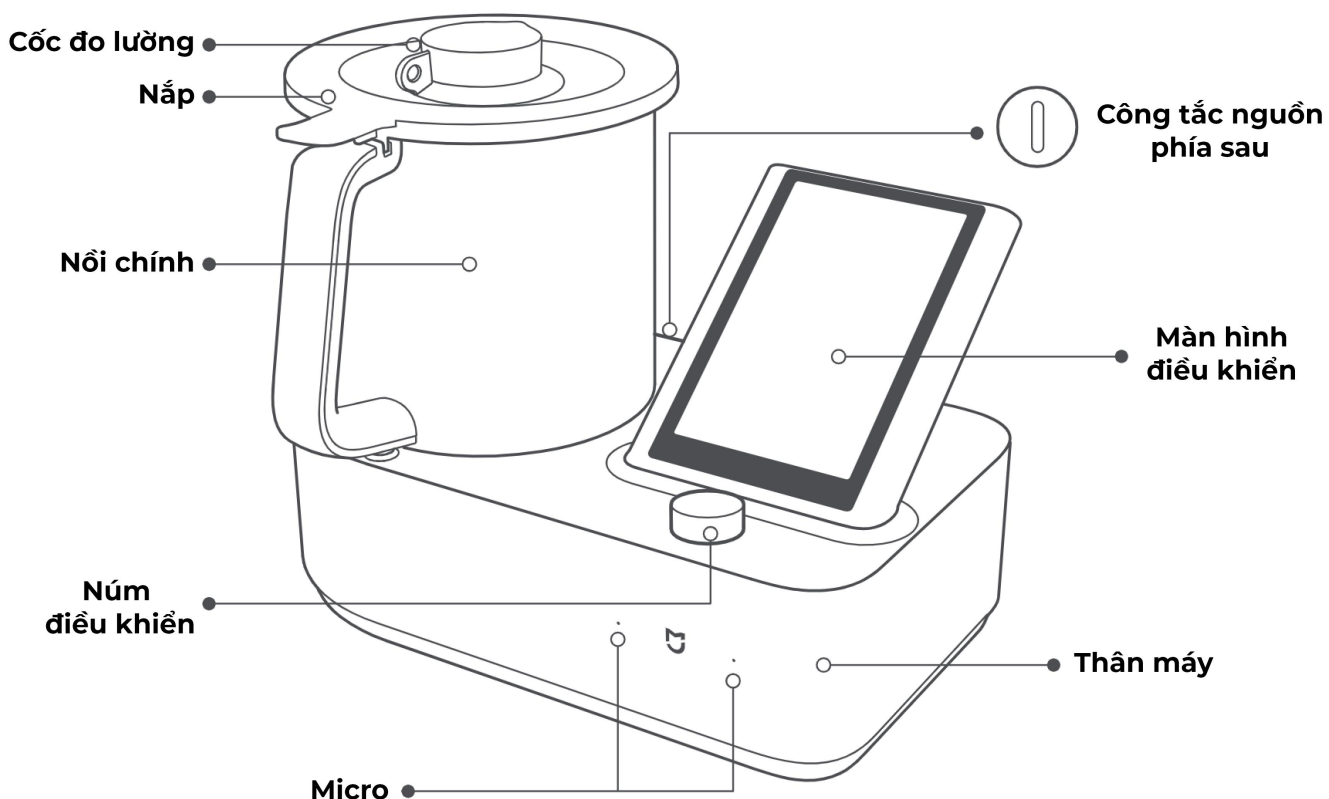
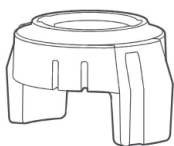


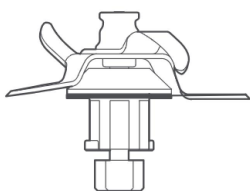
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG ROBOT NẤU ĂN MIJIA



DANH SÁCH PHỤ KIỆN



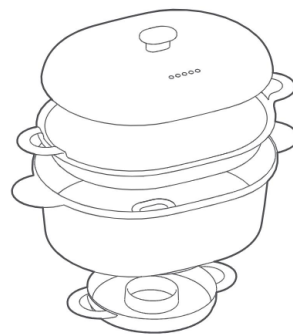
Giá đỡ dao x 1
(lắp vào nồi chính)



Lưỡi trộn x 1
(lắp vào tô trộn)



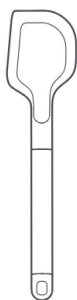
Vỏ bảo vệ lưới x 1



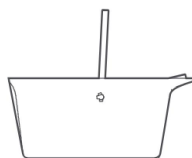
Bộ phận hấp x 1



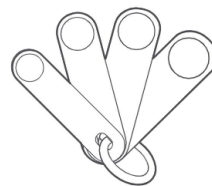
Que khuấy x 1



Cây nạo x 1



Giỏ lưới x 1



Bộ thìa đo lường x 1

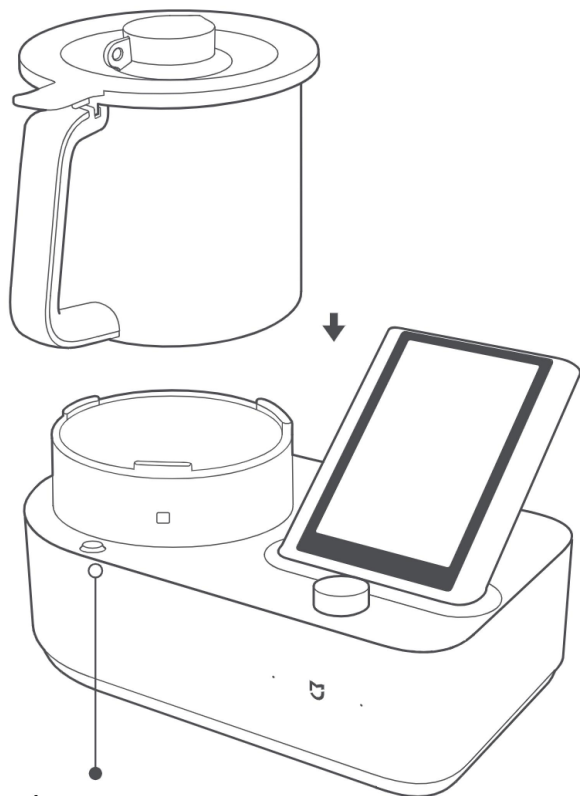
SỬ DỤNG PHỤ KIỆN

Phụ kiện	Chức năng
Nồi chính	Sử dụng kèm bộ dao trộn để nấu nướng, chế biến thực phẩm
Nắp tô trộn	Dùng để bịt kín nồi chính giúp nước ép không bị bắn.
Cốc đo lường	Dùng để đong nguyên liệu và đóng kín nắp tô trộn
Thân máy	Các bộ phận chính của thiết bị bao gồm động cơ, v.v., cung cấp năng lượng
Bộ dao trộn	Kết hợp với tô trộn để trộn và băm nguyên liệu
Linh kiện nổi hấp	Dùng để nấu thức ăn
Giò lưới	Chế biến nguyên liệu mềm, làm ráo nước trái cây hoặc rau, củ
Que khuấy	Khuấy kem tươi hoặc lòng trắng trứng
Cây nạo	Đổ hết nguyên liệu còn lại bên trong tô trộn
Bộ thìa đo lường	Đo lường nhỏ thành phần chất lỏng hoặc bột
Vỏ bảo vệ lưỡi dao	Bảo vệ các lưỡi dao tránh bị hỏng

SỬ DỤNG CÁC BỘ PHẬN

Nồi chính

Sử dụng nồi chính để chế biến hoặc đun nóng nguyên liệu. Nồi chính bao gồm thân, nắp nồi và bộ dao trộn. Nồi chính cần được đặt đúng cách vào thân máy trước khi khởi động thiết bị để nấu:



Điểm phát hiện
nắp nồi

1. Căn chỉnh để nồi chính theo chiều dọc với khe cắm trên thân máy, căn chỉnh tay cầm với điểm phát hiện nắp như trong hình và hạ tay cầm vào khe cắm.

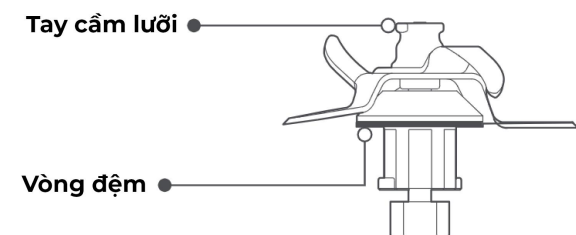
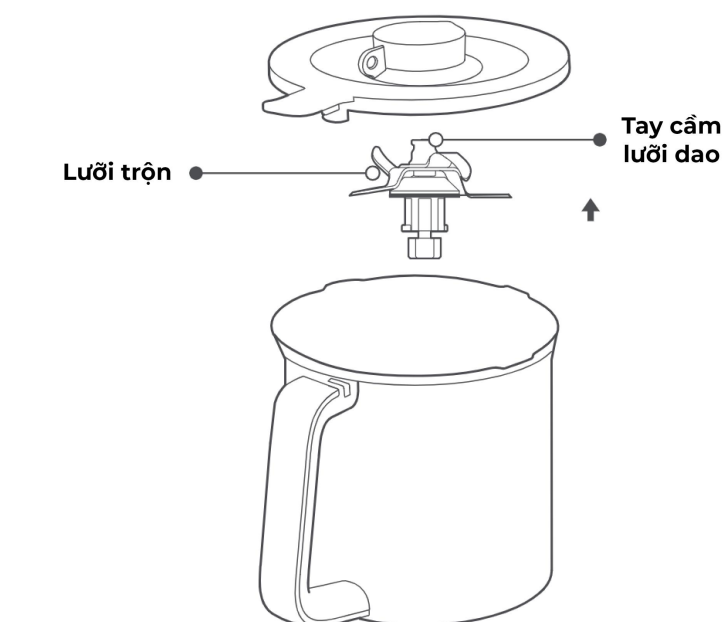
2. Thử xoay nhẹ nồi chính sang trái hoặc phải. Nếu nồi chính không xoay được, điều đó có nghĩa là nồi được lắp đúng cách.

⚠ Lưu ý:

- Đặt máy trên bề mặt sạch sẽ, chắc chắn, bằng phẳng, cố định.
- Giữ khoảng cách vừa đủ với mép bề mặt để tránh rơi máy do rung và chuyển động khi nấu.
- Không để máy ở nơi có nhiệt độ cao.
- Không để máy ở vị trí có đồ nổi thất, tránh phát sinh hỏng do hơi nước thoát ra trong quá trình nấu.

Bộ dao trộn (đầu dao trộn + đế dao cố định)

Khi vệ sinh bộ dao và nồi chính, trước tiên hãy tháo bộ dao trộn ra, làm sạch và lau khô, sau đó lắp đặt bộ dao trộn chính xác để sử dụng cho lần nấu tiếp theo. Lưỡi trộn được sử dụng để khuấy, cắt và trộn thức ăn. Đầu trộn luôn phải được lắp đặt chính xác và được khoá hoàn toàn bằng giá đỡ lưỡi cố định, nếu không có thể xảy ra thương tích do tai nạn. Vui lòng làm theo các bước sau:



1. Giữ tay cầm tô trộn với lỗ mở hướng lên trên.
2. Xoay giá đỡ dao cố định theo chiều kim đồng hồ và tháo nó ra, tạm thời để đầu dao trộn vào trong nồi.
3. Cẩn thận nhấc tay cầm lưỡi dao trộn lên và tháo nó cùng với vòng đệm lưỡi trộn ra khỏi tô trộn.
4. Khi vệ sinh bộ dao trộn, hãy hết sức cẩn thận để tránh vô tình cắt phải. Lau khô sau khi làm sạch.
5. Giữ tay cầm của lưỡi trộn, căn chỉnh nó với vòng đệm của lưỡi trộn và lắp nó vào lỗ ở đáy tô trộn cho đến khi vòng đệm của lưỡi trộn tiếp xúc với đáy tô trộn.
6. Lắp giá đỡ dao cố định từ đáy tô trộn và xoay giá đỡ dao theo ngược chiều kim đồng hồ cho đến khi đầu dao trộn và giá đỡ dao cố định được khoá chắc chắn.



Lưu ý:

1. Lưỡi dao của đầu trộn cực kỳ sắc nên các bạn cần đặc biệt chú ý khi tháo, lắp, sử dụng và vệ sinh.
 - Không chạm vào lưỡi dao.
 - Khi tháo lưỡi dao, vui lòng giữ miệng bát hướng lên trên để tránh đầu cắt rơi xuống gây biến dạng lưỡi dao và gây thương tích.
 - Không cho tay vào trước khi nhấc tô trộn ra khỏi máy.
 - Trước khi tháo tô trộn và lấy lưỡi trộn ra, đảm bảo rằng tô trộn và lưỡi trộn đã nguội hoàn toàn để tránh bị bỏng do nhiệt độ còn cao sau khi nấu.
2. Hãy chú ý lắp đặt lưỡi trộn đúng cách và thường xuyên kiểm tra tình trạng của vòng đệm giữa lưỡi dao và đáy tô trộn.
 - Khi lắp đặt lưỡi trộn, hãy đảm bảo vòng đệm của lưỡi trộn và trục truyền động của lưỡi trộn khớp vào đúng vị trí.
 - Hãy đảm bảo vòng đệm của đầu trộn không bị hỏng để ngăn chất lỏng bị tràn vào thân máy gây hỏng hóc.
 - Trước khi nấu, đảm bảo đầu trộn được lắp đúng cách và khoá hoàn toàn.

Nắp tô trộn

Nắp tô trộn dùng để bịt kín tô trộn. Đảm bảo sử dụng an toàn, chỉ có thể khởi động thiết bị sau khi nắp tô trộn được đóng và khoá đúng các. Vui lòng làm theo các bước sau:



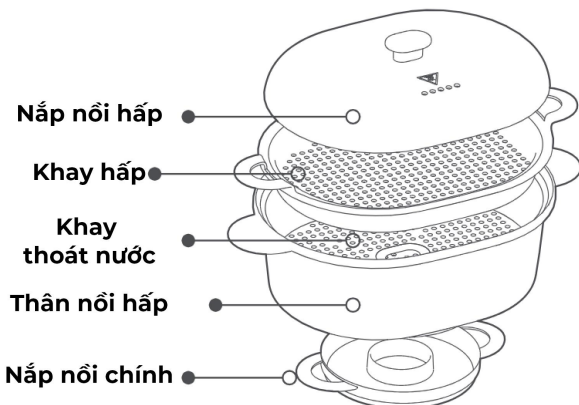
1. Đặt tay cầm của nắp tô trộn về phía bên phải của tay cầm tô trộn, ấn xuống bằng cả hai tay và xoay nắp tô trộn theo chiều kim đồng hồ để đảm bảo nắp đã được đặt đúng vị trí, khoá chặt.
2. Nhấn nút điều khiển để bắt đầu nấu, thiết bị sẽ tự động khoá nồi chính.
3. Thiết bị sẽ tự động phát hiện nắp nồi. Nếu không phát hiện được nắp nồi, trên giao diện sẽ xuất hiện màn hình nhắc nhở.
4. Khi nấu xong, thiết bị sẽ tự động mở khoá nồi chính.

Lưu ý:

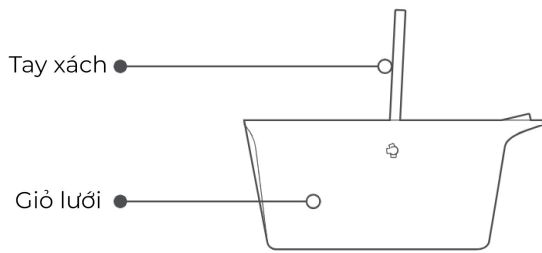
- Không dùng lực mở nắp nồi chính để tránh làm hỏng khoá nắp nồi chính.
- Sau khi nấu, có thể còn sót lại hơi nước ở nhiệt độ cao trong nồi. Hãy cẩn thận khi mở nắp nồi chính để tránh bị bỏng hơi nước gây ra.
- Không tháo cốc đồng khi nấu. Trong một số công thức nấu ăn, cần phải tháo cốc đồng để đảm bảo thoát hơi nước dư thừa. Vui lòng tham khảo hướng dẫn công thức thực tế để biết chi tiết.
- Thường xuyên kiểm tra vòng đệm nắp tô trộn xem có bị hư hỏng không.
- Trong quá trình vệ sinh, không tháo vòng đệm.
- Vệ sinh kịp thời sau khi sử dụng để tránh cặn thức ăn còn sót lại gây mùi hôi và ảnh hưởng đến lần nấu tiếp theo.

Bộ phận hấp / Giò lưới

Bộ nồi hấp và giò lưới dùng để hấp thức ăn. Bộ phận nồi hấp bao gồm nắp nồi hấp, khay hấp, vách ngăn đáy, thân nồi hấp và khay thu nước. Cụm nồi hấp được lắp trực tiếp trên nắp nồi chính. Trong quá trình nấu, hơi nước đi vào nồi hấp qua lỗ trên nắp nồi chính để hấp thức ăn. Vui lòng tham khảo các bước sau:



1. Khi sử dụng bộ nồi hấp, hãy đặt nồi vào rãnh phía trên nắp nồi chính.
2. Sử dụng giò lưới khi hấp, cho vào tô trộn và cho nguyên liệu vào giò lưới.
3. Các bộ phận của nồi hấp có thể được kết hợp tự do.
4. Khi bạn cần lấy súp được vào nồi hấp, hãy đặt khay ráo nước vào giữa đáy nồi hấp và nắp tô trộn. Nếu tháo khay ráo nước, súp sẽ chảy vào tô trộn.

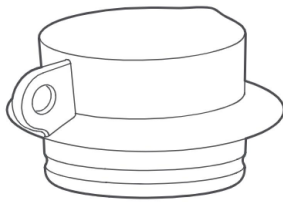


Lưu ý:

- Khi hấp, nguyên liệu phải được trải đều trong nồi hấp và tổng trọng lượng của nguyên liệu không vượt quá 2kg.
- Cần thận bị bỏng do hơi nước khi lấy bộ nồi hoặc giỏ hấp ra.
- Đảm bảo có đủ nước trong nồi chính để tránh hư hỏng thiết bị do đun sôi cạn nước.
- Vệ sinh các bộ phận của nồi hấp và giỏ lưới kịp thời để tránh làm tắc lưới.
- Cần phải tháo cốc đong khi sử dụng nồi hấp.

Cốc đong

Cốc đong có thể dùng để đóng cổng rót của nắp nồi chính nhằm tránh thoát nhiệt trong nồi chính và làm bắn nước súp. Cốc đong được sử dụng để đo chất lỏng. Nếu chỉ cần thêm một lượng nhỏ chất lỏng thì không cần lấy cốc đong ra mà chỉ cần đổ từ từ chất lỏng lên nắp nồi chính, chất lỏng sẽ chảy vào nồi chính qua khe hở giữa cốc đong và nắp nồi chính. Để thêm nhiều nguyên liệu lỏng hoặc rắn hơn vào nồi chính, hãy làm theo các bước sau:



Cốc đong

1. Bấm vào nút điều khiển để tạm dừng quá trình nấu hiện tại, giữ tay cầm của cốc đong, nhấc cốc đong lên và tháo cốc đong.
2. Thêm nguyên liệu hoặc phụ kiện vào tô trộn.
3. Căn chỉnh cốc đong với lỗ rót của nắp nồi chính và từ từ ấn xuống để lắp cốc đong vào nắp nồi.
4. Nhấn nút điều khiển để tiếp tục nấu.

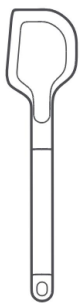


Lưu ý:

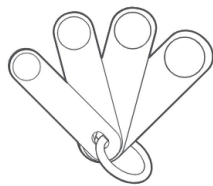
- Khi tháo cốc đong trong khi nấu, hãy cẩn thận vì hơi nước ở nhiệt độ cao có thể vẫn còn trong nồi để tránh bị bỏng.
- Trong một số công thức nấu ăn, cần phải tháo cốc đong để giải phóng hơi nước dư thừa.

Cây nạo / Bộ thìa đo lường

Dùng thìa để loại bỏ nguyên liệu đã hỗn hợp hoặc thức ăn đã nấu chín ra khỏi tô trộn và đổ sạch tô trộn. Bộ thìa đo lường dùng để cân một lượng nhỏ nguyên liệu nấu ăn dạng bột hoặc lỏng. Các quy cách là: 10ml, 5ml, 25ml, 125ml. Hãy chú ý những điểm sau khi sử dụng phụ kiện:



Cây nạo



Bộ thìa đo lường



Lưu ý:

- Không sử dụng tất cả phụ kiện cho mục đích khác.
- Không cho cây nạo và bộ thìa vào nồi trong khi nấu.
- Hãy kiểm tra tình trạng sử dụng các phụ kiện thường xuyên và thay thế kịp thời.

Que khuấy

Dùng để đánh kem hoặc lòng trắng trứng.



1. Đặt thanh trộn lên lưới trộn, lắp vào khe hở giữa các lưới chéo, xoay nhẹ để cố định và đảm bảo không dễ bị lấy ra.
2. Giữ que khuấy và lắc lên trên để lấy nó ra.

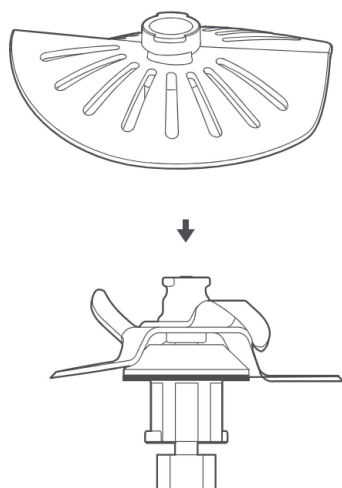


Lưu ý:

- Không sử dụng số tốc độ vượt quá số 5.
- Nghiêm cấm lắp hoặc tháo que khuấy khi thiết bị đang chạy.

Vỏ bảo vệ lưới dao

Nó có thể ngăn các nguyên liệu mềm bị lưới dao nghiền nát, thích hợp để nấu súp thịt viên, súp cá, v.v. Có thể sử dụng với chế độ hấp và chế độ hầm. Đồng thời còn bảo vệ tay khỏi bị đứt khi tháo, lắp que khuấy.



Lắp đặt:

Đặt nắp bảo vệ giữa tay cầm của đầu trộn, ấn xuống và đảm bảo nó được cố định hoàn toàn.

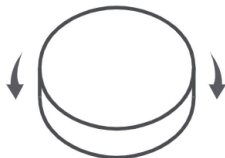
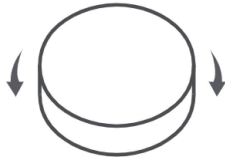
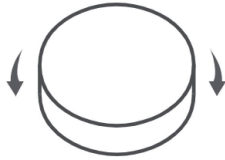
Cách tháo:

Giữ tay cầm của vỏ bảo vệ và nhấc nó ra.



Lưu ý:

- Không sử dụng số tốc độ vượt quá số 1.
- Không sử dụng ở nhiệt độ trên 100 độ C.
- Chỉ dùng để hầm nấu với lượng chất lỏng vừa đủ. Không nấu khô ở nhiệt độ cao.



Cài đặt thời gian

1. Nhấp vào biểu tượng cài đặt thời gian để bật.
2. Xoay núm điều khiển để cài đặt thời gian nấu.



Lưu ý:

- Trong quá trình nấu, thời gian đặt trước có thể thay đổi bất cứ lúc nào (ngoại trừ một số chế độ). Nhấp vào biểu tượng cài đặt thời gian và xoay núm điều khiển đến thời gian nấu yêu cầu. Thiết bị sẽ tiếp tục chạy theo cài đặt thời gian mới nhất cho đến kết thúc.
- Trong quá trình nấu, trước khi hết thời gian đặt trước, nhấn vào núm điều khiển để tạm dừng thiết bị và có thể thêm nguyên liệu nấu.
- Để kết thúc nấu trước thời gian đặt, hãy nhấp vào biểu tượng cài đặt thời gian và xoay núm điều khiển cho đến khi hiển thị 00:00:00.

Chỉnh nhiệt độ

1. Nhấp vào biểu tượng cài đặt nhiệt độ để bật.
2. Xoay núm điều khiển để cài đặt nhiệt độ nấu.



Lưu ý:

- Trong quá trình nấu, nhiệt độ đặt trước có thể thay đổi được bất cứ lúc nào (ngoại trừ một số chế độ).
- Nếu không cần sưởi ấm, chỉ cần đặt giá trị nhiệt độ thành "--".

Chỉnh tốc độ:

1. Nhấp vào biểu tượng cài đặt tốc độ để bật.
2. Xoay núm điều khiển để cài đặt tốc độ máy.

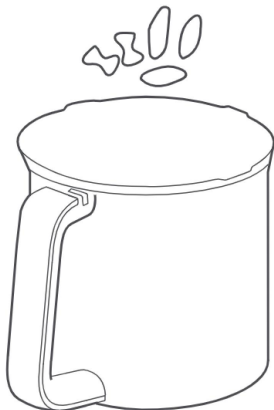


Lưu ý:

- Trong quá trình nấu, tốc độ đặt trước có thể thay đổi được bất cứ lúc nào (ngoại trừ một số chế độ).
- Cài đặt thời gian và tốc độ, khởi động thiết bị và bắt đầu nấu.
- Mức tốc độ tối đa là 20, xoay núm điều khiển để tăng hoặc giảm.
- Khi nấu ăn ở nhiệt độ cao trên 60 độ C, không sử dụng tốc độ cao để tránh thức ăn trào ra ngoài gây bỏng.

Chế độ mặc định

Robot nấu ăn Mijia có nhiều chế độ cài đặt sẵn. Trên trang chủ chế độ cài đặt sẵn của thiết bị có thể chọn là: Chế độ cân, chế độ cực cao, chế độ đá bào, chế độ nước ép, chế độ xay, chế độ xay thịt, chế độ cắt nhỏ, chế độ làm sạch trước và nấu ăn chế độ, chế độ hầm, v.v. Lấy chế độ cân làm ví dụ, vui lòng thực hiện theo các bước dưới đây:

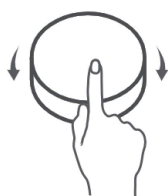


1. Hãy cẩn thận không để vượt quá vạch tối đa.
2. Đảm bảo nắp nồi chính được lắp đúng và khoá với nồi chính.
3. Sau khi bật máy, chọn "Chế độ băm thịt" trên trang chủ chế độ, bấm vào nút điều khiển, máy sẽ chạy theo chương trình. Sau khi hoàn thành, máy sẽ tự động kết thúc. Nếu cần dừng, chỉ cần nhấn vào nút điều khiển.
4. Sau quá trình xử lý hoàn tất, lấy nồi chính ra và dùng cây nạo để lấy nguyên liệu ra.



⚠️ Lưu ý:

- Trước khi chế biến, vui lòng loại bỏ gân, xương và da khỏi thịt, thịt đông lạnh cần rã đông trước.
- Vui lòng không sử dụng chức năng xay thịt để chế biến nguyên liệu cứng như thịt đông lạnh, đá viên, xương, v.v.
- Thiết bị sẽ rung nhẹ trong quá trình vận hành, vui lòng không rời khỏi thiết bị.
- Nếu nguyên liệu dính vào thành nồi hoặc thiết bị rung lắc mạnh, vui lòng tắt thiết bị. Dùng thìa dàn đều nguyên liệu xuống đáy nồi và bật lại thiết bị.





1. Lắp nổi chính vào thiết bị và nhấn vào chế độ cân trên trang chế độ màn hình.
2. Cho nguyên liệu vào nổi chính và cân. Lúc này, màn hình sẽ hiển thị trọng lượng của nguyên liệu.
3. Trước tiên hãy đưa trọng lượng về 0, sau đó thêm thực phẩm hoặc nguyên liệu tiếp theo vào nổi. Quá trình cân trên có thể được lặp lại cho đến khi khối lượng tích lũy đạt khối lượng cân tối đa là 5000g.



Lưu ý:

- Chức năng cân phải được sử dụng khi tất cả các chế độ không chạy.
- Khi sử dụng chức năng cân, vui lòng đảm bảo rằng thiết bị được đặt trên mặt phẳng, nếu không có thể cân sẽ không chính xác.
- Click vào "<-" ở góc bên trái của trang cân để thoát khỏi chức năng cân.

Thực đơn chế độ:

Tên chế độ	Mô tả	Lưu ý
Chế độ thủ công	Có thể đặt được thời gian, nhiệt độ và tốc độ để bắt đầu nấu. Lưu ý: Thời gian làm việc tối đa là 4 giờ, nhiệt độ tối đa là 150 độ và tốc độ tối đa là 10.	Nếu không quen với cách vận hành máy, nên làm theo video hướng dẫn trong máy và các bước công thức cũng như các bước cài đặt để nấu ăn
Chế độ cân	Cân nguyên liệu	Đưa trọng lượng về 0
Chế độ xay	Xay nhuyễn thức ăn	Chế độ này có tốc độ cao nhất, để thoát khỏi chế độ này hãy nhấn lại vào biểu tượng "chế độ nghiền"
Chế độ nhào	Dùng để nhào bột	Khoá nhiệt độ và tốc độ không thể điều chỉnh được. Có thể thêm nước hoặc nguyên liệu qua lỗ ở nắp nổi chính
Chế độ đá bào	Có thể dùng để xay đá thành đá thô hoặc mịn	Không thể điều chỉnh nhiệt độ khi máy đang chạy, vui lòng đợi nắp nổi và lắp cốc đóng chính xác để tránh đá vụn bắn ra ngoài
Chế độ ép	Dùng với trái cây, rau củ để làm nước ép	Không thể điều chỉnh nhiệt độ khi máy đang chạy, vui lòng đợi nắp nổi và lắp cốc đóng chính xác để tránh nước ép trào
Chế độ nghiền	Nghiền ngũ cốc và nghiền nguyên liệu	Không thể điều chỉnh nhiệt độ khi máy đang chạy, nên cắt nhỏ nguyên liệu để xay được một cách trọn vẹn và đồng đều
Chế độ thịt băm	Dùng để băm thịt hoặc nguyên liệu khác	Không thể điều chỉnh nhiệt độ khi máy đang chạy, không phù hợp với các nguyên liệu cứng hoặc độ ẩm cao như thịt đông lạnh, trái cây, v.v

Chế độ cắt	Cắt nhỏ nguyên liệu	Không thể điều chỉnh nhiệt độ khi máy đang chạy, vui lòng đợi nắp nổi chính và lắp cốc đong để tránh nguyên liệu bị đổ
Chế độ làm sạch	Hỗ trợ vệ sinh nổi chính	Lưu ý: Thể tích nước không được vượt vạch tối đa. Vui lòng đợi nắp nổi chính và lắp cốc đong khi thiết bị chạy
Chế độ hấp	Dùng hơi nước làm chín thực phẩm	Không thể điều chỉnh nhiệt độ khi máy đang chạy. Ở chế độ này, lưỡi dao không xoay, phù hợp để nấu các nguyên liệu dễ vỡ chẳng hạn như bánh bao, đậu phụ, v.v
Chế độ hầm	Dùng để hầm, nấu chậm	Lưỡi dao xoay ngắt quãng tránh khuấy nguyên liệu quá mức, phù hợp ninh các nguyên liệu trong thời gian dài, nấu súp
Chế độ xào	Xào nguyên liệu ở nhiệt độ cao	Nhiệt độ tối đa có thể đạt tới 180 độ, thích hợp để xào các nguyên liệu ở nhiệt độ cao như rau xào, trứng bác, v.v

Chi tiết chế độ:

Chế độ	Thời gian	Thời gian
Chế độ thủ công	15 phút	0,5 - 10, nhiệt tối đa 150 độ
Chế độ xay	2 giây x 3 lần	Không tùy chỉnh
Chế độ nhào	5 phút	Không tùy chỉnh
Chế độ đá bào	8 giây	8 cho đá thô, 9.5 cho đá mịn
Chế độ ép	30 giây	Tốc độ 9
Chế độ nghiền	20 giây	Tốc độ 9,5
Chế độ băm	15 giây	Tốc độ 8
Chế độ cắt	6 giây	Tốc độ 9
Vệ sinh chung	90 giây	Tốc độ 6
Làm sạch sâu	8 phút	Tốc độ 6
Làm sạch bột	13 phút	Tốc độ 4, 6
Chế độ hấp	60 phút	Không tùy chỉnh
Chế độ hầm	60 phút	Tốc độ 0,5
Chế độ xào	10 phút	Tốc độ 0,5

食谱

模式

我的



Cân



Hấp



Vệ sinh chung

自定义模式



新建模式

快捷操作



Thủ công



Cân

烹饪方式

SMART COOKING ROBOT

食谱

模式

我的



Hấp



Hầm



Sữa đậu nành



Xào



Nhiệt cao

食物处理



Băm



Xay



Nhào bột



Nước ép



Nghiền



Thịt xay

SMART COOKING ROBOT

食谱

模式

我的



Băm



Xay



Sữa đậu nành



Nước ép



Nghiền



Thịt xay



Đá thô



Đá mịn



Nhào bột
lên men

预清洁



Vệ sinh chung



Làm sạch sâu



Làm sạch bột

SMART COOKING ROBOT