



**Конвекционная печь с трехмерным нагревом Xiaomi
Viomi Steaming Machine (VSO2802)
Руководство по эксплуатации**

Благодарим за выбор Viomi Steam Machine (VSO2802)

Перед началом использования продукта, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и гарантийными обязательствами

Примечания по обслуживанию

Универсальную печь может ремонтировать и обслуживать только квалифицированный специалист, прошедший соответствующую подготовку и имеющий необходимый уровень допуска.

Во избежание тяжёлых травм и неприятных последствий не допускается самовольное вскрытие и обслуживание печи.

При возникновении неисправностей или неполадок в работе печи перед обращением в службу поддержки, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом «Частые неполадки и пути решения».

В случае, если неполадку не удастся устранить, пожалуйста, отключите кабель питания и свяжитесь со службой поддержки. Служба клиентской поддержки представляет консультации и помощь в решении неполадок, возникших ввиду качества продукта или иных факторов.

О влиянии на окружающую среду

Все упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Для защиты окружающей среды утилизацию следует производить в соответствии с местными экологическими требованиями.

Во избежание асфиксии и иных травм, не позволяйте детям играть с упаковочной плёнкой и материалами, а также храните их в недоступном для детей месте.

При необходимости утилизации самой печи следует убедиться в невозможности ее вторичного использования. Печь содержит в себе компоненты и материалы, пригодные для повторного использования, поэтому во избежание загрязнения окружающей среды следует проводить рациональную утилизацию.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством для обеспечения правильной и безопасной эксплуатации продукта.

Безопасное использование

Во избежание получения травм и возникновения неполадок, пожалуйста, внимательно прочитайте и строго соблюдайте приведенные ниже положения:

Запрещено

Во время работы либо сразу после окончания выполнения программы во внутренней камере продукта поддерживается высокая температура. Во избежание повреждения камеры не допускается обрызгивать камеру водой.

Не допускается самовольное изменение внутренней укладки кабелей неквалифицированными лицами.

Не допускается самовольный разбор и ремонт продукта.

В случае повреждения кабеля питания его замену должен производить производитель или авторизованный и квалифицированный специалист.

Не допускается размещение внутри продукта легковоспламеняющихся, взрывоопасных или коррозионных веществ.

Не допускается эксплуатация продукта детьми, между детьми и продуктом следует обеспечить безопасное расстояние.

Не следует использовать кабель питания, не обеспечивающий прочное и устойчивое подключение.

Не следует повреждать кабель питания или сдавливать его тяжёлыми предметами.

Продукт нельзя использовать со внешними таймерами или системами управления с пультом.

Не допускается использование иного напряжения, кроме 220В 50Гц.

Внимание

Длина кабеля питания составляет 1500 мм. Его следует подключать к источнику питания силой тока не менее 10А с заземлением.

Из розетки кабель питания следует извлекать только за вилку во избежание удара током, короткого замыкания, возгорания и иных рисков.

Во время использования во избежание ожогов не следует прикасаться к стеклянной поверхности дверцы.

Во время работы либо сразу после окончания выполнения программы во внутренней камере продукта поддерживается высокая температура. Во избежание ожогов не следует прикасаться к нагревательным элементам во внутренней камере.

Открытие дверцы продукта следует производить с осторожностью, поскольку возможен выход горячего пара.

Не следует размещать продукт или тарелку непосредственно на нижней части камеры, следует воспользоваться решеткой или противнем.

Во избежание короткого замыкания, возгорания или иных рисков для очистки продукта не следует использовать мойки высокого давления или паровые мойки.

Следует обеспечить свободную вентиляцию и движение воздуха у вентиляционных отверстий.

При первом использовании возможно возникновение нехарактерного запаха.

При передвижении продукта не следует держаться за ручку дверцы. Поднимать и держать рекомендуется за нижнюю часть продукта.

Примечания

Во избежание повреждения стекла дверцы и возникновения трещин для ухода за стеклом не следует использовать абразивные чистящие средства и острые металлические предметы.

Во избежание возможного удара током перед заменой лампочки следует убедиться в том, что питание отключено.

Печи следует обеспечить надёжное заземление, однако не допускается заземление на газовые трубы, водопроводные трубы, громоотводы и телефонные кабели. Плохое заземление может привести к поражению электрическим током.

Во избежание рисков монтаж продукта должен производиться квалифицированным специалистом.

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

Особенности продукта

Настоящий продукт осуществляет нагрев с помощью электрических нагревательных трубок. Нагретый во внутренней камере воздух используется для приготовления размещенных в камере пищевых продуктов и доведения их до готовности. Также благодаря встроенному парогенератору для приготовления возможно использование пара высокой температуры. Для наилучшего результата и сохранения питательных веществ в пищевых продуктах возможно одновременное использование обоих режимов.

Универсальная печь Viomi предназначена только для бытового использования и не подходит для коммерческого или иного использования.

Технические характеристики

Модель: VSO2802

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50/60 Гц

Номинальная входная мощность: 2100 Вт

Внешние габариты (ШДВ): 505×480×350 мм

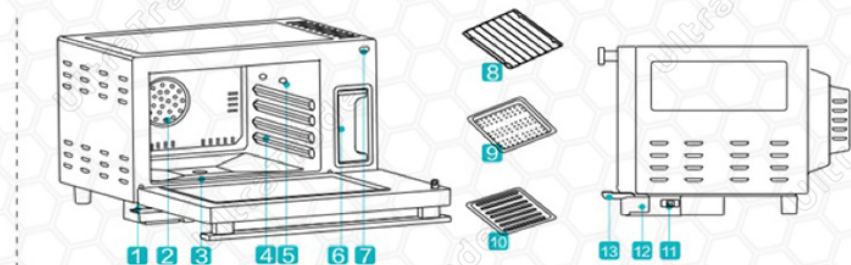
Вес нетто/брутто: 13.5/16.5 кг

Общий объем/полезный объем: 28/26 л

Диапазон регулировки температуры: 40-230°C

Комплектация

Наименование	Печь	Руководство по эксплуатации	Противень для запекания	Поддон для приготовления на пару	Решетка для запекания	Перчатка	Трубка выхлопа
Ед. изм.	Шт.	Шт.	Шт.	Шт.	Шт.	Шт.	Шт.
Кол-во	1	1	1	1	1	1	1



№	Наименование	Описание функции
1	Выхлопное отверстие	Служит для вывода излишков водяного пара из внутренней камеры
2	Выход горячего воздуха	Выпускает горячий воздух для нагрева продуктов
3	Дренажное отверстие	Сливает остаточную воду
4	Ступенчатый каркас	Для размещения противней и решеток
5	Нагревательное отверстие	Подает в камеру водяной пар
6	Резервуар для воды	Наполняется чистой водой для производства пара
7	Устройство безопасности дверцы	Печь начнет работу только после закрытия двери
8	Решетка для запекания	Для размещения пищевых продуктов
9	Поддон для приготовления на пару	Для размещения пищевых продуктов, рекомендуется использовать с функцией парового приготовления
10	Противень для запекания	Для размещения пищевых продуктов, рекомендуется для запекания
11	Выключатель питания	Главный переключатель питания
12	Водяной коллектор	Собирает остатки после приготовления или чистки

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

13	Выхлопная трубка	Устанавливается на выхлопном отверстии, служит для выпуска пара в определенном направлении
----	------------------	--

Монтаж продукта

Подготовка и проверка перед монтажом

В месте эксплуатации продукта должна быть обеспечена хорошая вентиляция.

Для удобного подключения рекомендуется устанавливать печь не дальше 0,3 м от розетки.

Для установки продукта следует выбирать удобное для использования место.

Установка

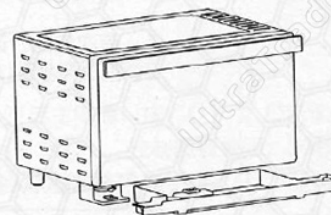
Перед установкой убедитесь в том, что розетка способна выдерживать силу тока не менее 10А и имеет заземление.

Вставьте вилку питания в розетку.

Эксплуатацию продукта производите в соответствии с инструкцией.

Требуется надежное заземление

Установка трубки для вывода пара



1. Вытащите поддон для сбора капель



2. Вставьте выпускную направляющую втулку в выпускное отверстие.

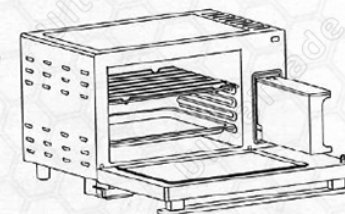


3. Установите поддон в исходное положение

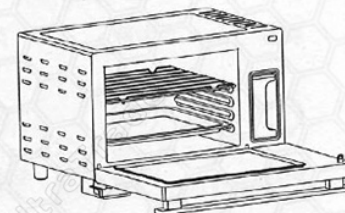
Установка резервуара для воды



1. Извлеките резервуар для воды из изделия, откройте верхнюю крышку, долейте воды до максимальной отметки, а затем закройте верхнюю крышку.



2. Установите наполненный резервуар для воды обратно в устройство и задвиньте его до характерного щелчка.

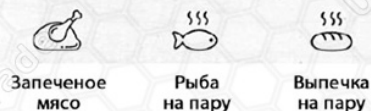


3. Как показано на рисунке, поместите в печь решетку и противень

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

Эксплуатация продукта

Панель управления



Эксплуатация продукта

1. При первом использовании откройте дверцу печи и извлеките из камеры защитную пленку, также удалите защитную пленку и ленту с внешней поверхности продукта;

2. После включения продукта в сеть нажмите на переключатель в нижней правой части печи.

Установки по умолчанию и температурный диапазон режимов

Режим	Предустановленное время	Предустановленная температура	Выбор времени	Выбор температуры
Только пар	15 минут	100°C	1-60 минут	80-115°C
Пар и жар	20 минут	180°C	1-180 минут	120-230°C
Только жар	20 минут	180°C	1-180 минут	40-230°C
Запеченное мясо	30 минут	220°C	1-180 минут	Предустановлена
Рыба на пару	20 минут	100°C	1-180 минут	Предустановлена
Выпечка на пару	20 минут	100°C	1-180 минут	Предустановлена
Дезинфекция	20 минут	100°C	1-180 минут	Предустановлена
Брожение	20 минут	40 °C	1-180 минут	Предустановлена

Эксплуатация продукта

Информация о функциях

Пояснение	Описание функции
Кнопка «Время/Температура»	Выбор и переключение времени и температуры
Кнопка «+»	Увеличение времени приготовления или температуры, длительное нажатие позволяет быстро увеличить показатель
Кнопка «-»	Уменьшение времени приготовления или температуры, длительное нажатие позволяет быстро уменьшить показатель

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

Кнопка «Питание/Отмена»	После включения печи эта кнопка служит для выбора функции. В процессе работы нажатие на кнопку отменяет функцию и переводит печь в режим выбора (В режиме выбора нажатие на кнопку выключает печь)
Кнопка «Пуск/Пауза»	Во время приготовления нажатие на кнопку ставит работу печи на паузу, повторное нажатие возобновляет работу
Кнопка «Свет»	Включает или выключает свет в печи
Кнопка «Меню»	Выбор из умного меню P1-P50, приготовление одной кнопкой
Дисплей	При наличии знака «:» отображает время
	Знак «С» отображает температуру

Приготовление

1. Питание/отмена

Включите печь, нажмите на кнопку «Питание/Отмена» после чего панель управления начнет светиться. На включенной панели управления нажмите на кнопку «Питание/Отмена», чтобы выключить ее. При отсутствии действий в течение более чем 30 секунд панель управления выключится автоматически. Нажатие на кнопку «Питание/Отмена» в процессе приготовления отменяет функцию и переводит печь в режим выбора.

2. Пуск/Пауза

После выбора температуры и функции нажатие на кнопку «Пуск/Пауза» запускает работу печи, нажатие на кнопку «Пуск/Пауза» в процессе приготовления ставит приготовление на паузу, повторное нажатие возобновляет работу.

3. Включение и выключение подсветки

В режиме ожидания или во время приготовления нажатие на кнопку «Свет» включает внутреннее освещение печи для просмотра состояния приготовления, после 1 минуты свет автоматически выключается (Длинное нажатие в течение 3 секунд включает режим постоянного освещения, о чем также свидетельствует звуковой сигнал)

4. Первое приготовление

Нажмите на кнопку «Питание/Отмена», чтобы разбудить панель управления. Нажмите на кнопку «Пар и жар», по умолчанию установлена температура 180°C, нажатиями на кнопку «+» ее можно увеличить до 200°C, нажатие на кнопку «Время/Температура» переводит к выбору времени. По умолчанию установлено время в 20 минут. Нажатие на кнопку «Пуск/Пауза» запускает программу приготовления.

5. Режим приготовления только на пару

Пример: установить программу приготовления на пару в течение 30 минут при температуре 110°C.

Порядок действий: убедитесь в том, что в резервуаре есть вода. Затем в режиме ожидания нажмите на кнопку «Только пар», на дисплее отобразится температура 100°C. С помощью кнопки «+» поднимите температуру до 110°C, затем нажмите на кнопку «Время/Температура», чтобы перейти к установке времени. По умолчанию установлено 15 минут, с помощью кнопки «+» увеличьте время до 30 минут, после чего нажмите на кнопку «Пуск/Пауза», чтобы начать процесс приготовления

(Также можно сначала настроить время, затем температуру).

Приготовление

6. Комбинированный режим

Пример: в комбинированном режиме приготовить при температуре 190°C в течение 30 минут

Порядок действий: сначала убедитесь в том, что в резервуаре есть вода. В режиме ожидания нажмите на кнопку «Пар и жар», на дисплее отобразится температура 180°C, с помощью кнопки увеличьте ее до 190°C, затем нажмите на кнопку «Время/Температура».

На дисплее отобразится время 20 минут, с помощью кнопки «+» увеличьте его до 30 минут, затем нажмите на кнопку «Пуск/Пауза», чтобы подтвердить выбор и начать приготовление.

(Примечание: после начала работы в комбинированном режиме заданная температура будет достигнута только через несколько минут. С помощью нажатия на кнопку «Время/Температура» можно переключиться между показом времени и температуры. Во время показа температуры мигает индикатор вида «88.8°C», означающий повышение температуры. После достижения заданной температуры индикатор будет гореть непрерывно, также прозвучит звуковой сигнал. В случае, если требуется предварительный разогрев печи, после звукового сигнала в камеру можно поместить продукты.

После достижения в камере необходимой температуры система управления автоматически перейдет к поддержанию постоянной температуры внутри камеры.)

7. Режим приготовления в печи

Пример: задать программу приготовления в печи при температуре 190°C в течение 25 минут.

В режиме ожидания нажмите на кнопку «Только жар», на дисплее отобразится температура 180°C, с помощью кнопки «+» увеличьте ее до 190°C. Нажмите на кнопку «Время/Температура», на дисплее отобразится время 20 минут, с помощью кнопки «+» увеличьте его

до 25 минут. Нажмите на кнопку «Пуск/Пауза», чтобы подтвердить выбор и начать приготовление.

8. Режим запекания мяса, приготовления рыбы на пару, приготовления выпечки на пару

Пример: настроить программу запекания мяса

В режиме ожидания нажмите на кнопку «Запеченое мясо», чтобы выбрать режим запекания мяса, затем нажмите на кнопку «Пуск/Пауза», чтобы подтвердить выбор и начать приготовление.

9. Режим дезинфекции

Пример: установить программу дезинфекции продолжительностью 30 минут.

В режиме ожидания нажмите на кнопку «Дезинфекция», затем нажмите на кнопку «Время/Температура», на дисплее отобразится время 20 минут. С помощью кнопки «+» увеличьте его до 30 минут, затем нажмите на кнопку «Пуск/Пауза», чтобы подтвердить выбор и начать работу.

10. Режим брожения

Пример: установить программу брожения продолжительностью 45 минут.

В режиме ожидания нажмите на кнопку «Брожение», на дисплее отобразится температура 40°C. Нажмите на кнопку «Время/Температура», на дисплее отобразится время 20 минут. С помощью кнопки «+» увеличьте его до 45 минут, затем нажмите на кнопку «Пуск/Пауза», чтобы подтвердить выбор и начать работу.

11. Умное меню

В режиме ожидания нажмите на кнопку «Меню», чтобы перейти к выбору меню, затем с помощью кнопок «+» или «-», выберите необходимый пункт меню, затем нажмите на кнопку «Пуск/Пауза», чтобы подтвердить выбор и начать работу.

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

12. Настройка времени и температуры в процессе работы

Во время работы печи в любом из режимов возможно регулировать время работы. Нажмите на кнопку «Время/Температура», чтобы включить отображение времени, затем с помощью кнопок «+» или «-» настройте необходимое время. При работе в некоторых режимах в процессе приготовления возможна настройка температуры. Нажмите на кнопку «Время/Температура», чтобы включить отображение температуры, затем с помощью кнопок «+» или «-» настройте необходимую температуру.

Примечание: диапазон настройки времени и температуры приведен в таблице «Установки по умолчанию и температурный диапазон режимов».

Об умных меню

Примечание: функция меню имеет множество шагов настройки, по завершению исполнения одного шага печь автоматически переходит к исполнению другого, в противном случае после мигания индикатора печь переходит в режим ожидания.

После окончания работы: на дисплее отобразится END, кнопка питания будет тускло гореть, также будет показан рабочий статус. После открытия двери сообщение END исчезает, и печь переходит в режим ожидания. После 30 секунд бездействия печь автоматически выключится. Кнопка «Пуск/Пауза» будет тускло светиться.

Частые явления

Приведенные ниже явления являются нормальными

Явление	Причина
Из нагнетательного отверстия идет вода	Когда резервуар заполнен, иногда из нагнетательного отверстия может выходить небольшое количество воды, это нормальное явление.
Из выхлопного отверстия идет вода	После использования режима приготовления на пару в камере сохраняется повышенное давление. Если в это время сразу же закрыть дверцу, из выхлопного отверстия может выйти небольшое количество воды, это нормальное явление. Рекомендуется перед закрытием дверцы подождать 60 секунд.
Пар собирается на выхлопных створках	Во время приготовления остаточный пар из камеры печи быстро охлаждается и выходит через выхлопное отверстие, однако небольшая часть пара может конденсироваться на створках выхлопного отверстия, это нормальное явление.
Колебания напряжения влияют на время и результат приготовления	Когда напряжение колеблется в пределах от -10% до 5%, печь способна обеспечить нормальную работу. Колебания мощности в какую-либо сторону также приводят к изменению выходной мощности, что также влияет на время и результаты приготовления. Это нормальное явление.
После завершения программы вентилятор продолжает вращаться	После окончания приготовления с использованием жара вентилятор продолжает работу в течение 3 минут для выдува горячего воздуха, это нормальное явление.

В случае аномальной работы печи следует проверить:

1. Правильно ли подключена вилка питания к сети;
2. Закрыта ли дверца печи;
3. Правильно ли установлен резервуар;
4. Сработал ли автоматический выключатель в электрощите;

2. В случае начала работы печи без продуктов внутри камеры следует незамедлительно открыть дверцу, чтобы прекратить ее работу.

Чистка и уход

Примечание: пожалуйста, не используйте сильные коррозионные чистящие средства, бензин, абразивные чистящие средства и острые металлические предметы для ухода за какой-либо частью печи.

1. Перед очисткой печи необходимо отключить питание и извлечь вилку из розетки.
2. Внутреннюю камеру печи следует поддерживать в чистоте. При попадании частиц продуктов или капель жидкости на стенки камеры их следует протереть влажной тканью. Не следует использовать жёсткие чистящие средства. Если на стенках камеры сохраняются загрязнения, их следует удалить с помощью мягких чистящих средств. Не следует использовать грубые или абразивные чистящие средства.
3. Для приготовления с использованием пара в печи рекомендуется заливать в резервуар чистую или дистиллированную воду, поскольку содержащиеся в водопроводной воде минералы могут привести к образованию осадка на поверхности камеры.
4. Резервуар следует осматривать не реже одного раза в месяц. В случае необходимости резервуар следует извлечь для влажной чистки, после чего вернуть его на место.
5. После завершения приготовления следует очистить противни, поддон и камеру печи от остатков влаги.
6. Следует регулярно производить очистку уплотнителей двери с

помощью сухой мягкой ткани.

7. В случае попадания влаги на стеклянные поверхности их следует вытереть с помощью сухой мягкой ткани, не следует использовать грубые или абразивные чистящие средства. Перед очисткой панели управления печь следует предварительно отключить от сети.

8. В случае длительного неиспользования печи следует вытащить вилку из сети питания, а также насухо протереть камеру и резервуар, после чего поместить печь в сухое проветриваемое место без источников коррозионной активности.

9. Перед заменой лампочки освещения печь следует отключить от сети. В качестве замены следует использовать специальную лампочку, рекомендованную производителем.

10. Для очистки стеклянных поверхностей не следует использовать грубые чистящие средства или острые металлические предметы во избежание образования царапин.

11. Для очистки противней, поддонов и других ёмкостей следует использовать мягкие материалы (Например, мягкая ткань), во избежание образования царапин не следует использовать грубые чистящие средства (Например, металлические губки).

12. Утилизация продукта должна производиться в соответствии с местными экологическими нормами и требованиями.

13. При возникновении неисправностей в работе печи ее ремонт и обслуживание должен производить авторизованный и квалифицированный специалист.

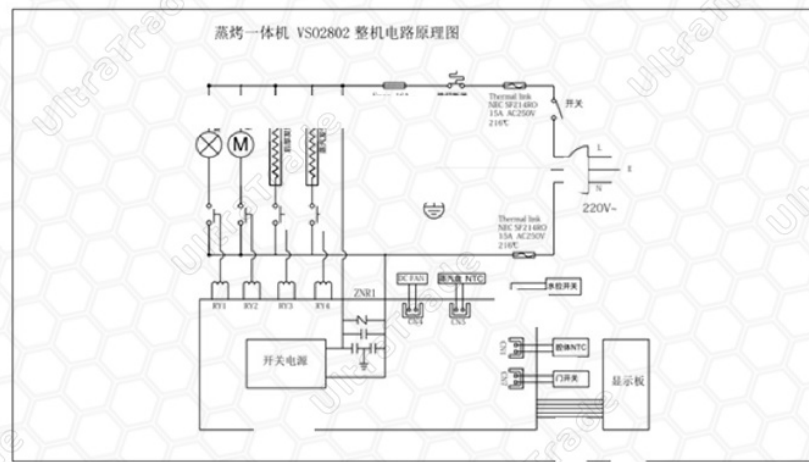
Диагностика и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ решения
На дисплее ничего не отображается	Печь не подключена к сети питания	Подключить к сети питания (Убедиться в наличии предохранителя)
	Кабель питания не работает	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
Аномалии в работе дисплея	Повреждение дисплея	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
	Повреждение электронных компонентов печатной платы	
Печь не работает	Отсутствует или неправильно выполнено подключение к сети	Заново подключить к сети питания
	Дверца закрыта не до конца	Заново закрыть дверцу
	Резервуар размещен неправильно	Заново установить резервуар на место
	Повреждение электронных компонентов печатной платы	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
В процессе приготовления через дверцу выходит вода или пар	Дверца закрыта не до конца	Заново закрыть дверцу
	Повреждение уплотнений дверцы	Обратиться в центр послепродажного обслуживания

Лампочка печи не горит	Повреждение лампочки	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
	Повреждение главной платы	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
Аномалии в работе вентилятора	Повреждение компонентов вентилятора	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
	Повреждение главной платы	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
Кнопки не работают	Выход из строя или повреждение панели	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
	Повреждение электронных компонентов печатной платы	
Не идёт пар	Разрыв, засор или повреждение водяной трубки	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
	Резервуар установлен не до конца	Заново установить резервуар
	Повреждение уплотнений нагнетательной системы	Обратиться в центр послепродажного обслуживания
В случае возникновения иных неисправностей или вопросов, свяжитесь с центром послепродажного обслуживания		

Коды неисправностей

Код	Расшифровка	Возможная причина
E-1	Сработало устройство защиты камеры печи от высокой температуры	Обнаруженная датчиком температура внутренняя температура камеры превышает установленное безопасное значение
E-2	Сработало устройство защиты парогенератора от высокой температуры	Температура парогенератора превышает установленное безопасное значение
E-3	Сработало устройство защиты камеры печи от низкой температуры	В течение 5 минут после запуска не произошло изменений, и температура в камере осталась ниже 35°C
E-4	Сработало устройство защиты парогенератора от низкой температуры	В течение 5 минут после запуска не произошло изменений, и температура парогенератора осталась ниже 35°C
E-5	Неполадки в подключении датчика температуры	Обрыв цепи датчика температуры
E-6	Неполадки в датчике температуры	Короткое замыкание датчика температуры
E-7	Неполадки печатной платы	Неполадки передачи данных



Принципиальная электрическая схема универсальной печи VS02802

Лам- почка	Дви- гатель венти- лятора горя- чего воздуха	Задняя нагре- ватель- ная трубка	Паро- генера- тор	Предо- храни- тель 16A AC250V	Термо- реле	Плавкий предо- храни- тель Thermal Link NEC SF215RO 15A AC250V 216°C	Выклю- чатель
					Плавкий предохранитель NEC SF215RO 15A AC250V 216°C		
					Венти- лятор - посто- янного тока	Паровая пластина NTC	Пере- клю- чатель уровня влаги
Выключатель питания					Камера NTC		
						Пере- клю- чатель дверцы	Ди- сплей

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