

PASTA MAKER

INOX COLLECTION



desde 1934

RECORD

MANUAL DE INSTRUCCIONES



2.2 Litros
de Capacidad



ESPECIFICACIONES

MODELO: REC - INPM08RJ

Voltaje: 220 - 240V / 50 - 60 Hz

Potencia nominal: 180W

Capacidad volumétrica: 2.2L



Carcasa de
ABS y PC (plástico)



Sistema de bloqueo de tapa
de contenedor



Componentes internos en
POM (polioximetileno)
y acero



Incluye 7
discos



Incluye 1 taza
y cuerno salsa

1. PARTE DEL PRODUCTO

Antes de usar por primera vez el producto, recomendamos identificar todas las partes.

Lea las instrucciones y medidas de seguridad con atención.



1.1. DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Tapa del contenedor para mezclas.
2. Unidad de motor.
3. Espiral amasadora y transportador de tornillo para masa con eje impulsor (en el interior del contenedor para mezclas).
4. Interruptor On/Off (cuadrado) con las posiciones.
 - a. **EXT** ("Extrusión").
 - b. **OFF** ("Desactivación").
 - c. **MIX** ("Mezcla" = mezcla / amasado).

5. Interruptor de función (redondo) con posiciones.
6. Contenedor para mezclas.
7. Accesorio para pasta (en el interior del aro de bloqueo).
8. Aro de bloqueo.
9. Pieza de conexión.
10. Clip de bloqueo de la tapa del contenedor para mezclas.

1.2. ACCESORIOS PARA PASTA

1. Accesorio para spaghetti.
2. Accesorio para tagliatelle.
3. Accesorio para linguine.
4. Accesorio para rigatoni.
5. Accesorio para fettuccine.
6. Accesorio para capellini (cabello de ángel).
7. Accesorio para fideos orientales/ fideos asiáticos.



1.3. RECETA BÁSICA PARA MASA PARA PASTA

Siga igualmente las indicaciones de los capítulos "ARMADO DE PRODUCTO Y USANDO EL PRODUCTO" antes de empezar a hacer pasta.

INGREDIENTES

- 400 g harina
- 1 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 1-2 cucharaditas de aceite

PREPARACIÓN DE LA PASTA

1. Añada la harina y la sal en el contenedor para mezclas.
2. Cierre el contenedor para mezclas colocando la tapa.
3. Mezcle los huevos y el aceite.
4. Primeramente, mueva el interruptor de función a la posición MIX, a continuación, mueva el interruptor On/Off a la posición MIX.
5. Deje que la masa se amase durante 5-10 minutos.
6. Si la masa está demasiado seca, añada un poco de agua, cucharilla a cucharilla, por las ranuras del contenedor para mezclas.
7. Si la masa está demasiado húmeda, añada un poco de harina, cucharilla a cucharilla, por las ranuras del contenedor para mezclas.
8. Mueva el interruptor On/Off a la posición OFF y deje que la masa repose durante aprox. 30 minutos.
9. Mueva el interruptor de función a la posición EXT y, a continuación, mueva el interruptor On/Off a la posición EXT.
10. Su masa para pasta saldrá expulsada por las aberturas de salida del accesorio para pasta.
11. Espolvoree un poco de harina sobre la pasta según salga por el accesorio, recorte la pasta a la longitud deseada y colóquela sobre una superficie espolvoreada con harina hasta que la masa haya sido completamente procesada para producir pasta.
12. A continuación, cueza la pasta en agua salada hirviendo o déjela secar durante 1-2 horas para guardarla en el frigorífico (máx. 1-2 días) o en el congelador (máx. 6 meses).

TIPOS DE PASTA



2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO:

Antes de usar el Pasta Maker RECORD por primera vez, siga los siguientes pasos.

2.1. ANTES DEL PRIMER USO

PASO 1: Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.

PASO 2: El dispositivo podría contener residuos de producción adheridos. Para evitar efectos dañinos sobre la salud, limpie el dispositivo y todos sus accesorios completamente antes de usarlos por primera vez.

PASO 3: Verifique que los accesorios y el dispositivo estén secos y listos para empezar a usarlo.



NO sumerja el motor del producto en agua o cualquier otro líquido.

2.2. PREPARACIÓN PARA SU USO

PASO 1: Coloque el Pasta Maker y sus accesorios en una superficie estable.

PASO 2: Identifique todas las piezas descritas en el punto 1.1 y el 1.2. **NO** olvide tener listo todos los ingredientes para la receta. Ver 1.3.

2.3. ARMADO DEL PRODUCTO



EL DISPOSITIVO DEBE ESTAR DESCONECTADO A LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DEL MONTAJE.

PASO 1: Coloque el contenedor para mezclas sobre la unidad del motor.



PASO 2: Presione el transportador de tornillo para masa en la pieza de conexión.



PASO 3: Presione la espiral amasadora en el eje impulsor del transportador de tornillo para masa.

La espiral amasadora únicamente puede presionarse sobre el eje impulsor si la llave de pluma de la abertura de la espiral amasadora se extiende sobre la ranura del eje impulsor.



PASO 4: A continuación, presione el eje impulsor del transportador de tornillo para masa con la espiral amasadora a través de la abertura de salida de masa redonda del contenedor para mezclas.



PASO 5: Introduzca el eje impulsor en la abertura pentagonal de la unidad del motor.

PASO 6: Presione la pieza de conexión hasta el límite de parada en la abertura redonda de salida de masa del contenedor para mezclas. En la pieza de conexión hay una marca circular (mostrada en negro en la imagen). Al introducir la pieza de conexión, asegúrese de que la marca circular de la pieza de conexión esté en el lado opuesto de la marca circular del contenedor para mezclas.



PASO 7: Gire la pieza de conexión en dirección horaria (en la dirección de la flecha marcada en el contenedor para mezclas) de tal modo que la marca circular de la pieza de conexión esté opuesta a la marca circular inferior del contenedor para mezclas. El cierre de bayoneta queda bloqueado.

PASO 8: Coloque el accesorio para pasta de su elección en la abertura de salida de masa de la pieza de conexión.



PASO 9: Coloque el aro de bloqueo en el accesorio para pasta y enrósquelo en dirección horaria para apretarlo.

PASO 10: Coloque la tapa del contenedor para mezclas en el contenedor para mezclas de modo que la pestaña de la parte trasera de la tapa encaje en el receso de la unidad del motor.



PASO 11: Gire la tapa hacia abajo de modo que los dos pasadores del extremo trasero de la tapa queden guiados por las ranuras del contenedor para mezclas en la unidad del motor.

PASO 12: Presione la tapa del contenedor para mezclas hasta que haga clic.



2.4. USANDO EL PRODUCTO

- ¡Asegúrese de que las aberturas del accesorio para pasta respectivo no se bloquean durante la extrusión de la masa para pasta! En dicho caso, use el interruptor On/Off para apagar el dispositivo, a continuación, elimine la obstrucción. Nunca introduzca objetos por las aberturas de los accesorios para pasta si el dispositivo está activado.

- El dispositivo posee un interruptor de seguridad que se encuentra en el interior de la unidad del motor y se activa mediante un pasador en la tapa del contenedor para mezclas. El dispositivo puede activarse únicamente mediante el interruptor On/Off si la tapa del contenedor para mezclas se encuentra correctamente colocada y si el pasador activa el interruptor de seguridad. Si el pasador de la tapa del contenedor para mezclas está dañado, no intente activar el interruptor de seguridad ni intente sustituirlo / repararlo con sus manos. En caso de fallos, contacte con el departamento de atención al cliente. Deje de utilizar el dispositivo hasta que sea reparado.

- ¡No llene excesivamente el contenedor para mezclas! Cantidades excesivas de ingredientes podrían dañar el dispositivo. Dichas cantidades han de ser separadas en dos o más operaciones de amasamiento. **El nivel de llenado por operación no debe superar aprox. 450 g.**

- ¡No accione el dispositivo durante más de 15 minutos consecutivos! Operar el dispositivo de manera continua durante un periodo prolongado puede dañarlo. Transcurridos 15 minutos, apague el dispositivo y deje que se enfríe durante unos minutos antes de volver a usarlo.

- Si la masa se queda atascada durante el amasamiento o si la espiral amasadora no gira uniformemente, no intente nunca introducir sus dedos o cualquier otro objeto por las aberturas ranuradas de la tapa del contenedor para mezclas para liberar el bloqueo.

- Desenchufe y abra la tapa del contenedor para mezclas para averiguar el motivo de la obstrucción (por ejemplo, masa demasiado seca).

- Mueva siempre el interruptor On/Off a la posición OFF antes de mover el interruptor de función a EXT o MIX. ¡Los interruptores de función no deben ser accionados mientras la espiral amasadora está girando!

PASO 1: Tenga en cuenta que solo puede verter ingredientes secos, como harina y hierbas, en el contenedor para mezclas (los líquidos serán posteriormente añadidos).

PASO 2: Coloque la tapa del contenedor para mezclas en el contenedor para mezclas (consulte el capítulo "ARMADO DE PRODUCTO" pasos 10-12).

PASO 3: Mueva el interruptor de función redondo a la posición MIX (mezcla / amasado).



PASO 4: Mueva el interruptor de función redondo a la posición MIX (mezcla / amasado) para comenzar el proceso de amasamiento.



PASO 5: Si añade demasiado líquido, podría tener que añadir un poco más de harina por las ranuras de la parte derecha de la tapa del contenedor para mezclas hasta que la masa logre la consistencia adecuada.



PASO 6: Vierta lentamente líquido (agua, caldo vegetal o una mezcla de huevo y agua) por la ranura larga de la parte izquierda de la tapa del contenedor para mezclas para que se agregue al resto de ingredientes. Asegúrese de que el líquido no rebose y que se mezcle uniformemente con el resto de ingredientes.



PASO 7: Dependiendo de la cantidad, el amasado podría llevar 5-10 minutos. Desactive el dispositivo moviendo el interruptor On/Off cuadrado a la posición OFF en cuanto los ingredientes se hayan procesado formando una masa manejable y suave (consulte igualmente el capítulo "Sugerencias para lograr una pasta óptima").

PASO 8: Deje que la masa repose durante aprox. 30 minutos.

PASO 9: A continuación, mueva el interruptor de función redondo a la posición EXT (extrusión).



PASO 10: A continuación deberá mover el interruptor On/Off cuadrado a la posición EXT (extrusión) para iniciar el proceso de extracción de la masa para pasta.



PASO 11: Asegúrese de que la masa salga uniformemente a través del accesorio para pasta.

PASO 12: Sujete la pasta que salga de la máquina (¡no tire de ella ni la retuerza!), y corte la pasta a la longitud deseada.

PASO 13: Extienda la pasta sobre una superficie espolvoreada con harina de modo que pueda comenzar a secarse.

PASO 14: Para extraer toda la masa para pasta del contenedor para mezclas, incline ligeramente el dispositivo hacia delante de modo que la masa para pasta pueda transferirse más fácilmente desde el transportador de tornillo a través del accesorio para pasta.

PASO 15: Cuando finalice el proceso de elaboración de pasta, apague el dispositivo moviendo el interruptor On/Off a la posición OFF.

PASO 16: Desenchufe la toma de corriente.

PASO 17: Limpie el dispositivo después de cada uso según lo descrito en el capítulo "RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAJE".

SUGERENCIAS PARA LOGRAR UNA PASTA ÓPTIMA

• La masa debe ser amasada uniformemente, y debe estar ligeramente humedecida y granular. La masa debe tener la consistencia de pequeños grumos del tamaño de un guisante, ni demasiado secos ni demasiado húmedos.



• Si tiene una consistencia polvorienta está demasiado seca. Añada más líquido (agua o caldo vegetal), cucharilla a cucharilla, hasta lograr una consistencia granular en grumos del tamaño de un guisante. La masa está demasiado húmeda si quedan grandes grumos adheridos a la espiral amasadora. Añada harina, cucharilla a cucharilla, hasta lograr una consistencia granular en grumos del tamaño de un guisante.

• Para la masa para pasta podrá usar harina doméstica normal y harina integral o harina de sémola de trigo duro.

• El caldo vegetal hecho de, por ejemplo, espinacas, zanahorias o tomates, es ideal para añadir color a su pasta o refinar su sabor.

• Si añade un poco de aceite de oliva a la masa para pasta, se deslizará mejor por las aberturas de salida de los accesorios para pasta.

• Espolvoree harina directamente sobre la pasta según sale de la abertura de salida y colóquela sobre una superficie espolvoreada ligeramente con harina para que se seque. Con ello evitará que la pasta se quede pegada.

• Tenga en cuenta que los tiempos de cocción para la pasta fresca son normalmente inferiores a los de la pasta adquirida en el supermercado. Normalmente basta con aprox. 3-4 minutos de cocción. Evidentemente, existen diferencias en los tiempos de cocción dependiendo del tipo de pasta. El capellini fino, por ejemplo, necesita menos de 3 minutos. Se recomienda que después de aprox. 1 minuto, compruebe a intervalos regulares si la pasta está "al dente".

• La pasta fresca puede guardarse durante aprox. 1-2 días en el frigorífico y congelarse durante un máximo de 6 meses. Para evitar que la pasta se quede pegada, debe dejarla secar durante aprox. 1-2 horas antes de guardarla en el frigorífico o congelador.

3. RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAJE:

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe el Pasta Maker de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie todos los accesorios (¡excepto la unidad del motor!) pueden lavarse en el lavaplatos.



¡NUNCA SUMERJA LA UNIDAD DEL MOTOR EN AGUA NI OTROS LÍQUIDOS! NO USE AGENTES DE LIMPIEZA CORROSIVOS NI ABRASIVOS PARA LIMPIAR EL DISPOSITIVO. PODRÍAN DAÑAR LA SUPERFICIE.

PASO 2: Limpie todos los accesorios (¡excepto la unidad del motor!) en el lavaplatos o a mano con agua tibia y detergente suave. Si fuese necesario, ablande las piezas individuales en agua tibia jabonosa para retirar las piezas de masa secas.



Las piezas de plástico (contenedor para mezclas o espiral amasadora) pueden decolorarse como resultado de la adición de ciertos ingredientes (p. ej., caldo vegetal con mucho agente colorante). Sin embargo, es inofensivo y no tendrá efectos adversos en el sabor de su pasta. La decoloración de las piezas de plástico causada por ingredientes con un alto nivel en colorantes no será admitida como reclamación.

PASO 3: Limpie la unidad del motor con un paño ligeramente humedecido y, si fuese necesario, con un poco de detergente. Seque el dispositivo con un paño limpio.

3.1. DESARMADO DEL PRODUCTO

Desmante el dispositivo cada vez que lo vaya a limpiar, de modo que pueda lavar todos los accesorios con agua tibia. Si fuese necesario, deje que los restos de masa seca se ablanden en agua tibia:

PASO 1: Desenrosque el aro de bloqueo.

PASO 2: Extraiga el accesorio para pasta.

PASO 3: Abra la tapa pulsando el clip de bloqueo al mismo tiempo que tira de la tapa. Extraiga la tapa.

PASO 4: Desconecte la pieza de conexión girándola en sentido antihorario (en la dirección opuesta a la indicada por la flecha del contenedor para mezclas).

PASO 5: Extraiga la pieza de conexión con el transportador de tornillo para masa y la espiral amasadora del contenedor para mezclas.

PASO 6: Extraiga la espiral amasadora del eje impulsor del transportador de tornillo para masa.

PASO 7: Extraiga la pieza de conexión del transportador de tornillo para masa.

PASO 8: Extraiga el contenedor para mezclas de la unidad del motor.

4. RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD:

Al usar **CUALQUIER** aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Desenchufe siempre el Pasta Maker después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.

2. Asegúrese siempre de que el Pasta Maker se haya enfriado por completo después de su uso antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento o almacenamiento. Utilice siempre el producto sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.

3. Verifique que el voltaje del circuito principal corresponda con la clasificación del aparato antes de operar.

4. Asegúrese de que el producto esté **APAGADO** antes de conectarlo a la red eléctrica.

5. Asegúrese de que el producto se utilice en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.

6. Mantenga el producto alejado de cualquier otro aparato que emita calor.

7. **NO** sumerja cables, enchufes o cualquier parte del producto en agua o en cualquier otro líquido.

8. **NO** deje el producto desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.

9. Los niños o las mascotas deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.

10. Este producto no es un juguete.

11. Desconecte en la toma de corriente y luego retire el enchufe de la toma inmediatamente después del uso o antes de limpiar.

12. **NO** se recomienda el uso de una extensión con el producto.

13. **NO** opere ningún electrodoméstico con un cable /enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Busque el consejo del fabricante o de su agente de servicio o de una persona igualmente calificada.

14. **NO** use piezas / accesorios que no sean los suministrados con este producto, ya que esto puede causar daños.

15. **NO** tire del cable para desenchufarlo, ya que esto puede dañar el cable.

16. **NO** utilice este producto para ningún otro fin que no sea el indicado.

17. **NO** transporte el producto por el cable de alimentación.

18. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.

19. Este producto es solo para uso doméstico.

20. Los aparatos eléctricos deben guardarse siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.

21. **NO** opere con las manos mojadas.

22. **NO** guarde el producto bajo la luz solar directa o en condiciones de humedad.

23. **NO** mueva el producto mientras está en uso.

24. **NO** toque ninguna sección del producto que pueda calentarse ni los componentes de calentamiento del producto, ya que esto podría causar lesiones.

25. **NO** use artículos afilados o abrasivos con este aparato; utilice únicamente espátulas de madera o plástico resistentes para evitar daños.

26. **NO** se recomienda el uso de un cable de extensión con el producto. Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que no sea el suministrado con este aparato.

27. Este producto está diseñado para uso doméstico únicamente. No debe utilizarse con fines comerciales.

28. La superficie exterior del producto puede calentarse durante el funcionamiento.

29. El Pasta Maker necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse, para manipular o limpiar sin peligro.

30. Si la solución de congelación parece gotear del recipiente interior, deje de usarla. La solución de congelación no es tóxica.

31. **NO** coloque la máquina sobre superficies calientes como estufas, fogones o cerca de llamas de gas abiertas.

32. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.

33. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.

34. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.

Eliminación correcta de la unidad (Aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable a la Unión Europea y el resto de Europa que han adoptado los países sistemas de recogida selectiva de residuos)



La Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los que electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores habituales para residuos domésticos.

Aparatos viejos deben ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su producto.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

Si el dispositivo deja de funcionar correctamente, consulte primero si es capaz de resolver usted mismo el problema. En caso contrario, contacte con el departamento de atención al cliente.

¡No intente reparar usted mismo un dispositivo defectuoso!

Problema	Causa probable / solución
El dispositivo no funciona	<p>¿Está el interruptor On/Off en la posición OFF? Mueva el interruptor On/Off a MIX o EXT.</p> <p>¿Coincide la selección realizada en el interruptor de función con la del interruptor On/Off? Las posiciones de interruptor de ambos interruptores deben coincidir (MIX o EXT).</p> <p>La tapa del contenedor para mezclas no está correctamente instalada. Abra de nuevo la tapa del contenedor para mezclas e introduzca la pestaña trasera en el receso de la unidad del motor. Descienda la tapa y ciérrela de modo que el clip de bloqueo quede en su lugar. El pin del extremo trasero de la tapa debe activar el interruptor de seguridad de la unidad del motor.</p> <p>¿Está el enchufe correctamente enchufado?</p> <p>¿Está defectuosa la toma de corriente? Intente enchufarlo en otra toma.</p> <p>Compruebe el fusible de su conexión a la red.</p>
La espiral amasadora no gira uniformemente o la masa para pasta es expulsada irregularmente / con interrupciones por el accesorio para pasta.	<p>Demasiada masa para pasta. Desactive el dispositivo y desenchufe la toma de corriente. Retire masa del contenedor para mezclas y continúe con el proceso de amasamiento.</p> <p>La masa para pasta está demasiado seca. Añada más líquido, p. ej., agua o aceite de oliva a la masa.</p>
No se puede desactivar el bloqueo.	<p>Mueva el interruptor de función y el interruptor On/Off a la posición MIX y, a continuación, deje el dispositivo en marcha durante unos segundos.</p> <p>Mueva el interruptor On/Off a la posición OFF y, a continuación, intente volver a retirar el aro de bloqueo.</p>

Problema	Causa probable / solución
La masa para pasta solo sale lentamente expulsada de las aberturas de salida del accesorio para pasta.	Compruebe la consistencia de la masa. La masa no ha de estar ni demasiado seca ni demasiado húmeda. La masa debe poseer una consistencia granular con grumos de aproximadamente el tamaño de un guisante. Si fuese necesario, añada agua o harina a la masa.
No se puede introducir la pieza de conexión.	<p>Compruebe si hay adheridos residuos de masa en la pieza de conexión o en el contenedor para mezclas. Si los hay, retírelos y vuelva a intentarlo.</p> <p>La pieza de conexión debe ser introducida de modo que la marca circular de la pieza de conexión esté opuesta a la marca circular superior del contenedor para mezclas. Solo entonces podrá la pieza de conexión ser introducida en el contenedor para mezclas hasta el límite de parada y posteriormente ser bloqueada girando la tapa en sentido horario.</p>
La espiral amasadora se detiene repentinamente durante el uso	<p>¿Hay demasiada masa para pasta en el contenedor para mezclas?</p> <p>Apague el dispositivo, extraiga la tapa del contenedor para mezclas y retire parte de la masa para pasta del contenedor para mezclas. A continuación, vuelva a colocar el contenedor para mezclas y active el dispositivo. Se recomienda procesar grandes cantidades de masa por lotes.</p>

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF)



El Pasta Marker cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según los datos científicos disponibles.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este producto contiene materiales reciclables y/o recuperables. En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del producto, deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



Reciclaje de productos eléctricos.
Deseche el embalaje de manera responsable.
Coloque el envase dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

www.record.com.pe | servicioalcliente@record.com.pe

Servicio al cliente: 0800-29430 | (511) 618-4100

Importado por WWK COMERCIAL S.A.C.

Av. Los Frutales 298 Ate, Lima - Perú.

R.U.C.: 20606152931 Origen: China.

