





**Умный встраиваемый паровой духовой шкаф Xiaomi
Viomi Internet Steaming Baking Machine Face A1 56L (VSO5604)
Руководство по эксплуатации**

Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство, чтобы гарантировать правильное и безопасное использование этого продукта. Сохраните его в надежном месте для использования в будущем. Пожалуйста, передайте это руководство другим пользователям. Это руководство состоит из инструкций по технике безопасности, инструкций по эксплуатации, инструкций по установке, анализа неполадок и т.д.

Сообщаем пользователю заявление о воздействии на окружающую среду

1. Все упаковочные материалы являются экологически чистыми и пригодными для вторичной переработки. Утилизируйте эти упаковочные материалы экологически чистым способом, чтобы сохранить окружающую среду.
2. Не позволяйте детям играть с пластиковыми пленками и упаковочными коробками, так как это может привести к удушью, поэтому храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы не являются игрушками.
3. Если старый паровой шкаф нельзя использовать, его следует выбросить. Пожалуйста, утилизируйте его. Старый паровой шкаф содержит полезные материалы, которые можно использовать повторно. Пожалуйста, помогите в утилизации или переработке, чтобы способствовать защите окружающей среды.

 <p>Запрещается</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Изделие работает или только что закончило работать, а внутренняя емкость находится в состоянии высокой температуры. Не распыляйте воду в полость, чтобы не повредить внутреннюю емкость.2. Непрофессиональному обслуживающему персоналу запрещается вносить изменения во внутреннюю проводку без разрешения.3. Не разбирайте и не ремонтируйте его в частном порядке.4. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить специалистами производителя, его отдела обслуживания или аналогичных отделов.9. Не используйте источники питания, отличные от 220 В ~ 50 Гц.5. Не используйте продукт для хранения каких-либо предметов, особенно легковоспламеняющихся, взрывчатых и коррозионных.6. Сохраняйте безопасное расстояние между детьми и изделием. Дети не должны пользоваться изделием.7. Не используйте незакрепленные или плохо подключенные шнуры питания.8. Не повреждайте, не перекручивайте и не зажимайте шнур питания тяжелыми предметами.10. Прибор не может работать с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
 <p>Внимание</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Во время использования не прикасайтесь к стеклянной поверхности дверцы, чтобы не обжечь руки.2. Продукт находится в работе или сразу после приготовления, внутренняя емкость и внутренняя поверхность дверцы все еще имеют высокую температуру. Во избежание ожогов не прикасайтесь к высокотемпературной части.3. Будьте осторожны, открывая дверцу, так как горячий пар может выходить достаточно резко.4. При первом использовании могут быть остаточные запахи, полученные при производстве деталей.5. Не используйте очистители высокого давления или пароочистители для очистки продукта, чтобы избежать короткого замыкания, возгорания и других опасностей.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.



Предупреждение

1. Не используйте грубые чистящие средства или острые металлические скребки для чистки дверного стекла изделия, чтобы не поцарапать стекло, не разбить стекло и не поранить пальцы.
2. При чистке или ремонте продукта не забудьте предварительно выключить питание.
3. Пожалуйста, проверьте надежность заземления и не подключайте заземляющий провод к газовым трубам, водопроводным трубам, громоотводам и телефонным линиям;
4. Плохое заземление может привести к поражению электрическим током и несчастным случаям.
5. Установка должна выполняться профессионалами, иначе использование продукта может быть опасным.
6. Старайтесь не открывать дверцу во время приготовления, чтобы избежать потерь пара и тепла, что может повлиять на эффект приготовления.
7. Вынимая пищу или посуду из печи для пропаривания, обязательно используйте специальные лопатки и наденьте изолированные перчатки, чтобы избежать ожогов.
8. Если дверца духовки или уплотнительное кольцо дверцы повреждены, не пользуйтесь продуктом, пока не отремонтируете.

■ Характеристики продукта

Этот продукт получает питание и нагревается с помощью электрической нагревательной трубки, чтобы нагреть воздух в камере, а затем запечь пищу в камере до готовности.

В то же время через парогенератор может генерироваться высокотемпературный пар для пропаривания пищи в камере до готовности. Их можно использовать вместе, чтобы лучше удерживать влагу и питательные вещества в пище.

Эта встраиваемая машина для приготовления на пару и жарения подходит только для домашнего использования на кухне и не подходит для коммерческого или другого использования.

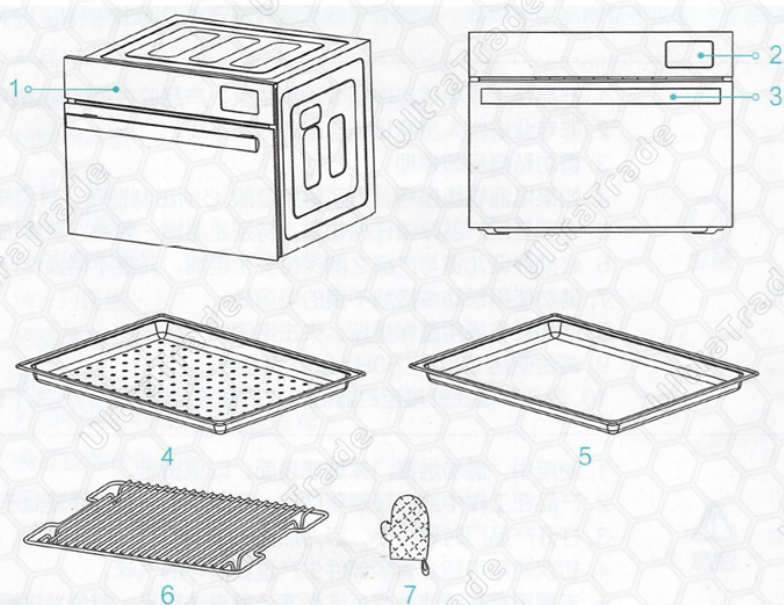
Модель	VSO5604
Номинальное напряжение	220 В
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная входная мощность	3100 Вт
Размеры (ШxГxВ) (мм)	595 x 535 x 455
Вес нетто	25,8 кг
Полный объем	56 л
Диапазон температур	35°C - 230°C
Это устройство содержит модуль радиопередатчика с кодом одобрения типа СМIIТ ID: 2017DP6053	

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

■ Комплектация:

Инструкция	x1
Противень для выпекания	x1
Противень для приготовления на пару	x1
Решетка-гриль	x1
Перчатки	x1
Крепежные винты	x4

■ Описание продукта



1 Панель управления (Управление печь и управление паровой печью).

2 Резервуар для воды (Нажмите и выдвиньте, чтобы добавить воду).

3 Ручка (Открывает и закрывает дверь духовки).

4 Противень для приготовления на пару (Вмещает продукты для приготовления на пару).

5 Противень для выпекания (Вмещает продукты при выпекании).

6 Решётка-гриль (Поместите на противень пароварки или противень для выпекания).

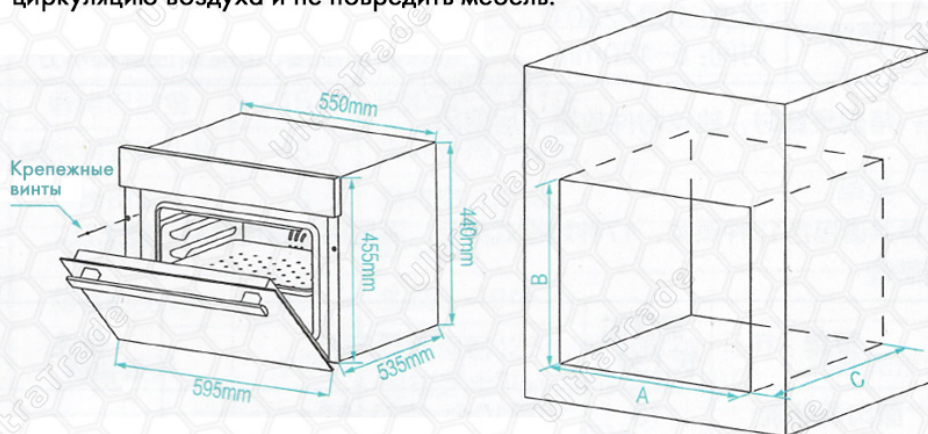
7 Перчатки (На руки надевают перчатки, чтобы держать кухонную утварь).

*Изображение только для справки, изображение продукта зависит от фактической модели продукта

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

■ Требования к установке

1. Откройте дверцу и закрепите изделие четырьмя шурупами для дерева через отверстия для шурупов на боковой стойке.
2. Боковые стороны и нижняя часть изделия должны быть установлены в соответствии с рисунком, панель позади шкафа должна быть удалена, и должна быть обеспечена циркуляция воздуха вокруг изделия. Расстояние до задней стенки должно быть не менее 70 мм, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха и не повредить мебель.



Метод установки	A	B	C
Размер полностью встроенного отверстия (мм)	600	460	≥570
Размер отверстия для полузаглубления (мм)	564	450	≥550

3. Чтобы обеспечить долгосрочное безопасное использование продукта, продукт должен быть зафиксирован абсолютно прочным образом, а электронные компоненты должны быть изолированы, чтобы предотвратить возможность контакта с металлической арматурой. Клей соединительной части продукта должен выдерживать температуру не менее 90 градусов, чтобы избежать деформации и поломки материала.

■ Перед подключением питания убедитесь, что:

1. Как указано, должна быть розетка на 16 А с заземляющим проводом и использоваться отдельно.
2. После того, как изделие подключено к источнику питания, проверьте, не соприкасается ли шнур питания с аксессуарами, чувствительными к теплу.
3. Не используйте переходники, разветвители и удлинители, которые могут вызвать перегрев или самовозгорание. Производитель не несет ответственности за любые прямые или косвенные убытки, возникшие в результате неправильной установки или подключения. Поэтому все монтажные коробки и соединения должны выполняться профессионалами, которые соблюдают местные правила.
4. Вилка питания подключена к розетке, а расстояние между розеткой и изделием должно контролироваться в пределах 1,2 м. После установки убедитесь, что вилку изделия можно легко вытащить и вставить, или внешний переключатель, который может отключить продукта от питания.



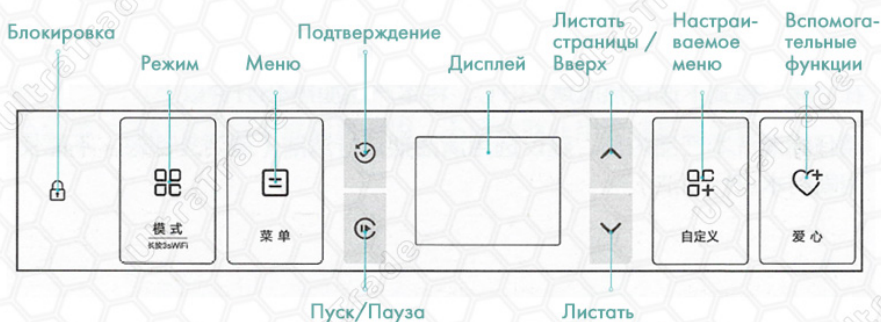
■ При первом использовании этого продукта, пожалуйста:

1. Снимите специальную пленку, закрывающую стекло изделия.
2. Выберите гриль с горячим воздухом 230°C в режиме «выпечка» и нагревайте более 45 минут.
3. Тщательно очистите внутреннюю часть этого продукта. Для очистки рекомендуется использовать чистящее средство (при внешней очистке нельзя использовать струи воды для очистки)

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

■ Инструкции по использованию продукта

Знакомство с панелью управления



Иконка «WiFi» для отображения при подключении и отключении от WiFi

Иконка «Недостаточно воды» для отображения при нехватке воды

1. Режим приготовления

Режим приготовления включает в себя различные режимы, включая приготовление на пару, запекание, приготовление на пару и запекание. Вы можете выбрать подходящий режим в соответствии с потребностями пользователя в соответствии с таблицей ниже.

Режим	Диапазон регулировки температуры и времени	Рекомендуемые блюда	
пар	Температура 35-100°C Время 5-120мин	Листовые овощи, корнеплоды, рисовая лапша и китайский димсам и т. д.	
пар высокой температуры	Температура 100-110°C Время 5-120мин	Все виды морепродуктов, птицы, мяса и т. д.	
запекание / гриль	гриль с горячим воздухом	Температура 35-230°C Время 3-120мин	Печенье, пирожные, картофельные лепешки, мясные ломтики, консервированные фрукты и т. д., Подходит для большинства запеченных блюд.
	гриль с конвекцией	Температура 35-230°C Время 3-120мин	Закусочная выпечка, закуски, мясные начинки, мясные кусочки и т.д.
	сильное барбекю	Температура 35-230°C Время 3-120мин	Шашлыки, стейки, сосиски, закуски и т.д.
	барбекю	Температура 35-230°C Время 3-120мин	Шашлыки, стейки и другой фаст-фуд
	выпекание	Температура 35-230°C Время 3-120мин	Пицца, пироги, пирожные и т.д.
пар + запекание / гриль	паровой гриль	Температура: 100-230°C Время: 5-120мин	Торт-суфле, куриные крылышки и т. д. могут не только поддерживать высокую температуру во время приготовления, но и удерживать влагу в продуктах.
	запекать на пару	Температура: 100-230°C Время: 5-120мин	Подходит для приготовления на пару бекона, курицы терияки и т. д., может поддерживать высокую температуру во время приготовления, а также может удерживать влагу в пище.

Примечание. При обычном приготовлении пищи рекомендуется размещать принадлежности для использования на нижнем уровне.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

2. Меню

Рекомендуемые рецепты включают 13 видов блюд на пару и 17 видов блюд на гриле, которые могут удовлетворить потребности пользователей в приготовлении обычных блюд одним нажатием клавиши.

Приготовление на пару

Меню	Время приготовления (минут)	Кулинарные ингредиенты	Примечание
фаршированные грибы	16	10 грибов, 100г фарша	
Жёлтый горбыль на пару с имбирным соусом	8	500 г один желтый горбыль	нужно предварительно разогреть
Свинные ребрышки на пару в соевом соусе	10	Ребрышки 300г	
Курица на пару с грибами	10	250 г куриного бедра, 150 г грибов	
Паровые гребешки с чесночной вермишелью	5	6 замороженных гребешков, 1 небольшая горсть вермишели с яйцом и вырезкой	
Сэндвич с яйцом	10	300 г перепелиных яиц, 100 г свиной вырезки, 50 г курицы	
Свинина на пару	45	300 г свиной грудинки	
Крабы на пару	15	4-6 крабов	
Хлеб с изюмом на пару	20	140 г пшеничной муки, 2 яйца	
молоко с двойной пенкой	13	3 яйца, 250 мл цельного молока (30 г взбитых сливок, 20 г сахара)	
Фан-пакет	25	500г муки среднего помола, 200мк молока, горсть сладкой вермишели	
Баклажаны на пару с чесноком	9	1 длинный баклажан, петрушка, чеснок	
Кристалльно чистые шарики редьки	30	Одна редька (около 500 г), 50 г креветок, 100 г свиной грудинки.	

Приготовление в режимах Запекание / Гриль

Меню	Время приготовления (минут)	Кулинарные ингредиенты	Примечание
жареная целая курица	60	1,5 кг курица	
куриные крылышки на гриле	27	10 куриных крылышек	
пангасиус на гриле	15	500 г пангасиуса 1 штука	
австрийский стейк на гриле	15	Корейка говяжья 1700г	
Кебаб	20	300 г вырезки	
Креветки на гриле с чесноком	15	Креветки 500г	
Устрицы на гриле с чесноком	20	6-10 устриц	
Пицца с морепродуктами	25	135 г муки с высоким содержанием глютена, 2 г сухих дрожжей, 30 г сыра моцарелла, 6 аргентинских красных креветок	нужно предварительно разогреть
Запеченный фиолетовый картофель	40	Маленький фиолетовый картофель, 400-600 г	
Запеченные картофельные чипсы	8	Картофель 400-600г	
кукуруза на гриле	20	1-4 кукурузы	
Вегетарианская пицца Ассорти	16	110 г муки с высоким содержанием глютена, 2,5 г сухих дрожжей, 10 г оливкового масла, необходимое количество сыра моцарелла	нужно предварительно разогреть
Хрустящие сырны тосты со сгущенным молоком	6	2 ломтика тоста, 20 г сгущенки, 30 г заправки для салата, 2 ломтика сыра	нужно предварительно разогреть
Печенье с клюквой	20	115 г муки с низким содержанием глютена, 75 г сливочного масла, 35 г сушеной клюквы, 60 г сахарной пудры, 2 яйца	нужно предварительно разогреть
пакет с молочной мукой	20	450 г муки с высоким содержанием глютена, 250 г молока, 50 г яиц, 5 г дрожжей, 80 г сахара, 80 г сливочного масла	нужно предварительно разогреть
Португальский яичный пирог	20	15 яичных тарталеток, 2 яйца, 200 мл взбитых сливок, 100 мл молока	нужно предварительно разогреть
Грецкий орех Крип	25	110 г сала, 100 г сахарной пудры, 1 г соли, 1 яйцо, 200 г муки с низким содержанием глютена, 6 г разрыхлителя, 60 г измельченных грецких орехов.	нужно предварительно разогреть

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

3. Настраиваемое меню

Мой рецепт требует входа в мобильное приложение, чтобы добавлять, редактировать и удалять функции.

4. Вспомогательные функции

Режим приготовления включает в себя режимы ферментации и предварительного приготовления, которые могут удовлетворить различные потребности пользователей до и после приготовления. Подходящий режим можно выбрать в соответствии с потребностями пользователя.

Функция	Время/ температура по умолчанию	Описание функции	Диапазон регулировки температуры и времени
Ферментация	60мин/38°C	Паровой нагрев, ферментированное тесто, рисовое вино и т. д.	Температура: 35-42°C Время: 5-720 мин.
Прогревание духовки	180°C	Предварительные этапы приготовления, предварительный разогрев духовки	Температура: 35-230°C
Дезинфекция высокой температурой	60 мин/125°C	Стерилизация паровой печи высокой температурой	Температура 125-150°C Время: 30-120 мин
Разморозка	20 мин	Размораживание продуктов без подогрева	Температура не регулируется, Время 10-120мин.
Разогрев	20мин/60°C	Изолированная еда	Температура 60-80°C Время TC 10-120 мин.

Wi-Fi соединение

Соединение с приложением MiHome

Этот продукт может быть подключен к MiHome, им можно управлять через приложение MiHome, и его можно соединить с другими продуктами.

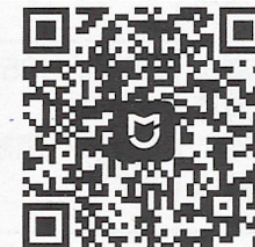
Совет: из-за обновлений и обновлений приложения MiHome фактическая работа может немного отличаться от приведенного выше описания, пожалуйста, действуйте в соответствии с текущим приложением MiHome.

Обратите внимание, что «работает с MiHome» предназначен только для проверки на уровне программного обеспечения, и Xiaomi и MiHome не несут ответственности за производство продукта и предприятия, реализацию, контроль качества и т. д.

Отсканируйте QR-код, загрузите и установите приложение «Viomi» или «MiHome». Пользователи, установившие приложение, сразу перейдут на страницу подключения устройства. Или найдите «Viomi» или «MiHome» в магазине приложений для вашего устройства, загрузите и установите приложение, откройте домашнюю страницу приложения, нажмите «+» в правом верхнем углу страницы и добавьте устройства в соответствии с подсказками приложения.



更多智能产品请登录 viomi.com.cn 购买,或在“云米商城”手机客户端中直接购买。



设备操控及更多智能产品购买请登录“米家”APP

Перед подключением убедитесь, что ваш телефон подключен к Wi-Fi. Подключитесь в соответствии с интерфейсом мобильного телефона для завершения подключения. Примечание. Если мобильный телефон не может быть подключен к паровому духовому шкафу Viomi, обратитесь к разделу «Сброс Wi-Fi».

При смене маршрутизатора или пароля Wi-Fi сбросьте Wi-Fi. Для сброса Wi-Fi нажмите кнопку «Mode» в течение 3 секунд, пока не услышите звуковой сигнал, индикатор Wi-Fi мигает, Wi-Fi снова может быть подключен.

Статус Wi-Fi

Индикатор Wi-Fi медленно мигает - Wi-Fi ожидает подключения;

Световой индикатор быстро мигает во время быстрого подключения Wi-Fi, сетевого подключения, а также при отключении и повторном подключении;

Индикатор всегда горит - соединение по Wi-Fi установлено успешно;

Во время обновления Wi-Fi индикатор дважды мигает;

Нажмите и удерживайте кнопку «Mode» в течение 3 секунд, чтобы отключить соединение Wi-Fi, и Wi-Fi снова войдет в режим соединения.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.

Очистка и уход за изделием

I. Снятие дверцы.

Прежде чем приступать к очистке изделия, отсоедините его от шнура питания и дайте ему остыть до комнатной или безопасной температуры перед началом работы. При очистке внутри изделия часто бывает необходимо снять дверцу печи.

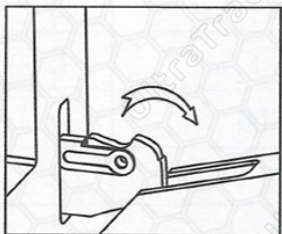


Рисунок 1

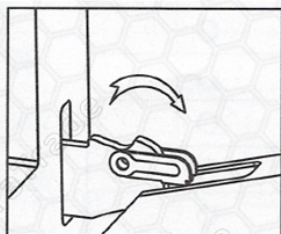


Рисунок 2

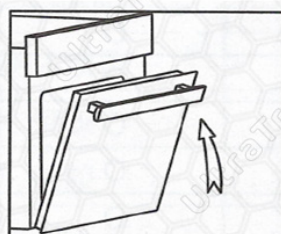


Рисунок 3

- 1) Полностью откройте дверь. (Рисунок 1)
- 2) Поднимите петли шарнира и задвиньте их до конца хода. (Рисунок 2)
- 3) Закройте дверь и поднимите ее вверх. (Рисунок 3) (В этом методе петля закрывается пружиной и отсоединяется от соединения с печью до того, как дверь полностью закроется.)

(2) Установите встроенную дверцу пароварки.

1. Вставьте цепочку для клещей в соединительное отверстие в нижней части коробки и зафиксируйте ее на месте.

2. Когда дверца полностью открыта, нажмите на выступы петель внутрь, чтобы зафиксировать петли.

3. Закройте дверь и проверьте ее правильное положение.

(3) Емкость для воды

Если прибор не используется более недели, слейте воду из встроенного резервуара для воды, чтобы избежать размножения бактерий.

(4) Внутренняя стенка полости

После каждого использования очищайте изделие изнутри и используйте губку или мягкую ткань для удаления конденсата внутри полости. Большинство остатков приготовления пищи можно удалить с помощью ткани, мягкого моющего средства и нагретой воды.

Рекомендации по очистке

1. При очистке аксессуаров используйте нейтральное моющее средство и мягкую ткань для очистки внутреннего контейнера, поддона для приготовления на пару, противня для выпечки и решетки. Использование металлических щеток запрещено.

2. Используйте нейтральное моющее средство для очистки внешней поверхности. Использование пластиковой или металлической щетки может привести к появлению царапин на поверхности. Рекомендуется использовать губку или мягкую ткань.

Возможные неисправности и их устранение

Неисправность	Причина	Решение
Не включается	Питание не подключено	Подключите питание
	Перегорел предохранитель печатной платы, в результате чего на печатную плату не подается питание.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Не запускается должным образом при запуске программы	Дверца печи не полностью закрыта	Закройте дверцу духовки
	Дверной выключатель может быть поврежден	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Печь не нагревается после запуска программы	Перегорел предохранитель	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
Время нагрева слишком велико	Нагревательная пластина слишком загрязнена	Пожалуйста, очистите нагревательную пластину моющим средством. Если после очистки проблема не устранена, обратитесь в сервисную службу.
Продукт перестает работать, и на экране появляется предупреждающее сообщение	Пожалуйста, следуйте инструкциям на экране	

* В случае обнаружения других неисправностей обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Примечание: Технические характеристики и внешний вид товара могут отличаться, приоритетную силу имеет реальный продукт.