



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.*

**VAPORIERA
VA8121E – VA8122E**

220-240V~ 50/60Hz
755-900W Clase I

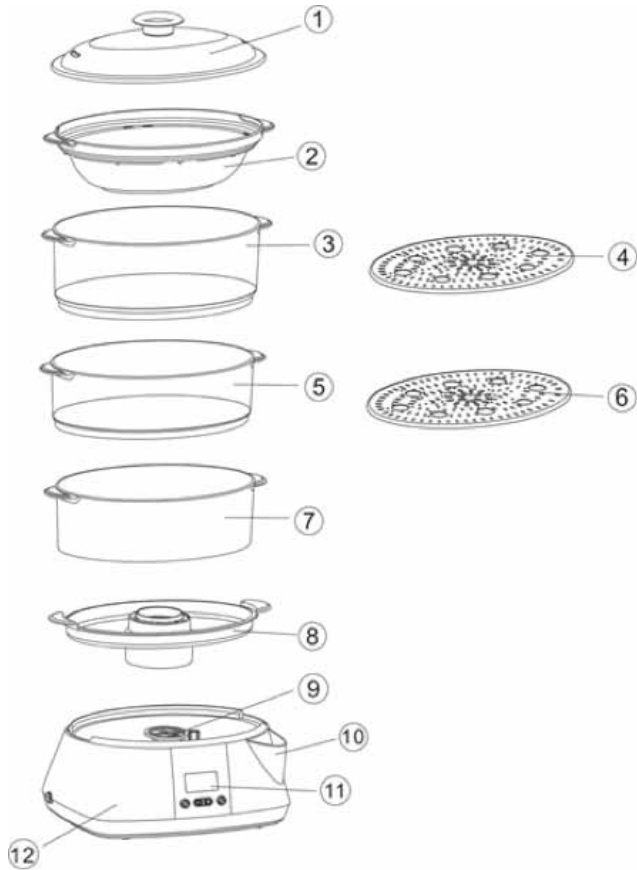
Lea este manual detenidamente antes de utilizar el equipo y guárdelo para futuras consultas.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de usar el electrodoméstico, preste atención a las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar el equipo compruebe que la tensión de alimentación de su instalación coincida con la que figura en la etiqueta del equipo.
3. Este aparato posee una ficha de alimentación con conexión a tierra de protección. Por favor asegúrese de que su instalación eléctrica se encuentre correctamente conectada a tierra.
4. Para evitar quemaduras, utilice siempre un guante o un repasador seco para manipular objetos calientes.
5. Quite la tapa lentamente y deje que salga el vapor gradualmente.
6. Sostenga la tapa sobre las bandejas para permitir que la condensación drene sobre la vaporiera.
7. No introduzca sus manos dentro de la vaporiera mientras cocina.
8. Si usted necesita comprobar el progreso de la cocción o remover los alimentos, utilice un utensilio con un mango largo.
9. No coloque la vaporiera cerca de fuentes de calor o fuego para evitar que se dañe.
10. Retire el enchufe del tomacorriente tanto antes de limpiar el equipo, como cuando no se encuentre en uso. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
11. Cuando coloque las bandejas, asegúrese de que queden correctamente encastradas.
12. No opere el aparato con el cable o la ficha de alimentación dañados, tampoco si observa un mal funcionamiento, o si el equipo se ha caído o deteriorado. En estos casos, lleve el aparato al Servicio Técnico Autorizado más cercano para su revisión, ajuste, o reparación.
13. Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas, no sumerja el equipo en agua u otro líquido.
14. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, no permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa.
15. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
16. Cuando el equipo está en funcionamiento, algunas de sus partes se calientan, evite tocarlas con sus manos.
17. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente. Al hacerlo siempre tire desde la ficha de alimentación, no desde el cable.
18. No use el aparato al aire libre. Es sólo para uso interno.
19. No utilice el aparato para usos distintos de los indicados.
20. Este aparato está destinado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - por huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
21. No toque la superficie de las bandejas durante el funcionamiento, están muy calientes.
22. No opere el equipo sin el difusor de vapor, sin las bandejas o sin la tapa.
23. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
24. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que se encuentren supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso por parte de una persona responsable de su seguridad.
25. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
26. Si se daña el cordón de alimentación, el mismo deberá ser reemplazado por el Servicio Técnico Autorizado.

DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Tapa
2. Recipiente para sopa/arroz/alimentos
3. Bandeja de cocción superior
(Indicada en las asas con el número 3)
4. Base desmontable de la bandeja de cocción superior
(Sólo modelo VA8122E)
5. Bandeja de cocción central
(Indicada en las asas con el número 2)
6. Base desmontable de la bandeja de cocción central
(Sólo modelo VA8122E)
7. Bandeja de cocción inferior
(Indicada en las asas con el número 1)
8. Bandeja colectora de líquidos con infusor de sabores
9. Difusor de vapor
10. Entrada de agua
11. Pantalla
12. Depósito de agua

PANTALLA Y PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido/apagado + Menú
2. Botón de control de tiempo de cocción “-“
3. Botón de control de tiempo de cocción “+“
4. Botón de inicio/pausa de cocción

ANTES DEL PRIMER USO

Compruebe que todos los accesorios estén completos y que la unidad no se encuentre dañada.

1. Retire la vaporiera con todos los accesorios de la caja.
2. Lave la tapa, el recipiente para sopa/arroz/alimentos, las bandejas de cocción, el difusor de vapor, el infusor de sabores, y la bandeja colectora de líquidos de acuerdo con la sección LIMPIEZA.
3. Enjuague y seque bien todas las partes.
4. Limpie el depósito de agua con un trapo húmedo.

USO DE LA VAPORIERA

1. Coloque la vaporiera 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 siguientes figuras:



A través de la entrada de agua



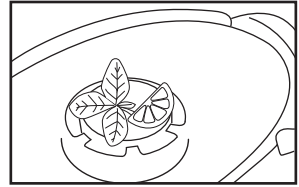
Directamente en el depósito

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

3. Coloque la bandeja colectora de líquidos sobre la base y asegúrese de que se ajuste correctamente.
4. Si lo desea, coloque hierbas o especias dentro del infusor para acentuar el sabor.
5. Coloque las bandejas de cocción según el número indicado. En el modelo VA8122E las bandejas 2 y 3 tienen la base desmontable para cocción de alimentos de mayor tamaño.

Consejos útiles para el infusor:

a- Agregue hierbas frescas o secas al infusor para realzar el sabor de sus comidas. 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 la necesidad de agregar sal.



b- Pruebe los condimentos que sugerimos o utilice los que usted prefiera para crear nuevas combinaciones.

c- Hemos basado nuestras sugerencias de sabores en medidas de 1/2 a 3 cdts de especias o hierbas secas. Si utiliza hierbas frescas, corte las hojas y triplique la cantidad.


d- Para prevenir que se filtren partículas pequeñas de hierbas o especias por el infusor, enjuague o moje la malla antes de agregar los condimentos.

6. Coloque los alimentos dentro de las bandejas de cocción. Los alimentos de mayor tamaño requieren mayor tiempo de cocción y deben colocarse en la bandeja inferior.

7. Coloque la tapa sobre la bandeja de cocción superior.


8. Conecte el cordón de alimentación al tomacorriente, oirá un pitido y se iluminará la pantalla. El equipo permanecerá en modo de espera.

9. Ajuste el temporizador con el tiempo de cocción recomendado o de acuerdo con su gusto personal. Vea la sección "COMO CONFIGURAR EL TIEMPO DE COCCIÓN".

10. La vaporización se iniciará aproximadamente a los 30 segundos. En la pantalla verá parpadeando el logo  y el tiempo se irá decrementando minuto a minuto hasta llegar a 0.

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

11. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, el temporizador emitirá dos pitidos y la vaporiera pasará automáticamente al modo "mantener caliente" durante 20 minutos.

12. Durante la función mantener caliente, en la pantalla verá parpadeando el ícono  y notará como el tiempo se irá reduciendo gradualmente.

13. Una vez finalizado el tiempo de la función mantener caliente, la vaporiera emitirá 5 pitidos y se apagará automáticamente después de 1 minuto.

14. Para evitar que la comida se cocine demasiado, retire la bandeja de cocción inmediatamente con una agarradera y colóquela 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 utensilio de cocina con mango largo.

15. Una vez que terminó de usar el aparato, desenchúfelo y déjelo enfriar completamente antes de retirar la bandeja colectora de líquidos y lavarla.

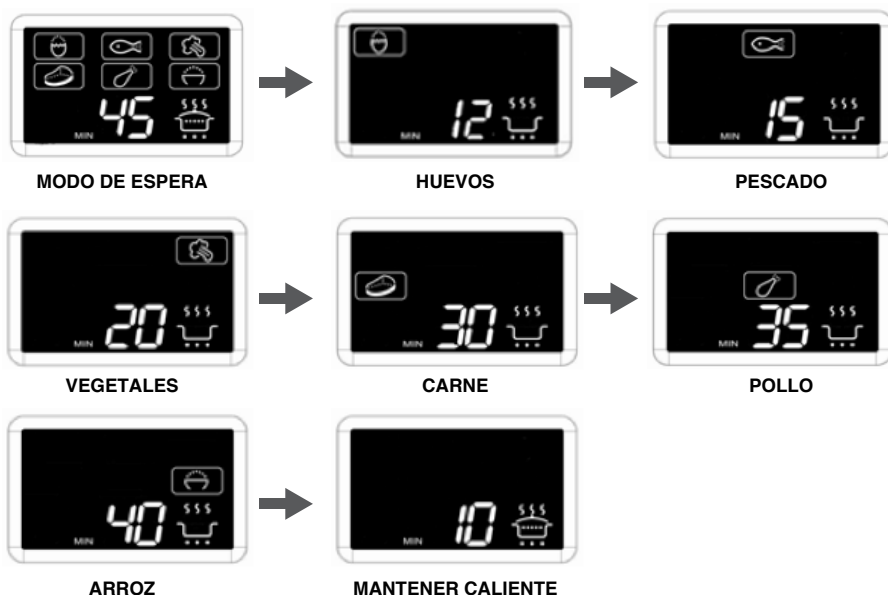
COMO CONFIGURAR EL TIEMPO DE COCCIÓN

A- CONFIGURACIÓN DEL MENÚ

1. Enchufe el aparato al tomacorriente, se activará en el modo "de espera", oirá un pitido y la pantalla mostrará todas los íconos:



2. El tiempo de cocción para huevos, pescado, vegetales, carne, pollo, arroz, y función mantener caliente se encuentra pre configurado en el menú de programas. Éstos pueden seleccionarse presionando el botón $\frac{\phi}{m}$, cada vez que lo haga, se oirá un pitido y la pantalla irá cambiando con la siguiente secuencia:



3. Cuando encuentre la configuración deseada, el ítem seleccionado parpadeará 3 veces en la pantalla.

4. Para comenzar la cocción presione el botón $\frac{\phi}{m}$.

5. La vaporización se iniciará aproximadamente a los 30 segundos. En la pantalla verá parpadear el ícono ☁ y el tiempo se irá decrementando minuto a minuto hasta llegar a 0.

6. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, el temporizador emitirá dos pitidos y la vaporiera pasará automáticamente al modo “mantener caliente” durante 20 minutos.

7. Durante la función mantener caliente, en la pantalla verá parpadear el ícono ☁ y notará como el tiempo se irá reduciendo gradualmente.


8. Una vez finalizado el tiempo de la función mantener caliente, la vaporiera emitirá 5 pitidos y se apagará automáticamente después de 1 minuto.

NOTA: La vaporiera no cuenta con memoria, si durante la cocción se cortara el suministro eléctrico, al retorno de la luz, deberá volver a programarla.





CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

1. La vaporiera cuenta con la función mantener caliente, su tiempo preestablecido es de 10 minutos.

2. Seleccione la función presionando el botón $\frac{\phi}{m}$ y luego presione el botón $\frac{\text{☁}}{||}$ para comenzar.

3. Durante la función mantener caliente, en la pantalla verá parpadeando el ícono  y notará como el tiempo se irá reduciendo gradualmente.
4. Una vez finalizado el tiempo de la función mantener caliente, la vaporiera emitirá 5 pitidos y se apagará automáticamente después de 1 minuto.

NOTAS:

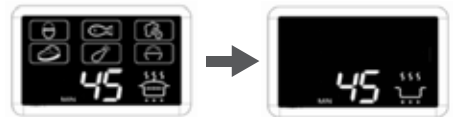
1. Para interrumpir la cocción, simplemente presione el botón inicio/pausa .
2. Para reanudar la cocción, simplemente presione el botón inicio/pausa .
3. Para ajustar el tiempo de cocción, presione los botones (-|+). También puede modificar el tiempo en los programas pre configurados.
4. Para ajustar el modo de cocción mientras la vaporiera está en funcionamiento, presione el botón inicio/pausa  para detenerla, y luego presione el botón de menú  para seleccionar el nuevo modo de cocción.
5. Para apagar el equipo, mantenga presionado el botón encendido/apagado + menú durante dos segundos.




B-CONFIGURE SU PROPIO TIEMPO DE COCCIÓN

1. Enchufe el aparato al tomacorriente, se activará en el modo de espera, oírá un pitido y la pantalla mostrará todas los íconos:



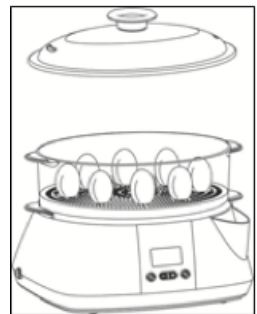
2. Presione el botón de control de tiempo (-|+), la pantalla cambiará de la siguiente forma:



3. Podrá ajustar el tiempo entre 01 y 99 minutos.
4. Una vez seleccionado el tiempo deseado, presione el botón .
5. La vaporización se iniciará aproximadamente a los 30 segundos. En la pantalla verá parpadeando el logo  y el tiempo se irá decrementando minuto a minuto hasta llegar a 0.
6. Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, el temporizador emitirá dos pitidos y la vaporiera pasará automáticamente al modo “mantener caliente” durante 20 minutos.
7. Durante la función mantener caliente, en la pantalla verá parpadeando el ícono  y notará como el tiempo se irá reduciendo gradualmente.
8. Una vez finalizado el tiempo de la función mantener caliente, la vaporiera emitirá 5 pitidos y se apagará automáticamente después de 1 minuto.

COCCIÓN DE HUEVOS

1. Ajuste la vaporiera tal como se describe en la sección “USO DE LA VAPORIERA”.
2. Coloque los huevos dentro de la bandeja de cocción que posee soportes para huevos integrado tal como lo muestra la figura.
3. Coloque la tapa.
4. Ajuste el tiempo de cocción deseado de acuerdo con la sección “COMO CONFIGURAR EL TIEMPO DE COCCIÓN”.




COCCIÓN DE ARROZ

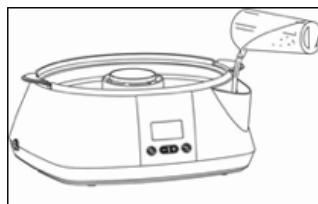
1. Ajuste la vaporiera tal como se describe en la sección “USO DE LA VAPORIERA”.
2. Coloque la bandeja de cocción número 1, y sobre ella coloque el recipiente para sopa/arroz/alimentos.
3. Agregue 1 taza de arroz y 1/2 taza de agua en el recipiente para sopa/arroz/alimentos (Máximo 250 gr.de arroz)
4. Coloque la tapa.
5. Ajuste el tiempo de cocción deseado de acuerdo con la sección “COMO CONFIGURAR EL TIEMPO DE COCCIÓN”.



COMO AGREGAR AGUA DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN


Para recetas que llevan mucho tiempo de cocción:

1. Cuando el nivel del agua se encuentra por debajo del mínimo, se emitirá un sonido continuo y titilará el ícono que indica que se debe recargar de agua .
2. Agregue agua a través de la entrada de agua como se muestra en la figura.
3. El sonido emitido se detendrá y dejará de titilar el símbolo en la pantalla.



FUNCIÓN APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato se apagará automáticamente luego de un minuto, bajo las siguientes condiciones:

- a- Cuando la operación seleccionada (cocción + mantener caliente) se haya completado.
- b- Cuando la operación seleccionada, no haya sido confirmada pulsando el botón inicio/pausa .

NOTA: Para utilizar el equipo nuevamente, simplemente presione el botón encendido/apagado + menú

CONSEJOS ÚTILES

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 pre configurado es sólo para referencia. El tiempo de cocción varía de acuerdo al grosor de los alimentos, espacio entre los alimentos dentro de las bandejas, frescura de los alimentos y preferencias personales. 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 cocina 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 la bandeja de cocción 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 de la bandeja de cocción.

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 de la bandeja colectora de líquidos para hacer sopas, salsas y para realzar el sabor de otras preparaciones.

9. Nunca vaporice carne vacuna, aves o mariscos congelados directamente desde el freezer. Primero descongélelos completamente.

10. El recipiente para sopa/arroz/alimentos es ideal para frutas, vegetales, budines, aperitivos, etc.

11. Uso de las tres bandejas de cocción:

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 cocción de los alimentos que requieren mayor tiempo colocándolos en el recipiente inferior. Cuando el tiempo restante 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 tomacorriente 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 las bandejas 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.

CÓMO DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA

Es esencial que el aparato sea descalcificado regularmente para mantener la producción de vapor y extender la vida útil del producto.

Cada 15 horas de uso (sin contar el tiempo de la función mantener caliente), en la pantalla observará el ícono  , éste le recordará que debe descalcificar el aparato (el tiempo máximo del recordatorio es de una hora). Una vez que finalice el proceso de cocción en curso, lleve a cabo los siguientes pasos:

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 la ficha de alimentación en su tomacorriente. La bandeja colectora de líquidos, las bandejas de cocción 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 equipo y desconecte los cables de alimentación eléctrica. Reduzca la cantidad de vinagre blanco.
4. Cuando finalice el temporizador, desenchufe la unidad y permita que se enfríe antes de retirar el vinagre.
5. Enjuague el depósito de agua varias veces con agua fría.

GUÍAS DE COCCIÓN

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 la bandeja de cocción, frescura de los alimentos y preferencias personales. En la medida que se familiarice con la vaporiera, 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 en el uso de agua fría.

VEGETAL	TIPO	PESO/CANTIDAD DE PIEZAS	CONDIMENTO SUGERIDO	TIEMPO DE COCCIÓN (Minutos)	RECOMENDACIONES
Alcauciles	Frescos	3 medianos	Ajo Estragon Eneldo	45-50	Corte la base
Espárragos	Frescos Congelados (Verdes)	400g 400g	Jugo de limón Hojas de laurel Tomillo	13-15 16-18	Coloque los espárragos cruzados para permitir que el vapor circule
Brócoli	Fresco Congelado	400g 400g	Ajo Aji molido Estragón	16-18 15-18	-
Zanahoria (rebanada)	Fresca	400g	Anís Menta Eneldo	20-22	Revuelva dándolas vuelta durante la cocción
Coliflor	Fresco Congelado	400g 400g	Romero Albahaca Estragón	16-18 18-20	Revuelva dándolas vuelta durante la cocción
Espinacas	Frescas Congeladas	250g 250g	Tomillo Ajo	8-10 18-20	Revuelva dándolas vuelta durante la cocción

VEGETAL	TIPO	PESO/CANTIDAD DE PIEZAS	CONDIMENTO SUGERIDO	TIEMPO DE COCCIÓN (Minutos)	RECOMENDACIONES
Chauchas	Frescas	400g	Semillas de comino Semillas de eneldo	18-20	Revuelva dándolas vuelta durante la cocción
Arvejas	Frescas	400g	Albahaca Menta	10-12	Revuelva dándolas vuelta durante la cocción
	Congeladas	400g		15-18	
Papas, Batatas	Frescas	400g	Cebollín 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 marinadas 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
Came 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.	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	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	CONDIMENTO SUGERIDO	TIEMPO DE COCCIÓN (Minutos)
Arroz	Blanco	200gr./300ml.	Jugo de limón	2 Porciones

RECETAS

PIMIENTOS RELLENOS

Ingredientes

- 4 pimientos rojos o verdes
- 100 g arroz de granos largos
- 150 ml agua para el arroz
- 250 g arvejas
- 1 diente de ajo picado
- 100 g maíz amarillo
- Sal, pimienta
- Manteca

Paso a paso

1. Echar el arroz y el agua en el recipiente para arroz. Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo y cocinar durante 25 minutos.
2. Lavar los pimientos. Cortar la parte superior y quitar las semillas.
3. Triturar las arvejas hasta obtener un puré.
4. Picar el ajo y mezclar con el puré de arvejas y el maíz amarillo.
5. Añadir la mezcla del puré y las arvejas al arroz cocido al vapor, mezclarlo bien y condimentar a gusto. Rellenar los pimientos con la mezcla.
6. Poner encima de cada pimiento relleno un poco de manteca.
7. Finalmente colocar los pimientos rellenos dentro del recipiente vaporizador. Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo y cocinarlos durante unos 20 minutos.

Nota: puede acompañar los pimientos rellenos con salsa de tomate.

FILETES DE SALMÓN CON HINOJO

Ingredientes

- 4 filetes de salmón
- 2 cdas. semillas de hinojo
- 1/4 taza de manteca
- Sal y pimienta a gusto
- Jugo de limón a gusto

Paso a paso

1. Salpimentar los filetes de salmón con sal y pimienta. Espolvorear con hinojo y colocar dentro del recipiente vaporizador. Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo y cocinar durante 10 a 15 minutos.
2. Por otro lado, derretir la manteca y agregar el jugo de limón. Reservar.
3. Retire con cuidado la piel del salmón cocido.
4. Sirva bañado con la manteca derretida y el jugo de limón.

ENSALADA DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA

Ingredientes

- 2 tazas de flores de brócoli
- 2 zanahorias
- 1 papa
- 12 aceitunas verdes o negras
- Sal marina, aceite y condimentos a gusto
- Opcional: crema de leche

Paso a paso

1. Lavar bien el brócoli y separarlo en sus ramitos. Pelar la papa y cortarla en cubitos. Cocinar en la vaporiera ATMA.
2. Le sugerimos colocar las piezas de alimentos que requieren mayor tiempo de cocción en el recipiente vaporizador inferior.
3. Terminada la acción, dejar enfriar el brócoli y la papa.
4. Mezclar con las zanahorias ralladas y las aceitunas picaditas.
5. Condimentar a gusto.

CREMA DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes

- 500 g espárragos frescos
- 1/4 l agua
- 50 g manteca
- 20 g harina
- 2 yemas de huevo
- 6 cucharaditas de vino blanco
- 1/4 de crema de leche líquida
- sal, pimienta, nuez moscada

Paso a paso

1. Limpiar los espárragos, cortarlos en trozos. Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo y cocinar durante 20 minutos.
2. Derretir manteca en una olla, añadir la harina y rehogar brevemente, removiendo continuamente.

3. Incorporar el agua de los espárragos y dejar hervir a fuego lento durante 5 minutos, removiendo continuamente.
4. Retirar del fuego y añadir dos yemas de huevo sin dejar de remover.
5. Por último, agregar el vino y la crema de leche líquida. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
6. Añadir los espárragos calientes a la sopa y servir al momento.

MANZANAS AL VAPOR

Ingredientes

- 2 manzanas peladas y cortadas en rodajas
- Pasas de uva
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharada de ralladura de limón

Paso a paso

1. Colocar en la vaporiera ATMA las rodajas de manzanas, una pizca de sal y la ralladura de limón.
2. Cocinar hasta que las manzanas estén tiernas, destapar y colocar las pasas de uva previamente bien lavadas.
3. En el momento de servir agregar la canela. Se puede comer tibio o frío de acuerdo al gusto de cada uno.

PERAS EN SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 4 peras enteras
- medio limón
- 1/2 taza de crema de leche
- 1/2 taza de chocolate trozado

Paso a paso

1. Pelar las peras, frotarlas con limón y colocarlas dentro del recipiente vaporizador.
2. Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo y cocinar durante 15 minutos.
3. Deje enfriar.
4. En el recipiente de arroz fundir el chocolate. Destapar, añadir la crema de leche y cocinar durante 2-3 minutos más, sin la tapa.
5. Sirva las peras en un plato, bañadas con la salsa de chocolate.

ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- 1/2 taza de arroz blanco de cocción rápida
- Pasas de uva (opcional)
- 1 cda. de extracto de vainilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1 taza de leche

Paso a paso

Colocar el arroz, la leche, el azúcar, el extracto de vainilla y pasas en recipiente para Arroz. Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo y cocinar durante 35 minutos. Revuelva una vez durante la cocción.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



“Este símbolo significa que este producto, es un aparato eléctrico o electrónico (AEEs), que contiene materiales o elementos que pueden ser peligrosos y/o contaminantes, y por ende sus residuos (RAEEs) se encuentran sujetos a una recolección selectiva con el objeto de preservar el medio ambiente y la salud humana”

ESPECIFICACIONES

Características eléctricas: 220-240V~ 50/60Hz 755-900W

Dimensiones: (Al x An x Prof) 125 x 311 x 221 mm

Peso: 2 kg



CERTIFICADO DE GARANTIA

Electronic System S.A. garantiza este producto de uso doméstico por el término de **DOCE (12) meses** a partir de la fecha de compra, presentando este Certificado de Garantía debidamente firmado y sellado por la Casa Vendedora junto con la factura de compra dentro del plazo antes mencionado. La presente garantía es válida dentro de la República Argentina. 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.

Esta garantía comprende nuestra obligación de reparar sin cargo la unidad, en los términos de la Ley 24.240 y su reglamentación, siempre que la falla se produzca dentro de un uso normal doméstico de la misma y que no hayan intervenido factores ajenos que pudieran perjudicar a juicio de **Electronic System S.A.** su buen funcionamiento. **Electronic System S.A.** no esta obligada en ningún caso al cambio de la unidad completa.

En caso de falla del equipo, el consumidor podrá elegir el Servicio Técnico Autorizado más conveniente para la reparación de los indicados en el listado adjunto. Cuando el examen realizado por nuestro Servicio Técnico Autorizado sobre el producto y la documentación pertinente, determine que rigen los términos de la garantía, el producto será reparado sin cargo. El tiempo máximo de reparación será de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de ingreso al Servicio Técnico Autorizado. Por tratarse de productos que poseen componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación estará condicionado a las normas vigentes para la importación de dichos componentes. En el caso que **Electronic System S.A.** o alguno de los Servicios Técnicos Autorizados 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 regirán de acuerdo a lo que disponen las leyes 24.240 y 24.999. **Electronic System S.A.** reemplazará o reparará a su opción, sin cargo, los componentes de esta unidad que a su criterio aparezcan como defectuosos. En el caso que para reparar esta unidad fuera necesario la colocación de andamios, silletas o algún otro elemento, los gastos correrán por cuenta y cargo del usuario. La presente garantía no ampara defectos originados por: (i) Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, exceso o caídas de tensión, etc; (ii) Conexión de esta unidad a redes que no sean de 220 VCA; (iii) Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza; (iv) Instalación deficiente o incorrecta y uso no conforme a lo especificado en el Manual de Uso; (v) Daños originados por el transporte en cualquiera de sus formas.

Quedan excluidos de la presente garantía: accesorios tales como (plato giratorio, rejillas interiores, antenas telescópicas, cápsulas y púas, cables de interconexión, etc.), cabeza de grabación y/o de reproducción, como así también las fallas producidas por empastamiento por suciedad de dichas cabezas y de los mecanismos. Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies expuestas. Mano de obra o materiales que sean necesarios para la instalación de esta unidad. Uso o Instalación de Software (Programas) utilizados en nuestros productos informáticos.

La presente garantía dejará de tener validez cuando: (i) La etiqueta de identificación y/o número de serie hubiera sido dañado, alterado o quitado. (ii) La operación y/o instalación no hubiera sido efectuada cumpliendo estrictamente las indicaciones del manual de Instrucciones. (iii) Hayan intervenido personas ajenas al Servicio Técnico Autorizado de la Firma. (iv) No se presente la factura fiscal de compra, o la misma tuviera enmiendas y/o faltare la fecha de compra. (v) Se verifique que los daños fueron causados por cualquier factor ajeno al uso normal del aparato. (vi) 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. (vii) Se verifique que los daños fueron causados por fenómenos atmosféricos tales como inundaciones, terremotos, tormentas eléctricas. (viii) Se verifique que los daños se hayan producido por el transporte después de la compra, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.

Electronic System S.A. no se responsabiliza por daños y/o deterioros que eventualmente se puedan ocasionar a terceros por el uso de los productos.

Los accesorios legítimos que a criterio de **Electronic System S.A.**, no necesiten de mano de obra especializada para su colocación o reemplazo, deben ser adquiridos en los Servicios Técnicos Autorizados de acuerdo con listas de precios oficiales y disponibilidad de stock.

Para ser llenado por la casa vendedora

Adquirido en:
Domicilio:
Localidad:
Fecha de compra: / /
Factura N°
Nombre del comprador:

SELLO Y FIRMA DE LA CASA VENDEDORA

Importa, Distribuye y Garantiza



Roque Pérez 3650 - C1430FBX
Cap. Fed. - República Argentina
www.atma.com.ar

HECHO EN CHINA