

ATMA

Manual de Instrucciones

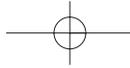
Active su Garantía Original

Ingrese en www.garantiaoficialatma.com.ar

y participe del sorteo de importantes premios

Términos y Condiciones a su disposición en la página web mencionada.

**Cocina a Microondas
ROTATIVO MR926E**



ANTES DE PONER SU COCINA EN FUNCIONAMIENTO

Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras referencias

1- Situar la cocina sobre una superficie plana y estable.

No debe ponerse en marcha la cocina si se aprecia condensación de agua en su exterior. Esto es indicativo de una elevada humedad ambiental. Es importante que circule el aire libremente en todo el perímetro del aparato. No debe colocarse la unidad en un lugar húmedo o caliente (es decir, próxima a hornos, estufas, u otros aparatos que generen calor).

2- No bloquear las salidas de aire

Mantener despejadas todas las salidas de aire durante la cocción. Si están cubiertas durante el funcionamiento de la cocina la misma puede recalentarse. En este caso, un dispositivo de seguridad termo sensible apagará. La cocina automáticamente la cocina permanecerá inoperable hasta que se enfríe lo suficiente.

3- Debe existir un espacio libre de al menos 30 cm en la parte superior y 10 cm alrededor del aparato para mantenerlo debidamente ventilado durante su operación.

4- Extraer todos los materiales de embalaje del interior de la cocina.

ATENCIÓN:

Los tiempos de cocción indicados en este manual, están especificados para una tensión de alimentación de 220 V. c.a. En caso que dicha tensión sea menor (dentro de los valores indicados en ESPECIFICACIONES) los tiempos de cocción se incrementarán.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, éste debe ser reemplazado por un Servicio Técnico Autorizado o una persona calificada.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN A LAS MICROONDAS

Tenga en cuenta las siguientes precauciones de seguridad para evitar una peligrosa explosión a la energía de microondas.

(A) Bajo ningún concepto debe intentarse hacer funcionar la cocina con la puerta abierta o intentar forzar las trabas de seguridad, ni introducir objetos extraños en los orificios de las trabas de seguridad. No intente efectuar ningún tipo de mantenimiento ni retire ninguna cubierta del equipo.

(B) No colocar ningún objeto entre la puerta y el cuerpo de la cocina ni permitir que se acumulen restos de comida en las superficies de contacto entre ambos.

Asegurarse de mantener limpias la puerta y las superficies de unión de la misma con la cocina, pasando un paño húmedo, y a continuación, otro seco y suave.

(C) No debe ponerse en marcha la cocina si ha recibido golpes o desperfectos en la puerta o superficies de unión de la misma, en ese caso desconéctela y recurra a un Servicio Técnico Autorizado.

ES SUMAMENTE IMPORTANTE QUE:

Cierre correctamente la puerta de la cocina, y verifique que no hayan sufrido daños o deterioros los siguientes elementos:

a: La puerta, las juntas de la puerta o las superficies de contacto.

b: Las bisagras de la puerta (rotas o sueltas).

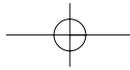
Si tiene alguna duda acerca de la condición o el correcto funcionamiento de su cocina a microondas, recurra a un Servicio Técnico Autorizado.

ADVERTENCIAS

- Si la puerta o la unión de la puerta está dañada, el horno no debe ser utilizado antes de ser reparado por un Servicio Técnico Autorizado.
- Es peligroso para toda persona no competente proceder a operaciones de mantenimiento o de reparación, que necesiten retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
- Este aparato no está previsto que sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta experiencia y conocimiento, excepto que se le haya dado instrucción o supervisión referida al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

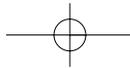




COMO COCINAR CON MICROONDAS

1. Antes del uso, verificar que los utensilios sean los apropiados para ser empleados en cocinas a microondas.
2. No utilizar utensilios de metal ni recipientes que tengan reborde metálico. No utilizar tenedores o cubiertos metálicos en la cocina.
3. No colocar en el interior de la cocina botellas tapadas ni comidas en recipientes herméticos o sellados, ya que tienen riesgo de explotar.
4. No envolver la comida a calentar en papel de aluminio. La energía de microondas no puede penetrar el metal, por lo que no se cocinará el alimento. Pueden utilizarse trozos de papel de aluminio para cubrir una parte del alimento para evitar una cocción excesiva.
5. No se aconseja freír alimentos ya que no se puede controlar la temperatura del aceite, manteca o margarina.
6. No cocinar huevos en sus cascaras, ya que acumulan presión en su interior y pueden reventar. Perforar la yema antes de su cocción. No recalentar huevos a menos que éstos sean revueltos (tortillas), tampoco caliente huevos duros con o sin cáscara.
7. Perforar la piel de papas, batatas, tomates y otros alimentos similares antes de cocinarlos.
8. No utilizar cierres de alambre plastificado.
9. No cocinar pochoclo, a menos que sea especial para cocción en microondas.
10. No se recomienda el uso de bolsas de plástico empleadas para conservación de alimentos a no ser que estas sean aptas para microondas.
11. Proceder con cuidado al retirar de la cocina cualquier plato o recipiente, ya que algunos materiales absorben más energía de microondas y pueden recalentarse. El calor transmitido por la comida puede calentar el recipiente, por lo que debería utilizarse guantes de cocina.
12. No encender la unidad sin que ésta contenga alimentos en su interior, ya que se pueden producir desperfectos en la misma. Cuando la cocina no esté en uso, Ud. puede dejar un vaso con agua en su interior, puesto que absorberá la energía de microondas en caso de ponerla involuntariamente en funcionamiento.
13. Se pueden calentar o hervir líquidos en un horno a microondas. Sin embargo se debe tener cuidado al retirar un líquido caliente de su interior. Al calentar líquidos, conviene verter en ellos una cucharada adicional de líquido frío al finalizar su cocción, con el fin de evitar el llamado "hervor retardado".
ATENCIÓN: Debe dejarse el líquido en la cocina al menos 20 segundos después de finalizada su cocción, lo cual permitirá que su temperatura se equilibre. No tener en cuenta esta precaución puede dar lugar a que se produzca el hervor del líquido en el momento de su manipulación con el consiguiente riesgo de quemaduras provocadas por su desbordamiento.
14. **Al calentar alimentos para bebés, y en especial las mamaderas, deben observarse las siguientes precauciones:**
 - a. Agitar por unos instantes antes de controlar la temperatura. No tener en cuenta esta precaución puede dar lugar a quemaduras debido al excesivo calor del alimento.
 - b. Las botellas o mamaderas de cuello estrecho pueden romperse con violencia si se calientan en exceso.
 - c. Es importante desenroscar y quitar la tapa de la mamadera antes de introducirla en la cocina. En caso contrario, esta puede romperse si se calienta en exceso.
15. Quitar el envoltorio de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. Las instrucciones de cocción de ciertos alimentos recomiendan cubrir con plástico un alimento para su cocción, en cuyo caso debe cerciorarse de que se emplee un material apto para





el uso en cocinas a microondas.

16. Comprobar los ajustes de la cocina (nivel y tiempo de cocción) antes de ponerla en funcionamiento. La cocción excesiva puede provocar la ignición de ciertos alimentos.

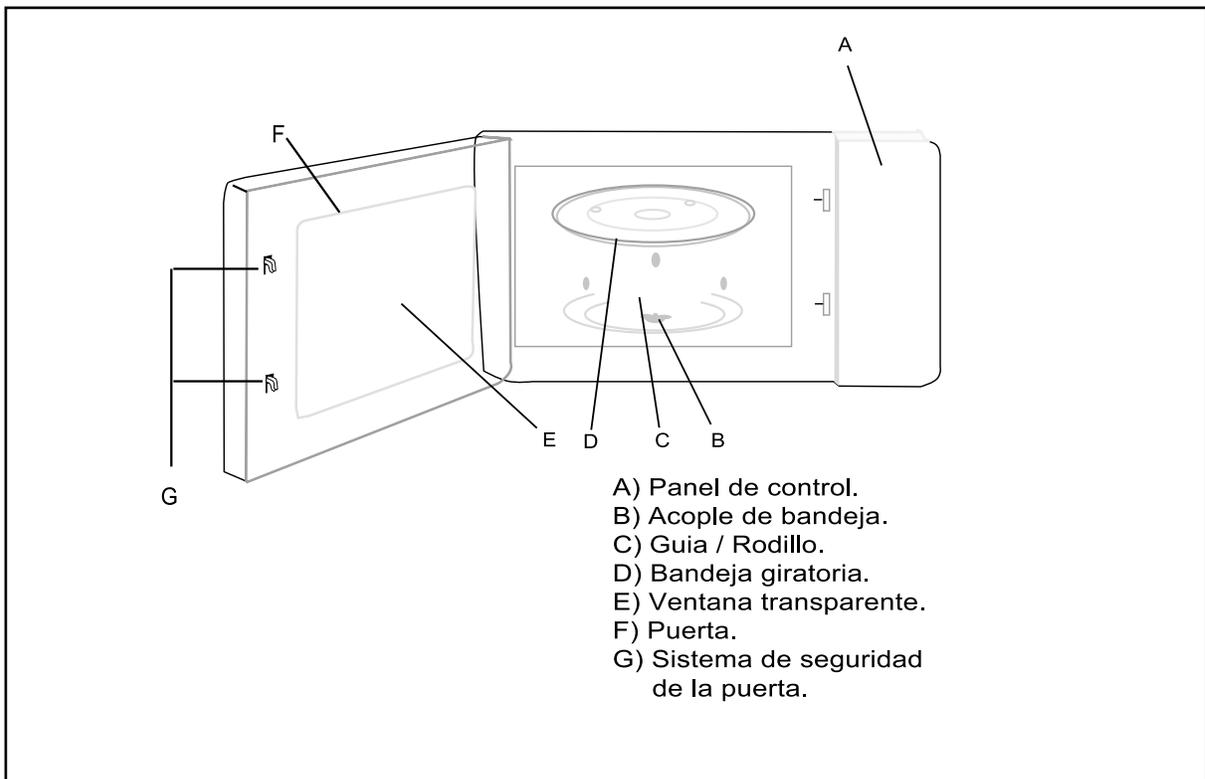
17 No utilizar termómetros convencionales (metálicos). Sacar siempre los alimentos del horno para comprobar la temperatura.

18.No secar papel mojado en la cocina a microondas, ni utilizar papel de diario.

19.Es recomendable que cada tanto observe la cocina cuando se calientan o cocinan alimentos en recipientes descartables de plástico, papel u otros materiales combustibles.

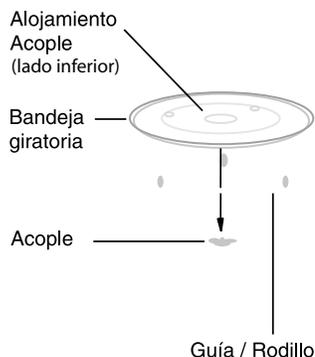
NO VERTER NUNCA AGUA EN EL INTERIOR DE LA COCINA.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



- A) Panel de control.
- B) Acople de bandeja.
- C) Guía / Rodillo.
- D) Bandeja giratoria.
- E) Ventana transparente.
- F) Puerta.
- G) Sistema de seguridad de la puerta.

INSTALACIÓN DE LA BANDEJA GIRATORIA

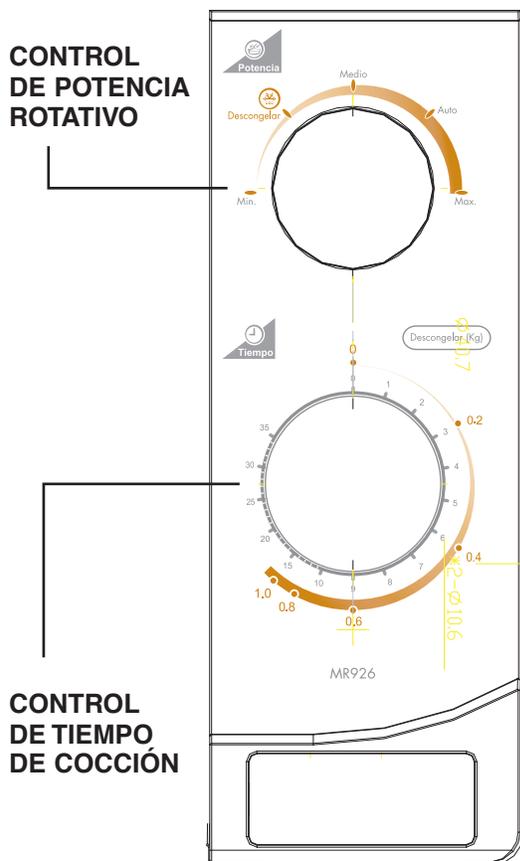


- a. Nunca coloque la bandeja giratoria al revés. Ésta nunca debe tener el giro restringido.
- b. La bandeja giratoria y el conjunto guía / rodillo deben utilizarse siempre durante la cocción.
- c. Todo alimento y envases de los mismos se colocan siempre en la bandeja giratoria para cocinar.
- d. Si el conjunto guía / rodillo o la bandeja giratoria se agrietan o rompen, contáctese con su servicio técnico autorizado más cercano.





PANEL DE CONTROLES



CONTROL DE POTENCIA ROTATIVO

CONTROL DE TIEMPO DE COCCIÓN

Paso 1: Conectar la cocina a la red de alimentación.
Paso 2: Abrir la puerta e introducir los alimentos a cocinar en un recipiente adecuado y colóquelo en la bandeja giratoria.

Paso 3: Cerrar la puerta de la cocina (comprobar que haya cerrado firmemente, caso contrario la cocina no se pondrá en funcionamiento).

Paso 4: Seleccionar el nivel de potencia de acuerdo al nivel de cocción deseado.

Paso 5: seleccionar el tiempo deseado. La cocina comenzará a funcionar automáticamente, al finalizar la cocción sonará una campanilla y se apagará automáticamente.

NOTA: En caso de requerirlo se puede modificar el tiempo y nivel de potencia durante la cocción.

TABLA DE POTENCIA DE COCCIÓN

NIVEL DE POTENCIA	PORCENTAJE	APLICACIÓN
Minimo	17%	Ablandar helado
Descongelamiento	33%	Sopas, ablandar manteca o descongelar
Medio	55%	Guisos, pescado
Alto	77%	Arroz, pescado, pollo, carnes
Maximo	100%	Calentar, leche, hervir agua, vegetales, bebidas



CONSEJOS ÚTILES

- Al cocinar papas, escoja papas de aproximadamente el mismo tamaño, lávelas y pínelas con un tenedor para que eliminen el vapor. Colóquelas en círculos sobre una servilleta de papel y una vez cocidas déjelas reposar por 5 minutos.
- Controlar periódicamente los alimentos durante la cocción. Debe recordarse que el tiempo de cocción puede necesitar ajustes. Cuando se utiliza la cocina a microondas es muy fácil cocinar en exceso los alimentos, especialmente al tratarse de cantidades pequeñas. Se recomienda fijar un tiempo mínimo inicial, ya que siempre se puede cocinar por un tiempo más en caso de que no esté en su punto justo.
- Debe procurarse no cocinar en exceso alimentos con alto contenido en grasas, azúcar, almidón o frutas, como pueden ser las tartas, papas rellenas, etc. Una cocción excesiva puede hacer que este tipo de alimentos se prendan fuego y dañen seriamente la cocina.
- El tiempo de reposo de los alimentos es importante. Cuando estos se retiran de la cocina, la cocción de los mismos continúa durante un breve período de tiempo .
- Los trozos de comida más delgados se cocinan más rápidamente que trozos más gruesos.
- Los alimentos refrigerados tardan más en cocinarse que los alimentos que se conservan a temperatura ambiente .
- Colocar los alimentos a cocinar en el centro de la bandeja giratoria.
- Conviene remover de tanto en tanto las cazuelas o platos que lleven líquidos espesos para permitir una distribución uniforme del calor.
- Si observa fuego o excesivo humo dentro del horno mantenga la puerta cerrada y desconéctela de la red de alimentación. Abra la puerta solamente después de haberse cerciorado que el problema haya cesado.
- Cuando retire los alimentos de la cocina, cerciórese que el control de tiempo de cocción esté en "0" o hágalo manualmente. El no hacerlo, provocará que la cocina comience a funcionar sin alimentos al cerrar la puerta, provocando esto recalentamiento y posible daño.

Materiales aptos para tapar alimentos: Algunos alimentos, requieren de una cocción dentro de fuentes o platos cubiertos. Puede utilizarse film de plástico del tipo autoadherente para cubrirlos. Debe tenerse especial cuidado al descubrir los alimentos cocidos ya que la acumulación de vapor en el interior del recipiente puede provocar quemaduras en manos y brazos si no se extreman las precauciones.

MATERIALES APTOS PARA USO EN MICROONDAS

LA PRUEBA DE IDONEIDAD:

Para comprobar que un recipiente es apto para microondas, colocarlo vacío en la cocina y poner medio vaso con agua. Encender la cocina a potencia MÁXIMA durante 20 o 30 segundos. Si el plato o recipiente se calienta en exceso, no debe utilizarse en la cocina a microondas.

Vajillas: La porcelana, así como objetos de barro, loza o porcelana blanca, son aptos pero no deben emplearse si tienen elementos decorativos metálicos.

Vidrio: Los recipientes especiales "del horno a la mesa" o de cerámica suelen ser aptos, pero una vez mas, deben evitarse aquellos que lleven adornos metálicos. También es apto el vidrio para preparación de bebidas, y dulces. Conviene tener cuidado con objetos delicados de cristal, que pueden romperse fácilmente al someterse a cambios repentinos de temperatura.

Plástico: Los plásticos raras veces se ven afectados por las microondas. Los termoplásticos son ideales para uso en microondas, ya que soportan temperaturas muy elevadas. Algunos plásticos pueden deformarse y decolorarse a causa del calor que desprenden algunos alimentos, como los de alto contenido en azúcar o grasas. Existen plásticos no aptos para usar en microondas, si tiene dudas sobre el material realice la prueba de idoneidad mencionada anteriormente.

Papel: Los platos, tazas, toallas y servilletas de papel son útiles para la cocción en microondas, pero sólo durante periodos de cocción reducidos. El papel de cocina es muy útil para absorber el exceso de humedad o grasa al cocinar cierto tipo de alimentos.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. PAREDES INTERIORES

- a. Pasar un papel de cocina o un paño con agua jabonosa para eliminar manchas y salpicaduras, luego enjuagar y secar. No utilizar estropajos o paños abrasivos.
- b. Para aflojar partículas de comida endurecidas, colocar un vaso con agua sobre la bandeja giratoria. Seleccionar potencia MÁXIMA y encender la unidad hasta que el agua hierva. El vapor del agua ayudará a aflojar cualquier partícula pegada. La acumulación de grasas o restos de alimentos en el interior de la cocina puede provocar desperfectos en la unidad.
- c. Para eliminar los fuertes olores, colocar una taza con agua, mezclada con jugo de limón, sobre la bandeja giratoria luego seleccionar potencia MÁXIMA y poner el horno en marcha durante 10 minutos.

2. PUERTAS Y SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA MISMA

Se trata de elementos esenciales para la seguridad, y por ello, deben mantenerse limpios y en condiciones intactas. Asegurarse que se mantengan limpias la puerta y las superficies de unión de estas, pasando después de cada uso un paño humedecido con agua tibia y jabón y a continuación un paño suave seco. Deben eliminarse las salpicaduras en la parte interior de la puerta después de cada uso. No deben utilizarse materiales abrasivos, tales como polvos de limpieza o estropajos de acero o plástico.

3. EXTERIOR

El exterior de la unidad es de metal pintado. Desconectar la cocina antes de proceder a su limpieza. Limpiar con un detergente suave, luego enjuagar y secar con un paño suave. No verter agua por las salidas de aire. No utilizar nunca bencina, aguarrás o disolventes químicos. Pueden limpiarse perfectamente el panel frontal y bordes con un paño húmedo.

4. ALMACENAMIENTO

Si debe almacenar su cocina a microondas por cualquier motivo, procure escoger un lugar seco y libre de polvo. El polvo y la humedad pueden afectar las piezas móviles de la cocina.

5. CUIDADO Y SERVICIO

Bajo ningún concepto debe retirarse la tapa de la cocina.

En caso de apreciar una avería que requiera reparación, apagar la unidad, desconectarla de la red y llamar a un Servicio Técnico Autorizado.

6. BANDEJA GIRATORIA

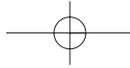
La bandeja giratoria es apta para lavavajillas y es fácilmente extraíble para su limpieza. Limpiar con agua tibia y jabón, luego enjuagar y secar con un paño suave. Conviene limpiar periódicamente la zona de la cocina situada debajo de la bandeja giratoria. Por otro lado, al utilizar el microondas por un espacio de tiempo prolongado, la bandeja se calienta hasta alcanzar temperaturas elevadas. Es por ello que no debe aplicarse nunca agua fría ni limpiar con un paño frío, ya que la bandeja puede romperse.

7. GUÍA/RODILLO

Limpiar con frecuencia la guía/rodillo y la parte interior de la cocina. Debe utilizarse siempre la guía/rodillo conjuntamente con la bandeja giratoria.

ASEGÚRESE DE QUE SIEMPRE ESTÉN LIMPIAS LAS SUPERFICIES DE UNIÓN DE LA PUERTA.

CUIDADO: No deben utilizarse recipientes metálicos. La energía de microondas no puede penetrar el metal y, por tanto no se cocinarán los alimentos. Puede utilizarse papel de aluminio para cubrir y proteger la comida de una cocción excesiva, pero debe evitarse que entre en contacto con las paredes de la cocina.



Si experimentase alguno de los siguientes problemas intente una de nuestras soluciones. Puede ahorrarse tiempo y la molestia de una visita innecesaria del Servicio Técnico.

1. La cocina no funciona.

- a. ¿Ha programado el temporizador ?
- b. ¿Está bien cerrada la puerta?

2. Los alimentos están poco o muy cocidos.

- a. ¿Ha seleccionado el tiempo adecuado?
- b. ¿Ha seleccionado el nivel de potencia adecuado?

3. Se aprecian chispas y descargas en el interior de la cocina.

- a. ¿Ha utilizado recipientes con adornos metálicos?
- b. ¿Se ha olvidado un tenedor u otros utensilios dentro de la cocina, o colocado papel de aluminio junto a las paredes interiores?

4. Se aprecia condensación en la parte interior de la puerta o en las paredes de la cocina.

Esto es normal, especialmente si se cocinan alimentos con alto contenido en agua o líquidos.

5. Corriente de aire entre la puerta y el cuerpo de la cocina.

Esto es normal, ya que la puerta no es hermética, pero impide la fuga de microondas.

6. Salida de vapor a través de la puerta o de la toma ventilación.

Esto es normal.

Especificaciones:

	MR926E
Tensión de alimentación:	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía:	1150 Watts
Energía de microondas:	700W (IEC-705)
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Dimensiones exteriores:	ancho: 440 mm
	alto: 258 mm
	prof.: 345 mm
Capacidad:	20 Litros
Peso:	10.7 kg





ATMA

Fabrica, Distribuye y Garantiza



Roque Pérez 3650 - C1430FBX
Cap. Fed. - República Argentina

www.atma.com.ar

INDUSTRIA ARGENTINA

La empresa se reserva el derecho de modificar el diseño y/o las características técnicas que estime convenientes sin previo aviso.

2-710-01718B-U1