

PRIME

T E C H N I C S

Інструкція з експлуатації Мікрохвильова піч



Модель:

PMW 20757 HW

PMW 20757 HB

www.prime-technics.com



Шановний користувачу!

Дякуємо Вам за придбання мікрохвильової печі марки PRIME Technics. Будь ласка, прочитайте уважно цю інструкцію перед експлуатацією мікрохвильової печі. Пам'ятайте, що правильне користування та догляд за приладом дуже важливі для довготривалості служби пристрою та Вашої безпеки.

Ця мікрохвильова піч є однією з новітніх моделей нашої компанії. Впевнені, що вона стане для Вас надійною і якісною помічницею.

ПРИНЦИП РОБОТИ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Мікрохвиля – це різновид надвисокочастотного електромагнітного випромінювання, що існує в навколишньому середовищі. Однак, існуюча форма мікрохвилі розсіяна настільки, що зібрати її разом для нагрівання неможливо. Головний компонент НВЧ-печі – магнетрон – перетворює електричну енергію в мікрохвильову; ця потужна енергія високочастотного поля міститься в закритій камері. Під її впливом молекули вібрують із надвисокою швидкістю, у результаті чого між ними виникає тертя, яке швидко нагріває продукти.

Нижче наведені три головні особливості мікрохвильової обробки:

1. Поглинаюча здатність: під впливом НВЧ випромінювання молекули сильно вібрують, у результаті чого їжа нагрівається. Однак, проникнення хвиль напряду залежить від розміру, товщини та властивостей продукту.

2. Проникаюча здатність: НВЧ випромінювання може проникати крізь керамічний, скляний, пластиковий термостійкий посуд. Для приготування продуктів у мікрохвильовій печі слід використовувати посуд саме із цих матеріалів, що забезпечують проникнення мікрохвиль.

Див. нижче рекомендації з використання посуду.

3. Відбивна здатність: мікрохвилі відбиваються від металевих стінок внутрішньої камери, завдяки чому виникає рівномірне магнітне поле і не нагріваються інші частини НВЧ-печі.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ



- Цей прилад можуть використовувати діти віком від восьми років, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані про безпечне користування приладом і розуміють можливу небезпеку.
- Чищення й обслуговування приладу може здійснюватися дітьми старше восьми років під наглядом дорослих.
- Прилад та його шнур живлення потрібно тримати у недосяжному для дітей менше восьми років місці.
- Діти не повинні гратися з приладом

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

1. Перед першим ввімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, зазначені на виробі, параметрам електромережі.

2. Пам'ятайте, що прилад призначений лише для користування в домашньому побуті чи для подібних цілей, таких як:

- кухні в магазинах, офісах чи інших робочих приміщеннях;

- житлові будинки;

- готелі, мотелі чи інші житлові приміщення;

- готелі сімейного типу.

Не використовуйте прилад на вулиці чи в приміщеннях з підвищеною вологістю повітря, так як це може спричинити ураження електричним струмом.

3. Пильно стежте за дітьми під час користування приладом, мікрохвильова піч не іграшка для дітей.

4. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою, а також після того, як виріб занурили в воду чи пошкодили будь-яким іншим чином.

5. Під час підключення виробу до електромережі не використовуйте перехідники та подовжувачі.

6. При відключенні виробу від мережі не тягніть за шнур, тримайтеся рукою за вилку. Слідкуйте, щоб шнур живлення не заломлювався і не торкався гарячих предметів.

7. Не піддавайте виріб дії прямих сонячних променів.

8. Щоб уникнути ураження електрострумом, не намагайтеся самостійно розбирати і ремонтувати виріб.

9. Для уникнення ризику виникнення пожежі всередині печі:

- не перегрівайте їжу;
 - видаліть металеві частини з паперових чи пластикових контейнерів перед розміщенням їх у печі;
 - не рекомендується використовувати мікрохвильову піч для нагрівання олії чи рослинних жирів, так як їхню температуру складно контролювати;
 - після використання протріть камеру печі вологою, а після цього сухою ганчіркою, щоб видалити будь-які залишки їжі чи каплі жиру.
- Підтримуйте піч в чистоті, в іншому разі це може призвести до пошкодження або скоротити термін експлуатації приладу;
- якщо матеріали всередині печі почнуть диміти або загоряться, не відкривайте кришку печі; вимкніть піч та відключіть електроживлення;
 - під час нагрівання їжі в пластикових або паперових контейнерах уважно слідкуйте за піччю, щоб попередити можливе займання.

10. Не використовуйте піч, якщо дверцята або засувки дверцят мають пошкодження.

11. Не розігрівайте рідини і продукти в контейнерах і в пакуваннях із щільно закритою кришкою (пляшечки для дитячого харчування із гвинтовою чи щільно закритою кришкою вважаються герметично закритими контейнерами)

12. Використовуйте ємності з широким горлом для розігрівання рідин; також не рекомендується виймати розігріту рідину з мікрохвильовки одразу після підігріву, адже несподіване закипання рідини може відбутися навіть після того, як ви виймете ємність з рідиною з печі.

13. Після закінчення приготування контейнер залишається дуже гарячим. Використовуйте рукавички, щоб уникнути опіків.

14. Не використовуйте жорсткі абразивні миючі засоби чи металеві скребки з гострими краями для очищення скла в дверцятах печі, так як вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до розтріскування скла.

15. Щоб уникнути пошкодження поворотного диску, слідкуйте за наступним:

- перед чищенням дайте поворотному диску охолонути;
- не ставте гарячу їжу чи посуд на холодний поворотний диск;
- не ставте холодну їжу чи посуд на гарячий поворотний диск;

16. Впевніться, що посуд не торкається стінок печі під час приготування їжі.

17. Не рекомендується розігрівати й готувати в мікрохвильовій печі яйця цілком, вони можуть вибухнути навіть наприкінці готування, коли температура нагрівання зменшиться. Проколюйте перед приготуванням продукти з товстою шкіркою (картопля, кабачки, яблука)

18. Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити в сервісному центрі або за допомогою кваліфікованої особи, щоб уникнути небезпеки.

УВАГА!

ВАЖЛИВО ЗАПАМ'ЯТАТИ:

1. Задля запобігання небезпеки витоку мікрохвильового випромінювання, всі ремонтні роботи, пов'язані зі зняттям будь-яких кришок приладу, повинні виконуватись лише компетентною особою Сервісного центру.
2. Якщо ви помітили дим, вимкніть прилад чи знеструмте його, тримайте дверцята зачиненими, не використовуйте воду, щоб загасити полум'я.
3. Лампа мікрохвильової печі не призначена для будь-яких інших цілей, окрім як для освітлення внутрішньої камери печі.
4. Після тривалого використання мікрохвильової печі може з'явитися незвичайний запах. Далі пропонуємо 3 способи, як його позбутися:
 - а) покладіть кілька шматочків лимона в чашку, потім увімкніть піч на 2-3 хвилини на велику потужність;
 - б) поставте чашку червоного чаю в піч й увімкніть її на велику потужність;
 - в) покладіть цедру апельсина в піч, потім увімкніть її на 1 хвилину при максимальній потужності.

5. РАДІАЦІЯ МІКРОХВИЛЬ

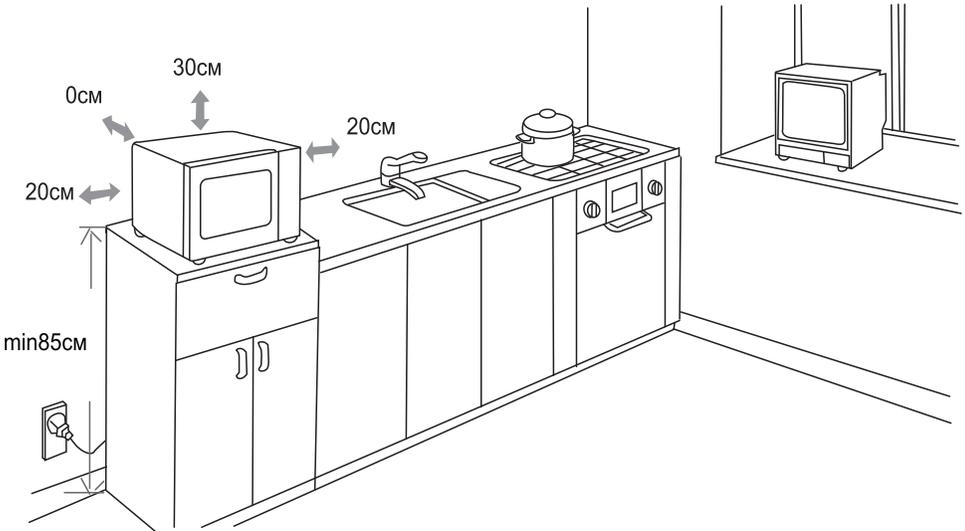
Увага! Коли пристрій працює, температура поверхонь може бути дуже високою. Уникайте впливу радіації від генератора мікрохвиль або інших частин, що випромінюють енергію мікрохвиль.

Перераховані нижче умови можуть стати причиною надмірного впливу енергії мікрохвиль під час обслуговування.

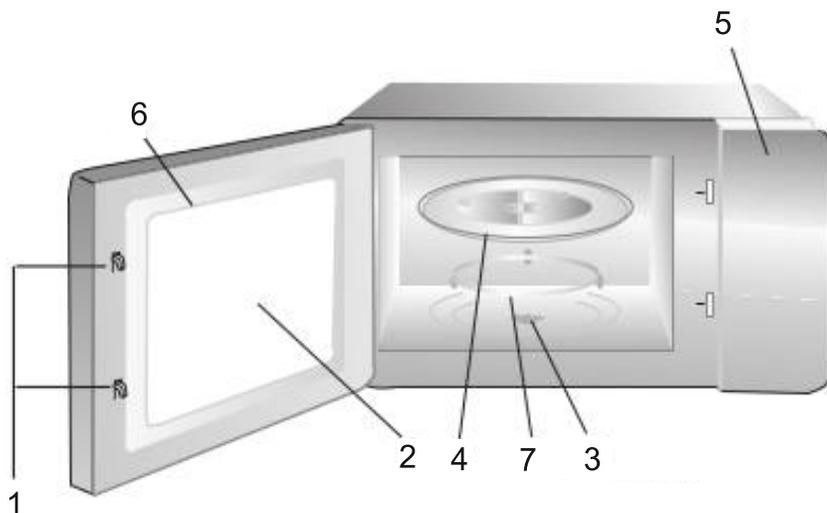
1. Неналежна установка магнетрона.
2. Неправильне положення блокуатора, петлі і самих дверцят.
3. Неналежна установка опори вимикача.
4. Пошкодження дверцят, ущільнювача або корпусу.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

1. Переконайтеся, що мікрохвильову піч не пошкоджено. У разі виявлення будь-яких пошкоджень не використовуйте цю піч та негайно повідомте продавця, де було придбано мікрохвильову піч. Обов'язково збережіть весь пакувальний матеріал.
2. Вийміть із печі весь пакувальний матеріал.
3. Встановіть мікрохвильову піч на тверду горизонтальну поверхню, яка витримає вагу печі. Дана мікрохвильова піч не призначена для вбудовування в кухонні меблі.
4. Не ставте піч поруч із іншими джерелами тепла або легкозаймистими предметами. Не встановлюйте піч в місцях з підвищеною вологістю.
5. Не ставте на піч будь-які предмети. З усіх боків до неї має бути забезпечений доступ повітря для вільної циркуляції.
6. Не знімайте ніжки мікрохвильової печі.
7. Щоб забезпечити достатню вентиляцію, дотримуйтесь основних правил розташування приладу на поверхні. Відстань від задньої стінки повинна бути не менше **0** см, від бічних стінок — 20 см, простір над приладом — 30 см, від приладу до підлоги — 85 см.
8. Поверхні приладу можуть нагріватись впродовж експлуатації.



ОПИС ПРИЛАДУ



1. Замки дверцят

Дверцята мікрохвильової печі мають бути зачинені, щоб прилад працював.

2. Оглядове вікно мікрохвильової печі

Дозволяє користувачеві бачити стан приготування.

3. Вісь обертання

Скляний поворотний диск розташовується на цій осі, двигун під нею змушує диск обертатись.

4. Скляний піднос

5. Панель керування

Детально зображена нижче (панель керування може бути змінена виробником без попереднього повідомлення)

6. Дверка

Знаходиться всередині мікрохвильової печі, поруч зі стінкою панелі керування.

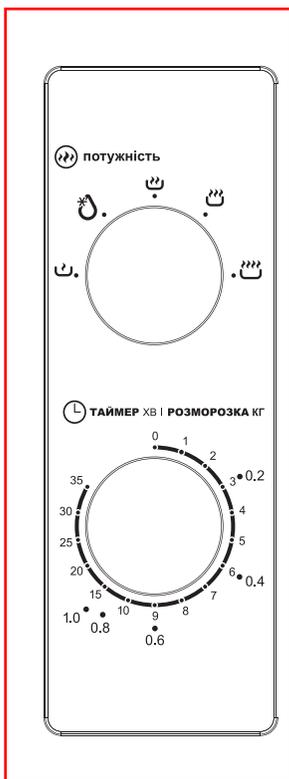
7. Пластикове поворотне кільце

Кільце з роликami підтримує скляну тарілку та збалансовує її під час повертання.



- a Ніколи не ставте скляну тарілку догори ногами.
- b Не розігрівайте страви без обертового кільця та підносу.
- c Розміщуйте порцію страви рівно по центру скляної тарілки.
- d Якщо скляний піднос чи обертове кільце зламалось, зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту.

Увага! Забороняється знімати кришку хвилеводу!



ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ РОБОТИ

Використовується для встановлення режиму (потужності) приготування і режиму розморожування.

Регулятор потужності дозволяє вибрати один з наступних режимів*

РОЗМОРОЖУВАННЯ (кг) ЧАС (хв.)

Використовується для встановлення часу приготування та ваги продуктів, що розморожуються.

Важливо! Якщо прилад завершив розігрів, поверніть перемикач часу в положення 0.

Режим	Потужність	Призначення
	17%	Розм'якшити морозиво
	33%	Розморожування, розтопити масло
	55%	Риба, тушкування
	77%	Рис, риба, курятина, м'ясо
	100%	Овочі, напої, кип'ятіння

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

1. Увімкніть мережевий шнур в розетку, попередньо переконавшись, що параметри електромережі відповідають параметрам, зазначеним на виробі.
2. Перед під'єднанням кабелю впевніться, що таймер знаходиться в позиції "0".
3. Не закривайте вентиляційні отвори.
4. Помістіть страву в піч на скляний обертовий диск та зачиніть дверцята. Їжа повинна міститись в посуді.
5. За допомогою перемикача режимів роботи встановіть потрібний рівень потужності (режим роботи).
6. За допомогою таймера встановіть час готування, використовуючи внутрішню шкалу таймера (0-35).
7. Закрийте дверцята. Засвітиться лампочка підсвічування і почнеться процес готування.
8. Після закінчення заданого часу готування пролунає звуковий сигнал – процес готування завершено.

Примітка: якщо потрібно задати час готування менше 5 хвилин, поверніть ручку таймера спочатку в положення більше 5 хвилин, а потім поверніть у зворотну сторону в необхідне положення.

РОЗМОРОЖУВАННЯ З УРАХУВАННЯМ ВАГИ

1. Встановіть перемикач режимів роботи в положення «Нижче середнього / Розморожування».
 2. За допомогою таймера встановіть вагу продукту, що розморожується, використовуючи зовнішню шкалу таймера.
- Примітка: Для дострокового завершення готування відкрийте дверцята печі, при цьому піч відключиться автоматично. Для продовження готування закрийте дверцята – процес готування відновиться. Якщо немає необхідності продовжувати процес готування – встановіть таймер у положення «0».

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для розморожування, підігрівання і готування їжі в мікрохвильовій печі потрібно значно менше часу, ніж для готування харчових продуктів у духовій шафі. У зв'язку із цим необхідно дотримуватися рекомендованого часу готування, зазначеного для кожної страви в рецептах. Краще обирати короткий час готування, ніж більш тривалий. Після приготування їжі спробуйте її на смак. Слід пам'ятати про те, що якщо страва не готова, то її можна помістити в піч ще на деякий час. А от страва, що перебувала в печі занадто довго, може бути зіпсована.

ПОЧАТКОВА ТЕМПЕРАТУРА

Час розморожування, розігрівання і готування їжі залежить від початкової температури харчового продукту. Для готування продуктів глибокої заморозки або продуктів, що зберігаються в холодильнику, потрібно більше часу, ніж для продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі.

ЧАС ГОТУВАННЯ

Час, наведений в кулінарних рецептах, є приблизним і залежить від початкової температури, маси і стану продукту (вміст води, жиру тощо).

СІЛЬ, СПЕЦІЇ ТА ЗЕЛЕНЬ

Харчовий продукт, приготовлений у вашій печі, зберігає свій смак краще, ніж продукт, приготовлений звичайним способом. У зв'язку із цим рекомендуємо використовувати невелику кількість солі й солити їжу тільки після її приготування. Сіль вбирає вологу і підсушує зовнішню поверхню продукту. Зелень та спеції застосовуються як звичайно.

ДОДАВАННЯ ВОДИ

Овочі та інші продукти з великим вмістом води готуються у власному соку або з невеликим додаванням води. Це забезпечує збереження багатьох вітамінів і мінеральних речовин, що містяться в продуктах.

ПРОДУКТИ ЗІ ШКІРОЧКОЮ, ОБОЛОНКОЮ ТОЩО

Такі продукти, як сосиски, курка, курячі ніжки, печена картопля, помідори, яблука, ячні жовтки і подібні продукти потрібно проколувати виделкою або невеликим дерев'яним шампуром. Це забезпечить вихід пари, що утворюється, без розриву шкірочки або оболонки продукту.

ПРОДУКТИ З ВЕЛИКИМ ВМІСТОМ ЖИРУ

Жирне м'ясо і жир у чистому вигляді готуються швидше, ніж пісне м'ясо. Перед початком готування закрийте жирні ділянки шматком спеціальної алюмінієвої фольги для мікрохвильових печей або розташуйте продукт так, щоб його жирна частина перебувала внизу.

КІЛЬКІСТЬ ПРОДУКТУ

Час готування продуктів у мікрохвильовій печі прямо залежить від кількості продукту, який ви розморожуєте, розігріваєте або готуєте. Невеликі порції готуються швидше, ніж великі.

ГЛИБОКИЙ І ПЛОСКИЙ ПОСУД

Якщо дві ємності мають однаковий розмір, але різну глибину, час готування їжі в глибшому посуді буде довшим. Рекомендується вибирати якомога плоскіший посуд з великою площею поверхні. Використовуйте глибокий посуд, якщо цього потребують особливості продуктів, наприклад, для приготування рису, локшини, розігрівання молока тощо.

КРУГЛИЙ І ОВАЛЬНИЙ ПОСУД

Їжу краще готувати в круглomu або овальному посуді, ніж у посуді з кутами, оскільки мікрохвильова енергія концентрується в цих кутах, що призводить до надмірного засмаження (переварювання) розташованого в них продукту.

ЗАКРИВАННЯ ПРОДУКТІВ

Закриті продукти втримують вологу, в результаті цього час готування їжі скорочується. Для закривання продуктів використовуйте спеціальні фольгу для мікрохвильових печей, матеріал для обгортання, кришки. Не закривайте продукти, які хочете присмажити до хрусткої скоринки - печеню або курку.

ПРОДУКТИ НЕПРАВИЛЬНОЇ ФОРМИ

Розміщуйте продукт таким чином, щоб його товстіша і щільніша частина була спрямована вбік від центру скляного підноса.

Розміщайте овочі (такі як броколі) черешками вбік від центру скляного підноса.

ПОМІШУВАННЯ

Страву під час приготування необхідно помішувати, оскільки мікрохвилі впливають на продукт, нагріваючи його зовнішню частину. При помішуванні відбувається теплообмін усередині продукту і продукт нагрівається рівномірно.

РОЗМІЩЕННЯ ПРОДУКТІВ

Продукти, розділені на окремі порції – формочки з пудингом, чашки або картоплю в «мундирі» – слід розміщати на поворотному столику по колу. Між порціями має бути невелика відстань для того, щоб мікрохвильова енергія мала доступ до продукту з усіх боків.

ПЕРЕГОРТАННЯ

Для скорочення часу готування такі продукти середнього розміру, як гамбургери та біфштекси, слід перегортати під час готування не менше одного разу. Такі великі продукти, як ростбіфи та курка, слід перегортати періодично, оскільки їхня верхня частина одержує більшу кількість мікрохвильової енергії і при відсутності перегортання її можна пересушити.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Ваша піч є ідеальним засобом для розморожування продуктів харчування. При розморожуванні продуктів за допомогою мікрохвильової печі ви затрачуєте значно менше часу, ніж при звичайних методах розморожування. Ось декілька практичних порад.

УПАКОВКА ТА ЄМНОСТІ

Упаковка та ємності, призначені для використання в мікрохвильових печах, найбільш придатні для розморожування і розігрівання продуктів харчування, оскільки вони витримують температуру глибокої заморозки (до приблизно -40°C) і є термостійкими (до приблизно $+220^{\circ}\text{C}$). Тому Ви можете використовувати ту саму ємність для заморожування, розморожування, розігрівання і готування їжі, не перекладаючи її з одного посуду в інший.

ЗАКРИВАННЯ

Перед розморожуванням закрийте тонкі місця продукту невеликими смужками спеціальної алюмінієвої фольги для мікрохвильових печей. Відталі або теплі ділянки продукту потрібно також закривати смужками алюмінієвої фольги. Це дозволить уникнути нерівномірного прогрівання і розморожування продукту, яке може мати місце через його різну товщину.

ПРАВИЛЬНЕ НАЛАШТУВАННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

При виборі потужності необхідно дотримуватися принципу, що краще встановити нижчу потужність, ніж занадто велику. У цьому випадку буде забезпечено рівномірне розморожування продукту. Якщо обрана Вами потужність мікрохвильового випромінювання буде занадто високою, у зовнішніх шарах продукту почнеться процес приготування, тоді як внутрішня частина продукту буде залишатися замороженою.

НЕВЕЛИКА КІЛЬКІСТЬ ПРОДУКТУ

Невеликі порції продуктів розморожуються швидше і рівномірніше. Рекомендуємо заморозувати продукти якомога меншими порціями.

ГОТУВАННЯ СВІЖИХ ОВОЧІВ

1. При покупці овочів намагайтеся вибирати плоди приблизно одного розміру. Це особливо важливо, якщо ви хочете готувати їх цілими (наприклад, варена картопля).
2. Помийте й очистіть овочі. Візьміть зазначену в рецепті кількість овочів і нашинкуйте їх.
3. Додайте приправи як завжди, за винятком солі, яка додається після приготування страви.
4. Додайте 5 столових ложок води на 500 г овочів. Для готування сильно волокнистих овочів потрібна більша кількість води.
5. Звичайно овочі готуються в ємності із кришкою. Овочі з великим вмістом води, наприклад цибуля і варена картопля, можуть готуватися без додавання води в спеціальній фользі для мікрохвильових печей.
6. У середині процесу готування перемішуйте або перегортайте овочі.
7. Після закінчення часу приготування залишіть овочі у печі на 2 хвилини.
8. Час готування є приблизним і залежить від маси, початкової температури та стану овочів: чим свіжішими є овочі, тим менше часу потрібно для їхнього приготування.

ГОТУВАННЯ М'ЯСА, РИБИ І ПТИЦІ

1. Перед тим як почати готувати, ретельно промийте м'ясо, рибу чи птицю холодною проточною водою і видаліть з них вологу за допомогою кухонного паперового рушника.
2. Бажано, щоб яловичина мала якомога менше хрящів та плівок.
3. Навіть якщо шматки продукту, що готується, мають приблизно один розмір, результати готування можуть відрізнятися. Це пояснюється різним вмістом жиру і вологи, а також температурою продукту до початку процесу готування.
4. У середині процесу готування великі шматки м'яса, риби чи птиці необхідно перевертати. Цим Ви забезпечите рівномірне готування продукту з усіх боків.

ВИМОГИ ЩОДО ПОСУДУ

Наполегливо рекомендується використовувати контейнери, які придатні та безпечні для приготування їжі у мікрохвильових печах. Загалом, контейнери, що виготовлені із термостійкої кераміки, скла чи пластику придатні для приготування їжі в мікрохвильових печах. Ніколи не використовуйте залізні контейнери для приготування їжі в мікрохвильових печах, так як можливий ризик виникнення пожежі. В таблиці наведені вимоги та рекомендації щодо посуду.



Столовий посуд	Використовуйте посуд, призначений для мікрохвильової печі. Дотримуйтеся рекомендацій виробника. Не використовуйте посуд із тріщинами та з відколами.
Скляні банки	Завжди знімайте кришку. Використовуйте тільки для слабого розігріву продуктів. Більшість банок не є термостійкими, тому можуть розбитися.
Скляна тара	Використовуйте тільки термостійкий скляний посуд. Переконайтеся, що на посуді немає металевого оздоблення. Не використовуйте посуд із тріщинами та з відколами.

ВИМОГИ ЩОДО ПОСУДУ

Пакети для готування в мікрохвильовій печі	Дотримуйтеся рекомендацій виробника. Не використовуйте металеві затискачі. Зробіть у пакеті проріз для виходу пари.
Паперові тарілки та чашки	Використовуйте тільки для нетривалого готування / розігріву. Під час готування не залишайте посуд без догляду.
Паперові рушники	Накривайте продукти паперовими рушниками при перегріві й для всмоктування жиру. Використовуйте тільки для нетривалого готування і під доглядом.
Пергаментний папір	Використовується для запобігання розбризкування і проходженню пари.
Пластик	Використовуйте тільки призначений для мікрохвильових печей пластик. Дотримуйтеся рекомендацій виробника. На пластику має бути напис «Microwave safe». Продукти в м'якому пластику стають гарячими. Призначені для використання в мікрохвильовій печі щільно закриті пластикові пакети слід надрізати або проколоти перед поміщенням у піч.
Пластикова упаковка	Використовуйте тільки упаковку, призначену для мікрохвильових печей. Накривайте продукти під час готування для запобігання пересушування.
Термометри	Використовуйте тільки призначені для мікрохвильових печей (термометри для м'яса та випічки та десертів).

МАТЕРІАЛИ, НЕ РЕКОМЕНДОВАНІ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ:

Посуд	Примітки
Алюмінієвий піднос	Можливе іскріння. Перекладіть продукти в посуд, призначений для мікрохвильової печі.
Харчова картонна коробка з металевією ручкою	Можливе іскріння. Перекладіть продукти в посуд, призначений для мікрохвильової печі.
Посуд з металу або з металевим оздобленням	Метал не пропускає мікрохвилі, таким чином, вони не мають доступу до харчового продукту, що перебуває в металевому посуді. Можливе іскріння через металеве оздоблення
Паперові пакети	Можливе займання в мікрохвильовій печі
Харчова плівка	Харчова плівка може розплавиться або забруднити незахищену рідину всередині печі при високих температурах.
Дерево	Дерево в мікрохвильовій печі висохне, а також може розщепитися і потріскатися.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед очищенням вимкніть піч і відключіть її від електромережі.
2. Необхідно регулярно очищати мікрохвильову піч та видаляти залишки їжі. Духова камера печі має залишатись чистою та сухою. Недотримання печі чистою може призвести до погіршення стану поверхні, що вплине на термін служби приладу і може призвести до виникнення небезпечних ситуацій.
3. Видаляйте всі крихти, залишки продуктів і жирні плями за допомогою вологої ганчірки. Не використовуйте абразивні миючі засоби.
4. Видаляйте забруднення із зовнішньої поверхні печі м'якою серветкою з додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Стежте за тим, щоб вода не попадала у вентиляційні отвори печі, тому що це може призвести до несправностей.
5. Панель керування слід протирати вологою ганчіркою. Для очищення не використовуйте спреї та концентровані миючі засоби, тому що вони можуть залишати розводи і плями.
6. Якщо всередині або ззовні печі утворюється конденсат, видаліть його м'якою серветкою.
7. Для очищення скляного підноса вийміть його з печі. Допускається мити скляний піднос у посудомийних машинах.
8. Регулярно очищуйте роликову підставку і дно камери печі, щоб уникнути сильного шуму. Протріть дно печі вологою серветкою з використанням м'яких неабразивних мийних засобів. Роликову підставку вимийте в мильній воді або посудомийній машині. Стежте за правильністю встановлення роликової підставки.
9. Щоб позбутися неприємного запаху, поставте в піч глибоку миску з водою, покладіть у воду часточку лимона, встановіть таймер на 5 хвилин, увімкнувши піч. Потім ретельно протріть камеру мікрохвильової печі.

РАДІО-ПЕРЕШКОДИ

Мікрохвильова піч може створювати радіо та телевізійні перешкоди. У цьому випадку:

- протріть дверцята й ущільнювальну прокладку дверцят печі;
- перемістіть антену радіоприймача або телевізора подалі від мікрохвильової печі;
- переконайтеся, що радіо або телевізійна антена встановлена належним чином;
- підключіть мікрохвильову піч в окрему розетку;

МОЖЛИВІ ТЕХНІЧНІ НЕСПРАВНОСТІ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

При виникненні технічних несправностей, будь ласка, ознайомтеся з наведеною нижче інформацією. Це може бути незначна несправність, яку можна усунути самостійно. Якщо неможливо усунути несправність самостійно, зверніться до кваліфікованого персоналу авторизованих сервісних центрів.

Несправність	Можливі причини та способи усунення
Піч не працює	Погано закриті дверцята печі. Вилку шнура живлення погано вставлено в мережеву розетку. Немає напруги в мережі. Неправильно встановлені регулятори елементів керування піччю.
Конденсація на ґратах і стінках всередині печі.	Під час приготування їжі, що містить воду, утворюється пара, яка частково виходить з печі, а частково конденсується у вигляді вологи на ґратах і стінках. Це нормальне явище. У режимах «НВЧ» і «НВЧ + гриль» не вмикайте піч, якщо вона без продуктів.
Іскрові розряди всередині печі	Видаліть упакування, що містить металеві деталі.
Недостатній розігрів продуктів	Необхідно змінити режим роботи печі або збільшити час приготування їжі. Заморожені продукти не були розморожені перед готуванням страви.
Їжа пригорає	Необхідно змінити режим роботи печі або зменшити час приготування їжі.
Нерівномірний розігрів їжі	Їжу під час приготування необхідно помішувати. Продукти, нарізані однаковими за розміром шматками або часточками, розігріваються більш рівномірно. Не обертаяться скляний піднос.

Якщо після перевірки мікрохвильова піч, як і раніше, не працює, звертайтеся в авторизовані сервісні центри. Ремонт мікрохвильової печі має здійснювати тільки кваліфікований персонал сервісних центрів.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Об'єм внутрішньої камери	20 л
Номінальна потужність у режимі «Мікрохвильове випромінювання»	700 Вт
Діаметр поворотного диску	255 мм
Функція розморожування	+
Рівні потужності	5
Споживана потужність	1050 Вт
Мікрохвильова частота	2450 МГц
Напруга	230 В~
Частота	50 Гц
Маса нетто	10,2 кг
Розміри зовнішньої поверхні	440x340x259мм

УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища, дотримуючись базових правил та постанов з утилізації. Передавайте непрацюючий електричний пристрій у відповідний центр видалення відходів. Виробник залишає за собою право вносити зміни у технічні характеристики та дизайн виробів.

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!
З ПИТАНЬ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ
ТЕЛЕФОНУЙТЕ ЗА НОМЕРОМ ГАРЯЧОЇ ЛІНІЇ:

0-800-501-259

(дзвінки зі стаціонарних та мобільних телефонів
в Україні безкоштовні)

Графік роботи сервісної підтримки:
Пн-Пт з 09:00 до 18:00

PRIME

T E C H N I C S

www.prime-technics.com



Дата виробництва збігається з серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару. Деталі наведені нижче:

aaaaaaaaaBCCddddd.

Перші 10 цифр серійного номеру (aaaaaaaaa) - це продуктовий номер;

- **BB** - рік виробництва;
- **CC** - тиждень виробництва;
- **ddddd** - номер партії.

Строк служби приладу - 2 роки від дати виробництва

Виробник: Гуандонг Мідея Кітчен Мануфекчерінг Ко. Лтд.

Адреса виробництва: Йонг Ен Роад 6, Бейджіао, Фошань, Китай.

Імпортер: ТОВ "ПРАЙМ Технікс Україна"

Адреса імпортера: 29000, Україна, м.Хмельницький,
вул. Чорновола, 23,

Вироблено в КНР