

The logo for ATMA, consisting of the letters 'A', 'T', 'M', and 'A' in a bold, stylized, black font. The 'A's are particularly large and have a unique shape with a triangular cutout at the top. The letters are set against a light gray rectangular background.

Manual de instrucciones
Garantía y listado de
Servicios Técnicos Autorizados

VAPORIERA VA811

220-240V 50/60Hz
755-900W

Precauciones

IMPORTANTE

Por razones de seguridad recomendamos leer las instrucciones completamente y con atención antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez. Conserve este manual de instrucciones para futura referencia.

Advertencia: para evitar quemaduras, utilice siempre un guante de cocina o las asas del recipiente cuando manipule la vaporiera. Retire la tapa lentamente apuntando en dirección opuesta a usted y deje salir el vapor de forma gradual. Sostenga la tapa sobre el recipiente vaporizador y permita que el agua gotee dentro del mismo.

No toque el interior del recipiente mientras esté cocinando. Si necesita controlar el progreso de cocción o necesita revolver, utilice un utensillo con mango largo.

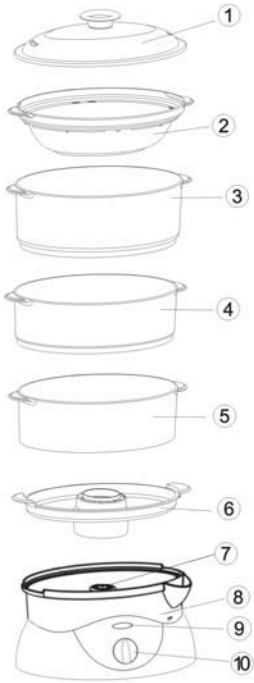
QUE HACER

1. Verifique que la tensión de la unidad sea la misma que la del suministro eléctrico local.
2. Coloque la vaporiera sobre una superficie firme y pareja.
3. Utilice siempre una agarradera acolchada debido a la alta temperatura del vapor, la comida o la sopa.
4. Levante y abra la tapa hacia el frente con cuidado para evitar que salga vapor de alta temperatura.
5. Coloque cada recipiente de forma correcta y asegúrese de apilarlos de modo seguro.
6. Deje enfriar los recipientes antes de desmontarlos.
7. Es necesaria la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado cerca de o por un niño.
8. Para desconectar el aparato, gire el temporizador a la posición "Off" y luego desenchúfelo del tomacorriente.
9. Si el cable de suministro de energía eléctrica está dañado para su reemplazo recurra a un Servicio Técnico Autorizado o una persona calificada para evitar cualquier riesgo.

QUE NO HACER

1. No toque la superficie de los recipientes ¡Están calientes!
2. No coloque las manos dentro de la vaporiera mientras cocina. Utilice utensillos de mango largo.
3. No coloque el aparato sobre o cerca de hornallas eléctricas o de gas o dentro de hornos calientes o microondas.
4. No utilice el aparato cerca de paredes o gabinetes para evitar que el vapor los dañe.
5. No sumerja el aparato, ni el cable de energía eléctrica, ni el enchufe en agua u otros líquidos.
6. No utilice la unidad si tiene el enchufe o el cable de alimentación eléctrica dañados.
7. Cuando tenga que examinar, reparar o ajustar el electrodoméstico, llévelo a un Servicio Técnico Autorizado para evitar riesgos.
8. No utilice el aparato para otro fin que no sea el uso doméstico previsto.
9. No utilice otros accesorios que puedan interferir en el funcionamiento de la unidad.
10. No intente abrir el gabinete ni desmontar las partes; la unidad no contiene en su interior partes que pueda reparar el usuario.
11. No utilice el electrodoméstico sin el difusor de vapor, recipientes o la tapa colocados correctamente.

Descripción de partes



1. Tapa
2. Recipiente para sopa-arroz-alimentos
3. Recipiente vaporizador superior
4. Recipiente medio
5. Recipiente inferior
6. Colector de líquidos
7. Difusor de vapor
8. Depósito
9. Indicador encendido/apagado
10. Temporizador con campanilla

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

1. Retire el electrodoméstico y todos sus accesorios del embalaje.
2. Retire las etiquetas adhesivas si hubiera alguna.
3. Lave con jabón y agua tibia la tapa, el recipiente para sopa-arroz-alimentos, compartimientos, difusor de vapor, infusor de sabores y el colector de líquidos.
4. Enjuáguelos y séquelos completamente.
5. Limpie el depósito con un paño húmedo

COMO USAR

1. Coloque el vaporizador sobre una superficie firme y estable, permitiendo que circule suficiente aire.
2. Llene el depósito con agua fría de la canilla hasta el nivel máximo, tal como se muestra en las Figuras 1 y 2.

Fig. 1: A través de la entrada de agua**Fig.2: Directamente dentro del depósito**

Advertencia: No agregue en el depósito sal, pimienta, condimentos, hierbas, vino, caldos ni cualquier otro líquido que no sea el agua de la canilla. De lo contrario podrá causar daños permanentes en la unidad.

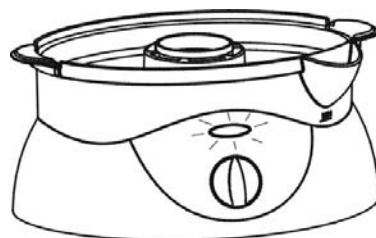
3. Coloque el colector de líquidos sobre la base y asegúrese de que ajuste correctamente.
4. Coloque las hierbas o especias dentro del infusor para acentuar el sabor. Puede realizar la vaporización con o sin hierbas.

Consejos para usar el infusor

Agregue hierbas frescas o secas al infusor para acentuar el sabor de sus comidas saludables. El tomillo, cilantro, albahaca, eneldo, curry y el estragón son algunas de las hierbas y especias que junto con el ajo, el comino y el rábano picante acentúan los sabores sin tener que agregar sal.

Cuando use el infusor:

- a. Pruebe los condimentos que sugerimos en la guía para vaporizar o utilice los que usted prefiera para crear nuevas combinaciones.
 - b. Hemos basado nuestras sugerencias de sabores en medidas de 1/2 a 3 cdtas de especias o hierbas secas. Si utiliza hierbas frescas, corte las hojas y triplique la cantidad.
 - c. Para prevenir que se filtren partículas pequeñas de hierbas o especias por el infusor, enjuague o moje la malla antes de agregar los condimentos.
5. Coloque los alimentos en el interior del recipiente vaporizador. Los alimentos de mayor tamaño requieren mayor tiempo de cocción y deben colocarse en el recipiente inferior.
 6. Coloque el recipiente vaporizador sobre la base.
 7. Coloque la tapa sobre el recipiente vaporizador.
 8. Conecte los cables de energía eléctrica
 9. Ajuste el control del tiempo para la cocción deseada, el indicador de encendido brillará; la vaporización se iniciará aproximadamente a los 30 segundos.

**Fig.3**

NOTA: El temporizador funcionará independientemente de si el aparato está conectado a la fuente de alimentación o no. Asegúrese de que la luz del indicador este encendida durante el funcionamiento del temporizador.

10. Cuando finalice el tiempo programado, el temporizador emitirá un sonido y la unidad se apagará automáticamente. El indicador de encendido no brillará.
11. Para evitar la sobrecocción de los alimentos, retire el recipiente vaporizador utilizando las agarraderas y colóquelo sobre una placa o sobre la tapa invertida. Cuando utilice el recipiente para sopa-arroz-alimentos, retírelo con sumo cuidado, si es necesario utilice algún utensilio de cocina con mango largo.
12. Una vez que ha terminado la cocción, desconecte los cables de suministro eléctrico de la unidad y déjela enfriar antes de retirar el colector de líquidos o de proceder al lavado.

COCCIÓN DE HUEVOS

1. Ajuste la vaporiera tal como se describe en la sección "Como usar".
2. Coloque los huevos dentro del recipiente vaporizador que posee soportes para huevos integrado tal como lo muestra la Figura 4.
3. Coloque la tapa.
4. Ajuste el tiempo de cocción deseado.

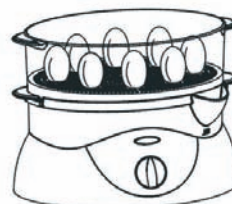


Fig.4

COCCIÓN DE ARROZ

1. Ajuste la vaporiera tal como se describe en la sección "Como usar".
2. Coloque el recipiente vaporizador en la base.
3. Agregue 1 taza de arroz y 1/2 taza de agua en el recipiente para sopa-arroz-alimentos (Máximo 250 gr. de arroz)
4. Coloque la tapa.
5. Ajuste el tiempo de cocción deseado.



Fig 5

AGREGAR AGUA DURANTE LA COCCIÓN

Para recetas que poseen tiempo prolongado de cocción:

1. Verifique el nivel del agua
2. Agregue agua a través de la entrada de agua tal como lo muestra la Figura 6.



Fig 6

Consejos Utiles

1. Para la cocción en altura, el tiempo de vaporización puede aumentar. El tiempo exacto varía de acuerdo a la localidad.
2. El tiempo de vaporización establecido en el gráfico es sólo para referencia. El tiempo de cocción varía de acuerdo al grosor de los alimentos, espacio entre los alimentos dentro del recipiente vaporizador, frescura de los alimentos y preferencia personal. En la medida que se vaya familiarizando con la unidad, ajuste el tiempo de cocción al nivel deseado.
3. Una única capa de alimentos se vaporiza mucho más rápido que varias capas. Por lo tanto, el tiempo de cocción para grandes cantidades de alimentos será mayor.
4. Para obtener mejores resultados, prepare los alimentos en porciones pequeñas. Si el tamaño de los alimentos varía considerablemente y es necesario ubicarlos en capas, coloque las piezas más pequeñas en el recipiente vaporizador superior.
5. No amontone los alimentos innecesariamente. Organícelos con el espacio suficiente como para que fluya el vapor.
6. Cuando cocine grandes cantidades de alimentos, retire la tapa hasta la mitad del recipiente, revuelva los alimentos utilizando un utensilio de mango largo, no coloque sus manos dentro del recipiente vaporizador.
7. No agregue sal ni condimentos en el recipiente vaporizador o en el depósito. Estos minerales pueden causar incrustaciones y dañar la resistencia térmica.
8. Conserve el líquido en el colector de líquidos para hacer sopas, salsas y salsas de carne.
9. Nunca vaporice carne vacuna, aves o mariscos congelados directamente desde el freezer. Primero descongélelos completamente.
10. Todos los valores de la "Guía de Vaporización" se basan en el depósito lleno con agua fría.
11. El recipiente para sopa-arroz-alimentos es ideal para frutas, vegetales, budines, aperitivos, etc.
12. Uso de los tres recipientes vaporizadores
 - a. Siempre coloque las piezas de alimentos más grandes que requieren mayor tiempo de cocción en el recipiente vaporizador inferior.
 - b. Puede colocar diferentes tipos de comidas en los recipientes superiores e inferiores teniendo en cuenta el goteo desde el recipiente superior debido a la condensación.
 - c. Cuando vaporice carne o aves con vegetales, siempre coloque la carne o aves en el recipiente inferior para que el jugo de la carne cruda o parcialmente cocida no gotee sobre el resto de los alimentos.
 - d. El tiempo de vaporización de los alimentos que se encuentran en el recipiente superior es un poco más prolongado, por lo tanto considere unos cinco minutos más de cocción.
 - e. Si se deben vaporizar alimentos que poseen diferente tiempo de cocción, inicie la vaporización de los alimentos que requieren mayor tiempo de cocción colocándolos en el recipiente inferior. Cuando el tiempo restante de cocción es el necesario para el resto de los alimentos, retire con cuidado la tapa utilizando agarraderas acolchadas y coloque el recipiente superior. Coloque la tapa y continúe con la vaporización.

Limpieza

1. Nunca sumerja el cable, el enchufe o la base en agua.
2. Desenchufe el cable del tomacorrientes y permita que la unidad se enfríe antes de realizar cualquier tipo de limpieza.
3. No limpie ninguna parte de la unidad con limpiadores abrasivos como por ejemplo polvos para limpieza, esponjas de acero o blanqueadores.
4. No limpie los recipientes plásticos o canastos con la parte abrasiva de la esponja.
5. No sumerja la base en agua. Llene el depósito con agua jabonosa tibia y límpielo con un paño.
6. Enjuáguelo completamente. Limpie la base con un paño húmedo.
7. Lave la tapa, el recipiente para sopa-arroz-alimentos y los recipientes vaporizadores con agua tibia y detergente. Enjuáguelos y séquelos completamente.
8. Limpie la unidad después de cada uso.

DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO

Después de dos o tres meses de uso, pueden formarse residuos calcáreos en el depósito y en la resistencia. Esto es normal y las incrustaciones dependen del grado de dureza del agua. Es esencial que regularmente se quiten las incrustaciones de la unidad para conservar la producción del vapor y extender la vida útil del electrodoméstico.

1. Llene el depósito hasta su nivel máximo con vinagre blanco (no vinagre de vino)

IMPORTANTE: no utilice ningún otro químico o líquido comercial para eliminar las incrustaciones

2. Conecte los cables de alimentación eléctrica. El colector de líquidos, los recipientes vaporizadores y la tapa deben estar colocados en su lugar durante este procedimiento.
3. Ajuste el temporizador en 25 minutos para iniciar la vaporización.

ADVERTENCIA: si el vinagre blanco comienza a hervir y rebasa los bordes de la base, apague el temporizador y desconecte los cables de alimentación eléctrica. Reduzca la cantidad de vinagre blanco.

4. Cuando suene la campanilla del temporizador, desenchufe la unidad y permita que se enfríe antes de retirar el vinagre.
5. Enjuague el depósito varias veces con agua fría.

Recetas y guía de vaporización

1.El tiempo de vaporización establecido en esta guía y en las recetas es sólo una referencia. El tiempo puede variar de acuerdo al tamaño de los alimentos ,espaciado de los mismos en el recipiente vaporizador, frescura de los alimentos y preferencias personales.

En la medida que se familiarice con el vaporizador, ajuste el tiempo de cocción.

2.El tiempo de vaporización es para la cantidad establecida en la guía o receta. Para cantidades mayores o menores, ajuste el tiempo en consecuencia.

3.El tiempo de vaporización se basa sobre los alimentos que se cocinan en el recipiente inferior, a menos que se especifique lo contrario. Los alimentos que se cocinan en el recipiente superior pueden demorar más tiempo.

4.Todos los tiempos establecidos en la guía y las recetas se basan sobre el uso de agua fría.

VEGETALES

1. Corte el brócoli, coliflor y repollo en pedazos.

2. Vaporice los vegetales de hojas verdes el menor tiempo posible ya que pierden color con facilidad.

3. Para obtener mejores resultados, sale y condimente los vegetales una vez que los ha vaporizado.

4. Los vegetales congelados no deben descongelarse antes de la vaporización.

| Vegetal | Tipo | Peso/Cantidad de piezas | Condimento sugerido | Tiempo de cocción (minutos) | Recomendaciones |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------|---|-----------------------------|--|
| Alcauciles | Frescos | 3 medianos | Ajo Estragón Eneldo | 45-50 | Corte la base |
| Espárragos | Frescos Congelados (Verdes) | 400gr. 400gr. | Jugo de limón Hojas de laurel Tomillo | 13-15 16-18 | Coloque los espárragos cruzados para permitir que el vapor circule |
| Brócoli | Fresco Congelado | 400gr. 400gr. | Ajo Aji molido Estragón | 16-18 15-18 | |
| Zanahoria (Fileteada) | Fresca | 400gr. | Anís Menta Eneldo | 20-22 | Revuelva dándolas vuelta durante la cocción |
| Coliflor | Fresco Congelado | 400gr. 400gr. | Romero Albahaca Estragón | 16-18 18-20 | Revuelva dándolas vuelta durante la cocción |
| Espinacas | Frescas Congeladas | 250gr. 250gr. | Perifollo Tomillo Ajo | 8-10 18-20 | Revuelva dándolas vuelta durante la cocción |
| Chauchas | Frescas Congeladas | 400gr. | Semillas de comino Semillas de eneldo Ajedrea | 18-20 | Revuelva dándolas vuelta durante la cocción |
| Arvejas | Fresca | 400gr. 400gr. | Albahaca Mejorana Menta | 10-12 15-18 | Revuelva dándolas vuelta durante la cocción |
| Papas, batatas | Frescas | 400gr. | Perifollo Cebollin Eneldo | 20-22 | |

CARNES Y AVES

- 1.La vaporización posee la ventaja de que permite que el alimento se desgrase durante la cocción. Debido al calor moderado, sólo elija cortes magros y tiernos y retire toda la grasa con anticipación. Los cortes de carne que se hacen a la parrilla son ideales para la vaporización.
- 2.Sirva las carnes y aves con salsas aromáticas o marínelas antes de vaporizarlas.
- 3.Cocine completamente todos los alimentos antes de servirlos. Pinche los cortes con un cuchillo o un palito de brochete para verificar que el centro esté cocido y que salga jugo.
- 4.Las salchichas deben cocinarse completamente antes de vaporizarlas.
- 5.Mientras vaporiza utilice hierbas frescas para saborizar.

| Alimento | Tipo | Peso/Cantidad de piezas | Condimento sugerido | Tiempo de cocción (minutos) | Recomendaciones |
|--------------|--|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| Pollo | Filet Deshuesado, Mixto | 250gr(4 piezas) 450gr | Curry Romero Tomillo | 12-15 30-35 | Retire toda la grasa |
| Cerdo | Lomo de cerdo, filet, costillitas de cerdo o churrasco | 400gr. (4 piezas de 2,5 cm de grosor) | Curry Jugo de limón Tomillo | 5-10 | Retire toda la grasa |
| Carne vacuna | Rebanadas de vacío, lomo o churrascos | 250gr. | Curry Aji molido Tomillo | 8-10 | Retire toda la grasa |

PESCADOS Y MARISCOS

- 1.El pescado está cocido cuando está opaco y se deshace con facilidad al pincharlo con un tenedor.
- 2.El pescado congelado se puede vaporizar sin descongelar si se separa antes de la vaporización y el tiempo de cocción debe ser mayor.
- 3.Agregue hierbas y tiritas de cáscara de limón mientras vaporiza para mejorar el sabor.

| Alimento | Tipo | Peso/Cantidad de piezas | Condimento sugerido | Tiempo de cocción (minutos) |
|--------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Mariscos | Frescos | 250gr./400gr. | Mejorana Jugo de limón | 8-10 |
| Camarones | Frescos | 400gr. | Jugo de limón Ajo | 6 |
| Mejillones | Frescos | 400gr. | Jugo de limón Ajo | 8-10 |
| Langosta (rabo) | Congelada | 2 unidades (400gr. c/u) | Rábano picante Ajo | 20-22 |
| Filetes de pescado | Congelado Fresco | 250gr. 250gr. | Mostaza seca Pimienta Mejorana | 10-12 6-8 |

ARROZ

- 1.Utilice el recipiente para arroz y agregue la cantidad de agua necesaria junto con el arroz.

| Alimento | Tipo | Peso/Cantidad de piezas | Tiempo de cocción (minutos) | Recomendaciones |
|----------|--------|-------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Arroz | Blanco | 200gr./300gr. | 35-40 | 2 porciones |

Listado de Servicios Técnicos Autorizados en la República Argentina

Consultas, información, venta de repuestos y accesorios: Roque Pérez 3656 (C1430FBX) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9:00 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

| PROVINCIA | CIUDAD | SERVICIO TECNICO | TELEFONO | DIRECCION | PROVINCIA | CIUDAD | SERVICIO TECNICO | TELEFONO | DIRECCION | | | |
|----------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|
| Cap. Fed. | Palermo | CI.RVE | 4832-6075 | J.L. Borges 2290 | Buenos Aires | Lobos | J.C. Castello | 02227-421748 | Sujachica 344 | | | |
| | Niñez | C.E.S. | 4545-6484 | Av. Ricardo Balbin 3494 | | Mar de Aío | Tauro Electrónica | 02257-421750 | Campana 14 | | | |
| | Almagro | Carlos Sardella | 4958-2537 | Castro Barros 598 | | Mar del Plata | FM service | 0223-4378855 | Belgrano 4477 | | | |
| | Parque Patricios | ED Electrónica | 4924-6688 | Av.Chiclana 3905 | | Mar del Plata | Central Service | 0223-4721639 | Olababal 2249 | | | |
| | Caballito | Action Service | 4982-7190 | Acoyte 1094 | | Marcos Paz | Centro Técnico | 0220-4772250 | Bme Mitra 129 | | | |
| | Microcentro | Electrolat "Suc. Uruguay" | 4813-9414 | Uruguay 953 | | Mariano Acosta | Electrónica Fder TV | 0220-4992492 | Superf 605 | | | |
| | Belgrano | Electrolat "Suc. Belgrano" | 4788-2071 / 2 | Virrey del Pino 2527 | | Mercedes | Mercedes Televisión | 02324-423014 | caja 16 N° 1100 | | | |
| | Liniers | Servicio Técnico Hi San | 4644-2997 | Av.Rivadavia 10571 | | Necochea | Electrónica Carneio | 02262-426134 | caja 63 N° 1745 | | | |
| | Flores | Servicio Técnico Hi San | 4713-6009 | Av. Nazca 1090 | | Necochea | Frachero Service | 02262-427141 | caja 52 nº 3825 | | | |
| | Palermo | Tel - Ser | 4776-3639 | Paraguay 4665 | | Olavarría | Electrodomésticos JL | 0228-415652103 | Necochea 2012 | | | |
| | Gran Bs. As. | Villa Lugano | Tecnolator | 15-6053-3261 | | Av. EE de la Cruz 6483 | Pehuái | Casa Laporta y Villamor | 02396-474502 | Av. Mitre 864 | | |
| | | Avellaneda | Millennium Elect. Service | 4265-2001 | | Av.Gral.Guemes 864 | Pergamino | ACV sistemas | 02477-421177 | Dr.Alen 758 | | |
| | | Avellaneda | Service Avellaneda | 4222-5922 | | 9 de Julio 96 | Pinamar | La Casa de la Heladera | 02254-485868 | Del Melchazo 1734 | | |
| | | Berazategui | Electrónica Francia | 4256-9359 | | calle 149 N° 1440 | Punta Alta | Hec Integrada | 02932-430128 | Alberdi 428 | | |
| | | Beccar | C.E.S. | 4732-3557 | | Av.Centenario 2219 | San A Areco | Laboratorio Avenida | 02326-455902 | Belgrano 343 | | |
| | | Bella Vista | Fast Electrónica | 4666-0817 | | Av. Mattaldi 1149 | S. Ant. de Padua | Fnatron | 0220-4831528 | Avachuco 115 | | |
| | | Don Torcuato | G.R.D. | 4741-8239 | | Buschiazzo 1514 | San Nicolás | SODO SRL | 03461-428955 | Av.Luis Viale 362 | | |
| | | Escobar | JMB Servicio Técnico SRL | 0810-4442492 | | Dr. Travi 737 | San Pedro | Electrónica Menisale | 03329-425523 | Mitrea 1699 | | |
| | | Escobar | Electroservice S.R.L. | 03489-426605 | | Dr. Travi 737 | Tandil | Frion Jose Luis | 02293-452886 | Montiel 1134 | | |
| | | Ezeiza | Setinel | 4295-5544 | | Paso de la Patria 601 | Tandil | La Casa del Lavarropas | 02293-446512 | 25 de Mayo 600 | | |
| | | Florencia Varela | Electro Vip | 4237-2645 | | Av. San Martín 2448 | Tres Arroyos | Americo Barcala | 02983-426884 | Av. Belgrano 725 | | |
| Florencia Varela | | Casa Torres SA | 4255-5854 | Av. San Martín 824 | Zárate | Electrónica Spinozzi | 03487-427353 | Ituzaindo 1030 | | | | |
| Glew | | Tecnivision | 0800-666-4330 | Obligado 198 | Catamarca | Catamarca | Omicron SRL | 03833-427235 | San Martín 225 | | | |
| Gr'al. Pacheco | | Canal TV | 4736-1146 | Hipólito Yrigoyen 397 | | Catamarca | Datachio Electrónica | 03833-452444 | Tucumán 575 | | | |
| Gr'al. Pacheco | | JMB Servicio Técnico SRL | 4717-5313/4740 | Servicio a domicilio | | Alta Gracia | Solares Refrio | 03547-420022 | Manuel Solares 1170 | | | |
| Gr'al. Rodríguez | | Oeste Color | 0237-4850151 | Rivadavia 532 | | Arroyito | Miguel Pisani | 03576-421289 | 9 de Julio 368 | | | |
| Haedo | | Setinel | 4658-0090 | Av. Pte. Peron 679 | | Bell Ville | Electrónica Vieyra | 03534-425477 | Belgrano 334 | | | |
| Ituzaindo | | Audio CEP | 4661-3218 | Los Pozos 98 | | Córdoba | Electrónica Procor | 0351-4882026 | Av. Octavio Pinto 2636 | | | |
| Lomas de Zamora | | TV color Lomas | 4245-8287 | Boedo 639 | | Córdoba | Service | 0351-4234345 | 25 de Mayo 790 | | | |
| Lomas de Zamora | | Seninel | 4292-3962 | H. Yrigoyen 8201 | | Córdoba | Electrolat | 0351-4255999 | Cañon 544 | | | |
| Laferriere | | Auditel | 4457-8786 | O. Andrade 6117 | | Córdoba | Electrónica Monti | 0351-4222513 | Viamonte 1484 | | | |
| Lanús | | Seninel | 4262-1088 | Viamonte 1535 | | Jesus María | Led's Electrónica | 03525-423582 | Av. B. J. Busto 1065 | | | |
| Lanús | | EI Rev del Remoto | 4241-4141 | Hipólito Yrigoyen 4380 | | Las Variñas | Centec | 03533-420195 | Tucumán 129 | | | |
| Lanús | | TV color Lanús | 4225-7359 | 9 de Julio 1981 | | Marcos Juárez | Omar Garis | 03472-424812 | Siempre Pena 1048 | | | |
| Luján | | Electrónica Curti | 02323-422769 | P. Alberti 821 | | Río Tercero | Service Omega | 03571-423330 | Homero Manzi 149 | | | |
| Luján | | Servis Center | 02323-420509 | Colón 811 | | Río Cuarto | Servimera | 0358-4637228 | Newbery 433 | | | |
| Martínez | | JMB Serv. Técnico SRL | 4717-5313 | Av. Fleming 2221 | | San Francisco | Electrónica Nivoli Service | 03564-435499 | Gr'al Paz 123 | | | |
| Merlo | | Ele-Tech | 0220-4001085 | Guemes 280 | | Villa Carlos Paz | Service | 03541-434839 | Ara 381 | | | |
| Merlo | | La Casa de la Electrónica | 0220-4824804 | P. Perón 25813 | | Villa Dolores | Raio-Service TV | 03544-420608 | Ernesto Castellano 48 | | | |
| Morón | | Electrolat | 4483-3664 | Alta. Brown 746 | | Villa Gr'al. Belgrano | Electronic Del Valle | 03546-464247 | Mk. Argentinas 5 | | | |
| Morón | | Servotecnico Moron | 4629-4565 | Buen Viale 1222 | | Villa María | Electrónica Grasso | 0353-4521366 | Av. Ayacuaj 541 | | | |
| Muñiz | | Casa Paz | 4664-3646 | P. Perón 649 | | Villa María | Video Centro Tecnico | 0353-452-3466 | San Juan 1799 | | | |
| Pilar | | GB electrónica | 02322-430443 | Rivadavia 998 | | Corrientes | Corrientes | Electrónica San Javier | 03783-441010 | Cosquín Basso Local 10 | | |
| Quilmes | | Elec.Ser.&Des. | 4250-8148 | Av.12 de Oct.2901 | | | Goya | Electrónica San Jose | 03777-432402 | Jose Guemes 1129 | | |
| Quilmes | | Casa Torres | 4255-5854 | E. Rios esa. Gran Canera | | | Paso de los Libres | Electrónica Beto | 03772-425021 | Amoldo Romoland 1090 | | |
| Rafael Castillo | | Setinel | 4697-9009 | Av. Carlos Casares 547 | | | Paso de los Libres | Tele-service Libres | 03772-421016 | Colón 915 | | |
| Ramos Mejia | | Electrolat | 4656-0619 | Belgrano 224 | | | Resistencia | I.T.E.T. | 03722-420504 | Vedia 412 | | |
| Ramos Mejia | | CI.RVE | 4656-1789 | Av. de Mayo 399 | | | Resistencia | Electrónica Serv. Técnico | 03722-450731 | Ayda, Chaco 485 | | |
| San A. de Padua | | Enatron | 0220-4831528 | Ayacucho 115 | | | Resistencia | José O. Freschi | 03722-426030 | Avenida Arakos 320 | | |
| S.Fernando S. Martín | | M.P. | 4744-7240 | Gr'al Pinto 1252 | | | Resistencia | Electrónica Carillos | 03722-424257 | Ayda, Sarmiento 128 | | |
| San Fernando | | JMB Serv. Técnico SRL | 4717-5313 | Av. Pte Peron 435 | | | Roosevelt S. Peña | Electrónica Norte | 03732-423888 | Av. 2°N 435 y 9 y 11 | | |
| S. Francisco Solano | | Fast Service | 4213-0902/1554 | Calle 847 N° 2757 | | | Chubut | Esquel | Laboratorio electrónico | 02945-451457 | Mitre 738 | |
| San Isidro | | Yoke service | 4747-2285 | Martin y Omar 22 | | | | Pto. Madryn | Servi. Sur | 02965-450308 | Jujuy 1427 | |
| San Justo | | Auditel | 4651-4230 | Dr. A. Illia 2323 | | | | Rawson | Sud Electrodomest | 02965-483492 | Luis Costas 363 | |
| San Miguel | | Ele-Tech | 4664-4808 | Conesa 1074 | | | | Trewin | Wimer | 02965-427355 | Ampehojn 749 | |
| Sarandí | | Cidres TV | 4204-3126 | Av. Mitre 2919 | | | | Entre Ríos | C. del Uruguay | Capello TV | 03442-427877 | J.J. de Urquiza 578 |
| Tigre | | Canal TV | 4736-1146 | Hipólito Yrigoyen 397 | | | | | Cólon | On Electrónica | 03447-424312 | 25 de Mayo 218 |
| Villa Ballester | | Servotecnico Villa Ballester | 4768-5249 | J. Hernandez 3101 | | | | | Concordia | Service Electrónica | 0345-4217929 | Urdinarrain 469 |
| Villa Martelli | | Garbo Gas | 4709-4066 | Laprida 4113 | | | Crespo | | Elec. Wolfko | 0343-4951863 | Rivadavia 822 | |
| Wilde | | Electrónica Ned | 4227-3666 | Av. Mitre 6578 | | | Paraná | | Rodrigo J. Fernandez | 0343-4219784 | Don Basso 780 | |
| 9 de Julio | | Marcelo Milocco | 02317-424051 | E. Rios y Fournier | | | Paraná | | Service TV color | 03447-470260 | Gualqueyacuqui 410 | |
| Arrecifes | | Servi Hogar Oscar | 02478-454884 | Av. Dardo Rocha 646 | | | San José | Service TV color | 03447-421783 | Cottour 1392 | | |
| Azul | | Electrónica Buttaffoco | 02281-430795 | Boiliano 960 | | | Victoria | Electrónica Quinti | 03436-421783 | Rivadavia y 3 de Febrero | | |
| Azul | | Refrigeración Adalberto Gatti | 02281-426015 | Sarmiento 345 | | Formosa | Formosa | C.I.R.E. | 03717-15541992 | Rivadavia 481 | | |
| Bahía Blanca | | Electrónica D'Amato | 0291-4523437 | Donado 540 | | | Jujuy | Electrónica Sandoval | 0388-425847 | Av. Parque Marshall 528 | | |
| Bahía Blanca | | Befl Electrónica | 0291-4547548 | Brown 561 | | | Jub. S. Martín | Service Fedje | 03886-425284 | M. Moreno esa. Av. Rocca | | |
| Bahía Blanca | | Repuosetlandia | 0291-4526509 | Roca 505 | | | Perico | Electrónica Pal-Color | 0388-4911696 | Escelástico Zugada 46 | | |
| Balcarce | Tecno Service | 0286-420762 | Urubun esquina 30 | San Pedro | | | Electrónica Coronel | 03884-420969 | Mitre 451 | | | |
| Baradero | Casa Mazzarella | 03329-484321 | Araoz 845 | La Pampa | | Santa Rosa | Global Service | 03254-434225 | Rioque Sáenz Peña 722 | | | |
| Bolivar | Total Audio | 02314-425649 | Avda. Gr'al. Paz 125 | | | La Rioja | Tapan | 03282-436178 | Av. Peron 1049 | | | |
| Bolivar | Zaccardi | 02314-428353 | Guemes 292 | | | Godoy Cruz | Video Sistemas | 0261-4249601 | J.B. Justo 595 | | | |
| Bragado | Horacio Cilverri | 02342-424594 | San Lorenzo 945 | | | Gr'al Alvear | Electrónica Fischer | 02925-422295 | Panais Mendocinos 144 | | | |
| Brandsen | Electronica Bander | 0221-461-4984 | Sagada 16 | Mendoza | | Della Electrónica | 0261-4299974 | Entre Rios 299 | | | | |
| Campana | Promoven S.H. | 03489-427244 | Av. Balbin 817 | San Rafael | | Electrónica Cuervo | 02627-428744 | Avda. Moreno 61 | | | | |
| Cnel Pringles | Serv. Pringles | 02922-42245 | San Martín 780 | San Rafael | | Diger | 02627-425620 | Av. Mitre 575 | | | | |
| Chacabuco | Casa Dibello | 02352-426918 | Av. Garay 211 | Tunuyán | | Costa Electrónica | 02222-422498 | Sarmiento 227 | | | | |
| Chascomús | Cluigi Gustavo Jose | 02241-425974 | Machado 60 | El Dorado | | Tole-Son | 03751-424014 | Folcanta 21 | | | | |
| Chivilcoy | Fa - Ma | 02346-424129 | Cnel Suarez 109 | Jardín América | | Electro Service | 03742-460195 | Av. Libertador 593 | | | | |
| Dolores | Casa Vanibello | 02245-431322 | Buenos Aires 1342 | Obera | | Serinetel | 03755-424917 | 9 de Julio 778 | | | | |
| Gr'al Villaguay | Gust.Colangelo | 03388-420156 | Rivadavia 584 | Puerto Rico | Electronica Cataratas | 03742-427383 | Gomez Fortini 51 | | | | | |
| La Plata | Datos e hilo | 0221-4516021 | Calle 68 Nº 1532 | Pto Fco | Casa Rodriguez | 03742-421318 | Alle. Brown 75 | | | | | |
| La Plata | Hivision Service | 0221-4520180 | Calle 60 Nº 1033 | Neuquén | Casa Ditan | 0296-4242445 | Bouquet Rodlan 192 | | | | | |
| Las Flores | Sonimac | 02244-453233 | Leandro N. Alem 484 | Neuquén | Electrónica Valencia | 0298-443-2542 | Jujuy 78 | | | | | |
| Lincoln | Electrónica Lincoln | 02355-421816 | 25 de Mayo 296 | Neuquén | Gatti electrónica | 0299-4431489 | Julio A Rocca 1124 | | | | | |

Este listado de Servicio Técnico Autorizado podrá ser modificado sin previo aviso. Ud. podrá encontrar la última actualización en www.atma.com.ar 08/06

Listado de Servicios Técnicos Autorizados en la República Argentina

Consultas, información, venta de repuestos y accesorios: Roque Pérez 3656 (C1430FBX) Capital Federal.
Horario de atención de lunes a viernes de 9:00 a 13 y de 14 a 17 Hs. Tel.: (011) 4545-5005 / 4546-5005

| PROVINCIA | CIUDAD | SERVICIO TECNICO | TELEFONO | DIRECCION |
|---------------|------------------|---------------------------|---------------|------------------------|
| Neuquen | S.M.de los Andes | Zener Electronica | 02972-425155 | Elordi 614 |
| Neuquen | S.M.de los Andes | Polo Sur Reparaciones | 02972-428034 | Weber 520 |
| Salta | Salta | Mediterranea Tv | 0387-4212188 | Rivadavia 1315 |
| Salta | Salta | Mendoza Refrigeración | 0387-4312150 | Urquiza 16 |
| Salta | Tartagal | Electronica Norte | 03875-425517 | 9 de Julio 652 |
| San Juan | San Juan | Tele Auto | 0264-4214329 | Mitre 641 oeste |
| San Luis | San Luis | Electrónica Laser | 02652-420842 | Lavalle 1498 |
| San Luis | San Luis | Electrónica Nico | 02652-433795 | Maipú 698 |
| San Luis | V. Mercedes | Electrovision | 02657-422980 | Pringles 379 |
| San Luis | V. Mercedes | Cuyo Auto Radio | 02657-430599 | 25 de Mayo 576 |
| Santa Cruz | Caleta Olivia | Elect.Ordans | 0297-4851159 | Rivadavia 437 |
| Santa Cruz | Río Gallegos | Servicio Técnico La Roca | 02966-431361 | Alberdi 448 |
| Santa Fe | Cap. Bermudez | Lab. de Video | 0341-4916332 | San Lorenzo 2971 |
| Santa Fe | Casilda | Germán Vidaña electrónica | 03464-423026 | San Martín 2420 |
| Santa Fe | Firmat | Agustin Ardiaca | 03465-423562 | Castelli 1679 |
| Santa Fe | Laguna Paiva | Electronica Maipu | 0342-4940145 | Maipu 2527 |
| Santa Fe | Rosario | Electrotec | 0341-421-7700 | Maipu 828 |
| Santa Fe | Rosario | Service Itala | 0341-4645466 | Corrientes 3562 |
| Santa Fe | Santa Fé | Digital Sound | 0342-4557889 | Dr Zavalla 2664 |
| Santa Fe | Santa Fé | Litoral Service | 0342-4535663 | 9 de Julio 2785 |
| Santa Fe | Santa Fé | Total Service | 0342-4841001 | Pie. Julio A. Roca 287 |
| Santa Fe | San Justo | Perone | 03498-427692 | Iriondo 3248 |
| Santa Fe | Sunchales | JV Service Oficial | 03493-422314 | Alberdi 189 |
| Santa Fe | Venado Tuerto | Repuestogar | 03462-423621 | San Martín 1060 |
| Santa Fe | Venado Tuerto | Telemar sh | 03462-424061 | H.Irigoyen 1512 |
| Santa Fe | Venado Tuerto | Electrónica Degiovanini | 03462-463548 | H.Irigoyen 1289 |
| S. del Estero | S. del Estero | Ing Raúl Barchini | 0385-4213872 | Rivadavia 833 |
| S. del Estero | S. del Estero | Electrovision | 0385-4219989 | Alvarado 99 |
| T. del Fuego | Río Grande | Electrónica Sur | 02964-422566 | Laserre 670 |
| T. del Fuego | Ushuaia | Los Especialistas | 02901-435456 | Ant. Argentina 71 |
| Tucuman | Concepción | Electrónica AG | 03865-424666 | Lamadrid 290 |
| Tucuman | Concepción | Teletronic | 03865-421202 | Belgrano 268 |
| Tucuman | Tucumán | Edu Mag SRL | 0381-4229078 | M. Avellaneda 129 |
| Tucuman | Tucumán | Electro NOA | 0381-4363816 | Chiciana 1338 |

Este listado de Servicio Técnico Autorizado podrá ser modificado sin previo aviso. Ud. podrá encontrar la última actualización en www.atma.com.ar 08/06



CERTIFICADO DE GARANTIA

Modelo: VA811

Casa vendedora Fecha.....

Localidad.....Provincia.....

NEW SAN S. A. garantiza este producto de uso doméstico, por el término de 12 meses a partir de la fecha de compra, incluyendo dentro de este período el plazo legal de 3 meses, presentando este certificado de garantía y la factura fiscal original dentro del plazo antes mencionado.

Esta garantía cubre todo defecto o falla de fabricación que pudiera producirse en el aparato y es válida únicamente en la República Argentina.

NEW SAN S. A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias de este equipo deberán hacerse siguiendo y respetando las especificaciones técnicas, instalación, indicaciones y consejos que se formulan en el Manual de Instrucciones que forma parte de esta garantía.

La presente Garantía dejará de tener validez cuando:

- a- La etiqueta de identificación y/o número de serie hubiera sido dañado, alterado o quitado.
- b- La operación y/o instalación no hubiera sido efectuada cumpliendo estrictamente las indicaciones del manual de instrucciones.
- c- Hayan intervenido personas ajenas al Servicio Técnico de la Firma.
- d- No se presente la factura fiscal de compra, o la misma tuviera enmiendas y / o faltare la fecha de compra.
- e- Se verifique que los daños fueron causados por cualquier factor ajeno al uso normal del aparato.
- f- Se verifique que los daños fueron causados por deficiencias en la instalación eléctrica o por fluctuaciones en la tensión de alimentación originadas por las compañías de distribución eléctrica.
- g- Se verifique que los daños fueron causados por fenómenos atmosféricos tales como inundaciones, terremotos, tormentas eléctricas.
- h- Se verifique que los daños se hayan producido por el transporte después de la compra, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

En caso de falla del equipo, el consumidor podrá elegir el lugar más conveniente para la reparación, indicados en listado adjunto, listado que forma parte de esta garantía. Cuando el examen realizado por nuestro Personal Técnico Autorizado sobre el producto y la documentación pertinente, determine que rigen los términos de la garantía, el mismo será reparado sin cargo. El tiempo máximo de reparación será de 30 días hábiles; de no contarse con el repuesto, el tiempo máximo de reparación estará condicionado a las normas de importación de partes.

En el caso que NEW SAN S.A. o alguno de los Servicios Técnicos Oficiales determine la necesidad de trasladar el producto a taller, los gastos de flete, seguro o cualquier otro que deba realizarse para la ejecución del mismo correrán por cuenta del otorgante de la garantía como lo disponen las leyes 24.240 y 24.999.

La instalación para su correcto funcionamiento será por cuenta del consumidor.

Esta garantía no cubre defectos o fallas ocasionadas por deficiencias en la instalación del equipo.

NEW SAN S.A. S. A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del equipo.

Importa, distribuye y garantiza :

NEW SAN S. A.

Roque Pérez 3650 C1430FBX Capital Federal

Centro de Servicios, venta de repuestos y accesorios

Roque Pérez 3656 C1430FBX Cap. Federal. (011) 4545-5005 / 4546-5005

www.atma.com.ar