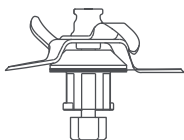
Robot cuiseur intelligent connecté



Liste d'accessoire



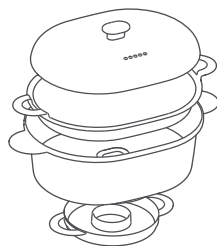
Support de lame mélangeuse × 1
(Pré-installé dans le bol)



Lame mélangeuse × 1
(Pré-installé dans le bol)



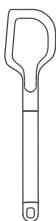
Couvercle de la lame × 1



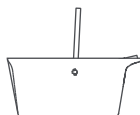
Cuit-vapeur × 1



Batteur × 1



Spatule × 1



Panier × 1



Jeu de cuillères à mesurer × 1

Remarque : les illustrations du produit, les accessoires et l'interface utilisateur présents dans le manuel d'utilisation sont uniquement fournis à titre indicatif. Le produit actuel et les fonctions effectives peuvent varier en raison des améliorations apportées au produit.

Description des éléments

Fonctions des éléments

Nom du composant	Fonction
Bol	En association avec le mixeur, sert à cuisiner et à transformer les ingrédients.
Couvercle du bol	Sert à fermer le bol. Permet d'éviter les éclaboussures lors de l'utilisation. Il est équipé d'une ouverture au centre, qu'il est possible de refermer avec le gobelet doseur et d'utiliser pour ajouter des ingrédients en cours de cuisson.
Gobelet doseur	Sert à doser les ingrédients et à refermer l'ouverture au centre du couvercle.
Bloc moteur	Il s'agit de l'élément principal de l'appareil, équipé d'un moteur électrique à l'intérieur. Il s'agit de la source d'énergie de l'appareil.
Mélangeur	À utiliser en association avec le bol pour mélanger et découper des ingrédients.
Cuit-vapeur	Sert à cuire les aliments à la vapeur.
Panier	Sert à cuire les aliments à la vapeur, à cuire vos plats lentement ou en douceur et à filtrer le jus des fruits et légumes.
Batteur	Sert à fouetter la crème ou les blancs d'œuf.
Spatule	Sert à récupérer les résidus d'aliments dans le fond du bol.
Jeu de cuillères à mesurer	Sert à mesurer de petites quantités d'ingrédients liquides ou en poudre.
Couvercle de la lame	Le couvercle de la lame sert à améliorer la convection du liquide dans le bol et à protéger les ingrédients les plus mous contre les coupures de la lame.

Consignes liées aux composants

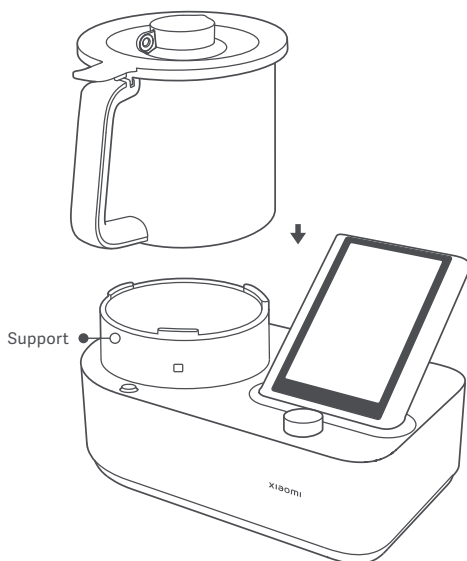
Bol

Le bol sert à transformer ou à faire cuire des ingrédients. Il est composé d'un corps en acier inoxydable, d'un couvercle et d'un mélangeur. Il est recommandé de le positionner correctement sur le bloc moteur. Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Alignez la poignée du bol par rapport au point de repère, puis posez verticalement le bol sur le support du bloc moteur.
2. Essayez de faire pivoter légèrement le bol vers la gauche et vers la droite. Si le bol bouge légèrement sans pouvoir tourner pour autant, alors il est bien installé.

⚠ ATTENTION

- Placez l'appareil sur un plan de travail propre, robuste et stable dans votre cuisine.
- Tenez l'appareil à l'écart du bord du plan de travail afin d'éviter qu'il ne tombe en raison d'un mouvement pendant le fonctionnement ou d'un choc.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ou chauffante comme sur une cuisinière, plaque vitrocéramique ou plaque à induction, ni près d'une quelconque surface à haute température. Tenez l'appareil éloigné de toute autre source de chaleur externe.
- Ne pas placer l'appareil sous un meuble tel qu'une étagère ou un placard, car le meuble en question risquerait d'être endommagé par la vapeur générée lors de la cuisson.



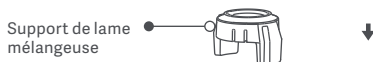
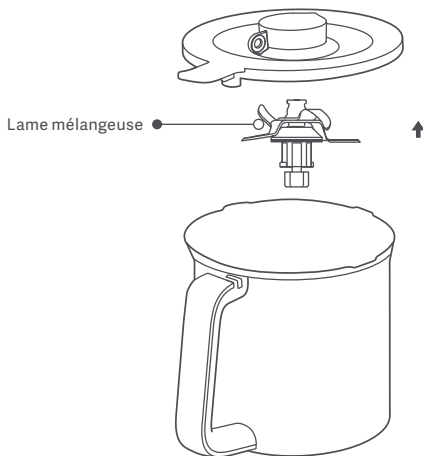
Mélangeur (lame mélangeuse + support de lame mélangeuse)

Retirez le mélangeur avant de nettoyer le mélangeur et le bol, puis remettez-les correctement en place après nettoyage et séchage afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement. La lame mélangeuse sert à mélanger, à découper et à mixer les aliments, elle doit donc être systématiquement bien installée et bien verrouillée sur le support de lame mélangeuse ; sinon, une blessure accidentelle pourrait se produire. Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

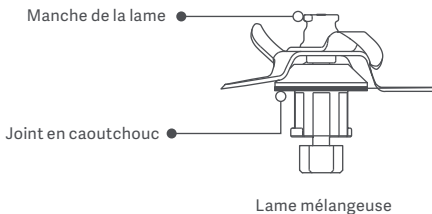
1. Pour éviter que la lame mélangeuse ne tombe accidentellement, tenez la poignée du bol avec l'ouverture vers le haut.
2. Faites tourner le support de lame mélangeuse dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer et laissez la lame mélangeuse à l'intérieur du bol pendant un moment.
3. Levez délicatement le manche de la lame mélangeuse pour la retirer du bol, avec le joint en caoutchouc.
4. Lorsque vous nettoyez la lame mélangeuse, faites très attention de ne pas vous couper. Essuyez-la avec un chiffon après l'avoir lavée.
5. Tenez le manche de la lame mélangeuse avec le joint en caoutchouc, alignez la lame mélangeuse par rapport à l'orifice dans le fond du bol et mettez ensuite la lame mélangeuse dedans jusqu'à ce que le joint en caoutchouc soit en contact avec le fond du bol.
6. Installez le support de lame mélangeuse dans le fond du bol par le bas, puis faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la lame mélangeuse et le support de lame mélangeuse soient fermement fixés l'un à l'autre.

⚠ ATTENTION

- Les lames sont extrêmement tranchantes. Veuillez faire très attention lors de l'installation, du démontage, de l'utilisation ou du nettoyage.
- Ne pas toucher les lames. Vous risqueriez de vous blesser.
- Lors du démontage de la lame mélangeuse, vérifiez que l'ouverture du bol est dirigée vers le haut. Sinon, la lame mélangeuse risque de tomber et de vous blesser ou de se déformer.
- Ne placez pas vos mains à l'intérieur du bol avant de le retirer du bloc moteur.
- Pour éviter toute brûlure due à la chaleur résiduelle provenant de la cuisson, assurez-vous que le bol et la lame mélangeuse sont suffisamment froids au toucher avant de les retirer.
- Vérifiez que la lame mélangeuse est correctement installée. Vérifiez régulièrement la lame mélangeuse et le joint en caoutchouc.
- Lorsque vous installez la lame mélangeuse, vérifiez que la lame mélangeuse et le joint en caoutchouc sont bien en place.
- Vérifiez que le joint en caoutchouc est intacte. Sinon, l'appareil risque d'être endommagé à cause de fuites de liquide à l'intérieur du bloc moteur.
- Vérifiez que la lame mélangeuse est correctement installée et bien verrouillée avant la cuisson.



Faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir le support de lame mélangeuse.



Couvercle du bol

Le couvercle du bol sert à le fermer hermétiquement. Dans un souci de sécurité, le robot cuiseur ne peut être mis sous tension que lorsque le couvercle est à sa place et verrouillé. Veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. La languette du couvercle bien à droite de la poignée du bol, fixez ensuite fermement le couvercle sur le bol et appuyez dessus à l'aide des deux mains. Puis tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la languette du couvercle soit alignée avec la poignée du bol. Vérifiez qu'ils sont bien fixés l'un à l'autre.
2. Appuyez sur le bouton de commande pour commencer la cuisson et le bol se verrouillera automatiquement.
3. Le robot cuiseur détectera automatiquement si le couvercle est bien en place ou non. Si ce n'est pas le cas, un message apparaîtra à l'écran.
4. Le bol se déverrouillera automatiquement une fois la cuisson terminée.

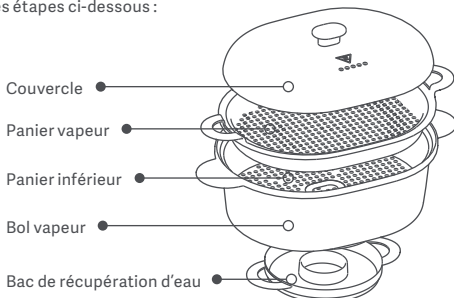
⚠ ATTENTION

- Ne pas forcer sur le couvercle du bol pour l'ouvrir pour éviter d'endommager le système de verrouillage du couvercle du bol.
- Il se peut qu'il y ait encore de la vapeur résiduelle à l'intérieur du bol une fois la cuisson terminée. Pour éviter de vous brûler et de vous ébouillanter avec la vapeur, veuillez faire preuve de prudence lorsque vous ouvrez le couvercle du bol.
- Ne pas retirer le gobelet doseur pendant la cuisson. Dans certaines recettes, vous devrez retirer le gobelet doseur pour assurer l'évacuation de l'excès de vapeur. Veuillez-vous référer à la recette spécifique pour plus de détails.
- Vérifiez régulièrement que le joint en caoutchouc sur le couvercle du bol n'est pas endommagé.
- Ne pas retirer le joint en caoutchouc lors du nettoyage.
- Pour une meilleure expérience lors de la prochaine cuisson, nettoyez le bol assez rapidement après utilisation pour éviter toute odeur due aux résidus d'aliments.

Cuit-vapeur / Panier

Le cuit-vapeur et le panier servent à faire cuire les aliments à la vapeur. Le cuit-vapeur se compose d'un couvercle, d'un plateau vapeur, d'un bol vapeur et d'un bac de récupération d'eau. Le cuit-vapeur doit être placé directement sur le couvercle du bol, de sorte que la vapeur puisse passer par l'ouverture du couvercle lors de la cuisson pour faire cuire les aliments à la vapeur. Pour utiliser le cuit-vapeur, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Placez le cuit-vapeur sur la partie creuse du couvercle du bol. Vérifiez que tout est bien aligné et verrouillé fermement.
2. Pour utiliser le panier, mettez-y les ingrédients à faire cuire à la vapeur et placez-le à l'intérieur du bol.
3. N'hésitez pas à utiliser les différentes pièces du cuit-vapeur en fonction de vos besoins.
4. Pour récupérer le jus de cuisson lors de la cuisson vapeur, placez le bac de récupération d'eau entre le bol vapeur et le couvercle du bol. Si vous retirez le bac de récupération d'eau, les jus couleront dans le fond du bol.



⚠ ATTENTION

- Les ingrédients doivent être répartis de façon uniforme à l'intérieur du bol vapeur et le poids total des ingrédients à préparer à chaque cuisson, assiettes et plats compris, ne doivent pas dépasser 2 kg.
- Faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur lorsque vous retirez le cuit-vapeur ou le panier.
- Vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau à l'intérieur du bol pour éviter que le robot cuiseur ne fasse bouillir les aliments à sec.
- Nettoyez rapidement le cuit-vapeur et le panier pour éviter que les trous sur le cuit-vapeur ne se bouchent.
- Retirez le gobelet doseur lorsque vous utilisez le cuit-vapeur.
- Faites attention à la quantité d'eau présente dans le bac de récupération d'eau afin d'éviter tout débordement. Normalement, le bac de récupération d'eau peut collecter les jus de cuisson pendant une heure de cuisson vapeur.

Gobelet doseur

Le gobelet doseur sert à refermer l'ouverture sur le couvercle du bol pour éviter toute perte de chaleur et toute projection d'ingrédients. Il peut aussi servir à mesurer les liquides. Si vous n'avez besoin que d'une petite quantité de liquide, il n'est pas nécessaire de retirer le gobelet doseur. Versez lentement le liquide sur le couvercle du bol et il coulera à l'intérieur du bol, à travers l'ouverture entre le gobelet doseur et le couvercle du bol. Pour ajouter plus de liquide ou des ingrédients solides dans le bol, suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur le bouton de commande pour mettre en pause la tâche de cuisson cours. Tenez la languette du gobelet doseur et tirez-la vers le haut pour retirer le gobelet doseur.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol.
3. Alignez le gobelet doseur par rapport à l'ouverture du couvercle du bol et appuyez doucement pour réinstaller le gobelet doseur sur le couvercle du bol.
4. Appuyez sur le bouton de commande pour reprendre la cuisson.

⚠ ATTENTION

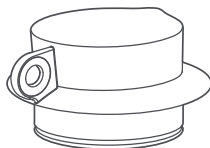
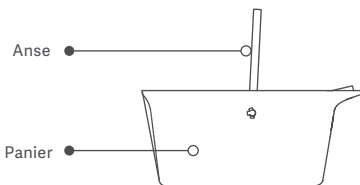
- Lorsque vous retirez le gobelet doseur pendant la cuisson, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur chaude résiduelle susceptible d'être présente à l'intérieur du bol.
- Dans certaines recettes, vous devrez retirer le gobelet doseur pour laisser s'évacuer l'excès de vapeur. Veuillez-vous référer à la recette spécifique pour plus de détails.

Spatule / Jeu de cuillères à mesurer

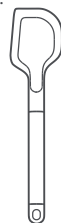
La spatule sert à récupérer les aliments cuits et à nettoyer le bol. Les cuillères à mesurer servent à mesurer de petites quantités d'ingrédients liquides ou en poudre. Il y a plusieurs cuillères de volumes différents : 10 millilitres, 5 millilitres, 2,5 millilitres et 1,25 millilitres. Gardez ce qui suit en tête lorsque vous utilisez les accessoires suivants :

⚠ ATTENTION

- Aucun des accessoires ne peut être utilisé pour autre chose.
- Ne pas insérer la spatule ou les cuillères à mesurer à l'intérieur du bol durant la cuisson.
- Vérifiez les accessoires régulièrement et remplacez-les rapidement si vous détectez des dommages.



Gobelet doseur



Spatule



Jeu de cuillères à mesurer

Batteur

En plus de fouetter de la crème ou des blancs d'œuf, le batteur lorsqu'il est utilisé à faible vitesse peut servir à bien mélanger les aliments, afin d'éviter qu'ils ne collent ou qu'ils ne brûlent pas dans le fond du bol. Suivez les étapes ci-dessous lors de l'installation et du retrait :

1. Placez le batteur sur la lame mélangeuse en l'insérant dans l'orifice de la lame en forme de croix, puis tournez légèrement pour le fixer. Vérifiez qu'il ne s'enlève pas facilement.
2. Tenez le manche du batteur et secouez vers le haut pour le retirer.

⚠ ATTENTION

- Ne pas utiliser de vitesse supérieure au Niveau 5.
- Ne pas utiliser la spatule en même temps que le batteur.
- Il est interdit d'installer ou de retirer le batteur pendant que le robot cuiseur fonctionne.



Couvercle de la lame

Le couvercle de la lame sert à améliorer la convection du liquide dans le bol et à protéger les ingrédients les plus mous contre les coupures de la lame. Il convient pour la cuisson mijotée et sous-vide, et peut également être utilisé avec le mode cuisson vapeur / faire bouillir et le mode ragoût. Lorsque vous retirez et installez la lame mélangeuse, le couvercle de la lame protège également votre main contre les coupures. Suivez les étapes suivantes pour installer et retirer le couvercle de la lame :

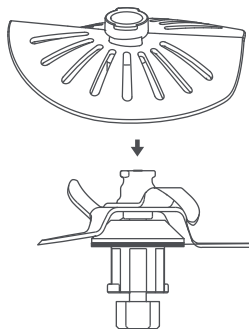
Installation : alignez le centre du couvercle de la lame avec le manche de la lame, et appuyez sur le couvercle de la lame pour vous assurer qu'il est bien en place.

Retrait : tenez le manche du couvercle de la lame pour le retirer vers le haut.

⚠ ATTENTION

- N'utilisez pas à une vitesse supérieure au Niveau 1.
- Assurez-vous que la température ne dépasse pas 100 °C.
- N'utilisez le couvercle de la lame que lorsque vous faites mijoter ou bouillir une quantité suffisante de liquide. Ne faites pas bouillir le couvercle de la lame à des températures élevées.

Couvercle de la lame



Comment utiliser le robot

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise 220-240 V AC, veillez à ce qu'il y ait du courant et mettez le robot cuiseur en marche, puis l'animation de démarrage apparaîtra à l'écran.

L'écran du robot cuiseur s'éteint automatiquement par défaut si aucune opération n'est effectuée dans les 10 minutes, et son temps d'extinction automatique peut être ajusté dans les paramètres. Une fois l'écran éteint pendant 10 minutes, le robot cuiseur passe en mode économie d'énergie. Appuyez sur le bouton de commande pendant 3 secondes ou allez dans le menu déroulant pour éteindre le robot cuiseur. Pour démarrer le robot cuiseur, appuyez sur le bouton de commande. Si le robot cuiseur n'est pas utilisé pendant une période prolongée, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre. Remarque : vous pouvez réactiver l'écran en le touchant ou en appuyant sur le bouton de commande.

Connexion avec l'application Mi Home/Xiaomi Home

Ce produit fonctionne avec l'application Mi Home/Xiaomi Home*. Utilisez l'application Mi Home/Xiaomi Home pour contrôler votre appareil et pour interagir avec d'autres appareils intelligents dans votre maison.

Scannez le code QR pour télécharger et installer l'application. Vous serez redirigé vers la page de configuration si l'application est déjà installée. Sinon, recherchez « Mi Home/Xiaomi Home » dans l'App Store pour la télécharger et l'installer.

Ouvrez l'application Mi Home/Xiaomi Home, touchez l'icône « + » en haut à droite et suivez les invites pour ajouter votre appareil.



9DD2934D

* Cette application est appelée l'application Xiaomi Home en Europe (sauf en Russie). Le nom de l'application qui s'affiche sur votre appareil devrait être utilisé comme nom par défaut.

Remarque : la version de l'application a été mise à jour. Suivez les instructions basées sur la version actuelle de l'application.

Connexion Wi-Fi

Lorsque vous mettez le robot cuiseur en marche pour la première fois, veuillez suivre les instructions à l'écran pour le connecter au Wi-Fi.

Configuration initiale

Suivez les instructions à l'écran pour procéder à la configuration initiale lorsque vous mettez le robot cuiseur en marche pour la première fois. Appuyez sur le bouton de commande ou faites glisser l'écran vers la gauche pour passer à l'étape suivante lorsque vous utilisez le robot. Appuyez à nouveau sur le bouton de commande pour afficher l'écran d'accueil une fois la configuration terminée.

Vous pouvez modifier les réglages à tout moment dans Profil > Paramètres.

Paramètres d'utilisation

Régler des valeurs : les paramètres de cuisson tels que le temps, la température et la vitesse peuvent être configurés avant et pendant la cuisson. Le robot cuiseur ne fonctionne que si le temps et la vitesse ont été configurés. Tapez sur les icônes Temps, Température et Vitesse à l'écran pour activer le réglage des valeurs et appuyez sur le bouton de commande pour modifier les valeurs. Appuyez sur le bouton de commande pour commencer la cuisson une fois le réglage des valeurs terminé.

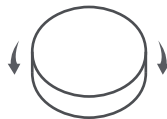
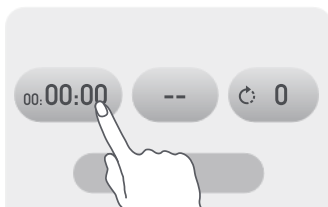
Sélectionner des recettes : choisissez les Recettes à l'écran ou tapez sur l'icône en haut à droite pour rechercher des recettes. Suivez la recette étape par étape lorsque vous utilisez le robot cuiseur pour la cuisson.

Régler le temps

1. Tapez sur l'icône de réglage du temps pour activer le réglage du temps.
2. Tournez le bouton de commande pour régler le temps de cuisson.

⚠ ATTENTION

- Il est possible de modifier le temps prédéfini à tout moment pendant la cuisson (sauf pour certains modes). Tapez sur l'icône de réglage du temps et tournez le bouton de commande pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. Le robot cuiseur reprendra la cuisson conformément au temps récemment défini jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
- Avant la fin du temps prédéfini, appuyez sur le bouton de commande pour mettre le robot cuiseur en pause et ajouter des ingrédients en cours de cuisson. Appuyez à nouveau sur le bouton de commande pour démarrer le robot cuiseur et reprendre la cuisson conformément au temps initialement prédéfini.
- Pour mettre fin à la cuisson avant la fin du temps prédéfini, tapez sur l'icône de réglage du temps et tournez le bouton de commande jusqu'à 00:00:00.

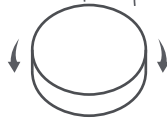
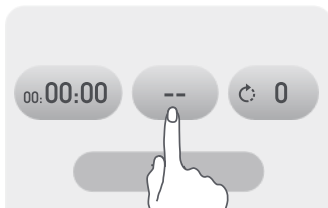


Régler la température

1. Tapez sur l'icône de réglage de la température pour activer le réglage de la température.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

⚠ ATTENTION

- Vous pouvez modifier la température de cuisson à tout moment pendant la cuisson (sauf pour certains modes).
- Si vous n'avez pas besoin de chauffer les aliments, réglez la température sur « -- ».

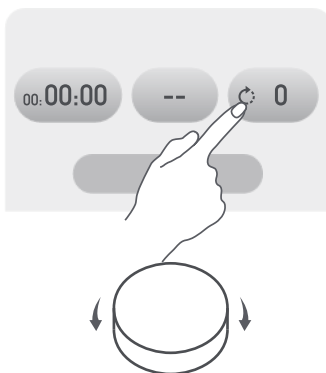


Régler la vitesse

1. Tapez sur l'icône de réglage de la vitesse pour activer le réglage de la vitesse.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la vitesse de rotation.

ATTENTION

- Vous pouvez modifier la vitesse à tout moment pendant la cuisson (sauf pour certains modes).
- Le robot cuiseur démarre la cuisson une fois le temps et la vitesse configurés.
- Il existe 20 niveaux de vitesse pour la rotation avant et arrière. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la vitesse avant, et dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour régler la vitesse arrière. Plus le niveau est élevé, plus la vitesse est rapide.
- Ne pas utiliser les niveaux de vitesse élevée lorsque vous cuisinez de la nourriture ou de la soupe chaude à plus 60 °C, pour éviter toute projection d'aliments et tout risque de brûlure.
- En tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, vous pouvez changer le sens de rotation de la lame mélangeuse. Pour remuer et mélanger délicatement les aliments, utilisez la rotation en sens inverse.



Modes prédéfinis

Le robot cuiseur dispose de plusieurs modes prédéfinis pour répondre à vos différents besoins en termes de cuisson. Allez sur l'écran d'accueil pour sélectionner les modes prédéfinis, notamment pesage, rotation extrême, pétrissage de pâte, broyeur pour glace pilée, pressage de fruits, broyage, hachage, éminçage, nettoyage, cuisson vapeur / faire bouillir, mijoter. Prenez les modes Éminçage et Balance par exemple et suivez les étapes ci-dessous.

Éminçage

1. Nettoyez les ingrédients et coupez-les en petits morceaux, puis mettez-les dans le bol. Assurez-vous que la quantité d'ingrédients ne dépasse pas le niveau maximum du bol.
2. Installez correctement le bol sur le bloc moteur, puis remettez le couvercle du bol. Vérifiez que le couvercle est bien installé et verrouillé sur le bol.
3. Mettez le robot cuiseur en marche, sélectionnez le mode Éminçage à l'écran, puis appuyez sur le bouton de commande. Le robot cuiseur fonctionnera selon les valeurs présélectionnées et s'arrêtera automatiquement dès la fin du processus. Appuyez sur le bouton de commande pour mettre l'appareil en pause durant la cuisson.
4. Retirez le bol du bloc moteur une fois les ingrédients transformés et servez-vous de la spatule pour récupérer les aliments.

ATTENTION

- Retirez les tendons, les os et la peau de la viande avant la transformation et décongelez d'abord la viande congelée.
- Veuillez ne pas utiliser le mode Éminçage pour transformer les ingrédients durs tels que de la viande congelée, des glaçons ou des os.
- Le robot cuiseur vibrera un peu durant l'utilisation, veuillez ne pas le laisser sans surveillance.
- Arrêtez le robot cuiseur s'il vibre de façon excessive ou si les ingrédients collent aux parois du bol. Servez-vous de la spatule pour étaler les ingrédients de façon uniforme dans le fond du bol, puis remettez le robot cuiseur en marche.

Pesage

1. Installez le bol sur le bloc moteur et sélectionnez le mode Balance sur l'écran de sélection du mode.
2. Mettez les ingrédients à peser à l'intérieur du bol et l'écran affichera alors le poids des ingrédients.
3. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'à zéro, puis ajoutez l'ingrédient suivant dans le bol. Vous pouvez répéter le processus de pesée jusqu'à atteindre un poids maximal cumulé de 5 000 g.

ATTENTION

- Vous ne pouvez utiliser le mode Balance que lorsqu'aucun autre mode n'est sélectionné.
- Lorsque vous utilisez le mode Balance, veuillez vous assurer que le robot cuiseur est sur une surface plane. Sinon, les résultats de la pesée risquent d'être imprécis.
- Tapez sur l'icône « ← » en haut à gauche de l'écran de pesage pour quitter le mode Balance.

Fonction des modes

Nom du mode	Fonction	Description
Mode d'emploi	Activé par défaut. Réglez le temps, la température et la vitesse pour démarrer la cuisson. <small>Remarque : Le temps d'utilisation maximum est de quatre heures, la température maximum est de 150 °C et le niveau de vitesse maximum est de 10.</small>	Il est recommandé aux utilisateurs peu familiarisés avec le fonctionnement de l'appareil de suivre les étapes et les réglages indiqués dans les recettes stockées sur le Cloud ou les recettes prédéfinies dans le système du robot cuiseur.
Balance	Sert à peser des ingrédients.	Il est fortement recommandé de taper sur « Retour à zéro » sur l'écran avant d'effectuer la pesée pour garantir que le robot cuiseur mesure les ingrédients avec précision.
Rotation extrême	Sert à broyer rapidement les ingrédients.	Ce mode dispose de la vitesse la plus rapide. Tapez à nouveau sur l'icône du mode Rotation extrême pour quitter ce mode. Ne laissez pas le robot cuiseur sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement afin d'éviter toute secousse et tout accident.
Pétrissage de pâte	Sert à pétrir de la pâte.	La température et la vitesse ne peuvent être réglées. Vous pouvez ajouter de l'eau et d'autres ingrédients par l'ouverture du couvercle du bol.
Glace fraisée	Sert à piler de la glace. Vous pouvez choisir entre de la glace en flocons ou de la glace fine.	La température ne peut être réglée. Vérifiez que le couvercle du bol et le gobelet doseur sont bien en place lorsque le robot cuiseur fonctionne pour éviter toute projection de glace broyée.
Pressage de fruits	Sert au pressage de jus. Parfait pour les ingrédients tels que les fruits et légumes.	La température ne peut être réglée. Vérifiez que le couvercle du bol et le gobelet doseur sont bien en place lorsque le robot cuiseur fonctionne pour éviter toute projection de jus.
Broyage	Sert à broyer des grains et à concasser des ingrédients.	La température ne peut être réglée. Il est recommandé de découper les ingrédients en petits morceaux pour faciliter le broyage uniforme des ingrédients.
Éminçage	Sert à réaliser des farces à base de viande et à concasser des ingrédients.	La température ne peut être réglée. Ne convient pas pour les ingrédients durs ou ingrédients contenant beaucoup d'eau, tels que de la viande congelée et des fruits.
Hachage	Sert à hacher des ingrédients de plus grande taille.	La température ne peut être réglée. Vérifiez que le couvercle du bol et le gobelet doseur sont bien en place lorsque le robot cuiseur fonctionne pour éviter toute projection d'ingrédients.
Nettoyage	Sert à nettoyer le bol.	Lorsque vous remplissez le bol d'eau, veillez à ne pas dépasser le niveau maximum. Vérifiez que le couvercle du bol et le gobelet doseur sont bien en place lorsque le robot cuiseur fonctionne.
Chauffer à vapeur/bouillir	Sert à cuire les aliments à la vapeur.	La température et la vitesse ne peuvent être réglées. La lame mélangeuse n'est pas utilisée dans ce mode. Ce mode est idéal pour faire cuire délicatement des aliments tels que des bouchées vapeur et du tofu. Ne convient pas pour les méthodes de cuisson autre que la cuisson vapeur et la cuisson sautée.
Mijoter	Sert à faire mijoter des aliments.	La lame mélangeuse dispose d'un mode de rotation intermittente pour éviter de trop remuer les ingrédients. Ce mode est idéal pour faire mijoter des ingrédients pendant longtemps, comme pour des ragouts de viande et des soupes.
Température élevée	Sert à faire sauter des aliments à haute température.	Avec une température maximum de 180 °C, ce mode est idéal pour faire sauter des aliments à haute température, tels que des légumes ou des œufs.

Remarque : le nom des modes à l'écran est susceptible de varier au fil des améliorations du produit, veuillez vous référer au produit réel.

Exemple des modes

Nom du mode	Temps	Niveau de vitesse	Quantité d'ingrédients
Mode d'emploi	15 minutes	Niveau 0,5 – 10. La température maximale est de 150 °C.	200 g de carottes et 500 ml d'eau potable. Laissez le robot cuiseur au repos pendant 25 minutes après chaque cycle.
Rotation extrême	2 secondes, 3 fois	Rotation extrême	2 citrons (découpés en quartiers)
Pétrissage de pâte	5 minutes	Pétrissage de pâte	450 g de farine, 300 ml d'eau potable
Glace fraisée	8 secondes	Niveau 8 pour de la glace en flocons, Niveau 9,5 pour de la glace fine	200 g de glaçons de 3 cm ³
Pressage de fruits	30 secondes	Niveau 9	400 g de poire, 1000 ml d'eau potable
Broyage	20 secondes	Niveau 9,5	200 g de sucre candi de 3 cm ³
Éminçage	15 secondes	Niveau 8	300 g de dés de bœuf de 2 cm ³
Hachage	6 secondes	Niveau 9	100 g d'ail
Nettoyage	90 secondes	Niveau 6	1 000 ml d'eau potable
Nettoyage en profondeur	8 minutes	Niveau 6	1 000 ml d'eau potable
Nettoyage de pâte résiduelle	13 minutes	Niveau 4 ou 6	1 000 ml d'eau potable
Chauffer à vapeur/bouillir	60 minutes	Niveau 0	1 000 ml d'eau potable
Mijoter	60 minutes	Niveau 0,5	1 000 ml d'eau potable
Température élevée	10 minutes	Niveau 0,5	300 g de légumes ou d'œufs

Remarque : le nom des modes à l'écran est susceptible de varier au fil des améliorations du produit, veuillez vous référer au produit réel.

Fonction des recettes

Pour une meilleure expérience de cuisson intelligente, veuillez connecter l'appareil à un réseau avant de l'utiliser.

Tapez sur l'icône Recettes en haut à gauche de l'écran pour accéder à vos recettes personnelles ; tapez sur la barre de recherche (l'icône représentant une loupe) en haut à droite de l'écran pour rechercher des recettes en saisissant des mots clés.

Entretien et maintenance

- Avant la première utilisation, nettoyez minutieusement tous les éléments et accessoires à l'exception du bloc moteur.
- Nettoyez minutieusement et essuyez tous les accessoires utilisés, après chaque utilisation.
- Utilisez le mode Nettoyage entre les différentes étapes de cuisson ou les différents plats pour nettoyer les résidus d'aliments dans le fond du bol. Vous trouverez le mode sur l'écran des modes.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou de paille de fer pour nettoyer le bol, utilisez plutôt un nettoyeur pour acier inoxydable.
- Utilisez un chiffon doux pour nettoyer la surface des accessoires en plastique tels que le cuit-vapeur.
- Débranchez la source d'alimentation électrique avant de nettoyer le bloc moteur.
- Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon légèrement humide et de savon doux.
- Veillez à ne pas utiliser trop d'eau lorsque vous nettoyez le bloc moteur pour éviter que de l'air et de l'eau ne pénètrent à l'intérieur.
- Le bol et le mélangeur risquent d'être endommagés s'ils entrent en contact avec de l'eau, d'autres liquides, ou des résidus d'aliments pendant une longue période. Nettoyez rapidement les éléments après chaque utilisation.
- Toute cuisson trop longue ou contact avec des substances acides est susceptible de provoquer de la rouille, veuillez faire attention aux ingrédients utilisés.
- Vérifiez régulièrement le bloc moteur et les accessoires dont le bol, le cordon d'alimentation, les joints en caoutchouc sur le couvercle du bol et le mélangeur pour vérifier l'absence de dommages.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, vérifiez régulièrement les orifices de ventilation de l'appareil pour vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Il y a une structure d'évacuation à l'intérieur du support du bol sur le bloc moteur. Si une importante quantité de bouillon ou de liquide venait à couler accidentellement sur le support, ne pas retourner le bloc moteur, car le liquide coulerait automatiquement dans le trou d'évacuation inférieur. Utilisez une éponge absorbante ou un chiffon doux pour essuyer le liquide restant sur la surface du bloc moteur.
- L'appareil doit être entreposé dans un endroit sec et propre, et placé dans un environnement sec et bien ventilé.
- Ne pas utiliser d'accessoires endommagés.
- Le mélangeur et les accessoires sont des consommables. Pour de meilleurs résultats de cuisson, remplacez-les dès que nécessaire, en fonction de leur état et de la fréquence d'utilisation.

Détails techniques

Nom	Robot cuiseur intelligent connecté	Modèle	MCC01M-1A
Puissance nominale totale	1700 W	Tension nominale	220–240 V-
Puissance nominale du moteur	500 W	Puissance de chauffage nominale	1200 W
Capacité	2,2 L	Fréquence nominale	50–60 Hz
Poids net	10 kg	Méthode de transfert de chaleur	Cuisson par induction
Poids brut	13,8 kg	Dimensions de l'appareil	413 × 316 × 344 mm

Caractéristiques sans fil

Wi-Fi	2,4 GHz : 2412–2472 MHz
	5 GHz : 5180–5240 MHz / 5260–5320 MHz / 5500–5700 MHz / 5745–5825 MHz IEEE802.11 a/b/g/n/ac/ax
	Puissance maximale : 16,19 dBm (2,4 GHz), 18,88 dBm (5 GHz), 13,91 dBm (5,8 GHz)
Bluetooth	2,4 GHz : 2400–2483,5 MHz
	Puissance maximale : 5,8 dBm

La fonction WLAN de cet appareil est exclusivement réservée à une utilisation en intérieur pour les fréquences comprises entre 5150 et 5350 MHz.



Par la présente, Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd. déclare que cet équipement radio de type MCC01M-1A est conforme à la Directive européenne 2014/53/UE. L'intégralité de la déclaration de conformité pour l'UE est disponible à l'adresse suivante :

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>.

Pour obtenir un manuel électronique détaillé, rendez-vous sur le site www.mi.com/global/service/userguide.



Tous les produits portant ce symbole deviennent des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE dans la Directive européenne 2012/19/UE) qui ne doivent pas être mélangés aux déchets ménagers non triés. Vous devez contribuer à la protection de l'environnement et de la santé humaine en apportant l'équipement usagé à un point de collecte dédié au recyclage des équipements électriques et électroniques, agréé par le gouvernement ou les autorités locales. Le recyclage et la destruction appropriés permettront d'éviter tout impact potentiellement négatif sur l'environnement et la santé humaine. Contactez l'installateur ou les autorités locales pour obtenir plus d'informations concernant l'emplacement ainsi que les conditions d'utilisation de ce type de point de collecte.



FR

**ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
À SÉPARER ET À DÉPOSER
DANS LE BAC DE TRI**



FR

Cet appareil et ses accessoires sont recyclables

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES
FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LI	LT	LU	LV
MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	TR	



Dépannage

Problèmes	Diagnostic de dysfonctionnement et solutions
Du liquide pénètre dans la zone située sous le bol.	<p>Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.</p> <p>Arrêtez le robot cuiseur.</p> <p>Utilisez un chiffon pour essuyer l'excès de liquide dans la zone située sous le bol.</p> <p>Ne pas bouger, ni incliner le bloc moteur, pour éviter que du liquide y pénètre et entre en contact avec des éléments contenant encore du courant.</p> <p>N'essayez pas de démonter le bloc moteur, car il ne contient aucune pièce que vous soyez en mesure de réparer par vous-même.</p> <p>Si vous avez un doute sur le fait que du liquide est entré dans le bloc moteur ou non, ne mettez pas l'appareil en marche, contactez plutôt le service clients.</p> <p>Vérifiez si la lame mélangeuse est bien installée et si le joint en caoutchouc n'est pas endommagé.</p>
L'appareil ne se met pas en marche, l'écran ne s'allume pas.	<p>Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.</p> <p>Vérifiez que l'appareil est bien en marche.</p>
Impossible d'installer le bol sur le bloc moteur.	<p>Vérifiez que le bol et le mélangeur sont installés correctement.</p>
L'appareil s'arrête alors qu'il est en marche.	<p>Retirez le bol du bloc moteur.</p> <p>Retirez quelques ingrédients ou rajouter un peu de liquide.</p> <p>Patientez cinq minutes (temps de refroidissement).</p> <p>Remettez le bol.</p> <p>Vérifiez que l'orifice de ventilation à l'arrière du bloc moteur n'est pas obstrué.</p> <p>Appuyez sur le bouton de commande pour redémarrer l'appareil.</p> <p>Si le message d'erreur système persiste après refroidissement, veuillez contacter le service clients.</p>
Le poids mesuré est incorrect.	<p>Vérifiez l'absence d'objets en contact avec les parois latérales du bloc moteur.</p> <p>Vérifiez que le cordon d'alimentation ne tire pas sur le bloc moteur, ce qui pourrait entraîner un déséquilibre au niveau du module de pesée.</p> <p>Vérifiez que l'appareil est sur un plan de travail plat, propre et stable.</p> <p>Ne pas toucher l'appareil lors du processus de pesée.</p>
Les opérations de cuisson de base sont interrompues avant leur terme.	<p>Les ingrédients ajoutés ne respectent pas les exigences.</p> <p>Retirez le bol du bloc moteur et videz-le.</p> <p>Remettez le bol vide sur le bloc moteur.</p> <p>Redémarrez le processus de cuisson.</p>
Impossible de connecter le robot cuiseur au Wi-Fi.	<p>Essayez de connecter l'appareil à nouveau après avoir réinitialisé le Wi-Fi sur l'écran des paramètres.</p> <p>Vérifiez que le signal Wi-Fi est suffisamment fort.</p>
Impossible de mettre à jour la version du système.	<p>Vérifiez que l'appareil est bien en mode cuisson.</p> <p>Vérifiez que le réseau Wi-Fi fonctionne normalement.</p>
La fonction de transfert de chaleur ne fonctionne pas.	<p>Il se peut que le temps de chauffage n'ait pas été réglé correctement. Vérifiez que le temps de chauffage a bien été réglé.</p> <p>La température n'a pas été réglée. Vérifiez que la température a bien été réglée.</p> <p>La température du bol dépasse déjà la température définie.</p>

Codes d'erreur

Si le robot cuiseur ne fonctionne pas correctement, un code d'erreur apparaîtra à l'écran. Veuillez vous reporter au tableau ci-dessous pour trouver les solutions correspondantes.

Codes d'erreur	Causes possibles	Solutions
Impossible de détecter le couvercle du bol.	Le couvercle du bol est mal fixé ou n'est pas en place.	Placez le couvercle du bol et appuyez fermement, puis essayez à nouveau.
Impossible de détecter le bol.	Le bol n'est pas en place ou n'a pas été installé correctement.	Alignez le bol dans la bonne position et installez-le, puis essayez à nouveau.
E-03	La protection contre les surtensions s'est déclenchée.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la tension reviendra à la normale.
E-04	La protection contre les surtensions s'est déclenchée.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la tension reviendra à la normale.
E-05	L'alerte haute température a été déclenchée par le capteur dans le fond du bol.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-07	La température du transistor IGBT est trop élevée.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-8	Le capteur du transistor IGBT est endommagé.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-10	Le capteur dans le fond du bol est endommagé.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-11	Une erreur s'est produite au niveau de la communication de chauffage.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-12	Il y a un circuit ouvert au niveau de la plaque à induction.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-13	Le bol n'est pas bien en place.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-16	La protection contre la surintensité du moteur s'est déclenchée.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-17	La protection haute tension du moteur s'est déclenchée.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-18	La protection basse tension du moteur s'est déclenchée.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-19	La protection contre la perte de phase du moteur s'est déclenchée.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-20	La protection contre le blocage du moteur s'est déclenchée.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-21	La température du moteur est trop élevée.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-22	Il y a un circuit ouvert au niveau du capteur du moteur.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.
E-23	Il y a un court-circuit au niveau du capteur du moteur.	Veillez contacter l'équipe en charge du service après-vente pour programmer une intervention de l'équipe de maintenance.

Codes d'erreur	Causes possibles	Solutions
E-24	Le transistor MOSFET est en surchauffe.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-25	Il y a un circuit ouvert au niveau du capteur de température du transistor MOSFET.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-26	Il y a un court-circuit au niveau de la sonde de température du transistor MOSFET.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-27	Erreur au niveau de la communication avec le moteur.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-28	Erreur au niveau du ventilateur de refroidissement.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-29	Erreur au niveau de la communication avec la balance.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.
E-30	Erreur au niveau de la communication Android.	Le robot cuiseur se remettra automatiquement en marche lorsque la température baissera.

Version du manuel d'utilisation : V1.0

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.mi.com

Fabriqué pour : Xiaomi Communications Co., Ltd.

Fabricant : Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd.

(une société Mi Ecosystem)

Adresse : Building 11, 1333 Jiangnan Avenue, Changxing Science and Technology Park, Lingang, Shanghai, P.R. China

Fabriqué en Chine

Меры предосторожности

Перед использованием внимательно прочтите это руководство. Сохраните его — оно может понадобиться вам в дальнейшем.

Чтобы обеспечить свою безопасность и свести к минимуму риск травм и порчи имущества, соблюдайте приведенные ниже меры безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Этот прибор предназначен исключительно для бытового использования.
- Приборами могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- Храните их вне досягаемости детей. Детям нельзя играть с этим прибором и использовать его.
- Не размещайте прибор на неустойчивой или мокрой поверхности. Располагайте прибор на расстоянии не менее 30 см от источников тепла или открытого огня.
- Нормальный рабочий диапазон высоты этого прибора составляет 0–2000 метров.
- Не размещайте кулинарную станцию вблизи мощных источников тепла, а также на горячих или нагреваемых поверхностях, включая обычные, индукционные и стеклокерамические плиты.
- Во избежание неисправностей и травм не давите, не бейте и не царапайте прибор острыми и тяжелыми предметами.
- Прибор нельзя использовать со внешним таймером или автономной системой дистанционного управления.
- Не модифицируйте, не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно, чтобы избежать возгорания, поражения электрическим током или получения ожогов.
- Немедленно прекратите использование прибора в случае обнаружения сбоя или неисправности, чтобы избежать возгорания, поражения электрическим током или получения ожогов.
- Следите за тем, чтобы силиконовые детали прибора не контактировали с растворами, содержащими более 50% спирта.

- Перед заменой аксессуаров прибора или прямого контакта с подвижными деталями выключите прибор и отключите его от розетки.
- Во избежание возгорания и травм используйте только аксессуары и детали, которые поставляются в комплекте с прибором.
- Пар и горячий воздух могут повредить, обесцветить или деформировать мебель и стены. Рекомендованное расстояние от прибора до мебели и стен составляет не менее 30 см.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, чтобы обеспечить надлежащее распределение тепла.
- Внутри чаши имеются острые лезвия. С осторожностью извлекайте пищу из чаши и очищайте блендер.

Меры безопасности в отношении электропитания

- Не используйте источники питания с напряжением, отличным от 220–240 В переменного тока, во избежание возгорания и поражения электрическим током.
- Не тяните шнур электропитания, когда отключаете прибор из розетки, чтобы избежать поражения электрическим током и возгорания по причине короткого замыкания.
- Если прибор используют дети, не оставляйте их без присмотра. Храните прибор в месте, недоступном для маленьких детей, чтобы избежать поражения электрическим током, ожогов и других травм.
- Не вставляйте и не извлекайте шнур питания мокрыми руками, поскольку это может привести к поражению электрическим током и травмам.
- Используйте розетки с номинальным током не менее 10 А.
- Перед техническим обслуживанием или перемещением прибора отключите шнур электропитания от розетки.
- Если шнур электропитания поврежден или сломан, он должен быть заменен производителем или службой гарантийного обслуживания, чтобы избежать опасности травмирования.

Срок службы продукции 5 лет.

Меры безопасности во время использования

- Не наполняйте чашу сверх максимальной отметки (2,2 л).
- Не вынимайте мерный стакан, когда прибор работает на высокой скорости, чтобы избежать разбрызгивания жира и жидкости.
- Не пытайтесь силой открыть крышку чаши или замочный механизм. Крышку чаши можно открыть только после того, как устройство будет полностью остановлено, а замочный механизм разблокирован.
- Не используйте венчик при длительном приготовлении блюда, например на медленном огне, при томлении и ферментации.
- Не прикасайтесь к подвижным деталям прибора, чтобы избежать механических повреждений.
- Не помещайте руку в чашу.
- Не приближайтесь к блендеру с распущенными волосами и держите конечности и другие части тела на безопасном расстоянии от него.
- При приготовлении пищи на пару убедитесь, что в чаше достаточно воды. В случае увеличения времени приготовления добавьте в чашу больше воды.
- Не прикасайтесь к мерному стакану, когда он установлен в отверстие в крышке чаши во время приготовления пищи и по его завершении. Располагайте его в недоступном для детей и младенцев месте и принимайте дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить ожога.
- Не передвигайте и не трясите прибор во время использования.
- Не помещайте лопатку в чашу во время приготовления пищи.
- Во время использования прибора не накрывайте его сверху, так как это помешает свободному выходу пара.
- Температура воды, добавляемой в чашу при измельчении ингредиентов, не должна превышать 60°C, чтобы избежать ожогов в случае переливания жидкости через бортик чаши.
- Если температура жидкости станет слишком высокой во время вращения на высокой скорости, скорость будет автоматически снижена.
- Помните, что вливание горячих жидкостей в емкость может привести к разбрызгиванию жидкости из-за испарения.
- Емкость должна использоваться вместе с прилагаемой станцией для приготовления.

Меры безопасности после использования

- После использования чашу необходимо опустошать. Своевременно убирайте и очищайте блендер. Помните о мерах предосторожности во избежание порезов.
- Немедленно прекратите использование прибора и отключите его от источника питания, если он работает неправильно или неисправен.
- Прежде чем устанавливать чашу на кулинарной станции, тщательно протрите ее насухо.

Меры безопасности при чистке и техническом обслуживании

- Не погружайте прибор в воду и не допускайте попадания брызг на него.
- Прежде чем очищать кулинарную станцию, выньте шнур электропитания прибора из розетки.
- Не используйте металлическую губку или другой жесткий предмет для очистки чаши.
- Для очистки используйте исключительно мягкую ткань.
- Не допускайте попадания жидкости или грязи в корпус кулинарной станции.
- Если прибор не используется в течение длительного времени, выньте шнур электропитания и примите меры по его защите от влаги, пыли и домашних паразитов.

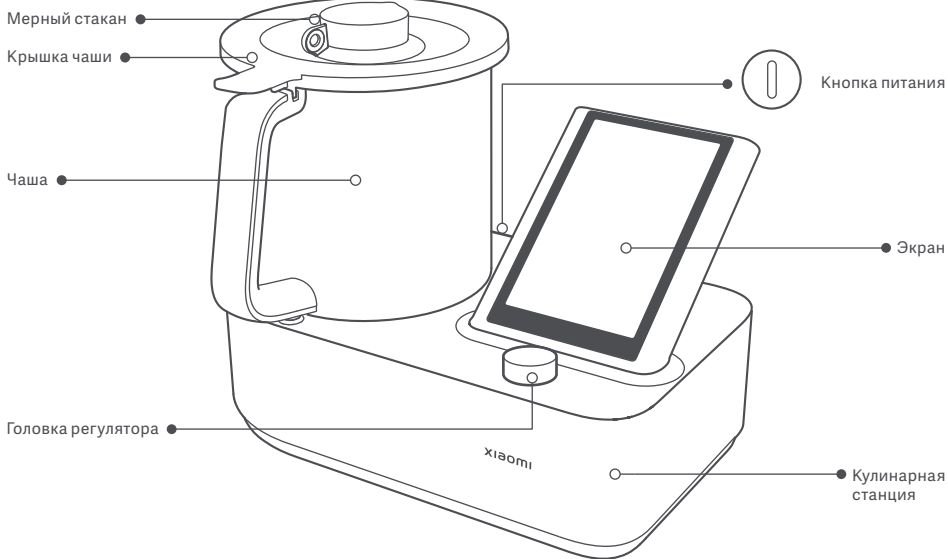
Меры предосторожности при неисправностях и поломках

При обнаружении любой из нижеуказанных проблем немедленно отключите прибор от сети электропитания и обратитесь в центр гарантийного обслуживания для диагностики.

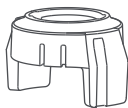
- Вилка или шнур электропитания сильно нагреваются во время использования.
- Кулинарная станция дымится или источает запах гари.
- Какая-либо деталь прибора сломана, неплотно держится на месте или расшатана. Чаша деформирована.

Описание изделия

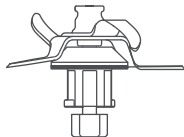
Умный кулинарный робот



Список аксессуаров



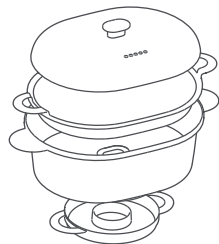
База измельчителя — 1 шт.
(Предустановлено в емкости.)



Лезвие измельчителя — 1 шт.
(Предустановлено в емкости.)



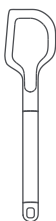
Насадка лезвия — 1 шт.



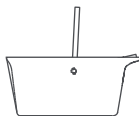
Пароварка — 1 шт.



Венчик — 1 шт.



Лопатка — 1 шт.



Корзина — 1 шт.



Набор мерных ложек — 1 шт.

Примечание. Иллюстрации изделия, комплектующих и пользовательского интерфейса в руководстве пользователя представлены исключительно в ознакомительных целях. Фактические характеристики прибора и его функции могут отличаться в связи с улучшениями продукта.

Описание компонентов

Описание функций компонентов

Название компонента	Функция
Чаша	Используется вместе с измельчителем для приготовления и обработки ингредиентов.
Крышка чаши	Закрывает чашу. Предотвращает переливание жидкостей через край чаши во время работы устройства. По центру крышки есть отверстие, через которое во время готовки можно добавлять ингредиенты с помощью мерного стакана.
Мерный стакан	Используется для определения количества ингредиентов, а также закрывает отверстие по центру крышки.
Кулинарная станция	Ключевой компонент прибора. Внутри установлен электрический мотор. Является источником питания прибора.
Измельчитель	Используется вместе с чашей для измельчения и нарезки ингредиентов.
Пароварка	Используется для приготовления блюд на пару.
Корзина	Используется для приготовления блюд на пару, блюд из ингредиентов, которые требуют деликатной обработки, а также для слива фруктовых и овощных соков.
Венчик	Используется для взбивания сливок и яичных белков.
Лопатка	Используется для очистки чаши от остатков пищи.
Набор мерных ложек	Используется для измерения небольшого количества сыпучих ингредиентов или жидкостей.
Насадка лезвия	Насадка лезвия используется для усиления конвекции жидкости в емкости и защиты более мягких ингредиентов от разрезания.

Инструкции по использованию компонентов

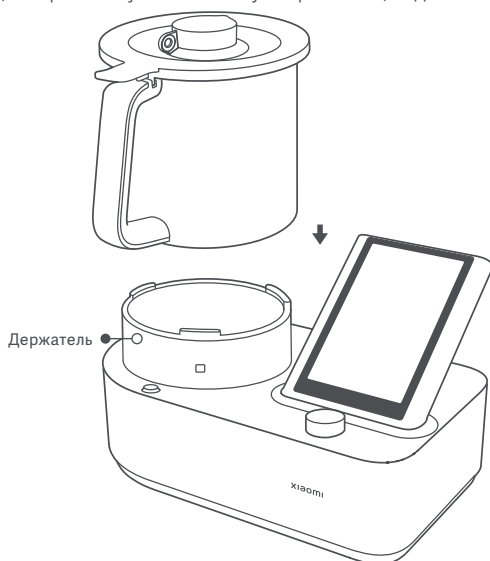
Чаша

Чаша используется для приготовления и нагревания ингредиентов. К чаше из нержавеющей стали прилагаются крышка и измельчитель. Перед приготовлением блюдо ее необходимо правильно установить на кулинарной станции. Для этого выполните следующие действия.

1. Возьмите чашу за рукоятку так, чтобы рукоятка располагалась над указателем, а затем вертикально разместите чашу в подставке на кулинарной станции.
2. Попробуйте слегка повернуть чашу вправо и влево. Чаша установлена правильно, если вам удастся только немного повернуть ее в любую сторону. Она не должна свободно вращаться в подставке.

ВНИМАНИЕ

- Разместите прибор на чистой, ровной и устойчивой кухонной тумбе.
- Не ставьте прибор слишком близко к краю тумбы, чтобы исключить вероятность его падения из-за смещения во время работы или столкновения с ним.
- Не размещайте прибор вблизи мощных источников тепла, а также на горячих или нагреваемых поверхностях, включая обычные, стеклокерамические и индукционные плиты. Храните прибор вдали от источников тепла.
- Не размещайте прибор внутри предметов мебели, например на полках и в шкафах, так как в этом случае пар, исходящий от прибора, может повредить мебель.



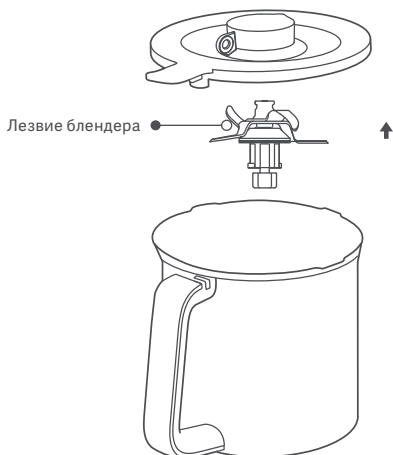
Блендер (лезвие блендера + основание блендера)

Снимите блендер, прежде чем переходить к очистке блендера и чаши. После очистки дайте блендеру и чаше высохнуть, а затем правильно установите их на место для дальнейшего использования. Лезвие блендера используется для измельчения, нарезки ингредиентов и смешивания пищи, поэтому его необходимо правильно устанавливать и крепко фиксировать на основании блендера. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к травмам. Для этого выполните следующие действия.

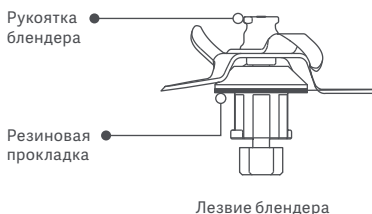
1. Чтобы предотвратить случайное выпадение лезвия блендера, держите чашу за рукоятку так, чтобы отверстие в крышке было направлено вверх.
2. Чтобы убрать основание блендера, поверните его по часовой стрелке. Положите лезвие блендера в чашу.
3. Аккуратно возьмите лезвие блендера за рукоятку и уберите его из чаши вместе с резиновой прокладкой.
4. При очистке лезвия блендера необходимо соблюдать предельную осторожность, чтобы не допустить порезов. После очистки лезвие необходимо насухо вытереть.
5. Разместите резиновую прокладку на лезвии блендера, возьмите его за рукоятку и расположите точно над отверстием в дне чаши. Опустите его в отверстие так, чтобы резиновая прокладка плотно прилежала к дну чаши.
6. Установите основание блендера на дне чаши снизу, а затем поверните его против часовой стрелки так, чтобы лезвие и основание блендера были крепко зафиксированы по отношению друг к другу.

ВНИМАНИЕ

- Лезвия блендера очень острые. Соблюдайте особую осторожность при их установке, разборке, использовании и очистке.
- Не касайтесь лезвий блендера. Это может привести к травмам.
- При разборке лезвий блендера убедитесь, что чаша установлена отверстием вверх. В противном случае лезвия блендера могут выпасть, что может привести к их деформации, а вы можете получить травму.
- Не кладите руки в чашу, прежде чем убрать ее с кулинарной станции.
- Во избежание ожогов из-за тепла, выделяемого в процессе приготовления пищи, убедитесь, что лезвия блендера остыли, прежде чем убирать их.
- Убедитесь, что лезвия блендера установлены правильно. Регулярно проверяйте правильность установки лезвий и резиновой прокладки.
- При установке лезвий блендера убедитесь, что резиновая прокладка плотно прилегает к ним.
- Убедитесь, что резиновая прокладка не повреждена. В противном случае прибор может сломаться из-за попадания жидкости в корпус кулинарной станции.
- Прежде чем начинать приготовление пищи, убедитесь, что лезвия блендера установлены правильно и зафиксированы.



Чтобы снять основание блендера, поверните его по часовой стрелке.



Крышка чаши

С помощью крышки вы можете закрыть чашу. В целях безопасности кулинарный робот может быть включен только после того, как крышка будет размещена на чаше и зафиксирована. Для этого выполните следующие действия.

1. Возьмите крышку так, чтобы ее рукоятка располагалась по правую сторону от рукоятки чаши. Затем расположите ее на чаше и слегка прижмите двумя руками. После этого поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы рукоятка крышки оказалась вровень с рукояткой чаши. Убедитесь, что они крепко зафиксированы по отношению друг к другу.
2. Нажмите на головку регулятора для начала приготовления. Чаша будет автоматически закреплена на подставке.
3. Кулинарный робот автоматически определит, правильно ли установлена крышка. Если она установлена неправильно, на экране отобразится соответствующее уведомление.
4. По завершении приготовления чаша будет автоматически разблокирована на подставке.



⚠ ВНИМАНИЕ

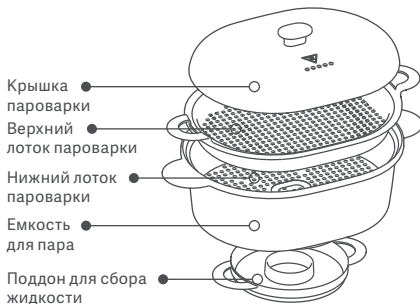
- Не открывайте крышку чаши силой, так как это может привести к поломке замка крышки.
- По завершении приготовления в чаше может оставаться горячий пар. Во избежание ожогов паром открывайте крышку чаши с особой осторожностью.
- Не вынимайте мерный стакан во время приготовления пищи в чаше. Однако некоторые рецепты предполагают, что мерный стакан потребуется вынуть, чтобы выпустить из чаши лишний пар. Более подробную информацию см. в конкретном рецепте.
- Регулярно проверяйте резиновую прокладку на крышке чаши, чтобы убедиться, что она не повреждена.
- Не убирайте резиновую прокладку при очистке.
- Чтобы подготовить кулинарного робота к следующему приготовлению пищи, своевременно очищайте чашу после использования, чтобы предотвратить появление неприятного запаха из-за остатков пищи.



Пароварка и корзина

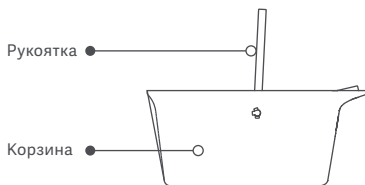
Пароварка и корзина используются для приготовления блюд на пару. Пароварка состоит из крышки, верхнего лотка, емкости для пара и поддона для сбора жидкости. Для приготовления блюд на пару пароварку необходимо разместить на крышке чаши, чтобы обеспечить поступление пара в соответствующую емкость через отверстие в крышке чаши. Для использования пароварки выполните следующие действия.

1. Установите пароварку в углублении на крышке чаши. Убедитесь, что пароварка расположена правильно и зафиксирована.
2. Для приготовления пищи в корзине разместите в ней ингредиенты и расположите ее в емкости для пара.
3. Вы можете использовать разные компоненты пароварки на свое усмотрение.
4. Разместите поддон для сбора жидкости между пароваркой и крышкой чаши — туда будет стекать конденсат, который выделяется при приготовлении на пару. В отсутствие поддона конденсат будет свободно стекать в варочную емкость.



⚠ ВНИМАНИЕ

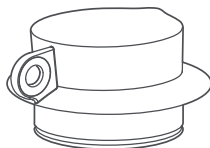
- Ингредиенты необходимо равномерно распределять в чаше пароварки. Общий вес ингредиентов (вместе со всеми поддонами и лотками), которые можно приготовить за раз, не должен превышать 2 кг.
- Будьте осторожны, вынимая пароварку или корзину, во избежание ожогов горячим паром.
- Перед приготовлением пищи убедитесь, что в чаше достаточно воды, так как сухое кипение может привести к повреждению кулинарного робота.
- Своевременно очищайте пароварку и корзину, чтобы избежать засорения отверстий пароварки.
- При использовании пароварки мерный стакан необходимо убирать.
- Следите за уровнем воды в поддоне для сбора жидкости, чтобы не допустить его переполнения. При приготовлении на пару в обычном режиме емкости поддона хватает на один час сбора жидкости.



Мерный стакан

С помощью мерного стакана можно закрыть отверстие в крышке чаши, чтобы предотвратить потерю тепла и разбрызгивание жидкостей. Его также можно использовать для измерения количества любой жидкости. Если для приготовления блюда требуется небольшое количество жидкости, стакан вставлять необязательно. Чтобы добавить жидкость в чашу, медленно влейте ее через щель между мерным стаканом и крышкой чаши. Для добавления большего количества жидкости или твердых ингредиентов выполните действия ниже.

1. Нажмите головку регулятора для приостановки текущей программы приготовления. Возьмите мерный стакан за рукоятку и потяните вверх, чтобы вынуть его.
2. Добавьте ингредиенты в чашу.
3. Поднесите мерный стакан ровно к отверстию в крышке чаши и опустите его вниз, чтобы вернуть его на место.
4. Нажмите на головку регулятора, чтобы продолжить приготовление блюда.



Мерный стакан

⚠ ВНИМАНИЕ

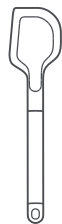
- С осторожностью вынимайте мерный стакан во время приготовления пищи, чтобы избежать ожогов горячим паром, который может оставаться в чаше.
- Некоторые рецепты предполагают, что мерный стакан потребуется вынуть, чтобы выпустить из чаши лишний пар. Более подробную информацию см. в конкретном рецепте.

Лопатка и набор мерных ложек

С помощью лопатки можно очищать чашу от остатков пищи и других загрязнений. Мерные ложки используются для измерения небольшого количества сыпучих ингредиентов или жидкостей. Ложки представлены в разных объемах: 10 мл, 5 мл, 2,5 мл и 1,25 мл. При использовании этих аксессуаров учитывайте следующие меры предосторожности.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Аксессуары необходимо использовать только по прямому назначению.
- Не кладите лопатку и мерные ложки в чашу во время приготовления пищи.
- Регулярно проверяйте аксессуары на предмет повреждений. Заменяйте их своевременно при обнаружении повреждений.



Лопатка



Набор мерных ложек

Венчик

С помощью венчика можно не только взбивать сливки и яичный белок, но и перемешивать пищу, включив его на низкой скорости. Так пища не будет прилипать или пригорать к дну чаши. Чтобы установить или убрать венчик, выполните действия ниже.

1. Разместите венчик на лезвии измельчителя. Для этого вставьте его в щель между лезвиями, расположенными крест на крест, а затем слегка поверните венчик, чтобы зафиксировать его. Убедитесь, что венчик прочно закреплен.
2. Чтобы убрать венчик, возьмите его за рукоятку и дерните вверх.



⚠️ ВНИМАНИЕ

- Не используйте прибор на скорости выше уровня 5.
- Не используйте лопатку во время работы венчика.
- Запрещается устанавливать или убирать венчик, когда кулинарный робот выполняет программу приготовления.

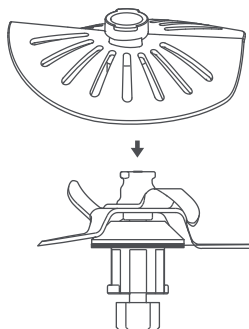
Насадка лезвия

Насадка лезвия используется для усиления конвекции жидкости в емкости и защиты более мягких ингредиентов от разрезания. Она подходит для приготовления пищи на медленном огне или в вакууме (sous-vide), а также может использоваться для тушения, кипячения или варки на пару. При установке и снятии лезвия блендера, насадка лезвия защитит ваши руки от порезов. Для установки и снятия насадки лезвия выполните следующие шаги:

Установка: выровняйте центр насадки лезвия с ручкой лезвия и прижмите насадку, чтобы надежно ее зафиксировать.

Снятие: возьмитесь за ручку насадки лезвия и снимите потянув вверх.

Насадка лезвия



⚠️ ВНИМАНИЕ

- Не делайте этого на скорости выше уровня 1.
- Убедитесь, что температура не превышает 100 °С.
- Используйте насадку лезвия только при тушении или кипячении с достаточным количеством жидкости. Не выпаривайте всю жидкость используя насадку лезвия при высоких температурах.

Инструкция

Подключите шнур электропитания к розетке 220–240 В для включения электропитания, а затем включите кулинарного робота. На экране отобразится заставка загрузки.

Экран кулинарного робота автоматически выключится, если в течение 10 минут не выполнялось никаких операций, а время автоматического выключения может быть изменено в настройках. Через 10 минут после выключения экрана кулинарный робот перейдет в энергосберегающий режим. Нажмите и удерживайте контрольную ручку в течение 3 секунд или перейдите в выпадающее меню, чтобы выключить кулинарного робота. Для включения кулинарного робота нажмите на контрольную ручку. Если кулинарный робот не будет использоваться в течение долгого периода времени, нажмите кнопку питания, чтобы выключить его.

Примечание. Вы можете активировать экран нажав на него или на контрольную ручку.

Подключение к приложению Mi Home/Xiaomi Home

Продукт работает с помощью приложения Mi Home/Xiaomi Home*. Используйте приложение Mi Home/Xiaomi Home, чтобы управлять устройством и взаимодействовать с другими устройствами умного дома.

Отсканируйте QR-код, чтобы скачать и установить приложение. Вы будете перенаправлены на страницу настройки подключения, если приложение уже установлено. Или выполните поиск по запросу «Mi Home/Xiaomi Home» в App Store, чтобы скачать и установить приложение.

Откройте приложение Mi Home/Xiaomi Home, нажмите "+" в правом верхнем углу и следуйте инструкциям по добавлению устройства.



9DD2934D

* В Европе приложение называется «Xiaomi Home» (кроме России). Название приложения, которое отображается на вашем устройстве, должно быть принято по умолчанию.

Примечание. Версия приложения могла обновиться. Следуйте инструкциям для текущей версии приложения.

Подключение к сети Wi-Fi

При первом включении кулинарного робота следуйте инструкциям на экране, чтобы установить подключение к Wi-Fi.

Первоначальная настройка

При первом включении кулинарного робота следуйте инструкциям на экране, чтобы завершить первоначальную настройку. Нажмите на головку регулятора или проведите справа налево по экрану, чтобы перейти к следующему шагу во время работы устройства. Повторно нажмите на головку регулятора, чтобы перейти на домашний экран после завершения настройки.

Вы можете изменить настройки в любой момент, перейдя в Профиль > Настройки.

Пользовательские настройки

Значения настроек. Вы можете настраивать параметры приготовления, включая время, температуру и скорость, перед приготовлением и в процессе. Кулинарный робот начнет работу только после выбора времени и скорости. Нажмите на значки времени, температуры и скорости, чтобы выбрать значения параметров приготовления. Поверните головку регулятора для изменения этих значений. После того, как значения параметров будут выбраны, нажмите на головку регулятора, чтобы начать приготовление.

Выбор рецептов. Выберите рецепт из предложенных на экране или нажмите на значок в правом верхнем углу, чтобы найти рецепт. Следуйте пошаговой инструкции в рецепте, чтобы приготовить блюдо на кулинарном роботе.

Установка времени

1. Нажмите на значок установки времени, чтобы начать настройку.

2. Для выбора времени вращайте головку регулятора.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Предустановленное время можно поменять в любой момент в процессе приготовления пищи (за исключением нескольких режимов). Для этого нажмите на значок настройки времени. Чтобы выбрать желаемое время, поворачивайте головку регулятора. Кулинарный робот автоматически продолжит приготовление в соответствии с последним заданным временем.
- Чтобы добавить ингредиенты в процессе приготовления до завершения предустановленного времени, нажмите на головку регулятора для приостановки кулинарного робота. Нажмите на головку регулятора повторно, чтобы кулинарный робот возобновил работу в соответствии с предустановленным временем.
- Чтобы завершить приготовление пищи до истечения предустановленного времени, нажмите на значок настройки времени и поверните головку регулятора до 00:00:00.

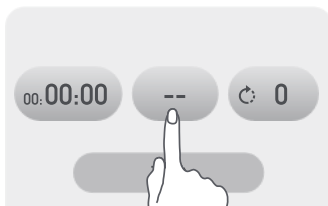
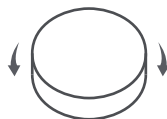
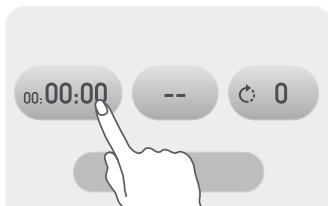
Установка температуры

1. Нажмите на значок установки температуры, чтобы начать настройку.

2. Для выбора температуры вращайте головку регулятора.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Температуру приготовления можно поменять в любой момент в процессе приготовления пищи (за исключением некоторых режимов).
- Если для приготовления не требуется разогрев, задайте температуру «←→».

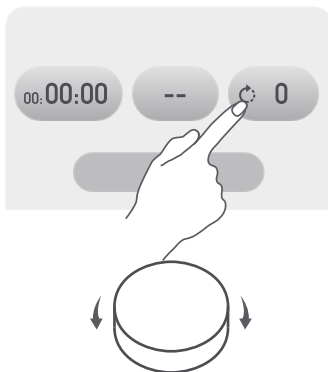


Установка скорости

1. Нажмите на значок установки скорости, чтобы начать настройку.
2. Для выбора скорости вращайте головку регулятора.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Скорость приготовления можно изменить в любой момент в процессе приготовления пищи (за исключением некоторых режимов).
- Кулинарный робот начнет работу после того, как будут выбраны время и скорость приготовления.
- Для вращения по часовой стрелке и против часовой стрелки доступны 20 уровней скорости. Поверните головку регулятора по часовой стрелке, чтобы выбрать скорость вращения по часовой стрелке. Поверните головку регулятора против часовой стрелки, чтобы выбрать скорость вращения против часовой стрелки. Чем выше выбранный уровень, тем быстрее вращение.
- Не выбирайте высокую скорость для приготовления супа или горячих блюд при температуре свыше 60°C, чтобы избежать переливания пищи через бортик чаши, что может привести к ожогам.
- Направление вращения лезвия блендера можно изменять, прокручивая головку регулятора по часовой стрелке или против часовой стрелки. Для деликатного перемешивания пищи используйте вращение против часовой стрелки.



Режимы предустановки

Кулинарный робот имеет ряд режимов предустановки, которые соответствуют различным способам приготовления блюд. Для выбора режима предустановки перейдите на домашний экран. Доступны следующие режимы: взвешивание, максимальное вращение, замешивание теста, ледяная стружка, изготовление сока, измельчение, изготовление фарша, нарезка, очистка, паровая обработка/варка, тушение. В качестве примера ниже приведен порядок действий при использовании режимов «Изготовление фарша» и «Взвешивание».

Изготовление фарша

1. Очистите ингредиенты, мелко нарежьте их и положите в чашу. Убедитесь, что количество ингредиентов в чаше не превышает максимальную отметку.
2. Правильно установите чашу на кулинарную станцию и накройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка установлена правильно и зафиксирована на чаше.
3. Включите кулинарного робота, на экране выберите режим «Изготовление фарша» и нажмите на головку регулятора. Кулинарный робот начнет приготовление в соответствии с предустановленными значениями и автоматически остановит работу по завершении приготовления. Чтобы приостановить приготовление, нажмите на головку регулятора.
4. Когда приготовление завершится, снимите чашу с кулинарной станции и выньте содержимое чаши лопаткой.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Перед обработкой мяса удалите из него сухожилия, кости и кожу. Замороженному мясу необходимо дать оттаять.
- Не используйте режим «Изготовление фарша» для обработки твердых ингредиентов, таких как замороженное мясо, ледяные кубики и кости.
- Во время работы в этом режиме кулинарный робот будет немного дрожать. Не оставляйте его без присмотра.
- Если кулинарный робот начнет чрезмерно вибрировать или ингредиенты начнут прилипать к стенкам чаши, выключите кулинарного робота. С помощью лопатки выложите ингредиенты ровным слоем на дне чаши и снова включите кулинарного робота.

Взвешивание

1. Установите чашу на кулинарной станции и выберите режим «Взвешивание» на экране выбора режима.
2. Поместите в чашу ингредиенты, которые хотите взвесить. Вес отобразится на экране.
3. Нажмите на головку регулятора и поверните ее, пока значение не достигнет нуля. После этого поместите в чашу другой ингредиент. Взвешивание можно продолжать, пока общий вес продуктов в чаше не достигнет 5000 г.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Режим «Взвешивание» можно использовать, если не запущен другой режим.
- При использовании режима «Взвешивание» убедитесь, что кулинарный робот стоит на ровной поверхности. В противном случае робот может неправильно измерить вес.
- Нажмите кнопку «←» в левом верхнем углу экрана взвешивания, чтобы выйти из этого режима.

Функции режимов

Название режима	Функция	Описание
Ручная настройка	Включен по умолчанию. Чтобы начать приготовление пищи, выберите время, температуру и скорость приготовления. Примечание. Максимальное время бесперебойной работы — четыре часа, максимальная температура — 150°C, максимальный уровень скорости — 10.	Если вы впервые используете кулинарного робота, рекомендуется следовать инструкциям по приготовлению, которые указаны в предустановленных рецептах кулинарного робота или рецептах, доступных в облаке.
Взвешивание	Используется для взвешивания ингредиентов.	Перед каждым взвешиванием настоятельно рекомендуется нажимать на экране кнопку «Обнулить», чтобы гарантировать наиболее точное измерение веса ингредиентов.
Максимальное вращение	Позволяет быстро растолочь ингредиенты.	В этом режиме кулинарный робот работает на максимальной скорости. Чтобы выйти из режима «Максимальное вращение», повторно коснитесь его значка на экране. Не оставляйте кулинарного робота без присмотра во время работы в этом режиме, так как он может трястись, что может привести к нежелательным последствиям.
Замешивание теста	Используется для замешивания теста.	В этом режиме нельзя изменять температуру и скорость. Воду и другие необходимые ингредиенты можно добавить через отверстие в крышке варочной емкости.
Ледяная стружка	Используется для дробления льда. На выбор доступны две опции: крупный лед и мелкий лед.	В этом режиме нельзя регулировать температуру. Перед включением этого режима закройте крышку варочной емкости и вставьте мерный стаканчик в соответствующее отверстие — так кусочки льда не будут вылетать из варочной емкости.
Изготовление сока	Используется для выжимания сока из фруктов и овощей.	В этом режиме нельзя регулировать температуру. Перед включением этого режима закройте крышку варочной емкости и вставьте мерный стаканчик в соответствующее отверстие — так капли сока не будут брызгать из варочной емкости.
Измельчение	Используется для измельчения зерен и других ингредиентов.	В этом режиме нельзя регулировать температуру. Чтобы измельчить ингредиенты до однородности, рекомендуется предварительно мелко нарезать их.
Изготовление фарша	Используется для изготовления фарша и перемалывания ингредиентов.	В этом режиме нельзя регулировать температуру. Режим не подходит для твердых и водянистых ингредиентов, например замороженного мяса и фруктов.
Нарезка	Используется для нарезки крупных ингредиентов.	В этом режиме нельзя регулировать температуру. Перед включением этого режима закройте крышку варочной емкости и вставьте мерный стаканчик в соответствующее отверстие — так содержимое варочной емкости не будет разбрызгиваться.
Очистка	Используется для очистки варочной емкости.	Не наполняйте варочную емкость водой сверх отметки максимального уровня. Перед включением этого режима закройте крышку варочной емкости и вставьте мерный стаканчик в соответствующее отверстие.
Паровая обработка/варка	Используется для приготовления блюд на пару.	В этом режиме нельзя изменять температуру и скорость. В этом режиме не участвует лезвие измельчителя. Режим подходит для приготовления блюд, требующих деликатной обработки, напримерпельменей и тофу. Он не подходит для любых других способов приготовления, в том числе жарки с перемешиванием.
Тушение	Используется для тушения блюд.	Лезвие измельчителя может вращаться периодически, что позволяет избежать излишнего перемешивания ингредиентов. Этот режим подходит для длительного тушения блюд, например для приготовления супов и тушеного мяса.
Высокая температура	Используется для жарки с перемешиванием при высокой температуре.	Максимальная температура режима — 180°C. Режим подходит для жарки ингредиентов с перемешиванием при высокой температуре, например овощей и яиц.

Примечание. Названия режимов на экране могут отличаться по причине изменений, вносимых в продукт. См. фактические данные вашего изделия.

Примеры режимов

Название режима	Время	Уровень скорости	Объем ингредиентов
Ручная настройка	15 минут	Уровни 0,5–10. Максимальная температура 150 °С.	200 г моркови и 500 мл питьевой воды. Дайте кулинарному роботу отдохнуть 25 минут после каждого приготовления.
Максимальное вращение	2 секунды × 3 раза	Максимальное вращение	2 лимона (нарезанного на дольки)
Замешивание теста	5 минут	Замешивание теста	450 г муки, 300 мл питьевой воды
Ледяная стружка	8 секунд	Уровень 8 для крупного льда, уровень 9,5 для мелкого льда	200 г ледяных кубиков объемом 3 см ³
Изготовление сока	30 секунд	Уровень 9	400 г груш, 1000 мл питьевой воды
Измельчение	20 секунд	Уровень 9,5	200 г кубиков сахара объемом 3 см ³
Изготовление фарша	15 секунд	Уровень 8	300 г говядины, нарезанной кубиками объемом 2 см ³
Нарезка	6 секунд	Уровень 9	100 г чеснока
Очистка	90 секунд	Уровень 6	1000 мл питьевой воды
Глубокая очистка	8 минут	Уровень 6	1000 мл питьевой воды
Очистка от остатков теста	13 мин	Уровень 4 или 6	1000 мл питьевой воды
Паровая обработка/варка	60 минут	Уровень 0	1000 мл питьевой воды
Тушение	60 минут	Уровень 0,5	1000 мл питьевой воды
Высокая температура	10 минут	Уровень 0,5	300 г овощей или яиц

Примечание. Названия режимов на экране могут отличаться по причине изменений, вносимых в продукт. См. фактические данные вашего изделия.

Функция «Рецепты»

Чтобы в полной мере воспользоваться функциями умного приготовления, подключите прибор к сети перед использованием.

Нажмите на значок «Рецепты» в левом верхнем углу экрана для просмотра личных рецептов. Нажмите на строку поиска (значок лупы) в правом верхнем углу экрана для поиска рецептов по ключевым словам.

Уход и техническое обслуживание

- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все его компоненты и аксессуары, за исключением кулинарной станции.
- Тщательно очищайте все аксессуары после использования и давайте им полностью высохнуть.
- После приготовления блюда или завершения этапа приготовления используйте режим «Очистка», чтобы очистить чашу от остатков пищи. Его можно выбрать на экране режимов.
- Не используйте абразивные предметы и металлическую губку для очистки чаши. Вместо этого выбирайте средство для очистки посуды из нержавеющей стали.
- Для очистки поверхностей пластиковых аксессуаров, например пароварки, используйте мягкую ткань.
- Прежде чем приступать к очистке кулинарной станции, отключите ее от источника электропитания.
- Протирайте кулинарную станцию влажной тканью, смоченной в мягком моющем средстве.
- Для очистки кулинарной станции используйте умеренное количество воды, чтобы не допустить попадания жидкости или воздуха в ее корпус.
- Длительный контакт чаши и блендера с водой, другими жидкостями или остатками пищи может привести к их повреждению. Своевременно очищайте эти компоненты после каждого использования.
- Длительное тушение и контакт с кислотными веществами могут привести к появлению ржавчины. С осторожностью выбирайте ингредиенты для приготовления пищи.
- Регулярно проверяйте кулинарную станцию и аксессуары, включая чашу, шнур электропитания, резиновые прокладки на крышке чаши и блендер, на предмет повреждений.
- Во избежание повреждения прибора регулярно проверяйте его вентиляционное отверстие, чтобы убедиться, что оно не перекрыто.
- Отключайте шнур электропитания из розетки, когда прибор не используется.
- В подставке чаши на кулинарной станции имеется сливное отверстие. Если на подставку случайно прольется большое количество жидкости, не переворачивайте кулинарную станцию — жидкость автоматически прольется вниз по сливному отверстию. Используйте впитывающую губку или мягкую ткань, чтобы убрать жидкость, оставшуюся на поверхности кулинарной станции.
- Следите за тем, чтобы прибор оставался чистым и сухим. Располагайте его в сухом и хорошо проветриваемом помещении.
- Не используйте поврежденные аксессуары.
- Блендер и другие аксессуары являются расходными материалами. Для эффективного приготовления пищи своевременно заменяйте их в зависимости от их состояния и частоты использования.

Технические характеристики

Название	Умный кулинарный робот	Модель	MCC01M-1A
Общая номинальная мощность	1700 Вт	Номинальное напряжение	220–240 В~
Номинальная мощность мотора	500 Вт	Номинальная мощность нагревательного элемента	1200 Вт
Емкость	2,2 л	Номинальная частота	50–60 Гц
Вес нетто	10 кг	Метод нагревания	Индукционное нагревание
Вес брутто	13,8 кг	Размеры изделия	413 × 316 × 344 мм

Спецификация беспроводной сети

Wi-Fi	2,4 ГГц: 2412–2472 МГц
	5 ГГц: 5180–5240 МГц/5260–5320 МГц/5500–5700 МГц/5745–5825 МГц IEEE802.11 a/b/g/n/ac/ax
	Максимальна мощность: 16,19 дБм (2,4 ГГц), 18,88 дБм (5 ГГц), 13,91 дБм (5,8 ГГц)
Bluetooth	2,4 ГГц: 2400–2483,5 МГц
	Максимальна мощность: 5,8 дБм

Сеть WLAN для этого устройства ограничена использованием только внутри помещений при диапазоне частот от 5150 до 5350 МГц.



Настоящим компания Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd. заявляет, что тип радиооборудования MCC01M-1A соответствует требованиям Директивы 2014/53/ЕС. Полный текст декларации о соответствии нормативным требованиям ЕС доступен по следующему адресу:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>.

Подробное электронное руководство см. по адресу www.mi.com/global/service/userguide.



Все изделия, обозначенные символом раздельного сбора отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE, директива 2012/19/ЕС), следует утилизировать отдельно от несортируемых бытовых отходов. С целью охраны здоровья и защиты окружающей среды такое оборудование необходимо сдавать на переработку в специальные пункты приема электрического и электронного оборудования, определенные правительством или местными органами власти. Правильная утилизация и переработка помогут предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Чтобы узнать, где находятся такие пункты сбора и как они работают, обратитесь в компанию, занимающуюся установкой оборудования, или в местные органы власти.



Устранение неполадок

Проблема	Диагностика и решение проблемы
Под чашу попала жидкость.	Немедленно отключите от сети шнур электропитания.
	Выключите кулинарного робота.
	Вытрите жидкость под чашей с помощью ткани.
	Не перемещайте и не наклоняйте кулинарную станцию, чтобы не допустить попадание жидкости в ее корпус и контакта жидкости с деталями под напряжением. Не разбирайте кулинарную станцию — ее детали не подлежат ремонту в домашних условиях. Если вы не уверены, попала ли жидкость в корпус кулинарной станции, не включайте прибор и обратитесь в службу поддержки клиентов.. Проверьте, установлено ли лезвие блендера правильно и не повреждена ли резиновая заглушка.
Прибор и экран прибора не включаются.	Убедитесь, что шнур электропитания правильно подключен к розетке.
	Убедитесь, что прибор включен.
Не удается установить чашу на кулинарной станции.	Убедитесь, что чаша и блендер установлены правильно.
Прибор прекращает работу во время использования.	Отсоедините чашу от кулинарной станции.
	Уберите из чаши часть ингредиентов и жидкости.
	Подождите в течение 5 минут. За это время прибор должен остыть.
	Заново установите чашу.
	Убедитесь, что вентиляционное отверстие на задней стенке кулинарной станции не перекрыто. Нажмите на головку регулятора, чтобы повторно включить прибор. Если по истечении пяти минут на экране снова отображается сообщение об ошибке, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Прибор некорректно измеряет вес ингредиентов.	Убедитесь, что кулинарной станции не касаются какие-либо предметы.
	Убедитесь, что шнур электропитания кулинарной станции не натянут. Это может быть причиной некорректного баланса модуля взвешивания.
	Убедитесь, что прибор стоит на чистой, устойчивой и плоской поверхности. Во время взвешивания не прикасайтесь к прибору.
Базовые операции приготовления пищи прерываются в процессе.	Количество или качество добавленных ингредиентов не соответствует требованиям.
	Снимите чашу с кулинарной станции и уберите из нее добавленные ингредиенты.
	Установите пустую чашу на кулинарной станции. Повторно запустите программу приготовления.
Кулинарному роботу не удается подключиться к Wi-Fi.	Сбросьте настройки Wi-Fi на экране настроек и повторите попытку подключения.
	Убедитесь, что сигнал Wi-Fi достаточно сильный.
Не удается обновить систему до последней версии.	Убедитесь, что кулинарный робот не выполняет какую-либо программу приготовления.
	Убедитесь, что Wi-Fi работает нормально.
Функция нагревания не работает.	Возможно, время нагревания выбрано неправильно. Убедитесь, что время нагревания установлено.
	Температура не выбрана. Убедитесь, что температура установлена.
	Температура чаши превысила установленную температуру.

Код ошибки

Если кулинарный робот не работает надлежащим образом, на дисплее появится сообщение об ошибке. Ознакомьтесь с таблицей ниже, чтобы найти решение проблемы.

Код ошибки	Возможные причины	Решения
Крышка чаши не обнаружена.	Крышка чаши установлена неправильно или не зафиксирована.	Установите крышку чаши и слегка прижмите ее. Повторите попытку.
Чаша не обнаружена.	Чаша не установлена или установлена неправильно.	Установите чашу ровно. Повторите попытку.
E-03	Включена защита от электрического перенапряжения.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда напряжение вернется к норме.
E-04	Включена защита от электрического перенапряжения.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда напряжение вернется к норме.
E-05	Датчик на дне чаши сигнализирует о повышенной температуре.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-07	Температура БТИЗ слишком высокая.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-8	Датчик БТИЗ поврежден.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-10	Датчик на дне чаши поврежден.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-11	Ошибка нагревательного провода.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-12	Спираль разомкнута.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-13	Чаша не зафиксирована в подставке.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-16	Включена защита от токовой перегрузки мотора.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-17	Включена защита от высокого напряжения мотора.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-18	Включена защита от низкого напряжения мотора.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-19	Включена защита от обрыва фазы мотора.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-20	Включена защита от заедания мотора.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-21	Мотор перегрелся.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-22	Разрыв цепи электропитания в датчике мотора.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.
E-23	Короткое замыкание в датчике мотора.	Обратитесь в гарантийную службу для технического обслуживания.

Код ошибки	Возможные причины	Решения
E-24	МОП-транзистор перегревается.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-25	Разрыв цепи электропитания в датчике температуры МОП-транзистора.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-26	Короткое замыкание в датчике температуры МОП-транзистора.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-27	Ошибка в канале связи мотора.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-28	Ошибка вентилятора системы охлаждения.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-29	Ошибка в канале связи модуля взвешивания.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.
E-30	Ошибка в канале связи Android.	Кулинарный робот возобновит работу автоматически, когда температура вернется к норме.

Версия руководства пользователя: V1.0

Чтобы получить дополнительную информацию, посетите сайт www.mi.com

Изготовлено для: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Изготовитель: Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd.

(компания Экосистемы Mi)

Адрес: Building 11, 1333 Jiangnan Avenue, Changxing Science and Technology Park, Lingang, Shanghai, P.R. China

Сделано в Китае

Precauções de segurança

Leia este manual com atenção antes de utilizar o produto e guarde-o para referência futura.

Para garantir a sua segurança e minimizar o risco de lesões pessoais ou danos em bens, respeite e cumpra as seguintes precauções de segurança.

AVISOS

- Este produto destina-se apenas a uso doméstico.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que as mesmas sejam corretamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.
- Mantenha o produto fora do alcance de crianças. As crianças não devem brincar ou utilizar este produto.
- Não coloque o produto em superfícies instáveis ou molhadas. De preferência, mantenha o produto 30 cm ou mais afastado de fontes de calor ou de fogo.
- O alcance normal de altitude operacional deste produto é de 0 a 2000 metros.
- Não coloque a base de cozinha em superfícies aquecidas ou passíveis de aquecimento, incluindo fogões, placas de cerâmica ou placas de indução, nem perto de áreas de alta temperatura.
- Não comprima, bata ou risque o produto com algum objeto afiado ou pesado para evitar lesões ou avarias.
- O produto não pode ser utilizado com um temporizador externo ou controlo remoto independente.
- Não modifique, desmonte ou tente reparar o produto para evitar incêndios, choques elétricos e queimaduras.
- Pare de utilizar de imediato o produto se este estiver a funcionar incorretamente ou avariar, para evitar incêndios, choques elétricos e queimaduras.
- Certifique-se de que as partes em silicone do produto não entram em contacto com soluções com um teor superior a 50% de álcool.

- Desligue o produto e desligue-o da corrente antes de substituir acessórios ou de tocar em peças móveis.
- Não utilize acessórios ou peças que não tenham sido fornecidas com este produto para evitar riscos de incêndio e lesões pessoais.
- Vapor e calor podem danificar, descolorir ou deformar móveis e paredes. De preferência, mantenha o produto afastado 30 cm ou mais de móveis e paredes.
- Utilize numa área bem ventilada para garantir que o calor é devidamente espalhado.
- As lâminas no interior da panela são afiadas. Tenha cuidado quando esvaziar a panela e limpar o conjunto da misturadora.

Precauções com a fonte de alimentação

- Só utilize uma fonte de alimentação CA de 220–240 V, de modo a evitar o risco de incêndios e choques elétricos.
- Não puxe o fio de alimentação para desligar da corrente, de modo a evitar riscos de choques elétricos ou incêndio devido a curtos-circuitos.
- Não permita a utilização do produto por crianças sem a supervisão de um adulto. Mantenha fora do alcance de crianças para evitar o risco de choques elétricos, queimaduras ou outras lesões.
- Não ligue ou desligue o fio de alimentação com as mãos molhadas, de modo a evitar choques elétricos ou lesões.
- Utilize apenas tomadas com uma classificação de 10 A no mínimo.
- Desligue o fio de alimentação da tomada elétrica antes de efetuar quaisquer trabalhos de manutenção ou de mover o produto.
- Se o fio de alimentação estiver danificado ou partido, terá de ser substituído ou reparado pelo fabricante ou pelo departamento do serviço de pós-venda para evitar riscos de segurança.

Precauções durante a utilização

- Não encha a panela acima da linha máxima (marca de "2,2 L").
- Não remova o copo de medição durante o funcionamento a alta velocidade, de modo a impedir salpicos de gordura ou de líquidos.
- Não tente forçar a abertura da tampa da panela ou do mecanismo de bloqueio. A tampa da panela só pode ser aberta quando a velocidade está no zero e o mecanismo de bloqueio está desengatado.
- Não utilize a batedeira durante modos de confeção prolongada, como confeção lenta, confeção em lume brando ou fermentação.
- Não toque em peças móveis para evitar danos mecânicos.
- Não coloque as mãos na panela.
- Mantenha o corpo e o cabelo afastados do conjunto da misturadora.
- Certifique-se de que existe água suficiente na panela quando estiver no modo de vapor. Acrescente água se o tempo de confeção aumentar.
- Não toque no copo de medição durante ou imediatamente após a utilização. Mantenha afastado de crianças e tome precauções especiais para evitar que se queimem.
- Não mova ou agite o produto durante a sua utilização.
- Não coloque a espátula na panela durante a confeção.
- Não cubra a parte superior do produto durante a utilização, caso contrário, poderá não ser possível libertar o vapor.
- Quando acrescentar água durante o modo de mistura, a temperatura da água deve ser inferior a 60 °C para impedir queimaduras se o líquido transbordar.
- A velocidade de rotação diminui automaticamente se a temperatura do líquido for demasiado alta durante a rotação a alta velocidade.
- Tenha em atenção que verter líquido a temperaturas elevadas na panela pode causar a pulverização do líquido devido à vaporização.
- A panela tem de ser utilizada com a base de cozinha incluída.

Precauções após a utilização

- Retire de imediato os ingredientes da panela após a utilização. Remova o conjunto da misturadora e limpe-o assim que for oportuno, tendo o cuidado de não se magoar com as lâminas.
- Pare de utilizar de imediato o produto e desligue-o da fonte de alimentação se não estiver a funcionar normalmente ou se avariar.
- Limpe e seque cuidadosamente a panela antes de a colocar na base de cozinha.

Precauções de limpeza e manutenção

- Não mergulhe o produto em água nem o salpique com água.
- Desligue o produto antes de limpar a base de cozinha.
- Não utilize palha de aço ou outros objetos duros para limpar a panela.
- Utilize apenas um pano macio na tarefa de limpeza.
- Não permita a entrada de água ou de sujidade na estrutura da base de cozinha.
- Se o produto não for utilizado por um período de tempo longo, desligue o fio de alimentação e tome medidas para o proteger contra humidade, pó e pragas domésticas.

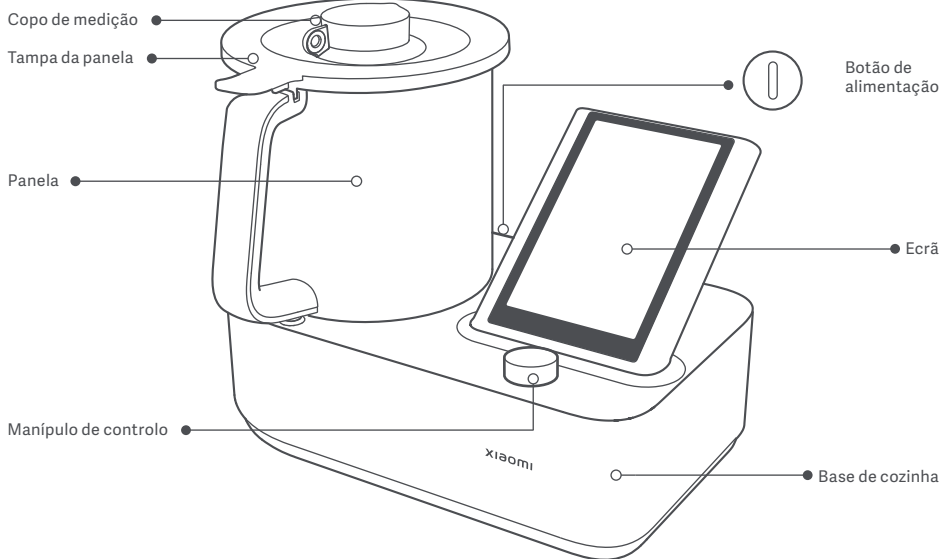
Precauções para avarias ou funcionamento incorreto

Se ocorrer alguma das condições que se seguem, desligue de imediato o produto da corrente e contacte a equipa do serviço de pós-venda para obter assistência.

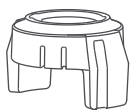
- A ficha de alimentação ou o fio de alimentação ficou muito quente durante a utilização.
- Está a sair fumo da base de cozinha ou sente-se um cheiro a queimado.
- Alguma peça do produto está rachada, solta ou instável. A panela está deformada.

Visão geral do produto

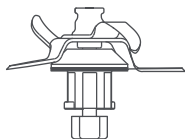
Robô de cozinha inteligente



Lista de acessórios



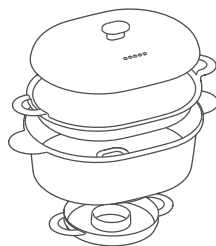
Base de lâmina misturadora × 1
(Pré-instalada na panela)



Lâmina misturadora × 1
(Pré-instalada na panela)



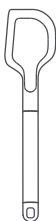
Cobertura da lâmina × 1



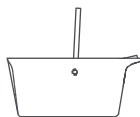
Conjunto a vapor × 1



Batedeira × 1



Espátula × 1



Cesto × 1



Conjunto de colheres de medição × 1

Nota: As ilustrações do produto, os acessórios e a interface de utilizador no manual do utilizador servem apenas para referência. O produto real e as respetivas funções podem variar consoante os melhoramentos do produto.

Descrição de componentes

Funções de componentes

Nome do componente	Função
Panela	Utilizada para cozinhar e processar ingredientes em combinação com o conjunto da misturadora.
Tampa da panela	Utilizada para vedar a panela. Pode impedir os salpicos dos sucos durante o funcionamento. Existe um orifício no centro que pode ser utilizado com o copo de medição para adicionar ingredientes a meio do processo de confeção.
Copo de medição	Utilizado para medir ingredientes e bloquear o orifício no centro da tampa.
Base de cozinha	É o principal componente do produto com um motor elétrico no interior. Pode fornecer alimentação.
Conjunto da misturadora	Utilizado com a panela para misturar e cortar ingredientes.
Conjunto a vapor	Utilizado para cozinhar a vapor.
Cesto	Utilizado para cozinhar a vapor e confeccionar pratos delicados ou macios, e para coar sumos de fruta e vegetais.
Batedeira	Utilizada para bater natas ou claras de ovo.
Espátula	Utilizada para rapar restos de alimentos do interior da panela.
Conjunto de colheres de medição	Utilizado para medir pequenas quantidades de ingredientes líquidos ou em pó.
Cobertura da lâmina	A cobertura da lâmina é utilizada para melhorar a convecção do líquido na panela e proteger os ingredientes mais macios de serem cortados pela lâmina.

Instruções de componentes

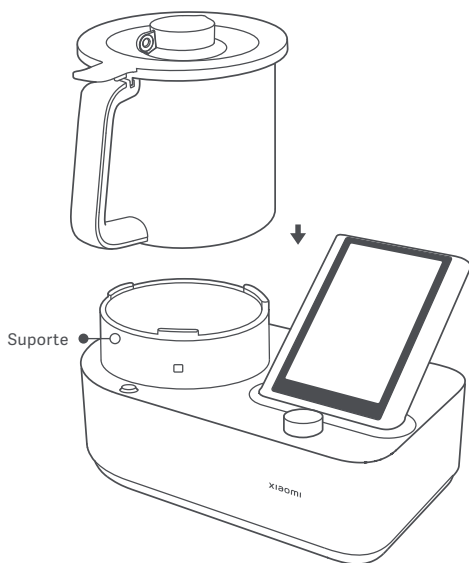
Panela

A panela é utilizada para confeccionar ou aquecer ingredientes. É composta por um recipiente em aço inoxidável, uma tampa e o conjunto da misturadora. Antes de cozinhar, tem de ser corretamente colocada na base de cozinha. Siga os passos abaixo:

1. Alinhe a pega da panela com o ponto de posicionamento e, em seguida, posicione a panela na vertical no suporte da base de cozinha.
2. Experimente rodar ligeiramente a panela para a esquerda e direita. Se não conseguir rodar a panela, mas conseguir movê-la ligeiramente, isso significa que foi colocada corretamente.

PRECAUÇÕES

- Coloque o produto numa superfície de bancada limpa, resistente e estável na cozinha.
- Mantenha o produto afastado da extremidade da bancada para evitar que alguém esbarre no produto ou que este caia devido a qualquer movimento durante o funcionamento.
- Não coloque o produto em superfícies aquecidas ou passíveis de aquecimento, incluindo fogões, placas de cerâmica ou placas de indução, nem perto de áreas de alta temperatura. Mantenha o produto afastado de fontes de calor externas.
- Não coloque o produto por baixo de móveis, como prateleiras ou armários, uma vez que isso pode fazer com que o móvel fique danificado devido a vapor gerado durante a confeção de alimentos.



Conjunto da misturadora (lâmina misturadora + base de lâmina misturadora)

Remova o conjunto da misturadora antes de limpar o conjunto da misturadora e a panela, e, em seguida, instale-os novamente após a limpeza e secagem para futura utilização. A lâmina misturadora é utilizada para misturar, cortar e mexer alimentos, por isso, tem de estar sempre devidamente instalada e completamente bloqueada com a base de lâmina misturadora, de modo a evitar a ocorrência de acidentes. Siga os passos abaixo:

1. Para impedir a lâmina misturadora de cair acidentalmente, segure a pega da panela com a abertura virada para cima.
2. Rode a base de lâmina misturadora no sentido dos ponteiros do relógio para a remover e deixe temporariamente a lâmina misturadora na panela.
3. Levante cuidadosamente a pega da lâmina misturadora para a remover da panela, juntamente com o anel de borracha.
4. Quando limpar a lâmina misturadora, tenha especial cuidado para evitar cortes. Seque com um pano depois de limpar.
5. Segure a pega da lâmina misturadora juntamente com o anel de borracha, alinhe a lâmina misturadora com a abertura na parte inferior da panela e coloque a lâmina misturadora na mesma até o anel de borracha estar em contacto com a parte inferior da panela.
6. Instale a base de lâmina misturadora na parte inferior da panela a partir de baixo e, em seguida, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a lâmina misturadora e a base de lâmina misturadora estarem firmemente no lugar.

⚠ PRECAUÇÕES

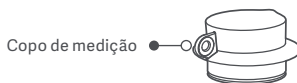
- As lâminas são extremamente afiadas. Tenha especial cuidado quando instalar, desmontar, utilizar ou limpar as lâminas.
- Não toque nas lâminas. Se o fizer, poderá causar lesões.
- Quando desmontar a lâmina misturadora, certifique-se de que o orifício da panela está virado para cima. Caso contrário, a lâmina misturadora poderá cair e provocar lesões pessoais ou deformar as lâminas.
- Não coloque as mãos na panela antes de a remover da base de cozinha.
- Para evitar queimaduras com o calor residual da confeção de alimentos, certifique-se de que a panela e a lâmina misturadora estão suficientemente frias para lhes tocar antes de as remover.
- Certifique-se de que a lâmina misturadora está corretamente instalada. Verifique regularmente a lâmina misturadora e o anel de borracha.
- Quando instalar a lâmina misturadora, certifique-se de que a lâmina misturadora e o anel de borracha estão ajustados no lugar.
- Certifique-se de que o anel de borracha está intacto. Caso contrário, o produto poderá ficar danificado devido a fugas de líquido para a base de cozinha.
- Certifique-se de que a lâmina misturadora está corretamente instalada e completamente bloqueada antes de cozinhar.



Tampa da panela

A tampa da panela é utilizada para vedar a panela. Para garantir a segurança durante a utilização, o robô de cozinha só pode ser ligado quando a tampa estiver no lugar e bloqueada. Siga os passos abaixo:

1. Com a pega da tampa virada para o lado direito da pega da panela, coloque firmemente a tampa na panela e prima-a com as duas mãos. Em seguida, rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até a pega da tampa estar alinhada com a pega da panela. Certifique-se de que estão devidamente bloqueadas.
2. Prima o manípulo de controlo para começar a cozinhar e a panela será automaticamente bloqueada.
3. O robô de cozinha vai detetar automaticamente se a tampa está no lugar ou não. Se não estiver, o ecrã vai apresentar uma mensagem.
4. A panela será automaticamente desbloqueada quando a confeção dos alimentos estiver concluída.



! PRECAUÇÕES

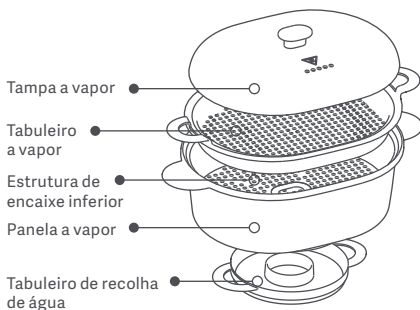
- Não force a abertura da tampa da panela para evitar danos no mecanismo de bloqueio da tampa da panela.
- Poderá permanecer algum vapor quente no interior da panela após a confeção. Para evitar queimaduras, tenha cuidado quando abrir a tampa da panela.
- Não remova o copo de medição durante a confeção de alimentos. Em algumas receitas, o copo de medição terá de ser removido para garantir a libertação de vapor em excesso. Consulte a receita específica para obter detalhes.
- Verifique regularmente se o anel de borracha na tampa da panela não está danificado.
- Não remova o anel de borracha durante a limpeza.
- Para uma melhor experiência de cozinha da próxima vez que for utilizar o produto, limpe a panela assim que tal for oportuno para impedir cheiros resultantes de resíduos de alimentos.



Conjunto a vapor/Cesto

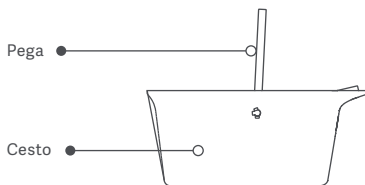
O conjunto a vapor e o cesto são utilizados para cozinhar a vapor. O conjunto a vapor é composto por uma tampa a vapor, um tabuleiro a vapor, uma estrutura de encaixe inferior, uma panela a vapor e um tabuleiro de recolha de água. O conjunto a vapor é diretamente montado na tampa da panela, para que o vapor possa passar pelo orifício na tampa da panela durante a confeção e cozinhar os alimentos a vapor. Para utilizar o conjunto a vapor, siga os passos abaixo:

1. Coloque o conjunto a vapor na parte rebatida na tampa da panela. Certifique-se de que está alinhado e devidamente bloqueado.
2. Para utilizar o cesto, coloque-o na panela com os ingredientes para cozinhar a vapor no seu interior.
3. Pode utilizar as diferentes partes do conjunto a vapor consoante as suas necessidades.
4. Para recolher os sucos condensados durante a confeção a vapor, coloque o tabuleiro de recolha de água entre a panela a vapor e a tampa da panela. Se o tabuleiro de recolha de água for removido, os sucos vão cair na panela.



⚠️ PRECAUÇÕES

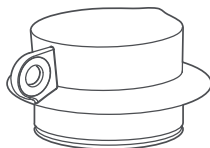
- Os ingredientes alimentares têm de ser distribuídos de forma uniforme dentro da panela a vapor e o peso total dos ingredientes a serem confeccionados de cada vez nas placas ou pratos não pode exceder os 2 kg.
- Tenha cuidado com queimaduras devido a vapor quando remover o conjunto a vapor ou o cesto.
- Certifique-se de que a panela tem água suficiente para impedir danos no robô de cozinha por este estar a ferver sem água.
- Limpe de imediato o conjunto a vapor e o cesto para evitar a obstrução dos orifícios no conjunto a vapor.
- O copo de medição tem de ser removido quando utilizar o conjunto a vapor.
- Tenha em atenção a quantidade de água no tabuleiro de recolha de água para evitar que a água transborde. Normalmente, o tabuleiro de recolha de água consegue recolher sucos condensados durante a confeção a vapor durante cerca de uma hora.



Copo de medição

O copo de medição pode ser utilizado para bloquear o orifício na tampa da panela e impedir a perda de calor e os salpicos dos ingredientes. Também pode ser utilizado para medir líquidos. Se só for necessária uma pequena quantidade de líquidos, então não será necessário remover o copo de medição. Deite lentamente o líquido na tampa da panela e este irá passar para a panela através da abertura entre o copo de medição e a tampa da panela. Para acrescentar mais líquido ou ingredientes sólidos à panela, siga os passos abaixo:

- Prima o manípulo de controlo para colocar a tarefa de confeção atual em pausa. Segure a pega do copo de medição e puxe-a para cima para remover o copo de medição.
- Acrescente os ingredientes à panela.
- Alinhe o copo de medição com o orifício na tampa da panela e pressione para voltar a colocar o copo de medição na tampa da panela.
- Prima o manípulo de controlo para retomar a confeção.



Copo de medição

⚠️ PRECAUÇÕES

- Quando remover o copo de medição durante a confeção, tenha cuidado para evitar queimaduras devido ao vapor quente no interior da panela.

Em algumas receitas, o copo de medição terá de ser removido para libertar o vapor em excesso. Consulte a receita específica para obter detalhes.

Espátula/Conjunto de colheres de medição

A espátula pode ser utilizada para remover alimentos cozinhados e limpar a panela. As colheres de medição são utilizadas para medir pequenas quantidades de ingredientes em pó ou líquidos. As colheres têm diferentes tamanhos: 10 mililitros, 5 mililitros, 2,5 mililitros e 1,25 mililitros. Quando utilizar estes acessórios, tenha o seguinte em mente:

⚠️ PRECAUÇÕES

- Nenhum dos acessórios pode ser utilizado para outros fins.
- Não coloque a espátula ou colheres de medição no interior na panela durante a confeção de alimentos.
- Verifique regularmente os acessórios e substitua-os atempadamente se detetar danos.



Espátula



Conjunto de colheres de medição

Batedeira

Para além de bater natas ou claras em castelo, a batedeira também pode ser utilizada a baixa velocidade para garantir a mistura uniforme dos ingredientes, de modo a impedir que os alimentos fiquem agarrados ou se queimem na parte inferior da panela. Siga os passos abaixo para instalação e remoção:

1. Coloque a batedeira na lâmina da misturadora ao inseri-la na abertura entre as lâminas e rode ligeiramente até encaixar no lugar. Certifique-se de que não pode ser removida facilmente.
2. Segure a pega da batedeira e agite no sentido ascendente para remover.

⚠ PRECAUÇÕES

- Não utilize uma velocidade acima do Nível 5.
- Não utilize a espátula quando estiver a utilizar a batedeira.
- É proibido instalar ou remover a batedeira quando o robô de cozinha estiver a ser utilizado.



Cobertura da lâmina

A cobertura da lâmina é utilizada para melhorar a convecção do líquido na panela e proteger os ingredientes mais macios de serem cortados pela lâmina. É adequado para cozinhar em lume brando e confeção sous-vide, e também pode ser utilizado com o modo a vapor/ferver e o modo guisar. Ao remover e instalar a lâmina misturada, a cobertura da lâmina também protege as mãos contra cortes. Siga os seguintes passos para instalar e remover a cobertura da lâmina:

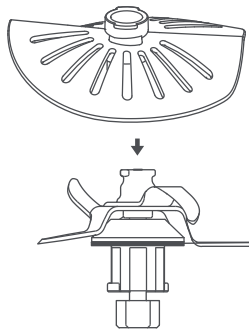
Instalar: alinhe o centro da cobertura da tampa com a pega da lâmina e pressione a cobertura da lâmina para garantir que está bem fixa.

Remover: segure a pega da cobertura da lâmina para a remover para cima.

⚠ PRECAUÇÕES

- Não utilize uma velocidade acima do nível 1.
- Certifique-se de que a temperatura não excede os 100 °C.
- Utilize a cobertura da lâmina apenas ao guisar ou ferver com uma quantidade adequada de líquido. Não ferva a seco a cobertura da lâmina a temperaturas elevadas.

Cobertura da lâmina



Como utilizar

Ligue o fio de alimentação a uma tomada CA de 220-240 V e ligue o robô de cozinha e, em seguida, a animação de arranque será apresentada no ecrã.

O ecrã do robô de cozinha desliga-se automaticamente por predefinição se não for efetuada qualquer operação no espaço de 10 minutos, e o tempo de desligamento automático pode ser ajustado nas definições. Após o ecrã estar desligado por 10 minutos, o robô de cozinha entra no modo de poupança de energia. Mantenha premido o manípulo de controlo durante 3 segundos ou aceda ao menu pendente para desligar o robô de cozinha. Para ligar o robô de cozinha, prima o manípulo de controlo. Se o robô de cozinha não for utilizado por muito tempo, prima o botão de alimentação para o desligar.

Nota: pode ativar o ecrã tocando neste ou premindo o manípulo de controlo.

Ligar à Aplicação Mi Home/Xiaomi Home

Este produto é compatível com a aplicação Mi Home/Xiaomi Home*. Utilize a aplicação Mi Home/Xiaomi Home para controlar o dispositivo e interagir com outros dispositivos domésticos inteligentes.

Leia o código QR para transferir e instalar a aplicação. A página de configuração da ligação será aberta se a aplicação já estiver instalada. Também pode pesquisar "Mi Home/Xiaomi Home" na loja de aplicações para a transferir e instalar.

Abra a aplicação Mi Home/Xiaomi Home e toque em "+" no canto superior direito. De seguida, siga as instruções para adicionar o dispositivo.



9DD2934D

* Na Europa, a aplicação é denominada Xiaomi Home (exceto na Rússia). O nome da aplicação apresentado no seu dispositivo deve ser utilizado como nome predefinido.

Nota: a versão da aplicação pode ter sido atualizada. Siga as instruções com base na versão atual da aplicação.

Ligação Wi-Fi

Quando ligar o robô de cozinha pela primeira vez, siga as instruções no ecrã para ligar à rede Wi-Fi.

Configuração inicial

Siga as instruções no ecrã para concluir a configuração inicial quando o robô de cozinha for ligado pela primeira vez. Prima o manípulo de controlo ou deslize o ecrã para a esquerda para avançar para o passo seguinte durante o funcionamento. Prima novamente o manípulo de controlo para aceder ao ecrã inicial depois de concluir a configuração.

As definições podem ser alteradas em qualquer altura em Perfil > Definições.

Definições de utilização

Definir valores: Os parâmetros de cozinha, como o tempo, a temperatura e a velocidade podem ser definidos antes e durante a confeção. O robô de cozinha só consegue funcionar se o tempo e a velocidade forem definidos. Toque nos ícones de tempo, temperatura e velocidade no ecrã para definir valores, e rode o manípulo de controlo para alterar os valores. Prima o manípulo de controlo para começar a cozinhar assim que as definições de valor forem concluídas.

Selecionar receitas: Escolha Receitas no ecrã ou toque no ícone no canto superior direito para pesquisar receitas. Siga a receita passo a passo para utilizar o robô de cozinha na confeção.

Definir o tempo

1. Toque no ícone de definição de tempo para ativar essa funcionalidade.
2. Rode o manípulo de controlo para definir o tempo de confeção.

⚠ PRECAUÇÕES

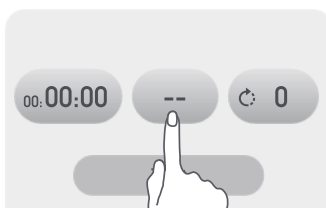
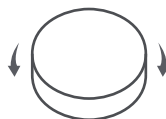
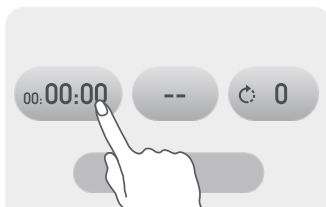
- O tempo predefinido pode ser alterado em qualquer altura durante a confeção (exceto para determinados modos). Toque no ícone de definição de tempo e rode o manípulo de controlo para o tempo de confeção pretendido. O robô de cozinha vai retomar a confeção de acordo com o tempo definido mais recente até a confeção dos alimentos estar concluída.
- Antes do tempo predefinido terminar, prima o manípulo de controlo para colocar o robô de cozinha em pausa e acrescentar ingredientes durante a confeção. Prima novamente o manípulo de controlo para iniciar o robô de cozinha e retomar a confeção de acordo com o tempo predefinido original.
- Para terminar a confeção antes do tempo predefinido, toque no ícone de definição de tempo e rode o manípulo de controlo para 00:00:00.

Definir a temperatura

1. Toque no ícone de definição da temperatura para ativar essa funcionalidade.
2. Rode o manípulo de controlo para definir a temperatura.

⚠ PRECAUÇÕES

- A temperatura de confeção pode ser alterada em qualquer altura durante a confeção (exceto para determinados modos).
- Se não for necessário aquecer, defina a temperatura para "--".

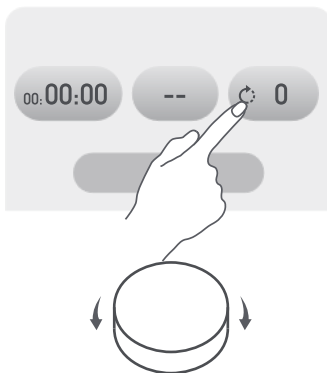


Definir a velocidade

1. Toque no ícone de definição da velocidade para ativar essa funcionalidade.
2. Rode o manípulo de controlo para definir a velocidade de rotação.

⚠ PRECAUÇÕES

- A velocidade pode ser alterada em qualquer altura durante a confeção (exceto para determinados modos).
- O robô de cozinha pode começar a funcionar depois de o tempo e a velocidade serem definidos.
- Existem 20 níveis de velocidade para a rotação para a frente e para trás. Rode o manípulo de controlo no sentido dos ponteiros do relógio para ajustar a velocidade para a frente e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para ajustar a velocidade para trás. Quanto maior for o nível, mais rápida será a velocidade.
- Não utilize velocidades altas quando confeccionar alimentos quentes ou sopa a mais de 60 °C, de modo a impedir os alimentos de transbordarem e provocarem queimaduras.
- Ao rodar o manípulo de controlo no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, pode alterar a direção de rotação da lâmina misturadora. Para mexer e misturar delicadamente os alimentos, utilize a rotação para trás.



Modos predefinidos

O robô de cozinha tem vários modos predefinidos consoante as várias necessidades de confeção. Pode aceder ao ecrã inicial para selecionar os modos predefinidos, incluindo a Pesagem, Rotação extrema, Amassar massa, Lascas de gelo, Sumo, Triturar, Picar, Cortar, Limpeza, A vapor/cozer, Guisar. Vamos ver os modos Picar e Pesagem como exemplos e seguir os passos abaixo.

Picar

1. Limpe os ingredientes e corte-os em pedaços pequenos, em seguida, coloque-os na panela. Certifique-se de que a quantidade dos ingredientes não excede o nível máximo da panela.
2. Instale corretamente a panela na base de cozinha e, em seguida, coloque a tampa da panela. Certifique-se de que a tampa está corretamente instalada e bloqueada na panela.
3. Ligue o robô de cozinha, selecione o modo Picar no ecrã e prima o manípulo de controlo. O robô de cozinha vai funcionar com base nos valores predefinidos e vai parar automaticamente quando concluir o processo. Prima o manípulo de controlo para fazer uma pausa a meio.
4. Remova a panela da base de cozinha quando o processamento de ingredientes estiver concluído e utilize a espátula para retirar os alimentos.

⚠ PRECAUÇÕES

- Remova tendões, ossos e pele da carne antes do processamento, e descongele primeiro carne que esteja congelada.
- Não utilize o modo Picar para processar ingredientes duros, como carne congelada, cubos de gelo ou ossos.
- O robô de cozinha vai abanar ligeiramente durante o funcionamento. Por esse motivo, monitorize a operação.
- Desligue o robô de cozinha se vibrar em excesso ou se os ingredientes ficarem agarrados nas laterais da panela. Utilize a espátula para espalhar os ingredientes de modo uniforme na parte inferior da panela e, em seguida, volte a ligar o robô de cozinha.

Pesagem

1. Instale a panela na base de cozinha e selecione o modo Pesagem no ecrã de modo.
2. Coloque os ingredientes a pesar na panela e o ecrã irá então mostrar o peso dos ingredientes.
3. Prima e rode o manípulo de controlo para zero e, em seguida, adicione o ingrediente a seguir à panela. O processo de pesagem pode ser repetido até ser alcançado um peso máximo acumulado de 5000 g.

⚠ PRECAUÇÕES

- O modo Pesagem só pode ser utilizado quando não existem outros modos em funcionamento.
- Quando utilizar o modo Pesagem, certifique-se de que o robô de cozinha está numa superfície plana. Caso contrário, os resultados da pesagem poderão não ser exatos.
- Toque em "←" no canto superior esquerdo do ecrã de pesagem para sair do modo Pesagem.

Funções de modo

Nome do modo	Função	Descrição
Manual	Ativado por predefinição. Utilizado para definir o tempo, a temperatura e a velocidade para iniciar a confeção. Nota: O tempo máximo de funcionamento é de quatro horas, a temperatura máxima é de 150 °C e o nível de velocidade máxima é de 10.	Para quem não estiver familiarizado com o funcionamento do produto, recomenda-se que siga os passos e as definições fornecidas pelas receitas armazenadas na nuvem ou as receitas predefinidas no robô de cozinha.
Pesagem	Utilizado para pesar ingredientes.	Recomenda-se vivamente que toque em "Volta a zero" no ecrã antes de cada pesagem, para garantir que o robô de cozinha consegue pesar os ingredientes de forma precisa.
Rotação extrema	Utilizado para comprimir rapidamente alimentos.	Este modo tem a velocidade mais elevada. Toque novamente no ícone do modo de rotação extrema para sair deste modo. Monitorize o robô de cozinha enquanto este estiver a funcionar para impedir que abane e provoque acidentes.
Amassar massa	Utilizado para amassar massa.	A temperatura e a velocidade não são ajustáveis. A água e outros ingredientes podem ser acrescentados através do orifício na tampa da panela.
Lascas de gelo	Utilizado para picar gelo. Pode seleccionar Gelo grosso ou Gelo fino.	A temperatura não é ajustável. Certifique-se de que a tampa da panela e o copo de medição estão no lugar quando o robô de cozinha estiver a funcionar para impedir salpicos de gelo picado.
Sumo	Utilizado para fazer sumos. É adequado para ingredientes como fruta e vegetais.	A temperatura não é ajustável. Certifique-se de que a tampa da panela e o copo de medição estão no lugar quando o robô de cozinha estiver a funcionar para impedir salpicos de sumo.
Triturar	Utilizado para moer grãos e triturar ingredientes.	A temperatura não é ajustável. Recomenda-se que corte os ingredientes em pedaços pequenos para ajudar a triturar os ingredientes de uma forma uniforme.
Picar	Utilizado para recheios de carne e triturar ingredientes.	A temperatura não é ajustável. Não é adequado para ingredientes duros ou ingredientes com um elevado teor de água, como fruta e carne congelada.
Cortar	Utilizado para cortar ingredientes maiores.	A temperatura não é ajustável. Certifique-se de que a tampa da panela e o copo de medição estão no lugar quando o robô de cozinha estiver a funcionar para impedir salpicos dos ingredientes.
Limpeza	Utilizado para limpar a panela.	Não encha de água acima do nível máximo. Certifique-se de que a tampa da panela e o copo de medição estão no lugar quando o robô de cozinha estiver a funcionar.
A vapor/cozer	Utilizado para cozinhar a vapor.	A temperatura e a velocidade não são ajustáveis. A lâmina misturadora não funciona neste modo. Este modo é adequado para confecionar alimentos delicados, como dumplings e tofu. Só é adequado para o método de confeção a vapor, não sendo adequado para métodos como refogar.
Guisar	Utilizado para guisar alimentos.	A lâmina misturadora suporta a rotação intermitente para impedir que os ingredientes sejam demasiado mexidos. Este modo é adequado para guisar ingredientes por um longo período de tempo, como carne e sopas.
Alta temperatura	Utilizado para refogar a altas temperaturas.	Com uma temperatura máxima de 180 °C, este modo é adequado para refogar alimentos a altas temperaturas, como vegetais ou ovos.

Nota: Os nomes dos modos no ecrã podem variar consoante as melhorias do produto. Consulte o produto real.

Exemplos de modo

Nome do modo	Tempo	Nível de velocidade	Quantidade de ingredientes
Manual	15 minutos	Nível 0,5–10. A temperatura máxima é 150 °C.	200 g de cenouras e 500 ml de água potável. Deixe o robô de cozinha descansar durante 25 minutos após cada utilização.
Rotação extrema	2 segundos × 3 vezes	Rotação extrema	2 limões (cortados em metades)
Amassar massa	5 minutos	Amassar massa	450 g de farinha, 300 ml de água potável
Lascas de gelo	8 segundos	Nível 8 para gelo grosso, Nível 9,5 para gelo fino	200 g de cubos de gelo de 3 cm ³
Sumo	30 segundos	Nível 9	400 g de peras, 1000 ml de água potável
Triturar	20 segundos	Nível 9,5	200 g de açúcar em pedra de 3 cm ³
Picar	15 segundos	Nível 8	300 g de cubos de carne de 2 cm ³
Cortar	6 segundos	Nível 9	100 g de alho
Limpeza	90 segundos	Nível 6	1000 ml de água potável
Limpeza profunda	8 minutos	Nível 6	1000 ml de água potável
Limpeza de massa residual	13 minutos	Nível 4 ou 6	1000 ml de água potável
A vapor/cozer	60 minutos	Nível 0	1000 ml de água potável
Guisar	60 minutos	Nível 0,5	1000 ml de água potável
Alta temperatura	10 minutos	Nível 0,5	300 g de vegetais ou ovos

Nota: Os nomes dos modos no ecrã podem variar consoante as melhorias do produto. Consulte o produto real.

Função de receita

Para uma melhor experiência de cozinha inteligente, ligue o produto a uma rede antes da utilização.

Toque em Receitas no canto superior esquerdo do ecrã para aceder a receitas pessoais; toque na barra de pesquisa (o ícone de lupa) no canto superior direito do ecrã para pesquisar receitas através da introdução de palavras-chave.

Cuidados e manutenção

- Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente todos os componentes e acessórios, exceto a base de cozinha.
- Limpe e seque cuidadosamente todos os acessórios utilizados após cada utilização.
- Utilize o modo de limpeza entre pratos ou passos de confeção para limpar os resíduos de alimentos na panela. Pode encontrar o modo no ecrã de modo.
- Não utilize objetos afiados ou palha de aço para limpar a panela. Em vez disso, utilize um produto de limpeza para aço inoxidável.
- Utilize um pano macio para limpar a superfície do acessório de plástico, como o conjunto a vapor.
- Desligue o produto da corrente antes de limpar a base de cozinha.
- Limpe a base de cozinha com um pano ligeiramente humedecido e detergente suave.
- Certifique-se de que não utiliza demasiada água quando limpar a base de cozinha para impedir a entrada de ar e de água na mesma.
- A panela e o conjunto da misturadora podem danificar-se se entrarem em contacto com água, outros líquidos ou resíduos de alimentos por um longo período de tempo. Limpe de imediato os componentes após cada utilização.
- Guisados demorados ou o contacto com substâncias ácidas pode provocar ferrugem. Tenha em atenção os ingredientes utilizados.
- Verifique regularmente a existência de danos na base de cozinha e nos acessórios, incluindo a panela, o fio de alimentação, o anel de borracha na tampa da panela e o conjunto da misturadora.
- Para evitar danos no produto, verifique regularmente as portas de ventilação do produto para garantir que não estão obstruídas.
- Desligue o produto da corrente quando não estiver a ser utilizado.
- Existe uma estrutura de drenagem no interior do suporte da panela na base de cozinha. Se uma grande quantidade de caldo ou de líquido derramar acidentalmente sobre o suporte, não vire a base de cozinha, uma vez que o líquido irá passar automaticamente pelo orifício de drenagem inferior. Utilize uma esponja absorvente ou um pano macio para limpar o líquido que ficou na superfície da base de cozinha.
- O produto deve ser mantido seco e limpo, e deve ser colocado num ambiente seco e bem ventilado.
- Não utilize acessórios danificados.
- O conjunto da misturadora e os acessórios são consumíveis. Para melhores resultados na confeção de alimentos, substitua-os atempadamente tendo em conta a sua condição e frequência de utilização.

Especificações

Nome	Robô de cozinha inteligente	Modelo	MCC01M-1A
Potência nominal total	1700 W	Tensão nominal	220-240 V~
Potência nominal do motor	500 W	Potência nominal de calor	1200 W
Capacidade	2,2 L	Frequência nominal	50-60 Hz
Peso líquido	10 kg	Método de aquecimento	Aquecimento por indução
Peso bruto	13,8 kg	Dimensões do produto	413 × 316 × 344 mm

Especificações da ligação sem fios

Wi-Fi	2,4 GHz: 2412–2472 MHz
	5 GHz: 5180–5240 MHz/5260–5320 MHz/5500–5700 MHz/5745–5825 MHz IEEE802.11 a/b/g/n/ac/ax
	Potência máx.: 16,19 dBm (2,4 GHz), 18,88 dBm (5 GHz), 13,91 dBm (5,8 GHz)
Bluetooth	2,4 GHz: 2400–2483,5 MHz
	Potência máx.: 5,8 dBm

A função WLAN deste dispositivo está limitada apenas à utilização em interiores durante o funcionamento na gama de frequência de 5150 a 5350 MHz.



Pelo presente, Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd. declara que o equipamento de rádio do tipo MCC01M-1A está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível em:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>.

Para consultar o manual detalhado online, visite www.mi.com/global/service/userguide.



Todos os produtos que apresentem este símbolo são considerados resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE, conforme a Diretiva 2012/19/UE), não devendo ser misturados com resíduos domésticos indiscriminados. Em vez disso, o utilizador deve proteger a saúde humana e o meio ambiente e entregar o respetivo equipamento num ponto de recolha designado para reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos, indicado pelo governo ou pelas autoridades locais. A correta eliminação e a reciclagem ajudarão a prevenir eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana. Para obter mais informações sobre os locais e os termos e condições de tais pontos de recolha, entre em contacto com a entidade responsável pela instalação ou com as autoridades locais.

	AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES
	FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LI	LT	LU	LV
	MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	TR	



Resolução de problemas

Problemas	Diagnóstico da falha e Soluções
Entrou líquido na área por baixo da panela.	<p>Desligue de imediato o fio de alimentação.</p> <p>Desligue o robô de cozinha.</p> <p>Utilize um pano para limpar o excesso de líquido na área por baixo da panela.</p> <p>Não mova ou incline a base de cozinha, de modo a impedir o líquido de entrar na base de cozinha e ficar em contacto com componentes condutores de corrente.</p> <p>Não tente desmontar a base de cozinha, uma vez que não contém quaisquer peças que possam ser reparadas por si.</p> <p>Se não tiver a certeza se entrou líquido na base de cozinha, não ligue o produto e contacte o apoio ao cliente.</p> <p>Verifique se a lâmina misturadora está instalada corretamente e se o anel de borracha está danificado.</p>
O produto não arranca e o ecrã não liga.	<p>Verifique se o fio de alimentação está corretamente ligado à tomada.</p> <p>Verifique se o produto está ligado.</p>
Não consegue instalar a panela na base de cozinha.	<p>Verifique se a panela e o conjunto da misturadora estão corretamente instalados.</p>
O produto deixa de trabalhar durante a utilização.	<p>Remova a panela da base de cozinha.</p> <p>Remova alguns ingredientes ou acrescente algum líquido.</p> <p>Aguarde cinco minutos (tempo de arrefecimento).</p> <p>Volte a instalar a panela.</p> <p>Verifique se a porta de ventilação na parte de trás da base de cozinha está desobstruída.</p> <p>Prima o manípulo de controlo para reiniciar o produto.</p> <p>Se a mensagem de erro do sistema continuar a ser apresentada depois de terminar o tempo de arrefecimento, contacte o apoio ao cliente.</p>
O peso medido está incorreto.	<p>Verifique se existem objetos a tocar nas laterais da base de cozinha.</p> <p>Verifique se a base de cozinha está a ser puxada pelo fio de alimentação, o que poderá provocar um desequilíbrio no módulo de pesagem.</p> <p>Verifique se o produto está colocado numa bancada limpa, estável e plana.</p> <p>Não toque no produto em nenhum momento durante o processo de pesagem.</p>
As operações de confeção básicas são interrompidas.	<p>Os ingredientes acrescentados não cumprem os requisitos.</p> <p>Remova a panela da base de cozinha e esvazie-a.</p> <p>Volte a colocar a panela vazia na base de cozinha.</p> <p>Reinicie o processo de confeção.</p>
O robô de cozinha não consegue ligar-se à rede Wi-Fi.	<p>Experimente ligar novamente depois de repor a rede Wi-Fi no ecrã de definições.</p> <p>Verifique se o sinal de Wi-Fi é suficientemente forte.</p>
Não é possível atualizar a versão do sistema.	<p>Verifique se o produto está atualmente a funcionar.</p> <p>Verifique se a rede Wi-Fi funciona normalmente.</p>
A função de aquecimento não funciona.	<p>O tempo de aquecimento poderá não estar corretamente definido. Verifique se o tempo de aquecimento foi definido.</p> <p>A temperatura não foi selecionada. Verifique se a temperatura foi definida.</p> <p>A temperatura da panela já excedeu a temperatura definida.</p>

Códigos de falha

Se o robô de cozinha não estiver a funcionar corretamente, irá aparecer um código de erro no ecrã. Consulte a tabela abaixo para encontrar as soluções correspondentes.

Códigos de falha	Causas prováveis	Soluções
A tampa da panela não foi detetada.	A tampa da panela não está colocada ou bloqueada no lugar.	Coloque a tampa da panela no lugar, prima firmemente e, em seguida, tente novamente.
A panela não foi detetada.	A panela não está instalada ou não está corretamente instalada.	Alinhe a panela com a posição correta e instale-a e, em seguida, tente novamente.
E-03	A proteção de sobretensão foi acionada.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a tensão voltar ao normal.
E-04	A proteção de sobretensão foi acionada.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a tensão voltar ao normal.
E-05	O alerta de alta temperatura foi acionado pelo sensor na parte inferior da panela.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-07	A temperatura IGBT está demasiado alta.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-8	O sensor IGBT está danificado.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-10	O sensor na parte inferior da panela está danificado.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-11	Erro de comunicação de aquecimento.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-12	A placa da espiral tem um circuito aberto.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-13	A panela não está bloqueada no lugar.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-16	A proteção de sobretensão do motor foi acionada.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-17	A proteção de alta tensão do motor foi acionada.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-18	A proteção de baixa tensão do motor foi acionada.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-19	A proteção de perda de fase do motor foi acionada.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-20	A proteção de bloqueio do motor foi acionada.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-21	A temperatura do motor está demasiado alta.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-22	O sensor do motor tem um circuito aberto.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.
E-23	O sensor do motor está em curto-circuito.	Contacte a equipa do serviço de pós-venda para agendar a manutenção.

Códigos de falha	Causas prováveis	Soluções
E-24	A temperatura MOSFET está em sobreaquecimento.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-25	O sensor de temperatura MOSFET tem um circuito aberto.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-26	O sensor de temperatura MOSFET está em curto-circuito.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-27	Erro de comunicação do motor.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-28	Erro da ventoinha de arrefecimento.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-29	Erro de comunicação de pesagem.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.
E-30	Erro de comunicação do Android.	O robô de cozinha vai retomar automaticamente o funcionamento quando a temperatura descer.

Versão do Manual do utilizador: V1.0

Para mais informações, consulte o site www.mi.com

Fabricado para: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Fabricante: Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd.

(Uma empresa do Ecossistema Mi)

Morada: Building 11, 1333 Jiangnan Avenue, Changxing Science and Technology Park, Lingang, Shanghai, P.R. China

Fabricado na China

Zasady bezpieczeństwa

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość.

Aby zapewnić bezpieczeństwo i ograniczyć ryzyko urazów oraz szkód materialnych, należy przestrzegać następujących zasad:

OSTRZEŻENIA

- Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych lub osoby niemające wiedzy i doświadczenia w jego obsłudze, jeśli tylko zapewni im się przy tym odpowiednią opiekę lub instruktaż na temat bezpiecznej obsługi sprzętu i jeśli wykazują zrozumienie występujących zagrożeń.
- Chronić urządzenie przed dziećmi. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem ani go obsługiwać.
- Nie ustawiać urządzenia na niestabilnej lub wilgotnej powierzchni. Urządzenie powinno znajdować się przynajmniej 30 cm od źródła ognia lub ciepła.
- Dopuszczalny zakres wysokości n.p.m. dla tego produktu wynosi 0–2000 metrów.
- Nie ustawiać podstawy robota na powierzchniach gorących ani podgrzewanych, takich jak kuchenki, płyty grzejne lub indukcyjne, ani w żadnym innym miejscu o podwyższonej temperaturze.
- Nie zgniatać, uderzać i nie rysować urządzenia żadnym ostrym lub ciężkim przedmiotem, aby uniknąć obrażeń lub awarii.
- Urządzenia nie można używać z zewnętrznym minutnikiem ani niezależnym pilotem zdalnego sterowania.
- Nie należy modyfikować, demontować ani naprawiać urządzenia samodzielnie, aby uniknąć pożaru, porażenia prądem lub poparzenia.
- W razie uszkodzenia lub awarii należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia, aby uniknąć pożaru, porażenia prądem lub poparzeń.
- Silikonowe części urządzenia nie mogą stykać się z roztworami zawierającymi ponad 50% alkoholu.

- Wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód od zasilania przed wymianą akcesoriów lub dotykaniem ruchomych elementów.
- Nie używać akcesoriów lub elementów, które nie były oryginalnie dołączone do tego urządzenia, aby uniknąć pożaru lub obrażeń.
- Para i wysoka temperatura mogą doprowadzić do przebarwienia lub deformacji mebli i ścian. Trzymać urządzenie w odległości przynajmniej 30 cm od mebli i ścian.
- Używać w dobrze wentylowanym miejscu, aby zapewnić skuteczne odprowadzanie ciepła.
- Ostrza znajdujące się wewnątrz naczynia mają ostre krawędzie. Należy zachować ostrożność przy opróżnianiu naczynia i czyszczeniu elementów blendera.

Środki ostrożności dotyczące zasilania

- Aby uniknąć ryzyka pożaru lub porażenia prądem, nie wolno korzystać ze źródeł zasilania innych niż 220-240 V~.
- Nie odłączać od zasilania przez pociąganie za przewód zasilający, stwarza to ryzyko pożaru lub porażenia prądem w wyniku zwarcia.
- Nie zezwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru dorosłych. Trzymać urządzenie poza zasięgiem niemowląt, aby uniknąć porażenia prądem, oparzeń lub innych obrażeń.
- Nie podłączać i nie odłączać przewodu zasilającego wilgotnymi rękami, bo może to spowodować porażenie prądem lub inne obrażenia.
- Korzystać wyłącznie z gniazd elektrycznych o minimalnej obciążalności 10 A.
- Odłączyć przewód zasilający od gniazda elektrycznego przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub przenoszeniem produktu.
- W razie uszkodzenia lub zniszczenia przewodu zasilającego należy go wymienić u producenta lub w autoryzowanym serwisie, aby uniknąć zagrożeń.

Środki ostrożności podczas korzystania

- Nie napełniać naczynia powyżej linii poziomego maksymalnego (2,2 l).
- Nie wyjmować miarki w trakcie pracy urządzenia na szybkich obrotach, aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu lub płynów.
- Nie próbować siłowego otwierania pokrywy naczynia lub mechanizmu zamykającego. Pokrywę naczynia można otworzyć tylko przy zerowej prędkości obrotowej i po zwolnieniu mechanizmu zamykającego.
- Nie używać trzepaczki podczas długotrwałego gotowania, powolnego duszenia lub fermentacji.
- Nie dotykać ruchomych elementów, aby uniknąć ich uszkodzenia mechanicznego.
- Nie wkładać dłoni do naczynia.
- Nie zbliżać skóry ani włosów do blendera.
- Podczas gotowania na parze upewnić się, że w naczyniu znajduje się dostateczna ilość wody. Jeśli gotowanie się przedłuża, należy uzupełnić zapas wody.
- Nie dotykać miarki w trakcie korzystania ani bezpośrednio po nim. Trzymać poza zasięgiem dzieci oraz niemowląt i uważać na ryzyko poparzenia.
- Nie przenosić i nie potrząsać urządzeniem podczas obsługi.
- Nie wkładać skrobaka do naczynia w trakcie gotowania.
- Nie nakrywać niczym górnej części urządzenia w trakcie pracy, gdyż uniemożliwi to ujście pary.
- Przy dodawaniu wody podczas blendowania temperatura wody nie może przekraczać 60°C, aby uniknąć ryzyka oparzeń w razie rozlania lub wykipienia.
- Jeśli podczas pracy z dużą szybkością obrotową temperatura płynu będzie za wysoka, szybkość obrotów zostanie automatycznie obniżona.
- Nalewanie do naczynia płynów o wysokiej temperaturze może spowodować ich rozpryskiwanie na zewnątrz wskutek odparowywania.
- Naczynia należy używać z znajdującą się w zestawie podstawą robota.

Środki ostrożności po użyciu

- Naczynie po użyciu należy szybko opróżnić ze składników. Zestaw blendera należy bezzwłocznie wyjąć i wyczyścić, uważając przy tym, by się nie skaleczyć.
- Jeśli urządzenie zostanie uszkodzone lub ulegnie awarii, należy natychmiast je wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- Dokładnie wytrzeć naczynie do sucha i wyczyścić przed odstawieniem na podstawę robota.

Środki ostrożności podczas czyszczenia i konserwacji

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie zalewać wodą.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania przed czyszczeniem podstawy robota.
- Nie czyścić naczyń za pomocą myjki z wełny stalowej ani żadnych innych twardych przedmiotów.
- Czyścić wyłącznie miękką szmatką.
- Nie dopuszczać do tego, by do wnętrza obudowy podstawy robota przeniknęła woda lub brud.
- Jeśli urządzenie ma być nieużywane przez dłuższy czas, odłączyć przewód zasilający i zabezpieczyć urządzenie przed wilgocią, kurzem oraz domowymi szkodnikami.

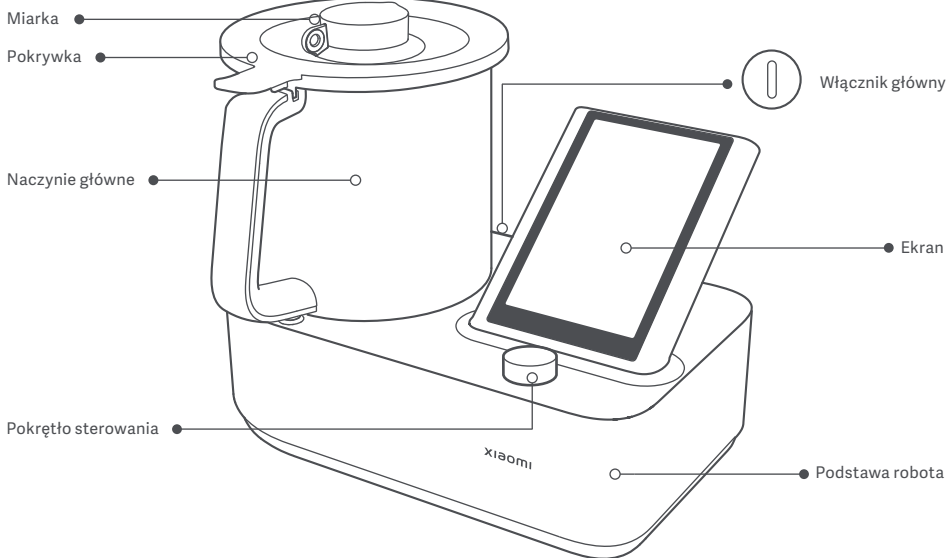
Środki ostrożności w przypadku awarii

Jeśli wystąpi którykolwiek z poniższych warunków, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania i zwrócić się o pomoc do serwisu.

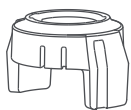
- Wtyczka przewodu zasilającego lub sam przewód silnie rozgrzewają się podczas pracy.
- Z podstawy robota wydobywa się dym lub czuć zapach spalenizny.
- Niektóre elementy produktu są złamane, poluzowane lub niestabilne. Naczynie zostało odkształcone.

Przeгляд produktu

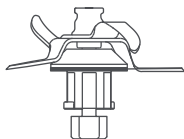
Inteligentny robot kuchenny



Wykaz akcesoriów



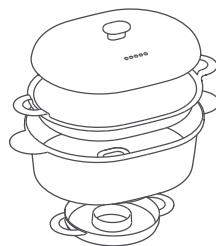
Zaczep ostrza blendera × 1
(Zainstalowano fabrycznie w naczyniu)



Ostrze blendera × 1
(Zainstalowano fabrycznie w naczyniu)



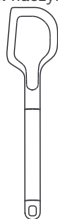
Ośłona ostrza × 1



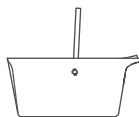
Zestaw parowaru × 1



Trzepaczka × 1



Skrobak × 1



Koszyk × 1



Zestaw łyżek do odmierzenia × 1

Uwaga: Ilustracje produktu, akcesoriów i interfejsu użytkownika przedstawione w niniejszej instrukcji obsługi służą jedynie jako odniesienie. Rzeczywisty produkt i funkcje mogą różnić się od przedstawionych w związku z ulepszeniami produktu.

Opis elementów

Funkcje elementów

Nazwa elementu	Funkcja
Naczynie główne	Łącznie z blenderem służy do gotowania i obróbki składników.
Pokrywka	Pozwala zamknąć naczynie. Zapobiega to rozpryskiwaniu soków podczas pracy. Na środku jest otwór, przez który można dodawać kolejne odmierzone składniki już w trakcie gotowania.
Miarka	Pozwala odmierzać składniki i zatykać otwór na środku pokrywy naczynia.
Podstawa robota	Najważniejszy element urządzenia, zawierający silnik elektryczny. Zapewnia zasilanie.
Zestaw blendera	W połączeniu z naczyniem głównym pozwala blendować i siekać składniki.
Zestaw parowaru	Pozwala gotować na parze.
Kosz	Pozwala gotować na parze, przyrządzać łagodne, delikatne potrawy i odsączać soki z owoców i warzyw.
Trzepaczka	Pozwala ubijać śmietanę lub białka jajek.
Skrobak	Służy do zdrapywania resztek produktów z wewnętrznej strony naczynia.
Zestaw łyżek do odmierzania	Służą do odmierzania niewielkich ilości składników płynnych lub sypkich.
Ostona ostrza	Ostona ostrza sprzyja konwekcji płynu w naczyniu i chroni delikatniejsze składniki przed posiekaniem przez ostrze.

Instrukcje obsługi elementów

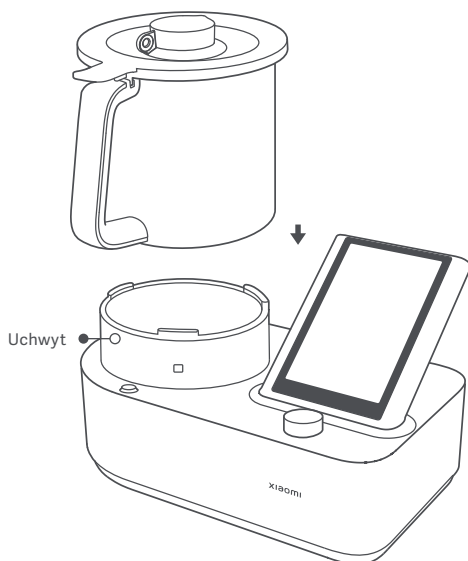
Naczynie główne

Naczynie służy do obróbki i podgrzewania składników. Składa się ze stalowej miski, pokrywki i zestawu blendera. Przed rozpoczęciem gotowania należy je prawidłowo ustawić na podstawie. Sposób postępowania opisano poniżej:

1. Ustaw uchwyt naczynia głównego zgodnie z punktem orientacyjnym, a następnie wstaw naczynie pionowo w zagłębienie w podstawie robota.
2. Spróbuj delikatnie poruszać naczyniem w lewo i w prawo. Jeśli naczynie ma niewielką swobodę ruchu, ale nie może się obracać, zostało umieszczone prawidłowo.

UWAGA

- Ustawić urządzenie na czystej, solidnej i stabilnej powierzchni, na przykład na blacie kuchennym.
- Urządzenie powinno znajdować się z dala od krawędzi blatu, aby nie spadło pod wpływem wibracji podczas pracy lub na skutek potrącenia.
- Nie ustawiać urządzenia na powierzchniach gorących ani podgrzewanych, takich jak kuchenki, płyty grzejne lub indukcyjne, ani w żadnym innym miejscu o podwyższonej temperaturze. Urządzenie należy trzymać z dala od zewnętrznych źródeł ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia pod meblami takimi jak półki lub wiszące szafki, ponieważ stwarza to ryzyko uszkodzenia mebli przez parę wytwarzaną podczas gotowania.



Zestaw blendera (ostrze blendera + zaczep ostrza blendera)

Wymij zestaw blendera przed czyszczeniem i myciem naczyń, a następnie włóż go z powrotem po wyczyszczeniu i wysuszeniu. Ostrze blendera służy do blendowania, rozdrabniania i mieszania produktów, dlatego zawsze musi być poprawnie zamontowane i unieruchomione w zaczepie. W przeciwnym razie jego poluzowanie może doprowadzić do obrażeń ciała. Sposób postępowania opisano poniżej:

1. Aby uniknąć przypadkowego odpadnięcia ostrza, trzymaj zawsze naczynie za uchwyt i otworem do góry.
2. Obróć zaczep ostrza blendera w prawo, aby go zdjąć, i na chwilę zostaw ostrze w naczyniu.
3. Ostrożnie unieś uchwyt ostrza blendera, aby je wyjąć z naczynia razem z gumową uszczelką.
4. Podczas czyszczenia ostrza blendera należy zachować szczególną ostrożność, aby się nie skaleczyć. Po umyciu element należy wytrzeć do sucha.
5. Trzymaj uchwyt ostrza blendera razem z gumową uszczelką, przyłóż ostrze blendera do otworu na spodzie naczynia i wsuń, dociskając gumową uszczelkę do spodu naczynia.
6. Zamontuj zaczep ostrza blendera na dnie naczynia od spodu, następnie obróć go w lewo, aż zaczep zostanie pewnie złączony z ostrzem.

UWAGA

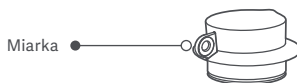
- Ostrza mają bardzo ostre krawędzie. Należy zachować szczególną ostrożność przy ich montażu, rozbieganiu, używaniu i czyszczeniu.
- Nie należy dotykać ostrzy. Stwarza to ryzyko skaleczenia.
- Podczas rozkładania blendera otwór naczynia powinien być skierowany ku górze. W przeciwnym razie ostrze blendera może odpaść i ulec uszkodzeniu lub spowodować skaleczenia.
- Nie wkładaj dłoni do naczynia przed zdjęciem go z podstawy robota.
- Aby uniknąć oparzeń na skutek rozgrzania naczynia i ostrza blendera po gotowaniu, przed demontażem należy odczekać do ich ostygnięcia.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowy montaż ostrza blendera. Należy regularnie sprawdzać stan ostrza blendera i gumowej uszczelki.
- Podczas montażu ostrza blendera zwracać szczególną uwagę na to, czy ostrze i uszczelka są poprawnie założone.
- Uszczelka musi być nienaruszona. Jej uszkodzenie stwarza ryzyko uszkodzenia urządzenia w wyniku przeciekania płynu do wnętrza podstawy robota.
- Przed rozpoczęciem gotowania należy się upewnić, że ostrze blendera jest prawidłowo zamontowane i dokładnie unieruchomione.



Pokrywka

Pokrywka pozwala zamknąć naczynie. Ze względu na bezpieczeństwo obsługi robot kuchenny może zostać włączony tylko pod warunkiem, że pokrywka jest nałożona i zablokowana. Sposób postępowania opisano poniżej:

1. Ustaw uchwyt pokrywy na prawo od uchwytu naczynia, następnie zdecydowanie nałóż pokrywę na wierzch naczynia i dociśnij oburącz. Następnie obróć pokrywę w prawo, aż uchwyt pokrywy znajdzie się bezpośrednio nad uchwytem naczynia. Upewnij się, że pokrywka jest prawidłowo ustawiona i unieruchomiona.
2. Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć gotowanie, a naczynie zostanie automatycznie zamknięte.
3. Robot kuchenny automatycznie wykryje, czy pokrywka znajduje się we właściwym miejscu. Jeśli nie, na ekranie pojawi się komunikat.
4. Naczynie zostanie automatycznie odblokowane po zakończeniu gotowania.



⚠ UWAGA

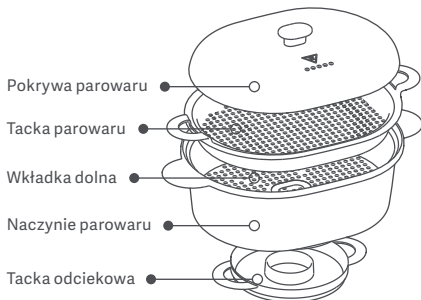
- Nie należy otwierać pokrywy naczynia na siłę, gdyż grozi to uszkodzeniem zamknięcia.
- Po zakończeniu gotowania wewnątrz naczynia mogą znajdować się resztki gorącej pary. Aby uniknąć oparzenia parą, należy zachować ostrożność podczas otwierania naczynia.
- Nie zdejmować miarki podczas gotowania. Niektóre przepisy wymagają wyjęcia miarki, aby wypuścić nadmiar pary. Szczegółowe informacje zawierają odpowiednie przepisy.
- Należy regularnie kontrolować stan gumowej uszczelki i pokrywy naczynia.
- Nie zdejmować gumowej uszczelki podczas czyszczenia.
- Po gotowaniu naczynie robota należy bezzwłocznie umyć, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów wydzielanych przez nieświeże resztki produktów.



Zestaw/koszyk do gotowania na parze

Zestaw i koszyk do gotowania na parze pełną funkcję parowaru. Zestaw parowaru składa się z pokrywy, tacki, wkładki dolnej, naczynia parowaru oraz tacki odciekowej do gromadzenia wody. Zestaw parowaru montuje się bezpośrednio na pokrywie naczynia głównego, dzięki czemu para przechodzi przez otwór w pokrywie i podgrzewa produkty. Poniżej opisano sposób korzystania z zestawu parowaru:

1. Ustaw zestaw parowaru w zagłębieniu w pokrywie naczynia głównego. Upewnij się, że jest prawidłowo ustawiony i unieruchomiony.
2. Aby użyć koszyka, napełnij go produktami do gotowania i wstaw do naczynia.
3. Zależnie od potrzeb można korzystać z różnych elementów parowaru.
4. Aby podczas gotowania na parze zbierać odciekającą sok, wsuń tackę odciekową między naczynie parowaru a pokrywę naczynia głównego. W razie usunięcia tacki odciekowej soki będą spływały do naczynia głównego.



UWAGA

- Produkty muszą być równomiernie rozłożone wewnątrz parowaru, a łączny ciężar składników do gotowania razem z talerzami nie może przekroczyć 2 kg.
- Podczas zdejmowania parowaru lub koszyka do gotowania na parze należy zachować ostrożność, by uniknąć oparzenia parą.
- Należy regularnie kontrolować poziom wody w naczyniu podczas gotowania, aby uniknąć uszkodzenia robota w wyniku całkowitego jej wygotowania.
- Parowar i koszyk należy bezzwłocznie wyczyścić, aby uniknąć zatykania otworów, przez które musi swobodnie przepływać para.
- Podczas korzystania z parowaru należy wyjąć miarkę zatykającą otwór w pokrywie.
- Należy pamiętać o wodzie gromadzącej się w tacy odciekowej, aby uniknąć jej przepełnienia. W zwykłych warunkach podczas gotowania na parze taca odciekowa może zgromadzić soki przez około godzinę.

Miarka

Miarka pozwala zatkać otwór w pokrywie naczynia głównego, aby uniknąć utraty ciepła i rozprysków. Ponadto można za jej pomocą odmierzać płyny. Jeśli potrzebna jest tylko niewielka ilość płynu, nie trzeba wyjmować miarki. Wystarczy powoli nalać płyn na pokrywę naczynia, aby spłynął do wnętrza naczynia przez szczelinę wokół miarki. Aby dodać więcej płynu lub składniki stałe, należy postępować jak poniżej:

1. Naciśnij pokrętkę sterowania, aby wstrzymać trwający program gotowania. Podnieś miarkę, trzymając za uchwyt, by ją wyjąć z otworu.
2. Dodaj składniki do naczynia.
3. Przyłóż miarkę do otworu w pokrywie i delikatnie dociśnij, aby zatkać otwór.
4. Naciśnij pokrętkę, aby wznowić gotowanie.

UWAGA

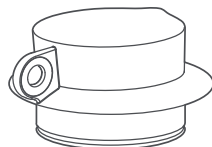
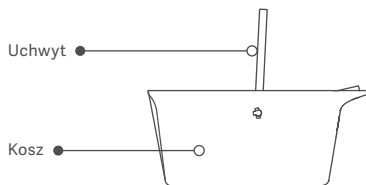
- Podczas wyjmowania miarki podczas gotowania należy zachować ostrożność, aby nie poparzyć się gorącą parą wewnątrz naczynia.
- Niektóre przepisy wymagają wyjęcia miarki, aby wypuścić nadmiar pary. Szczegółowe informacje zawierają odpowiednie przepisy.

Skrobak i zestaw łyżek do odmierzania

Skrobak pozwala zdrapywać przywarte resztki produktów podczas czyszczenia naczynia. Łyżki pozwalają odmierzać niewielkie ilości produktów sypkich lub w płynie. W zestawie są łyżki o kilku pojemnościach: 10 ml, 5 ml, 2,5 ml i 1,25 ml. Podczas korzystania z tych przyborów należy pamiętać o następujących zasadach:

UWAGA

- Żadnych akcesoriów nie należy używać do innych celów.
- Nie wkładać skrobaka ani łyżek do odmierzania do wnętrza naczynia w trakcie gotowania.
- Regularnie sprawdzać akcesoria i wymieniać je odpowiednio wcześniej w razie stwierdzenia uszkodzeń.



Miarka



Skrobak

Zestaw łyżek do odmierzania

Trzepaczka

Oprócz ubijania śmietany i białek trzepaczka przy niskich obrotach ułatwia równomierne mieszanie składników, aby uniknąć ich przywierania do dna naczynia i przypalania. Montaż i demontaż odbywa się następująco:

1. Załóż trzepaczkę na ostrze blendera, wsuwając ją w szczelinę ostrza poprzecznego i obróć delikatnie, aby ją zamocować. Upewnij się, że nie daje się łatwo zdjąć.
2. Chwyć za uchwyt trzepaczki i potrząśnij nią w górę, aby ją zdjąć.

UWAGA

- Nie korzystać z szybkości powyżej poziomu 5.
- Nie używać skrobaka podczas korzystania z trzepaczki.
- Nie należy zakładać ani zdejmować trzepaczki w trakcie pracy robota.



Osłona ostrza

Osłona ostrza sprzyja konwekcji płynu w naczyniu i chroni delikatniejsze składniki przed posiekaniem przez ostrze. Nadaje się do duszenia i gotowania metodą sous-vide. Można także jej używać w trybie gotowania/gotowania na parze. Podczas zdejmowania i zakładania ostrza blendera osłona ostrza chroni też ręce przed skałeczeniem. Aby założyć i zdjąć osłonę ostrza, wykonaj następujące czynności:

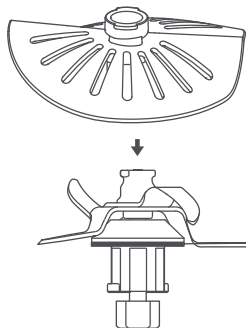
Zakładanie: Wyrównaj środek osłony ostrza z uchwytem ostrza i dociśnij osłonę ostrza, aby ją dokładnie przymocować.

Zdejmowanie: Wyciągnij osłonę ostrza do góry za uchwyt.

UWAGA

- Nie używaj przy szybkościach powyżej poziomu 1.
- Temperatura nie może przekraczać 100°C.
- Osłony ostrza używaj tylko podczas duszenia lub gotowania z dostateczną ilością płynu. Nie dopuszczaj do wygotowania się płynu, w którym jest zanurzona osłona ostrza, w wysokiej temperaturze.

Osłona ostrza



Użytkowanie

Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego o napięciu 220–240 V~, podłącz przewód do podstawy i włącz robota. Na ekranie pojawi się animacja startowa.

Ekran robota kuchennego automatycznie się wyłączy po 10 minutach bezczynności. Czas ten można zmienić w ustawieniach. Po 10 minutach od wyłączenia ekranu robot kuchenny przejdzie do trybu oszczędzania energii. Naciśnij i przytrzymaj pokrętko sterowania przez 3 sekundy lub użyj menu rozwijanego, aby wyłączyć robota kuchennego. Aby włączyć robota kuchennego, naciśnij pokrętko sterowania. Jeżeli robot kuchenny nie będzie używany przez dłuższy czas, naciśnij przycisk włącznika, aby go wyłączyć.

Uwaga: Ekran można wybudzić, dotykając go lub naciskając pokrętko sterowania.

Łączenie z aplikacją Mi Home/Xiaomi Home

Ten produkt obsługuje aplikację Mi Home/Xiaomi Home*. Używaj aplikacji Mi Home/Xiaomi Home do sterowania urządzeniem i obsługi innych inteligentnych urządzeń domowych.

Zeskanuj kod QR, aby pobrać i zainstalować aplikację. Jeśli aplikacja jest już zainstalowana, nastąpi przekierowanie do strony konfiguracji połączenia. Aby pobrać i zainstalować aplikację, możesz też wyszukać nazwę „Mi Home/Xiaomi Home” w sklepie z aplikacjami.

Otwórz aplikację Mi Home/Xiaomi Home, naciśnij przycisk „+” w górnym prawym rogu ekranu i wykonaj polecenia, aby dodać urządzenie.



9DD2934D

* W Europie (z wyjątkiem Rosji) aplikacja nosi nazwę Xiaomi Home. Należy kierować się nazwą wyświetlaną w posiadanym urządzeniu. Uwaga: wersja aplikacji mogła zostać zaktualizowana. Prosimy o postępowanie zgodnie z instrukcjami w bieżącej wersji aplikacji.

Połączenie z Wi-Fi

Po pierwszym włączeniu robota kuchennego należy postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie, aby podłączyć go do Wi-Fi.

Konfiguracja początkowa

Na ekranie będą wyświetlane instrukcje pozwalające skonfigurować robota po pierwszym włączeniu. Naciśnij pokrętko albo przesuń palcem po ekranie w lewo, aby przejść do kolejnego kroku. Naciśnij ponownie pokrętko, aby przejść na ekran główny po zakończeniu konfiguracji.

Ustawienia można zmienić w każdej chwili, wybierając opcje Profil > Ustawienia.

Ustawienia użytkowe

Wartości ustawień: Parametry gotowania, takie jak czas, temperatura i szybkość, można zmieniać przed gotowaniem i w jego trakcie. Robot kuchenny działa tylko pod warunkiem, że ustawiono jednocześnie czas i szybkość. Dotknij ikon czasu, temperatury i szybkości na ekranie, aby otworzyć odpowiedni ekran ustawień, a następnie zmieniaj wartości pokrętłem. Po ustawieniu wartości naciśnij pokrętko, aby rozpocząć gotowanie.

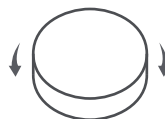
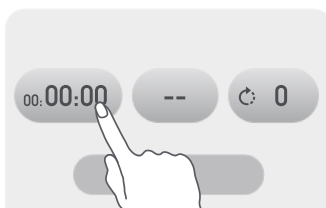
Wybieranie przepisów: Wybierz pozycję Przepisy na ekranie albo dotknij ikony w prawym górnym rogu, by wyszukać przepisy. Wykonuj czynności zawarte w przepisie, aby przygotować robota do gotowania.

Ustawianie czasu

1. Dotknij ikony czasomierza, by przejść do ustawiania czasu.
2. Użyj pokrętki, aby wybrać czas gotowania.

UWAGA

- Ustawiony czas można zmienić w dowolnej chwili w trakcie gotowania (z wyjątkiem niektórych trybów). Dotknij ikony ustawienia czasu i użyj pokrętki, aby wybrać odpowiedni czas gotowania. Robot kuchenny wznowi gotowanie zgodnie z nowym ustawieniem czasu i doprowadzi je do końca.
- W każdej chwili przed upływem ustawionego czasu można nacisnąć pokrętko, aby wstrzymać robota i dodać nowe składniki w trakcie gotowania. Wystarczy ponownie nacisnąć pokrętko, aby wznowić pracę robota zgodnie z wcześniej ustawionym czasem.
- Aby zakończyć gotowanie przed upływem ustawionego czasu, należy dotknąć ikony czasu i za pomocą pokrętki ustawić czas 00:00:00.

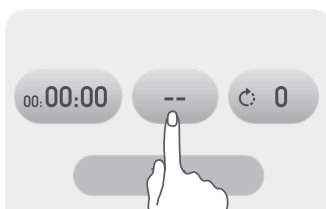


Ustawianie temperatury

1. Dotknij ikony temperatury, by przejść do ustawiania temperatury.
2. Użyj pokrętki, aby wybrać temperaturę.

UWAGA

- Ustawioną temperaturę można zmienić w dowolnej chwili w trakcie gotowania (z wyjątkiem niektórych trybów).
- Jeśli ogrzewanie jest zbędne, należy ustawić temperaturę na „--“.

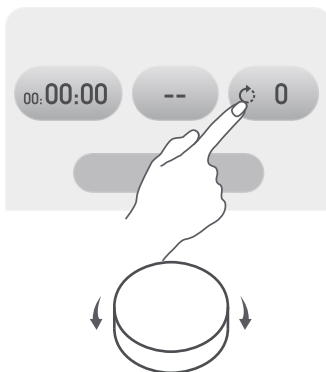


Ustawianie szybkości

1. Dotknij ikony szybkości, by przejść do ustawiania szybkości.
2. Użyj pokrętki, aby wybrać szybkość.

UWAGA

- Ustawioną szybkość obrotów można zmienić w dowolnej chwili w trakcie gotowania (z wyjątkiem niektórych trybów).
- Robot kuchenny może rozpocząć działanie tylko pod warunkiem, że ustawiono czas i szybkość.
- Do wyboru jest 20 poziomów szybkości obrotowej w każdym z dwóch kierunków. Obracając pokrętkę w prawo, można wyregulować szybkość do przodu, a kręcąc w lewo, ustawić szybkość do tyłu. Im wyższy poziom, tym większa szybkość.
- Nie należy ustawiać dużych szybkości podczas gotowania gorących potraw i zup w temperaturze powyżej 60°C, ponieważ stwarza to ryzyko wykipienia i oparzeń.
- Obracając pokrętkę w lewo lub w prawo, można zmienić kierunek obrotów ostrza blendera. Aby tylko delikatnie mieszać potrawy, należy włączyć obroty do tyłu.



Zaprogramowane tryby

Robot kuchenny ma wiele gotowych trybów (programów) do różnych zastosowań. Można przejść do ekranu głównego, aby wybrać tryby obejmujące ważenie, szybkie wirowanie, ugniatanie ciasta, lody szronowe, wyciskanie soku, mielenie, rozdrabnianie, siekanie, czyszczenie, gotowanie w wodzie lub na parze albo duszenie. Dla przykładu wybierz program mielenia mięsa oraz ważenia i wykonaj poniższe kroki.

Mielenie mięsa

1. Oczyszcz składniki i pokrój je na drobne kawałki, po czym włóż je do naczynia. Upewnij się, że ilość składników nie przekracza poziomu maksymalnego naczynia.
2. Wstaw naczynie prawidłowo do zagłębienia w podstawie i zamknij je przykrywką. Upewnij się, że przykrywka naczynia jest poprawnie założona i unieruchomiona.
3. Włącz robota, wybierz na ekranie tryb mielenia mięsa i naciśnij pokrętkę. Robot kuchenny rozpocznie działanie przy użyciu ustawionych wartości i automatycznie zatrzyma się po zakończeniu programu. Naciśnij pokrętkę, aby wstrzymać robota w trakcie pracy.
4. Po zakończeniu programu zdejmij naczynie z podstawy i wyjmij produkty z naczynia za pomocą skrobaka.

UWAGA

- Przed gotowaniem trzeba zdjąć z mięsa ścięgna, kości i skórę, a zamrożone mięso najpierw należy rozmrozić.
- Trybu mielenia mięsa nie można używać do twardych składników, jak mrożonki, kostki lodu lub kości.
- W trakcie pracy robot może wpadać w wibracje, dlatego nie należy go zostawiać bez dozoru.
- Robota należy wyłączyć, jeśli jego wibracje będą zbyt silne lub w razie przywarcia produktów do naczynia. Rozprowadź składniki skrobakiem równomiernie na dnie naczynia i znów włącz robota.

Ważenie

1. Ustaw naczynie na podstawie i na ekranie wybierz tryb ważenia.
2. Włóż do naczynia składniki wymagające zważenia. Wynik ważenia zostanie wyświetlony na ekranie.
3. Naciśnij i przekręć pokrętkę na zero, a następnie umieść w naczyniu kolejny składnik. Procedurę ważenia można powtarzać, aż łączna masa składników osiągnie 5 kg.

UWAGA

- Tryb ważenia może być używany tylko w przypadku, gdy nie jest aktywny żaden inny tryb ani program.
- Podczas ważenia należy się upewnić, że robot znajduje się na równej, płaskiej powierzchni. W przeciwnym razie wynik ważenia może być nieprawidłowy.
- Dotknij ikony „←” w lewym górnym rogu ekranu wagi, aby opuścić tryb ważenia.

Funkcje trybu

Nazwa trybu	Funkcja	Opis
Ręczny	Aktywny domyślnie. Ustaw czas, temperaturę i szybkość, aby rozpocząć gotowanie. Uwaga: Maksymalny czas pracy wynosi cztery godziny, maksymalna temperatura wynosi 150°C, a maksymalny poziom szybkości to 10.	Osoby dopiero zapoznające się z obsługą produktu powinny stosować ustawienia i postępować dokładnie według przepisu pobranego z sieci lub zapisanego w pamięci robota.
Ważenie	Służy do ważenia składników.	Przed każdym ważeniem powinno się dotknąć opcji „Wraca do zera”, aby umożliwić dokładny wynik ważenia.
Ekstremalne obroty	Ten tryb pozwala szybko ugnieść produkty.	Szybkość obrotowa w tym trybie jest największa. Dotknij ponownie ikony ekstremalnych obrotów, aby wyjść z tego trybu. Nie zostawiaj pracującego robota bez dozoru, aby uniknąć nieprzewidzianych wypadków i szkód wywołanych wibracjami.
Zagniatanie ciasta	Służy do zagniatania ciasta.	Regulacja temperatury ani szybkości nie jest możliwa. Wodę i inne składniki można dodawać przez otwór w pokrywie.
Lody szronowe	Służy do kruszenia lodu. Można wybrać lód gruby lub drobny.	Regulacja temperatury nie jest możliwa. Upewnij się, że podczas pracy robota pokrywa jest założona i ma otwór zatkany miarką, aby uniknąć rozpryskiwania lodu.
Wyciskanie soków	Służy do wyciskania soków. Jest to tryb odpowiedni do obróbki warzyw i owoców.	Regulacja temperatury nie jest możliwa. Upewnij się, że podczas pracy robota pokrywa jest założona i ma otwór zatkany miarką, aby uniknąć rozpryskiwania soków.
Mielenie ziaren	Służy do mielenia ziaren i rozdrabniania składników.	Regulacja temperatury nie jest możliwa. Zaleca się pokrojenie składników na drobne fragmenty, aby ułatwić ich dokładne zmielenie.
Mielenie mięsa	Służy do przyrządzania farszów mięsnych i rozdrabniania składników.	Regulacja temperatury nie jest możliwa. Tryb ten nie nadaje się do obróbki twardych składników ani składników o dużej zawartości wody, takich jak mrożonki mięsne lub owoce.
Siekanie	Służy do siekania większych składników.	Regulacja temperatury nie jest możliwa. Upewnij się, że podczas pracy robota pokrywa jest założona i ma otwór zatkany miarką, aby uniknąć rozpryskiwania składników.
Czyszczenie	Pozwala wyczyścić naczynie.	Nie należy nalewać wody powyżej poziomu maksymalnego. Upewnij się, że podczas pracy robota pokrywa jest założona i ma otwór zatkany miarką.
Gotowanie/gotowanie na parze	Pozwala gotować na parze.	Regulacja temperatury ani szybkości nie jest możliwa. Blender nie działa w tym trybie. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania delikatnych potraw, takich jak pierożki lub tofu. Nie nadaje się do innych metod gotowania niż gotowanie na parze, takich jak szybkie smażenie.
Duszenie	Pozwala przygotowywać potrawy duszone.	Ostrze blendera może obracać się naprzemiennie, aby nie mieszać składników za mocno. Ten tryb nadaje się do duszenia i gotowania potraw przez dłuższy czas, na przykład do duszenia mięs lub gotowania zup.
Wysoka temperatura	Umożliwia szybkie smażenie w wysokiej temperaturze.	Przy maksymalnej temperaturze 180°C ten tryb pozwala na szybkie smażenie produktów takich jak warzywa lub jajka.

Uwaga: Nazwy trybów wyświetlane na ekranie mogą się różnić ze względu na aktualizacje urządzenia.

Przykłady trybów

Nazwa trybu	Czas	Poziom szybkości	Ilość składnika
Ręczny	15 minut	Poziom 0,5–10. Maksymalna temperatura wynosi 150°C.	200 g marchewki i 500 ml wody pitnej. Robot kuchenny powinien mieć 25 minut przerwy po każdym uruchomieniu.
Ekstremalne obroty	2 sekundy × 3 razy	Ekstremalne obroty	2 cytryny (pokrojone w ósemki)
Zagniatanie ciasta	5 minut	Zagniatanie ciasta	450 g mąki, 300 ml czystej wody
Lody szronowe	8 sekund	Poziom 8 do grubego lodu, poziom 9,5 do drobnego lodu	200 g kostek lodu po 3 cm ³
Wyciskanie soków	30 sekund	Poziom 9	400 g gruszek, 1000 ml czystej wody
Mielenie ziaren	20 sekund	Poziom 9,5	200 g kostek cukru po 3 cm ³
Mielenie mięsa	15 sekund	Poziom 8	300 g kostek wołowiny po 2 cm ³
Siekanie	6 sekund	Poziom 9	100 g czosnku
Czyszczenie	90 sekund	Poziom 6	1000 ml czystej wody
Dokładne czyszczenie	8 minut	Poziom 6	1000 ml czystej wody
Czyszczenie resztek ciasta	13 minut	Poziom 4 lub 6	1000 ml czystej wody
Gotowanie/ gotowanie na parze	60 minut	Poziom 0	1000 ml czystej wody
Duszenie	60 minut	Poziom 0,5	1000 ml czystej wody
Wysoka temperatura	10 minut	Poziom 0,5	300 g warzyw lub jajek

Uwaga: Nazwy trybów wyświetlane na ekranie mogą się różnić ze względu na aktualizacje urządzenia.

Funkcja przepisów

Aby w pełni wykorzystać możliwości robota, należy go podłączyć do Internetu.

Dotknij opcji Przepisy w lewym górnym rogu ekranu, aby przejść do ekranu własnych przepisów. Dotknij paska wyszukiwania (ikona szkła powiększającego) w prawym górnym rogu ekranu, aby wyszukać przepisy za pomocą słów kluczowych.

Dbanie o urządzenie i konserwacja

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić wszystkie elementy i akcesoria z wyjątkiem podstawy robota.
- Wszystkie akcesoria należy też dokładnie umyć i wysuszyć po każdym użyciu.
- Między kolejnymi etapami gotowania lub różnymi potrawami należy planować etap mycia, by usunąć pozostałości produktów. Odpowiedni tryb znajduje się na ekranie wyboru trybów.
- Naczynia główne nie należy czyścić za pomocą ostrych przedmiotów ani metalowej wafelki. Odpowiedni będzie środek do czyszczenia stali nierdzewnej.
- Do czyszczenia powierzchni akcesoriów plastikowych należy używać miękkiej szmatki.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania przed czyszczeniem podstawy robota.
- Podstawę robota należy myć lekko zwilżoną szmatką z łagodnym detergentem.
- Podczas czyszczenia podstawy nie należy używać zbyt dużej ilości wody, aby nie dopuścić do zalania jej wnętrza.
- Naczynie główne i elementy blendera mogą ulec uszkodzeniu w przypadku długotrwałego kontaktu z wodą, innymi płynami lub resztkami produktów spożywczych. Wszystkie elementy należy szybko myć po każdym użyciu.
- Długotrwałe duszenie lub kontakt z substancjami o kwaśnym odczynie mogą wywoływać korozję. Należy zwracać uwagę na używane składniki.
- Należy regularnie sprawdzać podstawę robota i akcesoria, w tym naczynie główne, przewód zasilający, gumowe uszczelki, pokrywę naczynia i elementy blendera pod kątem ewentualnych uszkodzeń lub śladów zużycia.
- Aby uniknąć uszkodzenia produktu, należy regularnie kontrolować drożność otworów wentylacyjnych.
- Kiedy urządzenie jest nieużywane, należy odłączać je od źródła zasilania.
- W zagłębieniu na naczynie główne na podstawie robota znajduje się odpływ. Jeśli do zagłębienia przypadkiem wyleje się większa ilość płynu, nie należy odwracać podstawy robota, gdyż płyn spłynie samodzielnie otworem na spodzie. Można użyć chłonnej gąbki lub miękkiej szmatki, aby wytrzeć pozostałości cieczy.
- Należy dbać, by urządzenie było suche i czyste oraz znajdowało się w suchym i przewiewnym miejscu.
- Nie należy używać uszkodzonych akcesoriów.
- Elementy blendera oraz inne akcesoria podlegają zużyciu i powinny być wymieniane. Należy je regularnie wymieniać na nowe, zależnie od ich stanu i częstotliwości użycia.

Dane techniczne

Nazwa	Inteligentny robot kuchenny	Model	MCC01M-1A
Całkowita moc znamionowa	1700 W	Napięcie znamionowe	220-240 V~
Znamionowa moc silnika	500 W	Znamionowa moc grzałki	1200 W
Pojemność	2,2 l	Częstotliwość znamionowa	50-60 Hz
Masa netto	10 kg	Sposób podgrzewania	Podgrzewanie indukcyjne
Masa brutto	13,8 kg	Wymiary produktu	413 × 316 × 344 mm

Łączność bezprzewodowa

Wi-Fi	2,4 GHz: 2412–2472 MHz
	5 GHz: 5180–5240 MHz/5260–5320 MHz/5500–5700 MHz/5745–5825 MHz IEEE802.11 a/b/g/n/ac/ax
	Moc maksymalna: 16,19 dBm (2,4 GHz), 18,88 dBm (5 GHz), 13,91 dBm (5,8 GHz)
Bluetooth	2,4 GHz: 2400–2483,5 MHz
	Moc maksymalna: 5,8 dBm

Funkcja Wi-Fi w tym urządzeniu w zakresie częstotliwości od 5150 do 5350 MHz może być stosowana tylko w pomieszczeniach zamkniętych.



Niniejszym firma Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd. oświadcza, że urządzenie radiowe typu MCC01M-1A jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny na następującej stronie internetowej:

<http://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>

Szczegółową elektroniczną instrukcję obsługi można znaleźć na stronie www.mi.com/global/service/userguide



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem są uznane za odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE) i nie mogą być wyrzucane po zakończeniu okresu użytkowania wraz z innymi odpadami. W celu ochrony zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego należy przekazać zużyty sprzęt do wyznaczonego punktu utylizacji wyznaczonego przez instytucje rządowe lub lokalne. Prawidłowe usunięcie zużytego produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom oddziaływania na środowisko naturalne i zdrowie ludzi. Więcej informacji można uzyskać w urzędzie lokalnym lub od instalatora.

	AT	BE	BG	CH	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES
	FI	FR	HR	HU	IE	IS	IT	LI	LT	LU	LV
	MT	NL	NO	PL	PT	RO	SE	SI	SK	TR	



Rozwiązywanie problemów

Problemy	Diagnozowanie i rozwiązania
Płyn przedostał się pod spód naczynia.	<p>Diagnozowanie i rozwiązania</p> <p>Natychmiast odłącz przewód zasilający.</p> <p>Wyłącz robota.</p> <p>Wytrzyj szmatką nadmiar płynu spod naczynia.</p> <p>Nie przesuwaj ani nie przechylaj podstawy robota, aby płyn nie przeniknął do jej wnętrza i nie zalał elementów pod napięciem.</p> <p>Nie próbuj rozmontowywać podstawy robota. W jej wnętrzu nie ma żadnych elementów przeznaczonych do samodzielnej naprawy przez użytkownika.</p> <p>Jeśli nie ma pewności, czy płyn nie przeniknął do wnętrza podstawy robota, nie włączaj urządzenia, tylko zwróć się o pomoc do serwisu.</p> <p>Sprawdź, czy ostrze blendera jest odpowiednio zamontowane, a gumowa uszczelka nie jest uszkodzona.</p>
Urządzenie nie daje się uruchomić, a ekran się nie włącza.	<p>Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazda elektrycznego.</p> <p>Sprawdź, czy urządzenie jest włączone.</p>
Nie można wsunąć naczynia w zagłębienie w podstawie robota.	<p>Sprawdź poprawność montażu blendera i ustawienie naczynia.</p>
Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy.	<p>Zdejmij naczynie z podstawy robota.</p> <p>Usuń część składników albo dodaj więcej płynu.</p> <p>Zaczekaj pięć minut (do schłodzenia).</p> <p>Wstaw naczynie z powrotem.</p> <p>Sprawdź, czy otwór wentylacyjny z tyłu podstawy robota nie jest niczym przesłonięty.</p> <p>Naciśnij pokrętkę, aby ponownie uruchomić urządzenie.</p> <p>Jeśli błąd systemu nadal będzie widoczny po czasie wychłodzenia, zwróć się o pomoc do serwisu.</p>
Wynik ważenia jest nieprawidłowy.	<p>Sprawdź, czy boki podstawy robota nie stykają się z innymi przedmiotami.</p> <p>Sprawdź, czy kabel zasilający nie jest mocno naciągnięty przez podstawę robota, gdyż może to spowodować zaburzenia w pracy wagi.</p> <p>Sprawdź, czy urządzenie stoi na czystym, stabilnym i płaskim podłożu.</p> <p>Nie dotykaj urządzenia przy ważeniu.</p>
Występują przerwy w zwykłym gotowaniu.	<p>Zastosowane składniki nie spełniają wymagań.</p> <p>Zdejmij naczynie z podstawy robota i je opróżnij.</p> <p>Wstaw puste naczynie na podstawę robota.</p> <p>Rozpocznij gotowanie od nowa.</p>
Robot kuchenny nie może połączyć się z Wi-Fi.	<p>Spróbuj połączyć się ponownie po wyzerowaniu informacji o sieci Wi-Fi na ekranie ustawień.</p> <p>Sprawdź, czy sygnał Wi-Fi jest wystarczająco silny.</p>
Nie można zaktualizować systemu.	<p>Sprawdź, czy urządzenie aktualnie gotuje.</p> <p>Sprawdź, czy sieć Wi-Fi działa poprawnie.</p>
Grzałka nie działa.	<p>Czas grzania może być nieprawidłowo ustawiony. Sprawdź, czy ustawiono czas grzania.</p> <p>Nie wybrano temperatury. Sprawdź, czy ustawiono temperaturę.</p> <p>Temperatura naczynia przekroczyła już ustawioną temperaturę.</p>

Kody błędów

Jeśli robot kuchenny nie działa prawidłowo, na ekranie pojawi się kod błędu. Odszukaj właściwe rozwiązanie w poniższej tabeli.

Kody błędów	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązania
Nie wykryto obecności pokrywy.	Pokrywa naczynia nie została nałożona lub zablokowana.	Nałóż i dokładnie dociśnij pokrywę, a następnie spróbuj ponownie.
Nie wykryto obecności naczynia.	Nie wstawiono naczynia albo wstawiono je nieprawidłowo.	Wstaw naczynie w prawidłowy sposób i spróbuj ponownie.
E-03	Uruchomiono ochronę przed przepięciami.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy napięcie wróci do normy.
E-04	Uruchomiono ochronę przed przepięciami.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy napięcie wróci do normy.
E-05	Czujnik na spodzie naczynia uruchamia ostrzeżenie o zbyt wysokiej temperaturze.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-07	Temperatura IGBT jest zbyt wysoka.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-8	Czujnik IGBT jest uszkodzony.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-10	Czujnik znajdujący się na spodzie naczynia jest uszkodzony.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-11	Błąd komunikacji z modułem grzałki.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-12	Przerwa w obwodzie podzespołu elementu grzewczego.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-13	Naczynie nie zostało wstawione prawidłowo.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-16	Uruchomione zostało zabezpieczenie nadprądowe silnika.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-17	Uruchomione zostało zabezpieczenie przepięciowe silnika.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-18	Uruchomione zostało zabezpieczenie silnika przed zbyt niskim napięciem.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-19	Uruchomione zostało zabezpieczenie silnika przed utratą fazy.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-20	Uruchomione zostało zabezpieczenie silnika przed zablokowaniem wirnika.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-21	Temperatura silnika jest zbyt wysoka.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-22	Przerwa w obwodzie czujnika w silniku.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.
E-23	W czujniku silnika wystąpiło zwarcie.	Skontaktuj się z serwisem w celu zaplanowania naprawy.

Kody błędów	Prawdopodobne przyczyny	Rozwiązania
E-24	Przegrzanie tranzystora MOSFET.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-25	Przerwa w obwodzie czujnika temperatury MOSFET.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-26	Zwarcie w obwodzie czujnika temperatury MOSFET.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-27	Błąd w komunikacji z silnikiem.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-28	Błąd w komunikacji z wentylatorem.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-29	Błąd w komunikacji z wagą.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.
E-30	Błąd w komunikacji z systemem Android.	Robot kuchenny automatycznie wznowi działanie, gdy temperatura spadnie.

Wersja podręcznika użytkownika: V 1.0

Więcej informacji: www.mi.com

Wyprodukowano dla: Xiaomi Communications Co., Ltd.

Producent: Chunmi Technology (Shanghai) Co., Ltd.

(firma Mi Ecosystem)

Adres: Building 11, 1333 Jiangnan Avenue, Changxing Science and Technology Park, Lingang, Shanghai, P.R. China

Wyprodukowano w Chinach