

LICUADORA PERSONAL

DAVOLI ^{PRO}

Manual de instrucciones



IMPORTANTE

Si no sigues estos importantes pasos de uso y cuidado, existe un riesgo potencial de lesiones por mal uso.

- Antes de usar tu licuadora, asegúrate de leer todas las instrucciones a continuación, para evitar lesiones o daños y obtener los mejores resultados de DAVOLI PRO.
- Guarda este manual en un lugar seguro. Si regalas o entregas este aparato a otra persona, recuerda incluir también este manual. En caso de daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de este manual por parte del usuario, la garantía quedará anulada.
- MioBio Chile SpA y/o el distribuidor autorizado, no acepta ninguna responsabilidad por los daños causados por no seguir las instrucciones del manual, un uso negligente, uso comercial o un uso que no se ajuste a los requisitos descritos en este manual.

Datos técnicos

Voltaje: 220-240V ~ 50/60Hz

Potencia: 1000W

Uso continuo: 50 segundos



Instrucciones de seguridad

1. Desconecta siempre tu DAVOLI PRO del suministro eléctrico si dejas de usarlo, en pausa o si te alejas de él y/o lo desatiendes.
2. Mantén desenchufada tu DAVOLI PRO antes de montar, desmontar o de limpiar cualquier parte de tu unidad.
3. DAVOLI PRO no está diseñado para ser usada por niños o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento en cuanto al uso, salvo si tienen supervisión de un adulto con capacidades responsables de seguridad, para supervisar el uso de la máquina.
4. Los niños no deben jugar con el aparato.
5. Si el cable de alimentación está dañado, el aparato no debe ser usado y la unidad debe ser llevada al Servicio Técnico autorizado por la marca y/o distribuidor oficial.
6. Apaga el aparato y desconéctalo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercar piezas que se mueven durante el uso.
7. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza. El uso indebido, podría provocar lesiones graves.
8. DAVOLI PRO requiere el voltaje de 220V/50Hz, por favor, antes de insertar el enchufe a la corriente, verifica que esto corresponda.
9. Si se utiliza un cable de extensión, debe ser adecuado para el consumo de energía del aparato, de lo contrario se puede producir un sobrecalentamiento del cable de extensión y/o enchufe.
10. Asegúrate de que el cable de alimentación no cuelgue de bordes y manténlo alejado de objetos calientes, del fuego y de lugares donde transite gente y/o animales.
11. No sumerjas el aparato o el enchufe de red en agua u otros líquidos.
¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!
12. No enchufes ni desenchufes el aparato de la toma corriente con las manos mojadas o húmedas.
13. Para quitar el enchufe de la toma de corriente, jala con cuidado del enchufe. No tires del cable de alimentación.

14. No utilices tu DAVOLI PRO si cae al agua. Primero desconecta, apágalo y contacta a tu distribuidor.
15. Nunca abras la carcasa o motor de DAVOLI PRO ni intentes repararlo. Esto podría provocar una descarga eléctrica y/o daños en el aparato. Al abrir el motor o carcasa, la unidad PIERDE LA GARANTÍA.
16. Nunca dejes el aparato desatendido durante su uso.
17. **DAVOLI PRO está diseñado únicamente para uso doméstico. Está estrictamente prohibido el uso comercial.**
18. El uso comercial de la unidad, revoca totalmente el derecho de garantía.
19. No utilices el aparato para otro uso que no sea el indicado.
20. No dobles ni enrolles el cable alrededor del aparato, esto podría dañarlo.
21. El uso de accesorios no recomendados por MioBio Chile SpA para el aparato, puede causar lesiones graves.
22. Precaución con las cuchillas, están afiladas. Ten cuidado al lavarlas.
23. Revisa que la silicona aislante de la base de la cuchilla esté bien puesta, de lo contrario, puede dañarse o filtrar líquidos.
24. Ensambla la base de la cuchilla con el vaso firmemente, evitarás que hayan filtraciones.
25. Nunca coloques la cuchilla directamente sobre la base del motor.
26. NO agregar ingredientes calientes (por encima de 30°C) en el vaso de tu DAVOLI PRO. Esto podría provocar que el vaso explote por la presión del calor, provocando quemaduras y lesiones graves.
27. Quita todos los cuescos o semillas duras de la fruta antes de mezclar.
28. DAVOLI PRO cuenta con un dispositivo de protección por sobrecalentamiento en el motor. La unidad deja de funcionar, cuando este dispositivo se activa. Debes desconectarla y esperar que la máquina se enfríe por completo. Al menos 1 hora.

Descripción de las partes

- 1 Motor de 1000Watts de potencia
- 1 Vaso de tritán de 1000ml
- 1 Vaso de tritán de 400ml
- 1 Cuchilla remolino 6 aspas + 1 silicona aislante
- 1 Cuchilla plana de 2 aspas + 1 silicona aislante
- 1 Tapa con boquilla
- 1 Tapa hermética
- 1 Manual de uso

Cuchillas

Cuchilla remolino: jugos, batidos, salsas, smoothie, helados, mantequillas de frutos secos.

Cuchilla plana: harinas; muele semillas, frutos secos y cereales secos sin agregar líquido.

Botones



Encendido/Apagado



Potencia (Mínima/Máxima)



Pulso



Modo de uso

Antes de usar tu DAVOLI PRO por primera vez, limpia todos los accesorios (excepto la base del motor) con agua tibia a un máximo de 60°C y detergente/jabón/lavaloza. Enjuaga y seca completamente.

El motor NUNCA se sumerge en líquido.

¡Precaución!

Antes de usar, asegúrate de que la base del motor esté desconectada de la toma de corriente.

1. Coloca la base del motor sobre una superficie firme, plana y nivelada.
2. Antes de usar, asegúrate de que la base, el cable y enchufe, estén completamente secos y sin ni un tipo de líquidos. No enchufes, hasta que no tengas el vaso completo ensamblado y puesto en su motor.
3. Asegúrate de revisar que la silicona aislante de la base de la cuchilla esté bien puesta, de lo contrario, puede dañarse o filtrar líquidos. Es una silicona de color negro.
4. Agrega los ingredientes dentro del vaso. Nunca excedas el nivel "MAX" en el vaso. Ensambla el vaso con la cuchilla para licuar, girando la cuchilla en sentido del reloj. Procura que el vaso esté bien cerrado y que no filtre ni un líquido, antes de llevarlo al motor.
5. Lleva el vaso a la base de la licuadora. Gira el vaso en la base del motor en el sentido de las agujas del reloj (debe sonar un clic). Asegúrate de que el vaso esté bloqueado firmemente con la base, antes de usar.
6. Conecta la unidad a la corriente.
7. **Encendido:** Presiona el botón  para encender tu DAVOLI PRO.
8. **Funciones:**
 - Presionando el botón  el aparato comenzará a funcionar en velocidad baja.
 - Presionando 2 veces el botón  funcionará a alta velocidad.
 - Presionando 1 vez el botón  el motor se detendrá.
 - Las funciones  son velocidades continuas.
 - Función Pulso: Presiona el botón  una vez, para hacer funcionar el aparato a máxima velocidad durante 3 segundos. Repite si es necesario.

9. Después de su uso, presione el botón para apagar el aparato y luego desenchúfalo.
10. Remueve el vaso con su cuchilla, una vez hayas desenchufado la unidad.
11. El cable no es desmontable de la unidad. No trates de quitarlo del motor.

NOTA:

Este producto está equipado con 1 interruptor de seguridad (A) en la base del motor. Si la base de la cuchilla no se ensambla correctamente, el interruptor de seguridad no se activará y la máquina no funcionará cuando se encienda. No utilices ninguna herramienta para presionar el interruptor de seguridad, esto podría causar daño en la máquina.

¡Importante!

1. Para mezclar mejor tu preparación, corta los ingredientes en trozos pequeños. Corroborar que la silicona aislante de la base de la cuchilla esté bien puesta. Ensambla bien la base de la cuchilla con el vaso, de lo contrario se derramará. Mezcla SIEMPRE ingredientes sólidos con líquido.
2. Procura que en la cuchilla siempre haya alimento procesando. Apaga inmediatamente si las cuchillas giran sin alimento.
3. Después de 50 segundos de funcionamiento continuo licuando, DAVOLI PRO se detendrá automáticamente. Es necesario detenerlo durante 5 minutos entre procesos, para evitar el sobre-calentamiento. Después de 5 ciclos, deja que la licuadora descanse durante 60 minutos/1 hora, para que el motor se enfríe.
4. Asegúrate de no poner ningún objeto duro como cuescos, semillas duras, piedras, fierros o tornillos en la licuadora, ya que podría dañar la cuchilla, el vaso o el motor. Retira todos los cuescos o semillas duras de la fruta antes de licuar.
5. El peso máximo de los ingredientes en el vaso de molienda no puede exceder los 200 g.
6. La función de pulso se puede utilizar para triturar hielo y para ayudar con la limpieza del vaso y cuchillas. Al triturar cubitos de hielo, recuerda agregar un poco de agua en el vaso.



Hummus

TRADICIONAL

380 g. de garbanzos cocidos

2 cdtas. de tahini

3 cdas. de aceite de oliva

Jugo de medio limón

1 diente de ajo

Sal y pimienta a gusto

Agua de la cocción de ser necesario

VASO PEQUEÑO CUCHILLA DE 6 ASPAS

Agrega todos los ingredientes en el vaso y ensámblala con la cuchilla de 6 espas.

Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 1 vez el botón . De ser necesario, puedes presionar por segunda vez el botón , para aumentar la potencia.

El proceso dura 50 segundos aprox. Puedes presionar el botón  para terminar el proceso antes.

Recuerda: Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.





Hummus

ROSADO DE BETARRAGA

380 g. de garbanzos cocidos
1 betarraga cocida
2 cdtas de tahini
3 cdas. de aceite de oliva
Jugo de medio limón
1 diente de ajo
Sal y pimienta a gusto
Agua de la cocción de ser necesario

VASO PEQUEÑO CUCHILLA DE 6 ASPAS

Agrega todos los ingredientes en el vaso y ensámbala con la cuchilla de 6 aspas.

Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 1 vez el botón . De ser necesario, puedes presionar por segunda vez el botón , para aumentar la potencia.

El proceso dura 50 segundos aprox. Puedes presionar el botón  para terminar el proceso antes.

Recuerda: Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.

Hummus

VERDE DE CILANTRO

380 g. de garbanzos cocidos
1 taza de cilantro o cualquier hoja verde
2 cdtas. de tahini
3 cdas. de aceite de oliva
Jugo de medio limón
1 diente de ajo
Sal y pimienta a gusto
Agua de la cocción de ser necesario

VASO PEQUEÑO CUCHILLA DE 6 ASPAS

Agrega todos los ingredientes en el vaso y ensámbala con la cuchilla de 6 aspas.

Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 1 vez el botón . De ser necesario, puedes presionar por segunda vez el botón , para aumentar la potencia.

El proceso dura 50 segundos aprox. Puedes presionar el botón  para terminar el proceso antes.

Recuerda: Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.



Compota DE MANZANA CON CANELA

400 g. de manzanas verdes cocidas
Canela en polvo a gusto

VASO GRANDE
CUCHILLA DE 6 ASPAS

Agrega todos los ingredientes en el vaso y ensámbala con la cuchilla de 6 aspas.

Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 1 vez el botón . De ser necesario, puedes presionar por segunda vez el botón , para aumentar la potencia.

Preparación en menos de 30 seg presionando el botón .

Recuerda: Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.



Helado PINK DE FRUTILLA



200 g. de frutillas congeladas
2 plátanos congelados
Trozo pequeño de betarraga cocida
3 cdas. de crema de coco

Se recomienda dejar reposando la fruta congelada unos minutos a temperatura ambiente.

VASO GRANDE
CUCHILLA DE 6 ASPAS

Agrega todos los ingredientes en el vaso y ensámbala con la cuchilla de 6 aspas.

Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 2 veces el botón  para una mezcla potente y rápida.

El proceso dura 50 segundos aprox. Puedes presionar el botón  para terminar el proceso antes.

Recuerda: Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.

Batido

VERDE SALUDABLE



100 g. de espinacas

1 palta sin huesco, ni cáscara

2 plátanos

300 ml. de yogurt o bebida vegetal

VASO GRANDE

CUCHILLA DE 6 ASPAS

Agrega todos los ingredientes en el vaso y ensámbala con la cuchilla de 6 aspas.

Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 2 veces el botón  para una mezcla potente y rápida.

El proceso dura 50 segundos aprox. Puedes presionar el botón  para terminar el proceso antes.

Recuerda: Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.



Batido DE ARÁNDANOS Y PLÁTANO

**1 taza de arándanos frescos
o congelados**
1 plátano
1 taza de hielo
Jugo de una naranja
300 ml de agua de agua o bebida vegetal

VASO GRANDE
CUCHILLA DE 6 ASPAS

Agrega todos los ingredientes
en el vaso y ensámbala con
la cuchilla de 6 aspas.

Cierra bien el vaso e instálalo en la
base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona
1 vez el botón . De ser necesario,
puedes presionar por segunda vez el
botón , para aumentar la potencia.

El proceso dura 50 segundos aprox.
Puedes presionar el botón  para
terminar el proceso antes.

Recuerda: Nunca dejes que las
cuchillas giren sin alimento.



Harina DE AVENA

400 g. de avena en hojuelas

VASO PEQUEÑO
CUCHILLA DE 2 ASPAS

Agrega la avena al vaso pequeño y ensámbala con la cuchilla plana de 2 aspas.

Asegúrate de que la silicona aislante esté bien puesta.

Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 1 vez el botón  para procesar sin que se transforme en una mantequilla. Repetir hasta que lograr la harina.

Puedes presionar el botón  para terminar el proceso antes.

Recuerda: Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.





Harina DE ALMENDRAS

300 g. de almendras



VASO PEQUEÑO
CUCHILLA DE 2 ASPAS

Agrega las almendras secas al vaso pequeño y ensámbala con la cuchilla plana de 2 aspas.

Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 1 vez el botón  para procesar sin que se transforme en una mantequilla. Repetir hasta que logras la harina.

Puedes presionar el botón  para terminar el proceso antes.

Mantequilla DE MANÍ



400 g. de maní (tostado previamente)
Pizca de sal

VASO PEQUEÑO
CUCHILLA DE 6 ASPAS

En un sartén tuesta el maní hasta que tenga un leve color dorado. Espera que el maní enfríe.

Agrega el maní tostado y frío + la pizca de sal al vaso de 400 ml. ensámbala con la cuchilla de 6 aspas y asegúrate de que la silicona aislante esté bien puesta. Cierra bien el vaso e instálalo en la base del motor.

Enciende tu DAVOLI PRO y presiona 2 veces el botón  para una mezcla potente y rápida.

Finalizado el programa, destapa y con una espátula comienza a remover lo que se ha pegado en los bordes del vaso y cuchilla. Vuelve a cerrarlo y continúa procesando en velocidad alta.

Repite el paso anterior (destapar, soltar y volver a cerrar). Ahora, cuando selecciones el botón  (tercera vez), comenzarás a notar como los aceites del maní se están liberando.

Para lograr la consistencia cremosa, vuelves a procesar sin abrir el vaso porque ya estará más líquido. (En total, debes procesar 4 veces).

Recuerda: Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.

Queque

DE AVENA Y PLÁTANO

400 grs o 2 tazas de avena en hojuelas

2 plátanos maduros

2 huevos

1/2 Taza de azúcar morena

1/2 Taza de aceite vegetal

Ralladura de 1 limón

1 Cdto. De polvos de hornear

VASO PEQUEÑO

CUCHILLA DE 2 Y 6 ASPAS

Precalienta el horno a 180°C.

Para la harina: Vierte la avena en el vaso pequeño y utiliza la cuchilla de 2 aspas que es para harinas, procesa con la velocidad alta. Reservar.

En el mismo vaso pequeño, agrega los huevos, el azúcar, ralladura y el aceite, procesa con la cuchilla de 6 aspas para batidos en velocidad media. Una vez finalizado, agrega el plátano y vuelve a procesar.

Cuando esté lista la mezcla, viértelo en un bowl con la harina de avena y agrega los polvos de hornear. Revuelve hasta que quede homogéneo.

En un molde previamente engrasado, echa la mezcla, decora con la mitad de un plátano cortado en rodajas y espolvorea azúcar morena encima.

Hornear a 180 °C por 20 min. o hasta que esté dorado y cocido.



Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufa siempre la licuadora antes de limpiarla.
2. No sumerjas la base del motor en agua ni en ningún otro líquido. Límpialo con un paño húmedo y sécalo bien.
3. Desmonta las demás piezas después de cada uso y lávalas con agua tibia y lava loza. Luego enjuaga con agua limpia y seca bien.
4. Si desmontas el sello de silicona de las cuchillas, recuerda ensamblarlo de forma firme en su posición para evitar que se atasque en el siguiente uso. Puedes ayudarte con una espátula o elemento suave para presionar esta parte en su lugar.
5. NUNCA lavar el motor en un lavavajillas. Las otras partes son aptas para lavavajillas siempre que la temperatura no supere los 60 °C. También puedes utilizar la función de pulso para una limpieza rápida si es necesario.
6. No utilices ninguna pieza en el microondas.

Recuerda:

- Antes de usar tu DAVOLI PRO por primera vez, limpia todos los accesorios (excepto la base del motor) con agua tibia y detergente/jabón/lavaloza. Enjuaga y seca completamente.
- El motor NUNCA se sumerge en líquido.
- El motor NUNCA debe ser llevado al lavavajillas.
- Los vasos, cuchillas y sus bases, se lavan a una temperatura máxima de 60 °C.
- Las cuchillas tienen filo, por favor limpiar con precaución.
- Para limpiar el motor y su base, debes desenchufar primero y es suficiente limpiar el motor con un paño húmedo.
- Nunca dejes que las cuchillas giren sin alimento.

Cobertura de garantía

Antes de la entrega, nuestros dispositivos se someten a un riguroso control de calidad. Además de los derechos legales estatutarios, el comprador tiene la opción de reclamar bajo los términos de la siguiente garantía:

1. Para el dispositivo comprado ofrecemos 1 año de garantía a partir del día de la venta. Si tiene un producto defectuoso, este debe ser llevado o enviado al Servicio Técnico oficial de la marca y, luego de su posterior revisión, se determinará solución de cambio o reparación.
2. Los defectos que surjan por un manejo inadecuado del dispositivo y el mal funcionamiento debido a intervenciones y reparaciones por parte de terceros o el montaje de piezas no originales no están cubiertos por esta garantía.
3. Conserva siempre tu boleta, sin este documento no puedes reclamar ningún tipo de garantía.
4. Los daños causados por no seguir el manual de instrucciones darán lugar a la anulación de la garantía, si esto da lugar a daños consecuentes, no seremos responsables. Tampoco podemos responsabilizarnos por daños materiales o lesiones personales causados por un uso inadecuado si no se ejecuta correctamente el uso, bajo las normas de este manual de instrucciones.
5. El daño a los accesorios no significa el reemplazo gratuito de todo el aparato. En caso de ruptura de algún accesorio, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio técnico. La reposición de las piezas de plástico u otro accesorio, siempre están sujetos a un cargo.
6. El desgaste de las piezas, así como la limpieza, el mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertos por la garantía y tienen un costo asociado.
7. El distribuidor se compromete a reparar o cambiar el producto, así como las piezas o componentes defectuosos, sólo cuando la máquina presente fallas de fábrica, sólo presentando el respaldo de la compra/ boleta o factura. Esto es determinado después de que el Servicio Técnico autorizado por la marca y/o distribuidor oficial, examine el problema y/o el equipo completo y determine el problema de la unidad.
8. La garantía no es válida en los casos de las máquinas que se usaron violando las instrucciones del Manual de uso, o por las unidades que fueron alteradas, modificadas o dañadas por el uso.

9. Este producto NO es para uso comercial. Todo uso comercial de este producto, anula e invalida completamente la garantía del producto y accesorios.
10. Para cualquier duda sobre el funcionamiento, garantía o servicio técnico, primero contacte al distribuidor autorizado (donde compró la máquina).
11. Los gastos de transportes y envío desde y hacia los servicios técnicos serán cubiertos en su totalidad por el cliente.

Eliminación amigable con el medio ambiente

Reciclaje - Directiva europea 2012/19 / UE

MioBio Chile SpA indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana por la eliminación incontrolada de desechos, recíclalos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver tu licuadora usada, ponte en contacto con MioBio Chile SpA o dónde compraste el producto. Puedes llevar este producto a nuestra oficina, para un reciclaje seguro para el medio ambiente.



Miobio
Chile

