

Паспорт изделия  
Руководство по установке и эксплуатации

Комбинированная печь

# МИКРОТОН START

(мод. 1M15, 2M15)

## **ВНИМАНИЕ!**

- Паспорт изделия и Руководство по установке и эксплуатации входят в комплект поставки комбинированной печи.
- Держите инструкцию под рукой для быстрого поиска информации.
- Сохраняйте документацию до окончания срока службы устройства.
- Ознакомьтесь с Паспортом изделия и Руководством по установке и эксплуатации до первого использования комбинированной печи.
- При смене владельца комбинированной печи необходимо передать ему полный комплект сопроводительной документации.

## Содержание

<b>1</b>	<b>Общая информация</b>	<b>3</b>
1.1	Соответствие требованиям	3
1.2	Важная информация	3
<b>2</b>	<b>Конструкция и функции</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Правила техники безопасности</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>Требования к персоналу</b>	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>Требования к месту установки</b>	<b>9</b>
<b>6</b>	<b>Комплект поставки</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>Установка</b>	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>Использование комбинированной печи по назначению</b>	<b>11</b>
8.1	Запуск печи	13
<b>9</b>	<b>Использование меню</b>	<b>13</b>
9.1	Экран Главного меню	13
9.2	Раздел «Избранное»	14
9.3	Раздел «Рецепты»	15
9.4	Раздел «Ручной режим»	15
9.5	Редактирование рецепта	17
9.6	Раздел «Настройки»	18
9.7	Клавиатуры	18
<b>10</b>	<b>Книга рецептов</b>	<b>19</b>
<b>11</b>	<b>Создание рецептов на app.microton.ru</b>	<b>22</b>
<b>12</b>	<b>Процедуры очистки</b>	<b>22</b>
<b>13</b>	<b>Вывод печи из эксплуатации и утилизация</b>	<b>23</b>
<b>14</b>	<b>Технические характеристики</b>	<b>24</b>
14.1	Габаритные чертежи	25
<b>15</b>	<b>Гарантийные обязательства</b>	<b>26</b>
<b>16</b>	<b>Устранение неисправностей</b>	<b>27</b>

## 1. Общая информация

**Модель оборудования:** МИКРОТОН START (мод. 1М15, 2М15).

**Описание оборудования:** промышленная комбинированная печь предназначена для разморозки, разогрева и приготовления пищи при помощи тепловой конвекции и воздействия микроволн (СВЧ).

**Производитель:** ООО «Евромедсервис»,  
Россия, г. Москва, ул. Большая Почтовая, д. 34, стр. 6, офис 16

**Место производства:** Россия, Московская обл., г. о. Балашиха,  
д. Соболиха, ул. Новослободская, д. 31

**Организация, уполномоченная принимать претензии по качеству товара:**

ООО «Евромедсервис», Россия, 105082, г. Москва, ул. Большая Почтовая, д. 34, стр. 6, офис 16.  
Тел.: +7 (495) 668-08-64, [www.emscorp.ru](http://www.emscorp.ru)

**Срок службы:** 3 года

**Срок хранения:** 5 лет

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию без дополнительного уведомления об этих изменениях, при условии сохранения функциональных и потребительских свойств товара.

### 1.1 Соответствие требованиям

Настоящая промышленная комбинированная микроволновая печь соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 010/2011 и ТР ТС 020/2011.

### 1.2 Важная информация

Установка, техническое обслуживание и ремонт изделия должны осуществляться квалифицированным техническим специалистом в области пищевого оборудования; допускается использование только оригинальных запасных частей МИКРОТОН.

Производитель не несёт ответственности в отношении:

- изделий, которые были установлены, настроены, эксплуатировались или обслуживались с нарушением действующих нормативных требований, а также без соблюдения прилагаемых инструкций по установке;
- изделий с повреждённым, стёртым или удалённым серийным номером;
- изделий, подвергшихся модификации либо ремонту с применением неоригинальных комплектующих.

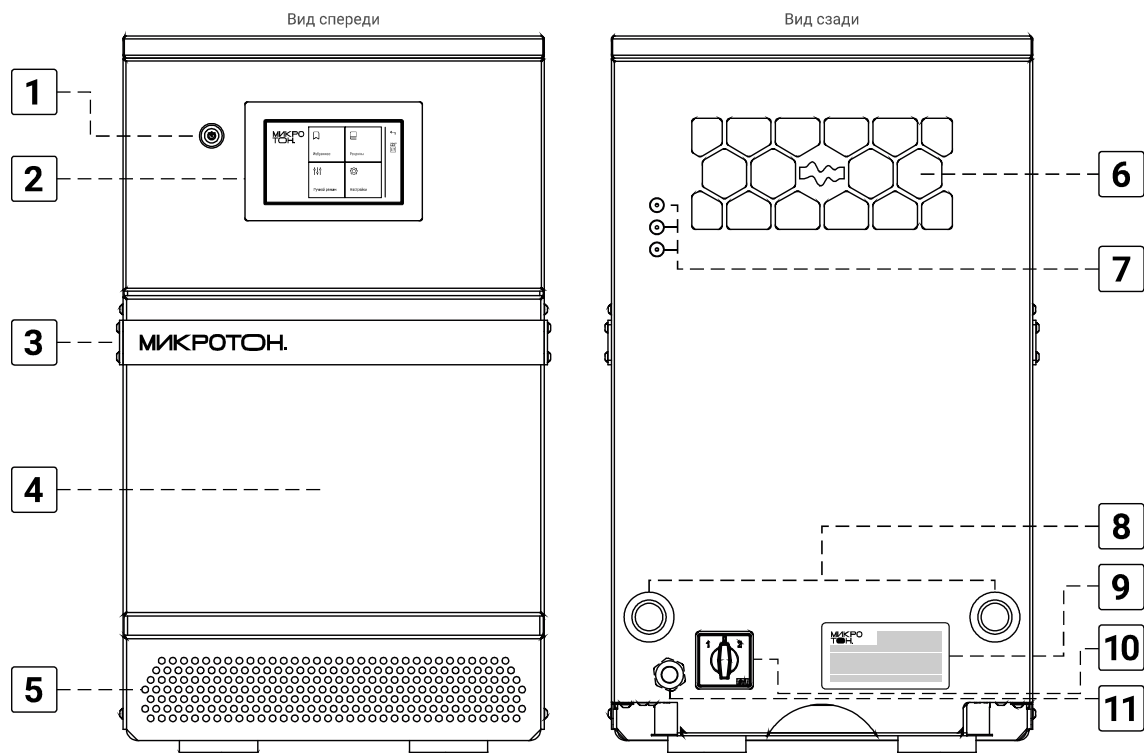
Список сервисных центров опубликован на сайте [microton.ru](http://microton.ru)



**Символ предупреждения об опасности**

Предупреждает о риске случаев травмирования, летального исхода, повреждения имущества.

## 2. Конструкция и функции



<p><b>[ 1 ]</b> Кнопка включения/выключения. (В положении <b>ВЫКЛ</b> не изолирует печь от электропитания)</p>	<p><b>[ 7 ]</b> Индикаторы работы магнетронов и ТЭНа</p>
<p><b>[ 2 ]</b> Сенсорный экран панели управления</p>	<p><b>[ 8 ]</b> Упоры-ограничители расстояния от тыльной панели печи до стены</p>
<p><b>[ 3 ]</b> Ручка дверцы</p>	<p><b>[ 9 ]</b> Табличка с техническими данными</p>
<p><b>[ 4 ]</b> Дверца</p>	<p><b>[ 10 ]</b> Главный выключатель, изолирующий печь от сети электропитания</p>
<p><b>[ 5 ]</b> Кожух съёмного воздушного фильтра</p>	<p><b>[ 11 ]</b> Выход сетевого кабеля</p>
<p><b>[ 6 ]</b> Вентиляционные отверстия, пароотвод</p>	

### 3. Правила техники безопасности

Правила техники безопасности обеспечивают знания об опасностях и мерах предосторожности. В случае несоблюдения правил техники безопасности возможен риск потенциального травмирования с летальным исходом и повреждения оборудования.

#### Эксплуатация комбинированной печи

К эксплуатации комбинированной печи допускаются лица, соответствующие требованиям, указанным в настоящем Руководстве по установке и эксплуатации.

Соблюдайте меры предосторожности, описанные в настоящем Руководстве по установке и эксплуатации, а также указанные непосредственно на корпусе печи. Используйте предусмотренные средства индивидуальной защиты.

Запрещается внесение изменений в конструкцию комбинированной печи и эксплуатация в целях, отличных от её предназначения.

#### Обеспечение безопасности



Для снижения риска ожогов, поражения электрическим током, возгорания, травмирования персонала и т.п.:

- а) перед использованием устройства прочитайте настоящее Руководство;
- б) установите и расположите комбинированную печь в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями по установке;
- в) запрещается поднимать печь, держась за ручку и воздушный фильтр на лицевой стороне, а также за упоры и кабель питания на тыльной панели.

#### Ограничения при использовании печи

Не используйте посуду, не предназначенную для применения в комбинированных печах.

Не используйте печь для подогрева алкогольных напитков. Продукты, содержащие алкоголь, могут воспламениться в случае перегрева.

Не запускайте режим приготовления, не поместив в камеру продукты питания или жидкость, это может привести к выходу оборудования из строя.

Запрещается жарить продукты во фритюре. Запрещается подогревать яйца в скорлупе. Запрещается использовать комбинированную печь для подогрева и сушки текстильных изделий.

Запрещается подогревать в комбинированной печи:

- материалы в виде сухого порошка или гранул;
- жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах и банках;
- легковоспламеняющиеся предметы с температурой вспышки ниже 300°C (легковоспламеняющиеся масла, жиры, бумага и т. п.).



Нагрев жидкостей с использованием режима микроволнового излучения может привести к закипанию с переливом через край. При обращении с горячими жидкостями, продуктами питания и контейнерами необходимо соблюдать осторожность во избежание обваривания и ожогов.

Проявляйте осторожность во избежание возгорания продуктов и предметов в печи.

Запрещается эксплуатация печи при неполном примыкании дверцы; при наличии повреждений дверцы, петель, замка или уплотнителя.

Во избежание риска микробиологического загрязнения блюд запрещается прерывать процесс приготовления и осуществлять временное хранение продуктов в печи.

### **Правила безопасного использования комбинированной печи**

Во избежание риска получения ожогов от горячих поверхностей используйте средства защиты — перчатки, рукавицы и т.п.

При открытии дверцы отступайте назад от печи для предотвращения воздействия горячего пара.

Регулярно проверяйте дверцу и уплотнитель на отсутствие признаков износа.

Удаляйте упаковку с продуктов перед их приготовлением.

Продукты в кожуре, такие как картофель, яблоки, сосиски и т.д., необходимо проколоть перед приготовлением.

Приготовление пищи в пластиковых или бумажных контейнерах требует повышенного внимания из-за вероятности их возгорания. Используйте контейнеры, предназначенные для температур, соответствующих приготовлению.

### **Требования к рабочему состоянию комбинированной печи**

Комбинированная печь должна быть заземлена.

Запрещается эксплуатация печи с демонтированными внешними панелями.

Запрещается размещение текстильных изделий на корпусе печи.

Запрещается эксплуатация печи без установленного воздушного фильтра.

### **Требования к условиям эксплуатации комбинированной печи**

Пол рядом с печью не должен быть скользким.

Опорная поверхность должна быть плоской, ровной и должна выдерживать вес печи.

Температура окружающего воздуха должна быть в пределах от +4°C до +35°C.

Запрещается эксплуатация комбинированной печи в токсичных или потенциально взрывоопасных средах.

Запрещается установка печи непосредственно под пожарной сигнализацией и спринклерной системой.

Источники тепла вблизи печи должны быть расположены на расстоянии не менее 500 мм.

Запрещается хранить вблизи печи огнеопасные газы, воспламеняющиеся материалы и жидкости.

Необходимо исключить возможность опрокидывания или скольжения печи.

Запрещается эксплуатировать печь вне помещений.

Запрещается перемещать печь во время её работы.

### **Средства индивидуальной защиты**

При подготовке печи к работе в первый раз, а также при загрузке и извлечении продуктов питания используйте защитную одежду (фартук), теплозащитные перчатки, защитную обувь.

### **Указания по действиям в чрезвычайных ситуациях**

При обнаружении дыма выключите печь, используя Главный выключатель (см. п.2), отсоедините вилку сетевого кабеля или полностью изолируйте устройство от электросети для предотвращения дальнейшего воспламенения.

## Предупреждающие знаки



Предупреждение о микроволновом излучении.  
Опасность внешних и внутренних ожогов частей тела в случае воздействия микроволновой энергии.



Предупреждение о горячей поверхности.  
Опасность ожогов частей тела.

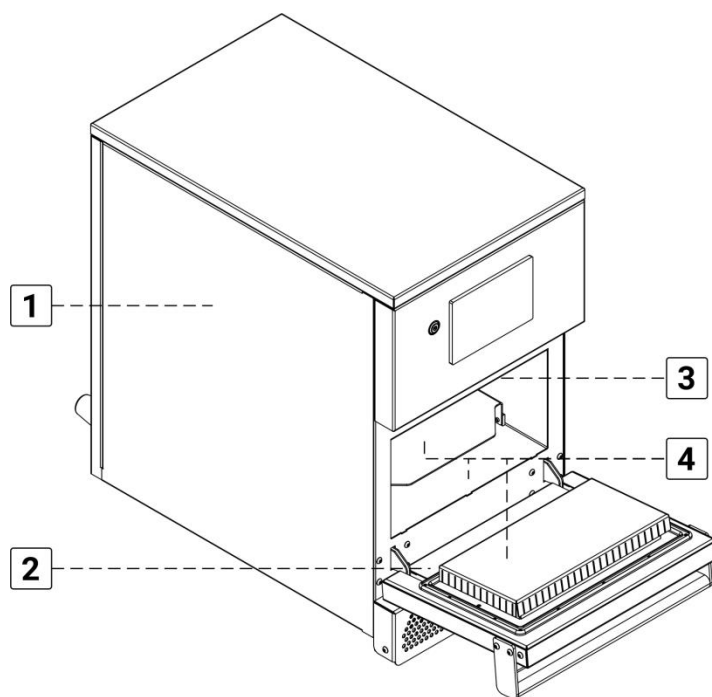


Защитное заземление («земля»).



Уравнивание потенциалов.

## Зоны повышенной опасности



## Избыточное микроволновое излучение

Комбинированная печь излучает микроволновую энергию. Работа с открытой или поврежденной дверцей или камерой может привести к наружным и внутренним ожогам частей тела в случае воздействия микроволнового излучения.

### **Компоненты под напряжением [ 1 ]**

В печи имеются компоненты, находящиеся под высоким напряжением. В случае отсутствия установленных внешних панелей возникает опасность поражения электрическим током.

### **Движущиеся части [ 2 ]**

Во время открытия и закрытия дверцы печи или её очистки, возникает опасность придавливания или пореза рук.

### **Горячий пар, испарения [ 3 ]**

При приготовлении блюд в комбинированной печи может накапливаться горячий пар и испарения, которые выходят при открывании дверцы и удаляются через вентиляционные отверстия в задней части комбинированной печи, когда дверца закрыта. При этом возникает опасность ожога горячим паром, когда дверца печи открыта. Принимайте особые меры предосторожности при открывании дверцы печи.

### **Выделение тепла [ 4 ]**

У комбинированной печи происходит нагрев внутренних поверхностей камеры и внутренней поверхности дверцы печи. При этом возникает опасность ожога при касании горячих поверхностей внутри комбинированной печи, а также ее горячих частей, контейнеров с пищей и других принадлежностей, используемых для приготовления.

## **4. Требования к персоналу**

К установке и эксплуатации комбинированной печи допускается обученный персонал, соответствующий требованиям настоящего руководства.

### **Шеф-повар**

Имеет соответствующую профессиональную подготовку.

Знает соответствующие действующие нормативы в отношении пищевых продуктов и гигиены.

Имеет соответствующую подготовку по эксплуатации комбинированной печи МИКРОТОН.

Фактически выполняет такие задачи, как: ввод данных программы приготовления; редактирование существующих программ приготовления; разработка новых программ приготовления; регулировка настроек печи.

Также может выполнять все пользовательские задачи, если необходимо.

### **Пользователь**

Средняя квалификация.

Имеет соответствующую подготовку по эксплуатации комбинированной печи МИКРОТОН.

Работает под руководством.

Фактически выполняет конкретные рабочие задачи, такие как: загрузка комбинированной печи; запуск программы приготовления; извлечение готовых блюд из камеры; очистка печи; установка принадлежностей в комбинированную печь; незначительные операции по техническому обслуживанию.

### **Специалист по техническому обслуживанию**

Квалифицированный технический специалист в области пищевого оборудования.

Имеет соответствующую техническую подготовку.

Фактически выполняет задачи, такие как: сборка печи; подготовка печи к использованию в первый раз и вывод печи из эксплуатации; инструктаж пользователя.

## 5. Требования к месту установки

### Фактические потребности в пространстве для размещения

Для обеспечения безопасной эксплуатации комбинированной печи, в частности для безопасного обращения с горячими блюдами, требуется гораздо большая площадь помещения, чем указанные минимальные расстояния перед печью.

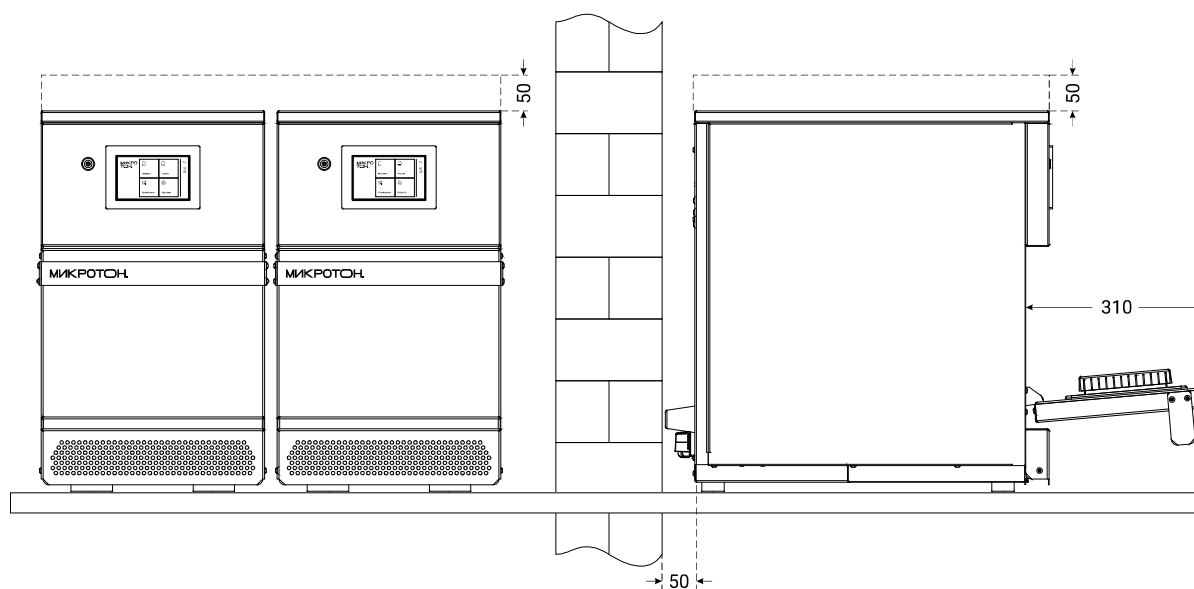
Рекомендуется оставлять большее расстояние до стен, чтобы обеспечить доступ для техобслуживания.

Вентиляционные воздушные отверстия на тыльной панели корпуса и воздушный фильтр на лицевой стороне не должны быть закрыты или заблокированы.

Следует предусмотреть свободный доступ для обслуживания и ремонта печи, а также доступ к выключателю электропитания.

### Минимальное расстояние для установки

Размеры указаны в миллиметрах.



- Минимальное безопасное расстояние над печью – 50 мм
- Минимальное расстояние перед печью – 310 мм
- Безопасное расстояние сзади – 50 мм, определяется установленными упорами
- Безопасное расстояние с левой и правой стороны – 0 мм

## 6. Комплект поставки

- Комбинированная печь МИКРОТОН – 1 шт.
- Воздушный фильтр – 1 шт.
- Сплошная подставка для приготовления – 1 шт.
- Лопатка – 1 шт.
- Руководство по установке и эксплуатации / паспорт изделия – 1 экземпляр

## 7. Установка

Осторожно удалите упаковочные материалы. Извлеките документацию пользователя и все принадлежности, прилагаемые к изделию.



Осмотрите печь на отсутствие повреждений.  
Запрещается устанавливать и вводить в эксплуатацию поврежденную печь.

### Требования к электромонтажу

Источник электрического тока должен быть подсоединен в соответствии с действующими нормативами и требованиями.

Перед подготовкой печи к использованию убедитесь в том, что печь и все ее металлические принадлежности подсоединены к системе уравнивания потенциалов.



Когда печь не подсоединена к системе уравнивания потенциалов, существует опасность поражения электрическим током при касании деталей, находящихся под напряжением.

Убедитесь в том, что всю работу с электрической системой выполняет квалифицированный специалист по техническому обслуживанию.

Корпус печи должен быть заземлен надлежащим образом и подключен к системе уравнивания потенциалов.

В соответствии с нормативами в отношении монтажа требуется установка устройства защитного отключения (УЗО).

В случае установки более одной печи, для каждой печи должно быть предусмотрено по одному устройству защитного отключения.

Печь оборудована одним преобразователем частоты (ПЧ) и сетевым входным фильтром электромагнитной совместимости (ЭМС). Эти устройства могут вызвать ток утечки более 3,5 мА на каждый привод преобразователя частоты. Используйте соответствующее устройство защитного отключения для номинального напряжения.

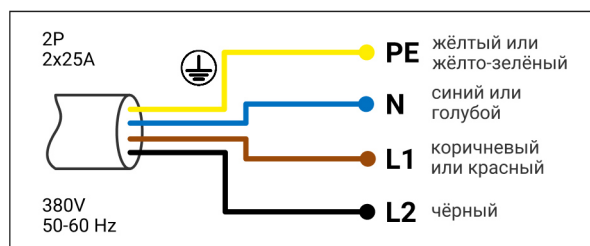
Устройство защитного отключения (УЗО) должно иметь следующие характеристики:

- фильтр высоких частот для фильтрации токов высокой частоты;
- характеристика отключения УЗО «с задержкой по времени» с порогом отключения >30 мА: предотвращает срабатывание УЗО токами зарядки конденсаторов и паразитных емкостей во время включения печи;
- характеристика отключения с «защитой от токов утечки типа SI» для УЗО с порогом отключения 30 мА: нечувствительность к ложным срабатываниям.

Установки со стандартными автоматическими выключателями (типа «В») чувствительны к «броскам» напряжения, возникающим при включении морозильников, холодильников и другого оборудования на предприятиях общественного питания, включая комбинированные микроволновые печи. По этой причине должны устанавливаться автоматические выключатели типа «D» (рассчитанные специально на такой тип оборудования). Для каждого установленного устройства должен быть предусмотрен отдельный автоматический выключатель соответствующего номинала.

## Источник электропитания

Комбинированная печь МИКРОТОН предназначена для работы с двухфазным переменным током 380V 2L-1N-PE 50/60 Гц.



Подключение кабеля осуществляется через стационарное клеммное соединение или силовую розетку согласно схеме. Автоматические выключатели должны иметь номинал 25А или выше на каждую фазу, задержку по времени и подходить для запуска электродвигателей. Рекомендуется использовать медный кабель сечением 4×2,5 мм<sup>2</sup>.

## Уравнивание потенциалов



Точка уравнивания потенциалов расположена на задней панели корпуса печи для независимого подключения заземления.

## 8. Использование комбинированной печи по назначению

Комбинированная печь предназначена для:

- приготовления пищи на противне или в контейнерах, предназначенных для использования в комбинированных печах;
- профессионального использования в коммерческих целях.

### Применимая кухонная посуда

Внимательно изучите инструкции изготовителя и узнайте предельные температуры, чтобы определить пригодность различных контейнеров или кухонной посуды для использования.

### Общие указания:

Вид посуды	Разрешено использование	Примечание
Термостойкие контейнеры, закаленное стекло	ДА	
Совместимая стеклокерамика	ДА	Запрещено использовать изделия с металлическими деталями
Глиняная посуда (фарфор, фаянс, китайский фарфор и т.п.)	ДА	
Подносы из металла или фольги, металлические контейнеры или контейнеры из фольги	НЕТ	

<b>Одноразовые изделия,</b> воспламеняющиеся материалы (бумага, картон и т.п.)	<b>ДА</b>	Разрешено использовать только воспламеняющиеся материалы, одобренные изготовителем
<b>Столовые приборы</b>	<b>НЕТ</b>	Запрещено оставлять какие-либо кухонные принадлежности в продуктах питания во время приготовления в печи
<b>Термометры</b>	<b>НЕТ</b>	

### **Включение печи**

- Переведите Главный выключатель на тыльной панели печи в положение «ВКЛ».
- Нажмите Кнопку включения/выключения на лицевой панели печи.
- Дождитесь, пока программное обеспечение будет готово к работе.

### **Выключение печи**

- Выполните необходимые операции очистки.
- Выключите комбинированную печь нажатием кнопки включения/выключения.
- Оставьте дверцу печи приоткрытой.

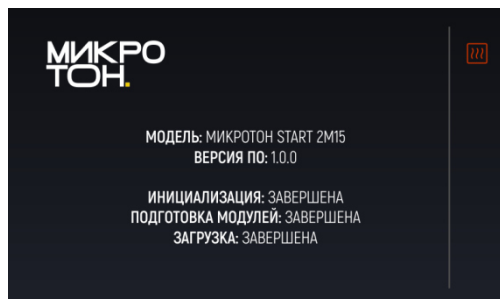
Перед продолжительными перерывами в использовании печи переводите Главный выключатель на тыльной панели печи в положение «ВЫКЛ».

### **Приготовление блюд**

- Выберите программу приготовления из раздела «Избранное» или «Рецепты», или введите новую программу приготовления в разделе «Ручной режим».
- Следуйте указаниям, отображаемым программным обеспечением.
- Откройте дверцу печи.
- Поместите подготовленные продукты в камеру комбинированной печи.
- Закройте дверцу печи.
- Запустите процесс приготовления.
- Дождитесь окончания процесса приготовления.
- После завершения процесса приготовления подается звуковой сигнал, на экране отображается сообщение «Продукт готов!».
- Следуйте указаниям, отображаемым программным обеспечением.
- Откройте дверцу печи.
- Извлеките приготовленное блюдо.
- Закройте дверцу печи.

## 8.1 Запуск печи

После нажатия кнопки включения/выключения на лицевой панели печи происходит загрузка программного обеспечения и диагностика узлов, с последующим выбором температурного режима.



На экране в течение трёх секунд отображается логотип МИКРОТОН, затем – экран диагностики, включающий информацию о модели, версии ПО и подготовке модулей.

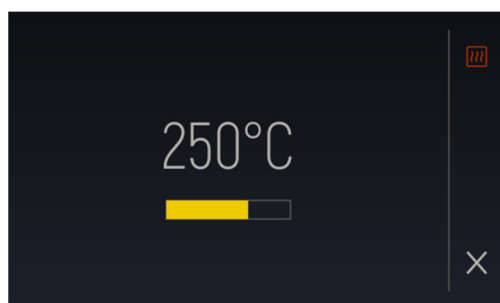
Для перехода к выбору температурного режима подождите три секунды или нажмите на экран.



Выберите необходимый температурный режим из трёх предустановленных.

Подтвердите выбор нажатием ✓

Для изменения значений предустановленных температурных режимов нажмите ⚙️ (см. раздел «Настройки»)



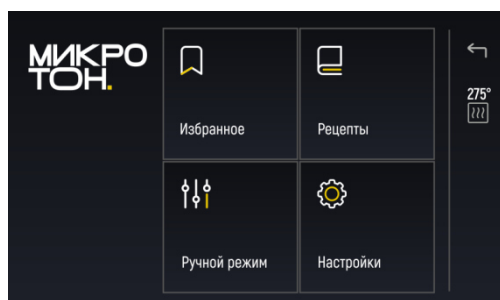
Дождитесь нагрева камеры печи до выбранной температуры, текущая температура отображается на экране.

Для отмены нагрева и возврата к выбору температурного режима нажмите X

## 9. Использование меню

Необходимо проинструктировать пользователя относительно использования меню, а также всех функций и устройств по обеспечению безопасности.

### 9.1 Экран Главного меню



По окончании нагрева на экране отображается Главное меню, содержащее разделы «Избранное», «Рецепты», «Ручной режим», «Настройки».


Температура выбранного режима отображается над символом Mикротон

<b>Избранное</b>	В разделе содержатся наиболее часто используемые программы приготовления, добавленные пользователем.
<b>Рецепты</b>	В разделе содержатся все сохранённые программы приготовления, введённые пользователем в «Ручном режиме».
<b>Ручной режим</b>	«Ручной режим» позволяет создавать программы приготовления, включающие в себя до четырёх этапов с индивидуальной настройкой времени, температуры, мощности конвекции и микроволн, с последующим сохранением рецепта в случае необходимости.
<b>Настройки</b>	Содержит разделы «Температурные режимы» для настройки предустановок температурных режимов и «Возврат к заводским установкам».

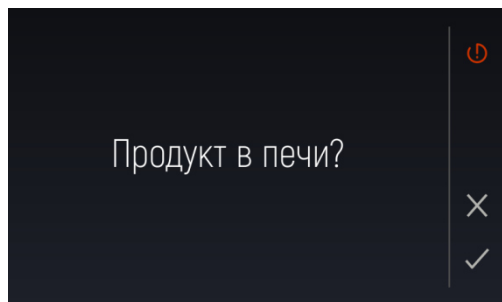
## 9.2 Раздел «Избранное»

В разделе содержатся наиболее часто используемые программы приготовления, добавленные пользователем.

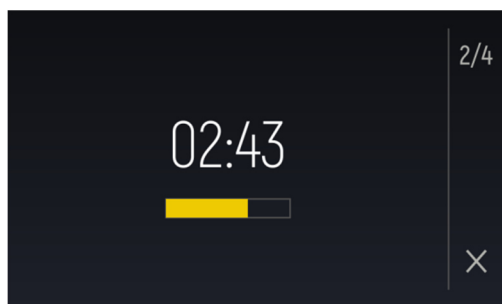


Добавление и удаление рецепта осуществляется последовательным нажатием символа  в режиме редактирования программы приготовления.

Если в раздел не добавлены рецепты, отображается сообщение «В «Избранном» ещё нет рецептов».




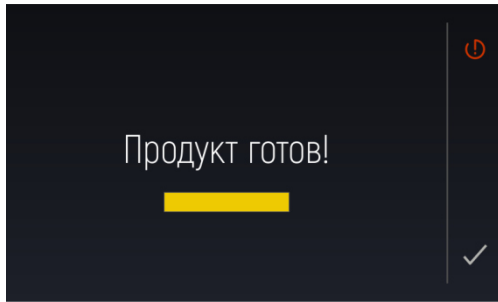
При нажатии на рецепт в «Избранном» отображается подтверждение наличия продукта в камере печи.



В случае подтверждения наличия продукта в камере печи стартует процесс приготовления.

Оставшееся время приготовления и текущий этап отображаются на экране.

 – отмена выполнения программы приготовления.

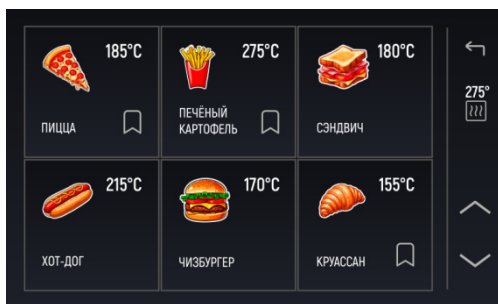


После завершения процесса приготовления подается звуковой сигнал, на экране отображается сообщение «Продукт готов!».


Звуковой сигнал периодически повторяется вплоть до нажатия пользователем символа ✓

### 9.3 Раздел «Рецепты»

В разделе содержатся все сохранённые программы приготовления, введённые пользователем.



При нажатии на рецепт открывается режим редактирования, см. «Редактирование рецепта».

Наличие символа  означает наличие данного рецепта в разделе «Избранное».

Если в раздел не добавлены рецепты, отображается сообщение «В «Рецептах» пусто».












Температура приготовления отображается в ячейке рецепта. Если температура приготовления не совпадает с выбранным температурным режимом (фактической температурой в камере печи), то отображается сообщение «**Температура рецепта XXX°C не соответствует температуре в камере печи!**»

### 9.4 Раздел «Ручной режим»



«Ручной режим» позволяет создавать программы приготовления, включающие в себя до четырёх этапов с индивидуальной настройкой времени, температуры, мощности конвекции и микроволн СВЧ, с последующим сохранением рецепта в случае необходимости.

## Значения и действия символов

	Символ выбора этапа программы.
	Номер текущего этапа программы из четырёх возможных этапов.
	Переключение между этапами программы.
	Настройка времени текущего этапа. При нажатии отображается цифровая клавиатура для ввода времени в формате мм:сс (минуты:секунды). Допустимые значения ввода – от 0 до 99 минут, от 1 до 59 секунд. <b>ВНИМАНИЕ!</b> Не допускается ввод значений остальных настроек этапа, пока не введено значение времени.
	Настройка температуры рецепта в градусах по Цельсию. При нажатии отображается цифровая клавиатура. Допустимые значения ввода – от 50 до 275. <b>ВНИМАНИЕ!</b> Устанавливается температура для всего рецепта, значение температуры можно менять только на первом этапе программы.
	Настройка мощности турбины конвекции текущего этапа в процентах. При нажатии отображается цифровая клавиатура. Допустимые значения ввода – от 10 до 100.
	Настройка мощности микроволн СВЧ текущего этапа в процентах. При нажатии отображается цифровая клавиатура. Допустимые значения ввода – от 0 до 100.
	Сохранение введённой программы приготовления в раздел «Рецепты». При нажатии последовательно отображаются: 1) подтверждение сохранения рецепта; 2) символьная клавиатура для ввода названия рецепта; 3) база изображений. В случае полного заполнения памяти устройства, отображается сообщение «Недостаточно памяти для записи рецепта».
	Запуск введённой программы приготовления. При нажатии отображаются: а) в случае, если температура рецепта совпадает с выбранным температурным режимом – подтверждение наличия продукта в печи, после подтверждения стартует процесс приготовления; б) в случае, если температура рецепта не совпадает с выбранным температурным режимом – отображается сообщение «Температура рецепта XXX°C не соответствует температуре в камере печи!»





## 9.5 Редактирование рецепта

При нажатии на рецепт в разделе «Рецепты» открывается режим редактирования рецепта — настройки программы приготовления, описанные в разделе «Ручной режим» настоящего руководства.

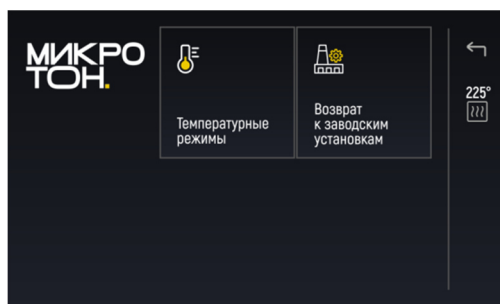


Режим редактирования даёт возможность менять название и изображение рецепта, значения времени, температуры, мощности конвекции и микроволн СВЧ для каждого этапа приготовления с учётом описанных выше ограничений.

### Значения и действия символов

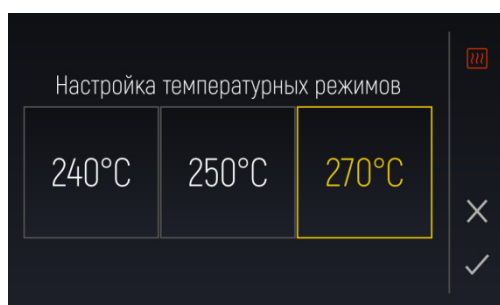
	Удаление рецепта. При нажатии отображаются: 1) подтверждение удаления рецепта; 2) запрос ввода кода PIN-1 для удаления рецепта. Код PIN-1: 2008
	Избранное. Последовательное нажатие символа добавляет/удаляет рецепт в разделе «Избранное». Наличие рецепта в разделе «Избранное» определяется жёлтым цветом символа.
	Запуск программы приготовления.  Если рецепт не был изменён, при нажатии отображаются: а) в случае, если температура рецепта совпадает с выбранным температурным режимом — подтверждение наличия продукта в печи, после подтверждения стартует процесс приготовления; б) в случае, если температура рецепта не совпадает с выбранным температурным режимом — отображается сообщение «Температура рецепта XXX°C не соответствует температуре в камере печи!»  Если рецепт был изменён, при нажатии отображается сообщение с предложением сохранить рецепт с внесёнными изменениями, затем алгоритм действий аналогичен ситуации, когда рецепт не был изменён, см. пункты а) и б) предыдущего абзаца. Возврат в предыдущий пункт меню.
	Если рецепт не был изменён, при нажатии происходит возврат в раздел «Рецепты».  Если рецепт был изменён, при нажатии отображается сообщение с предложением сохранить рецепт с внесёнными изменениями, затем происходит возврат в раздел «Рецепты».

## 9.6 Раздел «Настройки»



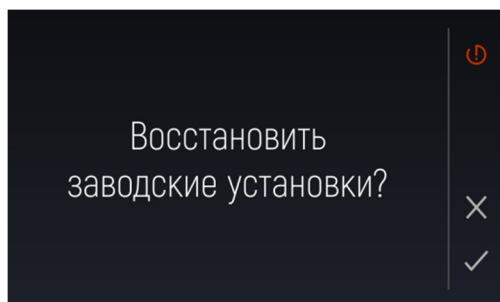
«Температурные режимы» — изменение значений предустановленных температурных режимов.

«Возврат к заводским установкам» — сброс состояния программного обеспечения до заводских настроек.



Настройка температурных режимов.

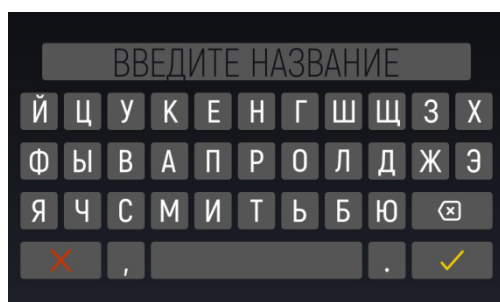
Для изменения значений нажмите на один из предустановленных температурных режимов и отредактируйте его с помощью цифровой клавиатуры. Сохраните введённое значение.



Возврат к заводским установкам.

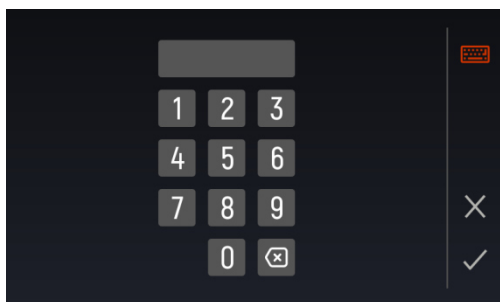
Сброс настроек защищён кодом PIN-2.  
Код PIN-2: 35944

## 9.7 Клавиатуры



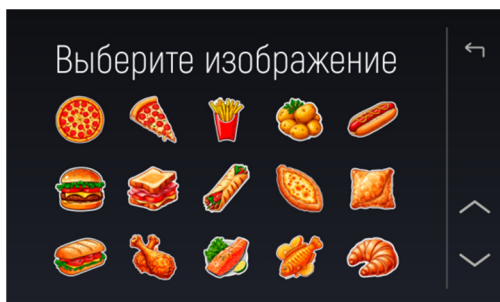
Символьная (текстовая) клавиатура.

Используется для ввода названия рецепта.



Цифровая клавиатура.

Используется для ввода значений времени, температуры, мощности конвекции и СВЧ, а также ввода PIN-кодов.



Выбор изображения для нового рецепта.
















Навигация по базе изображений осуществляется нажатием на символы ^ и v.










## 10. Книга рецептов

Ниже представлены наиболее популярные рецепты из «Книги рецептов МИКРОТОН».

Значения установок в рецептах имеют рекомендательный характер.

Установки могут варьироваться в зависимости от состава и температуры продукта, состояния окружающей среды и т.д.

Наименование							
	Пицца «Четыре сыра» 1 шт	1	275°C	1:30	20%	80%	
		2	275°C	1:15	40%	35%	
	Пицца мясная 1 шт	1	275°C	1:30	20%	90%	
		2	275°C	1:15	35%	50%	
	Картофель печеный 200г	1	275°C	1:00	100%	100%	
		2	275°C	0:40	100%	0%	
	Картофель по-деревенски 200г	1	275°C	1:30	100%	100%	
		2	275°C	1:30	100%	0%	
	Булка с корицей 1 шт	1	250°C	1:20	10%	37%	
		2	250°C	0:40	50%	37%	
	Шашлык куриный 1 шампур	1	275°C	1:15	100%	0%	
		2	275°C	0:30	30%	75%	
		Перевернуть + повторить программу					
		3	275°C	1:15	100%	0%	
		4	275°C	0:30	30%	75%	
	Пицца сырная 1 шт	1	275°C	0:30	20%	100%	
		2	275°C	0:30	10%	100%	
		3	275°C	0:30	60%	60%	
		4	275°C	0:30	100%	40%	
	Пицца пепперони 1 шт	1	275°C	0:30	30%	100%	
		2	275°C	0:45	10%	100%	
		3	275°C	0:30	100%	100%	
		4	275°C	0:45	100%	50%	
	Круассан 1 шт	1	275°C	0:40	30%	50%	
	Маффин 1 шт	1	275°C	0:20	40%	20%	

Наименование					
 Сэндвич с сыром 1 шт	1	275°C	0:45	70%	70%
 Брускетта 1 шт	1	275°C	0:45	60%	30%
 Лазанья 1 порция	1	275°C	1:30	80%	70%
	2	275°C	2:00	70%	30%
 Круассан с ветчиной и сыром 1 шт	1	275°C	0:40	70%	60%
 Гамбургер 1 шт	1	275°C	0:20	0%	0%
	2	275°C	0:50	20%	50%
	3	275°C	0:15	60%	0%
 Киш 1 шт	1	275°C	1:20	60%	80%
 Хот-дог 1 шт	1	275°C	0:35	10%	60%
 Мини-пицца 1 шт	1	275°C	1:50	70%	60%
 Лосось в тесте 1 порция	1	275°C	0:40	40%	90%
	2	275°C	0:40	50%	70%
	3	275°C	0:40	40%	0%
	4	275°C	0:20	10%	70%

## 11. Создание рецептов на app.microton.ru

Предусмотрена возможность создания, редактирования, удаления, сортировки, загрузки и выгрузки рецептов посредством веб-интерфейса app.microton.ru

## 12. Процедуры очистки

### Меры предосторожности при очистке печи

Перед началом очистки подождите, пока камера охладится до температуры ниже 50°C.

Не допускайте контакта кожи и глаз с чистящими средствами.

При очистке камеры и корпуса печи используйте предметы средств индивидуальной защиты в зависимости от используемого чистящего средства: респиратор; защитные очки; защитные перчатки; защитную одежду; фартук. Более точную информацию содержит паспорт безопасности соответствующего чистящего средства.

Не нагревайте печь, если внутри присутствуют чистящие средства.

После очистки промойте камеру достаточным количеством чистой теплой воды, протрите ее сухой тканью или бумажным полотенцем.

Запрещается промывать наружную поверхность корпуса водой.

### Ежедневная очистка

Производите очистку камеры вручную при помощи мягкой ткани или бумажного полотенца с использованием чистящих и защитных средств, утвержденных производителем.

Производите очистку наружной поверхности печи вручную с помощью мягкой ткани с использованием бытового чистящего средства для нержавеющей стали или для твердых поверхностей.

Производите очистку лотков, противней, контейнеров, решеток для гриля и других принадлежностей, используемых для приготовления, вручную с помощью мягкой неабразивной губки с использованием бытового моющего средства. После очистки промойте водой.

### Очистка воздушного фильтра

- Отклоните вниз решётку под дверцей печи.
- Извлеките воздушный фильтр.
- Очистите воздушный фильтр влажной тканью.
- Установите на место воздушный фильтр и установите решётку в исходное положение.

## Чистящие средства

Для очистки комбинированной печи МИКРОТОН и ее принадлежностей используйте чистящие средства, указанные в настоящем руководстве.

Вид чистящего средства	Назначение
Чистящее средство МИКРОТОН	Очистка камеры и дверцы печи
Защитный состав МИКРОТОН	Защита камеры и дверцы печи
Бытовое чистящее средство для нержавеющей стали или чистящее средство для твердых поверхностей	Уход за наружными поверхностями комбинированной печи
Бытовые моющие средства (детергенты): не оказывают воздействие на кожу, не содержат щелочи, имеют нейтральный показатель pH и не имеют запаха.	Очистка лотков, контейнеров, противней, решеток для гриля и иных принадлежностей, используемых для приготовления.

## Принадлежности, необходимые для очистки

- Чистящее средство МИКРОТОН
- Защитный состав МИКРОТОН
- Защитные резиновые перчатки
- Неабразивная нейлоновая чистящая губка
- Чистящее полотенце и ткани
- Защита органов зрения
- Термостойкие перчатки
- Пылезащитная маска



Запрещается использовать острые инструменты, жесткие абразивные средства и щелочные чистящие средства при очистке любых частей печи или камеры.

## 13. Вывод печи из эксплуатации и утилизация

Перед выводом печи из эксплуатации необходимо отключить её от электросети.

Комбинированная печь МИКРОТОН не может быть утилизирована вместе с другими бытовыми отходами после окончания срока эксплуатации. В целях предотвращения нанесения возможного ущерба окружающей среде или здоровью человека вследствие неконтролируемой утилизации отходов, отделите данное изделие от отходов других видов для его переработки в целях экологически рационального повторного использования материальных ресурсов.

Коммерческие пользователи должны связаться со своим поставщиком и проверить условия договора покупки. Данное изделие не должно смешиваться с другими коммерческими отходами при утилизации.

## 14. Технические характеристики

### Размеры и вес

Размеры (ШхГхВ)	<b>392 x 717 x 650 мм</b>
Вес	<b>75 кг</b>
Размеры с упаковкой	<b>544 x 861 x 850 мм</b>
Вес с упаковкой	<b>86 кг</b>
Размеры камеры (ШхГхВ)	<b>300 x 300 x 165 мм</b>

### Максимально допустимые подсоединенные электрические нагрузки

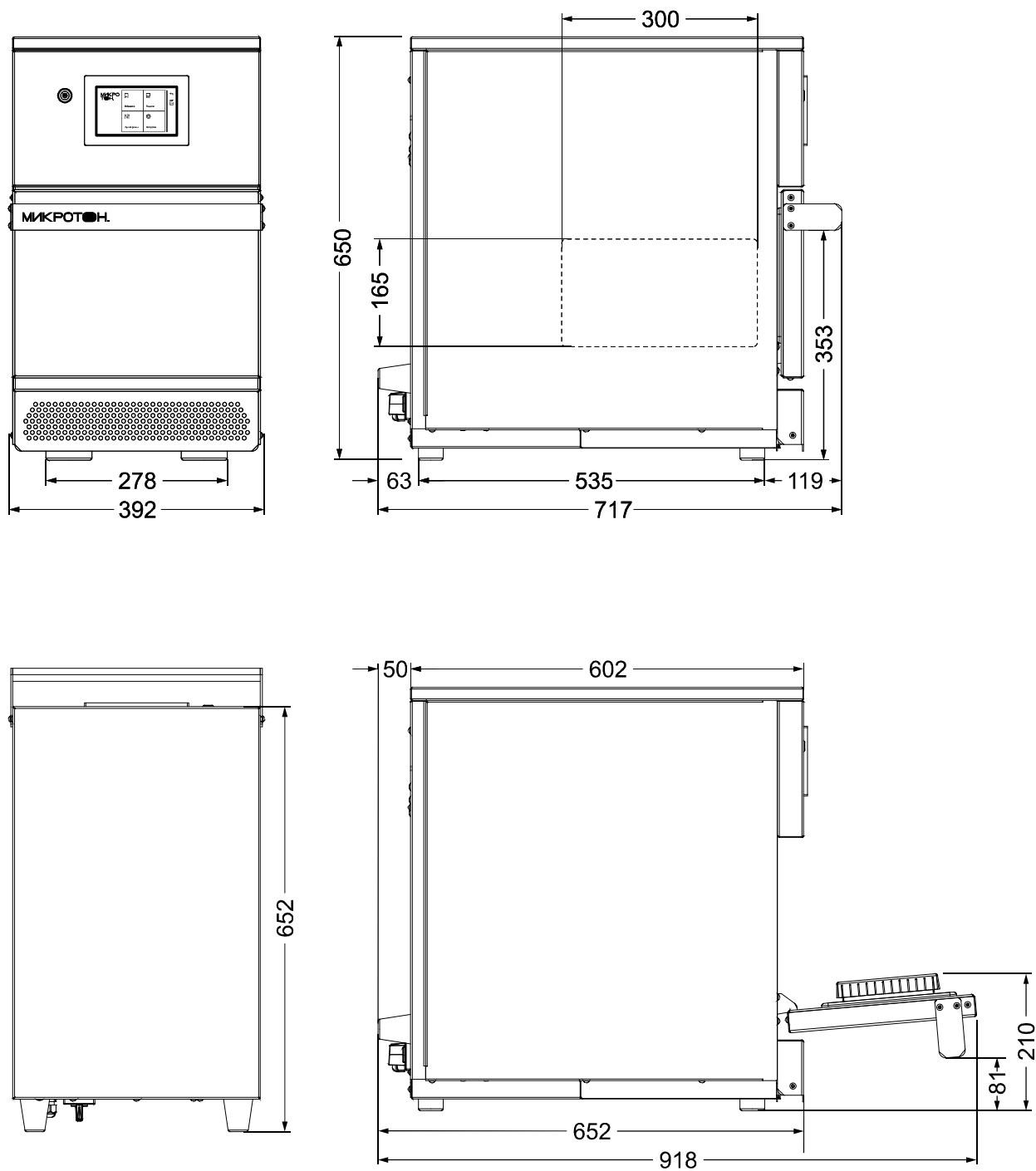
Источник электропитания	<b>2P, 380V, 50-60 Hz</b>
Используемые соединения	<b>L1 + L2 + N + PE</b>
Номинальное потребление электроэнергии	<b>2400W + 2200W</b>
Номинальная сила тока на каждую фазу	<b>32A</b>
Номинальная выходная мощность конвекционного нагрева	<b>2200W</b>
Номинальная выходная мощность микроволнового излучения 100%	<b>2000W</b>
Номинальная выходная мощность в комбинированном режиме	<b>2200W + 2000W</b>

### Сведения о сертификации

Настоящий прибор соответствует правилам техники безопасности для электрических приборов, успешно прошел сертификационные испытания и соответствует требованиям ТР ТС 010/2011 и ТР ТС 020/2011.

## 14.1 Габаритные чертежи

Размеры указаны в миллиметрах.



## 15. Гарантийные обязательства

Настоящие гарантийные обязательства представляют собой гарантию Продавца на Изделие, указанное в настоящем паспорте и приобретенное Покупателем у Продавца. Гарантия предоставляется на срок 12 (двенадцать) месяцев со дня продажи Изделия и распространяется на материальные дефекты, возникшие по вине производителя.

Гарантия действительна, если печь была установлена в соответствии с указаниями, приведенными в Руководстве по установке и эксплуатации, квалифицированным инженером по техническому обслуживанию из сертифицированной компании, занимающейся техническим обслуживанием.

Действие гарантии не распространяется на ущерб, возникший в результате неправильной сборки, установки, использования, очистки, применения чистящих химикатов, обслуживания или ремонта.

Организация, уполномоченная принимать претензии по качеству товара:  
ООО «Евромедсервис», ОГРН 1087746826397, тел.: 8-800-555-28-64

Контакты авторизованных сервисных центров указаны на сайте [microton.ru](http://microton.ru)

## 16. Устранение неисправностей

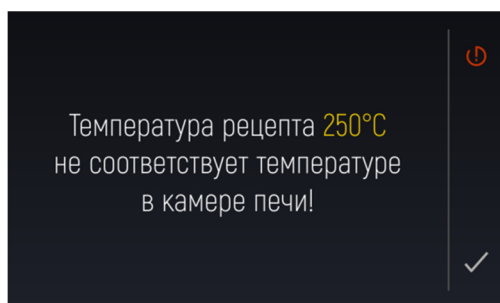


Выполнение технического обслуживания или ремонта, связанного со снятием каких-либо панелей, обеспечивающих защиту от воздействия избыточного микроволнового излучения, неквалифицированными специалистами представляет опасность.

Во время техобслуживания и замены деталей необходимо отключать печь от источника питания. При выполнении повседневных операций очистки нет необходимости отключать печь от источника питания.

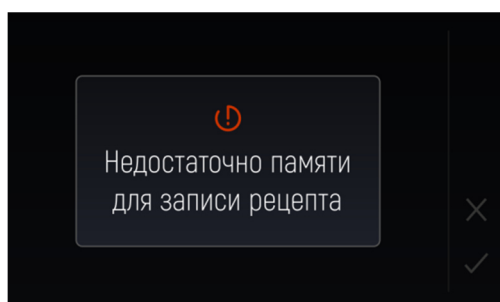
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения неисправности
Печь не работает, отсутствует индикация дисплея	Печь не подключена к источнику электропитания	Убедитесь в том, что печь подключена к источнику электропитания. Убедитесь в том, что главный выключатель находится в положении ВКЛ. Убедитесь в том, что печь включена.
На дисплее отображается предупреждающее сообщение	Более подробная информация отображается на экране	Следуйте отображенным на дисплее указаниям.
Печь готовит еду неправильно	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Загрязнение печи</li><li>▪ Неправильная температура приготовления блюда</li><li>▪ Выбрана измененная или неправильная программа</li><li>▪ Продукты в обертке</li><li>▪ Блюдо вынули слишком рано</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Очистите печь.</li><li>▪ Используйте правильную программу приготовления.</li><li>▪ Удалите обертку с продукта.</li><li>▪ Убедитесь в отсутствии нарушений на всех этапах приготовления.</li></ul>
Печь не доводит процесс приготовления продуктов до конца	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ На дисплей выводится предупреждающее сообщение</li><li>▪ Открыта дверца печи</li><li>▪ Отсутствует или неправильно установлен воздушный фильтр</li><li>▪ Перегрев печи</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Закройте дверцу печи.</li><li>▪ Заново установите воздушный фильтр.</li><li>▪ Дайте печи остыть.</li><li>▪ Проверьте вентиляционные отверстия на наличие блокирующих предметов и в случае обнаружения уберите эти предметы.</li></ul>

## Предупреждающие сообщения



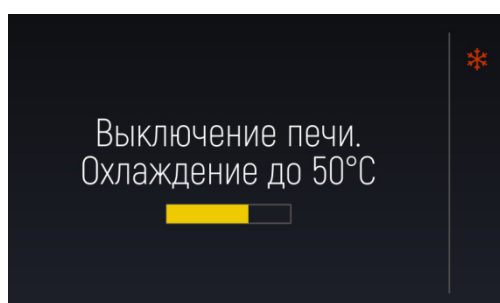
Температура приготовления не совпадает с выбранным температурным режимом (фактической температурой в камере печи).

Следует установить режим нагрева, соответствующий температуре рецепта, либо привести температуру рецепта в соответствие с текущим режимом нагрева.

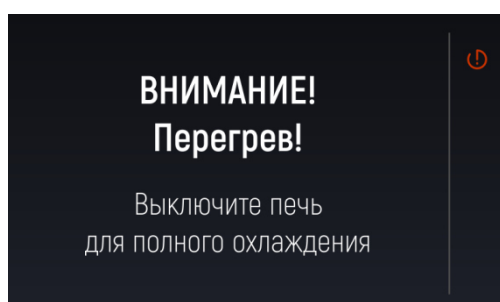


Заполнена память устройства.

Следует удалить лишние рецепты и повторить сохранение новой программы приготовления.



Отображается после нажатия кнопки включения/выключения, шкала иллюстрирует снижение температуры в камере печи.



**ВНИМАНИЕ!** Печь перегрета!

Дальнейшее использование может привести к порче имущества и телесным повреждениям.

Следует немедленно выключить печь для полного охлаждения.

## Приложение 1

Соотношение установленной мощности и времени работы магнетронов.

Мощность, %	ВКЛ, сек	ВЫКЛ, сек	Мощность, %	ВКЛ, сек	ВЫКЛ, сек
5	3	38	53	22	19
6	4	38	54	22	18
7	4	37	55	22	18
8	4	37	56	23	18
9	5	36	57	23	17
10	5	36	58	24	17
11	5	36	59	24	16
12	6	35	60	24	16
13	6	35	61	25	16
14	7	34	62	25	15
15	7	34	63	25	15
16	7	34	64	26	14
17	8	33	65	26	14
18	8	33	66	27	14
19	9	32	67	27	13
20	9	32	68	27	13
21	9	32	69	28	12
22	10	31	70	28	12
23	10	31	71	28	12
24	10	30	72	29	11
25	11	30	73	29	11
26	11	30	74	30	10
27	12	29	75	30	10
28	12	29	76	30	10
29	12	28	77	31	9
30	13	28	78	31	9
31	13	28	79	32	8
32	14	27	80	32	8
33	14	27	81	32	8
34	14	26	82	33	7
35	15	26	83	33	7
36	15	26	84	33	6
37	15	25	85	34	6
38	16	25	86	34	6
39	16	24	87	35	5
40	17	24	88	35	5
41	17	24	89	35	4
42	17	23	90	36	4
43	18	23	91	36	4
44	18	22	92	37	3
45	19	22	93	37	3
46	19	22	94	37	2
47	19	21	95	38	2
48	20	21	96	38	2
49	20	20	97	38	1
50	20	20	98	39	1
51	21	20	99	39	0
52	21	19	100	40	0

