



MasterPRO



BGMP-9145

**Máquina para hacer pasta • Pasta Maker
Macchina per Pasta • Machine à pâtes
Nudelmaschine • Máquina de fazer esparguete**

**Manual de instrucciones • Instruction manual
Manuale di istruzioni • Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung • Manual de instruções**

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



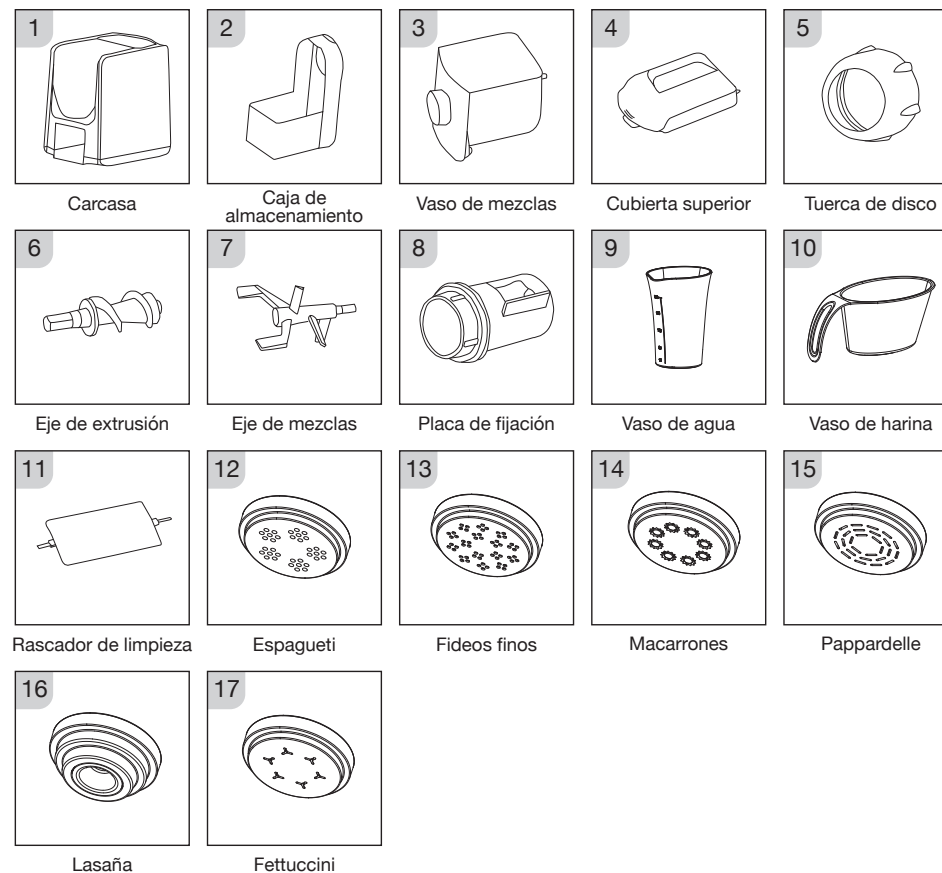
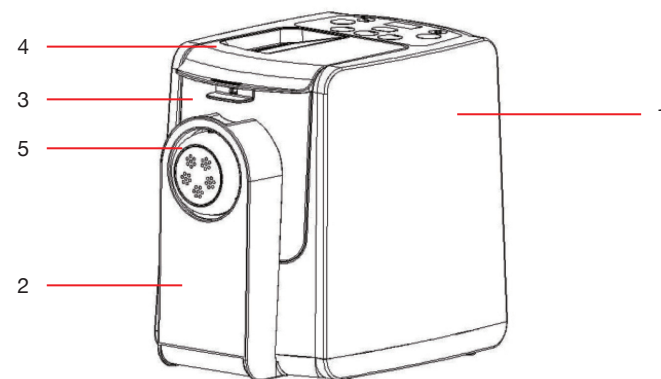
CONTENIDO

Le agradecemos su adquisición de nuestra máquina de pasta. Lea este manual del usuario antes de poner en marcha el aparato y consérvelo en lugar seguro para futuras consultas. No olvide incluir este manual del usuario si envía esta máquina de pasta a un amigo como regalo. Le agradecemos de nuevo su adquisición de nuestra máquina de pasta y esperamos que le guste nuestro producto.

Contenido del embalaje	01
Piezas y accesorios	02
Cómo usar la máquina de pasta	03-04
Guía de seguridad	05
Instrucciones de funcionamiento	06-07
Especificaciones	07
Limpieza y mantenimiento	08
Resolución de problemas	08

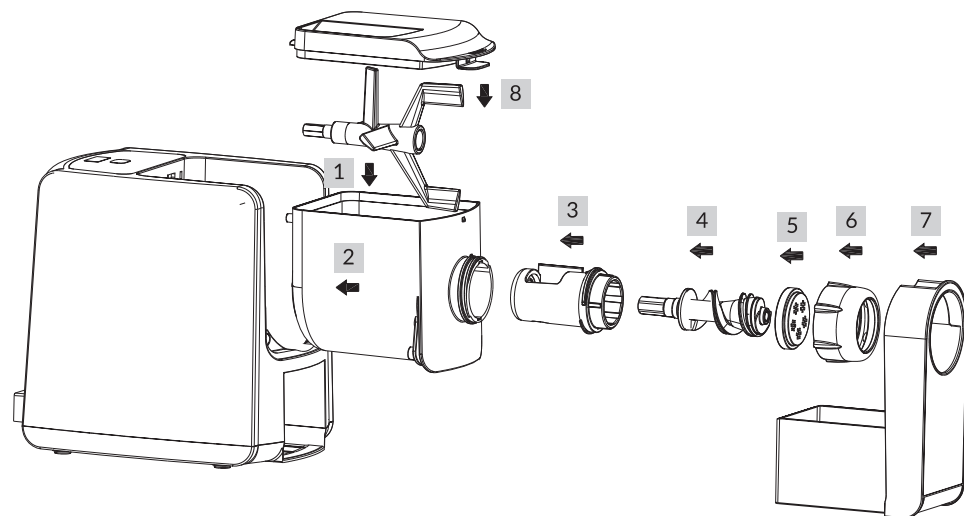
CONTENIDO DEL EMBALAJE

01

PIEZAS Y ACCESORIOS

02

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



CÓMO USAR LA MÁQUINA DE PASTA

Importante

- Es importante seguir el orden correcto a la hora de agregar harina y agua en la cámara de mezclas. Primero eche la harina en la cámara de mezclas y luego ponga la tapa. Encienda la máquina de pasta y después, eche lentamente el agua por la abertura de la tapa hasta cubrir toda su longitud.
- No eche una cantidad excesiva de ingredientes en la máquina de pasta. Si echa demasiados ingredientes se dañará el aparato. La máxima cantidad de harina por lote es de 750 g.
- No eche a la máquina de pasta ningún ingrediente a una temperatura de 60°C / 140°F o superior ni coloque el aparato en lugares con altas temperaturas (60°C / 140°F), como temperaturas altas de esterilización. Las altas temperaturas deformarán o deteriorarán el aparato.
- Eche agua en la cámara de mezclas SOLO después de colocar la tapa. Nunca eche líquidos por el orificio del interruptor de seguridad.
- Nunca eche agua en la cámara de mezclas antes de encender la máquina de pasta. Siga siempre atentamente las instrucciones cuando use el aparato.

Preparación de los ingredientes

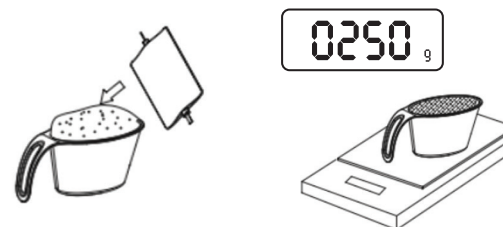
1. Llene el vaso con harina y retire el exceso de harina del borde del vaso con el accesorio plano de limpieza. Un vaso lleno equivale a 1-2 raciones.

Nota:

- Golpear o sacudir el vaso de harina para retirar el exceso de harina afectará su peso.
 - Se recomienda el uso de una balanza de cocina como opción alternativa para medir la harina.
- Como referencia: ~250 g de harina equivalen aproximadamente a 1-2 raciones.
~500 g de harina equivalen aproximadamente a 3-4 raciones de pasta fresca.

Siga estas proporciones:

Harina 1 VASO (250 g) = Líquido 60 ml ; Harina 2 VASOS (500 g) = Líquido 120 ml ; Harina 3 VASOS (750 g) = Líquido 180 ml



2. Abra y retire la tapa de la cámara.

3. Tome el vaso lleno de harina y échela en la cámara para hacer 1-2 raciones. Si desea hacer 3-4 raciones, deberá agregar otro vaso de harina en la cámara.

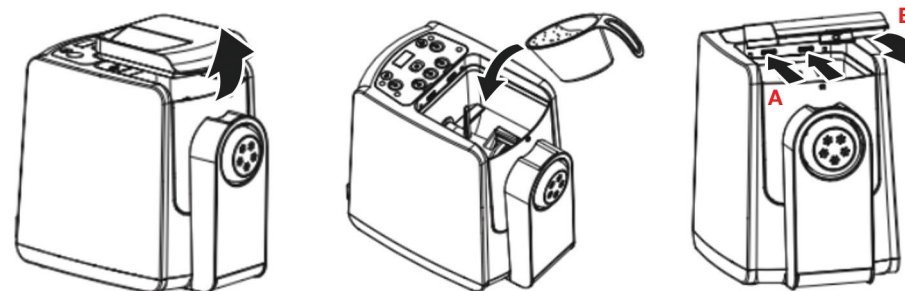
4. Compruebe que ha cerrado bien la tapa de la cámara.

Nota:

- Primero debe insertar los dos ganchos de la tapa en el aparato **A**, y luego cerrar la tapa presionándola contra la carcasa principal **B**.
 - Como medida de seguridad, si la tapa de la cámara no está bien cerrada, el aparato no se pondrá en funcionamiento. Si la tapa de la cámara se afloja mientras se hace la pasta, el aparato se detendrá.
5. Para obtener el mejor resultado, consulte la «Tabla de medición» y mida la cantidad de agua recomendada.

Nota:

- Eche siempre el agua en la cámara de mezclas solo después de encender la máquina de pasta.

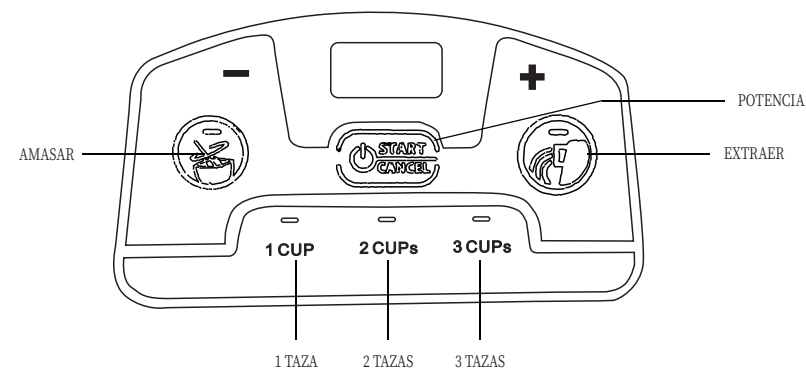


GUÍA DE SEGURIDAD

1. Este aparato solo es apto para uso doméstico y no para fines comerciales.
2. Consulte la «Tabla de medición» para saber cuáles son las cantidades correctas de harina y agua que deben utilizarse. Así evitará que la pasta quede demasiado seca o demasiado húmeda y evitará dañar las piezas.
3. Compruebe que la harina y el agua están bien amasadas antes de presionar el botón de EXTRUSIÓN porque podrían atascarse en los orificios del disco y dañar las piezas.
4. El aparato posee una función inteligente y se detiene después de hacer un lote de pasta. Deje que se enfríe durante 20-30 minutos antes de seguir utilizándolo. Esto alargará la vida útil del aparato.
5. Desconecte el suministro eléctrico cuando desmonte, monte o cambie cualquier accesorio del aparato.
6. No trate de reparar el aparato por sí mismo. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente para que le asistan.
7. Compruebe que el vaso de mezclas, la placa de fijación, el eje de mezclas y el eje de extrusión están en buen estado antes de usar el aparato. Póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente si necesita asistencia o hay piezas dañadas.
8. Compruebe que todas las piezas están bien colocadas antes de conectar el aparato al suministro eléctrico.
9. El aparato posee un sensor que detecta la suavidad o dureza de la masa. El aviso «E1» aparecerá si la masa está demasiado seca o si cae algo en el vaso de mezclas. Agregue más agua si fuera necesario y siga amasando por 2 minutos, luego presione el botón de EXTRUSIÓN. Si la pasta no se extruye, desconecte el suministro eléctrico inmediatamente y limpie los orificios del disco antes de seguir usando el aparato. Si el aviso «E1» persiste, póngase en contacto con el servicio de Atención al cliente para que le asistan.
10. Nunca agregue ningún otro ingrediente al aparato, eche solo harina. (Los huevos también deben mezclarse con agua).
11. En ningún momento deberá abrir la tapa superior, desenroscar la tuerca de disco o tocar el eje de mezclas para evitar posibles peligros.
12. No esterilice ninguna pieza del aparato en el microondas para evitar dañarlas.
13. No enjuague ni sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
14. No use cepillos abrasivos ni productos de limpieza o líquidos corrosivos para limpiar el aparato.
15. Por seguridad, mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y personas con discapacidades mentales.
16. No exponga el aparato a la luz directa del sol para evitar que se decolore.
17. No altere ni modifique el aparato.
18. El aparato no es apto para lavarse en lavavajillas.
19. No caliente ninguna de las piezas del aparato.
20. Compruebe que el enchufe posee 3 clavijas y toma de tierra.
21. No eche el huevo directamente en el aparato, mézclelo bien con agua antes.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL Y BOTONES



ENCENDIDO/APAGADO

Conecte al suministro eléctrico, «---» aparecerá en el panel. Presione el botón «INICIO/CANCELAR» para encender el aparato, escuchará un pitido y «ON» aparecerá en pantalla. El aparato está ahora en modo de standby. Presione el botón «INICIO/CANCELAR» para apagar el aparato o detener su funcionamiento.

CANTIDADES

Seleccione la cantidad correcta presionando el botón de «1 TAZA», «2 TAZAS» o «3 TAZAS». El aparato empezará el proceso de mezclar y amasar con la cuenta atrás en la pantalla del panel. Cuando el proceso de amasado finalice, la pasta saldrá automáticamente. Este proceso lleva alrededor de 13 minutos. Después de extruir la pasta, el aparato emitirá una señal acústica y el panel mostrará OFF (apagado).

EXTRAER

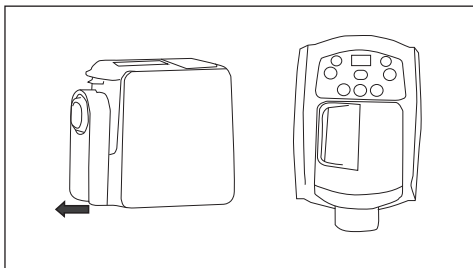
Si hay restos de masa en el vaso de mezclas, presione el botón «EXTRAER» para extruirla en forma de pasta. El tiempo de la cuenta atrás es de 5 minutos. Si aparece el aviso «E1» en el panel, compruebe si la masa está demasiado seca. Si la masa está demasiado seca, limpie los orificios del disco y agregue la cantidad adecuada de agua para amasar antes de extraer la pasta. **NO PRESIONE EL BOTÓN «EXTRAER» cuando la harina y el agua no están todavía bien amasadas. Esto dañará el aparato y acortará su vida útil.*

AMASAR

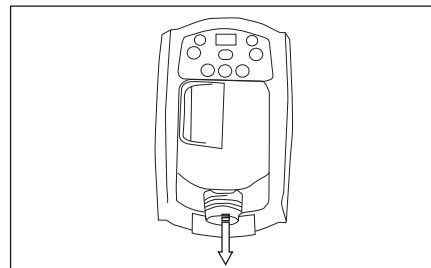
Presione el botón «AMASAR» si necesita mezclar la harina y el agua. El amasado llevará 4 minutos.

INSTRUCCIONES DE DESARMADO

Compruebe que el aparato está desenchufado y apagado antes de desarmarlo.



Desenrosque la tuerca de disco en sentido antihorario. Presione la cubierta superior, levante la superficie del extremo de la cubierta superior y retírela. Saque el eje de mezclas.



Saque el cabezal de extrusión y el eje de extrusión. Desbloquee la placa de fijación en sentido antihorario. Saque el vaso de mezclas.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

Compruebe que el aparato está desenchufado y apagado antes de armarlo.

Coloque el vaso de mezclas en el aparato, inserte el eje de mezclas en el eje expuesto del motor apuntando hacia el orificio hexagonal.

Gire ligeramente el eje de mezclas si fuera necesario.

Inserte el eje de extrusión.

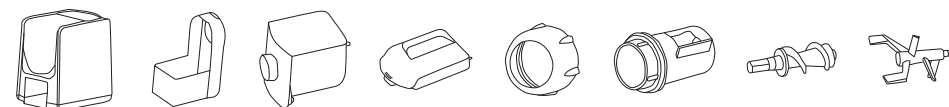
Apriete el cabezal de extrusión en la placa de fijación.

Bloquee la placa de fijación en sentido horario. Inserte el disco en el cabezal de extrusión.

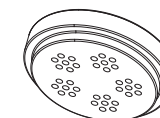
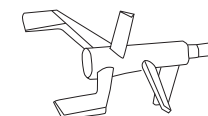
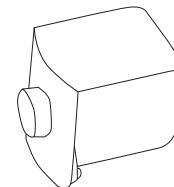
Apriete la tuerca de disco en sentido horario. Inserte la cubierta superior en la carcasa con la bayoneta apuntando al orificio en la parte delantera del vaso de mezclas. Presione hacia abajo y el armado está hecho cuando escuche un sonido de clic.

ESPECIFICACIONES

Nombre del producto	Máquina para hacer pasta
Modelo	BGMP-9145
Potencia de consumo	260W
Voltaje	220-240V~50Hz
Dimensiones	An186xL307xAI264 (mm)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**LIMPIEZA DE LAS PIEZAS****SECADO AL AIRE**

Desmonte todas las piezas y déjelas secar al aire.

**EJE DE MEZCLAS**

Use el raspador de limpieza para limpiar el eje de mezclas cuando se haya secado.

VASO DE MEZCLAS

Use el raspador de limpieza o un paño para limpiar el vaso de mezclas cuando se haya secado.

DISCO DE EXTRUSIÓN

Use la aguja del raspador de limpieza para limpiar el disco de extrusión cuando se haya secado.



ATENCIÓN: No limpie las piezas inmediatamente después de usarlas. Desármelas y déjelas secar al aire primero. No sumerja el aparato en agua o líquidos para evitar descargas eléctricas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los indicadores no se iluminan.

- Compruebe que la toma de corriente y el enchufe están bien conectados
- Compruebe que la tapa está bien fijada y cerrada correctamente (con el interruptor de seguridad aplicado)

La pantalla muestra

E1	El eje de mezclas está bloqueado	Compruebe la masa (demasiado seca) o si hay obstrucciones. Retire los objetos. Desenchufe el aparato y vuelva a iniciarlo.
E2	El aparato se ha sobrecalentado	Desenchufe el aparato. Vuelva a iniciarlo al cabo de 1 minuto.
E3	Fallo en la función de los botones	Compruebe el panel y póngase en contacto con el servicio al cliente.

CONTENTS

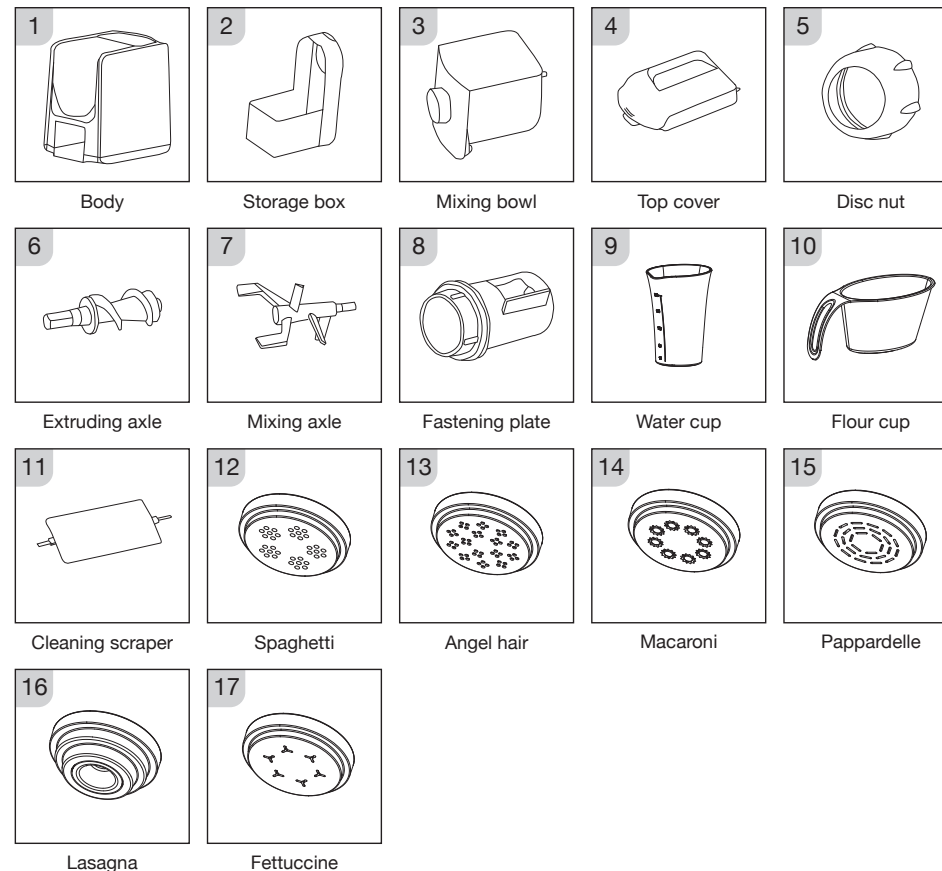
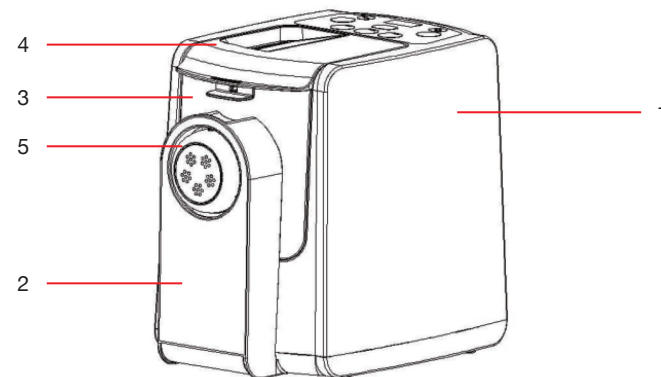
Thank you for purchasing our Pasta Maker. Kindly read this user manual before operation and keep this manual at safe place for future reference. Remember to include this user manual should you send this Pasta Maker to your friend as a gift. We thank you again for purchasing our Pasta Maker and hope that you like our product.

What's in the box	01
Parts and accessories	02
How to use the pasta maker	03-04
Safety guide	05
Operating instructions	06-07
Specification	07
Cleaning & maintenance	08
Troubleshooting	08

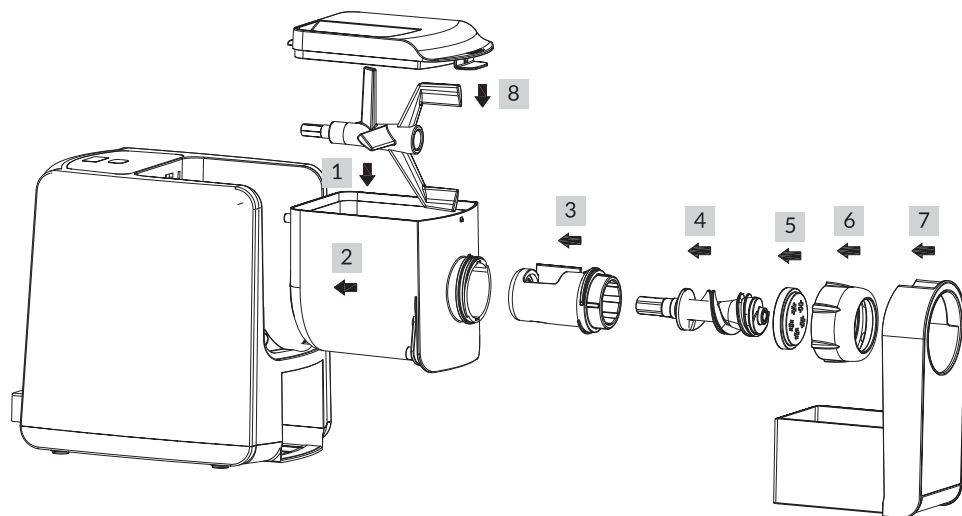
WHAT'S IN THE BOX



PARTS AND ACCESSORIES



INSTALLING INSTRUCTIONS



HOW TO USE THE PASTA MAKER

Important

- It is important to follow the correct order when adding flour and water into the mixing chamber. First put the flour into the mixing chamber, then cover the chamber with the chamber lid. Turn on the pasta maker, and then slowly pour water along the opening in the lid, covering the entire length of it.
- Do not put an excessive amount of ingredients into the pasta maker. Too many ingredients will damage the appliance. 750g of flour is the maximum amount that can be used for each batch.
- Do not put into the pasta maker anything that is 60°C / 140°F or above, nor place the appliance where there are high temperature (60°C / 140°F), like a high temperature sterilization. The high temperature will deform or deteriorate the pasta maker.
- Pour water into the mixing chamber ONLY after you place the chamber lid onto the chamber. Never pour any liquids into the safety switch hole.
- Never pour water into the mixing chamber before turning on the pasta maker. Always follow the instructions carefully when using the appliance.

Preparing the ingredients

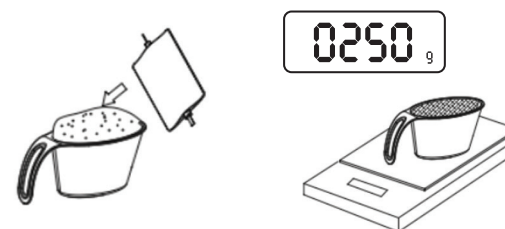
1. Fill the cup with flour and scrape off the excessive flour from the cup edge using the flat cleaning tool. A full cup is equivalent to 1-2 servings.

Note:

- Hitting or shaking the flour cup to remove any excessive flour will affect the flour weight.
- Another recommended option is to use a kitchen scale to measure the flour. For your reference, ~250g flour is equivalent to approx. 1-2 servings; ~500g flour is equivalent to approx. 3-4 servings of fresh pasta.

Please follow the ratio below:

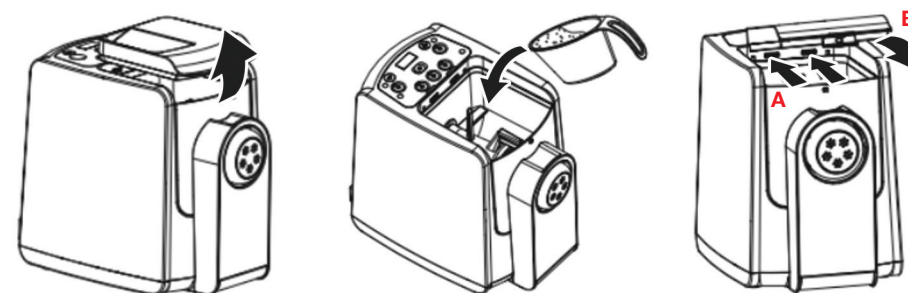
Flour 1CUP (250g) = Fluid 60mL ; Flour 2CUP (500g) = Fluid 120mL ; Flour 3CUP (750g) = Fluid 180mL



2. Open and remove the chamber lid.
 3. Take the cup filled with flour and pour it into the chamber to make 1-2 servings. In case you want to make 3-4 servings, you will need to add another cup of flour into the chamber.
 4. Make sure you close the chamber lid properly.
- Note:**
- First you have to insert the two hooks of the lid into the appliance first **A**, and only then close the lid by pushing it against the main unit **B**.
 - As a safety measure, if the chamber lid is not properly closed, the appliance will not start working. If the chamber lid becomes loose while making pasta, the appliance will stop working.
5. For best results, use the “Measurement Table” and measure the recommended amount of water.

Note:

- Always pour water into the mixing chamber only after turning on the pasta maker.

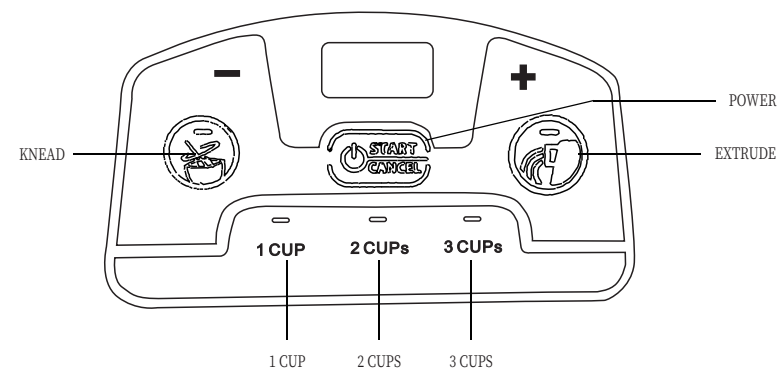


SAFETY GUIDE

1. This appliance is for home use only and not for commercial use.
2. Refer Measurement Table for correct amount of flour and water to be used. This is to avoid the pasta become too dry or wet and prevent damaging the parts.
3. Make sure the flour and water are kneaded properly before pressing the EXTRUDE button as it may cause blockage on the disc holes and damage parts.
4. The appliance flows intelligent procedure, it will stop after making one round of pasta. Please give 20-30 minutes for the appliance to cool down before continuing usage. This can prolong the lifespan of the appliance.
5. Do not connect to the power supply when disassemble, assemble or change any parts of the appliance.
6. Do not attempt to repair the appliance at home but contact our Customer Care for further technical services.
7. Make sure the mixing bowl, fastening plate, mixing axle, extruding axle are in good condition before using the appliance. Contact our Customer Care promptly for further assistance if parts are damaged.
8. Make sure all parts are placed properly before connecting the power.
9. The appliance is equipped with a sensor to detect the softness or hardness of the dough. It will prompt "E1" if the dough is too dry or something drops into the mixing bowl. Add more water if needed and continue to knead for 2 minutes, then press "EXTRUDE" button. If pasta is not being extruded, disconnect the power supply immediately and clean the disc holes before continuing usage. If "E1" signal persists, contact our Customer Care promptly for further assistance.
10. Strictly do not add any other ingredients into the appliance except flour only. (Egg needs to be mixed well with water).
11. Strictly do not open the top cover, unscrew the disc nut, or touch the mixing axle as to avoid hazard.
12. Do not sterilize any parts of the appliance in the microwave to avoid damage to the parts.
13. Do not rinse or immerse the appliance in the water or other liquids.
14. Do not use abrasive brushes, cleaning agents or corrosive liquids to clean the appliance.
15. Keep out of reach of children or mentally disabled for safety purpose.
16. Do not expose under hot sun to avoid discoloration of the appliance.
17. Do not temper or modify the appliance.
18. Not suitable for Dishwasher.
19. Do not heat any parts of the appliance.
20. Make sure the power plug is a proper grounded 3 pin plug.
21. Do not add egg directly into the appliance but mix well with water in advance.

OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL & BUTTON OPERATION



ON/OFF

Connect to power supply, "--" appears on reading panel. Press "START/CANCEL" button to turn on the appliance, a "beep" sound appears and "ON" displays on the reading panel. The appliance is now in standby mode. Press the "START/CANCEL" button to turn off or stop the operation.

QUANTITY

Chose the correct quantity by pressing "1 CUP", "2 CUPS", or "3 CUPS" button. The appliance will start the mixing and kneading process with countdown timing displayed on the reading panel. When the kneading process is completed, pasta will come out automatically. It takes around 13 min or more for the process. After extruding the pasta, the appliance will beep and the reading panel will show OFF.

EXTRUDE

If you find some remaining dough in the mixing bowl, press the "EXTRUDE" button to extrude it into pasta. The countdown timing will be 5 min. If "E1" signal is prompted on the reading panel, please proceed to check if the dough is too dry. If the dough is too dry, clean the disc holes and add the correct amount of water for kneading before extruding the pasta.

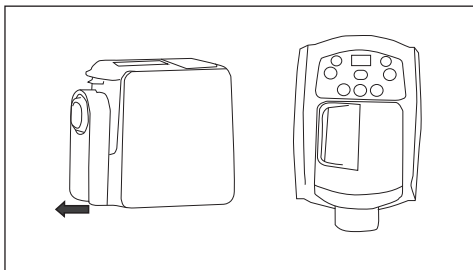
**DO NOT PRESS "EXTRUDE" button when the flour and water are not yet kneaded well. This may damage the appliance and shorten its lifespan.*

KNEAD

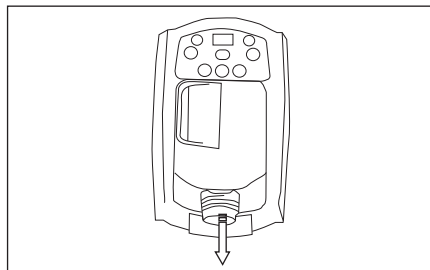
Press "KNEAD" button if you need to mix the flour and water together. Kneading will take 4 min to complete.

DISASSEMBLE INSTRUCTIONS

Be sure to turn off the appliance and disconnect the power supply before disassembling.



Unscrew the disc nut anti-clockwise. Press the top cover, lift the end surface of top cover, and remove it. Take out the mixing axle.



Take out the extruding head and extruding axle. Unlock the fastening plate anti-clockwise. Take out the mixing bowl.

ASSEMBLE INSTRUCTIONS

Be sure to turn off the appliance and disconnect the power supply before assembling.

Attach the mixing bowl to the appliance, insert the mixing axle into the exposed motor shaft by pointing to the hexagon hole.

Rotate slightly the mixing axle if needed.

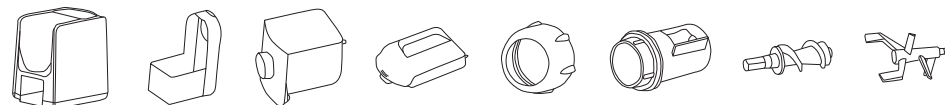
Insert the extruding axle.

Tighten the extruding head to the fastening plate.

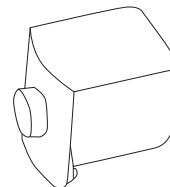
Lock the fastening plate clockwise. Insert the disc into the extruding head. Tighten the disc nut clockwise. Insert top cover into the housing with bayonet pointing to the hole in front of the mixing bowl. Press it down and finish the assembly with a click sound.

SPECIFICATION

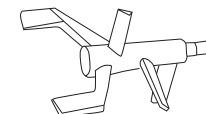
Product Name	Pasta Maker
Model	BGMP-9145
Power Consumption	260W
Voltage	220-240V~50Hz
Dimension	W186x L307 x H264 (mm)

CLEANING & MAINTENANCE**PARTS CLEANING****AIR DRY**

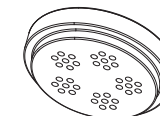
Disassemble all the parts, keep aside to be dry in the open air.

**MIXING BOWL**

Use the cleaning scraper/cloth to clean the mixing bowl after it is dry.

**MIXING AXLE**

Use the cleaning scraper to clean the mixing axle after it is dry.

**EXTRUDING DISC**

Use the cleaning scraper needle to clean the extruding disc after it is dry.



ATTENTION: Do not clean all the parts immediately after using, but disassemble all the parts and let it dry in the open air. Do not immerse the appliance into water/liquid to prevent electric leakage.

TROUBLESHOOTING

The indicators do not light up

- Check the power outlet and plug is properly connected
- Check the lid is secured and closed properly (safety switch applied)

Display shows		
E1	The mixing axle is blocked	Check the dough (too dry) or any obstructions. Clear the objects. Unplug the unit and restart.
E2	The unit is overheated	Unplug the unit. Restart after 1 minute.
E3	Malfunction of buttons	Check panel and contact customer service.

Grazie per aver comprato la nostra Macchina per Pasta. Siete gentilmente pregati di leggere questo manuale prima dell'uso e di conservarlo in un posto sicuro per evenienze future. Ricordare di includere questo manuale qualora si voglia regalare la Macchina per Pasta ad un amico. Grazie ancora per aver acquistato la nostra Macchina per Pasta e speriamo che il prodotto sia di vostro gradimento.

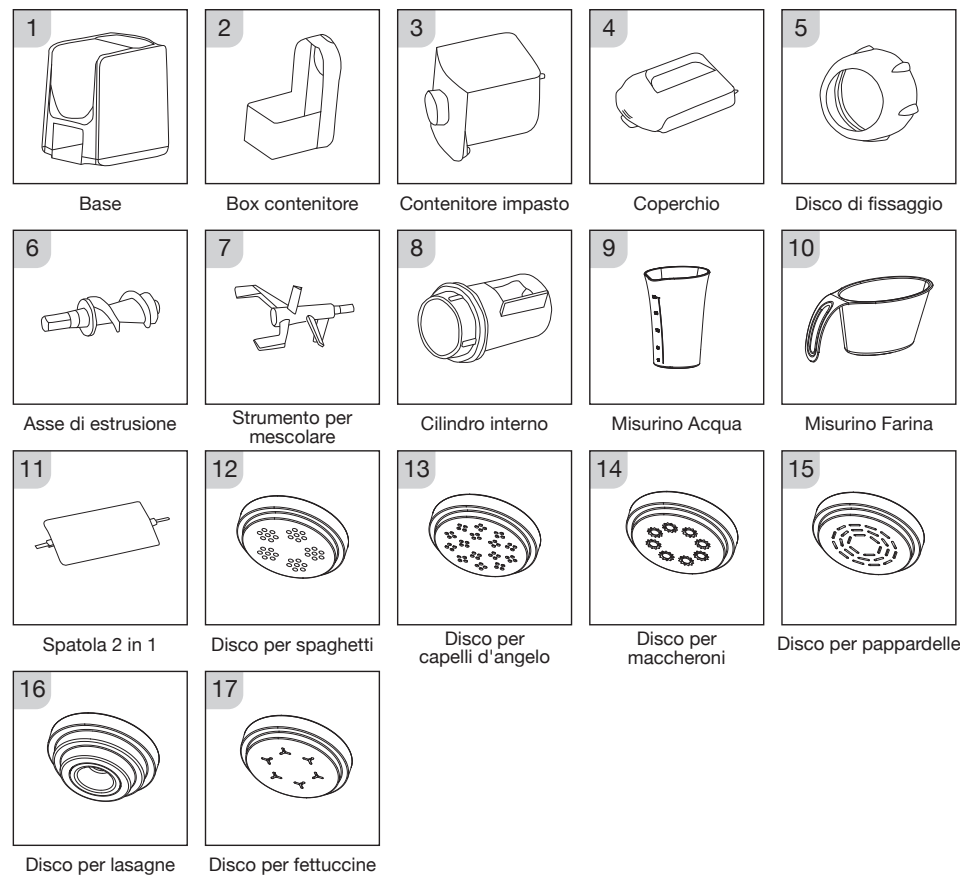
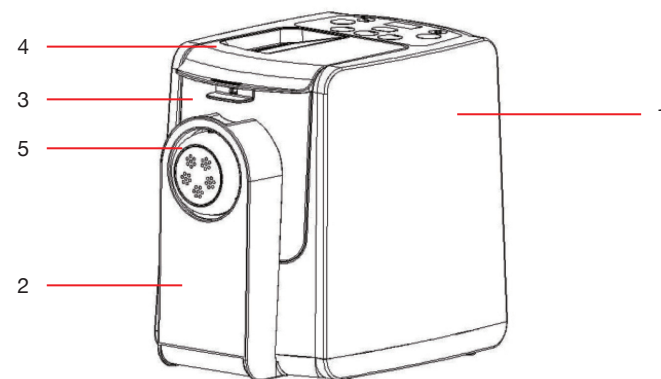
Cosa contiene la scatola	01
Parti e accessori	02
Come utilizzare la macchina per pasta	03-04
Avvertenze d'uso	05
Istruzioni per l'uso	06-07
Specifiche tecniche	07
Pulizia & manutenzione	08
Risoluzione dei problemi	08

COSA CONTIENE LA SCATOLA



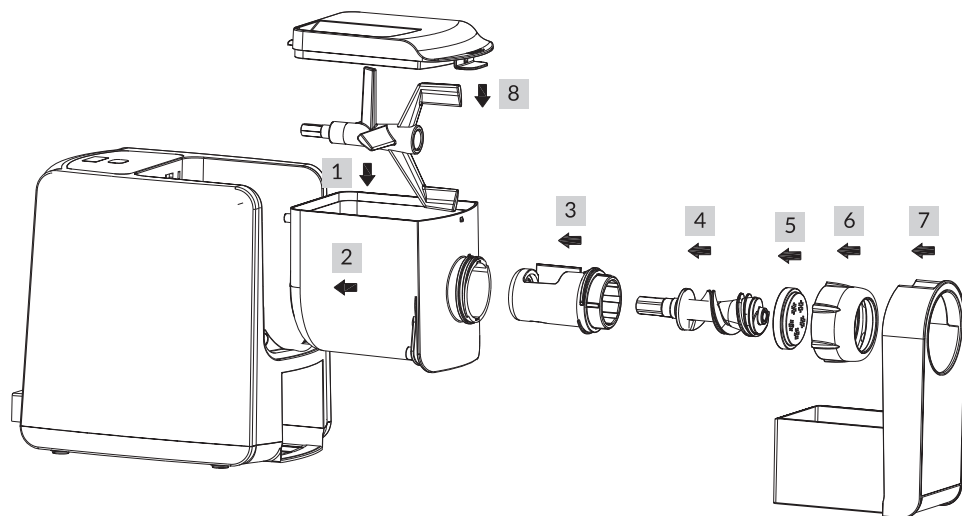
01

PARTI E ACCESSORI



02

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO



COME UTILIZZARE LA MACCHINA PER PASTA

Importante

- E' importante seguire l'ordine corretto quando si mettono farina e acqua nel contenitore per l'impasto. Mettere prima la farina all'interno del vano contenitore, poi chiudere con il coperchio. Accendere la Macchina per Pasta, quindi versare lentamente l'acqua attraverso la bocchetta del coperchio fino a riempire il tutto.
- Non mettere ingredienti in quantità eccessive all'interno della macchina per pasta. Quantità eccessive possono danneggiare l'apparecchio. La quantità massima di farina per ogni impasto è di 750g.
- Non mettere nulla all'interno della macchina per pasta che sia al di sopra dei 60°C e non lasciare l'apparecchio in ambienti ad alta temperatura (60°C), come nel caso della sterilizzazione ad alta temperatura. Temperature troppo elevate possono deformare o danneggiare la macchina per pasta.
- Versare l'acqua all'interno del contenitore per l'impasto SOLAMENTE dopo averlo chiuso col coperchio. Non versare mai liquidi all'interno della fessura dell'interruttore di sicurezza.
- Non versare mai acqua all'interno del contenitore per l'impasto prima di aver acceso la macchina per pasta. Seguire sempre le istruzioni con attenzione ogni volta che si utilizza l'apparecchio.

Preparare gli ingredienti

1. Riempire il misurino con la farina e togliere la farina in eccesso utilizzando l'accessorio piano per pulire. Un misurino intero equivale a 1-2 porzioni.

Nota:

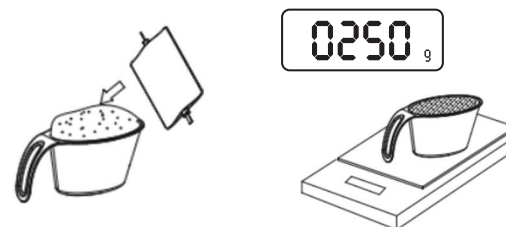
- Colpire o scuotere il misurino della farina per togliere la farina in eccesso impedisce di misurare il

peso correttamente.

- Si ricorda che è possibile utilizzare una bilancia per misurare la farina. Come riferimento, 250g di farina equivalgono approssimativamente a 1-2 porzioni, mentre 500g di farina equivalgono approssimativamente a 3-4 porzioni di pasta fresca.

Si consiglia di seguire questa TABELLA DELLE QUANTITÀ:

- 1 misurino di farina (250g) = Liquido 60mL ; 2 misurini di farina (500g) = Liquido 100mL ; 3 misurini di farina (750g) = Liquido 160mL



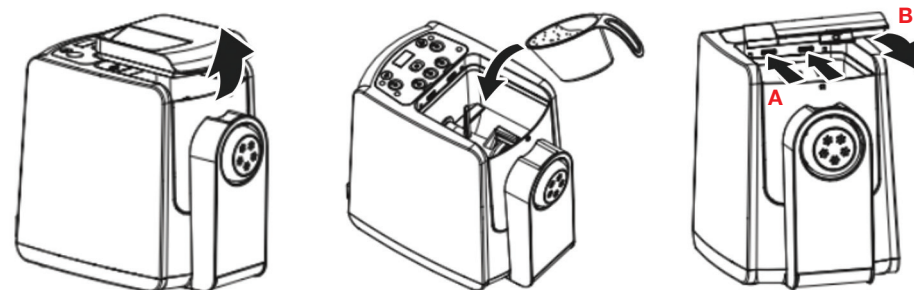
2. Aprire e rimuovere il coperchio.
3. Versare il misurino pieno di farina nel vano contenitore per preparare 1-2 porzioni. Qualora si desideri preparare 3-4 porzioni, sarà necessario aggiungere un altro misurino di farina.
4. Assicurarsi di aver chiuso correttamente il coperchio.

Nota:

- Montare il coperchio sull'apparecchio inserendo prima i ganci **A** e successivamente chiudere premendolo verso la base della macchina **B**.
- Come misura di sicurezza, se il coperchio non è chiuso correttamente, la macchina per pasta non avvierà le operazioni. Se durante la preparazione della pasta il coperchio non è chiuso correttamente, l'apparecchio smetterà di funzionare.
- 5. Per ottenere risultati migliori, utilizzare la "Tabella delle Quantità" per calcolare il quantitativo d'acqua adeguato.

Nota:

- Versare acqua all'interno della macchina per pasta solo dopo averla accesa.

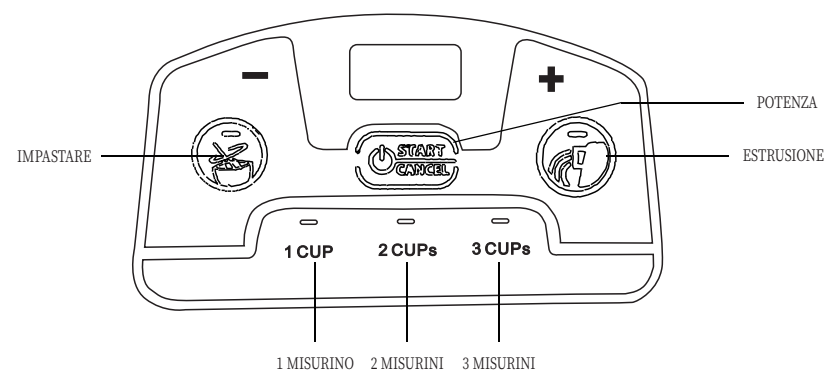


AVVERTENZE D'USO

1. Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico e non per impiego professionale.
2. Fare riferimento alla Tabella delle Quantità per stabilire il quantitativo esatto di farina e acqua da utilizzare. In questo modo si evita che la pasta diventi troppo asciutta o troppo umida e che le parti possano danneggiarsi.
3. Assicurarsi che farina e acqua siano impastate correttamente prima di premere il tasto EXTRUDE per evitare di ostruire i fori dei vari dischi e danneggiare le parti.
4. La macchina lavora in maniera intelligente e si ferma al termine del ciclo di preparazione della pasta. Assicurarsi di lasciar raffreddare l'apparecchio per 20-30 minuti prima di utilizzarlo nuovamente. Ciò può allungare la durata di vita del prodotto.
5. Non collegare il cavo di alimentazione mentre si smontano, assemblano o sostituiscono le parti dell'apparecchio.
6. Non cercare mai di riparare l'apparecchio autonomamente, ma contattare il Servizio Clienti per assistenza tecnica.
7. Assicurarsi che contenitore per impasto, cilindro interno, strumento per mescolare ed asse e testa di estrusione siano in buone condizioni prima di utilizzare l'apparecchio. Se le parti sono danneggiate, contattare immediatamente il Servizio Clienti per assistenza.
8. Assicurarsi che tutte le parti siano montate correttamente prima di collegare l'apparecchio alla corrente.
9. L'apparecchio è dotato di un sensore che riconosce la morbidezza o la durezza dell'impasto. Apparirà la scritta "E1" se l'impasto è troppo asciutto o se qualcosa è caduto accidentalmente all'interno del vano contenitore. Se necessario, aggiungere più acqua e continuare ad impastare per 2 minuti, quindi premere il tasto "EXTRUDE". Se la pasta non viene trafilata, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione e pulire le fessure dei dischi prima di continuare l'uso. Se il segnale "E1" persiste, contattare il Servizio Clienti per assistenza.
10. Non mettere mai nessun ingrediente oltre alla farina all'interno dell'apparecchio. (Le uova devono essere mescolate bene assieme all'acqua).
11. E' severamente vietato aprire il coperchio, svitare il disco di fissaggio o toccare lo strumento per mescolare onde evitare rischi.
12. Non cercare mai di sterilizzare al microonde le parti dell'apparecchio onde evitare di danneggiarle.
13. Non risciacquare o immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
14. Non utilizzare spugne abrasive, prodotti chimici o liquidi corrosivi per pulire l'apparecchio.
15. Per ragioni di sicurezza, tenere lontano dalla portata dei bambini o da persone con disabilità mentali.
16. Non esporre al sole per evitare lo scolorimento dell'apparecchio.
17. Non manomettere o modificare l'apparecchio.
18. Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.
19. Non riscaldare mai una qualsiasi parte dell'apparecchio.
20. Assicurarsi che la presa elettrica sia una presa a muro a 3 poli.
21. Non mettere mai le uova direttamente all'interno dell'apparecchio, ma mescolarle precedentemente con acqua.

ISTRUZIONI PER L'USO

PANNELLO DI CONTROLLO & FUNZIONE TASTI



ON/OFF

Una volta collegato il cavo di alimentazione, sul pannello di controllo apparirà questa schermata: "--". Premere il tasto "START/CANCEL" per accendere l'apparecchio, questo emetterà un "bip" e sul pannello di controllo apparirà la scritta "ON". L'apparecchio sarà quindi in modalità standby. Premere il tasto "START/CANCEL" per spegnere o annullare un'operazione.

QUANTITÀ

Selezionare la quantità corretta premendo i tasti "1 CUP", "2 CUPs", o "3 CUPs". Quando l'apparecchio inizia a mescolare ed impastare, il pannello di controllo mostra un countdown dell'operazione. Una volta che il processo di impasto è terminato, la pasta uscirà automaticamente. Sono necessari circa 13 minuti per l'intero processo. Dopo aver fatto fuoriuscire la pasta, l'apparecchio emetterà un "bip" e il pannello di controllo si illuminerà.

ESTRUSIONE

Se rimane dell'impasto all'interno del vano contenitore, premere il tasto "EXTRUDE" per trafilare la pasta rimanente. Il tempo del countdown sarà di 5 minuti. Qualora dovesse apparire la scritta "E1" sul pannello di controllo, controllare che l'impasto non sia troppo asciutto. Se l'impasto è troppo asciutto, pulire le fessure dei dischi e aggiungere la corretta quantità d'acqua prima di trafilare la pasta.

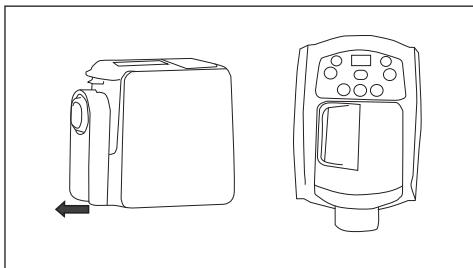
**NON PREMERE IL TASTO "EXTRUDE" se la farina e l'acqua non sono impastate bene. Ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio e accorciarne la durata di vita.*

IMPASTARE

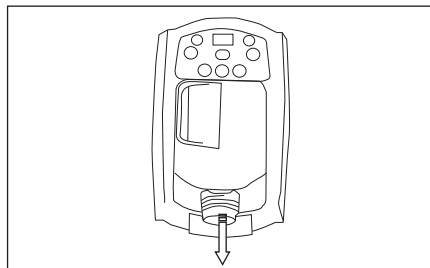
Premere il tasto "KNEAD" per impastare farina e acqua. Il processo di impasto ha una durata di 4 minuti.

ISTRUZIONI PER LO SMONTAGGIO

Assicurarsi di aver spento l'apparecchio e di aver scollegato il cavo di alimentazione prima di smontare.



Svitare il disco di fissaggio in senso antiorario. Premere sulla parte superiore del coperchio, sollevare la parte anteriore e rimuoverlo. Estrarre lo strumento per mescolare.



Estrarre la testa e l'asse di estrusione. Smontare il cilindro interno girandolo in senso antiorario. Rimuovere il contenitore per l'impasto.

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO

Assicurarsi di aver spento l'apparecchio e di aver scollegato il cavo di alimentazione prima di smontare.

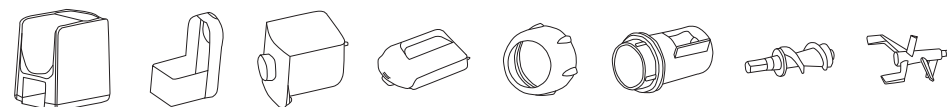
Montare il contenitore per l'impasto all'interno dell'apparecchio e inserire lo strumento per mescolare nel buco esagonale presente nella parte esposta dell'albero motore. Se necessario, ruotare leggermente lo strumento per mescolare.

Inserire l'asse di estrusione. Avvitare al cilindro interno la testa dell'asse per estrarre la pasta.

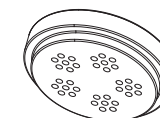
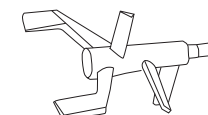
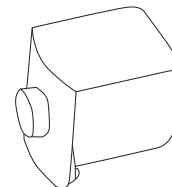
Agganciare il cilindro interno girandolo in senso orario. Montare il disco di fissaggio sulla testa di estrusione. Avvitare il disco in senso orario. Montare il coperchio sulla base infilando il gancetto nel buco di fronte al contenitore per l'impasto. Premere verso il basso e quando si sentirà un "click" l'assemblaggio è concluso.

SPECIFICHE TECNICHE

Nome Prodotto	Macchina per Pasta
Modello	BGMP-9145
Potenza	260W
Voltaggio	220-240V~50Hz
Dimensioni	W186x L307 x H264 (mm)

PULIZIA & MANUTENZIONE**PULIZIA DELLE PARTI****LASCIAR ASCIUGARE**

Smontare tutte le parti e lasciarle asciugare.

**CONTENITORE IMPASTO**

Utilizzare l'accessorio in dotazione o un panno per ripulire il vano contenitore una volta asciutto.

STRUMENTO PER MESCOLARE

Utilizzare l'accessorio in dotazione per pulire lo strumento per mescolare una volta asciutto.

DISCO PER TRAFILARE

Utilizzare la parte appuntita dell'accessorio in dotazione per ripulire il disco una volta asciutto.



ATTENZIONE: Non pulire tutte le parti immediatamente dopo l'uso, ma dopo averle smontate una per una e lasciate asciugare. Non immergere l'apparecchio in acqua/liquido al fine di prevenire scosse elettriche.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Gli indicatori non si accendono

- Verificare che la presa di corrente e la spina siano collegate correttamente
- Verificare che il coperchio sia ben fissato e chiuso (interruttore di sicurezza applicato)

IL DISPLAY MOSTRA

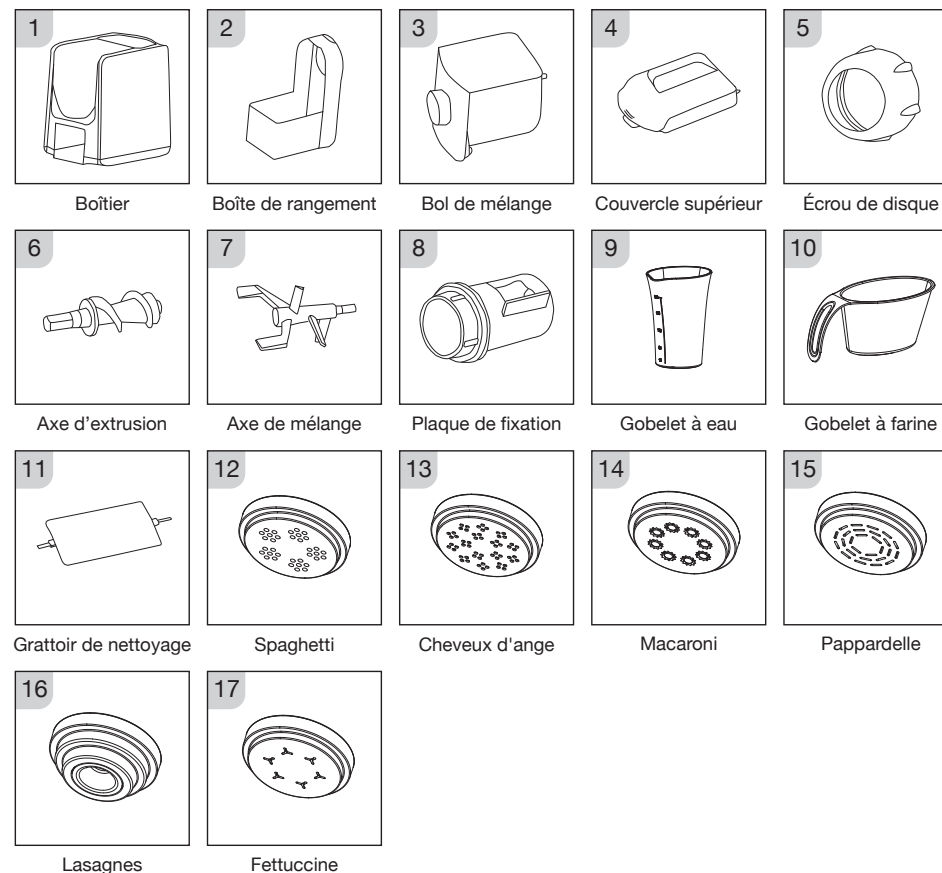
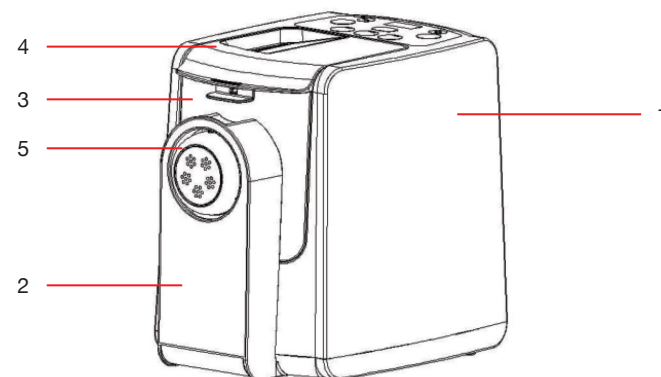
E1	L'asse di miscelazione è bloccata	Controlla l'impasto (troppo secco) o altre ostruzioni. Pulire gli accessori, scollegare l'unità centrale e riavviare.
E2	L'Unità motore è surriscaldata	Scollegare l'unità centrale e ricollegarla dopo un minuto circa.
E3	I pulsanti non funzionano	Controlla il pannello e contatta il servizio clienti.

CONTENU

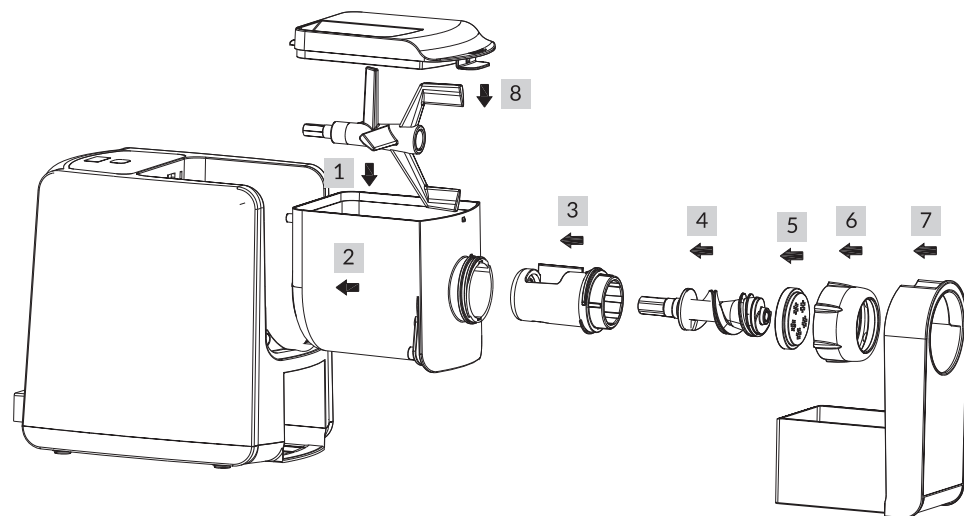
Nous vous remercions d'avoir acheté notre machine à pâtes. Veuillez lire ce manuel de l'utilisateur avant l'utilisation de l'appareil et conservez ce manuel en lieu sûr pour toute future référence.

N'oubliez pas d'inclure ce manuel d'utilisation si vous envoyez cette machine à pâtes à un ami en cadeau. Nous vous remercions encore d'avoir acheté notre machine à pâtes et espérons que notre produit vous plaira.

Contenu de l'emballage	01
Pièces et accessoires	02
Comment utiliser la machine à pâtes	03-04
Guide de sécurité	05
Instructions d'utilisation	06-07
Spécifications	07
Entretien et nettoyage	08
Guide de dépannage	08

CONTENU DE L'EMBALLAGE**PIÈCES ET ACCESSOIRES**

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



COMMENT UTILISER LA MACHINE À PÂTES

Important

- Il est important de suivre le bon ordre lors de l'ajout de la farine et de l'eau dans la cuve de mélange. Mettez d'abord la farine dans la cuve de mélange, puis couvrez la cuve avec le couvercle. Mettez la machine à pâtes en marche, puis versez lentement l'eau dans le long de l'ouverture du couvercle, en couvrant toute la longueur de celui-ci.
- Ne mettez pas une quantité excessive d'ingrédients dans la machine à pâtes. Trop d'ingrédients endommageront l'appareil. 750 g de farine est la quantité maximale pouvant être utilisée pour chaque lot.
- Ne mettez pas dans la machine à pâtes des ingrédients de plus de 60°C / 140°F et ne placez pas l'appareil dans un endroit où il y a une température élevée (60°C / 140°F), comme une stérilisation à haute température. La température élevée déformera ou détériorera la machine à pâtes.
- Versez de l'eau dans la cuve de mélange UNIQUEMENT après avoir placé le couvercle de la cuve sur celle-ci. Ne versez jamais de liquide dans l'orifice de l'interrupteur de sécurité.
- Ne versez jamais d'eau dans la cuve de mélange avant de mettre la machine à pâtes en marche. Suivez toujours attentivement les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Préparations des ingrédients

1. Remplissez le gobelet à farine et grattez l'excédent de farine du bord du gobelet à l'aide de l'ustensile plat de nettoyage. Un gobelet plein équivaut à 1 à 2 portions.

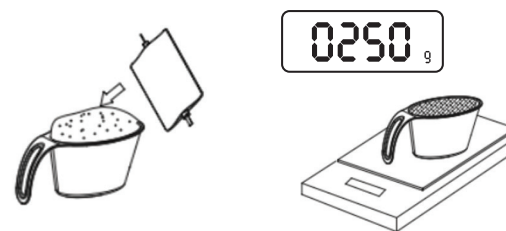
Remarque:

- Frapper ou secouer le gobelet à farine pour enlever tout excès de farine affectera le poids de la farine.

- Une autre option recommandée consiste à utiliser une balance de cuisine pour mesurer la farine. Pour votre information, ~250 g de farine équivaut à environ 1 à 2 portions ; ~500g de farine équivaut à environ 3 à 4 portions de pâtes fraîches.

Veuillez suivre le ratio ci-dessous:

- 1 gobelet de farine (250g) = Liquide 60 mL ; 2 gobelets de farine (500g) = Liquide 120 mL ; 3 gobelets de farine (750g) = Liquide 180 mL



2. Ouvrez et retirez le couvercle de la cuve.
3. Prenez le gobelet rempli de farine et versez la farine dans la cuve pour faire 1 à 2 portions. Au cas où vous voudriez faire 3 à 4 portions, vous devrez ajouter un autre gobelet de farine dans la cuve.
4. Assurez-vous de bien fermer le couvercle de la cuve.

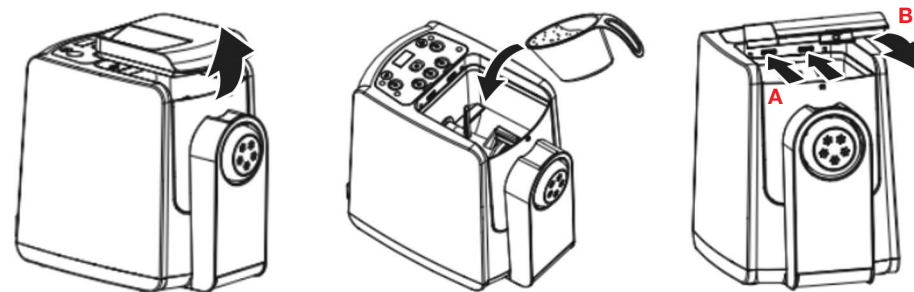
Remarque:

- Vous devez d'abord insérer les deux crochets du couvercle dans l'appareil **A**, puis fermez le couvercle en le poussant contre l'unité principale **B**.
- Par mesure de sécurité, si le couvercle de la cuve n'est pas correctement fermé, l'appareil ne fonctionnera pas. Si le couvercle de la cuve se détache pendant la préparation des pâtes, l'appareil cessera de fonctionner.

5. Pour de meilleurs résultats, utilisez le « Tableau des mesures » et mesurez la quantité d'eau recommandée.

Remarque:

- Versez toujours l'eau dans la cuve de mélange après avoir mis la machine à pâtes en marche.

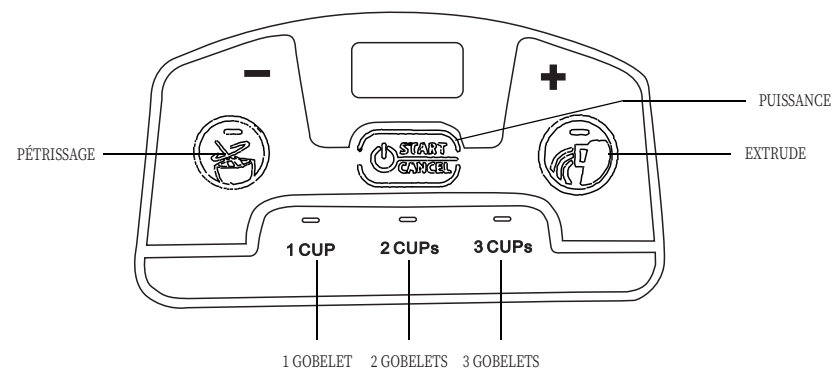


GUIDE DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non à un usage commercial.
2. Reportez-vous au tableau des mesures pour connaître la quantité correcte de farine et d'eau à utiliser. Ceci permet d'éviter que les pâtes ne deviennent trop sèches ou humides et n'endommagent les pièces.
3. Assurez-vous que la farine et l'eau sont correctement pétries avant d'appuyer sur le bouton EXTRUDE, car cela pourrait bloquer les trous du disque et endommager des pièces.
4. L'appareil suit la procédure intelligente, il s'arrêtera après avoir préparé un lot de pâtes. Veuillez laisser l'appareil refroidir durant 20 à 30 minutes avant de continuer à l'utiliser. Cela permettra de prolonger la durée de vie de l'appareil.
5. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de démonter, d'assembler ou de changer des pièces de l'appareil.
6. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil mais contactez notre service clientèle pour obtenir une assistance technique.
7. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le bol de mélange, la plaque de fixation, l'axe de mélange et l'axe d'extrusion sont en bon état. Contactez rapidement notre service clientèle pour obtenir de l'aide si des pièces sont endommagées.
8. Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement placées avant de brancher l'appareil à la prise d'alimentation.
9. L'appareil est équipé d'un capteur pour détecter la mollesse ou la dureté des pâtes. « E1 » s'affichera si la pâte est trop sèche ou si quelque chose tombe dans le bol de mélange. Ajouter davantage d'eau si nécessaire et continuez à pétrir pendant 2 minutes, puis appuyez sur le bouton « EXTRUDE ». Si les pâtes ne sont pas extrudées, débranchez immédiatement l'alimentation électrique et nettoyez les trous du disque avant de continuer l'utilisation. Si le signal « E1 » persiste, contactez rapidement notre service clientèle pour obtenir de l'aide.
10. N'ajoutez strictement aucun autre ingrédient dans l'appareil, à l'exception de la farine uniquement. (L'œuf doit être bien mélangé avec l'eau).
11. N'ouvrez pas le couvercle supérieur, ne dévissez pas l'écrou du disque et ne touchez pas l'axe de mélange pour éviter tout danger.
12. Ne stérilisez aucune pièce de l'appareil au micro-ondes pour éviter d'endommager les pièces.
13. Ne rincez pas et ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
14. N'utilisez pas de brosses abrasives, de produits de nettoyage ou de liquides corrosifs pour nettoyer l'appareil.
15. Conservez ce produit hors de portée des enfants ou des handicapés mentaux pour des raisons de sécurité.
16. N'exposez pas l'appareil au soleil pour éviter toute décoloration.
17. Ne modifiez pas et n'altérez pas l'appareil.
18. Cet appareil ne doit pas être lavé dans un lave-vaisselle.
19. Ne chauffez aucune pièce de l'appareil.
20. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est une fiche à 3 broches correctement mise à la terre.
21. N'ajoutez pas d'œuf directement dans l'appareil mais mélangez bien l'œuf à l'eau au préalable.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE ET DES BOUTONS



MARCHE / ARRÊT

Connectez l'appareil à l'alimentation, « - » apparaît sur le panneau de lecture. Appuyez sur le bouton « DÉMARRAGE / ANNULATION » pour mettre l'appareil en marche, un « bip » est émis et « MARCHE » s'affiche sur le panneau de lecture. L'appareil est maintenant en mode de veille. Appuyez sur le bouton « DÉMARRAGE / ANNULATION » pour désactiver ou arrêter l'opération.

QUANTITÉ

Choisissez la bonne quantité en appuyant sur le bouton « 1 GOBELET », « 2 GOBELETS » ou « 3 GOBELETS ». L'appareil démarre le processus de mélange et de pétrissage avec le compte à rebours affiché sur le panneau de lecture. Lorsque le processus de pétrissage est terminé, les pâtes sortent automatiquement. Cela prend environ 13 minutes ou plus pour le processus. Après avoir extrudé les pâtes, l'appareil émet un bip sonore et « OFF » s'affiche sur le panneau.

EXTRUDE

Si vous trouvez de la pâte restante dans le bol de mélange, appuyez sur le bouton « EXTRUDE » pour l'extruder en pâtes. Le compte à rebours sera de 5 minutes. Si le signal « E1 » s'affiche sur le panneau de lecture, veuillez vérifier si la pâte n'est pas trop sèche. Si la pâte est trop sèche, nettoyez les trous du disque et ajoutez la bonne quantité d'eau pour pétrir avant d'extruder les pâtes.

** N'APPUYEZ PAS sur le bouton « EXTRUDE » tant que la farine et l'eau ne sont pas encore bien pétries. Cela pourrait endommager l'appareil et réduire sa durée de vie.*

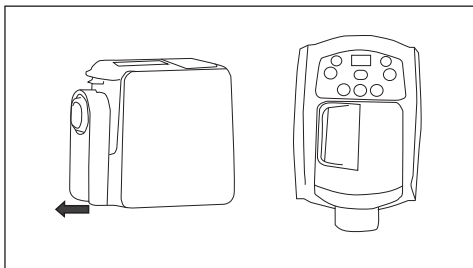
PÉTRISSAGE

Appuyez sur le bouton « KNEAD » si vous avez besoin de mélanger la farine avec de l'eau. La procédure de pétrissage dure 4 minutes.

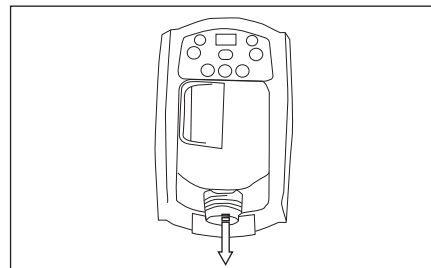
INSTRUCTIONS DE DÉMONTAGE



Assurez-vous d'éteindre l'appareil et de le débrancher de la prise d'alimentation électrique avant de le démonter.



Dévissez l'écrou de disque dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Appuyez sur le couvercle supérieur, soulevez l'extrémité du couvercle supérieur et retirez-le. Retirez l'axe de mélange.



Retirez la tête d'extrusion et l'axe d'extrusion.
Déverrouillez la plaque de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez le bol de mélange.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE



Assurez-vous d'éteindre l'appareil et de le débrancher de la prise d'alimentation électrique avant de procéder au montage.

Fixez le bol de mélange dans l'appareil, insérez l'axe de mélange dans l'arbre du moteur exposé en l'orientant vers le trou hexagonal.

Faites pivoter légèrement l'axe de mélange si nécessaire.

Insérez l'axe d'extrusion.

Serrez la tête d'extrusion sur la plaque de fixation.

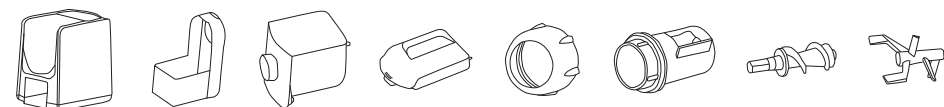
Verrouillez la plaque de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre. Insérez le disque dans la tête d'extrusion. Serrez l'écrou de disque dans le sens des aiguilles d'une montre. Insérez le couvercle supérieur dans le boîtier avec la baïonnette pointant vers le trou situé devant le bol de mélange. Appuyez dessus et terminez le montage en l'enclenchant.

SPÉCIFICATIONS

Nom du produit	Machine à pâtes
Modèle	BGMP-9145
Consommation d'énergie	260W
Tension	220-240V~50Hz
Dimensions	W186x L307 x H264 (mm)

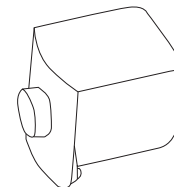
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DES PIÈCES



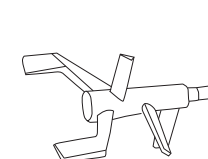
SÉCHAGE À L'AIR LIBRE

Démontez toutes les pièces, gardez-les de côté pour les sécher à l'air libre.



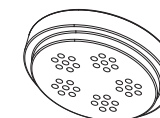
AXE DE MÉLANGE

Utilisez le grattoir de nettoyage pour nettoyer l'axe de mélange une fois qu'il est sec.



BOL DE MÉLANGE

Utilisez le grattoir / chiffon de nettoyage pour nettoyer le bol de mélange une fois qu'il est sec.



DISQUE D'EXTRUSION

Utilisez l'aiguille du grattoir de nettoyage pour nettoyer le disque d'extrusion une fois qu'il est sec.



ATTENTION: Ne nettoyez pas toutes les pièces immédiatement après l'utilisation, mais démontez toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air libre. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou autre liquide pour éviter les fuites électriques.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Les voyants ne s'allument pas

- Vérifiez que la prise de courant et la fiche sont correctement connectées
- Vérifiez que le couvercle est bien fixé et fermé (interrupteur de sécurité activé)

Indications sur l'affichage		
E1	L'axe mélangeur est bloqué	Vérifiez la consistance de la pâte (trop sèche) ou s'il y a une obstruction. Enlevez l'obstruction. Débranchez l'appareil et redémarrez.
E2	L'appareil surchauffe	Débranchez l'appareil. Redémarrez-le après 1 minute.
E3	Dysfonctionnement des boutons	Vérifiez le panneau et contactez le service client.

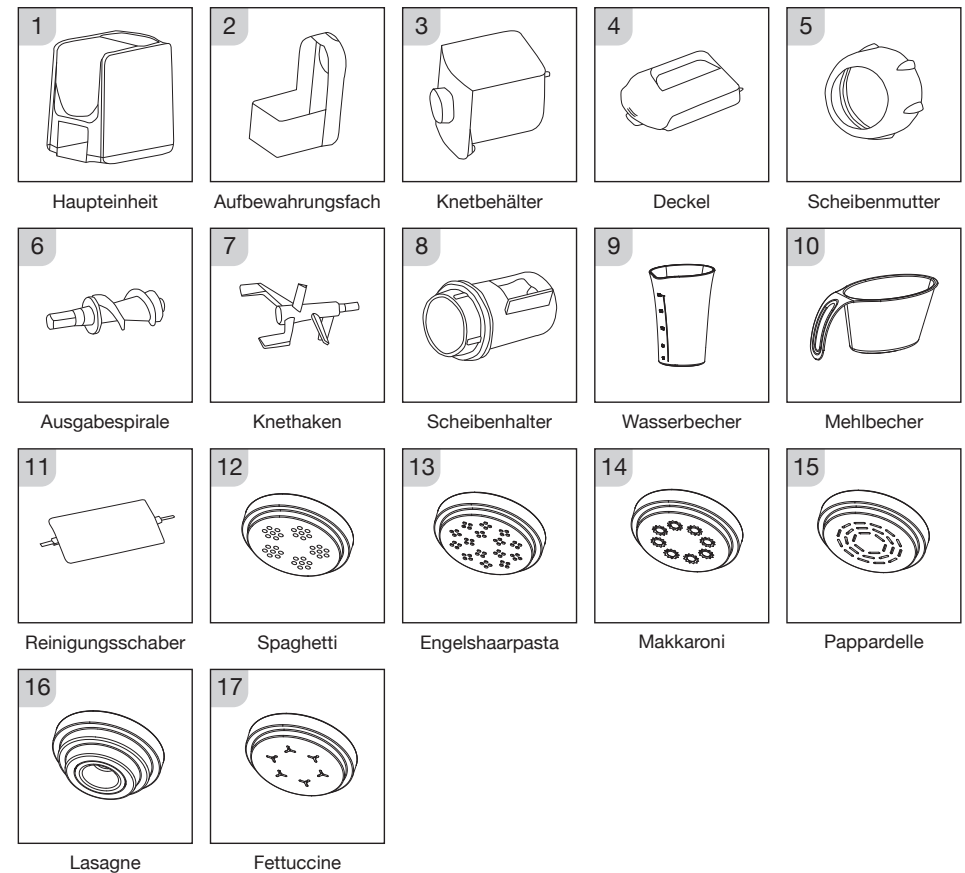
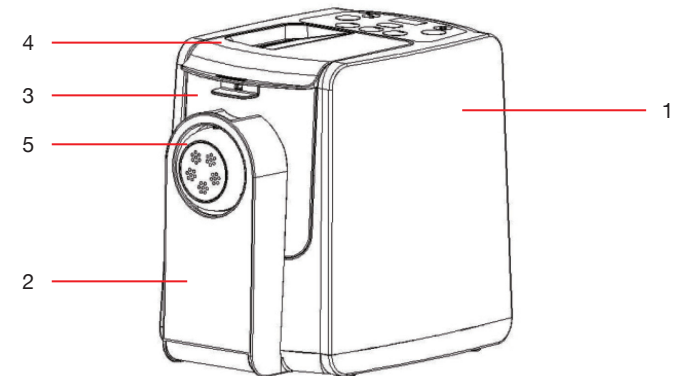
INHALT

Wir danken Ihnen für den Kauf unserer vollautomatischen Nudelmaschine. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch, und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Legen Sie diese Anleitung dem Gerät bei, falls Sie diese Nudelmaschine als Geschenk verschicken. Wir danken Ihnen erneut für den Kauf unserer vollautomatischen Nudelmaschine und hoffen, dass Sie viel Freude an unserem Produkt haben werden.

Packungsinhalt	01
Teile und Zubehör	02
Verwendung der Nudelmaschine	03-04
Sicherheitshinweise	05
Betriebsanleitung	06-07
Technische Daten	07
Reinigung und Pflege	08
Fehlerbehebung	08

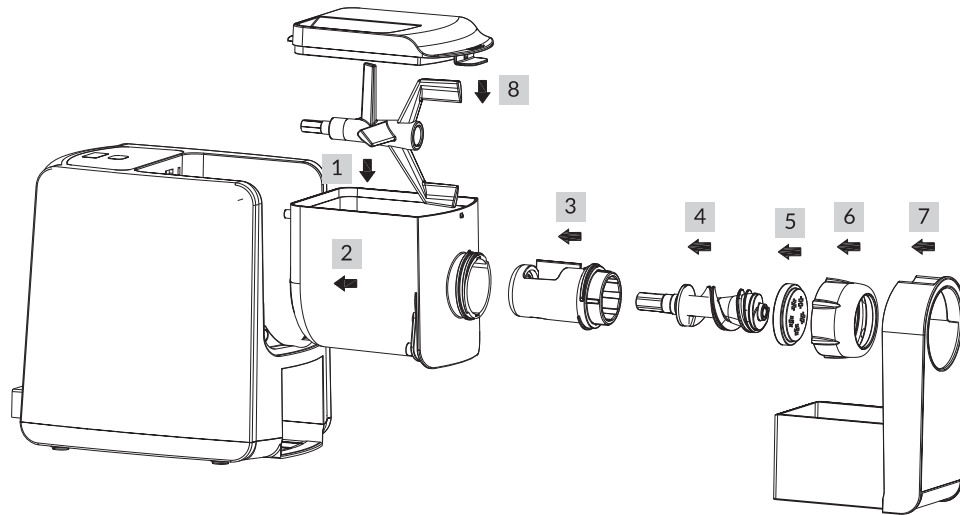
PACKUNGSGEHALT

01

TEILE UND ZUBEHÖR

02

ZUSAMMENBAU



VERWENDUNG DER NUDELMASCHINE

Wichtig

- Achten Sie beim Einfüllen von Mehl und Wasser in den Knetbehälter auf die richtige Reihenfolge. Geben Sie zuerst das Mehl in den Knetbehälter, und setzen Sie danach den Deckel auf. Schalten Sie die Nudelmaschine ein, und gießen Sie dann das Wasser langsam in die Öffnung im Deckel, bis die gesamte Länge bedeckt ist.
- Überfüllen Sie die Nudelmaschine nicht. Durch übermäßige Zutatenmengen wird das Gerät beschädigt. Bei jedem Durchlauf können höchstens 750 g Mehl verarbeitet werden.
- Geben Sie keine Zutaten in die Nudelmaschine, die heißer als 60°C sind, und stellen Sie das Gerät nicht an Orten mit Temperaturen über 60°C auf, wie beispielsweise neben einem Sterilisator. Durch hohe Temperaturen wird die Nudelmaschine verformt oder beschädigt.
- Füllen Sie das Wasser ERST in den Knetbehälter, nachdem Sie den Deckel aufgesetzt haben. Gießen Sie niemals Flüssigkeiten in die Öffnung des Sicherheitsschalters.
- Schalten Sie die Nudelmaschine immer zuerst ein, bevor Sie das Wasser hinzugießen. Richten Sie sich beim Gebrauch des Geräts immer genau nach der Anleitung.

Vorbereitung der Zutaten

1. Füllen Sie den Messbecher bis zum Rand mit Mehl, und streichen Sie überschüssiges Mehl mit dem flachen Reinigungswerkzeug ab. Ein gestrichener Becher entspricht 1-2 Portionen.

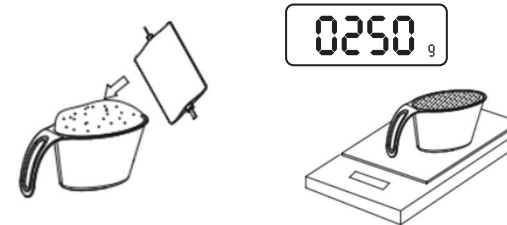
Hinweis:

- Verdichten oder Abschütteln des überschüssigen Mehls wirkt sich auf das Mehlgewicht aus.
- Als alternative Möglichkeit wird empfohlen, das Mehl mit einer Küchenwaage abzuwiegen. Zur Orientierung: 250 g Mehl entsprechen etwa 1-2 Portionen. 500 g Mehl entsprechen etwa 3-4

Portionen frische Nudeln.

Beachten Sie untenstehendes Zutatenverhältnis:

1 Becher Mehl (250 g) = 60 ml Flüssigkeit ; 2 Becher Mehl (500 g) = 120 ml Flüssigkeit ; 3 Becher Mehl (750 g) = 180 ml Flüssigkeit



2. Nehmen Sie den Deckel des Knetbehälters ab.

3. Geben Sie den vollen Becher Mehl in den Behälter (1-2 Portionen). Für 3-4 Portionen fügen Sie einen weiteren Becher Mehl hinzu.

4. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, und vergewissern Sie sich, dass er richtig geschlossen ist.

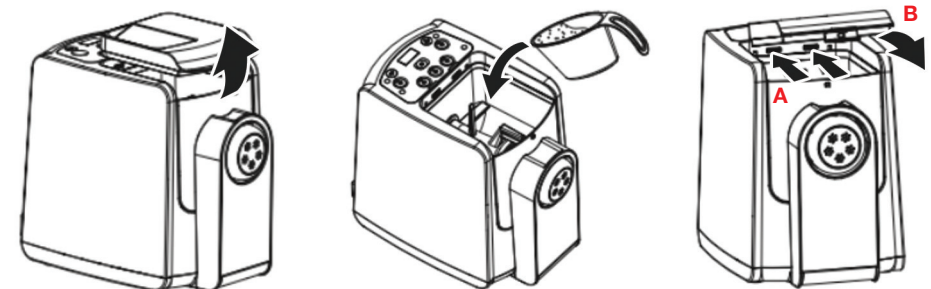
Hinweis:

- Setzen Sie zunächst die beiden Haken des Deckels in das Gerät ein **A**. Erst dann schließen Sie den Deckel durch Drücken gegen die Haupteinheit **B**.
- Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Gerät nicht einschalten, wenn der Behälterdeckel nicht richtig geschlossen ist. Sollte sich der Behälterdeckel während des Betriebs öffnen, schaltet sich das Gerät aus.

5. Verwenden Sie die „Messtabelle“, und messen Sie die empfohlene Wassermenge ab, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Hinweis:

- Schalten Sie immer zuerst die Nudelmaschine ein, bevor Sie das Wasser in den Knetbehälter gießen.

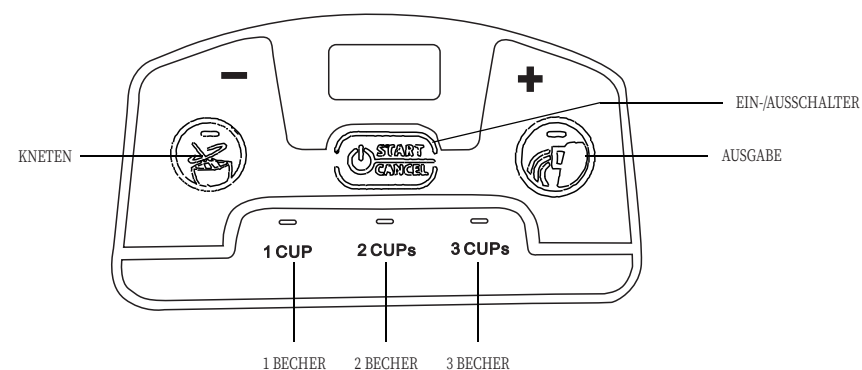


SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät ist nur für den Heimgebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
2. Achten Sie auf die richtige Mehl- und Wassermenge, wie in der Messtabelle angegeben. Der Teig darf weder zu fest noch zu flüssig sein, damit das Gerät nicht beschädigt wird.
3. Vergewissern Sie sich vor Betätigung der AUSGABE-Taste, dass der Teig die richtige Konsistenz hat, da sonst die Scheibenlöcher verstopft und Teile beschädigt werden können.
4. Das Gerät hält nach einem Nudeldurchlauf automatisch an. Lassen Sie das Gerät 20-30 Minuten abkühlen, bevor Sie einen weiteren Durchlauf starten. So kann die Lebensdauer des Geräts verlängert werden.
5. Ziehen Sie vor dem Ein- und Ausbau oder Wechsel von Geräteteilen unbedingt den Netzstecker.
6. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
7. Überprüfen Sie vor Gebrauch des Geräts den ordnungsgemäßen Zustand des Knetbehälters, des Scheibenhalters, des Knethakens und der Ausgabespirale. Wenden Sie sich umgehend an unseren Kundendienst, falls Teile beschädigt sind.
8. Überprüfen Sie vor dem Einschalten, dass alle Teile richtig montiert sind.
9. Das Gerät ist mit einem Sensor versehen, der die Konsistenz des Teigs feststellt. Falls der Teig zu fest ist oder sich ein Fremdkörper im Knetbehälter befindet, wird „E1“ auf dem Display angezeigt. Fügen Sie bei Bedarf etwas Wasser hinzu und kneten Sie 2 Minuten lang weiter. Drücken Sie dann die AUSGABE-Taste. Falls keine Nudeln ausgegeben werden, schalten Sie die Maschine sofort aus, und reinigen Sie die Scheibenlöcher, bevor Sie den Betrieb fortsetzen. Sollte die Anzeige „E1“ bestehen bleiben, wenden Sie sich umgehend an unseren Kundendienst.
10. Geben Sie außer dem Mehl keine weiteren Zutaten in das Gerät. (Eier müssen gut mit Wasser gemischt werden).
11. Während des Betriebs den Deckel nicht öffnen, die Scheibenmutter nicht lockern und den Knethaken nicht berühren, um Verletzungen zu vermeiden.
12. Sterilisieren Sie keine Geräteteile in der Mikrowelle, da dies zu Schäden an den Teilen führen kann.
13. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, und spülen Sie es nicht ab.
14. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuerbürsten, Reinigungsmittel oder ätzenden Flüssigkeiten.
15. Bewahren Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen außer Reichweite von Kindern oder geistig behinderten Personen auf.
16. Stellen Sie das Gerät nicht in die pralle Sonne, um Verfärbungen des Gehäuses zu vermeiden.
17. Das Gerät darf nicht temperiert oder verändert werden.
18. Nicht spülmaschinengeeignet.
19. Es dürfen keine Teile des Geräts erhitzt werden.
20. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete 3-polige Steckdose angeschlossen wird.
21. Geben Sie Eier nicht direkt in den Knetbehälter, sondern verquirlen Sie diese im Voraus mit Wasser.

BETRIEBSANLEITUNG

BEDIENFELD UND TASTEN



EIN/AUS

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Auf dem Display erscheint „-“. Drücken Sie die Taste „START/CANCEL“, um das Gerät einzuschalten. Es ist ein Piepton zu hören, und auf dem Display steht „ON“. Das Gerät befindet sich nun in Bereitschaft. Drücken Sie die Taste „START/CANCEL“, um das Gerät auszuschalten oder um einen Vorgang anzuhalten.

MENGE

Wählen Sie die richtige Menge durch Drücken der Taste „1 CUP“, „2 CUPs“ oder „3 CUPs“. Das Gerät beginnt mit dem Misch- und Knetvorgang, während auf dem Display die verbleibende Zeit angezeigt wird. Sobald der Knetvorgang abgeschlossen ist, werden die Nudeln automatisch ausgegeben. Der ganze Vorgang nimmt etwa 13 Minuten oder länger in Anspruch. Nach Ausgabe der Nudeln ertönt ein wiederholter Piepton, und auf dem Display wird „OFF“ angezeigt.

AUSGABE

Falls sich noch Teig im Knetbehälter befindet, können Sie die AUSGABE-Taste drücken, um Nudeln daraus zu formen. Die Countdown-Zeit beträgt 5 Minuten. Falls auf dem Display „E1“ angezeigt wird, überprüfen Sie, ob der Teig zu fest ist. Falls der Teig zu fest ist, reinigen Sie die Scheibenlöcher, und geben Sie die richtige Menge Wasser hinzu, um den Teig vor der Ausgabe der Nudeln erneut zu kneten.

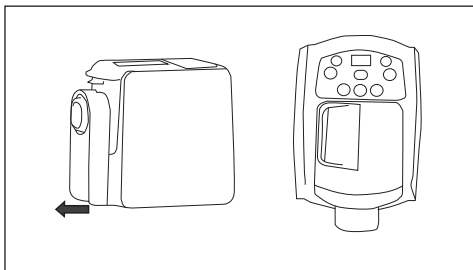
**DRÜCKEN SIE DIE AUSGABE-TASTE NICHT, wenn Mehl und Wasser nicht richtig verknetet sind. Das Gerät kann dadurch beschädigt und seine Lebensdauer verkürzt werden.*

KNETEN

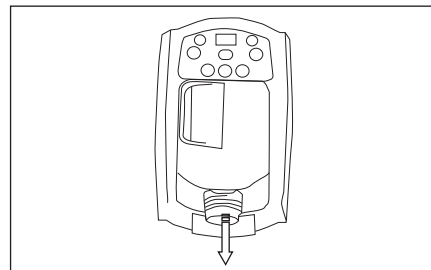
Drücken Sie die KNETEN-Taste, um Mehl und Wasser zu einem Teig zu kneten. Der Knetvorgang dauert 4 Minuten.

GERÄT ZERLEGEN

Schalten Sie das Gerät vor dem Zerlegen aus, und ziehen Sie den Netzstecker.



Schrauben Sie die Scheibenmutter gegen den Uhrzeigersinn ab. Drücken Sie auf den Deckel, heben Sie das Ende des Deckels hoch, und nehmen Sie ihn ab. Ziehen Sie den Knethaken heraus.



Nehmen Sie den Ausgabekopf und die Ausgabespirale heraus. Drehen Sie den Scheibenhalter gegen den Uhrzeigersinn heraus. Nehmen Sie den Knetbehälter heraus.

ZUSAMMENBAU

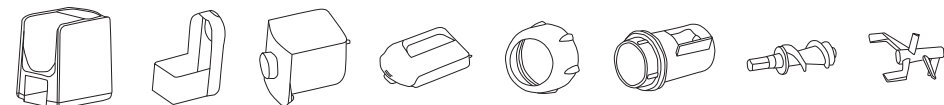
Schalten Sie das Gerät vor dem Zusammenbau aus, und ziehen Sie den Netzstecker.

Befestigen Sie den Knetbehälter am Gerät, und setzen Sie den Knethaken in die Sechskantbohrung der freiliegenden Motorwelle ein. Drehen Sie den Knethaken bei Bedarf ein wenig. Setzen Sie die Ausgabespirale ein. Ziehen Sie den Ausgabekopf am Scheibenhalter fest.

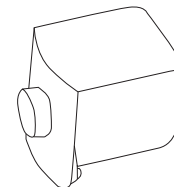
Verriegeln Sie den Scheibenhalter im Uhrzeigersinn. Schieben Sie die Scheibe in den Ausgabekopf. Ziehen Sie die Scheibenmutter im Uhrzeigersinn fest. Setzen Sie den Deckel so in das Gehäuse ein, dass der Bajonettverschluss zur Öffnung vor dem Knetbehälter zeigt. Drücken Sie ihn nach unten, bis er einrastet.

TECHNISCHE DATEN

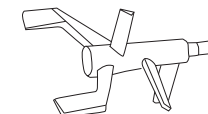
Produktname	Nudelmaschine
Modell	BGMP-9145
Leistungsaufnahme	260W
Spannung	220-240V~50Hz
Abmessungen	B186 x L307 x H264 (mm)

REINIGUNG UND PFLEGE**REINIGUNG DER EINZELTEILE****AN DER LUFT TROCKNEN**

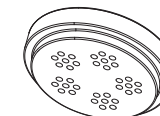
Nehmen Sie alle Teile heraus, und lassen Sie diese an der Luft trocknen.

**KNETHAKEN**

Reinigen Sie den Knethaken nach dem Trocknen mit dem Reinigungsschaber.

**KNETBEHÄLTER**

Reinigen Sie den Knetbehälter nach dem Trocknen mit dem Reinigungsschaber und einem Tuch.

**FORMAUFSATZ**

Reinigen Sie den Formaufsatz nach dem Trocknen mit der Spitze des Reinigungsschabers.



BITTE BEACHTEN: Reinigen Sie die Teile nicht sofort nach Gebrauch, sondern nehmen Sie alle Teile heraus, und lassen Sie diese an der Luft trocknen. Aufgrund der Gefahr eines Stromschlags darf das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

FEHLERBEHEBUNG

Die Anzeigen leuchten nicht auf

- Prüfen Sie, ob Steckdose und Stecker korrekt verbunden sind.
- Prüfen Sie, ob der Deckel korrekt verschlossen und verriegelt ist (Sicherheitsschalter angewendet)

Display zeigt

E1	Die Antriebswelle wird blockiert	Prüfen Sie den Teig (zu trocken) oder ob andere Hindernisse vorhanden sind. Entfernen Sie die Hindernisse. Ziehen Sie den Netzstecker und starten Sie das Gerät erneut.
E2	Das Gerät ist überhitzt	Ziehen Sie den Netzstecker. Starten Sie das Gerät wieder nach 1 Minute.
E3	Fehlfunktion der Tasten	Prüfen Sie das Bedienfeld und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Agradecemos a sua preferência pela nossa máquina de esparguete. Por favor, leia este manual de utilização e guarde-o num local seguro para futuras referências. Lembre-se de incluir este manual de utilização, caso ofereça esta máquina de esparguete a um amigo. Agradecemos-lhe de novo a sua preferência pela nossa máquina de esparguete e esperamos que goste do nosso produto.

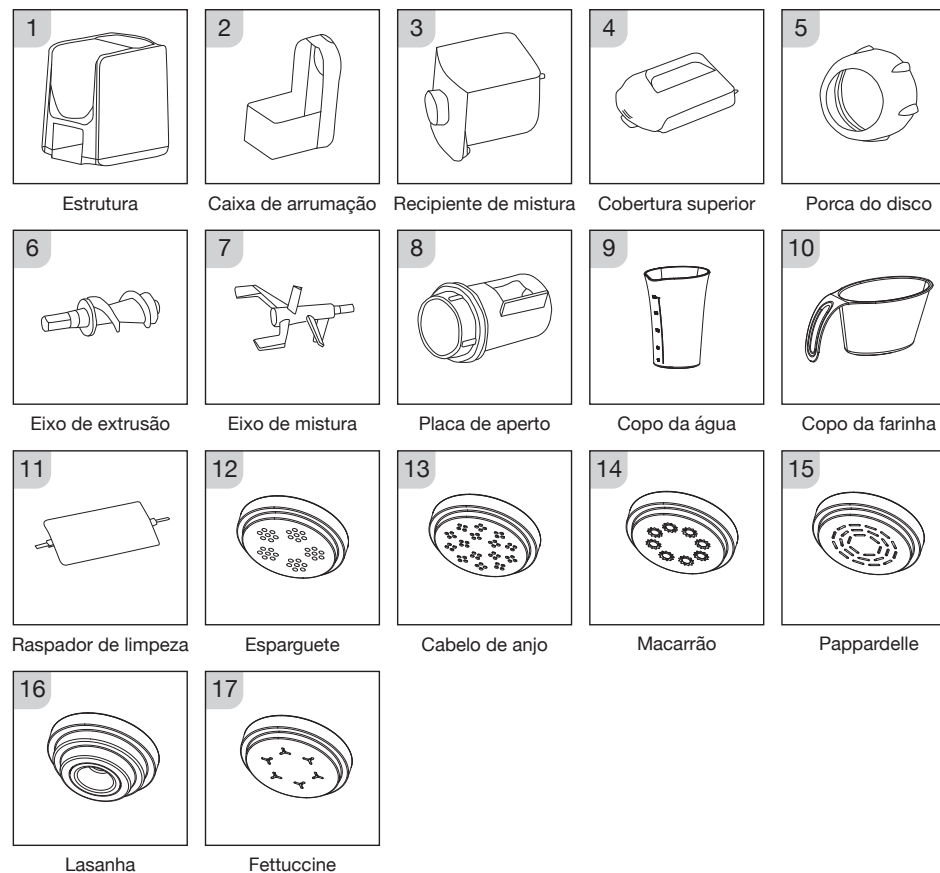
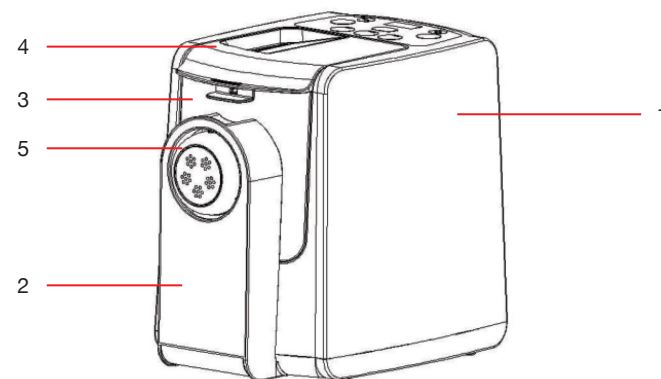
O que se encontra na caixa	01
Peças e acessórios	02
Como usar a máquina de esparguete	03-04
Guia de segurança	05
Instruções de funcionamento	06-07
Características técnicas	07
Limpeza e manutenção	08
Resolução de problemas	08

O QUE SE ENCONTRA NA CAIXA



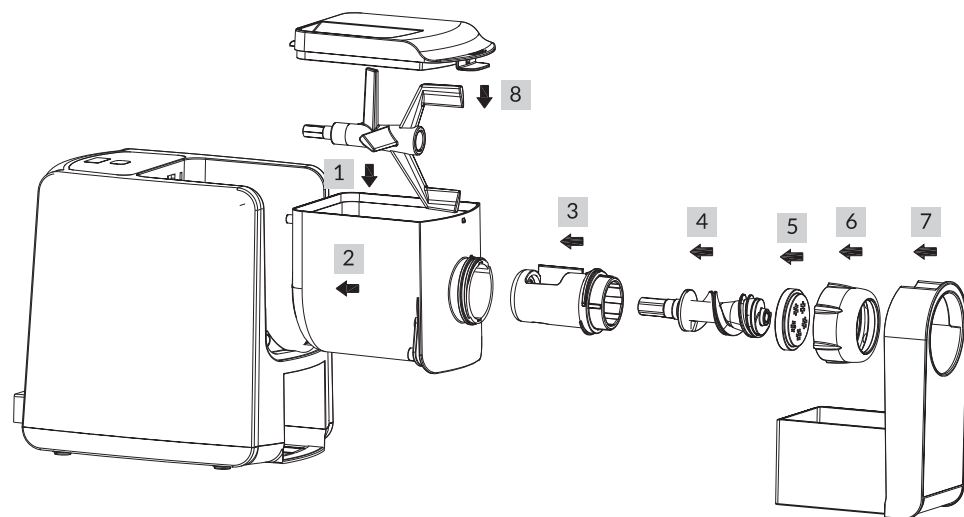
01

PEÇAS E ACESSÓRIOS



02

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



COMO USAR A MÁQUINA DE ESPARGUETE

Importante

- É importante seguir a ordem correta quando adicionar farinha e água na câmara de mistura. Primeiro, verta a farinha na câmara de mistura, depois cubra a câmara com a respetiva tampa. Ligue a máquina de esparguete e verta lentamente a água através da abertura na tampa, cobrindo tudo.
- Não adicione ingredientes em excesso na máquina de esparguete. Demasiados ingredientes danificam o aparelho. 750 g de farinha é a quantidade máxima que pode ser usada em cada utilização.
- Não insira na máquina de esparguete nada acima dos 60 °C. Não coloque o aparelho em locais com temperaturas elevadas (60 °C), como em esterilização a alta temperatura. A temperatura elevada deforma ou deteriora a máquina de esparguete.
- Verta água na câmara de mistura APENAS após ter colocado a tampa da câmara. Nunca verta quaisquer líquidos no orifício do interruptor de segurança.
- Nunca verta água na câmara de mistura antes de ligar a máquina de esparguete. Siga sempre as instruções com atenção antes de usar o aparelho.

Preparar os ingredientes

1. Encha o copo com farinha e raspe a farinha em excesso da extremidade do copo usando a ferramenta de limpeza plana. Um copo cheio equivale a 1 a 2 doses.

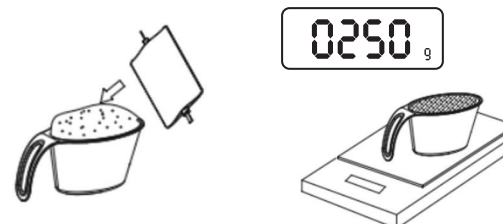
Nota:

- Bater ou abanar o copo da farinha para remover a farinha em excesso afeta o peso da farinha.
- Outra opção recomendada é usar uma balança de cozinha para pesar a farinha. Para sua referência: ~250 g de farinha é equivalente a cerca de 1-2 doses; ~500 g de farinha é equivalente a

cerca de 3-4 doses de massa fresca.

Por favor, siga o rácio que se segue:

1 COPO de farinha (250 g) = 60 ml de líquido ; 2 COPOS de farinha (500 g) = 120 ml de líquido ; 3 COPOS de farinha (750 g) = 180 ml de líquido



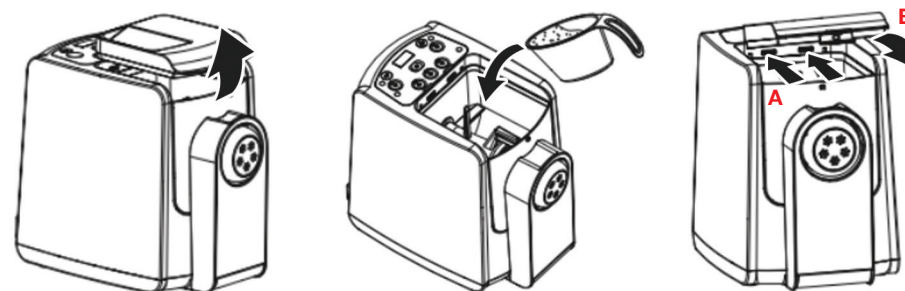
2. Abra e retire a tampa da câmara.
3. Verta um copo cheio de farinha na câmara para 1 a 2 doses. Caso queira preparar 3 a 4 doses, tem de adicionar outro copo de farinha na câmara.
4. Certifique-se de que fecha bem a tampa da câmara.

Nota:

- Primeiro, tem de inserir os dois ganchos da tampa no aparelho **A** e só depois fechar a tampa pressionando contra a unidade principal **B**.
- Como medida de segurança, se a tampa da câmara não estiver devidamente fechada, o aparelho não começa a funcionar. Se a tampa da câmara ficar solta enquanto prepara massa, o aparelho pára de funcionar.
- 5. Para melhores resultados, use a “Tabela de medição” e meça a quantidade recomendada de água.

Nota:

- Verta água na câmara de mistura apenas após ligar a máquina de esparguete.

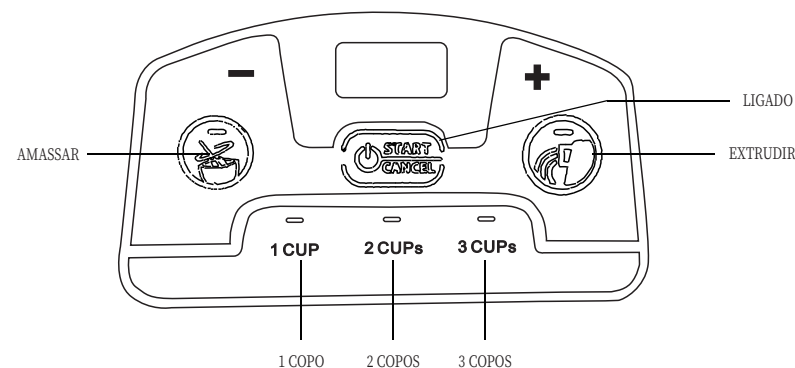


GUIA DE SEGURANÇA

1. Este aparelho foi criado apenas para um uso doméstico e não com intuítos comerciais.
2. Consulte a tabela de medição quanto à quantidade correta de farinha e de água a ser usada. Isto serve para evitar que a massa fique muito seca ou húmida, e para evitar danos nas peças.
3. Certifique-se de que a farinha e a água ficam bem amassadas antes de pressionar o botão de EXTRUSÃO, pois isso pode causar o bloqueio dos orifícios do disco e danificar as peças.
4. O aparelho tem um procedimento inteligente. Pára após fazer a primeira dose de massa. Permita ao aparelho arrefecer durante 20 a 30 minutos antes de continuar a usá-lo. Isto pode prolongar o tempo de vida do aparelho.
5. Não ligue à alimentação quando o desmontar, montar ou substituir quaisquer peças do aparelho.
6. Não tente reparar o aparelho em casa. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para obter serviços técnicos.
7. Certifique-se de que o recipiente de mistura, placa de aperto, eixo de mistura e eixo de extrusão estão em bom estado antes de usar este aparelho. Contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente para obter assistência se houver peças danificadas.
8. Certifique-se de que todas as peças estão montadas corretamente antes de ligar à alimentação.
9. O aparelho vem equipado com um sensor para detetar a suavidade ou dureza da massa. Ele apresenta "E1" se a massa estiver muito seca, ou se algo cair para dentro do recipiente de mistura. Se necessário, adicione mais água e continue a amassar durante 2 minutos. Depois, prima o botão de EXTRUSÃO. Se a massa não for extrudida, desligue imediatamente a alimentação e limpe os orifícios do disco antes de continuar a usar. Se o sinal "E1" persistir, contacte imediatamente o nosso serviço de apoio ao cliente para obter assistência.
10. Nunca adicione outros ingredientes no aparelho para além de farinha. (os ovos têm de ser bem misturados com a água).
11. Nunca abra a cobertura superior, desenrosque a porca do disco nem toque no eixo de mistura, para evitar perigos.
12. Não esterilize quaisquer partes do aparelho no micro-ondas, para evitar danos nas peças.
13. Não passe por água nem coloque o aparelho dentro de água nem de quaisquer outros líquidos.
14. Não use escovas abrasivas, agentes de limpeza abrasivos ou corrosivos para limpar o aparelho.
15. Por razões de segurança, mantenha fora do alcance das crianças e de pessoas com deficiências mentais.
16. Não exponha à luz direta do sol, para evitar a descoloração do aparelho.
17. Não altere nem modifique o aparelho.
18. Não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
19. Não aqueça nenhuma parte do aparelho.
20. Certifique-se de que a ficha da alimentação tem 3 dentes e ligação à terra.
21. Não adicione ovos diretamente no aparelho. Previamente, misture-os bem com a água.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

FUNCIONAMENTO DO PAINEL DE CONTROLO E DOS BOTÕES



LIGAR/DESLIGAR

Ligue à alimentação. "--" aparece no painel. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para ligar o aparelho. Ouvirá um som e "ON" aparece no painel. O aparelho está agora no modo inativo. Prima o botão de INICIAR/CANCELAR para desligar ou parar o funcionamento.

QUANTIDADE

Selecione a quantidade correta premindo "1 COPO", "2 COPOS" OU "3 COPOS". O aparelho inicia a mistura e o processo de amassar com a contagem decrescente apresentada no painel. Quando o processo de amassar terminar, a massa sai automaticamente. Leva cerca de 13 minutos ou mais para terminar o processo. Após a extrusão da massa, o aparelho emite um som e o painel desliga-se.

EXTRUDIR

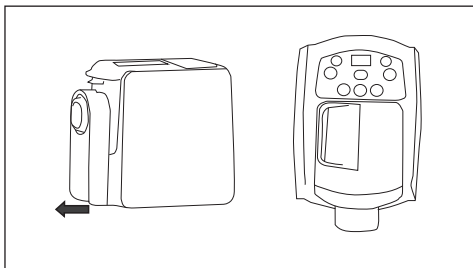
Se ainda houver massa no recipiente de mistura, prima o botão de EXTRUDIR para efetuar a extrusão da massa. A contagem decrescente será de 5 minutos. Se o sinal "E1" aparecer no painel, verifique se a massa está demasiado seca. Se a massa estiver demasiado seca, limpe os orifícios do disco e adicione a quantidade correta de água a amassar antes da extrusão da massa. **NÃO PRIMA o botão de EXTRUDIR quando a farinha e a água ainda não estiverem bem amassadas. Isto pode danificar o aparelho e encurtar o seu tempo de vida.*

AMASSAR

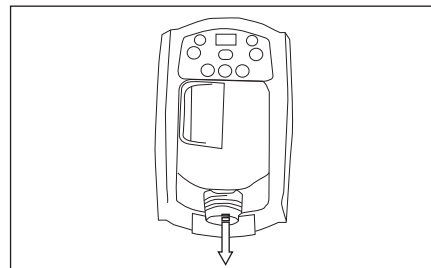
Prima o botão de AMASSAR se precisar de misturar a farinha com a água. O amassar leva 4 minutos para terminar.

INSTRUÇÕES DE DESMONTAGEM

Certifique-se de que desliga o aparelho e retira a ficha da tomada antes de proceder à desmontagem.



Desenrosque a porca do disco no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Pressione a cobertura superior, levante a superfície da extremidade da cobertura superior e retire-a. Retire o eixo de mistura.



Retire a cabeça de extrusão e o eixo de extrusão. Liberte a placa de aperto no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio. Retire o recipiente de mistura.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Certifique-se de que desliga o aparelho e retira a ficha da tomada antes de proceder à montagem.

Fixe o recipiente de mistura no aparelho, insira o eixo de mistura no eixo exposto do motor, apontando para o orifício hexagonal.

Se necessário, rode ligeiramente o eixo de mistura.

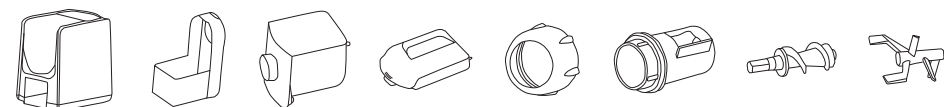
Insira o eixo de extrusão.

Aperte a cabeça de extrusão na placa de aperto.

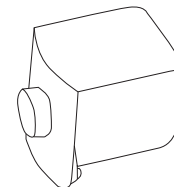
Fixe a placa de aperto no sentido dos ponteiros do relógio. Insira o disco na cabeça de extrusão. Aperte a porca do disco no sentido dos ponteiros do relógio. Insira a cobertura superior na estrutura com a baioneta virada para o orifício na frente do recipiente de mistura. Pressione para baixo e termine a montagem ouvindo um clique.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

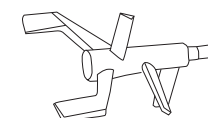
Nome do produto	Máquina de fazer esparguete
Modelo	BGMP-9145
Consumo de energia	260W
Voltagem	220-240V~50Hz
Dimensões	L186 x C307 x A264 (mm)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO**LIMPEZA DAS PEÇAS****DEIXE SECAR AO AR**

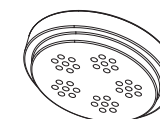
Desmonte todas as peças e mantenha-as separadas para secarem ao ar.

**EIXO DE MISTURA**

Use o raspador de limpeza para limpar o eixo de mistura após estar seco.

**RECIPIENTE DE MISTURA**

Use o raspador de limpeza/pano para limpar o recipiente de mistura após estar seco.

**DISCO DE EXTRUSÃO**

Use a agulha do raspador de limpeza para limpar o disco de extrusão após estar seco.



ATENÇÃO: Não limpe todas as peças imediatamente após a utilização. Desmonte todas as peças e deixe-as secar ao ar. Não coloque o aparelho dentro de água ou de outros líquidos, para evitar uma descarga elétrica.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Os indicadores luminosos não acendem

- Verifique se a ficha está bem inserida na tomada
- Verifique se a tampa está bem fechada e fixada (interruptor de segurança utilizado)

O visor apresenta		
E1	O eixo de mistura está bloqueado.	Verifique a massa (demasiado seca) ou se existem obstruções. Retire os objetos. Desligue a unidade e volte a ligá-la.
E2	A unidade sobreaqueceu	Retire a ficha da tomada. Volte a ligá-la passado 1 minuto.
E3	Mau funcionamento dos botões	Verifique o painel e contacte o serviço de apoio ao cliente.