



**PRIMA**  
**Luigi Ferrero®**

**EN: PASTA MACHINE** | Instruction Manual  
**IT: MACCHINA PER LA PASTA** | Manuale di istruzioni  
**BG: МАШИНА ЗА ПАСТА** | Инструкция за употреба



**Model: FR-150PM**

**EN:** Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference

**IT:** Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservarlo per riferimento futuro.

**BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки.

### HOW TO PREPARE THE MACHINE FOR USE

Fix the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle into the roller hole (Fig. 1).

When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

### HOW TO PREPARE THE MIXTURE

Serves 6 people

**Ingredients:** 500 g (- 1 lb) soft wheat flour and 5 eggs; instead of using 5 eggs you can use a glass of natural mineral water. For „al dente“ pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g of durum wheat flour. Do not add any salt! Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour (Fig. 2). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 3) until it is completely homogenous and consistent. If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig. 4 ). If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 5).

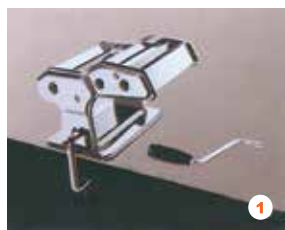
**Advice:** do not use eggs straight from the fridge!

### HOW TO PREPARE THE DOUGH AND THE PASTA WITH

1. Set the machine regulator to position 1, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 3 mm) (Fig. 6).
2. Pass a piece of mixture through the machine turning the handle (Fig. 7).
3. Repeat this operation 5 -6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary. (Fig. 8).
4. When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 2 (Fig. 9), then once again on number 3 continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no. 7 approx. 0.3mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approximately 25 cm (10 inches) long.
5. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer (Fig. 10 and 11).
6. Note 1 - If the rollers won't 'cut', this means the dough is too soft: in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture.
7. Note 2 - However when the dough is too dry and cannot be 'caught' by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again. Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time ( 1-2 weeks) if kept in a cool dry place. Bring a pan of salted water to the boil (4 litres per 1/2 kg of pasta) to which you will add the pasta.
8. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2 - 5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking.

### MAINTENANCE OF THE MACHINE

1. During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig. 12)
2. Never wash the machine with water or in the dishwasher! (Fig. 13)
3. To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig. 14).
4. If necessary put several drops of vaseline oil on the ends of the cutting rollers (Fig. 15).
5. Do not insert knives or cloths in between the rollers



## PREPARAZIONE DELLA MACCHINA PER LAVORARE:

Fissare la macchina al tavolo con la morsetta fornita e infilare la maniglia nel foro sull'albero /Fig.1/.

Prima del primo utilizzo, pulire con un panno asciutto e rimuovere eventuali tracce di olio. Per pulire gli alberi, far passare una piccola quantità di impasto attraverso di essi e buttarlo via.

### COME PREPARARE L'IMPASTO:

Per 6 persone

**Ingredienti:** 500 g di farina bianca morbida e 5 uova /è possibile sostituire le uova con una tazza di acqua minerale naturale/. Per una pasta più consistente, mescolare 250 g di farina morbida con 250 g di farina di frumento dura. Non aggiungere sale! Mettere la farina in una ciotola, fare un "pozzo" al centro e mettere le uova lì /Fig.2/. Mescolare bene le uova con la farina fino a ottenere una miscela completa. Impastare con le mani /Fig. 3/ fino a ottenere un impasto omogeneo e denso. Se l'impasto è troppo secco, aggiungere acqua; se è troppo morbido, aggiungere farina. Un buon impasto non dovrebbe attaccarsi alle dita. Mettere l'impasto su una superficie leggermente infarinata /Fig. 4/. Se necessario, continuare a impastare e tagliare in piccoli pezzi /Fig. 5/.

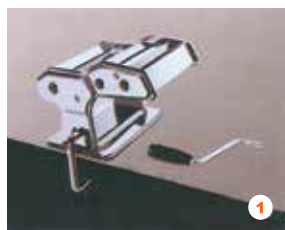
**Consiglio:** Non usare uova direttamente dal frigorifero. Tirale fuori in anticipo in modo che raggiungano la temperatura ambiente.

### COME PREPARARE L'IMPASTO E I PRODOTTI DA PASTA:

1. Regolate il selettore della macchina alla posizione 1, tirandolo fuori e girandolo in modo che i due cilindri lisci siano completamente aperti /circa 3 mm/, /Fig. 6/.
2. Passate un pezzo di impasto attraverso la macchina, girando la maniglia /Fig. 7/.
3. Ripetete questa operazione 5-6 volte, piegando l'impasto e aggiungendo un po' di farina al centro, se necessario /Fig. 8/.
4. Quando l'impasto assume una forma regolare, passatelo attraverso i cilindri una volta con il selettore impostato su 2 /Fig. 9/, poi ancora una volta a 3 e così via seguendo le cifre del selettore fino a raggiungere lo spessore desiderato /spessore minimo a 7 - circa 0,3 mm/.
5. Con un coltello, tagliate l'impasto in pezzi lunghi circa 25 cm. Inserite la maniglia nel foro delle lame taglienti, giratela lentamente e passate l'impasto per ottenere la pasta desiderata /Fig. 10-11/.
6. Nota 1: Se l'impasto non si taglia, significa che è troppo morbido: in questo caso, è necessario far passare l'impasto attraverso i cilindri lisci dopo aver aggiunto un po' di farina alla miscela.
7. Nota 2: Quando l'impasto è troppo secco e non può essere "afferrato" dai cilindri taglienti, aggiungere un po' d'acqua e far passare nuovamente l'impasto attraverso i cilindri lisci. Mettete la pasta su un canovaccio da cucina e lasciatela asciugare per almeno un'ora. Ricordatevi che la pasta può durare a lungo (1-2 settimane) se conservata in un luogo fresco e asciutto.
8. Portate a ebollizione dell'acqua leggermente salata (4 litri per 0,5 kg di pasta). La pasta fresca richiede da 2 a 5 minuti per cuocere, a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate non appena è cotta.

### MANUTENZIONE DELLA MACCHINA:

1. Pulire regolarmente lo scivolo sotto i cilindri lisci con carta da cucina /Fig. 12/.
2. Mai lavare la macchina con acqua o in lavastoviglie /Fig. 13/.
3. Dopo l'uso, pulire la macchina con una spazzola o un bastoncino di legno /Fig. 14/.
4. Se necessario, lubrificare le estremità dei cilindri con alcune gocce di vaselina /Fig. 15/.
5. Non infilare coltelli o pezzi tra i cilindri.



## ПОДГОТОВКА НА МАШИНАТА ЗА РАБОТА:

Закрепете машината към масата с осигурената скоба и пъхнете дръжката в дупката на вала /Фиг.1/.

Преди първа употреба почистете със сух парцал и отстранете следите от масло. За да почистите валовете прекарайте малко количество тесто през тях и го изхвърлете.

### КАК ДА ПРИГОТВИТЕ СМЕС:

За 6 души

**Съставки:** 500 гр. меко бяло брашно и 5 яйца /можете да замените яйцата с чаша натурална минерална вода/. За птвърда паста смесете 250 гр. меко брашно с 250 гр. брашно от твърда пшеница. Не добавяйте сол! Сложете брашното в купа, направете „кладенче“ по средата и сложете там яйцата /Фиг.2/. Разбъркайте добре яйцата с брашното до пълното им смесване. Омесете с ръце /Фиг. 3/ до постигане на хомогенна и плътна смес. Ако сместа е прекалено суха добавете вода, ако е прекалено мека – добавете брашно. Добрата смес не залепа за пръстите. Поставете сместа на леко набрашнен плот /Фиг. 4/. Ако е необходимо доомесете и нарежете на малки парчета /Фиг. 5/.

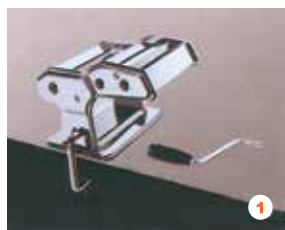
**Съвет:** Не използвайте яйца директно от хладилника. Извадете ги предварително, за да добият стайна температура.

### КАК ДА ПОДГОТВИМ ТЕСТОТО И ТЕСТЕНИТЕ ИЗДЕЛИЯ:

1. Настройте регулатора на машината на позиция 1, издърпвайки навън и въртейки го, така че двата гладки вала да са напълно отворени /приблизително 3мм/, /Фиг. 6/.
2. Прекарайте парче тесто през машината, завъртайки дръжката /Фиг. 7/.
3. Повторете тази операция 5-6 пъти, прегъвайки тестото и добавяйки малко брашно по средата, ако е необходимо /Фиг 8/.
4. Когато тестото придобие правилна форма прекарайте го през валовете веднъж с регулатора, настроен на номер 2 /Фиг. 9/, след това още веднъж на номер 3 и така последователно по цифрите на регулатора докато постигнете желаната дебелина /минимална дебелина на номер 7 – приблизително 0.3 мм/. С нож отрежете тестото на парчета, приблизително дълги 25см.
5. Пъхнете дръжката в дупката за режещите ролки, завъртете я бавно и прекарайте тестото, за да получите пастата, която желаете /Фиг. 10 – 11/.
6. Забележка 1. Ако тестото не се реже, това означава, че е прекалено меко: в този случай трябва да прекарате тестото през гладките ролки след като добавите брашно към сместа.
7. Забележка 2. Когато тестото е прекалено сухо и не може да бъде „хванато“ от режещите валове добавете малко вода и отново прекарайте тестото през гладките валове. Поставете пастата на кухненска кърпа и я оставете да изсъхне поне за час. Запомнете, че пастата може да трае дълго време /1-2 седмици/, ако се съхранява на сухо и хладно място.
8. Сложете подсолена вода да заври /4 литра за 0.5 кг паста/. На пряната паста са необходими от 2 до 5 минути да се свари, в зависимост от дебелината. Разбърквайте внимателно и изцедете щом се сготви.

### ПОДДРЪЖКА НА МАШИНАТА

1. Почиствайте редовно стъргалата под гладките валове с домакинска хартия /Фиг. 12/
2. Никога не мийте машината с вода или в съдомиялна машина /Фиг. 13/
3. За да почистите машината след употреба използвайте четка или дървена пръчица /Фиг. 14/
4. При необходимост смажете с няколко капки вазелин краищата на валовете /Фиг. 15/
5. Не пъхайте ножове или парчета между валовете.



**ПРОИЗВОДИТЕЛ:**

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;  
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

**MANUFACTURER:**

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria;  
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg