

Pastalinda®

PLANETARIA

cucina



INSTRUCCIONES DE USO
Batidora de Pie Planetaria | SM-1522ML

www.pastalinda.com.ar

CONTENIDO Manual de instrucciones

Medidas de seguridad generales	2
Instrucciones de uso	3
Descripción del equipo	4
Como operar la máquina con el panel led	5
Modo de uso	6
Usos de batidores	7
Accesorio picador de carne	8
Accesorio para embutidos	10
Accesorio rallador / cortador de vegetales	11
Accesorio para Pastas	13
Ánálisis de problemas comunes	16
Limpieza	17
Garantía	18
Servicio técnico oficial	19

MEDIDAS DE SEGURIDAD GENERALES

Lea con atención las instrucciones de uso antes de poner la máquina en funcionamiento y conserve las instrucciones incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el envoltorio interno:

1. La máquina está diseñada exclusivamente para uso doméstico y para el propósito previsto. **Esta máquina no es apta para el uso comercial.** No lo use al aire libre. Manténgala alejada de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca la sumerja en ningún líquido). No use la máquina con manos mojadas. Si la máquina está húmeda o mojada, desenchúfela de inmediato.
2. Al limpiarla, apague la máquina, siempre desenchúfela (tire del enchufe, no del cable) y remueva los accesorios.
3. No opere la máquina sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, siempre apague la máquina o desenchúfela (tire del enchufe, no del cable).
4. No use la máquina si esta dañada. No intente reparar la máquina por su cuenta. Siempre contacte al servicio técnico autorizado (ver final del instructivo). Si el cable esta dañado, contacte al servicio técnico oficial (datos en la última página).
5. Utilice solo los repuestos originales.

INSTRUCCIONES DE USO.

Advertencia

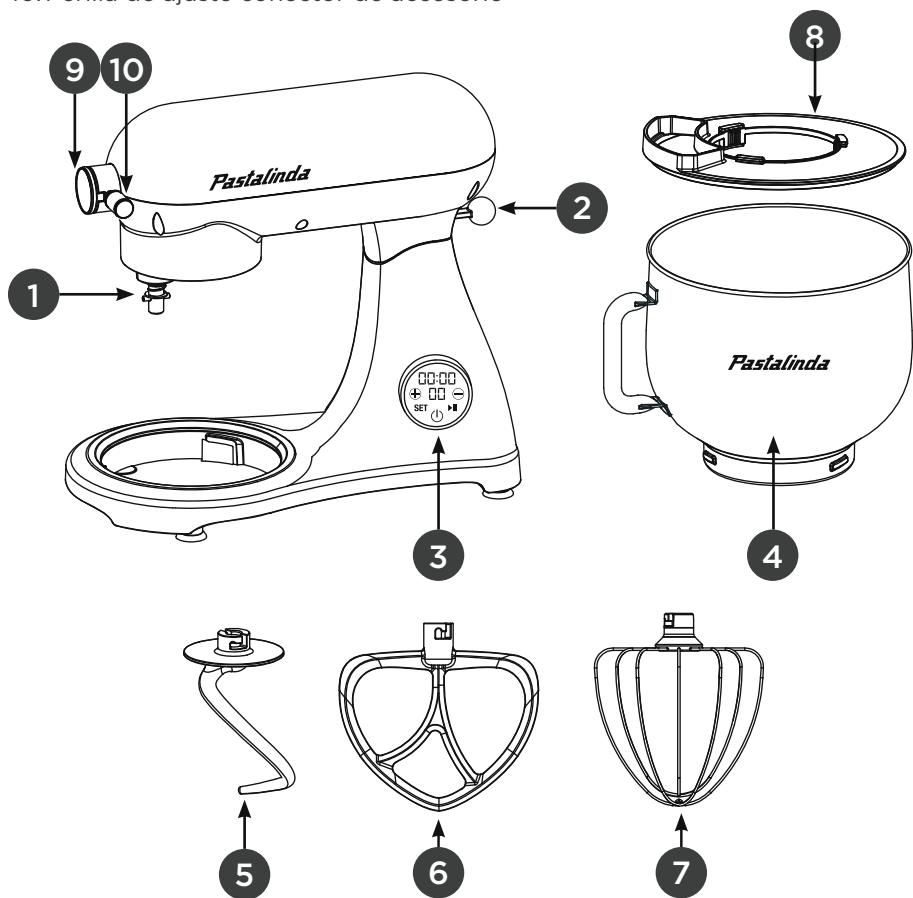
1. Para asegurarse de la seguridad de los niños, por favor mantenga todo el envoltorio (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance. **¡Precaución!** ¡No deje que niños pequeños jueguen con las bolsas plásticas ya que existe **riesgo de asfixia**!
2. Al usar el accesorio de licuadora y picadora, el dispositivo **no debe ser usado por niños**. Mantenga la máquina y su cable fuera del alcance de los niños.
3. Al usar el accesorio de batidora y batidora de varillas, la máquina puede ser usada por niños de 8 años o mayores si estos son supervisados o se les da instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y si ellos entienden los riesgos involucrados. La limpieza y el mantenimiento no deben ser hechos por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados. Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores a 8 años.
4. Esta máquina no es un juguete. Los niños no deben jugar con la máquina.
5. Esta máquina puede ser usada por personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o capacidades mentales o con falta de experiencia y conocimiento si se los supervisa o se les da instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y si ellos entienden los riesgos involucrados.

Instrucciones de Seguridad.

1. Siempre desconecte la máquina si se deja desatendida y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
 2. Apague la máquina y desconéctela antes de cambiar los accesorios o al estar cerca de piezas que se muevan cuando está en uso. No use la máquina para algo más que su propósito previsto.
 3. PRECAUCIÓN: Para evitar peligros por el reinicio involuntario del interruptor térmico, esta máquina no debe ser suministrada a través de un dispositivo de commutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que es regularmente apagado y encendido automáticamente.
 4. Únicamente operar esta máquina bajo supervisión.
 5. No insertar nada en los ganchos giratorios mientras la máquina está funcionando.
 6. Coloque la máquina en una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
 7. No inserte el enchufe del dispositivo en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- Precaución: Asegúrese de que la máquina este desenchufada antes de retirarla de la mesada.**

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

1. Eje de salida.
2. perilla de elevación de cabezal rebatible
3. Panel digital - Pantalla LED
4. Bowl
5. Gancho amasador
6. Mezclador
7. Batidor de varillas
8. Tapa anti-desborde&isalpicaduras
9. Tapa conector de accesorio
10. Perilla de ajuste conector de accesorio



COMO OPERAR LA MÁQUINA CON EL PANEL LED

Encendido:

Conectar la máquina al tomacorriente. La figura de encendido/ apagado (1) se enciende y parpadea; Al presionar en la figura de encendido (1), se ilumina todo el panel de control. Recordá que el cabezal de la máquina debe estar horizontal (en su posición de trabajo) para que el panel se encienda.

Si no se realiza ninguna acción durante un minuto, el panel de control entra en modo hibernación, apagándose todo el panel menos el botón de (1).

Para salir del modo hibernación, presionar sobre el botón de encendido (1); el panel de control vuelve a encenderse por completo.

Para que el botón de (1) se apague por completo, deberás desenchufar la máquina del tomacorriente.

Ajuste de velocidad:

En modo hibernación y de trabajo, presionar los (+) (-) para subir o bajar la velocidad según lo necesite. Presionar (▶||) para que la máquina comience a funcionar en la velocidad seleccionada, vuelva a presionar el botón para pausar.

Programar tiempo de uso:

Luego de configurar la velocidad de trabajo, presionar **SET** para seleccionar el tiempo de trabajo; presionar (+/-) para incrementar o disminuir el tiempo según lo requiera. Luego de seleccionar el tiempo de uso presionar (▶||) para que la máquina comience a funcionar. Una vez que el panel indica "0" en sección del tiempo, la máquina deja de funcionar. Mientras la máquina se está utilizando, se puede pausar presionando (▶||); la velocidad puede cambiarse presionando (+/-); y si presiona **SET** también se puede ajustar el tiempo de uso presionando (+/-); presione nuevamente (▶||) para que la máquina comience a funcionar.



MODO DE USO:

1. Antes de usar, lavar los accesorios con agua limpia, enjuagar y secar.
2. Coloque la máquina en una superficie lisa, limpia y seca.
3. Presionar la cabeza de la máquina, luego rotar (presionar) la manija de subida (2) según las agujas del reloj, la parte superior del cuerpo se levantará automáticamente. (PG 1 y 2).
4. Pesar la comida y el agua que será procesada en el bowl, luego montar el bowl (4) en la máquina (paso 1), rotar según las agujas del reloj hasta que este esté ajustado. (paso 2); (PG3)
5. No exceda la cantidad de masa - el peso total puede contener hasta 1.5 Kg.
6. Monte el accesorio necesario (5), (6) y (7) (solo se puede usar uno de los tres por vez) en el eje de salida de la cabeza (1), empuje los accesorios hacia arriba y luego gírelos un cuarto de vuelta a contrarreloj hasta la posición de bloqueo; (PG4 y 5).
7. Presione la cabeza de la máquina, la máquina automáticamente se ajustará (2).
8. Luego enchúfela y enciéndala. Aprete el botón pausa/stop ►|| para detener el dispositivo.
9. Coloque la velocidad (3) requerida en el panel digital y empezará a mezclar.
10. Luego de que la masa cumpla con los requisitos, se frenará automáticamente.
11. Presione la cabeza de la máquina, gire la perilla de elevación (2) según las agujas del reloj, levante la parte superior de la máquina, gire el bowl a contrarreloj, sáquelo y quite la masa.



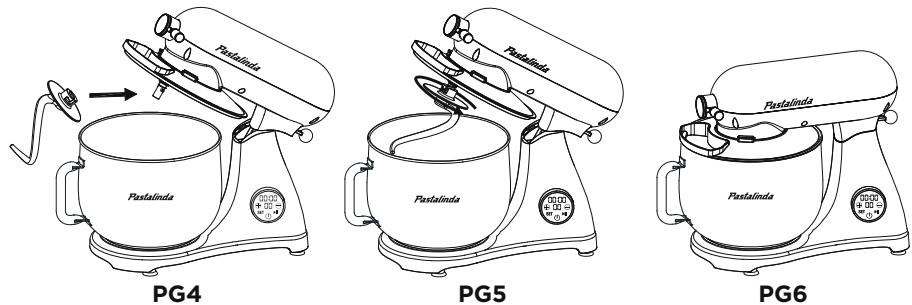
PG1



PG2



PG3



USOS DE BATIDORES

Uso	Imagen	Nivel	Tiempo	Máximo
Batidor Gancho Amasador		1-3	3-5 min.	1300g harina y 700g agua
Batidor Plano		2-7	3-10 min.	660g harina y 840g agua
Batidor Globo de Varilla		8-10	3-10 min.	3 claras de huevo (Mínimo)

Ajustar los niveles y usar el Batidor de Gancho Amasador para no más de 1.5 Kg de mezcla



ACCESORIO PICADOR DE CARNE

-venta por separado-

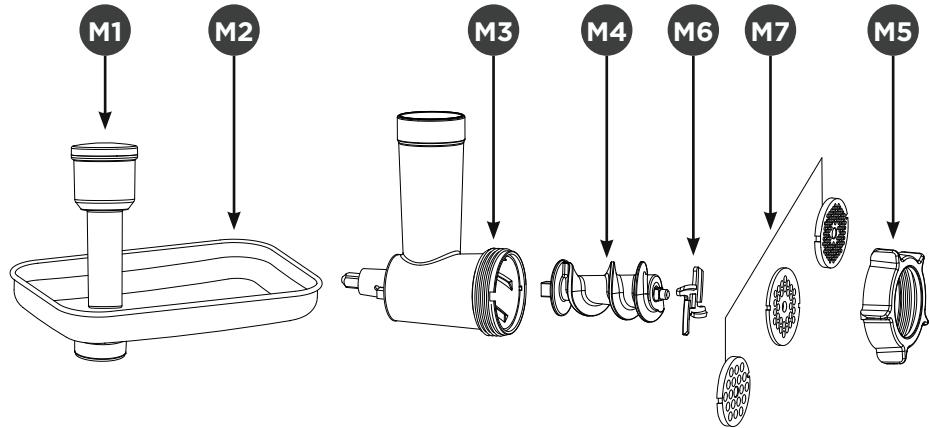
Como ensamblar y usar la picadora de carne

1. Para instalar los accesorios de la picadora de carne, primero ponga la cuchilla picadora de carne M6 en la cabeza del tornillo de la picadora de carne M4, coloque el cortador de picadora de carne M7 que sea requerido (agujero grueso, agujero mediano o agujero fino), ponga atención para alinear la ranura entre la cuchilla picadora de carne M6 y la picadora de carne M3, y ajuste la tuerca de bloqueo M5 en la picadora de carne M3. (PG1)
2. Desarme la parte delantera: Gire la perilla conector de accesorio en sentido antihorario - Paso 1 -. Remueva la tapa conector de accesorio - Paso 2 -. (PG2)
3. Sostenga la picadora de carne M3, conectela a la parte de transmisión de la parte de delantera - paso 1 -. Gire la perilla conector de accesorio en sentido horario para ajustar- paso 2- . (PG3)
4. Alinee el puerto de descarga de la bandeja M1 con el puerto de alimentación de la picadora de carne M3 e instálelo. (PG4)
5. Coloque un recipiente en la salida de la picadora de carne. Limpie la carne y córtela en tiras. El ancho no debe exceder el de la entrada de alimentación de la bandeja M2.
6. Enchufe el dispositivo, luego ponga la velocidad 3, ponga la carne en la bandeja M1 y póngala en la entrada de alimentación. Utilice el empujador M1 para presionar lentamente la carne en el puerto de alimentación de la picadora de carne. No ponga sus dedos en la picadora de carne M3.
7. Luego de usarla, ponga la en la velocidad 0 y desenchúfela.



Sugerencia de receta:

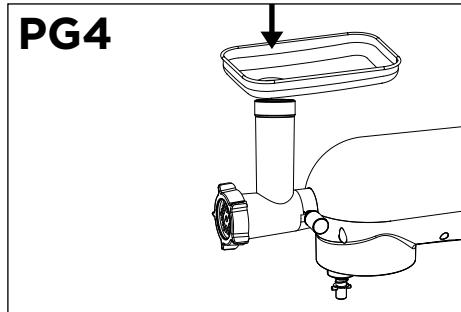
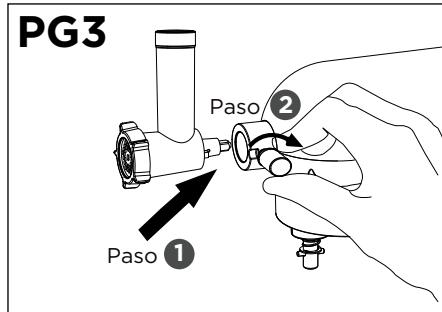
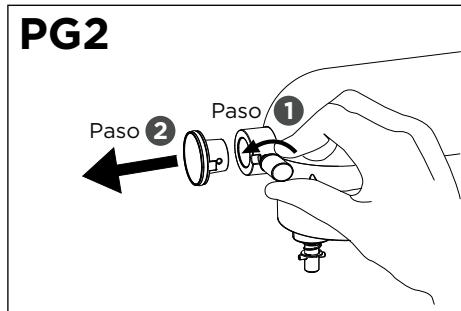
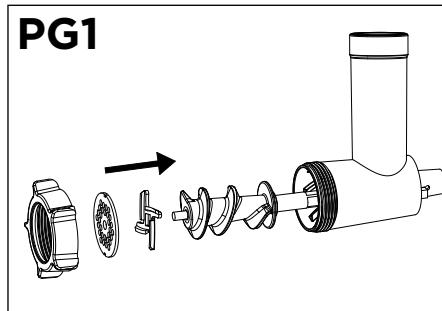
Saque el hueso de la carne y córtela en trozos de 2.5 cm. Enchufe el dispositivo, luego establezca la velocidad en 1-3, ponga la carne en la bandeja. Esta puede funcionar continuamente para 3kg en una sola vez. Por favor no la utilice continuamente por más de 5 minutos, así no afecta el rendimiento de la máquina.



M1 Empujador
M2 Bandeja
M3 Picadora de carne

M4 Tornillo
M5 Anillo de ajuste

M6 Cuchilla
M7 Discos de picado

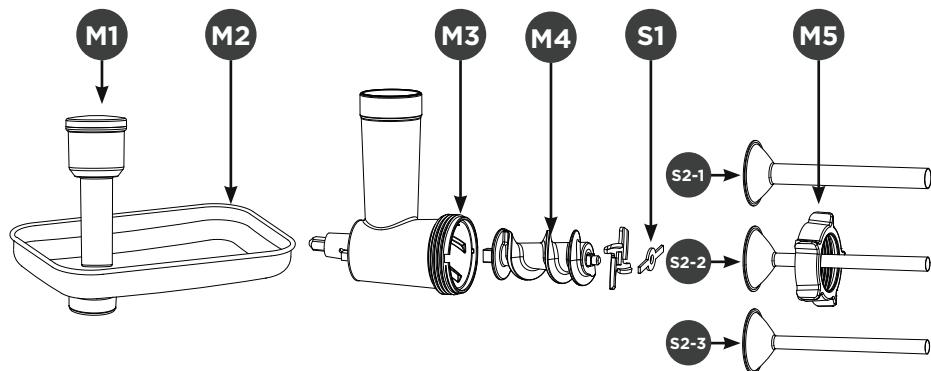


ACCESORIO PARA EMBUTIDOS

-venta por separado-

Como ensamblar y usar la función de salchicha

1. Instale el soporte S1 en el tornillo M4 y ponga el embutidor en este. Apriete el anillo de ajuste M5 en la carcasa M3. Deberá ser instalado en el extremo delantero de acuerdo con el método de ensamble de la picadora de carne. (Pag. 8).
2. Prepare el relleno de carne picada. Mezcle uniformemente con las manos y déjelo marinar por un tiempo.
3. Prepare la envoltura. Antes de usarla, ponga la envoltura en agua y ate un nudo al final. Inserte la envoltura en el frente de el embutidor de salchichas S2.
4. Encienda el dispositivo y ponga la velocidad en 3-6. Coloque la carne picada en la carcasa M3, luego tire gentilmente de la envoltura. Al llenar el largo requerido, ajústelo y átelo con un hilo, luego repita.
5. La salchicha debe ser colgada por un tiempo para que se pueda secar. No necesita estar completamente seca.



M1 Empujador

M2 Bandeja

M3 Carcasa

M4 Tornillo

M5 Anillo de ajuste

S1 Soporte

S2-1 Embutidor de salchichas grande

S2-2 Embutidor de salchichas mediano

S2-3 Embutidor de salchichas pequeño

Sugerencia de receta:

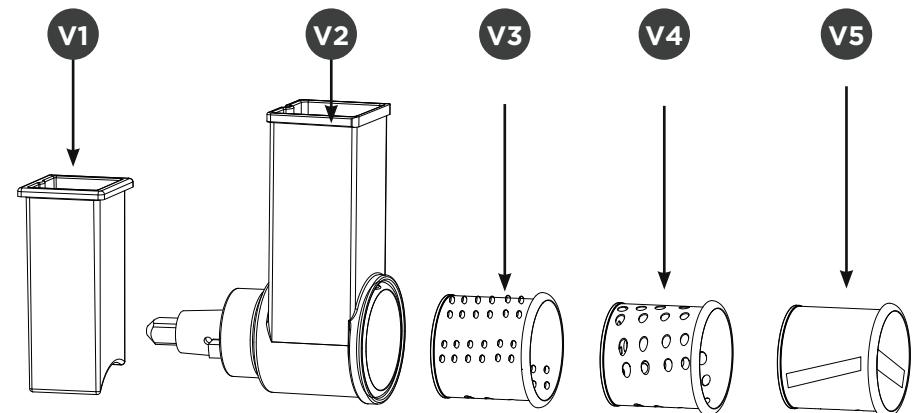
1kg de cerdo, 16g de sal, 70g de azúcar, 85g de jarabe de arce, 2G de pimienta blanca, 7g de ajo en polvo, 5g de polvo de 5 especias, 7g de pimienta, 15g de pimienta negra, 50g de fécula de papa y 90g de vino de arroz. Luego de que la carne haya estado marinándose por un rato, enchufe el dispositivo, luego establezca la velocidad en 3-6. Por favor no la utilice continuamente por más de 5 minutos, así no afecta el rendimiento de la máquina.

ACCESORIO RALLADOR/CORTADOR DE VEGETALES

-venta por separado-

Como ensamblar y usar el cortador de vegetales

1. Quite la parte delantera 9. Deberá ser instalado en el extremo delantero de acuerdo con el método de ensamble de la picadora de carne. (Pag. 8).
2. Ponga la cortadora seleccionada (Rallador chico V3, Rallador grande V4, Rebanador V5) en el interior de la carcasa del cortador de vegetales V2. (PG 1 y 2)
3. Presione le botón de expulsar en el frente de la máquina, conecte la carcasa del cortador de vegetales a la parte de transmisión de la parte de delantera, y rótelas a contrarreloj a la posición de bloqueo (PG3).
4. Coloque un recipiente en la salida de la carcasa del cortador de vegetales.
5. Corte los vegetales en trozos de un tamaño que quepa en la carcasa del cortador de vegetales.
6. Enchufe el dispositivo, luego ponga la velocidad 3-5. Coloque los vegetales en la entrada del tubo de alimentación y presione suavemente con el empujador V1. (PG 4). Recuerde: no presione con sus dedos.
7. Luego de usarla, ponga la velocidad en 0 y desenchuféla.



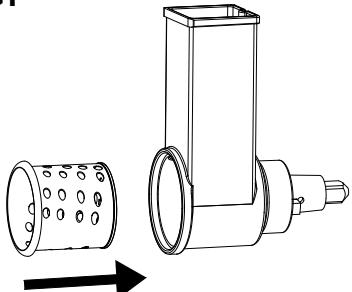
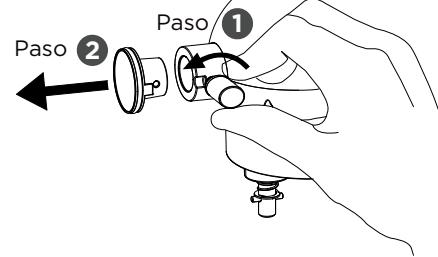
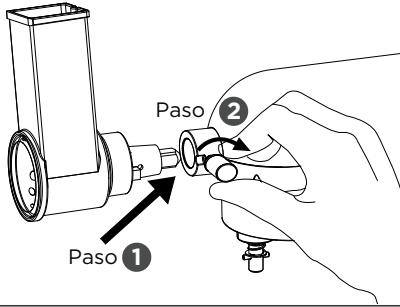
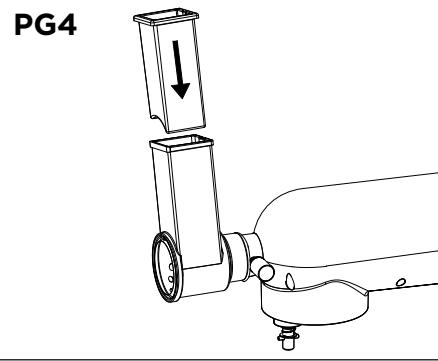
V1 Empujador

V2 Carcasa del cortador de vegetales

V3 Rallador chico

V4 Rallador grande

V5 Rebanador

PG1**PG2****PG3****PG4****Sugerencia de receta:**

Corte los vegetales en tiras largas, póngalos en el agujero, enchufe el dispositivo, luego ponga la velocidad en 3-5, y luego aplique un poco de fuerza con el empujador para presionar los vegetales. Por favor no la utilice continuamente por más de 5 minutos, así no afecta el rendimiento de la máquina.

**ACCESORIO PARA PASTAS**

-venta por separado-

Como usar la función para hacer pastas

Accesorio	Función	Velocidad	Ancho de fideo
Rodillo de sobado y estirado		2-6	Hasta 140 mm
Cortador de Fetuccini		2-6	6.5 mm
Cortador de Spaghetti		2-6	2 mm

Tire de la perilla y gire	Configuración de los rodillos	Uso sugerido
	1-2	Amasar y sobar
	3-4	Fideos de huevo
	4-5	Spaghetti, Fetuccini, Lasaña, Fideos
	6-7	Fetuccini fino, Tortellini, Linguini

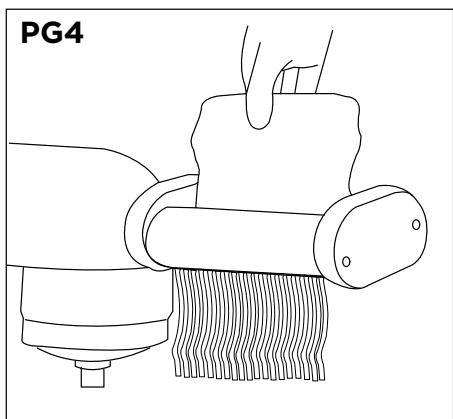
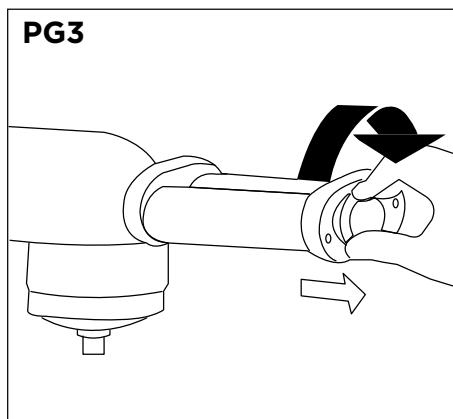
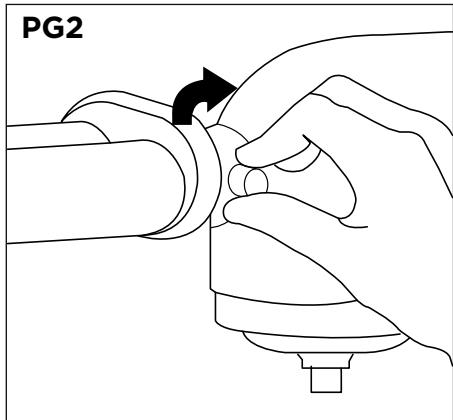
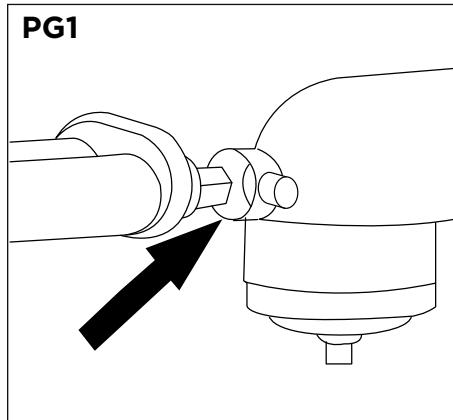
Antes del primer uso

Para evitar daños, no lavar o sumergir el accesorio en agua o cualquier otro líquido. No lavar en lavavajillas.

Nota: Estos accesorios están diseñados solo para masa de pasta. No corte ni amase otra cosa que no sea pasta para evitar dañar la máquina.

Ensamble y uso

- Quite la parte delantera de la batidora de pie y seleccione el accesorio que va a utilizar.
- Deberá ser instalado en el extremo delantero de acuerdo con el método de ensamble de la picadora de carne. (Pag. 8). (PG1 y 2)
- Configure la máquina según el ancho de fideo que quiera. (PG3)
- Enchufe el dispositivo, luego configure la velocidad al nivel 2-6. Introduzca la masa alisada en los rodillos. (PG4)
- Luego de usarla, ponga la velocidad en 0 y desenchúfela.



ATENCIÓN:

Corte la masa en secciones que quepan en el ancho de los rodillos.

Tire de la perilla de ajuste del rodillo y póngala en el ancho 1. Suelte la perilla, asegurándose de que el pasador de la carcasa del rodillo encaje en la abertura en la parte posterior de la perilla de ajuste, permitiendo que la perilla encaje al ras de la carcasa del rodillo.

Introduzca la masa alisada en los rodillos. Doble la masa a la mitad y páselo devuelta por los rodillos. Repita hasta que la masa este suave y flexible y cubra el ancho del rodillo. Espolvoree ligeramente harina en la masa mientras la enrolla y corta para que quede más seca.

Pase la masa a través de rodillos para aplatarla aún más. Ajuste el rodillo en el ancho 3 y repita el proceso de laminado. Continúe aumentando la configuración del rodillo hasta alcanzar el ancho deseado. No doble la masa durante este paso.

Para hacer fideos, cambie los rodillos por el cortador de fideos que deseé.

Introduzca las láminas de masa alisadas por el cortador. Mire el cuadro de funciones para determinar el ancho correcto de cada tipo de pasta.

Puede espolvorear harina sobre la masa si es que los fideos son muy blandos y se quiebran.

ANÁLISIS DE PROBLEMAS COMUNES

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina deja de funcionar repentinamente durante su uso.	Puede ser que la máquina estuvo andando por mucho tiempo, o que la temperatura del ambiente es muy alta, dando como resultado que la temperatura del motor de la máquina sea muy alta; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento, apagado automático.	Poné la velocidad en 0, desenchufá, esperá que la máquina vuelva a estar a temperatura ambiente para poder reiniciarla (en general necesita 15-30 minutos, la temperatura ambiente varía el tiempo de enfriamiento).
Presiono el panel digital pero la máquina no funciona.	Compruebe si el enchufe está haciendo buen contacto con el tomacorriente.	Verifique que el enchufe esté enchufado al tomacorriente.
	Compruebe que no se haya cortado la energía.	Espere que haya energía antes de comenzar.
	Compruebe si la manija de subida vuelve a su lugar.	Asegúrese que la manija de subida quede quieta en su lugar.
Ruido excesivo durante su uso.	1. La máquina hará más ruido funcionando a velocidades más altas. 2. La cantidad de ingredientes siendo mezclados es demasiado grande, dando como resultado una sobrecarga de la máquina. 3. El voltaje es instable. 4. La máquina estuvo funcionando por mucho tiempo.	1. Elija la velocidad adecuada para mezclar los ingredientes de acuerdo con el manual de recomendaciones. 2. Reduzca las cantidades de ingredientes a ser mezclados. 3. Si el voltaje es instable espere a que este se establezca para usar la máquina. 4. Si la máquina estuvo funcionando por mucho tiempo, deténgala y deje que se enfrie por un rato antes de volver a usarla.
La velocidad de la máquina cae o es instable.	1. Si la temperatura ambiente es baja, puede hacer que el lubricante de la máquina se endurezca. 2. Los ingredientes que están siendo mezclados son una cantidad muy grande y son demasiado duros, resultando en mucha carga para la máquina. 3. El voltaje baja repentinamente.	1. Retire el bowl y deje a la máquina inactiva por 5 minutos para que el lubricante se ablande y así se pueda restablecer la estabilidad de la velocidad. 2. Reduzca las cantidades de ingredientes a ser mezclados y deje que la máquina funcione según su carga de trabajo normal. 3. Una vez que el voltaje se establezca, ya puede volver a utilizar la máquina.

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina se balancea y se sacude cuando está funcionando.	1. Comprobá que la almohadilla de pie de la base no se haya salido. 2. Que la máquina no esté colocada en una superficie lisa y plana.	1. Comprobá que la almohadilla de pie de la base no se haya salido. 2. Colocá la máquina en una superficie lisa y plana.
El cabezal no puede regresar para restablecerse después de colocar el bowl y su tapa antisalpicaduras.	Compruebe que la tapa antisalpicaduras este en su lugar y que el bowl este bien ajustado.	Gire la tapa antisalpicaduras y el bowl y ajústelos en su lugar.
Oscurecimiento de la masa luego del uso	Polvo oscuro cae del cabezal sobre la masa.	Por favor compruebe que el cabezal y el gancho o el batidor estén secos y que no haya agua o polvo sobre la superficie antes de su uso.

LIMPIEZA

Limpieza del Cuerpo

1. No sumerja la máquina en agua. **No moje la máquina en su totalidad para evitar que el agua entre al cuerpo de esta y así impedir cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, oxido y otras fallas.**
2. No utilice un trapo empapado para limpiar la máquina.
3. No utilice detergente/vinagre/sal ni otros productos corrosivos, altamente ácidos ni productos de limpieza alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, de lo contrario estos podrían dañar su superficie.
4. No use herramientas filosas o ásperas como esponjas de alambre para limpiar los accesorios. De lo contrario, se dañaran.

Limpieza de los Accesorios

1. No coloque las piezas de aluminio en el lavavajillas ni las lave con productos corrosivos, altamente ácidos ni productos de limpieza alcalinos. Por favor no las ponga en el lavavajillas para limpiarlas. No los sumerja por mucho tiempo en detergente, agua con sal, vinagre y otros líquidos corrosivos.
2. Luego de limpiarlos, seque los accesorios, principalmente para mantener secas las piezas internas.

Limpieza Especial

1. El eje de salida giratorio puede dejar un rastro negro debido a las altas velocidades y a la fricción cuando la máquina está andando. Luego de cada uso límpielo y asegúrese de mantener la pieza seca.
2. Preste atención a la cuchilla filosa y a las piezas o accesorios de borde afilado.

Conservación y Mantenimiento

1. Puede usar aceite de oliva para aplicar en la superficie de la cuchilla y el bowl para garantizar que el ambiente húmedo no los oxide.
2. Cuando la máquina no este en uso, la puede cubrir con una bolsa del envoltorio y ponerla en un ambiente seco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo: SM-1522ML	Capacidad: 8 Litros
Tensión nominal: 220-240V ~ 50-60Hz	Dimensiones: 39x25x34 cm
Potencia: 1200 W	Peso: 6,5 kg.
Clase de aislación: Clase I	Origen: China

GARANTÍA

Garantía válida solamente para el territorio de la República Argentina.

1- Garantía: Garantizamos al comprador o usuario que este artefacto / equipo 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 / equipo 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 24 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 / equipo 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 / equipo 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

Escribinos a service@pastalinda.com.ar | WhatsApp +549 11 3653 5097

Centro de reparaciones: Honduras 5202 - CABA (C1414BMV)

Buenos Aires - Argentina.

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**



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

www.pastalinda.com.ar