



manual de instrucciones

Placa vitrocerámica por inducción

EHD90230P

Electrolux. Thinking of you.

Conozca mejor nuestros conceptos en www.electrolux.com

Índice de materias

Información sobre seguridad	2	Consejos y sugerencias útiles	9
Instalación	3	Mantenimiento y limpieza	10
Descripción del aparato	5	Qué puede hacer si...	11
Funcionamiento del aparato	6	Aspectos medioambientales	12



Salvo modificaciones



Información sobre seguridad



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez lea atentamente este manual. Conserve siempre estas instrucciones con el aparato, aunque lo cambie de lugar o lo venda. Los usuarios deben conocer a la perfección el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Seguridad general



Advertencia Las personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, no deben usar el aparato. Sólo podrán usarlo bajo la supervisión o instrucción de la persona responsable de su seguridad.

Seguridad para los niños

- Este aparato sólo lo pueden usar adultos. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el embalaje alejado de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Mantenga los niños alejados del aparato cuando esté encendido.



Advertencia Inicie el bloqueo contra la manipulación por niños para evitar que niños pequeños y animales activen accidentalmente el aparato.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes de ponerlo en marcha por primera vez.

- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Peligro de quemaduras! No deposite objetos metálicos, como cubiertos o tapaderas, sobre la superficie de cocción, ya que podrían calentarse en exceso.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción encendidas.

**Advertencia ¡Peligro de incendio!**

Las grasas y aceites calentados en exceso pueden arder con facilidad.

Funcionamiento correcto

- Controle siempre el aparato durante el funcionamiento.
- Use sólo el aparato para tareas de cocción domésticas.
- No use el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- No ponga ni mantenga líquidos y materiales muy inflamables, ni objetos que puedan fundirse (de plástico o aluminio) encima o cerca del aparato.
- Tenga cuidado al conectar el aparato a cajas de enchufe cercanas. No deje que las conexiones eléctricas toquen el aparato o recipientes calientes. No deje que las conexiones eléctricas se enreden.

Cómo evitar daños al aparato

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie vitrocerámica.
- No arrastre sobre la placa recipientes metálicos de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada.

- No permita que el contenido de los recipientes hierva hasta que se agote el líquido.
- No encienda las zonas de cocción en vacío ni con recipientes vacíos.
- No cubra ninguna parte del aparato con papel aluminio.
- Deje libre un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y la parte frontal de la unidad situada bajo ella.



Advertencia Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

Instalación



Antes de la instalación, apunte estos datos de la placa de características:

- Denominación del modelo (Modelo).....
- Número del producto (Nº prod.)
- Número de serie (nº ser.)

Encontrará la placa de características del aparato en la parte inferior de la envolvente.

Modell EHD90230P		Prod.Nr. 949 594 167 00	
Typ 58 GCD E2 AU	220-240 V	50-60 Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	6,9 kW	
ELECTROLUX			

Instrucciones de seguridad



Advertencia ¡Debe leerlas!

Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte. No conecte el aparato si está dañado. Si es necesario, hable con el proveedor.

Sólo un técnico de servicio autorizado puede instalar, conectar o reparar este aparato. Use sólo repuestos originales. Use sólo los aparatos empotrables después de montar el aparato en unidades empotrables adecuadas y superficies de trabajo que cumplan las normas.

No cambie las especificaciones ni modifique este producto. Podría sufrir lesiones personales o dañar el aparato. Siga estrictamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país en que use el aparato (regulaciones de seguridad, regulaciones de reciclaje, normas de seguridad electrotécnicas, etc.).

Mantenga las distancias mínimas a otros aparatos y unidades.

Instale protecciones contra el contacto; por ejemplo, instale los cajones únicamente con una base protectora justo debajo del aparato.

Proteja las superficies cortadas de la encimera contra la humedad con un sellante adecuado.

Selle el aparato en la encimera con un sellante adecuado sin dejar espacio.

Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad, como los que genera, por ejemplo, un lavavajillas o un horno.

No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De lo contrario, la apertura brusca de puertas y ventanas puede desplazar recipientes calientes de la zona de cocción.



Advertencia Peligro de daños por la corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

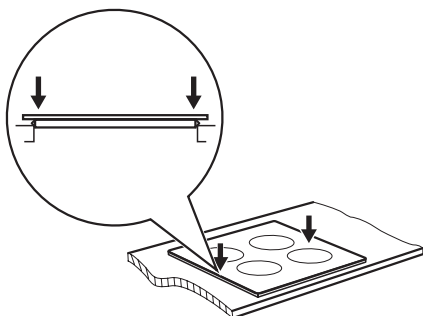
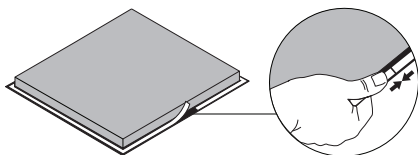
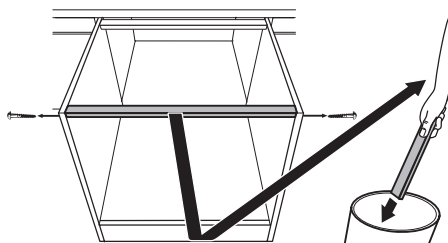
- La clema de conexión a la red está bajo tensión.
- Desconecte la clema de conexión de la red eléctrica.
- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar la clema.
- Un electricista homologado debe instalar correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una fase o de dos fases, use el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C (o superior).

- Sustituya el cable de alimentación dañado por un cable especial (tipo H05BB-F Tmáx 90°C; o superior). Hable con su centro de servicio postventa local.

El aparato debe tener una instalación eléctrica que le deje desconectar el aparato de la red en todos los polos con una anchura de apertura de contacto de como mínimo 3 mm.

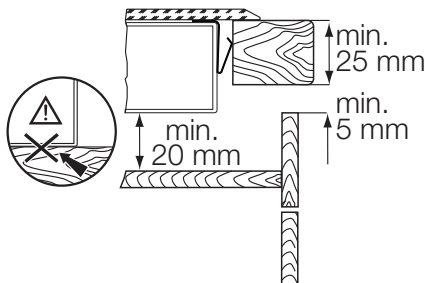
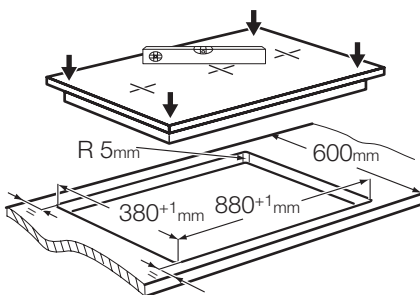
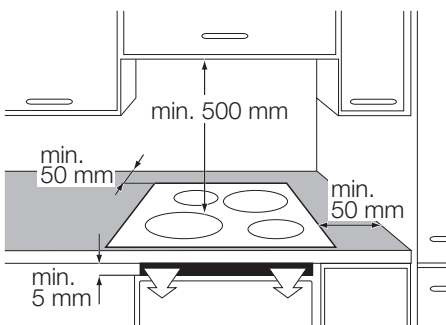
Usted debe tener dispositivos de aislamiento adecuados: dispositivos de desconexión automática, fusibles (fusibles tipo tornillo retirados del soporte), disyuntores de fugas y contactores.

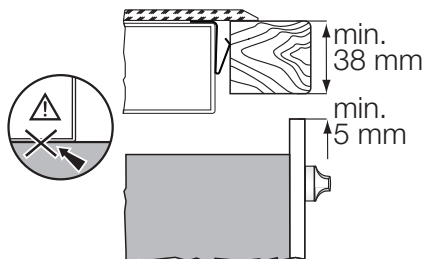
Montaje



Colocación de la cinta sellante adhesiva

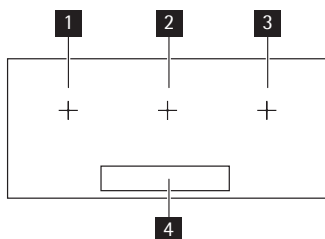
- Limpie la encimera en la zona del recorte.
- Pegue la cinta adhesiva sellante alrededor del borde inferior de la superficie de cocción, en el borde exterior de la vitrocerámica. No la estire. Procure que el corte quede en el centro de uno de los lados. Cuando haya terminado de cortarla (añada algunos mm), presione ambos extremos entre sí para pegarlos.





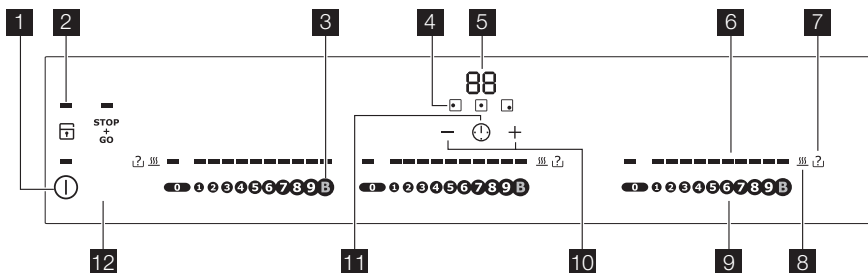
Descripción del aparato

Disposición de la superficie de cocción



- 1** Zona de cocción por inducción a 2.300 W, con función Power a 3.200 W
- 2** Zona de cocción por inducción a 2.300 W, con función Power a 3.200 W
- 3** Zona de cocción por inducción a 2.300 W, con función Power a 3.200 W
- 4** Panel de mandos

Disposición del panel de mandos



Utilice los sensores para hacer funcionar el aparato.

	Sensor	Función
1	①	Conecta y desconecta la placa
2	un cierre con un indicador	Activa y desactiva el dispositivo de seguridad para niños
3	B	activa la función Power
4	Indicadores del temporizador de las zonas de cocción	Muestra la zona de cocción para la que se ha ajustado un tiempo
5	Indicador del temporizador	Muestra el tiempo en minutos

	Sensor	Función
6	indicadores de ajuste de calor	muestran los distintos ajustes de calor
7	 detector de diámetro y desconexión automática	indica lo siguiente: • No hay recipiente sobre la zona de cocción • el recipiente no es adecuado • La desconexión automática está activada
8	 indicador de calor residual	indica que la zona de cocción está caliente
9	Barra de control	Permite ajustar la temperatura
10	+ / -	Aumenta o reduce el tiempo
11		Selecciona la zona de cocción
12	Símbolo ^{STOP} _{GO} con indicador	Pone en marcha y detiene la función STOP+GO

 El símbolo  + número en el visor digital del temporizador indica un fallo de funcionamiento.

Indicador de calor residual

 **Advertencia**  ¡Peligro de quemaduras producidas por el calor residual!

Las zonas de cocción por inducción generan el calor que necesitan para cocinar directamente en la base de los recipientes. La vitrocerámica se calienta muy poco con el calor residual de los recipientes.

Funcionamiento del aparato

Encendido y apagado

Toque  durante 1 segundo para conectar y desconectar el aparato.

Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

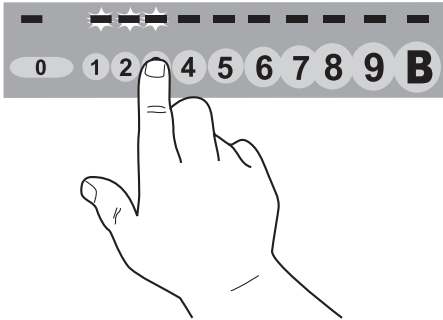
- todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ha elegido un ajuste de calor después de haber encendido la placa.
- el sensor ha estado cubierto por un objeto (recipiente, paño, etc.) durante más de 10 segundos. El aparato emitirá una señal acústica hasta que se retire el objeto.

- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse). Antes de poder utilizarla de nuevo es necesario dejar enfriar la placa.
- no se utilizan los recipientes adecuados. Se enciende el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no ha apagado una zona de cocción o no ha cambiado el ajuste de calor. Después de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga la placa. Consulte la tabla.

Tiempos de desconexión automática

Nivel de calor	1-2	3-4	5	6-9
Se desconecta después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Para ajustar el calor



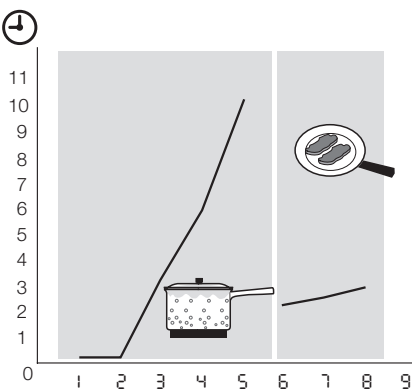
Toque el ajuste de calor que desee en la barra de control. Se encienden los indicadores de ajuste de calor.

Calentamiento automático

La función de calentamiento automático establece el ajuste de temperatura máximo durante un tiempo y después desciende al nivel necesario.

Toque el sensor **B**. El indicador parpadea. Ajuste el nivel de calor (1-8). Se enciende el indicador del ajuste de calor. El indicador situado por encima de **B** se enciende y se apaga al cabo de unos minutos.

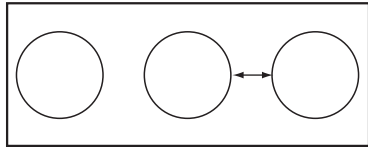
El tiempo del indicador de calentamiento automático cambia según los distintos ajustes de calor.



Activación y desactivación de la función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Se activa durante 10 minutos como máximo. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción recupera automáticamente su ajuste de calor máximo (9). Para activar la función, toque **B** y se encenderá el indicador situado por encima. Para apagar la función, toque cualquier ajuste de calor (1-9).

Gestión de la energía



La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función incrementa al máximo la potencia de una de las zonas del par y reduce al mínimo el de la otra automáticamente. El visor digital cambia para la zona con la potencia reducida.

Uso del temporizador

Temporizador de cuenta atrás

Utilice el temporizador de cuenta atrás para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Selección de la zona de cocción:** toque el sensor varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar el temporizador:** toque la tecla **+** del temporizador para programar el tiempo (**00** - **99** minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con el sensor . El indicador de la zona de cocción parpadea más rápidamente. El visor digital muestra el tiempo restante.

- **Para cambiar el temporizador de cuenta atrás:** seleccione la zona de cocción con el sensor y toque $+$ o $-$.
- **Para parar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con el sensor . Toque $-$. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a . El indicador de la zona de cocción se apaga. También puede apagar el temporizador tocando $+$ y $-$ a la vez.

Al finalizar el tiempo se activa la señal acústica y el símbolo parpadea. La zona de cocción se apaga.

- **Para parar la señal acústica:** toque el sensor .

CountUp Timer(temporizador de avance de contador)

Utilice el CountUp Timer para regular el tiempo que funcionamiento de una zona de cocción.

- **Para seleccionar la zona de cocción (si hay más de una):** toque el sensor varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Puesta en marcha de la función CountUp Timer:** toque la tecla $-$ del temporizador hasta que se encienda el símbolo . Cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente, comienza la cuenta adelante y en el indicador se alternan y el tiempo transcurrido (minutos)
- **Para comprobar el tiempo transcurrido:** seleccione la zona de cocción con el sensor . El indicador de la zona de cocción parpadea más rápidamente. En el indicador se muestra el tiempo transcurrido.
- **Interrupción de CountUp Timer:** seleccione la zona de cocción con el sensor y toque $+$ o $-$ para apagar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Para seleccionar el tiempo, toque la tecla $+$ o $-$ del temporizador. Al finalizar el tiempo se activa la señal acústica y el símbolo parpadea.

Puesta en marcha de la función STOP +GO

La función activa el ajuste de calentamiento de la todas las zonas de cocción.

no detiene las funciones del temporizador.

bloquea totalmente el panel de mandos pero no el sensor .

- **Toque el sensor para iniciar** la función. Se enciende el indicador.
- **Toque el sensor para detener** la función. Se aplica el ajuste de calor elegido con anterioridad.

Bloqueo y desbloqueo del panel de mandos

Es posible bloquear el panel de mandos, pero no el sensor . Este sensor impide el cambio accidental del ajuste de calor.

Toque el símbolo . El visor digital se activa. El temporizador sigue en marcha.

Toque el símbolo para apagar la función. El visor digital se apaga.

La función se desactiva cuando se apaga el aparato.

Dispositivo de seguridad para niños

Es una función que impide el funcionamiento accidental de la placa.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Ponga la placa en marcha con la tecla . **No seleccione un ajuste de calor**.
- Toque durante 4 segundos. Se enciende el indicador.
- Apague la placa con la tecla .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Ponga la placa en marcha con la tecla . **No seleccione un ajuste de calor**. Toque durante 4 segundos. Se apaga el indicador.
- Apague la placa con la tecla .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños para una sesión

- Ponga la placa en marcha con la tecla . Se enciende el indicador.
- Toque durante 4 segundos. **Seleccione el ajuste de calor en menos de 10 segundos.** Utilice el aparato con normalidad.

- Cuando apague la placa con la tecla ①, el dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo.

OffSound Control (Activación y desactivación del sonido)

Desactivación de las señales acústicas

Apague el aparato.

Toque ① durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque  durante 3 segundos. El símbolo  se enciende y el aparato se encuentra en el modo estándar. Toque ,  se enciende, y se desactiva el sonido.

Si el sonido está desactivado, sólo se emite cuando se toca ①, se activa el minuterio o la cuenta atrás, o si se cubre el panel de mandos.

Activación del sonido

Apague el aparato.

Toque ① durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque  durante 3 segundos. se muestra , porque el sonido está desactivado. Toque ,  aparece, el aparato se encuentra en modo estándar. El sonido está activado.

Consejos y sugerencias útiles

Recipientes para las zonas de cocción por inducción

Importante El calor de la cocción por inducción lo genera un potente electroimán que lo transmite de inmediato al interior del recipiente.

Material del recipiente

- **correcto:** hierro y acero fundido, acero esmaltado, acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.

 **Utilice recipientes con la base** más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes : las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los recipientes, pero hasta un cierto límite. No obstante, la parte magnética de la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo de unos 3/4 del tamaño de la zona de cocción.

Ruidos durante el funcionamiento

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujidos: el recipiente está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con recipientes cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- murmullos: el nivel de calor utilizado es alto.
- golpeteos: cambios en la potencia eléctrica.
- siseos, zumbidos: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno.

Ahorro de energía



- Si es posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente antes de iniciar la zona de cocción.
- Desconecte las zonas de cocción antes de finalizar el tiempo de cocción para usar el calor residual.
- La base de las cacerolas y las zonas de cocción deben tener el mismo tamaño.

Öko Timer (temporizador ecológico)

 Para ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga automáticamente antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La reducción del tiempo de calentamiento de-

pende del nivel de calor y del tiempo de cocción.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Nivel de cocción	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
 1	Mantener calientes los alimentos	según sea necesario	Cubrir los alimentos
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Mezclar de vez en cuando
1-2	Cuajar: tortillas, huevos al plato	10 - 40 min	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de agua que de arroz, remover los platos a base de leche durante la cocción
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir unas cucharadas de líquido
4-5	Patatas al vapor	20 - 60 min	Utilizar como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas
4-5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 L de líquido más los ingredientes
6-7	Asado suave: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	según sea necesario	Dar la vuelta a media cocción
7-8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

La función Power es adecuada para calentar grandes cantidades de líquido.

Indicación sobre la acrilamida

Importante Según los últimos conocimientos científicos, si se tuestan

alimentos (sobre todo los que contienen almidón), la acrilamida puede representar un peligro para la salud. Por tanto, recomendamos cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. Use siempre recipientes con la base limpia.

 **Advertencia** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato. Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor o de alta presión.

 Los rasguños o las manchas oscuras de la vitrocerámica no afectan al funcionamiento del aparato.

Eliminar la suciedad:

1. – **Retire inmediatamente:** plástico derretido, películas de plástico y alimentos que contengan azúcar. Use un rascador especial para vitrocerámica. Ponga el rascador en la superficie de

la vitrocerámica en ángulo agudo y deslice la cuchilla por la superficie.

– **Detenga el aparato y deje que se enfríe** antes de limpiar: bordes de cal y agua, salpicaduras de grasa y decoraciones metálicas brillantes. Use un

- limpiador especial de vitrocerámica o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de detergente.
3. Por ultimo, **seque el aparato con un paño limpio.**

Qué puede hacer si...

Problema	Causa y soluciones posibles
El aparato no se pone en marcha o no funciona.	• Se han tocado 2 o más sensores a la vez. Toque sólo un sensor. • Hay agua o manchas de grasa sobre el panel de mandos. Limpie el panel de mandos • Están activados el seguro para niños o el bloqueo . Consulte el capítulo Funcionamiento del aparato. • Reinicie el aparato y ajuste el nivel de calor en 10 segundos.
El aparato emite una señal acústica (6 veces) y se para o emite una señal acústica cuando está apagado.	Hay uno o varios sensores cubiertos. Descubra los sensores.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente porque ha funcionado poco tiempo. Si la zona de cocción debería estar caliente, llame al Centro de servicio técnico.
El aparato emite una señal acústica tras la cual se conecta y desconecta. El aparato vuelve a emitir otra señal acústica 5 segundos más tarde.	Se ha cubierto el sensor  . Descubra el sensor.
El nivel de calor cambia	Está activada la gestión de la energía. Consulte la sección Gestión de la energía.
Se enciende el símbolo 	• No hay ningún recipiente en la zona de cocción. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción. • El recipiente no es correcto. Use un recipiente que sea adecuado. • El diámetro del recipiente es demasiado pequeño para la zona de cocción elegida. Póngalo sobre una zona de cocción más pequeña. • La desconexión automática está en marcha. Desconecte el aparato y vuelva a conectarlo. • La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción está activada. Apague la zona de cocción. Vuelva a encender la zona de cocción.
Se enciende el símbolo  seguido de un número.	Hay un fallo de funcionamiento. Desconecte el aparato de la toma de corriente durante un tiempo. Desconecte el interruptor del sistema eléctrico doméstico. Vuelva a conectarlo de nuevo. Si el símbolo  se vuelve a encender, llame al Centro de servicio técnico.

Problema	Causa y soluciones posibles
Se enciende el símbolo 	El contenido del recipiente ha hervido hasta agotarse o no se ha usado el recipiente correcto. La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción está activada. La desconexión automática está en marcha. Apague el aparato. Retire el recipiente. Espere unos 30 segundos y vuelva a encender la zona de cocción.  debería desaparecer; el indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje enfriar el recipiente y consulte la sección "Recipientes para las zonas de cocción por inducción".

Si ha intentado las soluciones anteriores y no puede solucionar el problema, hable con su distribuidor , el departamento de atención al cliente o servicio técnico Dé los datos de la placa de características, el código de tres dígitos y letras de la vitrocerámica (está en la esquina de la encimera) y el mensaje de error que se enciende.

Si usted ha hecho funcionar el aparato incorrectamente, se facturará el trabajo de mantenimiento de un técnico del servicio postventa o distribuidor incluso durante el periodo de garantía. Las instrucciones sobre el servicio postventa y las condiciones de la garantía están en el folleto de garantía.

Aspectos medioambientales

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se

gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje

 Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados: >PE<,>PS<, etc. Deseche los materiales de embalaje como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

www.electrolux.com

Para comprar accesorios, consumibles y recambios en nuestra tienda online, por favor visite nuestro site:
www.electrolux.es