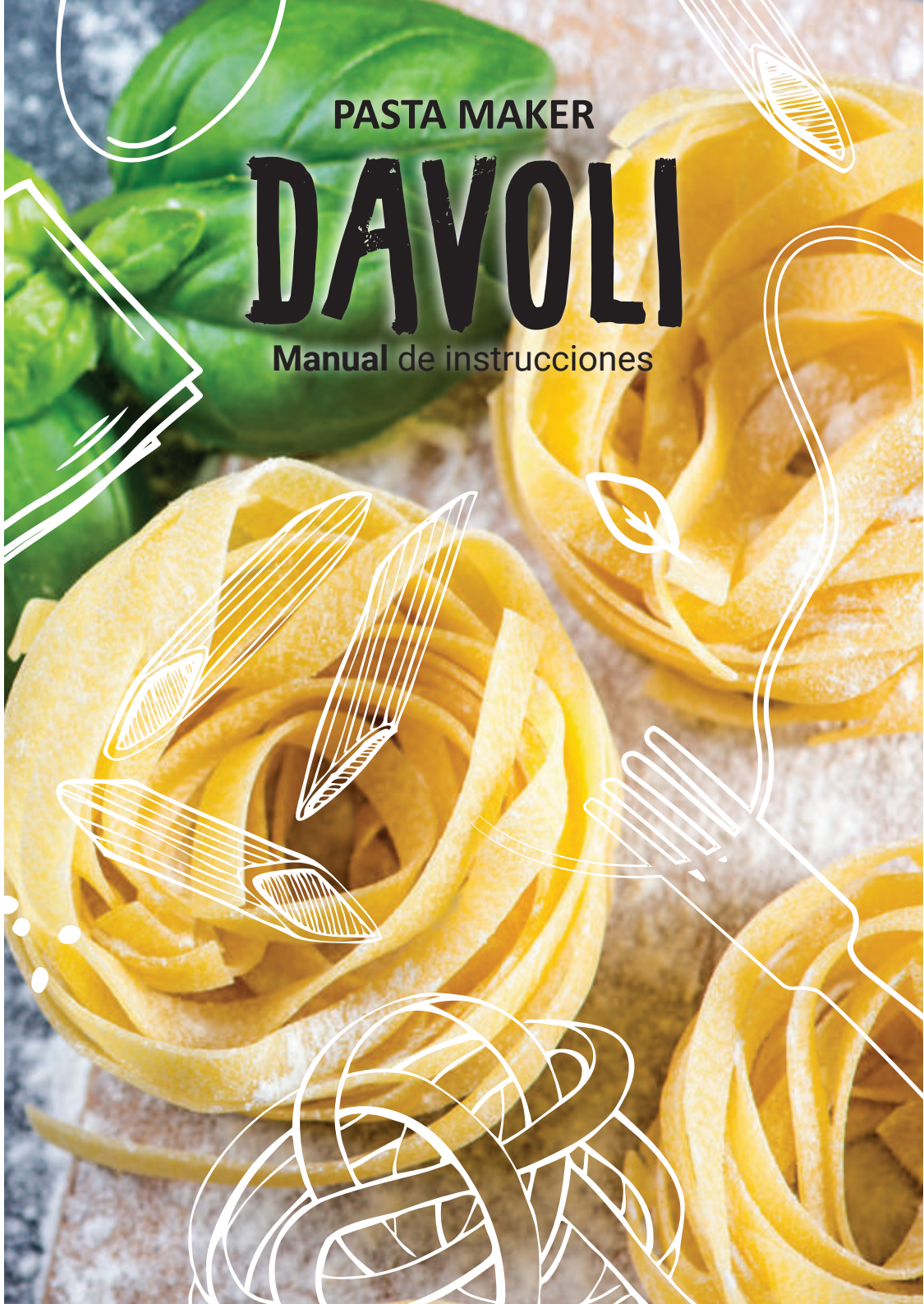




PASTA MAKER

DAVOLI

Manual de instrucciones

PASTA MAKER

DAVOLI

Datos Técnicos

Potencia:

180W

Voltaje/Frecuencia:

220V, 50-60Hz

Revoluciones por minuto:

40-60 rpm

Dimensiones

(Ancho x Alto x Profundidad):

37 x 18 x 27,5 cm

Peso:

4,5 kg

Volumen de llenado:

200-600 g de harina

Ambiente recomendado:

20-40 °C, humedad ambiental <90%

Accesorios:

7 moldes de pasta, vaso medidor,
cepillo de limpieza, espátula de goma.

Instrucciones DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este aparato está destinado exclusivamente para la elaboración de fideos y otros productos de pasta. No introduzcas ningún otro tipo de alimento.

1. Lee atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvalas.
2. Asegúrate de que las rejillas de ventilación del aparato no estén bloqueadas en ningún momento. Para asegurar una ventilación óptima, deja unos 8 centímetros de distancia entre el aparato y otros objetos, muebles, o paredes.
3. Asegúrate de que el cable de alimentación no está dañado ni se quede atrapado cuando uses el aparato.
4. No coloques bases múltiples/alargadores ni generadores eléctricos cerca del aparato.
5. Durante su uso, no introduces ningún objeto en el aparato estando en funcionamiento y tampoco introduces la mano.



Instrucciones DE SEGURIDAD

No introduzcas nunca partes del cuerpo u objetos metálicos a través de las rejillas de ventilación, ya que existe el riesgo de lesiones.

No sumerjas nunca el aparato en agua u otros líquidos y protege el cable de alimentación, el enchufe, y la fuente de alimentación de la humedad.

1. Después de desembalar el aparato, comprueba que se encuentra en perfecto estado. Busca posibles daños que pudieran afectar a la seguridad de funcionamiento del aparato. Si existieran defectos o el aparato hubiera caído al suelo, no lo uses y dirígete a nuestro servicio al cliente.
2. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar una situación de riesgo para el usuario y anular la garantía. Si algún componente estuviese dañado, este debe ser sustituido por el fabricante, una empresa especializada y autorizada.
3. Guarda el aparato en un lugar lejos del alcance de los niños. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse lejos del aparato o ser vigilados en todo momento. Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos y/o experiencia, cuando sean supervisados y hayan sido instruidos sobre el uso seguro del equipo y hayan comprendido los riesgos derivados de su uso.
4. Los niños mayores de 8 años no deben conectar, enchufar, limpiar, ni dar servicio a la unidad. El aparato no es ningún juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el dispositivo.
5. Coloca el aparato sobre una superficie despejada y plana.
6. Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico, además de para fines similares como por ej. en zonas de pausa de empresas, oficinas, u otros lugares de trabajo.
7. El nivel máximo de llenado no debe sobrepasarse.
8. Utiliza el aparato únicamente después de montarlo correctamente.
9. El aparato debe usarse únicamente con los accesorios originales.
10. Usa un mínimo de 200g y un máximo de 600g de harina en la máquina.
11. No uses agua caliente como ingrediente.
12. Enchufa el aparato únicamente a corriente alterna según la placa de características. Conecta el enchufe solo a una toma de corriente con toma de tierra.

13. Desenrolla totalmente el cable de alimentación antes del uso.
14. Desenchufa el aparato cuando no lo estes utilizando, antes de limpiarlo o en caso de anomalías durante su funcionamiento. No tires del cable de alimentación, ya que este puede dañarse.
15. El aparato no es apto para ser operado con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia separado.
16. El aparato no es apto para el lavavajillas. Solo las piezas extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas hasta los 60 °C.
17. No colocar o usar el aparato o el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
18. El cable no debe colgar sobre el borde de la superficie de trabajo.
19. No utilices el aparato en el exterior.

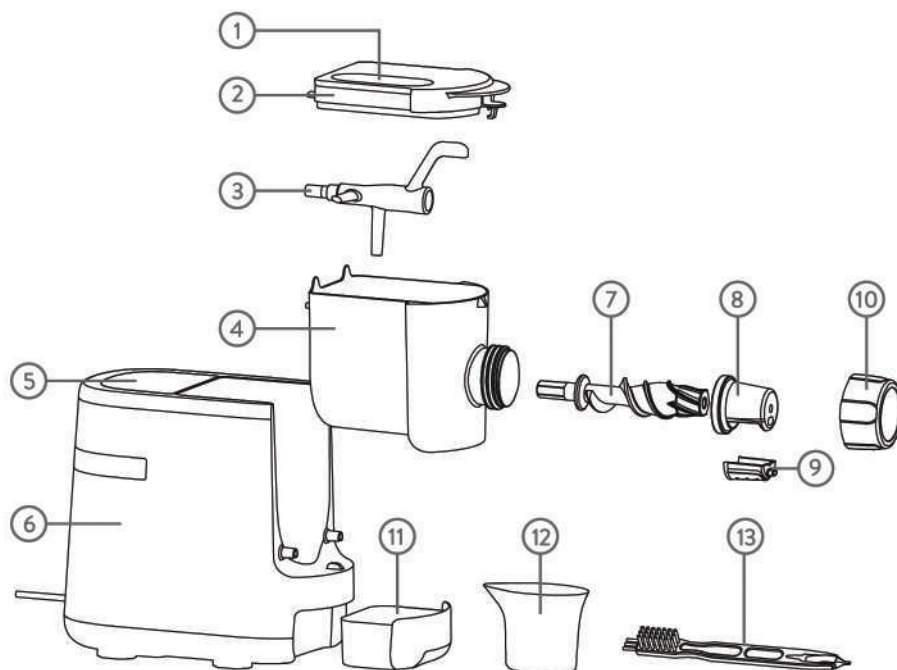
Antes del primer uso

1. Retira todas las piezas de seguridad de transporte y de embalaje y mantenlas lejos del alcance de los niños - peligro de asfixia.
2. Antes de la primera puesta en marcha y después de un largo periodo en desuso, Davoli Pasta Maker deberá limpiarse. Ten en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimiento.
3. Coloca el aparato sobre una superficie de trabajo plana y seca.



Descripción DE DAVOLI PASTA MAKER

Máquina



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Ranura para introducir el agua | 8. Soporte para los moldes |
| 2. Tapa | 9. Molde de pasta |
| 3. Paleta mezcladora | 10. Anillo de fijación |
| 4. Recipiente de mezcla | 11. Cajón para moldes |
| 5. Panel de Control | 12. Vaso medidor |
| 6. Base de la máquina | 13. Cepillo de limpieza |
| 7. Perno de extracción | |

Moldes de Pasta



- | | |
|---------------------------------|----------------|
| 1. Capellini / espaguetis finos | 5. Tagliattele |
| 2. Espaguetis | 6. Penne |
| 3. Bigoli / espaguetis gruesos | 7. Lasagna |
| 4. Fettuccine | |



Panel de Control

Amasar: modo manual para amasar.

Moldear: modo manual para la salida de la pasta.

Pasta: El proceso dura desde 5 minutos y dependerá de la cantidad de harina utilizada.

Pasta de huevo: programa para pasta con huevo, incluido amasado, reposo y expulsión de la pasta. El proceso dura desde 16 minutos y dependerá de la cantidad de harina utilizada.

Peso/Zero: función para poner el peso a 0.

Iniciar/Resetear: inicia un proceso, vuelve atrás en el programa o cancela un programa en marcha manteniendo pulsado el botón durante 3 segundos.

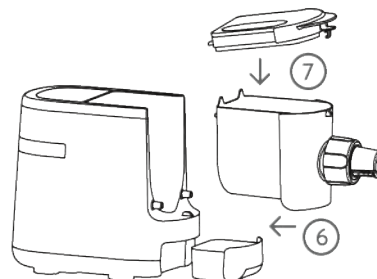
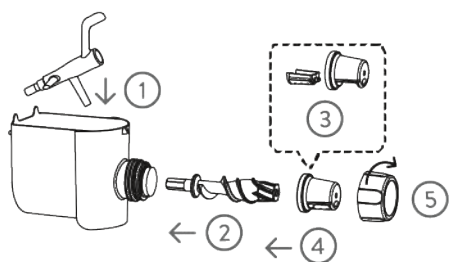
La pantalla indica:

- Estado y tiempo del proceso: amasando, reposo y moldeando
- Gramos medidos
- Líquido recomendado en mililitros





Montaje DE DAVOLI PASTA MAKER



1. Primero, fija la paleta mezcladora en el recipiente de mezcla e introduce el recipiente en la máquina. Si es necesario, gira un poco la paleta mezcladora hasta que se ajuste a la abertura en la máquina.
2. Después, inserta el perno extractor por la parte delantera del recipiente de mezcla, de forma que encaje con la paleta mezcladora.
3. Selecciona tu molde de pasta. Puedes guardar el resto de moldes en el práctico cajón frontal
4. Inserta el molde para pasta en el soporte gris de forma que la patilla llene la cavidad interna.
5. Lleva e inserta el soporte en la parte frontal de la máquina. El molde debe mirar hacia abajo, para que la pasta salga en vertical.
6. Enrosca el anillo de fijación

Guía rápida PARA TU PRIMERA PASTA

- 1 Una vez que tu máquina esté lista para funcionar, escoge el molde de pasta que desees.
- 2 Pulsa el botón Peso/Zero para equilibrar el peso a 0.
- 3 Selecciona el programa Pasta.
- 4 Agrega la cantidad de harina que desees utilizar (desde 200 g hasta 600 g).
- 5 Pon la tapa en el recipiente de mezcla.
- 6 La pantalla te indicará la cantidad de agua fría en ml a utilizar.
- 7 Mide agua con el medidor que está incluido.
- 8 Inicia el programa (botón Iniciar/Resetear).
- 9 Pasta Maker comenzará a amasar, momento en el que debes agregar el agua por la ranura de la tapa.
- 10 Deja que la máquina amase, repose y luego moldeará la pasta.
- 11 La masa tiene aspecto seco y grumoso, no te sorprendas por esto.

Si no sale pasta, significa que la masa está muy húmeda. Agrega de a poco más harina y deja amasar nuevamente.





COMO PREPARAR *la pasta perfecta*

Dependiendo de la harina empleada y el tipo de líquido a utilizar, la proporción de ingredientes secos en relación con el líquido puede variar ligeramente. Consigue la consistencia perfecta paso a paso añadiendo cada vez 5-10 ml o, en caso necesario, añade más harina.

Si disuelves 3-5 g de sal en agua y la añades a la pasta, te saldrá más firme.

Añadiendo 3-5 ml de aceite a la masa, la pasta te saldrá algo más blanda.

Cuanto más fresca esté la pasta que vayas a utilizar, mejor será su sabor.

La pasta hecha sin huevo ni otros ingredientes que requieran refrigeración, puedes secarla y, así, guardarla durante largo tiempo. Otros tipos de pasta es mejor congelarlas.

Davoli Pasta Maker dispone de dos programas preconfigurados, para un uso sencillo: El modo **Pasta** (preparación sin huevo) y el **Pasta de Huevo** (preparación con huevo). Aquí se mostrará la cantidad exacta de líquido necesario para cualquier cantidad de harina entre 200 y 600 g. Encontrarás como usar los programas en el apartado: Uso de los programas.

Si utilizas yema de huevo y agua, bátelas bien antes de añadir las al recipiente de mezcla.

ATENCIÓN

La masa de Davoli Pasta Maker tiene un aspecto seco y grumoso, no te sorprendas por esto y límitate a utilizar solo las cantidades de alimento recomendadas.



MASA DEMASIADO HÚMEDA

Añade un poco de harina
y amasa brevemente.



MASA DEMASIADO SECA

Añade 5-10 ml de líquido.



CONSISTENCIA CORRECTA DE LA MASA

USO DE LOS *programas* PREDETERMINADOS

1. Monta la máquina.
2. Conecta el enchufe. Si Davoli Pasta Maker está en modo de espera, se reactiva pulsando cualquier botón.
3. Pulsa el botón Peso/Zero para equilibrar el peso a 0.

4. PROGRAMA PASTA

- Para hacer pasta, necesitas harina y agua. Añade primero solo los ingredientes secos.
- Fija la tapa y ciérrala.
- Selecciona el programa Pasta. Davoli Pasta Maker calculará por ti la cantidad de líquido correspondiente.
- Mide el líquido con exactitud usando el vaso medidor que está incluido, ya que la masa es muy sensible a las variaciones. 1 ml equivale a 1 g.
- Continúa en el punto 5



PASTA DE HUEVO

- Para hacer pasta con Nuevo necesitas harina común, yema de huevo y agua. Introduce la harina en el recipiente de mezcla.
 - Fija la tapa y ciérrala.
 - Selecciona el programa Egg Pasta. Nina calculará por ti la cantidad de líquido correspondiente.
 - Mide el líquido con exactitud usando un peso, ya que la masa es muy sensible a las variaciones. 1 ml equivale a 1 g. Debes incluir la yema de huevo en la cantidad de líquido y después rellenar con agua hasta alcanzar la cantidad necesaria. Bate el huevo y agua con un tenedor.
 - Continúa en el punto 5
5. Pulsa el botón Iniciar/Resetear y espera hasta que la paleta mezcladora comience a moverse.
 6. Introduce el líquido despacio en el recipiente de mezcla a través de la ranura en la tapa.
 7. Ahora, Davoli Pasta Maker amasará la masa. Durante el modo Pasta de Huevo, una fase de reposo de 6 minutos proporcionará una masa elástica.

8. Antes de que la masa comience a salir, se emitirá una señal sonora. El sonido del motor cambia, dado que Davoli Pasta Maker comienza ahora a trabajar con una presión elevada. Esto es completamente normal. Puedes retirar la pasta directamente con la mano o ayudarte de la espátula de plástico incluida. En el caso de los penne rigatti, recomendamos dejar salir la masa en tramos largos y luego cortarla con un cuchillo afilado. Así conseguirás una pasta más uniforme. La máquina se detiene automáticamente.
9. Ahora, el mezclador girará automáticamente una vez en la dirección contraria para expulsar los restos grandes de masa del perno extractor. La máquina pita y el proceso termina.
10. Cocina la pasta en el momento o déjala secar completamente. Recomendamos dejar la pasta secar unos 5 minutos para que no se pegue durante el proceso de cocción. Si secas la pasta recomendamos distribuirla sobre una tabla o rejilla.
11. El tiempo de cocción es unos 3-5 minutos. Puedes ir probando la pasta, para dar tu preferencia personal.
Recomendamos las siguientes porciones como valor orientativo:
200 g para 1-2 porciones
400 g para 3-4 porciones
600 g para 5-6 porciones

Uso del modo manual

1. Monta la máquina.
2. Conecta el enchufe. Si Davoli Pasta Maker está en el modo de espera, la puedes reactivar pulsando cualquier botón.
3. Pulsa el botón Peso/Zero para equilibrar el peso a 0.
4. Introduce los ingredientes en el recipiente de mezcla y cierra la tapa.
5. Pulsa Amasar.
6. Introduce el líquido de a poco en el recipiente de mezcla a través de las ranuras en la tapa.
7. Pasados 6 minutos, el programa finaliza automáticamente.
8. Pulsa Iniciar/Resetear.
9. Pulsa Moldear. Davoli Pasta Maker comenzará a expulsar la pasta. Se detendrá automáticamente una vez finalizado el proceso

Pausar o cancelar el programa.

- Para pausar el programa, simplemente retira la tapa. En el momento en el que vuelvas a colocar la tapa, el programa continuará.
- Para cancelar el programa mantén pulsada la tecla Iniciar/Resetear durante aprox. 3 segundos.

Limpieza

- Davoli Pasta Maker debe limpiarse y secarse después de cada uso como se explica a continuación. Un cuidado deficiente o nulo del aparato, afectará a la funcionalidad del mismo.
- La forma más sencilla de limpiar el aparato, es dejando que los restos de masa se sequen primero. Después podrás simplemente retirarlos con la espátula.
- A mano: Limpia todas las piezas de plástico a una temperatura máxima de 60 °C para evitar deformaciones.
- En lavavajillas: Limpia todas las piezas de plástico en el nivel superior del lavavajillas y utiliza un programa con una temperatura máxima de 60 °C para evitar deformaciones. Asegúrate de que la pieza de plástico no se quede atrapada.
- Puede ocurrir que se acumule harina entre el perno extractor y la paleta mezcladora, o entre la paleta y la máquina. En este caso, la máquina crujiará. Asegúrate de que piezas estén bien limpias.
- Limpia la máquina con un paño húmedo. No debe sumergirse en agua o limpiarse bajo el chorro de agua.

Resolución DE PROBLEMAS

Sigue estos pasos si el aparato no funciona correctamente:

1. Comprueba si se ha seguido correctamente el manual de instrucciones.
2. Comprueba si la tabla que aparece a continuación presenta alguna solución.
3. Comprueba que el enchufe funcione correctamente.

Códigos de error

CÓDIGO DE ERROR	PROBLEMA	SOLUCIÓN
E 02	La tapa no esta bien cerrada.	Cierra la tapa.
E 05	El sensor de temperatura está defectuoso.	Contacta con el servicio de atención al cliente.
E 06	Hay un cortocircuito en el sensor de temperatura	Contacta con el servicio de atención al cliente.
E 09	Hay muy poca agua en el recipiente de mezcla.	Ajusta la proporción de agua.
E 14	Hay demasiada harina en el recipiente de mezcla.	Usa solo de 200 – 600 g de harina.

Problemas con la máquina

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Quedan más restos de masa de lo esperado.	Puede pasar que no toda la masa alcance el perno extractor. Puedes iniciar el programa Moldear de forma manual y que la máquina vuelva a realizar el proceso de expulsión.
La máquina no se pone en marcha.	• Asegúrate de que la máquina esté correctamente conectada y de que el cable de red y el enchufe de pared estén intactos • El motor ha estado en uso durante demasiado tiempo sin pausa y la función de protección del motor se ha activado. Espera unos minutos. • Cierra la tapa correctamente.
La máquina no responde al pulsar los botones.	• Después de un mensaje de error, no has desconectado la máquina de la red durante el tiempo suficiente. La máquina debe estar desconectada de la red como mínimo 3 minutos para borrar la memoria del aparato. • La máquina está trabajando en este momento o se ha activado la fase de reposo. Puedes cancelar el programa manteniendo pulsado Inicio/Resetear durante aprox. 3 segundos. • El aparato está defectuoso. Contacta con el servicio de atención al cliente.
La máquina trabaja muy despacio y se para durante el proceso de expulsión de la pasta.	La masa está muy seca. Davoli Pasta Maker tratará de amasarla nuevamente y expulsarla otra vez. Introduce poca agua (5-10 ml) en la cámara de mezclado y observa si ya puede expulsar la masa.

En el momento en el que la máquina expulsa masa, cae primero harina desde el molde de pasta.	Este proceso es completamente normal.
Cuando la máquina expulsa masa, el soporte para el molde de pasta se calienta, sale un ligero vapor y se forma agua de condensación.	Este proceso es completamente normal. Davoli Pasta Maker expulsa pasta bajo una alta presión. Así, se produce calor y una parte de la humedad de la masa se evapora.
La masa es expulsada más rápidamente en el frente del molde, que de atrás.	Este proceso es completamente normal, ya que la presión es más alta delante que detrás.
Quedan restos de masa.	Es completamente normal que quede un pequeño resto de masa. • Puedes congelarlo y la próxima vez introducirlo descongelado en el recipiente de mezcla. • Puedes volver a expulsar una cantidad más grande de masa simplemente con el programa manual Moldear
La pasta se rompe fácilmente.	• Usa harina común o harina italiana "00" con suficiente contenido en gluten. Usa siempre un agente espesante para hacer pasta sin gluten. • Añade aprox. 5-10 ml de líquido. De 5-10 ml de aceite harán la masa más elástica.

Si Davoli Pasta Maker mostrara otros defectos distintos a los descritos, contacta con el servicio técnico autorizado. Nunca intentes reparar el aparato por ti mismo. Abrir o intentar reparar la máquina por personas no autorizadas, invalidará la garantía.

Atención AL CLIENTE

Davoli Pasta Maker tiene una garantía de un año. Este producto es exclusivamente para uso doméstico, y no para uso comercial. El uso comercial invalida completamente la garantía del producto.

Las piezas reemplazables excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural.

La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto y, por lo tanto, es variable.

Si tienes preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

hola@miobio.cl

Más información en www.miobio.cl

Eliminación / Protección DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros productos están fabricados con altas exigencias de calidad y están concebidos para que tengan una larga vida útil. El mantenimiento y cuidado regular contribuyen a alargar su vida útil.

Si el aparato estuviera averiado y ya no se pudiera reparar, no debe ser eliminado en la basura domestica común. Debes entregar el aparato en un punto de eliminación indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Con la correcta eliminación y el reciclaje, contribuyes de manera importante a la protección de nuestro medioambiente.

MioBio Chile declara que el producto cumple con los requisitos básicos de CE y Certificación SEC a fecha de su fabricación. La declaración de conformidad completa está disponible en www.miobio.cl



Pasta con Huevo



PASTA CON HUEVO - BÁSICA

**130g de Harina "Todo Uso"
81ml de Líquido
(1 Yema + Agua)**



PASTA INTEGRAL

**150g de Harina Integral
75ml de Líquido
(1 Yema + Agua)**

PASTA DE BETARRAGA

200g de Harina "Todo Uso"
95ml de Líquido
(1 Yema + Jugo de Betarraga)



PASTA DE CANELA

167g de Harina "Todo Uso"
2 Cucharaditas (8g) de Canela en Polvo
65ml de Líquido
(1 Yema de Huevo + Agua)

PASTA INTEGRAL DE CURRY

**150g de Harina Integral
2 Cucharaditas (8g) de Curry en Polvo
57ml de Líquido (1 Yema + Agua)**



PASTA DE ALBAHACA

**150g de Harina "Todo Uso"
86ml de Líquido
(1 Yema + Jugo de Albahaca)
Agregar 3 hojas medianas
de Albahaca trituradas**



PASTA DE ARROZ

173g de Harina de Arroz
80ml de Líquido (1 Yema + Agua)

Sin
GLUTEN



PASTA DE TRIGO SARRACENO

**150g de Harina de Trigo Sarraceno
79ml de Líquido (2 Yemas + Agua)**

*Sin
GLUTEN*



PASTA INTEGRAL DE TOMATE

**200g de Harina Integral
90ml de Líquido
(1 Yema + Jugo de Tomate)**

Pasta sin Huevo



**PASTA SIN
HUEVO - BÁSICA**

200g de Harina "Todo Uso"
75ml de Agua



PASTA DE ESPINACA

200g de Harina "Todo Uso"
78ml de Jugo de Espinaca

PASTA DE GARBANZO

200g de Harina de Garbanzo
58 ml de Líquido
(disolver 5g Harina de
Linaza en 53ml de Agua)

**Sin
GLUTEN**

Vegano



PASTA DE ARROZ Y BETARRAGA

200g de Harina de Arroz
90ml de Jugo de Betarraga
8ml de Goma Xantana

Vegano

**Sin
GLUTEN**



**Sin
GLUTEN**



PASTA DE ARVEJAS

230g de Harina de Arvejas Verdes

10ml de Goma Xantana

58ml de Agua

Vegano



Vegano

PASTA DE LENTEJAS ROJAS

200g de Harina de Lentejas Rojas
75ml de Líquido
(Disolver 5g de Harina
de Linaza en 70ml de agua)

**Sin
GLUTEN**



Vegano

PASTA DE CENTENO

120g de Harina de Centeno
8ml de Goma Xantana
50ml de Agua



[illegible]



MioBio
Chile

Importado por MioBio Chile SpA | info@miobio.cl | [@davoli_latam](https://www.instagram.com/davoli_latam)