



Инструкция по эксплуатации встраиваемого духового шкафа VIOMI Smart объемом 80 л
Перед использованием изделия, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и сохраните
его для дальнейшей эксплуатации.

Советы по техническому обслуживанию

Ремонтировать устройство может только обслуживающий персонал, прошедший профессиональную подготовку и получивший квалификацию по ремонту духового шкафа.

При возникновении неисправностей в работе духового шкафа, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом "Анализ распространенных неисправностей и устранение неполадок", прежде чем обращаться в службу поддержки. Если вы не можете устранить неполадки, пожалуйста, выньте вилку из розетки, отключите питание и обратитесь в сервисную службу.

Уведомление пользователя о воздействии на окружающую среду

1. Все упаковочные материалы безопасны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пожалуйста, утилизируйте эти упаковочные материалы с соблюдением экологических требований для поддержания окружающей среды.
2. Не позволяйте детям играть с пластиковой пленкой и упаковочными коробками, так как это может привести к удушью. Пожалуйста, храните упаковочные материалы подальше от детей, поскольку они не являются игрушками.
3. Если старая духовка не может быть использована, ее следует выбросить. Пожалуйста, утилизируйте ее как непригодную для использования, прежде чем выбрасывать. В старой печи содержатся полезные материалы, которые можно использовать повторно. Пожалуйста, окажите содействие в надлежащей утилизации или рециркуляции отходов, чтобы способствовать охране окружающей среды.

Содержание

Меры предосторожности	1
Описание продукта	2
Параметры продукта	2
Описание компонентов	3
Меры предосторожности при установке и использовании	4
Функции	5
Использование	6
Подключение к Wi-Fi	9
Очистка и техническое обслуживание	10
Диагностика и исправление неисправностей	11
Электрическая схема	12

Меры предосторожности

Во избежание травм и повреждения оборудования, пожалуйста, внимательно прочитайте и обращайтесь внимание на идентификационные символы в данном руководстве.

В данном руководстве приведены следующие символы безопасности.

 ЗАПРЕЩЕНО	1. Когда устройство находится в рабочем состоянии или сразу после завершения работы, а камера устройства находится в состоянии повышенной температуры, не заливайте воду во внутреннюю камеру, чтобы избежать повреждения внутреннего контейнера. 2. Непрофессиональному обслуживающему персоналу запрещается вносить несанкционированные изменения во внутреннюю проводку. 3. Пожалуйста, не разбирайте и не ремонтируйте устройство без разрешения. 4. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его замену должны выполнять специалисты производителя, занимающиеся его обслуживанием, или специалисты аналогичной квалификации. 5. Не используйте изделие для хранения каких-либо предметов, особенно легковоспламеняющихся, взрывоопасных или вызывающих коррозию. 6. Необходимо соблюдать безопасное расстояние между изделием и детьми. Детям не разрешается работать с изделием. 7. Не используйте незакрепленные или плохо подсоединенные кабели питания. 8. Не повреждайте, не сдавливайте и не пережимайте шнур питания тяжелыми предметами. 9. Не используйте источники питания, отличные от 220-240 В ~ 50/60 Гц. 10. Прибор не может работать с внешними таймерами или независимыми системами дистанционного управления.
 ВНИМАНИЕ	1. Во время использования не прикасайтесь к стеклянной поверхности дверцы, чтобы не обжечь руки. 2. Во время работы устройства или сразу после приготовления внутренняя поверхность камеры или дверцы все еще находятся в состоянии повышенной температуры. Не прикасайтесь к высокотемпературным деталям, чтобы избежать ожогов. 3. Будьте осторожны при открытии дверцы устройства, так как горячий пар может обжечь вас. 4. При первоначальном использовании компонентов могут сохраняться остаточные запахи, связанные с процессом производства. 5. Не используйте для очистки изделий очистители высокого давления или пароочистители, чтобы избежать таких опасностей, как короткое замыкание и возгорание. Чтобы избежать возможного поражения электрическим током, перед заменой лампы необходимо убедиться в том, что прибор отключен от сети электропитания.
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	1. Не используйте грубые чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы устройства, чтобы не поцарапать стекло, не разбить его и не порезать пальцы. 2. При чистке или ремонте устройства, пожалуйста, обязательно выключите питание перед началом работы. 3. Пожалуйста, обеспечьте надежное заземление и не подключайте провод заземления к газовым трубам, водопроводным трубам, водоотводам или телефонным линиям; 4. Плохое заземление может привести к поражению электрическим током и несчастным случаям. 5. Установку следует доверить профессиональному персоналу, в противном случае может возникнуть опасность. 6. Старайтесь не открывать дверцу духового шкафа во время приготовления, чтобы избежать потери пара и тепла, которые могут повлиять на качество приготовления. 7. При извлечении продуктов или посуды из пароварки обязательно пользуйтесь посудой или надевайте утепленные перчатки, чтобы избежать ожогов. 8. Если уплотнительное кольцо дверцы духовки или бокса повреждено, не используйте его до тех пор, пока оно не будет отремонтировано. 9. Соблюдайте безопасное расстояние не менее 70 см между устройством и другими электронными и электротехническими изделиями.

Описание продукта

Нагрев этого изделия осуществляется с помощью электрической нагревательной трубки, которая нагревает воздух внутри камеры, а затем обжаривает продукты внутри до готовности. Эта духовка предназначена только для использования на домашней кухне и не подходит для коммерческих или иных целей.

Параметры продукта

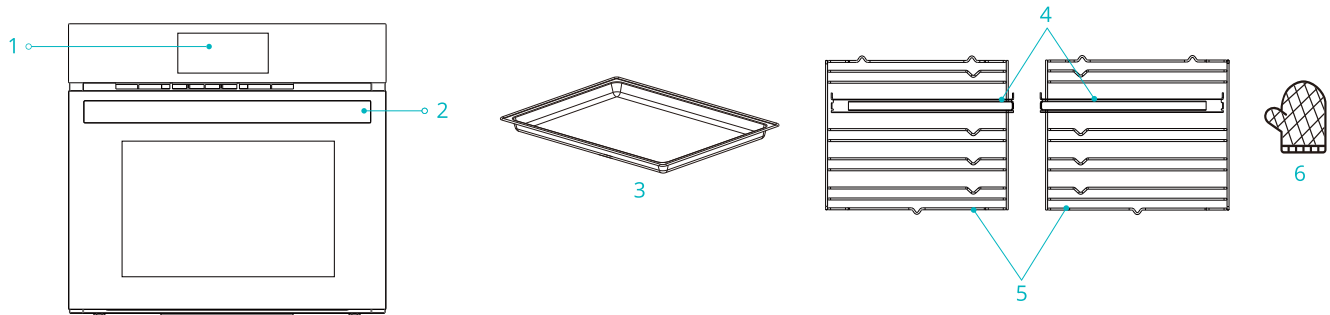
Название продукта: Встраиваемый духовой шкаф	Номинальная мощность: 2300 Вт
Модель продукта: VBO801	Объем: 80 л
Номинальная потребляемая мощность: 220-240 В~	Диапазон регулировки температуры: 35-230 °С
Номинальная частота: 50/60 Гц	Габариты: 597 × 545 × 598 мм

Комплект поставки

* Пожалуйста, проверьте комплектацию аксессуаров в соответствии с упаковочным листом изделия. При обнаружении каких-либо несоответствий своевременно обратитесь в службу поддержки клиентов.

Духовой шкаф x 1	Инструкция x 1	Противень x 1	Направляющие x 2	Полка x 2
Защита пальцев x1	Крепежный винт x 4	Резиновая прокладка x 4	Гарантийный талон x 1	

Описание компонентов



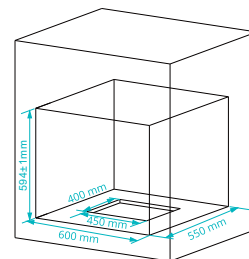
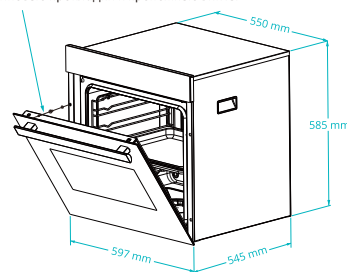
Изображение только для справки, в зависимости от фактического продукта.

№	Название	Функция
1	Панель управления	Устройство управляется при помощи панели управления.
2	Ручка дверцы	Откройте и закройте ручку дверцы духовки.
3	Противень	Используйте для приготовления продуктов.
4	Направляющие	Вы можете протащить противень по направляющей.
5	Полки	Подставку и противень для выпечки можно разместить на полках разной высоты.
6	Защита пальцев	Наденьте на пальцы, чтобы избежать ожогов.

Требования к встраиванию и установке

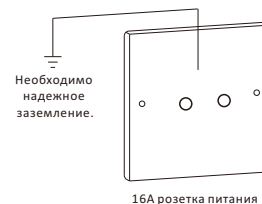
1. Откройте дверцу и закрепите изделие четырьмя деревянными винтами через отверстия для винтов в боковой стойке.
2. Боковые и нижние поверхности изделия должны быть установлены в соответствии со схемой. Доска за шкафом должна быть снята, и должна быть обеспечена циркуляция воздуха вокруг изделия. Расстояние от задней части должно быть не менее 70 мм, чтобы избежать повреждения мебели.
3. Для обеспечения долгосрочного безопасного использования изделия необходимо использовать абсолютно надежные методы фиксации изделия и изолировать электронные компоненты, чтобы исключить возможность контакта с металлическими аксессуарами. Клей соединительной части изделия должен выдерживать температуру не менее 90 °C, чтобы избежать деформации и разрушения материала.

Установите резиновые прокладки и крепежные винты



Перед подключением электропитания необходимо убедиться, что:

1. Согласно правилам, должна быть заземленная линия электропитания.
2. После подключения изделия к электропитанию проверьте, не соприкасается ли шнур питания с легко нагревающимися аксессуарами. Если какой-либо контакт есть, его следует держать на безопасном расстоянии.
3. Не используйте редукторы, разветвители и адаптеры, которые могут вызвать перегрев или самовозгорание. Производитель не несет ответственности за любые прямые или косвенные потери, вызванные неправильной установкой или подключением. Поэтому все монтажные работы и операции по подключению должны выполняться специалистами, которые соблюдают местные правила установки.
4. Подключите вилку питания к розетке, расстояние между розеткой питания и изделием должно контролироваться в пределах 1,2 м; После установки убедитесь, что вилку изделия можно легко вынуть или вставить в розетку, или что внешний выключатель может отключить питание изделия.



При первом использовании данного изделия необходимо:

1. Снять специальную пленку, закрывающую стекло изделия.
2. В режиме «выпечка» выбрать выпечку с подветренной стороны при температуре 230 °C и нагревать изделие более 45 минут.
3. Тщательно очистить внутреннюю часть данного изделия. Для очистки рекомендуется использовать чистящее средство (при очистке внешней поверхности не использовать распыляемую воду для очистки).

Функции

Кнопки и руководство по кнопкам



 Вкл/ Выкл	Нажмите и удерживайте в течение 1,5 секунд, чтобы включить устройство и перейти в режим ожидания
 Время/ Температура	В режиме ожидания нажмите и удерживайте в течение 1,5 секунд, чтобы настроить текущее время. После установки рабочего режима нажмите и удерживайте в течение 1,5 секунд, чтобы начать резервирование. После установки режима выбора нажмите и удерживайте для переключения состояния настройки рабочего времени/рабочей температуры.
 Блокировка	Короткое нажатие заблокирует экран, а длительное нажатие разблокирует его во время работы устройства.
 Увеличить	Нажмите или удерживайте для увеличения времени, температуры, выбора режима и т.д.
 Уменьшить	Нажмите или удерживайте для уменьшения времени, температуры, выбора режима и т.д.
 Старт / Стоп	После установки режима, времени и температуры нажмите кнопку для запуска работы устройства. Во время рабочего процесса нажмите эту кнопку, чтобы приостановить работу. После приостановки работы дверной замок будет автоматически разблокирован.



1. Стейк (короткое нажатие для прямого выбора функции приготовления стейка в режиме ожидания или настройки)
2. Фрукты и овощи (короткое нажатие для прямого выбора функции приготовления фруктов и овощей в режиме ожидания или настройки)
3. Курица-гриль (короткое нажатие для прямого выбора функции приготовления жареной курицы в режиме ожидания или настройки)
4. Приготовление на пару и выпечка (в режиме ожидания или настройки короткое нажатие для прямого выбора обычного приготовления на пару или приготовления на пару при высокой температуре)
5. Выпечка (в режиме ожидания или настройки короткое нажатие для переключения между выпечкой с горячим воздухом, Барбекю, выпечкой с конвекцией, сильной выпечкой, выпечкой с ветром, Медленной барбекю медленной выпечкой и выпечкой на вертеле, Быстрая выпечка)
6. Дополнительный режим (в режиме ожидания или настройки короткое нажатие для переключения между предварительным нагревом, ферментацией, размораживанием, изоляцией, сухофруктами и подогревом блюд).

Экран дисплея

Как использовать

Когда устройство сбрасывается при включении питания, экран дисплея и светодиодные кнопки мгновенно загораются на 1 секунду, а затем переходят в режим энергосбережения. Нажатие на экран выведет экран из спящего режима.



Использование

1. После включения нажмите и выберите соответствующий режим приготовления в соответствии с потребностями.
2. Поместите ингредиенты и емкости для приготовления, закройте дверцу.
3. Нажмите кнопку "⌚", а затем установите необходимое время с помощью "+" или "-";
4. Нажмите кнопку "⌚", а затем установите необходимую температуру с помощью "+" или "-";
5. Нажмите кнопку "▶||", чтобы начать работу устройства;
6. Во время рабочего процесса вы можете нажать кнопку "▶||" в любой момент, чтобы приостановить приготовление.

После паузы вы можете нажать "▶||", чтобы изменить время и температуру приготовления. После завершения нажмите кнопку "⌚" еще раз, чтобы возобновить работу продукта.

Режим приготовления

Режим приготовления включает в себя несколько режимов выпечки, и вы можете выбрать подходящий режим в соответствии с вашими потребностями согласно таблице ниже.

Режим	Символ	Диапазон регулировки	Рекомендации
Выпечка горячим воздухом		Время: 1-180 мин Температура: 50-230°C	Печенье, пирожные, картофельные оладьи, мясные ломтики и сухофрукты. Подходит для подавляющего большинства хлебобулочных изделий
Выпечка с конвекцией		Время: 1-180 мин Температура: 50-230°C	Закуски, небольшие дим-самы, пирожки, кусочки мяса и т.д.
Сильный гриль		Время: 1-180 мин Температура: 50-230°C	Мясные шашлыки, мясные отбивные, сосиски, Дим-сам и т.д.
Медленное барбекю		Время: 1-180 мин Температура: 50-230°C	Мясные шашлыки, свиные отбивные и другие блюда быстрого приготовления
Гриль		Время: 1-180 мин Температура: 50-230°C	Торты, выпечка, картофельные чипсы, безе и т.д.
Выпечка с циркуляцией воздуха		Время: 1-180 мин Температура: 50-230°C	Пирожные, хлеб, говядина, баклажаны, кукуруза, жареные блюда и т.д.
Выпечка на вертеле		Время: 1-180 мин Температура: 50-230°C	Пицца, пироги, выпечка и т.д.
Быстрая выпечка		Время: 1-180 мин Температура: 50-230°C	Горячая еда быстрого приготовления

Вспомогательный режим

Режим приготовления включает в себя несколько режимов, таких как ферментация и предварительный подогрев, которые удовлетворяют различным потребностям пользователей.

Функция	Символ	Время/температура по умолчанию	Описание функции	Диапазон регулировки
Ферментация		40 мин/ 35°C	Нагрев паром, брожение теста, рисовое вино и т. д.	Время: 1-1439 мин Температура: 35-45°C
Разогрев		230°C	Разогрев духовки	Температура: 80-230°C
Разморозка		60 мин/ 50°C	Размораживание продуктов без нагревания	Время: 1-180 мин Температура: 50-60°C
Сохранение тепла		60 мин/ 60°C	Поддержание температуры блюда	Время: 1-180 мин Температура: 50-70°C
Сушка фруктов		720 мин/ 60°C	Использование горячего воздуха для сушки фруктов	Время: 1-1439 мин Температура: 60-80°C
Подогрев тарелок		70 мин/ 70°C	Подогрев посуды	Время: 1-180 мин Температура: 60-80°C

Использование

1. Убедитесь, что духовой шкаф работает нормально при включенном питании;
2. Выберите нужный режим приготовления с помощью "⏸", "⏹" или "—", и соответствующим образом отрегулируйте время и температуру.
3. Нажмите "▶||", чтобы начать работу.

Использование

Ниже приведены различные рекомендуемые рецепты, которые удовлетворяют ежедневным потребностям пользователей.

Выпечка с циркуляцией воздуха 		Выпечка горячим воздухом 	
Овощи и фрукты	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 25мин	Запеченные устрицы с чесноком	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 20мин
Пицца	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 20мин	Печеные баклажаны	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 30мин
Картофель фри	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 25мин	Торт с карамелью	Рекомендуемая температура 150 °C, время – 45мин
Жареные картофельные чипсы	Рекомендуемая температура 210 °C, время – 22мин	Португальский яичный пирог	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 18мин
Бараньи отбивные на гриле	Рекомендуемая температура 220 °C, время – 25мин	Торт Мадлен	Рекомендуемая температура 190 °C, время – 13мин
Колбаски на гриле	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 12мин	Жареная кукуруза	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 25мин
Запеченные устрицы с сыром и травами	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 18мин	Запеченный батат	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 40мин
Бифштекс с черным перцем	Рекомендуемая температура 220 °C, время – 10мин	Шашлык	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 16мин
Лосось, приготовленный на гриле	Рекомендуемая температура 190 °C, время – 10мин	Куриный попкорн на гриле	Рекомендуемая температура 210 °C, время – 10мин
Свинные ребрышки на гриле	Рекомендуемая температура 190 °C, время – 25мин	Креветки	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 16мин
Кальмары на гриле с острым корейским соусом	Рекомендуемая температура 220 °C, время – 15мин	Куриный шашлычок	Рекомендуемая температура 190 °C, время – 20мин
Запеченный куриные крылышки	Рекомендуемая температура 210 °C, время – 23мин	Запеченный картофель	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 20мин
Запеченные гребешки с чесночным маслом	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 8мин	Печенье	Рекомендуемая температура 160 °C, время – 15мин
Острая куриная грудка	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 20мин	Бифштекс	Рекомендуемая температура 220 °C, время – 20мин
Кофейные ребрышки	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 30мин	Запеченная курица	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 50мин
Куриные ножки на гриле	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 30мин	Стейк	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 20мин
Сайра на гриле в соли	Рекомендуемая температура 190 °C, время – 20мин	Пицца	Рекомендуемая температура 200 °C, время – 20мин
Запеченная рыба	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 30мин	Овощи и фрукты	Рекомендуемая температура 180 °C, время – 25мин

Подключение

Подключиться к Xiaomi Home APP

Подключитесь к приложению Xiaomi Home APP. Данный продукт подключен к приложению Xiaomi Home APP, им можно управлять через приложение и взаимодействовать с другими продуктами.

Примечание: Поскольку приложение время от времени совершенствуется и обновляется, фактические операции могут отличаться от описанных. Пожалуйста, выполняйте действия, следуя инструкциям в приложении. Скачайте, отсканировав QR-код, и установите приложение на мобильный телефон, затем зарегистрируйте учетную запись, чтобы перейти на страницу подключения устройства. Откройте домашнюю страницу в приложении и нажмите на кнопку "+" в правом верхнем углу, чтобы добавить устройство, следуя подсказке.



A7285BF5

Подключение к Wi-Fi с помощью мобильного телефона

Откройте приложение и нажмите на значок "+" в интерфейсе устройства, чтобы добавить устройство. Выберите подключаемое устройство и следуйте инструкциям в приложении, чтобы завершить подключение.

Примечание: Если ваш телефон не может подключиться к устройству, воспользуйтесь операцией "Сброс Wi-Fi".

Для удобства работы подключите устройство к Wi-Fi. Для получения дополнительной информации о работе устройства и других интеллектуальных продуктах войдите в приложение Xiaomi Home APP.

Сброс Wi-Fi

После смены пароля маршрутизатора или Wi-Fi, вам необходимо сбросить настройки Wi-Fi. Нажимайте кнопку "+" и "-" одновременно в течение 3 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не замигает значок Wi-Fi. Выберите способ привязки Wi-Fi, чтобы снова подключиться к Wi-Fi.

Состояния Wi-Fi

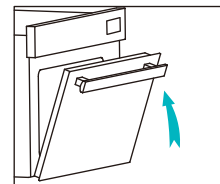
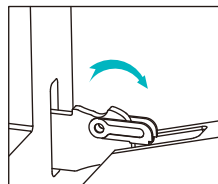
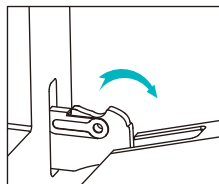
1. Если Wi-Fi не настроен, индикатор "📶" мигает медленно.
2. При повторном подключении Wi-Fi после отключения индикатор "📶" мигает быстро.
3. Если Wi-Fi успешно подключен к маршрутизатору, индикатор "📶" горит постоянно.

Чистка и уход.

Снимите дверцу устройства.

Перед чисткой и техническим обслуживанием устройства отсоедините шнур питания и подождите, пока оно остынет до комнатной или безопасной температуры, прежде чем приступить к работе. При очистке внутренней части устройства необходимо открыть дверцу.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Приподнимите фиксаторы петель и полностью откройте их наружу на максимальный угол.
3. Закройте дверцу и поднимите ее. (Перед полным закрытием дверцы петля отсоединится от соединения с устройством)



Установите дверцу устройства.

1. Вставьте петлю в соединительное отверстие в нижней части коробки и установите ее на место.
2. Полностью откройте дверцу и вдавите фиксатор петли внутрь, чтобы зафиксировать петлю.
3. Закройте дверцу и проверьте, правильно ли установлена дверца машины.

Внутренняя чистка.

После каждого использования машины, пожалуйста, протирайте ее изнутри и вытирайте пятна губкой или мягкой тканью. Большинство остатков приготовления можно удалить, нагрев воду с тряпкой и мягким моющим средством.

Меры предосторожности при чистке

1. При чистке принадлежностей, пожалуйста, используйте нейтральное моющее средство и мягкую ткань для очистки содержимого продуктов, противня и решетки. Запрещается использовать металлические щетки.
2. Для очистки внешней поверхности машины, пожалуйста, используйте нейтральное моющее средство. Использование пластиковых или металлических щеток во время чистки может привести к появлению царапин на поверхности. Рекомендуется использовать губку или мягкую ткань.

Замена лампочки в духовке:

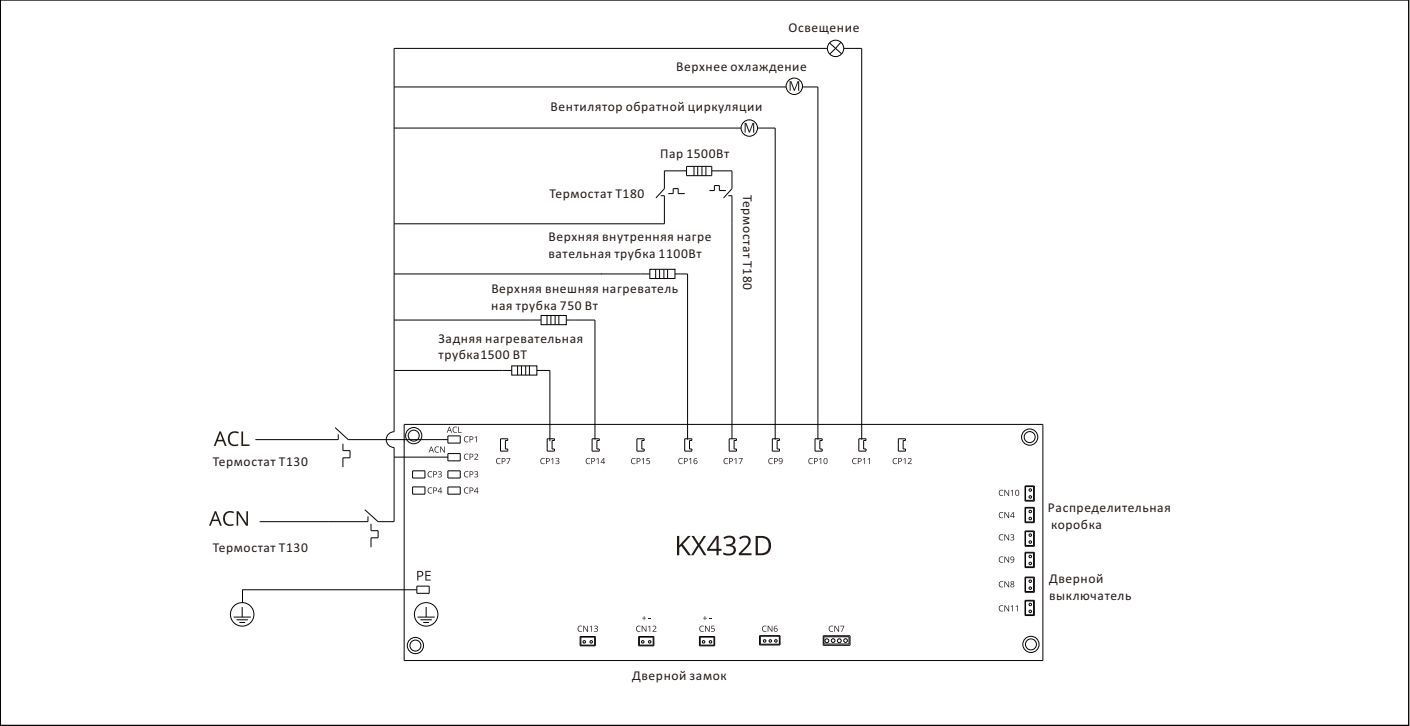
После выключения духовки отвинтите стеклянный абажур, выньте лампочку, а затем замените ее лампочкой, которая выдерживает высокие температуры до 300 ° C (характеристики лампы: напряжение 220 В, мощность 15 Вт, E14).

Поиск и исправление неисправностей.

Неисправность	Возможные причины	Решение
Не включается	Не подключен к источнику питания	Подключите шнур питания
	Предохранитель на печатной плате перегорел, и питание на печатную плату не подается	Обратитесь в сервис послепродажного обслуживания
Не удается нормально запустить духовку	Дверца не закрыта до конца	Плотно закройте дверцу устройства
	Поврежден дверной выключатель	Обратитесь в сервис послепродажного обслуживания
После включения духовка не может разогреться	Неисправность нагревательной трубки	Обратитесь в сервис послепродажного обслуживания
Увеличено время нагрева	Неисправность нагревательной трубки	Обратитесь в сервис послепродажного обслуживания

Код ошибки	Значение
E3	Неисправность из-за высокой температуры в камере
E4	Неисправность при низкой температуре в камере
E5	Включение NTC/короткое замыкание
E7	Неисправность связи

Электрическая схема.





VIOMI

www.viomi.com

Производитель: Foshan Viomi Electrical Technology Co., Ltd.

Адрес: 13-й этаж, № 7, Индустриальная дорога, деревня Лицунь, город Лунцзяо, район Шунде, город Фошань, провинция Гуандун, Китайская Народная Республика