

Plantilla de Inducción

Modelo BT-35D2ST



Manual de usuario



Muchas gracias por seleccionar nuestro producto. Por favor lea cuidadosamente este manual de instrucciones y consévelo como referencia para el futuro. Por favor ponga especial atención a las "Advertencias de Seguridad".

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su plantilla de inducción.

- Nunca utilice la plantilla de inducción como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre la plantilla de inducción.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, tablets, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectadas por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su plantilla de inducción para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague la plantilla como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con la plantilla o se sienten, o se paren o se suban en ella.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la plantilla. Si los niños se suben en la superficie de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde la plantilla está en uso.
- Los niños o las personas con una discapacidad requieren la supervisión de una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte de la plantilla a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su plantilla de inducción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la plantilla de inducción.
- No se pare en su plantilla de inducción.
- No utilice recipientes con bordes dentados o sartenes de arrastre a través de la superficie de vidrio de cerámica ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice esponjas gruesas o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar la vidrio cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Esta plantilla está destinada a ser utilizada en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina, personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo y entornos de tipo residencial.
- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas.

- Si no se instala correctamente la plantilla de inducción podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos a no ser que estén supervisados de forma continua. Esta plantilla de inducción puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y que comprendan los riesgos involucrados.
- Los niños no deberán jugar con la plantilla. La limpieza y mantenimiento de la plantilla de inducción no deben ser hechos por niños sin supervisión. Si se agrieta la superficie, apagar la plantilla de inducción para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, ya que el vidrio cerámico protege de las partes activas.
- La plantilla de inducción no está diseñada para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

PRECAUCIÓN:

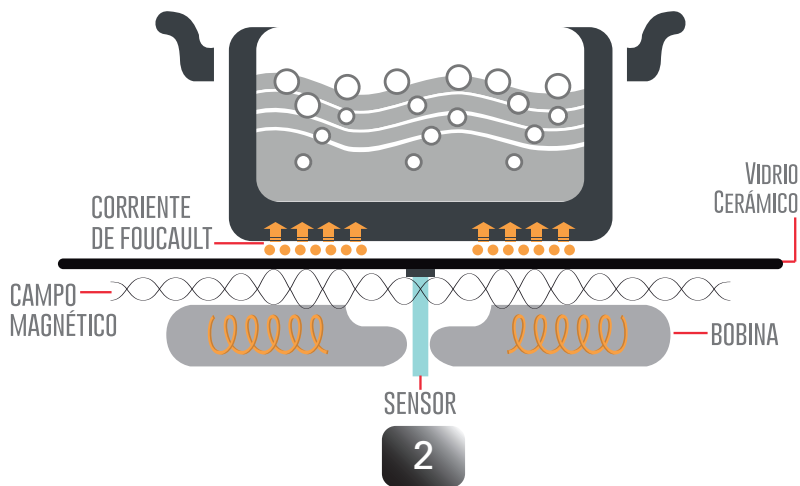
Mantenga la plantilla de inducción y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Cualquier proceso de cocción tiene que ser supervisado de forma continua.


Principio de la inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente, y económica.

Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la utensilio. El vidrio cerámico se calienta por el calor generado por el utensilio eventualmente caliente.

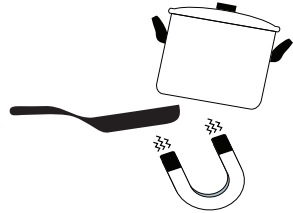


Utensilios correctos para la inducción

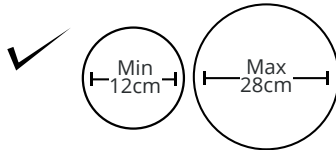
-  Sólo use utensilios de cocina con una base adecuada para las plantillas de inducción. Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la parte inferior de la sartén.
- Las ollas y sartenes ferromagnéticos: Acero, hierro fundido, hierro esmaltado y acero inoxidable, son las aptas para la inducción.



- Puede comprobar si el recipiente es adecuado mediante la realización de una prueba de imán. Coloque un imán en el fondo de la cacerola. Si el imán es atraído, el utensilio es adecuada para la inducción.



- Los utensilios deben tener un fondo plano con un diámetro entre 12cm y 28cm.



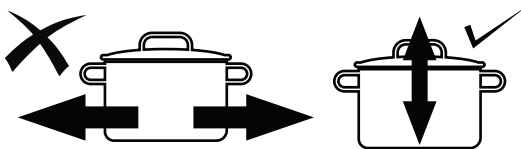
- Los recipientes hechos de los siguientes materiales **no son adecuados**: vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza, ni utensilios de puro acero inoxidable, aluminio o cobre **sin base magnética**.

No utilice recipientes con bordes dentados o una base curvada.



- Asegúrese que la base de las ollas y los sartenes se asienten correctamente sobre el vidrio cerámico y que sean del tamaño adecuado.

No deslice las ollas ni los sartenes sobre la la superficie de cocción ya que podría rayar el vidrio cerámico.



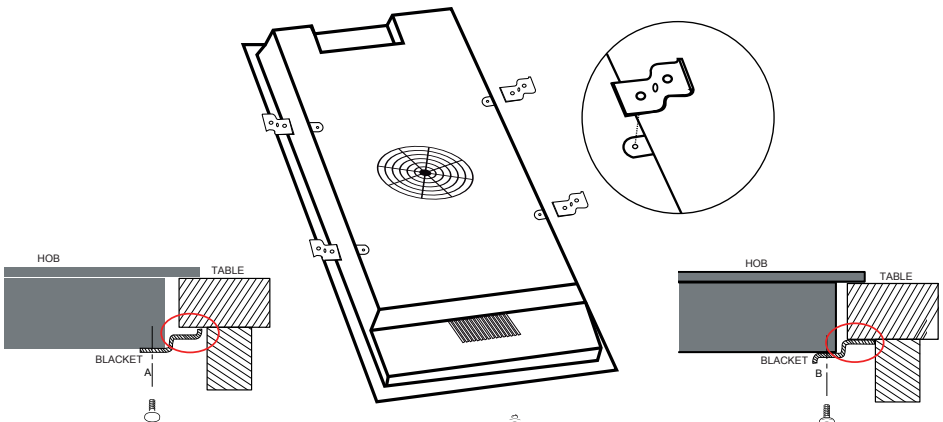
Instalación

Precauciones:

- La plantilla de inducción debe ser instalada por personal calificado o técnicos.
- La placa no se puede instalar directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la plantilla.
- La plantilla de inducción debe ser instalada de tal manera que una mejor disipación de calor pueda garantizarse para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la plantilla deberán soportar el calor.
- La superficie de trabajo esté cuadrada y nivelada, y que no hayan elementos estructurales que interfieran con los requisitos de espacio
- La superficie de trabajo esté hecha de un material resistente al calor
- Si la plantilla se instala sobre un horno, el horno tiene que tener incorporado un ventilador de refrigeración
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y estándares aplicables y regulaciones
- Es recomendable utilizar acabados fáciles de limpiar y resistentes al calor (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la plantilla de inducción.

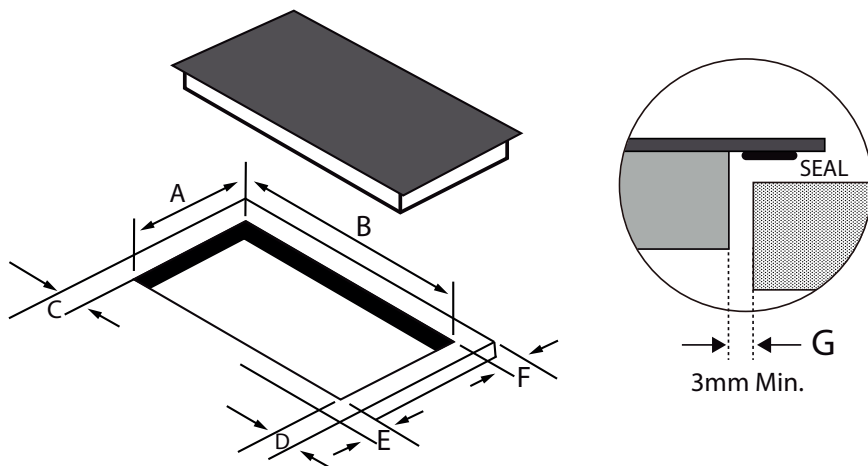
Antes de la localización de los soportes de fijación

- La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.
- Fije la placa en la superficie de trabajo por el tornillo con 2 soportes en la parte inferior de la plantilla (ver foto).
- Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de superficie de la mesa.



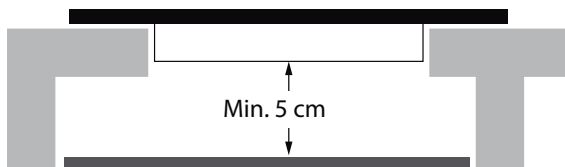
Medidas del boquete

- Corte la superficie de trabajo de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo.
- Para fines de instalación y uso, un mínimo de 5 cm de espacio se debe conservar alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm.
- Por favor, seleccione un material de la superficie de trabajo resistente al calor, esto para evitar mayores deformaciones causadas por la radiación de calor de las zonas de cocción. Como se muestra abajo:



Modelo	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)	E (cm)	F (cm)	G(mm)
BT-35D2ST	27,2	50,4	5	5	5	5	3 mm Min.

⚠ Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la plantilla de inducción este bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.



Nota: La distancia de seguridad entre la plantilla de inducción y el armario por encima de la plantilla debe ser de al menos 760 mm.

Conecte la plantilla a la corriente eléctrica

⚠ Esta plantilla de inducción debe estar conectada a la red eléctrica solamente por una persona calificada. Antes de conectar la plantilla de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

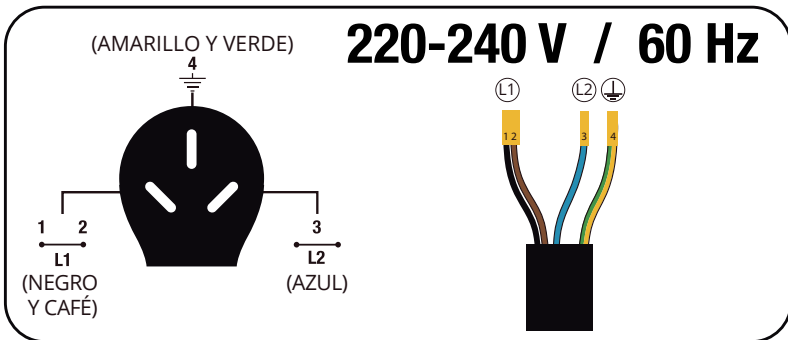
- 1 El sistema de cableado interno sea idóneo para la potencia requerida por la plantilla de inducción.
- 2 El voltaje corresponde al valor indicado en este manual.
- 3 Las secciones de cable del suministro de energía pueden resistir la carga especificada en este manual.

⚠ Para conectar la plantilla de inducción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores, o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe ser colocado de manera que su temperatura no exceda 75°C en ningún punto.

Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es idóneo y sin alteraciones. Cualquier alteración debe ser realizada por un electricista calificado.

La fuente de alimentación se debe conectar con el cumplimiento de la norma correspondiente, o un disyuntor de un solo polo como se muestra el método a continuación.



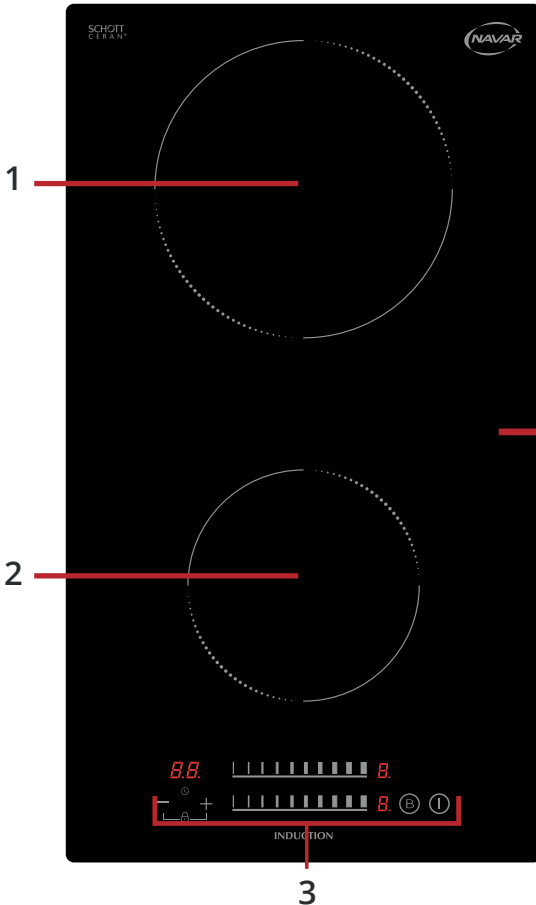
- Si el cable está dañado o va a ser sustituido, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de servicio post-venta con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si está conectado el aparato directamente a la red, un interruptor omnipolar debe instalarse con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que es compatible con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado o comprimido.
- El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

Especificaciones Técnicas

Peso y dimensiones son aproximadas.

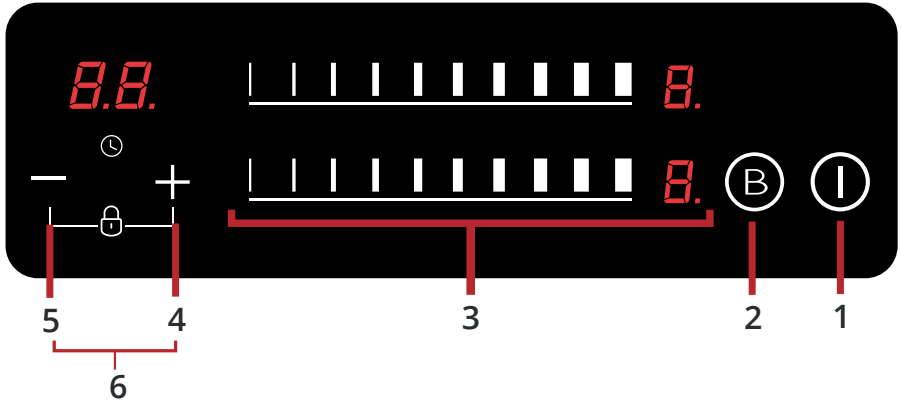
Modelo	BT-35D2ST
Zonas de Cocción	2 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~60Hz
Instalado de Energía Eléctrica	3500W
Tamaño del producto LxAxA(cm)	28,8X52X6
Medidas de empotramiento AxB(cm)	26,8X50

Características del producto



- 1. max. 1500/2000 W zone
- 2. max. 1200/1500 W zone
- 3. Panel de Control
- 4. Vidrio cerámico

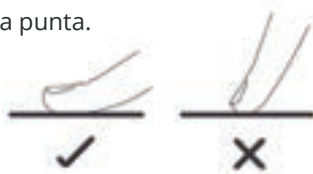
Panel de control



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Control ON / OFF | 4. Control aumento temporizador |
| 2. Control de Impulso "Boost" | 5. Control disminución temporizador |
| 3. Control de selección de zona cocción | 6. Control de bloqueo de teclas |

Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.



- Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) que lo cubran.

Control ON / OFF.



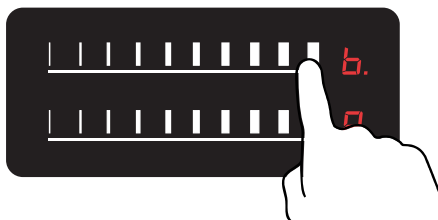
Control de Encendido y Apagado de la plantilla de inducción.

Después de poner en ON, sonará un timbre una vez, todos los indicadores se encenderán por un segundo y se apagarán lo que indica que la plantilla ha entrado en modo de espera.

Función de Impulso [Boost]



Al seleccionar el control de impulso "Boost", el indicador de la zona de cocción seleccionada mostrará "b." y la potencia alcanzará el máximo.

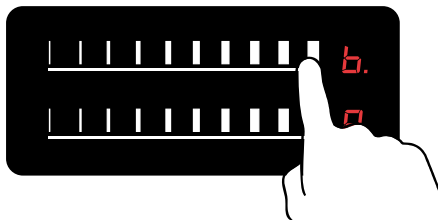


La función puede trabajar en cualquier zona de cocción:

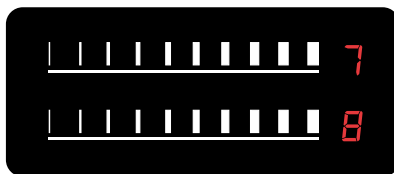
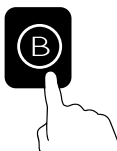
- La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, se volverá a 9 después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a F, se volverá a 7 después de 5 minutos.
- La 1er zona de calentamiento sólo puede alcanzar la potencia máxima de 7 cuando la 2da zona de calentamiento está en "Boost".
- La 2da zona de calentamiento sólo puede alcanzar la potencia máxima de 8 cuando la 1rer zona de calentamiento está en "Boost".

Cancelar Función de Impulso [Boost]

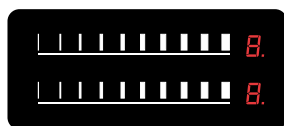
1. Tocar en el control de selección de la zona de calentamiento a la que desea cancelar la función de impulso "Boost".



2. Tocar el control de impulso "Boost" para cancelar dicha función, ahora la zona de cocción va a regresar a su configuración original.

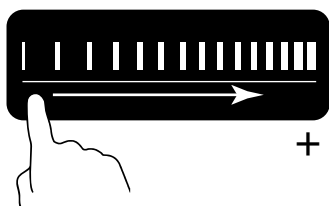


Control de temperatura y zonas de cocción

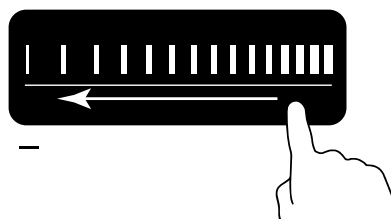


Selección de zonas de cocción.

Control de ajuste de temperatura. Si ud desliza el dedo por estas zonas automaticamente selecciona la zona de cocción.



Deslizar para aumentar.



Deslizar para disminuir.

Si usted no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la plantilla de inducción de se apagará automáticamente.

Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.

Ajustes de Calor

El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando.

Experimente con la plantilla de inducción para encontrar la configuración que mejor le conviene.

Control de temporizador



El rango de ajuste del temporizador es de 01 hasta 99 minutos.

Se puede usar el temporizador de dos maneras diferentes.

- **Como un indicador de minutos.**

En este caso, no va a apagar ninguna zona de cocción cuando el tiempo establecido se haya terminado.

Se ajusta el temporizador **sin tener ninguna zona cocción seleccionada**.

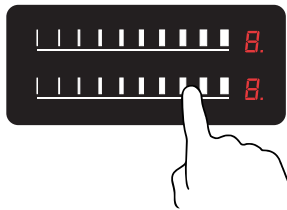
- **Como auto apagado**

Se puede configurar para apagar una o más zonas de cocción después de que el tiempo programado se acabe.

Primero elige una zona cocción, y luego se ajusta el temporizador.

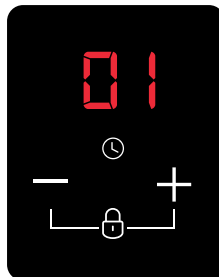
Ajuste del temporizador

- Si se ajusta sin tener una zona cocción seleccionada el control de temporizador funciona como indicador de minutos, si primero elige una zona cocción, el control de temporizador funciona como auto apagado.

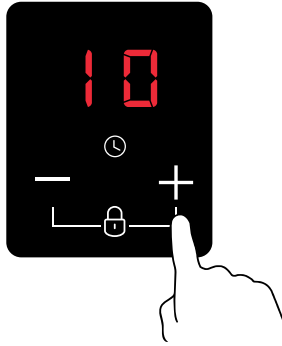


1. Asegúrese de que la plantilla de inducción está encendido.

2. Toque el control del temporizador, el "01" se mostrará en la pantalla del temporizador.




3. Ajuste el tiempo tocando los botones "+" o "-"



4. Cuando el tiempo se ajusta, comenzará la cuenta hacia atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

5. El timbre emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará " -- " o bien apagará automáticamente la zona de cocción (si se seleccionó previamente) cuando el tiempo configurado haya finalizado.

 El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando la zona seleccionada esta en modo de apagado automático.



La otra zona de cocción seguirá operando, si fue activada anteriormente.

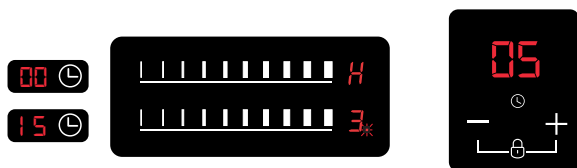
Si el temporizador se establece en ambas zonas de cocción:

1. Cuando se establece el tiempo para las dos zonas de cocción al mismo tiempo, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes estarán encendidos.

La pantalla muestra los minutos de la zona correspondiente, se puede identificar porque el punto decimal parpadeará.

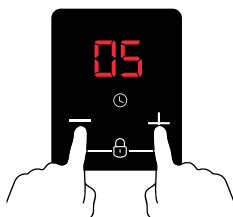


2. Una vez que el temporizador finaliza, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadearán.

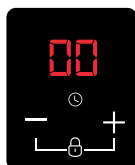



Cancelar el temporizador

1. Presione e, "+" y el "-" al mismo tiempo.



1. La pantalla mostrará "00" y el temporizador se cancelará.



 Después de la cocción la pantalla mostrará una "H", que significa que el vidrio podría estar un poco caliente gracias a la transferencia de calor que provoca el utensilo.

Consejos para cocinar

⚠ Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si usted está utilizando la función de impulso [Boost].
Utilice siempre un utensilio de base plana compatible inducción

- Cuando el alimento llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- Utilice tapa para que reduzca los tiempos de cocción y ahorre energía mediante la retención del calor.
- Reducir al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Iniciar la cocción en un ajuste alto y reducir el ajuste cuando la comida se caliente por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar el arroz

- El cocimiento a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85°C, cuando las burbujas están apenas aumentando y llegan ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Esto es la clave de deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También se deben cocinar salsas a base de huevo o espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto para asegurar que la comida está cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

Para Sofreír

- Tenga todos los ingredientes y el equipo listo ya que esta plantilla de inducción es muy rápida.
- Precalentar brevemente el sartén y añadir el aceite previamente.

Cuidado y Limpieza

- Es recomendable cuando se realiza una limpieza a fondo que la plantilla no este conectada a la corriente eléctrica.
- Para la limpieza de la plantilla de inducción se puede utilizar cualquier tipo de limpiador de vidrios o desengrasante, preferiblemente cuando la plantilla no este caliente.
- Se puede limpiar con paños, toallas o cualquier esponja, siempre y cuando NO sean abrasivas, ya que estos podrían rayar el vidrio.
- Los derrames, residuos de alimentos derretidos y/o azúcar caliente que se derramen sobre el cristal se pueden remover inmediatamente con una paleta o espátula diseñada para la limpieza de vidrios, si utiliza estas espátulas es importante usarla en un ángulo de 30° y tener cuidado de no cortarse.
- Los derrames sobre los controles pueden provocar que la plantilla se apague o deje de funcionar mientras que haya liquido sobre ellos, asegúrese de limpiarlos de secar esta área con una toalla o papel para que siga funcionando correctamente.
- Nunca deje derrames o residuos de limpieza sobre la placa de vidrio cerámico ya que estos podrían mancharla.











Resolución de problemas






Problema	Causas Posibles	¿Qué hacer?
La placa de inducción no se enciende	Ninguna energía.	Asegúrese de que la plantilla de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esta se encuentra encendida. Compruebe si hay un corte de corriente en su casa o área. Si ya ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vea la sección "Uso de la plantilla de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o que puede que esté usando la punta de su dedo al tocar la controles.	Asegúrese de que el área de control táctil este seco y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Inadecuadas fibras o productos de limpieza que se utiliza.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Ver 'La elección de los utensilios de cocina correcta'. Ver "Cuidado y mantenimiento.
Algunos utensilios hacen crujidos o ruidos de chasquidos	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una avería.

Problema	Causas Posibles	¿Qué hacer?
<p>La plantilla de inducción hace un zumbido bajo cuando se utiliza en un ajuste de calor alto.</p>	<p>Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debe ser más bajo o desaparecer por completo cuando disminuye el nivel de calor.</p>
<p>Ruido de un ventilador proveniente de la plantilla de inducción.</p>	<p>Un ventilador de refrigeración integrado en su plantilla de inducción se ha encendido para evitar que los componentes eléctricos se sobrecalienten. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la plantilla de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no necesita ninguna acción. No apague el dispositivo, mientras el ventilador está funcionando</p>
<p>Sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no apta para inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está correctamente centrada en dicha zona.</p>	<p>Utilice recipientes aptos para inducción. Vea la sección "La elección de los utensilios de cocina correcta". Centre la sartén y asegurarse de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>La zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se visualiza un código</p>	<p>Fallo Técnico</p>	<p>Por favor revise el cuadro de guía de códigos.</p>

Guía de Códigos

Si una anomalía aparece, la plantilla de inducción entrará en el estado de protección y mostrará automáticamente los códigos de protección correspondientes.

Código	Causa
	Indica que no hay ningún utensilio colocado sobre la plantilla, o que el utensilio utilizado no es apto para inducción.
	Indica que la superficie de la zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.
	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal. Por favor inspeccione si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación esté normal.
	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal. Por favor inspeccione si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación esté normal.
	El sensor principal de la Zona de cocción #1 se activó como modo de protección. Desconecte la plantilla del toma corriente y reinicie después de que se enfríe Si el problema persiste contacte a nuestro centro de servicio.
	El sensor principal de la Zona de cocción #2 se activó como modo de protección. Desconecte la plantilla del toma corriente y reinicie después de que se enfríe. Si el problema persiste contacte a nuestro centro de servicio.
	Alta temperatura en el sensor IGBT de la Zona de cocción #1. Desconecte la plantilla del toma corriente y reinicie, compruebe que el ventilador funciona suavemente, si no, contacte a nuestro centro de servicio.
	Alta temperatura en el sensor IGBT de la Zona de cocción #2. Desconecte la plantilla del toma corriente y reinicie, compruebe que el ventilador funciona suavemente, si no, contacte a nuestro centro de servicio.

Código	Causa
	Fallo en el sensor de temperatura de la zona o cortocircuito. (F3 Zona #1, F6 Zona #2) Por favor contacte a nuestro centro de servicio.
	Fallo en el sensor de temperatura de la zona o circuito abierto. (F4 Zona #1, F7 Zona #2) Por favor contacte a nuestro centro de servicio.
	Fallo en el sensor de temperatura de la zona inválida. (F5 Zona #1, F8 Zona #2) Por favor contacte a nuestro centro de servicio.
	Sensor de temperatura falla en IGBT Corto circuito/ circuito abierto en Zona #1. Por favor contacte a nuestro centro de servicio.
	Sensor de temperatura falla en IGBT Corto circuito/ circuito abierto en Zona #2. Por favor contacte a nuestro centro de servicio.



Códigos de uso técnico, si aparecen por favor contacte a nuestro centro de servicio para el soporte respectivo.

Por favor no desarme la plantilla usted mismo, para evitar cualquier peligro o daños a la plantilla de inducción.

Garantía

Si ocurre algún problema con el producto, por favor contacte a nuestro centro de servicio especializado en reparación y mantenimiento.

- Dos años de garantía en los discos y un año de garantía para los demás componentes, en defectos de fábrica.
- La fecha de inicio de la garantía es la misma de la venta del artículo.
- Si el problema es provocado por alguna de las siguientes causas, no será cubierto por la garantía:
 1. Daño causado por uso incorrecto, almacenaje o mantenimiento por parte del cliente.
 2. Apertura del producto o reparación hecho por un agente no autorizado por nuestra compañía que haya causado el daño del mismo.
 3. El número de modelo de la factura es diferente al del producto a ser reparado, o si el número de modelo en la factura ha sido modificado o alterado.
 4. Factura no válida.
 5. Daño causado por fuerza mayor.
 6. Daño causado por insectos.
 7. Poner el producto en uso comercial.
 8. Hacer uso del producto en un ambiente que no sea doméstico.
 9. Problemas causados por las personas o por un mal uso no estarán cubiertas por la garantía.

Para aquellos productos a los cuales se les ha vencido la garantía, el centro de servicio al cliente de nuestra compañía aún lo atenderá con gran placer.

Declaración Especial

Si hay una mejora o cambio en el producto, este será editado en las versiones futuras del manual de instrucciones. Por favor considere que no les informaremos a los clientes de forma independiente. Si la apariencia o color del producto es modificado, por favor refiérase al producto real como un estándar.

GRUPO NAVAR
www.gruponavar.com

Servicio Técnico NAVAR

 (506) 8833 0065

 postventa@navarcr.com



@navarcr