

# **Manual de instrucciones de uso y montaje**

**EKC301-5**

# Índice

<b>SEGURIDAD .....</b>	<b>3</b>
Medidas de seguridad antes de la puesta en marcha .....	3
Instrucciones generales de seguridad .....	4
Protección contra daños .....	5
Medidas de protección en caso de fallo del equipo .....	6
Protección contra otros peligros.....	6
<b>DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO.....</b>	<b>7</b>
Descripción técnica .....	7
Panel de control.....	7
<b>FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCINA .....</b>	<b>7</b>
Función de los campos de sensores de cambio.....	7
Pantalla.....	8
<b>PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPO .....</b>	<b>8</b>
Antes del primer uso.....	8
Encendido/Apagado del equipo .....	8
Indicador de calor residual .....	8
Cocción automática .....	8
Límite de tiempo de operación.....	9
<b>RECOMENDACIONES PARA COCINAR.....</b>	<b>10</b>
Rango de ajuste .....	10
<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....</b>	<b>10</b>
<b>QUÉ HACER SI.....</b>	<b>11</b>
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE .....</b>	<b>12</b>
<b>INSTRUCCIONES DE MONTAJE .....</b>	<b>12</b>
<b>CONEXIÓN ELÉCTRICA .....</b>	<b>13</b>
<b>SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.....</b>	<b>15</b>
<b>CONDICIONES DE LA GARANTÍA .....</b>	<b>16</b>

# SEGURIDAD

---

## Medidas de seguridad antes de la puesta en marcha

- Retire todas las partes del embalaje.
- El equipo sólo puede ser instalado y conectado por un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión. Use el equipo únicamente cuando esté instalado la encimera de la cocina.
- El equipo sólo podrá utilizarse cuando se monte e instale en un armario y se utilice un plan de trabajo confirmado y ajustado.
- Este equipo sólo puede utilizarse para la cocción y asado doméstico de alimentos y no está destinado para fines comerciales.
- Retire todas las etiquetas y cintas adhesivas del cristal.
- El equipo no debe ser modificado.
- No utilice la placa de cocción como espacio de trabajo y almacenamiento.
- La seguridad sólo está garantizada si el equipo está conectado a una conexión a tierra que cumpla con las normas vigentes.
- El equipo no debe conectarse a la fuente de alimentación mediante un cable de extensión.
- El equipo no debe usarse encima del lavavajillas o de la secadora: la liberación de vapores de agua podría dañar la electrónica del equipo.
- No encienda el equipo con un temporizador externo o un control remoto separado.

## **Instrucciones generales de seguridad**

Apague las zonas de cocción después de cada uso.

Las grasas y aceites sobrecalentados se encienden rápidamente. Si prepara comida en grasa o aceite (por ejemplo, papas fritas), debe observar el proceso de cocción.

Cuando cocina y fríe, las zonas de cocción se calientan. Por lo tanto, tenga cuidado con las quemaduras durante y después de usar el equipo.

Asegúrese de que ningún cable eléctrico de ningún aparato independiente o empotrado entre en contacto con el panel o la zona de cocción cuando esté caliente.

Los objetos magnéticos como tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras de bolsillo, etc., no deben estar en las proximidades del equipo cuando se encienda. Su función podría verse afectada.

No coloque ningún objeto metálico (por ejemplo, cucharas, tapas de ollas, etc.) en la superficie de inducción, ya que pueden calentarse durante el funcionamiento.

Nunca cubra la superficie de cocción con un paño o una película protectora; estos podrían calentarse mucho y prenderse fuego.

Este equipo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensomotoras o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les ha supervisado o instruido en el uso seguro del equipo y si comprenden los peligros resultantes.

Los niños no deben jugar con el dispositivo.

La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas no deben colocarse en la placa de cocción ya que pueden calentarse.

## **Protección contra daños**

No utilice ollas o sartenes con bases no pulidas o dañadas (por ejemplo, de hierro fundido). Esto puede rayar las placas de vitrocerámica.

Tengan en cuenta que los granos de arena también pueden causar rayaduras.

La vitrocerámica es insensible a los golpes de temperatura y muy resistente, pero no irrompible. Especialmente los objetos puntiagudos y duros que caen sobre la superficie de la cocina pueden dañarlas.

No golpee las ollas y los bordes contra el cristal.

No utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina vacíos.

Evite el azúcar, el plástico o el papel de aluminio en las zonas de cocción calientes. Estos materiales se funden, se pegan firmemente y pueden causar grietas, roturas u otros cambios permanentes en el cristal al enfriarse. Si llega a las zonas de cocción calientes, por favor, apague el equipo y retire estas sustancias mientras aún estén calientes. Como las zonas de cocción están calientes, existe peligro de quemaduras.

Nunca coloque utensilios de cocina calientes en el panel de control. La electrónica bajo el cristal podría estar dañarse.

¡Peligro de incendio! No almacene ningún objeto sobre la placa de cocina.

Si hay un cajón debajo del equipo encastrado, asegúrese de que haya una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del equipo y el contenido del cajón, de lo contrario no se garantiza la ventilación del equipo.

En este cajón no se pueden guardar objetos inflamables (por ejemplo, latas de aerosol). Las posibles cajas de cubiertos en el cajón deben ser de material resistente al calor.

No caliente recipientes cerrados (por ejemplo, latas) en las zonas de cocción. Los contenedores o latas pueden reventar debido a la correspondiente sobrepresión y hay riesgo de lesiones.

## Medidas de protección en caso de fallo del equipo

- Si se detecta un error, la unidad debe ser apagada y desconectada de la red eléctrica.
- Si hay roturas, grietas o desgarros en el cristal: apague la placa de cocción inmediatamente, desenrosque o quite el fusible de la placa y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor.
- Las reparaciones del equipo sólo pueden ser realizadas por personal cualificado.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de cristal se ha agrietado, apague el equipo para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

## Protección contra otros peligros

- Asegúrese de que las ollas y sartenes de cocina estén siempre centrados en la zona de cocción. El fondo de la olla/sartén debe cubrir la mayor parte posible de la zona de cocción.
- Para las personas con marcapasos: En el área alrededor que equipo, se genera un campo electromagnético cuando se enciende, que podría afectar al marcapasos. En caso de duda, póngase en contacto con el fabricante del marcapasos o con su médico.
- No utilice elementos sintéticos o de aluminio: podrían fundirse en la zona de cocción.
- No intente extinguir un incendio con agua. En su lugar, apague el equipo y cubra la llama con una tapa o una manta contra incendios.

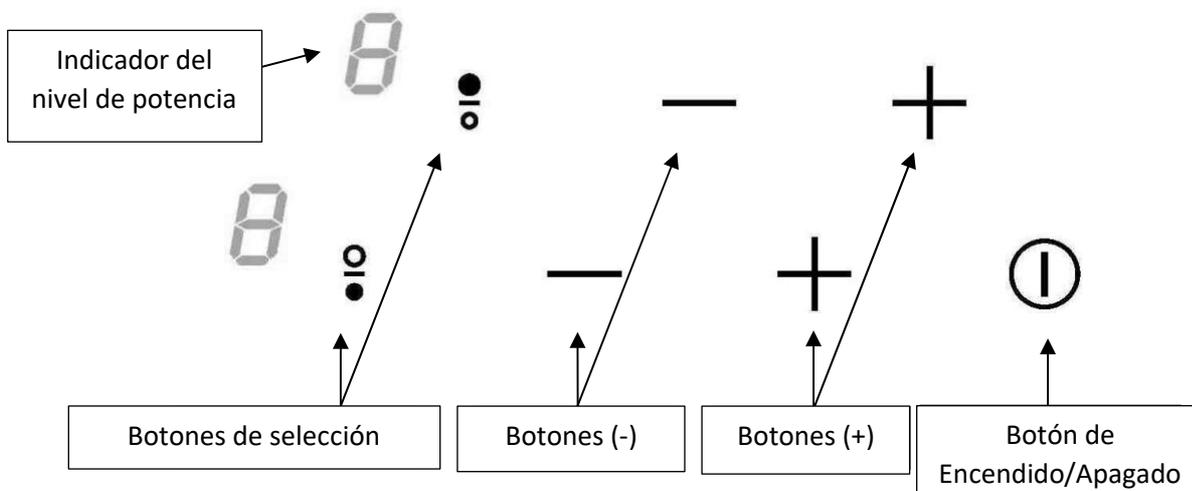
# DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

## Descripción técnica

Tipo	<b>EKC301-5</b>
Potencia total	3000 W
Consumo de energía de la placa de cocción EChob*	178.9 W/h/kg
<b>Zona de cocción trasera</b>	Ø 150 mm
Potencia nominal	1200 W
Categoría de los utensilios de cocina estándar	A
Consumo de energía ECcw*	173.8 W/h/kg
<b>Zona de cocción delantera</b>	Ø 190 mm
Potencia nominal	1800 W
Categoría de los utensilios de cocina estándar*	C
Consumo de energía ECcw*	183.9 W/h/kg

\* calculado según el método de medición de las propiedades de servicio (EN 60350-2).

## Panel de control



# FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCINA

## Función de los campos de sensores de cambio

La placa de cocción se controla mediante teclas de sensor. Estos reaccionan a leves toques del cristal con el dedo. Si toca los botones durante un segundo, se ejecutan los comandos de control. Cada reacción del panel de control se reconoce con una señal acústica y/o visual.

## Pantalla

<b>Indicador</b>	<b>Designación</b>	<b>Función</b>
0	Cero	La zona de cocción está activada
1...9	Nivel de potencia	Ajuste del nivel de potencia
A	Acelerador de potencia	Cocción automática
E	Mensaje de error	Error de la electrónica
H	Calor residual	Zona de cocción caliente
L	Bloqueo	La placa de cocción está bloqueada /cierre de seguridad

## PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPO

---

### Antes del primer uso

Primero limpie su equipo con un paño húmedo, luego frótelo hasta secarlo. No utilice ningún agente de limpieza que pueda causar un tinte azulado en la superficie vidriada.

### Encendido/Apagado del equipo

#### • Placa de cocina: Encendido/Apagado :

<b>Operación</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicador</b>
Encender	Pulsar 	2 veces [ 0 ]
Apagar	Pulsar 	[ 0 ] o [ H ]

#### • Zona de cocción: Encendido/Apagado :

<b>Operación</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicador</b>
Seleccionar la zona de cocción	Pulsar el botón seleccionado	[ 0 ]
Aumentar la potencia	Pulsar [ + ]	[ 1 ] a [ 9 ]
Disminuir la potencia	Pulsar [ - ]	[ 1 ] a [ 9 ]
Apagar	Pulsar al mismo tiempo [ + ] y [ - ]	[ 0 ] o [ H ]

Si no se hace ninguna otra operación, la placa de cocción se apaga después de unos 20 segundos por razones de seguridad y los ceros desaparecen.

### Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o la placa de cocción, el calor residual de las zonas de cocción aún calientes se muestra con una [ H ]. La [H] se apaga si las zonas de cocción pueden ser tocadas sin peligro. Mientras el indicador de calor residual esté encendido, no se deben tocar las zonas de cocción y no se deben colocar objetos sensibles al calor sobre ellas: ¡Peligro de quemaduras!

### Cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con un sistema de cocción automática. Cuando se activa el sistema, la zona de cocción se calienta automáticamente al máximo y luego vuelve al nivel de cocción seleccionado. El tiempo de cocción depende del nivel de cocción continuo seleccionado.

• **Activar el sistema de cocción automática :**

<b>Operación</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicador</b>
Selección de la zona de cocción	Pulsar el botón seleccionado	[ 0 ]
Activar la máxima potencia	Pulsar [ + ]	[ 1 ] bis [ 9 ]
Activar la cocción automática	Pulsar nuevamente [ + ]	[ 9 ] parpadea con [ A ]
Seleccionar la potencia deseada, por ejemplo [ 7 ]	Pulsar [ - ]	[ 9 ] regresa a [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] parpadea con [ A ]

• **Apagar el sistema de cocción automática :**

<b>Operación</b>	<b>Panel de control</b>	<b>Indicador</b>
Selección de la zona de cocción	Pulsar el botón seleccionado	[ 7 ] parpadea con [ A ]
Seleccionar la potencia	Pulsar [ - ]	[ 0 ]

## Límite de tiempo de operación

La placa de cocción tiene un limitador automático de tiempo de operación. El tiempo de operación continuo de cada zona de cocción depende del nivel de cocción seleccionado. Un requisito previo es que no se hagan cambios de configuración en la zona de cocción durante el período de uso. La zona de cocción se apaga cuando se alcanza el límite de tiempo correspondiente

<b>Nivel de potencia ajustado</b>	<b>Límite de tiempo de operación (horas)</b>
<b>1</b>	<b>6</b>
<b>2</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>4</b>
<b>6</b>	<b>1.5</b>
<b>7</b>	<b>1.5</b>
<b>8</b>	<b>1.5</b>
<b>9</b>	<b>1.5</b>

## RECOMENDACIONES PARA COCINAR

---

### Rango de ajuste

(Estos datos son valores aproximados)

1 a 2	Derretir Disolver Preparación	Salsas, mantequilla, chocolate Gelatina Yogurt
2 a 3	Remojar Descongelar Mantener caliente	Arroz Alimentos congelados Pescado, verduras
3 a 4	Cocinar al vapor Vaporización	Pescado, verduras, frutas
4 a 5	Vaporización Remojar Descongelar	Pescado, verduras Pasta, cereales, legumbres Alimentos congelados
6 a 7	Cocinar Hervir	Carne, hígado, huevos, salchichas, guisados, rollo de carne relleno
7 a 8	Fritura suave	Pescado, escalopa, salchichas, huevos fritos
9	Cocinar Hervir	Filetes, tortilla, panqueques Lentejas

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

### Deje que el equipo se enfríe, podría haber peligro de quemaduras

Limpie **siempre** la placa sucia. Use un paño húmedo y un poco de agente de limpieza.

- Para limpiar el equipo debe estar apagado.
- Por razones de seguridad, no se permite la limpieza del equipo con un limpiador de vapor o de alta presión.
- Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos o agresivos aerosoles para parrillas u hornos, agentes para quitar manchas u óxido, polvos de fregar o esponjas con superficies rasposas.
- Luego, frote la placa de cocción con un paño limpio para secarlo.
- Retire el azúcar, el plástico o el papel de aluminio inmediatamente después de apagar las zonas de cocción.

## QUÉ HACER SI...

---

### **La placa de cocina o las zonas de cocción no encienden:**

- La placa de cocción está mal conectada a la red.
- El fusible de la instalación doméstica no está insertado correctamente.
- La placa está bloqueada/cierre de seguridad.
- Los botones del sensor están cubiertos de agua o suciedad.
- Un utensilio de cocina está cubriendo los botones.

### **En la pantalla aparece [ E ]:**

- Llame al servicio de atención al cliente.

### **Una zona de cocción o toda la placa de cocina se apaga:**

- Se ha activado el botón de bloqueo/cierre de seguridad.
- Esto se activa si se ha olvidado de apagar una zona de cocción.
- Este corte de seguridad se activa si se cubren varios botones.
- Una olla está vacía y sobrecalentada.
- Si la placa se sobrecalienta, el sistema electrónico reduce automáticamente la potencia o la apaga automáticamente

### **En la pantalla aparece [ L ]:**

- Consulte el capítulo “Bloqueo de la placa de cocción”

### **En la pantalla aparece [ ] o [ Er03 ]:**

- Un objeto o algún líquido cubre los botones. El mensaje desaparece cuando los botones se dejan libres o se limpian.

### **En la pantalla aparece [ E21 ] o [ Er21 ]:**

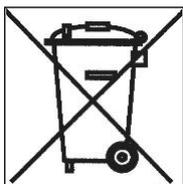
- La placa de cocción está sobrecalentada, déjela enfriar primero y después enciendala nuevamente.

### **En la pantalla aparece [ U400 ], [ Er25 ] o [ U4 ]:**

- La placa no está bien conectada a la red. Compruebe la conexión y encienda la cocina.

**Si alguno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio.**

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



- Los materiales de embalaje del equipo son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.
- Los aparatos eléctricos y electrónicos todavía contienen materiales valiosos. Pero también contienen sustancias nocivas que son necesarias para su función y seguridad.
- Por esta razón, nunca deseche su viejo equipo en los residuos domésticos.
- En su lugar, utilice el punto de recogida establecido por su autoridad local para la devolución y el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos viejos.

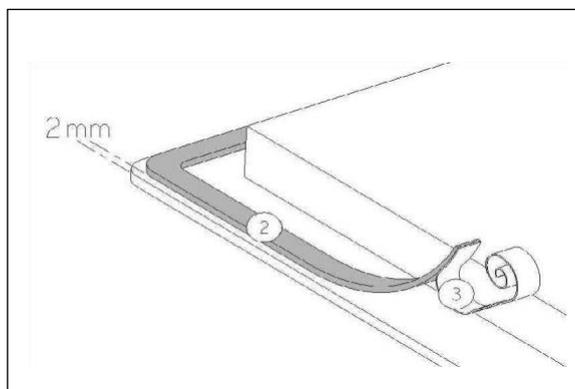
## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

La instalación y la conexión sólo pueden ser realizadas por un especialista autorizado. El usuario debe asegurarse de que se observen las normas aplicables en su lugar de residencia.

### **Instalación del sello:**

El sello que se proporciona con el equipo evita cualquier infiltración en los muebles. El pegado debe hacerse con mucho cuidado como se muestra a continuación en la figura correspondiente.

El sello que se proporciona con el equipo también permite mantener el equipo en la posición correcta. Por lo tanto, el uso de un segundo sistema de fijación no es necesario.



Después de retirar la lámina protectora (3), pegue el sello (2) con 2 mm de distancia del borde exterior del vidrio.

### **Montaje :**

Tipo	Dimensiones del montaje
EKC301-5	480      275 mm

- **La distancia del recorte a la pared y/o al armario debe ser de al menos 50 mm.**
- Este equipo cumple con la norma de protección contra riesgos de incendio tipo Y. Este tipo de equipos se pueden instalar al lado de armarios altos o paredes adyacentes en uno de sus lados. **Sin embargo, ningún armario o equipo puede estar más alto que la placa de coacción del otro lado.**

- La encimera debe ser terminada con un adhesivo resistente al calor (100 °C).
- Las tiras finales de la pared deben ser resistentes al calor
- La placa no debe instalarse sobre cocinas sin ventiladores, lavavajillas, lavadoras o secadoras.
- Para asegurar una ventilación adecuada del equipo electrónico de la placa, **se requiere un espacio libre de 20 mm por debajo de la placa.**
- Si hay un cajón debajo de la placa de cocción, no se pueden guardar en él, objetos inflamables, por ejemplo, botes de aerosol.
- Entre el equipo y una campana extractora, debe mantenerse la distancia de seguridad especificada por el fabricante. Si no se especifica esta distancia, debe ser de al menos 760 mm.
- Hay que asegurarse de que el cable de conexión de la placa de cocción no se exponga a ningún tipo de tensión mecánica, por ejemplo, de los cajones, después de la instalación.
- Las superficies cortadas deben ser selladas con pintura especial, goma de silicona o resina de moldeo para evitar que se hinchen debido a la humedad. Asegúrese de pegar cuidadosamente la cinta de sellado suministrada.
- **PRECAUCIÓN:** Utilice únicamente rejillas protectoras ofrecidas o aprobadas por el fabricante para su uso con la placa de cocción.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

---

- La conexión del equipo a la red eléctrica, debe hacerla un electricista cualificado que conozca las normas de las compañías de suministro eléctrico locales y que las observe cuidadosamente.
- La protección de contacto de las partes aisladas debe asegurarse después de la instalación.
- La placa de características indica si los datos de conexión necesarios corresponden a la alimentación de la red.
- Debe ser posible desconectar el aparato de la red eléctrica en todos los polos mediante dispositivos de aislamiento. Cuando se apaga, debe haber una brecha de contacto de 3 mm. Los interruptores, fusibles y contactores de LS se consideran dispositivos de desconexión adecuados.
- La instalación debe estar protegida por fusibles. Los cables eléctricos deben estar perfectamente cubiertos por la instalación.
- Si el electrodoméstico no está equipado con un enchufe accesible, deben considerarse otros medios de desconexión cuando se instale permanentemente el equipo de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- El cable de alimentación debe instalarse de manera que no toque las partes calientes de la placa de cocción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicios o una persona con una cualificación similar.

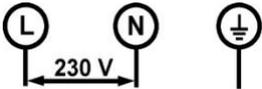
**No es necesario añadir un cable de alimentación, el aparato ya está equipado con un cable de alimentación con un enchufe de tipo E/F.**

## Atención

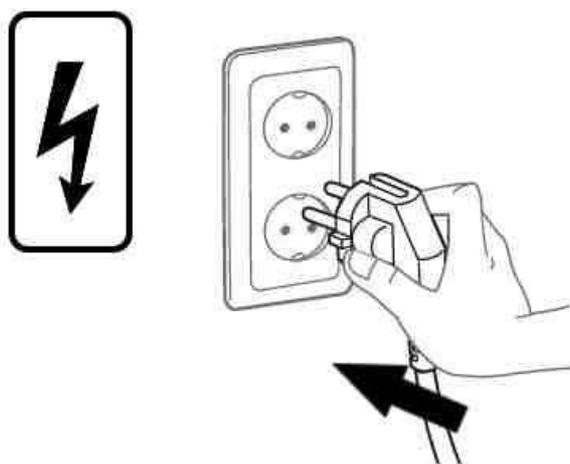
Este dispositivo sólo está diseñado para un suministro de 230 V~ 50/60 Hz.

Conecte siempre el conductor neutro (N) si está disponible. Por favor, observe el diagrama de conexión.

La caja de conexiones se encuentra en la parte inferior del equipo. Para abrir la carcasa, use un destornillador y deslícela en las ranuras provistas.

Red	Conexión ( * )	Diámetro	Cable	Seguridad	Diagrama
230V~ 50/60Hz	Fase 1 + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*	

( \* ) según la Norma EN 60 335-2-6



**¡Atención! Inserte los cables correctamente. Aprieta los tornillos.**

**No somos responsables de los incidentes causados por una conexión eléctrica incorrecta, o una conexión a tierra inexistente o mal instalada.**

# SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

---

Si no puede corregir el error, comuníquese con su servicio al cliente. En tal caso, no insista en repararlo, especialmente en las partes eléctricas del equipo.

## IMPORTANTE

**Tome en cuenta que la visita del técnico de servicio al cliente, en caso de uso incorrecto o de una de las averías descritas como No Incluidas, incluso durante el período de la garantía, no es gratuito.**

### Dirección de Servicio al cliente responsable:

Tel: (+34) 876 03 66 60

Internet: [www.exquisit-home.com](http://www.exquisit-home.com)

Las órdenes de reparación también pueden solicitarse en línea.

### Se le solicitará la siguiente información para procesar su pedido:

1. Modelo
2. Versión
3. Lote
4. Numero EAN

**Placa de características.** La placa de características se encuentra en el interior del equipo o en la parte trasera del mismo.

5. Dirección completa, número de teléfono
6. Descripción de la avería.

# CONDICIONES DE LA GARANTÍA

---

Como comprador de un dispositivo Exquisit, usted tiene derecho a las garantías legales del contrato de compra con su distribuidor.

Para ello, recuerde conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA pues es el único modo válido para mostrar la fecha de comienzo del periodo de Garantía. Sin ellos no se aplicará ninguna reparación cubierta por la Garantía del fabricante.

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

## **Vigencia de la garantía**

La garantía tiene una duración de 24 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar un comprobante de compra). Los fallos o defectos en el equipo se rectifican de forma gratuita durante los primeros 6 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 18 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

Su producto no ha sido diseñado para uso comercial (por ejemplo, en hoteles, bares, restaurantes, ...) o para uso compartido por varios hogares. En estos casos, la garantía no será de aplicación.

Al hacer uso de la garantía, la garantía no se extiende para el equipo ni para las piezas recién instaladas.

## **Alcance de las medidas correctivas**

Repararemos todos los defectos del equipo, dentro de los períodos especificados, que se puedan atribuir de manera demostrable a una fabricación defectuosa o a defectos de los materiales. Las piezas reemplazadas se convierten en nuestra propiedad.

## **Queda excluido lo siguiente:**

Desgaste normal, daños intencionales o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, colocación o instalación incorrecta del equipo, conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, en la pintura, en el esmalte y eventuales diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Los defectos en el equipo también se excluyen si se deben a daños en el transporte. Tampoco realizamos ningún servicio si, personas no autorizadas realizan algún trabajo en el equipo Exquisit o se utilizan piezas no originales.

## **Alcance de validez de la garantía**

Nuestra garantía se aplica a equipos que se adquirieron en España o Portugal y que están en funcionamiento en España o Portugal

Para equipos instalados en cualquier otro país, el consumidor deberá dirigirse al Servicio Oficial de la filial consultando la página Web de la marca, que ejercerá la garantía conforme a la legislación de su país.

Para las órdenes de reparación fuera del período de garantía aplica lo siguiente:

Si se repara un equipo, las facturas de reparación vencen de inmediato y son pagaderas sin deducción.

Si un equipo es revisado o una reparación que ha comenzado no se termina, se calcularán los gastos de transportación y del trabajo hecho. El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.

El servicio de asistencia técnica Exquisit cuenta con una extensa red de centros por toda la geografía española y portuguesa.

**En caso de precisar una atención técnica o para ordenar repuestos, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente**

**TEL: (+34) 876 03 66 60**

**O en nuestra WEB:**      [www.exquisit-home.com](http://www.exquisit-home.com)

# exQUISIT

Torre Aragonia

Avda. Juan Pablo II 35, Planta 3

ES-50.009 Zaragoza

EKC301-5\_0450098\_MULTI\_BDA ES  
Importado por JEELPERG, SLU. (NIF B99560591)

[www.exquisit-home.com](http://www.exquisit-home.com)