

PRIME

T E C H N I C S

Інструкція з експлуатації

Мікрохвильова піч



Модель:
PMW 2075-8 SO,
PMW 2075-8 SB

www.prime-technics.com



Шановний користувачу!

Дякуємо за покупку виробу нашої торгової 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 нових моделей нашої компанії. Впевнені, що вона стане для Вас надійною і якісною помічницею.

УВАГА!

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.

Цей прилад не призначений для використання особами, які мають недостатні навички та досвід або будь-які фізичні, психічні вади чи порушення сенсорної системи (у тому числі й у дітей) без нагляду і контролю зі сторони особи, яка може відповідати за їхню безпеку.

Заходи безпеки

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, в таких приміщеннях 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 був занурений 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 у шкаралупі, вони можуть вибухнути навіть наприкінці готування, коли температура нагрівання зменшиться. Проколюйте перед приготуванням продукти з товстою шкіркою (картопля, кабачки, яблука).

18. Прилад не рекомендується для користування людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями чи з відсутністю досвіду або знань, якщо вони не перебувають під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку або не мають інструкції з використання.

УВАГА!

Важливо запам'ятати:

1. Задля запобігання небезпеки витоку мікрохвильового випромінювання, всі ремонтні роботи, пов'язані зі зняттям будь-яких елементів корпусу 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 поставте чашку в піч, увімкніть її на 2-3 хвилини на велику потужність;
 - б) поставте чашку чорного 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 користування.

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

Примітка:

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

Встановлення та підключення

1. Переконайтеся, що мікрохвильову піч не пошкоджено. У разі виявлення будь-яких пошкоджень не використовуйте цю піч та негайно повідомте продавця магазину, де було придбано прилад. Обов'язково збережіть весь пакувальний матеріал.

2. Вийміть із печі весь пакувальний матеріал.

3. Встановіть її на тверду горизонтальну поверхню, яка витримає її вагу. Дана мікрохвильова піч не призначена для вбудовування в кухонні меблі.

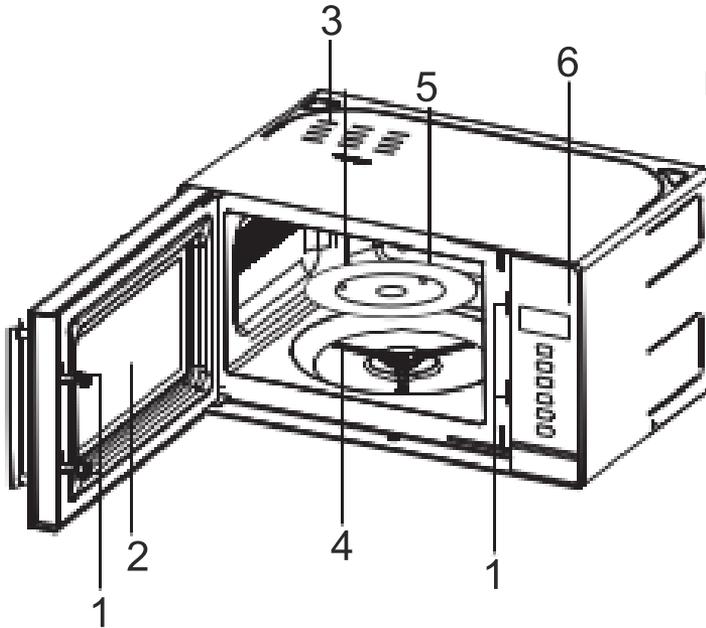
4. Не ставте піч поруч із іншими джерелами тепла або легкозаймистими предметами. Не встановлюйте піч в місцях з підвищеною вологістю.

5. Не ставте на піч будь-які предмети. З усіх боків до неї має бути забезпечений доступ повітря для вільної циркуляції.

6. Не закривайте вентиляційні отвори печі. Вільна відстань від верхнього, заднього, правого та лівого боків печі до інших предметів має бути не менше 10 см.

7. Не знімайте ніжки мікрохвильової печі.

ОПИС ПРИЛАДУ



Мал. 1

1. Замки дверцят

Дверцята мікрохвильової печі мають бути зачинені, щоб прилад працював.

2. Оглядове вікно мікрохвильової печі

Дозволяє користувачеві бачити стан приготування.

3. Вентиляційний отвір

Забезпечує циркуляцію повітря.

4. Вісь обертання

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

Увага! Коли виймаєте посуд, стежте за тим, щоб не зсунути підставку, що обертається. Проконтролюйте, щоб вона була зафіксована.

Підставка може рухатися по колу ліворуч або праворуч.

5. Скляна тарілка

Страва розташовується на поворотному диску, він обертається під час нагрівання, що допомагає готувати їжу рівномірно.

6. Панель керування

Детально зображена на Мал. 2 (панель керування може бути змінена виробником без попереднього повідомлення)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



ДИСПЛЕЙ

1. РОЗІГРІВ

Кнопкою «СТАРТ/СТОП» розпочніть розігрів тривалістю 1 хв та потужністю 100%.

Щоб збільшити/зменшити час підігріву, натискайте кнопку. «ЧАС+/ЧАС-» Найдовший час підігріву — 60 хв. Після закінчення програми пролунає 5 сигналів.

2. ПОТУЖНІСТЬ

Прилад оснащений 5 рівнями потужності. Стандартна потужність за замовчуванням 100% (P100).

Натиска- ння	Значок на дисплеї	Потужність, %	Потужність, Вт	Опис
1	P100、	100%	700	Для розігрівання рідини
2	P70、	70%	500	Для розігрівання та доведення страв до готовності
3	P50、	50%	350	Для легкого підігріву
4	P30、	30%	200	Для розморожування та подальшої обробки
5	P10、	10%	70	Для розморожування ніжних страв

Щоб змінити налаштування потужності, утримуйте одночасно дві кнопки — **«РОЗІГРІВ»** та **«РОЗМОРОЖУВАННЯ»**.

У продуктах мікрохвилі перетворюються на тепло. Мікрохвильова піч пристосована для розморожування, розігрівання, розтоплювання та доведення до готовності напівфабрикатів.

3. РОЗМОРОЖУВАННЯ

Максимальна вага страви для розморожування 2 кг.

Налаштовуйте вагу продуктів за допомогою кнопки **«ЧАС+»**, щоб збільшити та **«ЧАС-»**, щоб зменшити.

Для прикладу, щоб розморозити страву вагою 0,4 кг, виконуйте дії:

Крок 1. Натисніть кнопку **РОЗМОРОЖУВАННЯ** на панелі керування. На дисплеї з'явиться символ "dEF".

Крок 2. Налаштуйте вагу, використовуючи кнопки **«ЧАС+»**, щоб збільшити та **«ЧАС-»**, щоб зменшити тривалість розморожування.

Крок 3. Натисніть кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, щоб розпочати функцію.

4. БЛОКУВАННЯ (ДИТЯЧИЙ ЗАМОК)

Щоб заблокувати панель керування від випадкових натискань, утримуйте **«ЧАС+»** та **«ЧАС-»** впродовж 2 сек. Щоб розблокувати, повторіть ті самі дії.

5. ТАЙМЕР

Програма дозволяє відтермінувати початок розігріву. Це дозволить розпочати роботу приладу у визначений час.

Наприклад, щоб запустити розігрів через 1 год. з потужністю P70 та тривалістю 10 хв, виконуйте наступні дії:

Крок 1. Натисніть кнопку **«ТАЙМЕР»**, налаштуйте час 1:00 за допомогою кнопки **«ЧАС+»**.

Крок 2. Натисніть **«РОЗІГРІВ»**, щоб обрати потужність P70.

Крок 3. Налаштуйте час 10 хв, натискаючи **«ЧАС+»**.

Крок 4. **«СТАРТ/СТОП»**

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 коротший 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, яєчні 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 спеціальною алюмінієвою фольгою 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 розморожується, 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 круглому або овалному 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 спеціальну 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 скляної тарілки. Розміщуйте 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 мікрохвилі мали доступ до продукту з усіх боків.

ПЕРЕГОРТАННЯ

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

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Ваша піч є ідеальним засобом для розморожування продуктів харчування. При розморожуванні продуктів за допомогою мікрохвильової печі витрачається 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 (приблизно до -40°C) і є термостійкими (приблизно до $+220^{\circ}\text{C}$). Тому можна використовувати ту саму ємність для заморожування, розморожування, розігрівання і готування їжі, не перекладаючи її з одного посуду в інший.

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 шматочок лимона, встановіть таймер на 5 хвилин, увімкнувши піч. Потім ретельно протріть камеру мікрохвильової печі.

РАДІОПЕРЕШКОДИ

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, ознайомтеся з наведеною нижче інформацією. Це може бути незначна несправність, яку можна усунути самостійно. Якщо неможливо усунути несправність самостійно, звертайтеся до кваліфікованого персоналу авторизованих сервісних центрів.

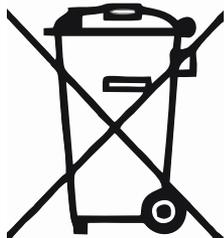
Несправність	Можливі причини та способи усунення
Піч не працює	Погано закриті дверцята печі. Вилку шнура живлення погано вставлено в мережеву розетку. Немає напруги в мережі. Неправильно встановлені регулятори елементів керування піччю.
Конденсація на ґратах і стінках усередині печі	Під час приготування їжі, що містить воду, утворюється пара, яка частково виходить з печі, а частково конденсується у вигляді вологи на дверках і стінках печі. Це нормальне явище. У режимах «НВЧ» і «НВЧ + гриль» не вмикайте піч, якщо вона без продуктів..
Іскрові розряди всередині печі	Видаліть упаковання, 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 обертається 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

Номинальна потужність	700 Вт
Споживана потужність	1080 Вт
Напруга	220 - 240 В~
Частота	50 Гц
Об'єм	20 л
Таймер	+
Мікрохвильова частота	2,450 МГц
Функція розморожування	+
Розміри внутрішньої камери (мм)	315(Ш)*296(Г)*211(В)
Розміри приладу (мм)	454(Ш)*340(Г)*290(В)
Маса нетто	11,5 кг

ВКАЗІВКИ ЩОДО ЗАХИСТУ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Це маркування вказує на те, що даний продукт не повинен бути утилізований з іншими побутовими відходами по всьому ЄС. Для того, щоб запобігти можливої шкоди навколишньому середовищу або здоров'ю людей від неконтрольованого забруднення відходами, слід забезпечити переробку для можливості повторного використання сировини. Щоб повернути використаний Вами пристрій, будь ласка, слідуйте рекомендаціям системи повернення та збору, або зверніться до продавця, де було придбано товар.

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:

aaaaaaaaaBCCdddddd.

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

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

Країна виробництва: Китай

Виробник: Шеньчжень Джін Електрик Ко., Лтд

Адреса виробника: 71 Білдинг, Чангксінг Індастріал Зоун,
Ґонґмінґ таун, Шенжень, Гуандонг, КНР.

Імпортер: ТОВ "ПРАЙМ Технікс Україна"

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