

manual de instrucciones

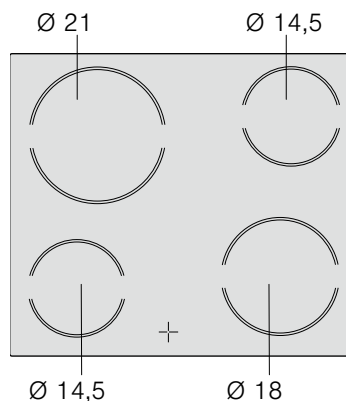
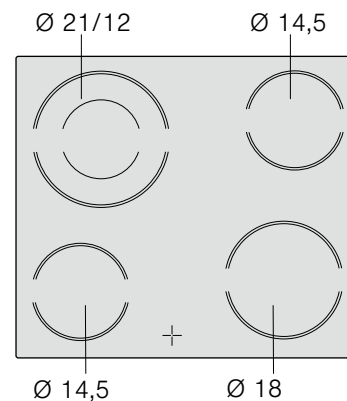
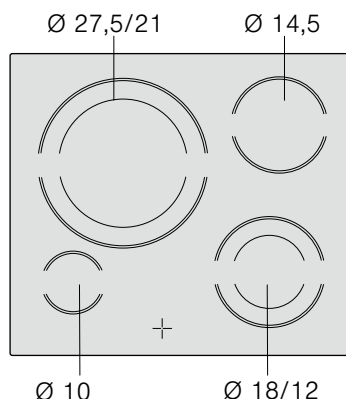
3EE700..., 3EE703..., 3EE715..

Placa de cocción

Placa de cozinhar

[es] Instrucciones de uso 2

[pt] Instruções de serviço 7

3EE700..**3EE703..****3EE715..**

es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	2
Causas de los daños.....	4
Protección del medio ambiente.....	4
Evacuación ecológica.....	4
Consejos para ahorrar energía.....	4
Presentación del aparato	4
Las zonas de cocción.....	4
Indicador de la zona de cocción y del calor residual	4

Programar la placa de cocción.....	5
Encender y apagar la placa de cocción.....	5
Programar la zona de cocción.....	5
Tabla de cocción	5
Cuidados y limpieza	6
Vitrocerámica.....	6
Marco de la placa de cocción	6
Servicio de Asistencia Técnica	6

⚠ Consejo y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos. Supervisar siempre el aparato durante el funcionamiento.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. Mantener alejados a los niños menores de 8 años.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La limpieza con vapor conlleva riesgo de electrocución. No utilizar limpiadores por chorro de vapor.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. En caso de deterioro, desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.

Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctricos y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.

- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a situarse en una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Presentación del aparato

En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

Las zonas de cocción

Zona de cocción Encender y apagar

- Zona de cocción simple
- Zona de cocción doble
Activación: girar el conmutador de las zonas de cocción hacia la izquierda hasta el tope. Ajustar la posición de cocción. Desactivar: girar el conmutador de las zonas de cocción hasta 0 y ajustar de nuevo.

Indicador de la zona de cocción y del calor residual

El indicador de la zona de cocción y del calor residual  se ilumina cuando una zona de cocción está caliente:

- Indicador de la zona de cocción: durante el funcionamiento, poco tiempo después de haberse encendido una zona de cocción.
- Indicador del calor residual: después de cocinar, cuando la zona de cocción todavía está caliente.

El calor residual puede aprovecharse para ahorrar energía, p. ej., cuando se desea mantener caliente un plato pequeño o derretir una cobertura de chocolate.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con los conmutadores de las zonas de cocción.

Programar la zona de cocción

Con los conmutadores de las zonas de cocción se puede ajustar la potencia de calentamiento de las zonas de cocción.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. El tiempo de cocción depende del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

0 = zona de cocción apagada
Posición de cocción 1 = potencia más baja
Posición de cocción 6 = potencia más alta
Cada posición de cocción tiene una posición intermedia. Está marcada con un punto.
Nota: La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

Para el inicio rápido de la cocción, utilizar siempre la posición de cocción 6.

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, gelatina	1	-
Mantequilla	1-1,5	-
Calentar y conservar caliente		
Cocido, p. ej. lentejas	1-1,5	-
Leche**	1-1,5	-
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	2,5-3*	20-30 min
Pescado	2-2,5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-1,5	3-6 min
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	1-1,5	15-30 min
Patatas hervidas sin pelar	2-3	25-30 min
Patatas cocidas con sal	2-3	15-25 min
Pastas	3,5-4*	6-10 min
Cocido, sopas	1,5-2,5	15-60 min
Verduras	1,5-2	10-20 min
Verdura, ultracongelada	2-2,5	10-20 min
Cocer en olla exprés	2-3	-
Estofar		
Rollitos de carne	2-3	50-60 min
Estofado	2-3	60-100 min
Gulasch	1,5-2	50-60 min
Asar**		
Escalope, normal o empanado	3-4	6-10 min
Escalope, congelado	3-4	8-12 min
Chuleta, normal o empanada	3-4	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	4-5	8-12 min
Pescado y filetes de pescado, normales	2,5-3,5	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	3-4	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas de pescado	3-4	8-12 min
Platos de sartén, congelados	3-4	6-10 min
Crepes	3-4	a fuego lento

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

Vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción solo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos

- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Indicações de segurança.....	7
Causas de danos.....	8
Protecção do meio ambiente.....	9
Eliminação ecológica.....	9
Dicas para poupar energia.....	9
Conhecer o aparelho.....	9
As zonas de cozinhar	9
Indicação da zona de cozinhar e do calor residual	9

Regular a placa de cozinhar.....	9
Ligar e desligar a placa de cozinhar	9
Regular uma zona de cozinhar.....	9
Tabela para cozinhar	10
Limpeza e manutenção.....	11
Vitrocerâmica.....	11
Friso da placa	11
Serviço de Assistência Técnica.....	11

⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos. Vigie sempre o aparelho durante o funcionamento.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência suficiente, excepto sob vigilância ou sob instruções específicas de utilização segura do aparelho, e desde que entendam os perigos resultantes da mesma.

Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.

Perigo de queimaduras!

As zonas de cozinhar e adjacentes ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas.

Perigo de choque eléctrico!

- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- A limpeza com vapor pode dar origem a choques eléctricos. Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Perigo de ferimentos!

Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

Causas de danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.
- Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.
- Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.

- A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
	Fricção das panelas (por ex., alumínio)	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Dicas para poupar energia

- Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia. Uma tampa de vidro permite ver o interior sem ter de levantar a tampa.

- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca particularmente perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de recipientes indicam normalmente o diâmetro da parte superior do tacho, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

Conhecer o aparelho

Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

As zonas de cozinhar

Zona de cozi- nhar	Activar e desactivar
☐ Zona de cozi- nhar de cir- cuito simples	
☒ Zona de cozi- nhar de duplo circuito	Activar: rode o selector da zona de cozi- nhar para a esquerda até ao batente. Regule a potência de cozedura. Desactivar: rode o selector da zona de cozinhar para 0 e regule-o de novo.

Indicação da zona de cozinhar e do calor residual

A indicação da zona de cozinhar e do calor residual  mantém-se acesa, quando uma zona de cozinhar está quente:

- Indicação da zona de cozinhar - durante o funcionamento, pouco tempo depois de ter ligado uma zona de cozinhar.
- Indicação de calor residual - depois de cozinhar, quando a zona de cozinhar ainda está quente.

Pode utilizar o calor residual para poupar energia, por ex., aproveitando-a para manter um pequeno prato quente ou derreter coberturas.

Regular a placa de cozinhar

Neste capítulo irá aprender a regular as zonas de cozinhar. Da tabela constam as potências de cozedura e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada com os selectores das zonas de cozinhar.

Regular uma zona de cozinhar

Os selectores das zonas de cozinhar permitem regular a potência de aquecimento das zonas de cozinhar.

0 = zona de cozinhar desligada

Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 6 = potência máxima

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um ponto.

Nota: A zona de cozinhar efectua a regulação ligando e desligando o aquecimento. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar-se.

Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

Para um início forte de cozedura, utilize sempre a potência de cozedura 6.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, coberturas, gelatina	1	-
Manteiga	1-1,5	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-1,5	-
Leite**	1-1,5	-
Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição		
Bolinhas, bolinhos de batata	2,5-3*	20-30 min.
Peixe	2-2,5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho béchamel	1-1,5	3-6 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	1-1,5	15-30 min.
Batatas cozidas, com pele	2-3	25-30 min.
Batatas cozidas	2-3	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	3,5-4*	6-10 min.
Guisado, sopas	1,5-2,5	15-60 min.
Legumes	1,5-2	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	2-2,5	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	2-3	-
Estufar		
Rolinhos de carne	2-3	50-60 min.
Carne para estufar	2-3	60-100 min.
Carne de vaca estufada	1,5-2	50-60 min
Assar**		
Escalope, simples ou panado	3-4	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	3-4	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	3-4	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	4-5	8-12 min.
Peixe e filete de peixe simples	2,5-3,5	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	3-4	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	3-4	8-12 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	3-4	6-10 min
Panquecas	3-4	contínua

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

Vitrocerâmica

Limpe sempre a placa depois de cozinhar, de modo a evitar que os restos de comida se agarrem à placa de cozinhar.

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem.

Nunca utilize:

- Detergente de loiça manual, não diluído;
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos;

- Produtos de limpeza agressivos, tais como sprays limpa-fornos ou tira-nódoas;
- Esponjas com face abrasiva;
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

É possível remover a sujidade mais resistente com um raspador para vidros, disponível no comércio da especialidade. Respeite as indicações do fabricante.

Pode igualmente adquirir um raspador para vidros adequado através do serviço de assistência técnica ou na nossa loja online.

Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, siga as seguintes recomendações:

- Utilize apenas uma solução de água quente e detergente.
- Não utilize produtos abrasivos ou agressivos.
- Não utilize o raspador para vidros.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



9000459495

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza • ESPAÑA
www.balay.es

910708