Pastalinda

ESPRESSO

cucina



INSTRUCCIONES DE USO

Máquina de café espresso | ES6400

www.pastalinda.com.ar

CONTENIDO
Manual de instrucciones

Consideraciones importantes..... 2
Descripción del equipo..... 5
Características técnicas..... 6
Modo de uso..... 7
Funciones predeterminadas..... 8
Cuidado y limpieza..... 9
Garantía..... 10
Servicio técnico oficial..... 11

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

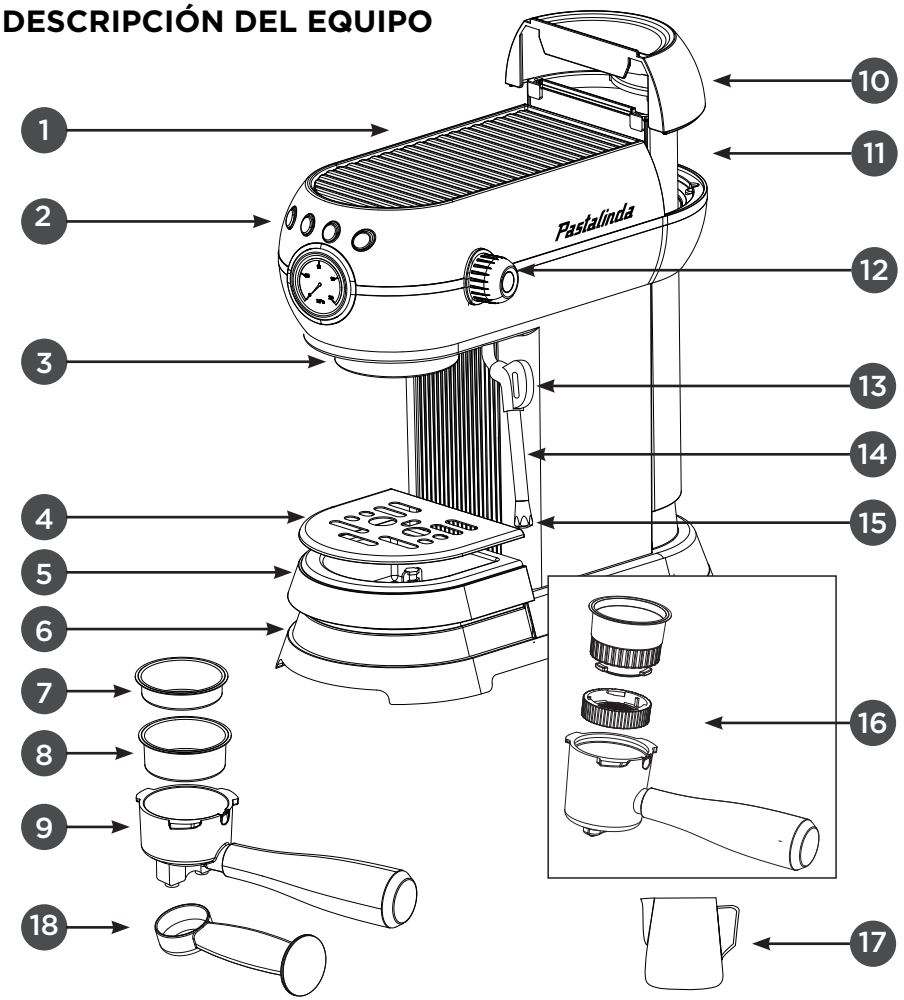
1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o instruidas sobre su uso por una persona responsable de su seguridad.
2. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el aparato.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, siempre que sean supervisadas o instruidas sobre su uso seguro y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato.
4. Revise la cefetera antes de cada uso y asegúrese de que el aparato, el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados ni se hayan soltado piezas.
5. Si el cable de alimentación está dañado, comunicarse con el servicio técnico oficial.
6. Este aparato está diseñado para su uso en hogares y aplicaciones similares.
7. El aparato no debe sumergirse en agua.
8. La superficie del elemento calefactor genera calor residual después de su uso.
9. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

10. Nunca toque las partes calientes del aparato, como la salida de vapor/agua caliente, la parte metálica del portafiltros o el filtro, durante o poco después de su uso. Toque únicamente las asas, botones o selectores con aislamiento térmico.
11. Nunca retire el portafiltros mientras el aparato esté preparando leche o vaporizando leche, ya que está presurizado.
12. Nunca apunte el tubo de vapor/agua caliente hacia personas, animales ni muebles sensibles al vapor y la humedad. El vapor o el agua que sale están muy calientes y podrían causar quemaduras.
13. Solo se pueden colocar tazas y el prensador en la bandeja para tazas. No coloque ningún otro objeto sobre el aparato. PRECAUCIÓN: Tras un uso prolongado, no tocar la bandeja para tazas ya que podría quemarse.
14. No deje la cafetera expreso desatendida mientras esté en uso. Esto aplica especialmente si hay niños cerca.
15. PRECAUCIÓN: ¡El aparato se calienta mucho durante el uso! Deje que el aparato se enfríe antes de retirar o montar piezas, moverlo, reubicarlo o limpiarlo.
16. No se deben utilizar aceites ni lubricantes con este aparato.
17. Desenchufe el aparato después de cada uso. Solo entonces estará completamente apagado.

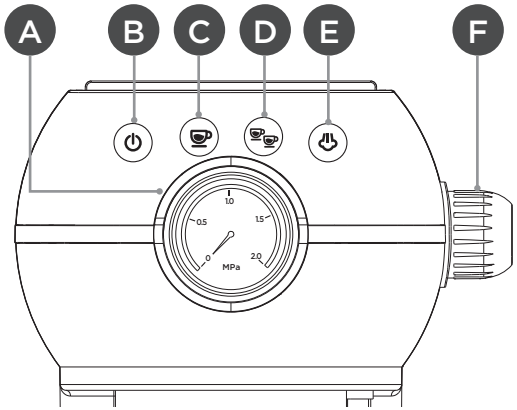
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

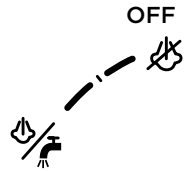
Modelo: **ES6400**
Tensión nominal: **220-240V~ 50-60 Hz**
Potencia: **1350W**
Clase de aislación: **Clase I**
Capacidad del depósito de agua: **800 ml**
Dimensiones: **17 x 32,8 x 32,8 cm**
Peso: **4,5 kg**.
Origen: **China**

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO



1. Calentador de tazas
2. Panel de control
3. Cabezal de café
4. Rejilla de la bandeja de goteo
5. Bandeja de goteo
6. Bandeja de goteo interior
7. Filtro para una taza
8. Filtro para dos tazas
9. Portafiltro
10. Tapa del depósito de agua
11. Depósito de agua
12. Perilla de vapor
13. Mango del tubo de vapor
14. Varilla de vapor
15. Boquilla de vapor
16. Adaptador de cápsula
17. Jarra para espumar leche
18. Cuchara medidora con prensador





CONTROL PANEL

A. **Pantalla:** El manómetro integrado muestra la presión exacta.
B. **Botón de encendido**: Presione para encender/apagar la máquina.
C. **Botón de una taza**: Presione para preparar un espresso de una taza.
D. **Botón de dos tazas**: Presione para preparar dos espressos.
E. **Botón de vapor**: Presione para activar el modo vapor.
F. **Perilla de vapor**.

ANTES DEL PRIMER USO

Limpieza del aparato

- Retire con cuidado el aparato del embalaje y retire todos los materiales de embalaje.
- Retire todos los accesorios del embalaje y del aparato.
- Retire el depósito de agua.
- Limpie el depósito de agua junto con la tapa, la cuchara medidora, el filtro y el portafiltro con agua tibia y un poco de lavavajillas suave. A continuación, enjuague con agua limpia y seque.
- Limpie también la carcasa de la cafetera expreso y la bandeja de goteo con la rejilla con un paño suave y húmedo, y seque todas las piezas.
- Asegúrese de que la perilla de vapor esté cerrada (posición OFF, gírela completamente en sentido horario).

NOTA: Las piezas de la máquina de café expreso y los accesorios **no son aptos para lavavajillas.**

USO INICIAL

1. Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo.
2. Conecte el enchufe a una toma de corriente con voltaje adecuado.
3. Pulse el botón de encendido; el indicador luminoso se encenderá, los botones de una taza y de dos dosis parpadearán y la cafetera comenzará a precalentarse automáticamente. Una vez finalizado el precalentamiento, todos los botones, excepto el de vapor, se iluminarán de forma continua.
4. Coloque una taza debajo del tubo de vapor. Abra la perilla de vapor. Deje que salga agua caliente del tubo de vapor durante unos 8 segundos y luego cierre la perilla. Este proceso permite que el agua fluya hacia la bomba vacía para el primer uso.

NOTA: Se escuchará un ruido fuerte y una ligera vibración al encender la máquina por primera vez. Es normal.

5. Inserte el filtro en el portafiltros.

NOTA: El filtro puede quedar un poco apretado y resultar difícil extraerlo del portafiltros al cambiarlo. Puede girarlo para que coincida con la muesca, extraerlo y reemplazarlo.



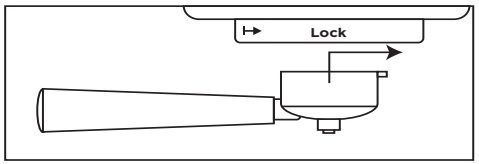


Imagen 2

6. Inserte el portafiltro sin posos de café en el cabezal de preparación con un movimiento de 45° hacia la izquierda y gírelo hacia la derecha para fijarlo. El portafiltro debe estar perpendicular a la máquina o ligeramente inclinado hacia la derecha. (Ver imagen 2).
7. Coloque una taza vacía debajo del portafiltro y presione el botón para una o dos tazas para preparar el café.
8. Una vez finalizado el ciclo de preparación, vacíe el agua.
9. Su cafetera ya está lista para usar.

PREPARE LA MÁQUINA ESPRESSO

Antes del primer uso, abra la perilla de vapor durante unos segundos para liberar agua, eliminar el aire del sistema y asegurar un correcto funcionamiento inicial. Usar portafiltros, filtros o tazas frías puede reducir la temperatura de extracción y afectar significativamente la calidad del espresso.

Recomendamos realizar un purgado sin café previo a cada uso para precalentar el sistema, eliminar posibles residuos y asegurar una temperatura de extracción estable (ver pasos 5–8 del Uso Inicial).

1. Retire el portafiltro y llénelo con café molido usando la cuchara compactadora (N.° 16).
   **Recomendamos de 6 a 8 g para una sola dosis y de 13 a 15 g para dos dosis. La cantidad variará según sus preferencias y el café molido utilizado.*
2. Apisone el café molido con la cuchara compactadora (N.° 16). Debe presionarlo uniformemente para obtener una superficie plana y bien nivelada.
   **Retire cualquier residuo de café del borde del portafiltro.*
3. Inserte el portafiltro en el cabezal de preparación con un movimiento de 45° hacia la izquierda y gírelo hacia la derecha para bloquearlo. El portafiltro debe estar perpendicular a la máquina o ligeramente inclinado hacia la derecha.

PREPARE EL CAFÉ EL ESPRESSO

1. Asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición “OFF” (apagado).
2. Coloque la(s) taza(s) precalentada(s) debajo del portafiltro.
3. Presione el botón simple o doble para ajustar el volumen deseado.

CONSEJOS

El sabor de su café dependerá de muchos factores, como el tipo de grano, el grado de tueste, la frescura, la finura o grosor de la molienda, la dosis de café molido y la presión de prensado. Experimente ajustando estos factores uno a uno para lograr el sabor que prefiera.

NOTA: Se producirá ruido durante el proceso de operación. Esto es normal.

LECHE ESPUMOSA

Para preparar un capuchino o latte tradicional, recomendamos:

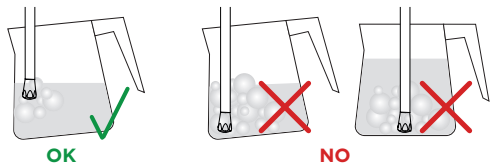
- Usar leche entera fresca y fría. La densidad de la leche espumada dependerá del contenido de grasa.

- Usar jarras de leche de acero inoxidable, circulares y redondeadas, más estrechas en la parte superior y con pico vertedor, necesarias para decorar el capuchino.

Antes de comenzar, es importante mover ligeramente la varilla de vapor hacia afuera para insertar la jarra directamente debajo y facilitar los movimientos necesarios para espumar la leche correctamente.

Continúe de la siguiente manera:

1. Presione el botón de vapor. Este comenzará a parpadear si la temperatura no es suficiente para generar vapor. Una vez finalizado el precalentamiento, el botón de vapor se iluminará.
2. Gire la perilla de vapor ligeramente en sentido antihorario para eliminar la condensación de la varilla y luego vuelva a cerrarla.
3. Coloque la jarra, llena hasta la mitad con leche fría, debajo de la varilla de vapor.
4. Coloque la boquilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche. Si se inserta demasiado profundo, la leche no se espumará; si no se inserta lo suficiente, se producirán burbujas grandes que desaparecerán inmediatamente.
   Es importante mantener la varilla de vapor cerca del borde de la jarra, con un ángulo adecuado para generar un vórtice más intenso.



5. Gire la perilla de vapor a la posición “ ”. Saldrá vapor por la varilla de vapor. NOTA: El proceso completo no debe durar más de 2 minutos, ya que la máquina dejará de producir vapor automáticamente después de 2 minutos de vapor continuo.
   NOTA: Para espumar la leche correctamente, la boquilla de vapor debe estar siempre en contacto con la leche y no con la espuma. Por lo tanto, a medida que aumenta la capa de espuma, la jarra debe elevarse ligeramente, intentando mantener el tubo de vapor en contacto con la leche, sin tocar el fondo.
6. Una vez obtenida la espuma deseada, se debe presionar la boquilla de vapor para calentar bien la leche.
   NOTA: Se recomienda mantener siempre una mano sobre la parte redondeada de la jarra para sentir cómo aumenta la temperatura de la leche sin espumar.
7. Una vez obtenido el resultado deseado, gire la perilla de vapor a la posición “OFF” para detener la salida de vapor y retire la jarra.

   NOTA: Para que la espuma sea más compacta, se recomienda golpear ligeramente la jarra sobre una superficie plana después de espumar.
8. Pulse el botón de vapor de nuevo para salir del modo vapor. Vierta la leche espumada en el café.
   ADVERTENCIA: El tubo de vapor puede estar muy caliente durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, muévalo únicamente colocando los dedos en el mango del tubo de vapor (n.° 13).
9. Abra la perilla de vapor para eliminar cualquier residuo de leche del tubo y luego vuelva a cerrarla.
   No prepare café inmediatamente después de espumar la leche. La temperatura de la caldera es demasiado alta y la máquina está protegida contra sobrecalentamiento. Bajo esta protección, los botones de taza simple y doble, parpadearán al presionarlos. Aguarde hasta que deje frenen para realizar el café
   La caldera debe enfriarse primero para poder realizar el café.

Siga estos 4 pasos para enfriar la máquina:

1. Con la protección contra sobrepresión activada, coloque un recipiente en la boquilla de vapor, gire la perilla de vapor a la posición “ON” y prepare agua caliente.
2. Deje que salga agua caliente del tubo de vapor para enfriar la caldera.
3. Una vez que la caldera se haya enfriado, todos los botones, excepto el de vapor, se iluminarán por completo.
4. Vuelva a colocar la perilla en la posición “OFF” y la cafetera estará lista para la siguiente preparación.

CALENTAR AGUA

1. Encienda la máquina y espere a que se iluminen todos los botones excepto el de vapor.
2. Coloque una taza debajo del tubo de vapor.
3. Gire la perilla de vapor a la posición “ ”. Saldrá agua caliente por el tubo de vapor.
4. Una vez dispensada la cantidad deseada de agua caliente, cierre la perilla de vapor.

NOTA: El ciclo completo no debe durar más de 120 segundos, ya que la máquina dejará de producir agua caliente automáticamente después de 120 segundos de funcionamiento continuo. Si desea más agua caliente, reinicie el ciclo.

NOTA: El tubo de vapor puede estar muy caliente durante y después del uso. Para evitar quemaduras, muévalo solo colocando los dedos en el mango del tubo de vapor (n.° 13).

AJUSTE DEL VOLUMEN DE TAZAS INDIVIDUALES Y DOBLES

Ajuste el volumen de una taza individual:

Mantenga presionado el botón individual durante 3 segundos; la máquina comenzará a preparar el café.

Presione el botón individual nuevamente una vez que haya extraído la cantidad deseada de espresso. La máquina indicará que se ha configurado el nuevo volumen de una taza.

Configure el volumen de café doble:

Mantenga presionado el botón doble durante 3 segundos; la máquina comenzará a preparar el café.

Presione el botón doble nuevamente una vez que haya extraído el volumen deseado de espresso. La máquina emitirá 3 pitidos lentos para indicar que se ha configurado el nuevo volumen de café doble.

NOTA: El tiempo de preparación es de entre 15 y 70 segundos. De lo contrario, la configuración no funcionará.

RESTABLECER LOS VALORES PREDETERMINADOS DE FÁBRICA

Para restablecer la máquina a los volúmenes predeterminados de una y dos dosis, mantenga presionados los botones de una y dos dosis durante 5 segundos. La máquina emitirá 3 pitidos y todos los botones parpadearán. La máquina volverá a su configuración predeterminada.

AUTO SHUT-OFF

La máquina se apagará automáticamente si no se selecciona ninguna operación después de unos 20 minutos en modo de espera. Todos los botones se apagarán. Para encender la máquina, vuelva a pulsar el botón de encendido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza y el mantenimiento regulares mantienen la máquina en buen estado de funcionamiento y garantizan un café con un sabor perfecto, un flujo constante y una espuma de leche excelente durante mucho tiempo.

Limpieza del portafiltros y los filtros:

El portafiltros y los filtros deben mantenerse limpios para garantizar resultados perfectos.

ADVERTENCIA: Para evitar quemaduras, el filtro solo debe retirarse cuando se haya enfriado por completo.

Retire el filtro del portafiltros y lávelo con agua tibia.

Si observa algún problema al preparar café, sumerja el filtro en agua hirviendo durante 10 minutos y luego enjuáguelo con agua corriente.
NOTA: No lave ninguna de las piezas en el lavavajillas.

Limpieza de la varilla de vapor

1. Inmediatamente después de espumar la leche, abra la perilla de vapor para eliminar cualquier resto de leche del tubo de vapor.
2. Limpie el tubo de vapor con un paño húmedo.
3. Si el orificio de la boquilla de vapor se obstruye, asegúrese de que la perilla de vapor esté en la posición de espera. Presione el botón de encendido para apagar la máquina y deje que se enfríe. Use un alfiler para destapar el orificio.

Limpieza del cabezal de preparación

Retire regularmente los restos de café molido del cabezal de preparación con un cepillo y lávelo con agua caliente siguiendo los pasos a continuación:

1. Inserte el portafiltros en el cabezal de preparación sin usar posos de café.
2. Coloque una taza vacía debajo del cabezal de preparación.
3. Presione el botón doble y llene la taza con agua.
4. Retire el portafiltros del cabezal de preparación y límpielo con un paño seco.

ADVERTENCIA: No intente desmontar el cabezal de preparación. Esto lo dañará y provocará fugas.

DESCALCIFICACIÓN

Después de aproximadamente 300 ciclos de preparación, para garantizar el correcto funcionamiento de su cafetera, limpiar las tuberías internas y conservar el sabor de su café, es necesario descalcificarla, limpiarla y realizarle mantenimiento periódicamente.

Para descalcificar la máquina, siga estos pasos:

1. Llene el depósito de agua con aproximadamente 8 g de descalcificador hasta la marca “Máx”.

2. Encienda la máquina y espere a que se iluminen todos los botones excepto el de vapor.
3. Coloque una taza debajo de la boquilla de vapor (si la taza está llena de agua, viértala).
4. Gire la perilla de vapor a la posición “ ”. Saldrá agua caliente por el tubo de vapor. Durante este proceso, gire la perilla de vapor a la posición “ ” (apagado) y vuelva a girarla a la posición “ “ de vez en cuando, hasta que se agote el agua del depósito.
5. A continuación, repita el proceso anterior utilizando únicamente agua limpia del grifo sin descalcificador. El proceso de descalcificación habrá finalizado.

NOTA: El agua de limpieza en el nivel máximo tardará unos 10 minutos en agotarse. Cada limpieza no durará más de 2 minutos.

NOTA: La varilla de vapor puede estar muy caliente durante y después de su uso. Para evitar quemaduras, muévala únicamente colocando los dedos en el mango de la varilla de vapor (n.º 13).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Causas	Soluciones
Sin agua	Si no hay agua en el depósito.	Agregue la cantidad adecuada de agua al tanque.
	Si el depósito está atascado.	Vuelva a armar el tanque.
	Si sigue sin haber agua después de 120 segundos de funcionamiento o si el depósito está vacío, la cafetera ha estado inactiva demasiado tiempo.	Tome el tanque, agregue 5 ml de agua por la entrada, instale el tanque y use la función de agua caliente una vez.
Sin vapor	La salida de vapor está bloqueada.	Presione la salida de vapor con un alambre fino de hierro.
	Si hay agua en el depósito de agua.	Añada la cantidad adecuada de agua al depósito.
	Si el depósito de agua está atascado.	Vuelva a montar el depósito.
Menos Vapor	Si se pulsa el botón de vapor y se completa el precalentamiento.	Presione el botón de vapor y espere hasta que la luz indicadora deje de parpadear y se mantenga encendida.
	Si se activa la función de vapor cuando la cafetera está fría.	Active la función de preparación de café para dos tazas o espere a que finalice el precalentamiento en el modo vapor antes de espumar la leche.
	Si se desenrosca la perilla de vapor hasta la posición máxima.	Desenrosque lentamente la perilla de vapor hasta que salga vapor al espumar la leche. Ajuste la cantidad de vapor lentamente después de unos segundos
Espuma de leche pobre	Si se utiliza leche descremada.	Use leche entera para mejor espuma.
	Si se utiliza leche refrigerada.	Refrigere la leche a una temperatura de 2 a 5 grados.
	Si la boquilla de vapor está insertada demasiado profundamente en la leche.	Inserte la boquilla de vapor en la superficie de la leche a 1 cm de profundidad.
Menos grasa	El café molido es demasiado grueso.	Reemplace el café molido.
	El café molido no está compactado.	Compacte el café molido con la presión adecuada.
	Prepare el café justo después de espumar la leche.	Asegúrese de que la cafetera esté completamente fría antes de usarla.
Café de desbordamiento de embudo	Prepare el café inmediatamente después de espumar la leche.	Asegúrese de que la cafetera esté completamente fría antes de usarla.
	Limpie el polvo de café en el borde del embudo después de llenarlo con café en polvo.	Limpie el polvo de café en el borde del embudo con un cepillo o con la mano.
Colador de una o dos tazas atascado en la máquina	La protuberancia del colador no está lejos de la muesca del embudo.	Inserte el embudo en la máquina y gírelo a izquierda y derecha hasta que el filtro baje. También puede usar el embudo para empujar el filtro hacia abajo. Compruebe que la protuberancia esté lejos de la muesca antes de insertar el embudo.

Problemas	Causas	Soluciones
El café se prepara lentamente o en pequeñas cantidades.	Demasiado café molido.	El café molido no debe ser ni muy grueso ni muy fino, sino de calidad y cantidad estándar (1 cucharadita para una taza y 2 cucharaditas para dos tazas).
	Si el café molido es demasiado fino.	Utilice el café molido especial para cafeteras expreso y no debe ser demasiado fino.
	Si se vacía el agua de la caldera.	Antes de recalentar, presione el botón “Control manual/para una taza” y deje que salgan unos 180 ml de agua por el tubo de vapor.
El café está demasiado frío.	Si se debe preparar café en modo de baja temperatura.	Prepare café en modo de alta temperatura.
	Si se debe presionar el botón de control manual para preparar café antes de completar el precalentamiento.	Presione el botón de control manual después de completar el precalentamiento.
	Si se debe preparar café con la máquina fría antes del precalentamiento.	Active la función de preparación de café para dos tazas (no vierta café molido en el filtro metálico) o espere a que finalice el precalentamiento en modo café antes de preparar el café.
	Si se debe vaciar el agua de la caldera antes del precalentamiento.	Antes de precalentar, presione el botón de control manual para una taza y deje que salgan aproximadamente 180 ml de agua por el tubo de vapor.

GARANTÍA

Garantía válida solamente para el territorio de la República Argentina.

1- **Garantía**: Garantizamos al comprador o usuario que este artefacto fabricado y/o importado y comercializado por Pastalinda S.A., no acusa defecto alguno de fabricación que dificulte su uso o servicio normal.

2- **Alcance y lugar de cobertura:** La presente garantía limita nuestra obligación a reparar si correspondiere, en nuestros Servicio técnico oficial, o a nuestra opción de remplazar, sin cargo alguno, cualquier pieza que resulte defectuosa dentro del término establecido en esta garantía especificada en el punto tres (3) de la presente y siempre y cuando el defecto sea comprobado a nuestra entera satisfacción. Para la revisión y eventual reparación del artefacto el cliente deberá comunicarse al teléfono indicado en la presente y/o dirigirse a nuestro Centro de Reparaciones ubicado en la calle Honduras 5202, CABA, Buenos Aires.

3- **Duración de los plazos de garantía**: El plazo de garantía se cuenta a partir de la fecha de factura de compra del mismo, siendo exclusivamente de 36 meses. Es requisito para tener derecho a la garantía la exhibición de la factura de compra.

4- **Exclusiones:** Esta garantía no se hará efectiva en caso de que el artefacto hubiera sufrido accidentes, alteración, negligencia, mal trato, fallas, daños o roturas por uso inadecuado, exceso o caída de tensión, o que fuera usado con otra corriente que no sea la mencionada en las especificaciones del equipo, o que las identificaciones originales de modelo y número de serie hayan sido alteradas, o cualquier daño sufrido por causa de incendios, inundaciones, estragos, caso fortuito o fuerza mayor, reposición o reparación por personas NO AUTORIZADAS.

5- **Aclaraciones:** No constituyen defectos de fabricación ni están amparados por esta garantía ninguno de los siguientes casos, siendo su reposición o reparación exclusivamente por cuenta y orden del usuario: Cuando la documentación que avala la garantía haya sido alterada en alguna forma. Cuando haya daño ocasionado por el transporte en cualquiera de sus formas o entrega. Cuando el artefacto no esté instalado según lo indica el manual del equipo. Cuando haya sido instalado y conectado a un circuito eléctrico con cableado defectuoso, fusibles inadecuados o toma corrientes y fichas deterioradas. Cuando se corrobore el ingreso de insectos al equipo o daños producidos por plagas. Cuando no se le haya efectuado el mínimo de mantenimiento exigido en el manual del usuario que se adjunta a la unidad adquirida.

La empresa no asume responsabilidad alguna sobre los daños personales, a la propiedad, a usuarios ni a terceros que pudiera causar la mala instalación, o uso indebido del artefacto / equipo, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento. Tampoco quedan amparadas por esta garantía las visitas técnicas, trabajos y gastos originados por los reclamos no contemplados en el punto 2- (segundo párrafo) del presente.

6- **El plazo indicado:** comprende e incluye el Art. 473 señalado en Código de Comercio; el mismo no es acumulativo en el caso de reparación o reemplazo de partes.

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

Escriba a service@pastalinda.com.ar | WhatsApp +549 11 3653 5097
Centro de reparaciones: Honduras 5202 - CABA (C1414BMV)
Buenos Aires - Argentina.
Rev. 1.1 06-26

Diseñado en Argentina - Fabricado en China .
Importa y distribuye Pastalinda S.A. Honduras 5202, CABA, Buenos Aires, Argentina.
www.pastalinda.com.ar | email: info@pastalinda.com.ar | Teléfono +54 11-4849-5922.



DESECHO: **Eliminación correcta del producto**. NO tirar el producto junto con los residuos domésticos regulares! Comunicarse con su vendedor minorista o con la autoridad local para recibir instrucciones de como disponer de la unidad.

Pastalinda®

en casa es mejor



Descubrí la línea completa de productos **Pastalinda**

/pastalinda @pastalinda pastalinda

Escaneá el QR con tu celular
para acceder a recetas
y video tutoriales.

www.pastalinda.com.ar