

ELECTRODOMÉSTICOS  
**AXEL**

[www.axelsa.com.ar](http://www.axelsa.com.ar)

## Freidora por aire caliente

Manual de Instrucciones de Operación y Seguridad

Modelo: AL-9001



- SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES -



Por favor, lea este manual cuidadosamente antes de utilizar el electrodoméstico y guárdelo para futuras consultas.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- casas de campo;
- para clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- alojamientos tipo hospedajes particulares.

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Al utilizar electrodomésticos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. No tocar superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes o la base en agua u otros líquidos.
4. **ADVERTENCIA:** Este electrodoméstico contiene una función de calentamiento. Las superficies, distintas a las superficies funcionales, pueden alcanzar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe utilizarse con **PRECAUCIÓN**. El equipo solo debe tocarse en los mangos y superficies de agarre previstos, y usar protección térmica como guantes o similares. Las superficies distintas de las superficies de agarre previstas deben enfriarse suficientemente antes de tocarse.
5. Desenchufar del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas.
6. Tipo Y: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
8. No utilizar en exteriores.
9. No dejar que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni tocar superficies calientes.
10. No colocar sobre o cerca de un quemador de gas, hornalla eléctrica u horno.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre conectar el enchufe al electrodoméstico primero, luego enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, girar cualquier control a "apagado" y luego retirar el enchufe de la toma de corriente.
13. No utilizar el electrodoméstico para un uso distinto del previsto.
14. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

15. Mantener el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
16. Los electrodomésticos no están destinados a ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## INTRODUCCIÓN

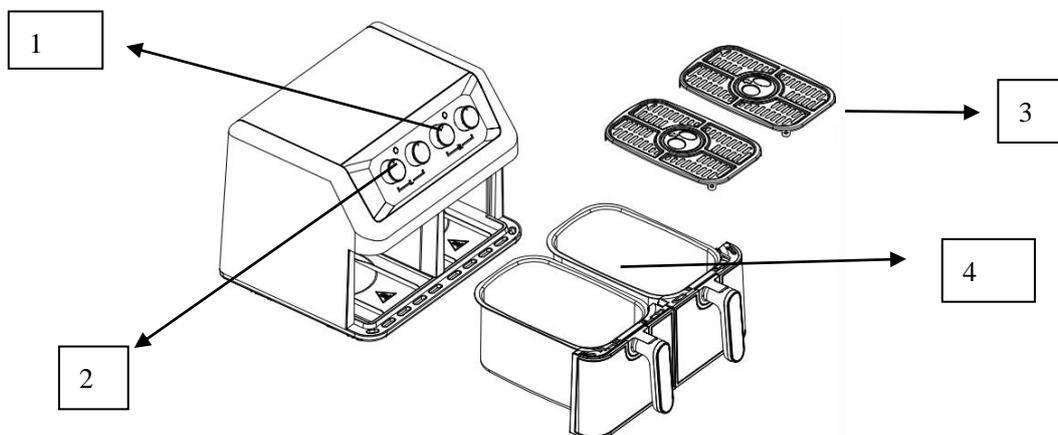
Esta freidora de aire caliente ofrece una forma fácil y saludable de preparar tus ingredientes favoritos. Utilizando la rápida circulación de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de cocinar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire caliente calienta los alimentos en todas las direcciones, y la mayoría de los ingredientes no requieren aceite.

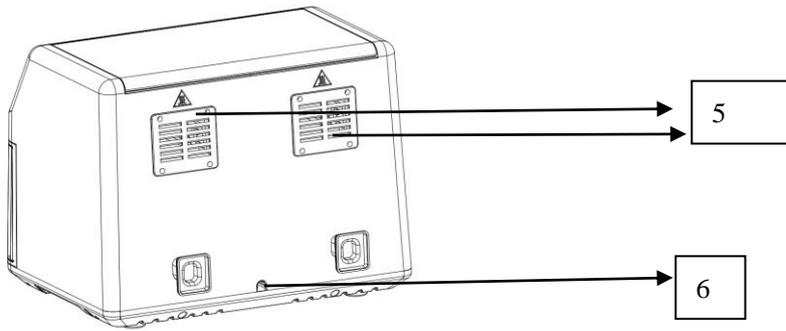
## DATOS TÉCNICOS:

- Voltaje: 220V~ 50Hz
- Potencia: 2000 vatios
- Capacidad de la cesta: 2 x 4,5 litros
- Temperatura ajustable: 80°C – 200°C
- Temporizador (0-60 min)

## DESCRIPCIÓN GENERAL

- |                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Perilla de temporizador | 4. Cesta                 |
| 2. Perilla de temperatura  | 5. Salida de aire        |
| 3. Grill                   | 6. Cable de alimentación |





# Importante

## Peligro

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No permita que agua u otro líquido entre en el electrodoméstico para evitar descargas eléctricas.
- Siempre coloque los ingredientes a freír en la cesta, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite ya que esto puede causar un peligro de incendio.
- Nunca toque el interior del electrodoméstico mientras está en funcionamiento. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

## ADVERTENCIA

- Verifique si el voltaje indicado en el electrodoméstico coincide con el voltaje de red local.
- No utilice el electrodoméstico si hay algún daño en el enchufe, el cable principal u otras partes.
- No recurra a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable principal alejado de superficies calientes.

- No enchufe el electrodoméstico ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el electrodoméstico contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en los lados, y 10 cm de espacio libre sobre el electrodoméstico. No coloque nada encima del electrodoméstico.
- No utilice el electrodoméstico para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje el electrodoméstico funcionando sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la olla del electrodoméstico.
- Cualquier superficie accesible puede volverse caliente durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el electrodoméstico si ve salir humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la olla del electrodoméstico.

## **PRECAUCIÓN**

- Asegúrese de que el electrodoméstico esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para ser utilizado de manera segura en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, hospedajes particulares y otros entornos residenciales.
- Si el electrodoméstico se utiliza incorrectamente o para fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía quedará invalidada y podríamos negar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre desenchufe el electrodoméstico cuando no esté en uso.
- El electrodoméstico necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para poder manipularlo o limpiarlo de forma segura.

## **Apagado automático**

Este electrodoméstico está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite un sonido de campana y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gira la perilla del temporizador en sentido antihorario hasta 0.

## **Antes del primer uso**

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del electrodoméstico.
3. Limpie a fondo la cesta y la olla con agua caliente, un poco de detergente para lavar platos y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.

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

**Aviso: Cuando su freidora de aire sea calentada por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su electrodoméstico.**

## Preparación para el uso

1. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.  
**No coloque el electrodoméstico sobre una superficie que no sea resistente al calor.**
2. Coloque la rejilla en la olla.  
**No llene la olla con aceite ni con ningún otro líquido.**  
**No coloque nada encima del electrodoméstico, ya que el flujo de aire se verá interrumpido y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.**

## USO DEL ELECTRODOMÉSTICO

La freidora sin aceite puede preparar una amplia gama de ingredientes.

### Fritura con aire caliente

1. Conecte el enchufe principal en una toma de corriente de pared con descarga de tierra.
2. Con cuidado, saque la olla de la freidora de aire caliente.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.
4. Deslice la olla de nuevo en la freidora de aire caliente.

**Asegúrese de alinear cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.**

**Nunca use la olla sin la cesta adentro.**

**Precaución: No toque la olla durante y algún tiempo después de usarla, ya que se calienta mucho. Sostenga la olla solo por el mango.**

5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren ser sacudidos a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la olla del electrodoméstico por el mango y sacúdala. Luego, deslice la olla de nuevo en la freidora de aire.
7. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del electrodoméstico.

Nota: También puede apagar el electrodoméstico manualmente. Para hacerlo, ajuste el temporizador a 0.

8. Verifique si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a deslizar la olla en el electrodoméstico y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.
9. Para sacar los ingredientes (por ejemplo: papas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela en el marco de prueba.

**No voltee la cesta boca abajo con la olla aún unida a ella, ya que cualquier**

**exceso de aceite que se haya recogido en el fondo de la olla se filtrará sobre los ingredientes.**

**La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, puede escapar vapor de la olla.**

10. Vacíe la cesta en un tazón o en un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire caliente estará instantáneamente lista para preparar otro lote.

## Configuración

Esta tabla a continuación te ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes.

Nota: Ten en cuenta que estas configuraciones son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para tus ingredientes.

Debido a que la tecnología de aire rápido vuelve a calentar instantáneamente el aire dentro del electrodoméstico.

Sacar brevemente la olla del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente apenas perturba el proceso.

### Consejos:

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de manera desigual.
- Agrega un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe tus ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de agregar el aceite.
- Los aperitivos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire caliente.
- Use masa precocida para preparar aperitivos rellenos de manera rápida y fácil. La masa precocida también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloca un molde para hornear o un plato para horno en la cesta de la freidora de aire caliente si quieres hornear un pastel o una tarta o si quieres freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- Se sugiere ajustar el tiempo de horneado a la mitad del tiempo recomendado, voltear los ingredientes de un lado en el horneado mejorará el efecto del horneado.

Menú	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Ajuste de tiempo (min)	Ajuste de temperatura (°C)
Papas fritas	28	200	1-60	80-200
Alitas	20	200	1-60	80-200

Mariscos	18	180	1-60	80-200
Bacon	6	180	1-60	80-200
Carne	25	180	1-60	80-200
Hornear	12	180	1-60	80-200
Vegetales	17	160	1-60	80-200
Deshidratar	8H	65	1-24H	30-100

Consejo: El tiempo se puede ajustar según el gusto personal y el tipo y tamaño de los alimentos.

## Limpieza

Limpie el electrodoméstico después de cada uso.

**La olla y la cesta contienen revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente.**

1. Retire el enchufe principal de la toma de corriente y deje que el electrodoméstico se enfríe.

Nota: Retire la olla para permitir que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del electrodoméstico con un paño húmedo.
3. Limpie la olla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente para lavar platos y una esponja no abrasiva.

Puede usar líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

*Consejo: Si la suciedad está pegada a la cesta o al fondo de la olla, llene la olla con agua caliente con un poco de detergente para lavar platos. Coloque la cesta en la olla y deje que la olla y la cesta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.*

4. Limpie el interior del electrodoméstico con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de cocina con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

## Guardado

1. Desenchufe el electrodoméstico y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

## Cuidados ambientales

No deseche el electrodoméstico con los residuos domésticos normales cuando esté agotado,

sino que entréguelo en un punto de recolección oficial para reciclaje. Al hacer esto, ayuda a preservar el medio ambiente.

## Garantía y servicio

Si necesita servicio o información, o si tiene algún problema, comuníquese con su centro de servicio autorizado local.

## Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	El electrodoméstico no está enchufado.	Conecte el enchufe principal a un tomacorriente de pared con descarga a tierra.
	No ha configurado el temporizador.	Ajuste la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el electrodoméstico.
Los ingredientes fritos de la freidora de aire no están listos.	La cantidad de ingredientes en la cesta son demasiado grandes.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Ajuste la perilla de temperatura a la configuración de temperatura requerida (consulte la sección 'Configuraciones' en el capítulo 'Uso del electrodoméstico').
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido (consulte la sección 'Configuraciones' en el capítulo 'Uso del electrodoméstico').
Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	Ciertos tipos de ingredientes necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran encima o cruzados entre sí (por ejemplo: papas fritas) necesitan ser agitados a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección 'Configuraciones' en el capítulo 'Uso del electrodoméstico').
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Utilizaste un tipo de aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional de inmersión en aceite.	Utiliza aperitivos para horno o cepilla ligeramente un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la bandeja en el electrodoméstico correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta más allá de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la olla.	Empuje la cesta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.
Sale humo blanco del electrodoméstico.	Estás preparando ingredientes grasos.	Cuando fríes ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite se filtrará en la olla. El aceite produce humo blanco y es posible

		que la olla se caliente más de lo habitual. Esto no afecta al electrodoméstico ni al resultado final.
	La olla aún contiene residuos de grasa de usos anteriores.	El humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la olla. Asegúrate de limpiar la olla adecuadamente después de cada uso.
Las papas fritas se fríen de manera desigual en la freidora de aire.	No utilizaste el tipo correcto de papa.	Utiliza papas frescas y asegúrate de que permanezcan firmes durante la fritura.
	No enjuagaste adecuadamente los bastones de papa antes de freírlas.	Enjuaga los bastones de papa correctamente para eliminar el almidón de la superficie de los bastones.
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La crocantes de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas.	Asegúrate de secar adecuadamente los bastones de papa antes de agregar el aceite.
		Corta los bastones de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente
		Agrega un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

La correcta eliminación de este producto	
	<p>Este marcado indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación no controlada de residuos, recíclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o póngase en contacto con el minorista donde se compró el producto. Ellos pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.</p>

**ADVERTENCIA**

**El fabricante declina toda responsabilidad en el caso en que no se observen las indicaciones descriptas referentes a la instalación, consejos e idóneo mantenimiento del producto.**

***CERTIFICADO DE GARANTIA***



**FREIDORA POR AIRE CALIENTE / MODELO AL-9001**

**AXEL S.A.** importador y distribuidor, garantiza este producto por el término de 6 meses, a partir de la fecha de compra, por el buen funcionamiento del mismo. Esta garantía no cubre los desperfectos ocasionados por el mal uso, golpes, roturas de piezas plásticas, cristales y/o intervención de personas ajenas al servicio técnico autorizado.

**AXEL S.A.** no está obligado en ningún caso al cambio de la unidad completa y en caso de que la unidad deba ser reparada durante la vigencia de la garantía, la misma se registrará según Ley 24.240 y 24.999.

En todos los casos la solicitud de garantía se efectivizará con la presencia de la boleta de compra correspondiente y el presente certificado completo.

***CENTRO DE ASISTENCIA TECNICA***

**AXEL S.A.** Límite del Municipio Sur A 4515 - Plataforma Industrial Rosario Oeste  
2000 – Rosario – Pcia. de Santa Fe  
ARGENTINA

**WhatsApp para mensajes y llamadas (no audios): +549 341 6140941**

Tel.: +54 (0341) 5263873 / 5263850 / 51 / 52 / 53 (Líneas Rotativas)

callcenter@axelsa.com.ar

service\_ing@axelsa.com.ar

**MODELO: AL-9001**

**Fecha de Compra:**

--	--	--

**Sello del comercio:**

**SERIE:**

Día Mes Año

PROVINCIA	LOCALIDAD	NOMBRE SERVICIO TÉCNICO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	WSP	HORARIOS DE ATENCIÓN
Buenos Aires	Quilmes (sur)	ST Benito	Hipólito Irigoyen 735	011-42541594	1167178741	Martes a viernes: 10 a 18 / Sábados: 10 a 14
	San Miguel (norte)	Servihogar (Laurenzano)	Av. Pte. Perón 1928	011-46644700	1128232327	Lunes a viernes: 9 a 13 / 15 a 18 / Sábados: 9 a 13
	Martinez (Norte)	CM Service	Lima 2896	011-47170755		Lunes a viernes: 8:30 a 13:30 / 16 a 19
	Capital Federal	Servi Hogar Lugano	Av. Fernández de la Cruz 6447	011-23965724		Lunes a Viernes: 9 a 13 / 15:30 a 18:30/ Sábados: 9 a 13
	Avellaneda (sur)	Servicio Técnico Ciclos	12 de octubre 211	011-42228105	1132184231	Lunes a viernes: 9 a 13 /14 a 19 / Sábados: 9 a 13
	Lanus Oeste (sur)	Servicio Técnico Ciclos	Av. Rivadavia 527	011-43687926	1136701598	Lunes a viernes: 9 a 13 / 14 a 19 / Sábados 9 a 13
	Lomas de Zamora (sur)	Electro PC Mania	Av. Hipólito Irigoyen 9075	011-42450927	1130080059	Lunes a sábados: 10 a 18
	SAN MARTIN (norte)	Servicio Técnico LAC	Ramón Carrillo 2411	011-20660923	1164178450	Lunes a viernes: 9 a 18
	Temperley (suroeste)	Electro Pc Mania	Av. Armesti 2580/90			Lunes a viernes: 9 a 13 /14 a 18 / Sábados: 9 a 13
	Pilar (zona norte)	Max Service	Las Magnolias 771 – Local 8	011-75331146	1144955017	Lunes a viernes: 10 a 17
	Temperley (suroeste)	Promind	San Cristobal 20 - entre la Calandria y Eva Perón	011-32084189		Lunes a viernes: 10 a 19 hs / Sábados: 10 a 13:30
	Morón (zona oeste)	Service Moron	9 de Julio 448	011-46288471		Lunes a viernes: 9 a 16 / Sábados: 9 a 13
	Caballito (CABA)	Service Caballito	Del Barco Centenera 215	011-49038649		Lunes a viernes 11 a 17 / Sábados: 9 a 13
	La Plata (sur)	EFECE Service y Repuestos	Diag. 73 N° 2258, entre 17 y 18	0221-4226492		Lunes a viernes: 8:30 a 14 / Sábados: 9 a 12:30
	Ramos Mejia (oeste)	AVESA Repuestos Electrodomésticos	Bolívar 675 - entre Suipacha y Chacabuco	011-46546878		Lunes a viernes: 8 a 19 / Sábados: 8 a 13:30
	San Miguel	LAURENZANO- REPUESTO HOGAR	Av. Presidente Perón 1928	011-46644700		Lunes a viernes: 8.30 a 12.30 /15 a 19
Merlo (este)	Repuestodos/ Serv. Téc. (Marcelo)	Larrea 39 - entre Belgrano y J.H. Campora	0220-4827094/ 4853124/4827570		Lunes a viernes: 8:30 a 12:30 /14:30 a 18:30/ Sábados: 9 a 13	

	Pergamino	El Services	Italia 70	02477-418000		Lunes a viernes: 7:30 a 15:30
	Bahía Blanca	Citta Repuestos	Almafuerte 201 esquina Rondeau	0291-4520881		Lunes a viernes: 9 a 17 / Sábados: 9 a 12:30
Chaco	Resistencia	DHCP Sistemas	Liniers 446	0362-4431925		Lunes a viernes: 8 a 12 / 16:30 a 19
Córdoba	Córdoba	NDF Service Córdoba	Av. Croacia 3220 – B° Dean Funes (Av. Sabatin I 5000)	0351-4951251/ 155312965		Lunes a viernes: 8:30 a 16
Corrientes	corrientes	Electroservices Schneebauer	Mariano Moreno 1761	0379-4460135/ 03783-462680		Lunes a viernes: 8:30 a 13 / 16:30 a 20:30/ Sábados: 17:30 a 20:30
Entre Ríos	Paraná	Electro Miraglio	Churruarín 899	0343-4240545	3435184650	Lunes a viernes: 8 a 12:30 /13.30 a 18.30
San Juan	San Juan	Os-ba Reparaciones	Av. Alem 115 norte	0264-4213928/ 0264-5096540		Lunes a viernes: 9 a 13 / 17 a 20
	Villa Krause -Rawson		Av. España Sur 4436 – entre Gdor. Quiroga y Espeleta	0264-5096540		Lunes a viernes: 9 a 17 / Sábados: 9 a 13
San Luis	San Luis	Electrotecnica Kehler	Aristóbulo del Valle Oeste 541	0266-4584893		Lunes a viernes: 9:30 a 19
Mendoza	Mendoza	Delta Electrónica	Montecaseros 2043	0261-4299974/ 0261-4294226		Lunes a viernes: 9 a 18
	San Rafael	Servicio Técnico Juanjo	Day 1206	0260-4429720		Lunes a viernes: 8:30 a 12:30 / 16 a 20 / Sábados: 9 a 13
Santa Fe	Rafaela	Mundo Eléctrico	Av. Ernesto Salva 548	03492-420094/ 03492-15587456		Lunes a viernes: 7 a 15
	Reconquista	Rossi Electrodomésticos	Habegger 222	03482-433218		Lunes a viernes: 7:30 a 12 /15 a 19:30
	Rosario	Servicio Técnico RYL	San Juan 5313	0341-2627494		Lunes a viernes: 9 a 15:30
	Santa Fe	Del Litoral Servicio Técnico	1° de mayo 2293	0342-155808019	3425765190	Lunes a viernes: 9 a 12 / 16 a 19 / Sábados: 9 a 12.30
Santiago del Estero	Santiago del estero	Hobbytex Electrónica	Av. Rivadavia 911	0385-4192286	3854240363	Lunes a viernes: 8:30 a 12:30 / 17:30 a 21
	Santiago Estero (solo secarropas centrifugos)	Santiago Service	Chaco 78	0385-4736184		
Tucumán	Tucumán	Servicio Técnico Mussatti	Colombia 3833	0381-4853265		Lunes a sábados: 9 a 13
Call Center AXEL			callcenter@axelsa.com.ar	0341-156140941	3416140941	

