



**Manual de instrucciones
Garantía y listado de
Servicios Técnicos Autorizados**

VAPORIERA VA8120

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.

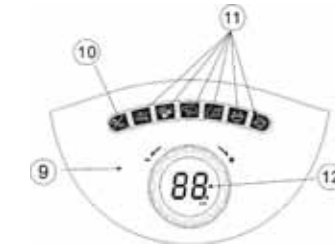
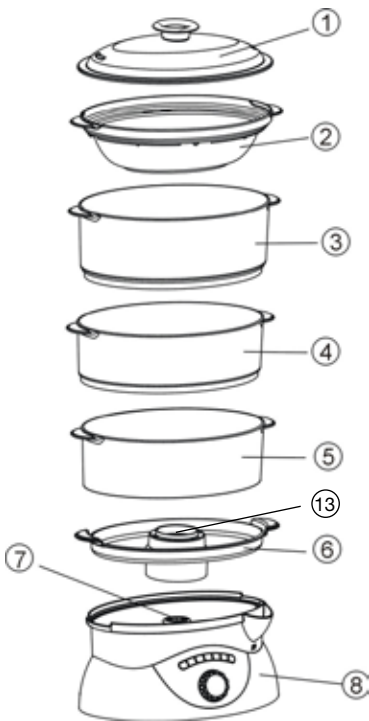
QUE HACER

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. 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.
9. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o quitar partes y antes de limpiarlo o guardarlo.
10. Para desconectar el aparato, gire todos los controles a la posición "OFF" y luego desenchúfelo del tomacorriente.
11. Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (incluidos niños) o que posean falta de conocimiento o experiencia, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o los haya instruido respecto del uso del aparato.
12. Debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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. Dispositivo de ajustes de tiempo de cocción
10. Tecla Iniciar/Detener e Indicador de relleno de agua
11. Teclas de selección de "MODO"
12. Pantalla LED
13. Infusor de sabores

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.

ADVERTENCIA:

No toque la base, los recipientes o la tapa durante el uso ya que estarán muy calientes.

10. Cuando haya finalizado la cocción al vapor, el temporizador emitirá dos bips y pasará automáticamente al modo “mantener caliente” y titilará el indicador .
11. Después de 20 minutos de mantener los alimentos calientes, la vaporera emitirá 5 bips y se apagará automáticamente después de 1 minuto emitiendo dos bips.

Advertencia: Para evitar quemaduras, utilice agarraderas al quitar la tapa o los recipientes vaporizadores ya que saldrá vapor caliente. Retire la tapa despacio con la parte interna de la tapa en dirección contraria a donde usted se encuentra y deje salir el vapor de a poco. Mantenga la tapa sobre la unidad para que el agua condensada gotee dentro de la vaporera. No toque la unidad cuando está en funcionamiento. Si necesita verificar el proceso de cocción o necesita revolver, utilice algún utensillo de mango largo.

12. Para evitar que la comida se cocine demasiado, retire el recipiente de vaporización inmediatamente con una agarradera y colóquelo en un plato o sobre la tapa invertida. Si usa el recipiente para arroz, retírelo con cuidado tomándolo por los costados y de ser necesario utilice un utensillo de cocina con mango largo.
13. Una vez que terminó de usar el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar completamente antes de retirar la bandeja de goteo y guardarlo.

ADVERTENCIA:

1. **Retire la bandeja de goteo con precaución ya que si bien las otras partes de la unidad pueden estar frías, es posible que el agua recolectada y la bandeja aún estén muy calientes.**
2. **No utilice el aparato sin el recipiente vaporizador o sin la tapa ajustada firmemente.**







AJUSTE DEL TEMPORIZADOR


1. Enchufe el aparato y se activará en el modo “de espera” con un sonido de bip.



Fig. 3

2. Presione las teclas de selección de “MODO” para elegir el menú de cocción pre programado. Este electrodoméstico posee un menú de cocción con programas predeterminados para diferentes tipos de comidas:
 - a. Seleccione el menú de cocción predeterminado conforme lo siguiente:

Mantener caliente	Huevos/Carne	Pescado/Vegetales	Pollo	Arroz	Sopa
					
Minutos 10	15	20	30	42	60

- b. Presione una vez la tecla del modo elegido, se emitirá un sonido de bip y el modo seleccionado titilará y comenzará el proceso de cocción conforme el tiempo predeterminado.
- c. Para cambiar el menú de cocción preseleccionado:
- Presione una vez la tecla del modo seleccionado y se emitirá un sonido de bip, la tecla dejará de titilar.
 - Presione las teclas alternativas de selección de modo una vez para elegir el programa adecuado. Cada vez que presione las teclas se emitirá un sonido de bip. El modo seleccionado titilará y comenzará el proceso de cocción en el tiempo preseleccionado.
- d. Si desea volver a ajustar el tiempo de cocción en cualquier momento, simplemente gire la perilla (device) de ajuste de tiempo de cocción hacia la derecha “+” o hacia la izquierda “-“.
- e. Para detener la operación, presione la tecla “Iniciar/Detener”  o presione nuevamente la tecla del modo seleccionado.

NOTA:

- La perilla de ajuste de tiempo de cocción sólo funcionará si se ha seleccionado un modo de cocción preprogramado.
- Para apagar la unidad, presione dos veces la tecla “Iniciar/Detener”.
- Para volver a encenderla, simplemente presione la tecla “Iniciar/Detener”.

COCCIÓN DE HUEVOS

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



Fig.4

COCCIÓN DE ARROZ

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



Fig 5

FUNCIÓN PARA MANTENER CALIENTE

El valor nutritivo y el sabor de los alimentos al vapor es mejor cuando están recién cocidos. Sin embargo, si desea mantener los alimentos calientes por un período corto de tiempo, seleccione “MANTENER CALIENTE” presionando la tecla “MODOS” que se encuentra en el menú de cocción preestablecido y de ser necesario, ajuste el tiempo según corresponda.

FUNCIÓN AUTOMÁTICA PARA MANTENER CALIENTE

- La unidad cambiará automáticamente al modo “MANTENER CALIENTE” por 20 minutos emitiendo dos bips una vez que haya finalizado el tiempo de cocción seleccionado.
- Cuando haya finalizado el modo “MANTENER CALIENTE”, la unidad emitirá 5 bips y se apagará automáticamente al minuto emitiendo dos bips.

AGREGAR AGUA DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN

Para recetas que llevan mucho tiempo de cocción:



- Cuando el nivel del agua se encuentra por debajo del mínimo, se emitirá un sonido continuo y titilará el símbolo  que indica que se debe recargar de agua.
- Verifique el nivel del agua.
- Verifique el temporizador.
- Agregue agua a través de la apertura para cargar agua como se muestra en la Fig. 6.
- Ajuste el temporizador en el tiempo de cocción deseado.



Fig 6

NOTA: Cuando se rellena con agua por sobre el nivel “MIN”, el sonido emitido se detendrá y dejará de titilar el símbolo .

FUNCIÓN DE DETENCIÓN AUTOMÁTICA

La función de detención automática se activará automáticamente si se ha desatendido la unidad y aún está enchufada.

El aparato cambiará automáticamente al modo APAGADO emitiendo dos bips en las siguientes condiciones:

- Ha finalizado el programa seleccionado.
- No se ha confirmado el programa deseado presionando la tecla “Iniciar/Detener”

Para volver a encender la unidad, simplemente presione la tecla “Iniciar/Detener”.

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 Congeladas	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 Ají 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	Cantidad Cant. de Agua	Tiempo de cocción (minutos)	Recomendaciones
Arroz	Blanco	300 ml.	35-40	2 porciones

HUEVOS

1. Utilice el recipiente vaporizador que posee soporte para huevos integrado.

Alimento	Tipo	Peso/Cantidad de piezas	Tiempo de cocción (minutos)	Recomendaciones
Huevos	Fresco	6 - 8 unidades	15	Pinche los huevos antes de colocarlos en la vaporiera

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	
Cap. Fed.	Palermo	CIRVE	4832-6075	J.L. Borges 2290	
	Niñez	C.E.S.	4545-6484	Av. Ricardo Balbin 3494	
	Almagro	Carlos Sardella	4958-2537	Castro Barros 598	
	Parque Patricios	ED Electrónica	4924-6688	Av. Chicliana 3905	
	Caballito	Action Service	4982-7190	Acoyte 1094	
	Microcentro	Electrolat "Suc. Uruguay"	4813-9414	Uruguay 953	
	Belgrano	Electrolat "Suc. Belgrano"	4788-2071 / 2	Virrey del Pino 2527	
	Liniers	Servicio Técnico Hi San	4644-2997	Av. Rivadavia 10571	
	Flores	Servicio Técnico Hi San	4713-6009	Av. Nazca 1090	
	Palermo	Tel - Ser	4776-3639	Paraguay 4665	
	Gran Bs. As.	Villa Lugano	Tecnicolor	15-6053-3261	Av. EE de la Cruz 6483
		Avellaneda	Millennium Elect. Service	4265-2001	Av. Gral. Guemes 864
		Avellaneda	Service Avellaneda	4222-5922	9 de Julio 96
		Berazategui	Electrónica Francia	4256-9359	Calle 149 N° 1440
		Beccar	C.E.S.	4732-3557	Av. Centenario 2219
		Bella Vista	Fast Electronica	4666-0817	Av. Mattaldi 1149
		Don Torcuato	G.R.D.	4741-8239	Buschiazzo 1514
		Escobar	JMB Servicio Tecnico SRL	0810-4442492	Dr. Travi 737
Escobar		Electroservice S.R.L.	03489-426605	Pr. de la Patria 601	
Ezeiza		Setinel	4295-5544	Dpto de la Patria 601	
Florencia Varela		Electro Vip	4237-2645	Av. San Martin 2448	
Florencia Varela		Casa Torres SA	4255-5854	Av. San Martin 824	
Glew		Tecnivision	0800-666-4330	Obligado 198	
Gr'al. Pacheco		Canal TV	4736-1146	Hipolito Yrigoyen 397	
Gr'al. Pacheco		JMB Servicio Tecnico SRL	4717-5313/4740	Servicio a domicilio	
Gral Rodriguez		Oeste Color	0237-4850151	Rivadavia 532	
Haedo		Setinel	4658-4090	Av. Pte. Peron 679	
Huazungo		Audio CEP	4661-3218	Los Pozos 98	
Lomas de Zamora		TV color Lomas	4245-8287	Boedo 639	
Lomas de Zamora		Seninel	4292-3962	H. Yrigoyen 821	
Laferriere		Auditel	4457-8786	O. Andrade 6117	
Lanús		Seninel	4262-1088	Viamonte 1535	
Lanús		El Rey del Remoto	4241-4141	Hipolito Yrigoyen 4380	
Lanús		TV color Lanús	4225-7359	9 de Julio 1981	
Luján		Electrónica Curti	02323-422769	P. Alberti 821	
Luján		Servis Center	02323-420509	Colón 811	
Martinez		JMB Serv. Tecnico SRL	4717-5313	Av. Fleming 2221	
Merlo		Ele-Tech	0220-4001085	Guemes 280	
Merlo		La Casa de la Electrónica	0220-4824804	P. Peron 25813	
Morón		Electrolat	4483-3664	Alte. Brown 746	
Morón		Servotecnico Moron	4629-4565	Buen Viale 1222	
Muñiz		Casa Paz	4664-3646	P. Peron 649	
Pilar		GB electronica	02322-430443	Rivadavia 998	
Quilmes		Elec. Ser.&Des.	4250-8148	Av. 12 de Oct. 2901	
Quilmes		Casa Torres	4255-5854	E. Rios esa. Gran Canara	
Rafael Castillo		Setinel	4697-9009	Av. Carlos Casares 547	
Ramos Mejia		Electrolat	4656-0619	Belgrano 224	
Ramos Mejia		CIRVE	4656-1789	Av. de Mayo 399	
San A. de Padua		Enfronitric	0220-4831528	Avacucho 115	
S. Fernando S. Martin		M.P.	4744-7240	Gr'al Pinto 1252	
San Fernando		JMB Serv. Tecnico SRL	4717-5313	Av. Pte Peron 435	
S. Francisco Solano		Fast Service	4213-0902/1554	Calle 847 N° 2757	
San Isidro		Yoke service	4747-2285	Martin y Omar 22	
San Justo		Auditel	4651-4230	Dr. A. Illia 2323	
San Miguel		Ele-Tech	4664-4808	Conesa 1074	
Sarandí		Ciders TV	4204-3126	Av. Mitre 2919	
Tigre		Canal TV	4736-1146	Hipolito Yrigoyen 397	
Villa Ballester		Servotecnico Villa Ballester	4768-5249	J. Hernandez 3101	
Villa Martelli	Garbo Gas	4709-4066	Laprida 4113		
Buenos Aires	Wilde	Electronica Ned	4227-3666	Av. Mitre 6578	
	9 de Julio	Marcelo Milocco	02317-424051	E. Rios y Fournier	
	Arrecifes	Servi Hogar Oscar	02478-454884	Av. Dardo Rocha 646	
	Azul	Electrónica Buttafoco	02281-430795	Boiliano 960	
	Azul	Refrigeración Adalberto Gatti	02281-426015	Sarmiento 345	
	Bahía Blanca	Electrónica D'Amato	0291-4523437	Donado 540	
	Bahía Blanca	Beñ Electronica	0291-4547548	Brown 561	
	Bahía Blanca	Repuostelândia	0291-4526509	Roca 505	
	Balcarce	Tecno Service	02286-420762	Uruburu esquina 30	
	Baradero	Casa Mazzarella	03329-484321	Araoz 845	
	Bolivar	Total Audio	02314-425649	Avda. Gr'al. Paz 125	
	Bolivar	Zaccardi	02314-428353	Guemes 292	
	Bragado	Horacio Cheverri	02342-424594	San Lorenzo 945	
	Brandsen	Electronica Bander	0221-461-4984	Segada 16	
	Campana	Promoven S.H.	03489-427244	Av. Balbin 817	
	Cnel Pringles	Serv. Pringles	02922-42245	San Martin 780	
	Chacabuco	Casa Dibello	02352-426918	Av. Garay 211	
	Chascomus	Ciuci Gustavo Jose	02241-425974	Machado 60	
	Chivilcoy	Fa - Ma	02346-424129	Cnel Suarez 109	
	Dolores	Casa Vanibello	02245-431322	Buenos Aires 1342	
	Gr'al Villaguay	Gust. Colangelo	03388-420156	Rivadavia 584	
	La Plata	Datos e hilo	0221-4516021	Calle 68 N° 1532	
	La Plata	Hivision Service	0221-4520180	Calle 60 N° 1033	
	Las Flores	Sonimac	02244-453233	Leandro N. Alem 484	
	Lincoln	Electrónica Lincoln	02355-421816	25 de Mayo 296	

PROVINCIA	CIUDAD	SERVICIO TECNICO	TELEFONO	DIRECCION	
Buenos Aires	Lobos	J.C. Castella	02227-421748	Suñacaba 344	
	Mar de Aío	Tauro Electrónica	02257-421750	Campana 14	
	Mar del Plata	FM service	0223-4738855	Belgrano 4477	
	Mar del Plata	Central Service	0223-4721639	Olazabal 2249	
	Marcos Paz	Centro Técnico	0220-4772250	Bme Mitre 129	
	Mariano Acosta	Electrónica Fder TV	0220-4992492	Superi 605	
	Mercedes	Mercedes Televisión	02324-423014	calle 16 N° 1100	
	Necochea	Electrónica Carneio	02262-426134	calle 63 N° 1745	
	Necochea	Frachero Service	02262-427141	calle 52 n° 3825	
	Olavarría	Electrodomesticos JL	0228-415652103	Necochea 2012	
	Pehuayo	Casa Laporta y Villamor	02396-474502	Av. Mitre 864	
	Pergamino	ACV sistemas	02477-421177	Dr. Añen 758	
	Pinar	La Casa de la Heladera	02254-485868	Del Melchazo 1734	
	Punta Alta	Flec Integrada	02932-430128	Alberdi 428	
	San A. Areco	Laboratorio Avenida	02326-455902	Belgrano 343	
	S. Ant. de Padua	Enatron	0220-4831528	Avacucho 115	
	San Nicolas	SODO SRL	03461-428955	Av. Luis Viale 362	
	San Pedro	Electrónica Menisale	03329-425523	Mitre 1699	
	Tandil	Frion Jose Luis	02293-452886	Montiel 1134	
	Tandil	La Casa del Lavavropas	02293-446512	25 de Mayo 600	
	Tres Arroyos	Americo Barcala	02983-426884	Av. Belgrano 725	
	Zárate	Electrónica Spinozzi	03487-427353	Huazungo 1030	
	Catamarca	Catamarca	Omicron SRL	03833-427235	San Martin 225
		Catamarca	Datchicho Electronica	03833-452444	Tucuman 575
Alta Gracia		Solares Refrio	03547-420022	Manuel Solares 1170	
Arroyito		Miguel Pisani	03576-421289	9 de Julio 368	
Bell Ville		Electrónica Vieyra	03534-425477	Belgrano 334	
Córdoba		Electrónica Procor	0351-4882026	Av. Octavio Pinto 2636	
Córdoba		Service	0351-4234435	25 de Mayo 790	
Córdoba		Electrolat	0351-4255999	Cnl. Mayo 544	
Córdoba		Electrónica Monti	0351-4222513	Viamonte 1484	
Jesus María		Led's Electronica	03525-423582	Av. Bn. Justo 1065	
Las Varillas		Centec	03533-420195	Tucuman 129	
Marcos Juárez		Omar Garis	03472-424812	Saenz Pena 1048	
Rio Tercero		Service Omega	03571-423330	Homero Manzi 149	
Rio Cuarto		Serviraema	0358-4637228	Newbery 433	
San Francisco		Electrónica Nivoli Service	03564-435499	Gr'al Paz 123	
Villa Carlos Paz		Service	03541-434939	Av. Paz 183	
Villa Dolores		Riolo Service TV	03544-420608	Ernesto Castellano 48	
Villa Gr'al Belgrano		Electronik Del Valle	03546-464247	Md. Argentinas 5	
Villa María		Electrónica Grasso	0353-4521366	Av. Ayacucho 541	
Villa María		Video Centro Tecnico	0353-452-3466	San Juan 1799	
Corrientes		Corrientes	Electrónica San Javier	03783-441010	Cosavín B. Rosas Local 10
		Goua	Electrónica San Jose	03777-432402	Jose Gombosi 1129
		Paso de los Libres	Electrónica Beto	03772-425021	Amado Bompiani 1090
		Paso de los Libres	Telecom Service Libres	03772-421016	Colón 915
	Chaco	Resistencia	I.T.E.T.	03722-420504	Vedia 412
		Resistencia	Electrónica Serv. Técnico	03722-450731	Ayda, Chaco 485
		Resistencia	Jorge O. Freschi	03722-426030	Avenida Avallara 320
		Resistencia	Electrónica Carillos	03722-424257	Ayda, Sarmiento 128
		Resistencia	Electrónica Norte	03732-423888	Av. 2N° 438 y 9 y 11
		Esquel	Laboratorio electrónico	02945-451457	Mitre 738
	Chubut	Pto. Madryn	Servi Sur	02965-450308	Jujuy 1427
		Rauvson	Sud Electrodomest	02965-483492	Luis Costas 363
Wiles		Wimer	02965-427935	Ameghino 749	
Entre Rios	C. del Uruguay	Capello TV	03442-427877	J. J. de Urquiza 578	
	Colón	On Electrónica	03447-424312	25 de Mayo 218	
	Concordia	Service Electrónica	0345-4217921	Urdirnarain 469	
	Crespo	Flec. Wolfko	0343-4951863	Rivadavia 922	
	Parana	Rodrigo J. Fernandez	0343-4219784	Don Besso 780	
	San José	Service TV color	03447-470260	Cettour 1392	
Formosa	Victoria	Electrónica Quinti	03436-421783	Basualdo y 3 de Febrero	
	Formosa	C.I.N.E.	03717-15541992	Rivadavia 481	
Jujuy	Jujuy	Electrónica Sandoval	0388-425847	Av. Parnoco Marshke 528	
	Jub. S. Martin	Service Fede	03886-425284	M. Moreno esa. Av. Roca	
	Perico	Electrónica Pal-Color	0388-4911696	Escolástico Zeagada 46	
La Pampa	San Pedro	Electrónica Coronel	03884-420969	Mitre 451	
	Santa Rosa	Global Service	02254-434225	Rioque Sáenz Peña 722	
La Rioja	La Rioja	Tecno	03292-436178	Av. Peron 1049	
	Godoy Cruz	Video Sistemas	0261-4249601	J.B. Justo 595	
	Gr'al Alvear	Electrónica Fischer	02925-422295	Panizas Mendocinos 144	
	Mendoza	Della Electronica	0261-4299974	Entre Rios 299	
	San Rafael	Electrónica Cuello	02627-428744	Avda. Moreno 61	
	San Rafael	Diger	02627-425620	Av. Mitre 575	
	Tunuyán	Costa Electrónica	02222-422498	Sarmiento 227	
	El Dorado	Toke-Son	03751-424014	Folonia 21	
	Jardín América	Electro Service	03742-460195	Av. Libertador 593	
	Obera	Serinet	03755-424917	9 de Julio 778	
	Puerto Rico	Electrónica Cataratas	03742-427383	Gomez Fortini 51	
	Neuquen	Pto Fco	Casa Rodriguez	03742-421318	Alte. Brown 75
Neuquen		Casa Dilan	0296-424245	Bouquet Rodlan 192	
Neuquen		Electrónica Valencia	0296-443-2642	Jujuy 78	
Neuquen	Gatti electrónica	0299-4431489	Julio A Roca 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: VA8120

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