

LQ LÜSQTOFF
THINKING ABOUT THE FUTURE

MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA DE AIRE



LQ-FA002



INTRODUCCIÓN

Su nueva freidora de aire LÜSQTOFF le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más saludable.

La freidora utiliza aire caliente en combinación con la circulación de aire de alta velocidad (por aire caliente rápido) y un cesto antiadherente para preparar una variedad de platos deliciosos de una manera sana, rápida y fácil.

Los alimentos se calientan en su totalidad, en todas sus caras y no hay necesidad de añadir aceite a la mayoría de los ingredientes.

DATOS TÉCNICOS

Modelo: LQ-FA002

Tensión nominal: 220V

Frecuencia nominal 50Hz

Potencia: 1800W

Capacidad: 9.5 litros

IMPORTANTE

Lea este manual del usuario antes de usar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

PELIGRO

Nunca sumerja en agua ni lo enjuague bajo el grifo al cuerpo principal de la freidora, porque contiene los componentes eléctricos y los elementos de calentamiento. Esto podría dañar permanentemente su equipo.

No permita que el agua u otro líquido ingresen al interior del aparato para evitar descargas eléctricas.

Coloque siempre los ingredientes a ser fritos en la cesta, para evitar que entre en contacto con los elementos de calentamiento.

No cubra las aberturas de la salida de aire y mientras el aparato está funcionando.

Jamás llene la cuba con el aceite ya que esto puede causar un riesgo de incendio.

No toque nunca el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

PRECAUCIÓN

Al utilizar el artefacto, deben respetarse las siguientes precauciones de seguridad básicas. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto, las mismas contienen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

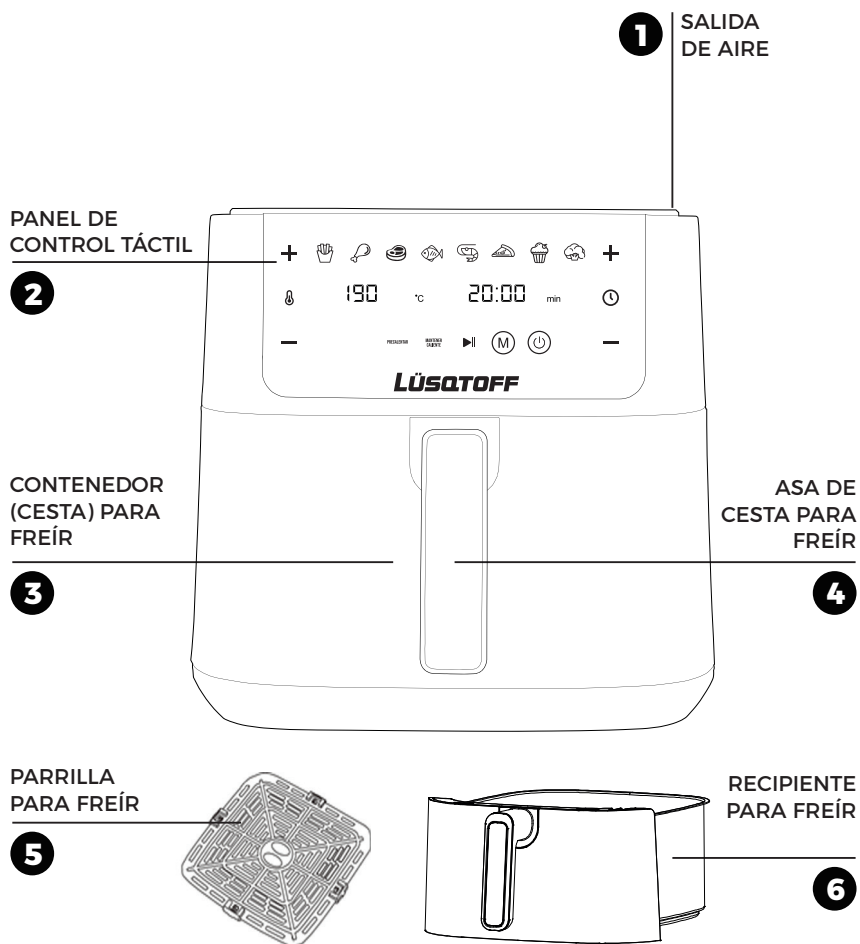
El uso contrario a las instrucciones absuelve al fabricante de toda responsabilidad.

1. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido instruidas o se encuentren bajo supervisión de una persona responsable.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. NO permita que el aparato sea utilizado por niños. La supervisión cercana es necesaria cuando se usa cerca de niños.
3. Este electrodoméstico es solo para uso doméstico.

4. NO utilice este dispositivo para nada que no sea su uso previsto.
5. NO usar en vehículos o botes en movimiento.
6. NO lo use al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
7. Asegúrese de que la superficie de apoyo esté nivelada, limpia y seca. NO coloque el aparato cerca del borde de una mesada durante el funcionamiento.
SIEMPRE asegúrese de que el aparato esté correctamente montado antes de su uso.
8. Cuando use este aparato, proporcione al menos 15 cm de espacio por encima y por todos los lados para garantizar la circulación de aire.
9. Tenga en cuenta que algunas superficies del producto se calientan durante su funcionamiento. Utilice guantes con aislación térmica para su manipulación.
10. No coloque nada encima del aparato.
11. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
12. No deje el producto sin supervisión, mientras se encuentre en funcionamiento.
13. No obstruya las rejillas de ventilación del producto mientras se encuentra en funcionamiento. La ausencia de correcta ventilación por contacto con paredes o cortinas puede provocar un incendio.
14. Desenchufe el equipo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.
15. No sumerja la carcasa en agua ni enjuague bajo la canilla. El producto tiene componentes eléctricos y hay riesgo de electrocución.
16. No coloque alimentos de gran tamaño, paquetes cerrados con papel aluminio, -o utensilios de cocina, dentro del electrodoméstico, ya que pueden generar incendios o descargas eléctricas.
17. Durante el funcionamiento, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire los alimentos del interior del aparato.
18. Mantenga todos los cables alejados de superficies calientes. No permita que ninguna persona no autorizada reemplace o arregle una parte dañada, como el cable principal.
19. Asegúrese de que la tensión de su instalación coincida con la indicada en la etiqueta de clasificación del aparato.
20. No conecte el dispositivo a un control externo, como un interruptor automático o temporizador externo.
21. No coloque platos de plástico, ni alimentos con films protectores, ni utensilios no resistentes al calor dentro del aparato.
22. No use el aparato con un alargue, debe enchufarlo directamente a un tomacorriente.
23. No permita que ningún líquido entre en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
24. No toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
25. No utilice este producto con las manos mojadas, sobre un piso, mesada o ambiente húmedo o mojado
26. Si se daña el cordón de alimentación, el mismo deberá ser reemplazado por el servicio técnico autorizado.
27. No desenchufe el producto tirando desde el cable.
28. NUNCA use un alargue. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden con el mismo, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable más largo.
29. Para protegerse contra descargas eléctricas: NUNCA sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido.

- 30.** NO use el aparato si hay daños en el cable de alimentación o en el enchufe. Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación.
Si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera, detenga inmediatamente el uso y llame al servicio de atención al cliente.
 - 31.** NO use un tomacorriente debajo de la superficie de la base.
 - 32.** NO coloque el aparato y deje que el cable cuelgue sobre los bordes de mesas, mostradores o toque superficies calientes.
 - 33.** Utilice únicamente los accesorios recomendados incluidos con este aparato.
 - 34.** El uso de accesorios o utensilios no recomendados puede causar un riesgo de incendio o lesiones.
 - 35.** Antes de colocar cualquier accesorio dentro del producto, asegúrese de que estén limpios y secos.
 - 36.** NUNCA use el aparato sin la olla extraíble.
 - 37.** Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada antes de operar.
 - 38.** NUNCA mueva el aparato cuando esté en uso.
 - 39.** NUNCA cubra la salida de aire mientras la unidad está funcionando. Hacerlo evitará incluso la cocción y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
 - 40.** NUNCA toque superficies calientes. Las superficies del aparato están calientes durante y después del funcionamiento.
 - 41.** NUNCA toque los accesorios inmediatamente después de la cocción. El accesorio se calienta mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto brusco mientras retira el accesorio del aparato.
 - 42.** Para prevenir quemaduras o lesiones personales, NUNCA use este aparato para freír (de la forma tradicional, con abundante aceite).
 - 43.** Si se produce un incendio de grasa o la unidad emite humo negro, desenchufe inmediatamente. Espere hasta que se detenga el humo, antes de quitar cualquier accesorio.
 - 44.** El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
 - 45.** No colocar cerca o sobre una hornalla de gas caliente o eléctrico, o en un horno caliente.
-

COMPONENTES



ANTES DEL USO

1. Retire todo el material del embalaje.
2. Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla y la cesta para freír con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

 **NOTA:**

Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no afecta la seguridad de su aparato.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
2. Coloque la rejilla para freír en la cesta para freír.
3. No llene la cesta para freír con aceite ni ningún otro líquido.
4. Evite colocar nada sobre el aparato, ya que puede interrumpir el flujo de aire e impactar en los resultados de la fritura con aire caliente.
5. Evite colocar el aparato contra una pared u otros aparatos. Mantenga un espacio mínimo de 10 cm en la parte posterior y los lados y 10 cm en la parte superior del aparato.
6. Durante la fritura, se emite vapor caliente a través de las aberturas de escape de aire. Mantenga una distancia segura de las aberturas de vapor y escape para evitar quemaduras. Tenga cuidado al retirar la parrilla del aparato, ya que puede haber vapor y aire calientes.

 **IMPORTANTE:**

Esta es una freidora de aire sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla para freír directamente con aceite o grasa para freír.

USO DEL APARATO

1. Conecte el enchufe de red a una toma de pared con toma de tierra.
2. Retire con cuidado la cesta de freír de la freidora de aire.
3. Coloque los ingredientes en la rejilla para freír dentro de la cesta. Nunca utilice la cesta para freír sin la rejilla. **(Ver: Fig. A)**
4. Deslice la cesta para freír nuevamente dentro de la freidora de aire, alineándola con cuidado con las guías de la carcasa.

 **PRECAUCIÓN:**

No toque la cesta para freír durante el uso ni durante un tiempo después de usarlo, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta para freír solo por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección "INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO"). **(Ver: Fig. B)**
6. Es posible que sea necesario agitar algunos ingredientes a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO"). Para agitar los ingredientes, saque la cesta para freír del aparato por el asa, agítela y luego deslícela nuevamente dentro de la freidora.

NOTA:

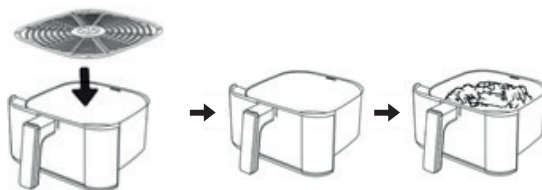
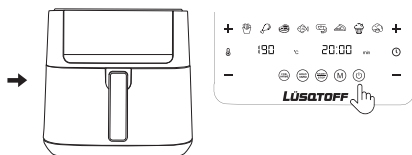
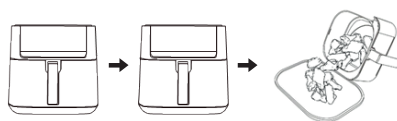
Cuando se extrae la cesta para freír, todas las funciones se pausarán. Al deslizar la cesta para freír a su posición, se reanudarán las operaciones.

7. Cuando escuche el temporizador, significa que ha transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la cesta para freír del aparato.
8. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las papas fritas), saque la cesta para freír de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie resistente al calor. **(Ver: Fig. C)**

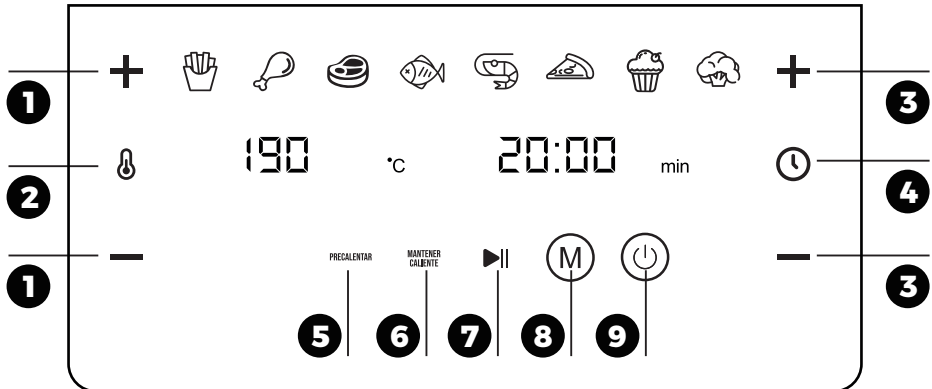
NOTA:

No dé vuelta la rejilla para freír con la cesta para freír aún colocada, ya que el exceso de aceite acumulado en el fondo de la cesta para freír puede derramarse sobre los ingredientes. La cesta para freír y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor de la cesta para freír.

9. Vacíe la cesta para freír en un tazón o en un plato.
10. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire está lista instantáneamente para preparar otro lote.
11. Después de apagar el aparato, el ventilador seguirá girando. Esto es normal, ya que el aparato tarda un tiempo en enfriarse. No desenchufe el cable de alimentación antes de que el ventilador deje de girar.

Fig. A**Fig. B****Fig. C**



DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. Botones para aumentar o disminuir la temperatura.
2. Indicador de temperatura (pantalla).
3. Botones para aumentar o disminuir el tiempo.
4. Indicador del temporizador (pantalla).
5. Botón de precalentamiento.
6. Botón de mantener caliente.
7. Botón de inicio/parada.
8. Botón para seleccionar programas preestablecidos.
9. Botón de encendido (encendido/apagado).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Botón de encendido.

Enchufe el aparato. El aparato emitirá un pitido y las luces se iluminarán brevemente durante 1 segundo antes de entrar en modo de espera. Durante el modo de espera, todas las luces se apagarán excepto . Presione  para encender la pantalla LED.

2. Funciones preestablecidas

- Las funciones preestablecidas facilitan el inicio eficiente de la cocción.
- Presione el botón Preestablecido para desplazarse por los 8 programas preestablecidos.

Una vez que se selecciona un programa, el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados para ese programa se iniciarán automáticamente.

NOTA:

Consulte la tabla a continuación solo como guía. El tiempo y la temperatura de cocción reales pueden requerir un ajuste según la cantidad o el tamaño de los alimentos.

Mensajes en Pantalla:

- a. Función de recordatorio de precalentamiento: PREHEAT
- b. Función de recordatorio de agregar alimentos: ADD FOOD

3. Botones para aumentar o disminuir la temperatura

Puedes pulsar los botones '+' o '-' para aumentar o disminuir la temperatura de trabajo. Cada ajuste cambia la temperatura en 5 °C.

Si mantienes pulsado el botón se pueden realizar cambios rápidos.

La temperatura varía de 80 °C a 240 °C.

4. Botones para aumentar o disminuir el tiempo.


Puedes pulsar los botones '+' o '-' para aumentar o disminuir el tiempo. Cada ajuste cambia el tiempo en 1 minuto. Si mantienes pulsado el botón se pueden realizar cambios rápidos.

El temporizador va de 1 a 60 minutos.

5. Botón de inicio/pausa

Después de seleccionar el programa, el tiempo y la temperatura, presione (INICIO/PAUSA).

El aparato emitirá un pitido y comenzará a funcionar. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante. La temperatura mostrada representa la temperatura establecida, mientras que el tiempo mostrado indica el tiempo de cocción restante. Para pausar el programa durante el funcionamiento, presione (INICIO/PAUSA).

Presione  para que el aparato vuelva al modo de espera.

6. Botón de precalentamiento

Se presiona el botón PRECALENTAR y el aparato emite un sonido "BEEP". El icono PRECALENTAR parpadea y al presionarlo nuevamente se cancela la selección. Una vez seleccionado, se calentará primero la cesta de freír y el panel de control mostrará "PRE-HEAT". El icono de la receta seleccionada parpadea. Una vez que se completa el precalentamiento, el timbre emite un sonido "BEEP" tres veces. El icono PRECALENTAR se apaga, mientras que el icono de la receta seleccionada permanece iluminado. El panel de control muestra "ADD FOOD" y comienza una cuenta regresiva de 10 segundos. Si se retira y se vuelve a insertar dentro de los 10 segundos de la cuenta regresiva, la máquina comienza directamente con la cocción formal. Si no se realiza ninguna operación, la cocción formal comienza después de 10 segundos.









7. Botón de mantener caliente

Presione el botón MANTENER CALIENTE para seleccionar la función de mantener caliente. El timbre emite un sonido "BEEP" y el icono MANTENER CALIENTE parpadea.

Presione nuevamente para deseleccionarlo y el icono permanecerá encendido. Si se selecciona esta función, ingresará al estado de mantener caliente después de cocinar.

**NOTA:**

Consulte la tabla a continuación solo como guía. El tiempo y la temperatura de cocción reales pueden requerir un ajuste según la cantidad o el tamaño de los alimentos.

ICONO DESCRIPCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA (gramos)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)	Notas
 Papas Fritas	200-600	20	190	Agitar a la mitad de tiempo de cocción
 Piezas de pollo	450-600	20	185	Girar a la mitad de tiempo de cocción
 Carne vacuna	200-500	15	180	Girar a la mitad de tiempo de cocción
 Pescados	200-400	10	180	Girar a la mitad de tiempo de cocción
 Mariscos	200-500	7	190	Girar a la mitad de tiempo de cocción
 Pizza	200-400	12	180	
 Tortas	100-500	22	160	Voltear si es necesario
 Vegetales	Completar solamente la placa grill	12	160	Girar a la mitad de tiempo de cocción

CÓMO UTILIZAR LA FREIDORA DE AIRE

- Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana y uniforme.
NO COLOQUE LA FREIDORA SOBRE UNA SUPERFICIE QUE NO SEA RESISTENTE AL CALOR.
- Coloque la placa de freír en la cesta (grill).
NO LLENE LA CESTA CON ACEITE NI CON NINGÚN OTRO LÍQUIDO.
- Coloque los alimentos en la cesta y, a continuación, introduzca la cesta en el cuerpo principal.
- Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción eligiendo uno de los 8 modos de cocción integrados o ajustándolos manualmente.



NOTA:

Cuando ajuste el tiempo manualmente, añada siempre un minuto extra en el temporizador para precalentar la freidora de aire.

- Hay algunos alimentos que puede ser necesario agitar a mitad del ciclo de cocción. Para ello, saque la cesta por el asa, la freidora de aire se apagará automáticamente y sacuda la cesta o dé vuelta a los alimentos. A continuación, vuelva a introducirla en la freidora de aire y ésta reanudará el ciclo de cocción.



NOTA:

El aceite de los alimentos se acumulará en el fondo del contenedor, así que tenga cuidado al sacar el mismo de la freidora.

- Compruebe si los alimentos están listos, si no lo están, simplemente deslice la cesta de nuevo en la freidora, ajuste el tiempo de cocción y la temperatura, y toque el botón de encendido para poner en marcha la freidora de aire.
- No voltee el contenedor, el aceite acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los alimentos.
- Vaciar el contenido en un recipiente o plato.



CONSEJO:

Puedes utilizar unas pinzas para sacar los alimentos grandes o frágiles del contenedor.

- Si desea preparar más, puede utilizar la freidora de aire al instante una vez que esté lista otra tanda de comida.

CONSEJOS



NOTA:

Por favor, tenga en cuenta que debido a que los alimentos difieren en tamaño, forma, marca y origen, no podemos garantizar que este sea el mejor ajuste para el alimento que usted tiene.

- Los alimentos pequeños suelen tener un tiempo de cocción más corto que los grandes.
- Agitando los alimentos más pequeños a mitad del tiempo de cocción se obtiene un mejor resultado final.
- Si se añade muy poca cantidad de aceite a las papas frescas y se fríen, el resultado será crujiente.
- La cantidad recomendada de papas cortadas para preparar papas fritas crujientes es de 600 gramos.
- La masa precocida requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarla.
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarla.
- Cuando limpie el recipiente interno, deje que se enfríe completamente antes de lavarlo. Nunca sumerja los utensilios de cocina calientes en agua, ya que esto provocará deformaciones irreparables.
- Limpiar su recipiente interno es rápido y fácil. Después de cada uso, lávelo en agua caliente con un jabón suave o detergente para platos. Enjuague bien y seque inmediatamente con un paño de cocina suave. Si quedan partículas de comida, llene los utensilios de cocina con agua caliente y detergente líquido para platos, déjelo en remojo hasta que el agua esté tibia y use una esponja o un paño suave para eliminar las partículas de comida restantes.
- No utilice estropajos de acero o de metal. Podrían dejar rasguños gruesos
- Limpiar a mano la base del aparato. NO sumerja la base en agua. Para lavar a mano, limpie el interior y el exterior de la base del aparato con un paño limpio y húmedo.
- Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente limpio antes de guardarlo en un lugar seco.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS REBELDES

- Cuando se queman alimentos en los utensilios de cocina, puede quedar un residuo negro rebelde. Si la limpieza regular no lo afloja, sumérjalo en agua caliente y 1 cucharada de detergente durante 15 minutos. Deje que el agua se entibie antes de drenar y enjuagar. Limpie con una espátula de plástico o una esponja NO abrasiva para aflojar los residuos. Repita si es necesario.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, NUNCA sumerja el dispositivo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.

- NO utilice productos derivados del petróleo, que dañarán la carcasa exterior del aparato y el panel de control.
- NO use / almacene ningún material o sustancia inflamable, ácido o alcalino cerca del dispositivo, ya que esto puede reducir la vida útil del dispositivo y provocar deflagración (incendio) cuando el dispositivo está encendido.
- NO apile objetos pesados sobre el aparato.
Un peso excesivo podría dañar el aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
La freidora de aire no funciona.	La freidora no está enchufada.	Enchufe el equipo a un toma de corriente con toma de tierra.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están listos:	Hay una cantidad excesiva de ingredientes en la cesta para freír.	Coloque cantidades más pequeñas de ingredientes en la cesta para freír para lograr una fritura más uniforme.
Es posible que los ingredientes no estén bien cocidos o uniformemente.	La temperatura establecida es demasiado baja.	Establezca la temperatura en la configuración deseada (consulte la sección: "PROGRAMAS PREESTABLECIDOS").
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Establezca el tiempo de acuerdo con el tiempo de preparación requerido (consulte la sección: "PROGRAMAS PREESTABLECIDOS").
Algunos ingredientes se fríen de forma desigual.	Calentamiento desigual debido a diversos factores.	En el caso de ingredientes que estén apilados o superpuestos (por ejemplo, papas fritas), agítelos a la mitad del tiempo de preparación.
Es posible que el proceso de fritura no distribuya uniformemente el calor o el flujo de aire.	Utilizar snacks específicamente pensados para la fritura tradicional.	Utilice bocadillos para horno o pinte ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente.
Los snacks fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora de aire.		

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIONES
Es posible que no se alcance el nivel de crujido deseado durante la fritura. No puedo introducir correctamente la cesta para freír en el aparato.	La cesta para freír está sobrecargada con demasiados ingredientes.	No exceda la indicación MAX al llenar la cesta para freír.
	La cesta para freír no está colocada correctamente en el aparato.	Asegúrese de que la cesta para freír esté correctamente insertada en la carcasa principal.
Sale humo blanco del aparato.	Preparar ingredientes grasientos puede afectar el resultado.	Al freír ingredientes grasosos, puede que se filtre una gran cantidad de aceite en la cesta para freír, lo que provoca humo blanco y posiblemente temperaturas más altas en la cesta para freír. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta para freír aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.	Limpie adecuadamente la cesta para freír después de cada uso para evitar el humo blanco causado por la grasa caliente.
	Introducir ingredientes grasientos en el aparato.	Asegúrese de controlar meticulosamente la temp., manteniéndola por debajo de los 100 °C, cuando fría con aire ingredientes con alto contenido de grasa.
Es posible que las papas fritas frescas no se cocinen de manera uniforme, lo que resulta en una fritura desigual.	El grado de crocancia de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua presente en ellas.	Asegúrate de secar bien las papas fritas antes de agregar el aceite.
		Cortar las papas fritas en trozos más pequeños puede dar como resultado papas más crujientes.
		Agregar un poco más de aceite también puede contribuir a un resultado más crujiente.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.

LÜSQT OFF
THINKING ABOUT THE FUTURE

FREIDORA DE AIRE
Modelo: LQ-FA002
Tensión Nominal: 220V ~ 50Hz
Consumo: 1800W
Origen: China

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA
CUIT 30-71504453-2
Dirección: Av. Juan de Garay 3435
CABA - Argentina

