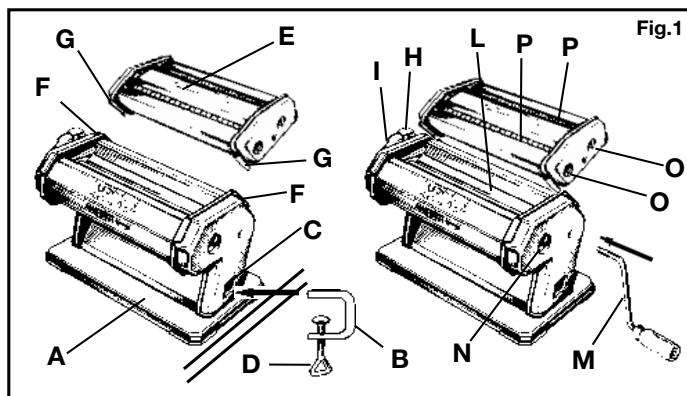


EMGA

imperia[®]
dal 1932

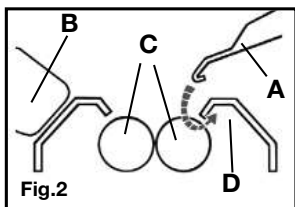




SCHEDA TECNICA IMPERIA

Dimensioni	160 x 185 x 205 mm
Peso netto	3,450 Kg
Campo di regolazione dei rulli (Max apertura)	0,2 ÷ 2,2 mm
Massima larghezza sfoglia ottenibile	150 mm
COMPONENTI: Ingranaggi in acciaio sinterizzato ed in acciaio temperato - Perni e boccole autolubrificanti - Pomello regolatore a 6 posizioni per i diversi spessori della sfoglia	

APPLICAZIONE DEL VASSOIETTO SCIVOLAPASTA



- A - vassoietto
- B - taglierina
- C - rulli per la sfoglia
- D - corpo macchina



Il vassoietto "scivolapasta", in dotazione ove previsto, è un elemento indispensabile per agevolare il corretto passaggio della sfoglia e della pasta, va inserito e agganciato come raffigurato in figura 2.

COME PREPARARE L'IMPASTO BASE



E LA PASTA COLORATA



USO DELLA MACCHINA

A- Passare l'impasto



B- Piegare la sfoglia



C- Ripassare la sfoglia



GLI ACCESSORI DA TAGLIO



Spaghetti
Ø mm. 2



Lasagnette
mm. 12



Capelli d'Angelo
mm. 0,8



Trenette
mm. 4



Pappardelle
mm. 32



Capelli d'Angelo
mm. 1,5



Fettuccine
mm. 6,5



Reginette
lasagnette
mm. 12



Tagliatelle
mm. 2



Reginette
pappardelle
mm. 44

EVERYBODY LOVES FRESH PASTA

Pasta has always been one of the favourite foods in Italy and presently, all over the world. Now, with the Imperia machine, you can enjoy the many pleasures of fresh home-made pasta. Imperia is made in Italy with the expertise of craftsmen, to give you and your family excellent, fresh, home-made pasta. It is easy to use and it will be a pleasing and enjoyable experience you will be able to repeat over and over again. Besides Imperia, the most important ingredient for delicious home-made pasta is a little imagination. Pasta is a highly versatile food, and it can be prepared to satisfy the most particular tastes.

It can be boiled or baked in the oven, short or long, plain or curled, topped with traditional or sophisticated sauce and it is nutritious and tasty. Whatever the variation, your Imperia and its accessories will lead you into the adventure of making "good home-made pasta".

HOW TO PREPARE THE DOUGH (Pag.4)

The fresh dough is an essential ingredient of home-made pasta.

To obtain about 1 1/8 lb of pasta you need 12 1/4 oz (2 cups) of 00 flour (very refined wheat flour) and 2 large whole eggs. These are the only two ingredients needed to prepare an excellent dough.

To prepare the dough by hand, place the flour on a worktop and make a hole in the middle in which put the eggs. Then beat the eggs with a fork and gently mix in the flour from the sides. Start mixing the ingredients together until the dough becomes homogeneous. At this point, start kneading the pasta on a surface sprinkled with flour using the palm of your hand.

IMPORTANT: if the pasta is too dry or crumbly, add with a little lukewarm water. When the homogeneous texture has been reached, form a ball and leave to rest in a bowl. Cover the dough to prevent it from drying.

COLOURED PASTA (Pag.4)

GREEN. With spinach. Boil the spinach and squeeze all the water out when it is cooked; then mash into a puree. (Proportions: 1 1/8 lb flour, 8 3/4 oz spinach).

RED. With tomato: Cook the tomato puree in a saucepan savouring with salt and pepper, calculate one tablespoon of tomato for every 3 1/2 oz of flour. Lastly, to obtain other colours, you may add: sepia ink, beetroot, saffron, cocoa, etc....

However, you should bear in mind that some of these ingredients produce more moisture, therefore it is necessary to add more flour.

HOW TO PREPARE IMPERIA FOR USE

1 - Fasten the machine to a table inserting the special clamp in the slot in the side of the machine, then screw it against the edge of the table.

2 - Put a layer of dough between the rollers and turn the handle. This way you will obtain a first sheet which will have to be passed through several times to thoroughly clean all the points to which access by hand is impossible. (Of course, this sheet will have to be thrown away).

USE OF IMPERIA (Pag.4)

1 - Turn knob until they are the farthest apart.

2 - Start passing part of the dough in the rollers, turning the handle as illustrated (A).

3 - Before passing the pasta another time, fold the sheet in two and sprinkle with flour (B).

4 - Pass the pasta in the roller about 6-8 times, folding it in two each time.

The dough should be fairly soft. If it is too sticky, sprinkle lightly with flour.

5 - Reduce the space between the rollers, turning the adjustment knob by one notch. Pass the pasta through the rollers again (C).

6 - Continue reducing the space between the rollers, one notch at a time, each time the pasta has been passed through. At the end you will obtain the sheet of the required thickness and texture (smooth and silky like).

7 - At this point the sheet is stretched and thin. If it has become difficult to handle because it is too long, divide it in half.

8 - Leave the sheet to rest for 10 minutes so that it is ready for the chosen cut. Repeat the last operations also with the other parts of pasta.

9 - It is important to wait a while before cutting the pasta to avoid it being too soft.

10 - Then attach the cutter accessory to Imperia. This is done by inserting the cutter in the supports provided on both sides of the machine.

11 - Lightly sprinkle flour on the sheet left to rest, to prevent it from sticking to the cutter and then start passing it through, turning the handle, inserted previously in its housing on the cutter.

12 - Place the cut pasta on a large surface so that it dries before cooking. Or, use Imperia Stendipasta: the practical accessory made from natural wood, indispensable for hanging and drying a lot of pasta in a small space.

CLEANING

After making the pasta, Imperia and its accessories must be cleaned with a dry cloth or with a soft brush.

NEVER WASH THE IMPERIA MACHINE WITH WATER OR DETERGENT!

as rust may originate from the contact of the steel machine components with moisture.

PASTA SHEETS (Pag.4)

With the Imperia Sfgliatrice it is possible to make a 150 mm wide homogenous sheet in 6 different thicknesses. Pasta sheets are considered the most refined of all pasta, and it lends itself to thousands of different uses. From lasagne to cannelloni, from fresh filled pasta, to farmhouse pasta in different shapes, to different kinds of sweets.

SPAGHETTI (Pag.5)

The cutter accessory Imperia Simplex for spaghetti cuts rounded strips with a 2 mm diameter. Spaghetti is the most famous Italian pasta in the world, a typical dish of our good traditional cuisine.

CAPELLI D'ANGELO (ANGEL'S HAIR) (Pag.5)

The Imperia cutter accessory Imperia Simplex for Capelli d'Angelo, cuts the pasta in fine strips (appr. 1.4 mm and 0.8 mm). Capelli d'Angelo are ideal for soups, soufflés, creams of mushroom.

TAGLIATELLE (Pag.5)

The word "tagliatelle" derives from the verb "tagliare (cut)"; The Imperia cutter accessory Imperia Simplex for tagliatelle cuts 2 mm wide strips.

TRENETTE (Pag.5)

The Imperia cutter accessory Imperia Simplex for trenette cuts 4 mm wide strips. Trenette are similar to fettucine, only narrower. They are tasty with 'pesto' sauce, flavoured with cheeses or with a simple tomato sauce.

FETTUCCINE (Pag.5)

The Imperia cutter accessory Imperia Simplex for fettuccine cuts 6.5 mm wide strips. Fettuccine are famous worldwide as an appetising and versatile dish. This type of pasta can replace tagliatelle and trenette.

LASAGNETTE (small lasagne) (Pag.5)

The Imperia accessory Imperia Simplex for small lasagne, cuts 12 mm wide strips. It is with this size that you can taste the full flavour of good home-made pasta.

REGINETTE (Pag.5)

The new Imperia Imperia Simplex accessory cuts 12 mm and 44 mm strips of pasta with frilled edges.



The art of making ravioli becomes easy with Imperia's accessories.

Ravioli Maker produces strips of perfect ravioli. Ravioli are good if they are home-made and it is possible to make them with different fillings: meat, cottage cheese, ham and mozzarella, etc... Ravioli are delicious served with sauce or in broth.

HOW TO MAKE RAVIOLI WITH IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Prepare the filling you prefer.
- 2 - Attach the **Imperia Ravioli Maker** to the Imperia pasta making machine, inserting it in the supports provided. Before continuing, make sure that the machine is well fastened to the table.
- 3 - Prepare the pasta sheet of the required thickness (smooth and silky like).
- 4 - Trim the sheet with the wheel cutter as illustrated and sprinkle lightly with flour.
- 5 - Split the sheet in two lengthways, to obtain two sheets of the same size.
- 6 - Place the two sheets on the wooden rollers of the hopper provided and turn the handle inserted in its housing, making sure that the rollers of **Imperia Ravioli Maker** begin to pull them.
- 7 - Spoon on the filling between the two layers of pasta, taking care to put a minimal amount without squashing. The filling should not be pressed in!
- 8 - The pasta should be rather dry but not too much. The filling should be rather soft and homogeneous.
- 9 - Now it is possible to start making the ravioli starting to turn the handle very slowly. Rows of filled squares will come out of the machine. If there is any excess pasta add more filling. If the ravioli tend to break, reduce the amount of filling.
- 10 - Before separating the ravioli allow to dry out.
- 11 - To cook the ravioli, boil in plenty of salted water for appr. 4-5 minutes.

FILLINGS Here are a couple of recipes for tasty fillings...

CHEESE AND SPINACH FILLING

8 ³/₄ oz spinach, 5 ¹/₄ oz cottage cheese, 2 cups grated Parmesan, salt, ground pepper, 2 ¹/₂ oz butter, 2 egg yolks.

MOZZARELLA AND HAM FILLING

2 ¹/₂ oz cottage cheese, 5 ¹/₄ oz mozzarella finely chopped, 2 ¹/₂ oz ham cut in strips, 1 ³/₄ oz grated Parmesan, salt, ground pepper, a tablespoon of chopped parsley. Put all the ingredients in a dish and stir together.



HOW TO MAKE "GNOCCHI" WITH IMPERIA MILLE GNOCCHI (Pag.9)

With this accessory, fitted to the **Imperia** machine, it is possible to obtain cavatelli, Sardinian gnocchetti and rigatelli, to be cooked in thousands of mouth-watering recipes.

Preparation of the pasta, dose for 4 persons: 1 ¹/₈ lb flour, 3 eggs, 1 small cup water.

Pass the dough several times through the rollers of the **Imperia** machine in the maximum opening position; the dough obtained should be soft and as thick as possible.

Cut the dough in pieces, shape them by rolling, with hands and obtain a small cylinder 10 in long, and 1/2 in diameter. Pass the cylinder in the **MilleGnocchi**; the fresher the pasta the better the Cavatelli, Rigatelli and Sardinian gnocchetti.

If the results are not satisfactory (probably owing to the sheet not being thick enough, roll the strips lengthways (like breadsticks), this will make processing easier.

TOUT LE MONDE AIME LES PÂTES FRAÎCHES

Les pâtes sont depuis toujours un des aliments préférés en Italie et actuellement dans le monde. Désormais, avec **Imperia**, vous pouvez profiter de tous les plaisirs qu'offrent les pâtes fraîches maison.

Imperia, fabriqué en Italie avec une grande habileté artisanale, vous permettra à vous et à votre famille, de préparer d'excellentes pâtes fraîches maison. Son utilisation simple vous offrira une expérience agréable et amusante que vous pourrez répéter souvent.

En plus d'**Imperia**, l'ingrédient le plus important pour préparer de délicieuses pâtes fraîches maison est l'imagination. Les pâtes sont un aliment très éclectique qui répondent aux goûts les plus particuliers. Elles peuvent être cuites à l'eau ou au four, courtes ou longues, lisses ou multiformes, accompagnées d'une sauce traditionnelle ou sophistiquée. Elles sont aussi nourrissantes et savoureuses. Quel que soit le modèle, votre **Imperia** et ses accessoires vous initieront à l'aventure de la préparation de "bonnes pâtes fraîches maison".

COMMENT PRÉPARER LA PÂTE DE BASE (Pag.4)

La pâte fraîche est un élément essentiel pour la préparation des pâtes maison.

Pour obtenir environ 1/2 kg de pâte, il faut 350 g de farine 00 (2 tasses) et 2 gros oeufs entiers. Ce sont les deux seuls ingrédients qui servent à la préparation d'une excellente pâte.

Par contre si vous voulez préparer la pâte à la main, mettez la farine sur votre plan de travail. Faites un puits pour y mettre les oeufs.

Ensuite, avec une fourchette, battez doucement les oeufs et incorporez-les à la farine par les côtés. Commencez à mélanger les ingrédients jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. A ce stade de la préparation, pétrissez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, avec la paume des mains.

IMPORTANT:

si la consistance de la pâte est trop sèche ou friable, aspergez-la avec un peu d'eau tiède. Une fois la consistance désirée obtenue, formez une boule et laissez reposer dans un récipient. Recouvrez la pâte afin d'éviter qu'elle sèche et continuez.

LES PÂTES COLOREES (Pag.4)

VERTES

Aux épinards. Une fois cuits, égouttés et pressés, réduire les épinards en purée. (Proportions: 500 g de farine, 250 g d'épinards).

ROUGES

A la tomate. Faire cuire la purée de tomate dans une petite casserole. Saler et poivrer. Mélanger à la pâte en sachant qu'il faut une cuillère à soupe de purée pour 100 g de farine. Enfin, pour obtenir d'autres couleurs, vous pouvez également ajouter de l'encre de seiche, des betteraves, du safran, du cacao, etc...

Il faut toutefois tenir compte que certains de ces ingrédients contiennent plus d'eau, et par conséquent il sera nécessaire d'ajouter de la farine.

COMMENT RENDRE L'IMPERIA PRÊT À L'EMPLOI

- 1 - Placer l'appareil en proximité du bord d'un plan stable et qui peut supporter son poids.
- 2 - Insérer la borne dans son siège situé sur le côté de l'appareil et visser la vis jusqu'à obtenir un blocage stable de la machine sur le plan d'appui.
- 3 - Insérer la manivelle dans son trou d'embrayage situé sur le côté de l'appareil.
- 4 - Mettre un morceau de pâte entre les rouleaux de l'appareil. Tourner la manivelle sens horaire. Vous obtiendrez ainsi une première façonnage de pâte qui devra être repassée plusieurs fois afin de bien nettoyer tous les endroits que vous ne pouvez pas atteindre manuellement. Ce morceau de pâte devra être éliminé.

MODE D'EMPLOI D'IMPERIA (Pag.4)

- 1 - Tourner la poignée régulatrice des rouleaux qui étendent l'abaisse jusqu'à obtenir l'écartement maximal.
- 2 - Commencer à passer une partie de la pâte dans les rouleaux en tournant la manivelle comme illustré (A).
- 3 - Avant de passer une autre fois la pâte, plier l'abaisse en deux et saupoudrer légèrement de farine (B).

- 4 - Passer la pâte dans les rouleaux environ 6 à 8 fois en la pliant chaque fois en deux. La pâte doit être suffisamment légère. Si la pâte est trop collante, fariner légèrement.
- 5 - Réduire l'écartement entre les rouleaux en tournant d'un cran la bouton de réglage. Passer encore une fois la couche de pâte entre les rouleaux sans la plier en deux (C).
- 6 - Continuer de réduire l'écartement entre les rouleaux d'un cran à la fois après chaque passage de la pâte, de façon à obtenir l'épaisseur et la consistance désirée.
- 7 - A ce stade, l'abaisse est tendue et mince.
Si vous avez des difficultés à la manier du fait de sa longueur, coupez-la en deux.
- 8 - Laisser reposer l'abaisse pendant 10 minutes afin qu'elle soit prête pour la coupe choisie. Répéter ces dernières opérations avec le reste de pâte.
- 9 - Il est important d'attendre un moment avant de couper l'abaisse qui ne doit pas être trop souple.
- 10 - Fixer l'accessoire destiné à la coupe à **Imperia**. Encastrer l'accessoire dans les emplacements spéciaux situés sur les deux côtés de l'appareil.
- 11 - Saupoudrer légèrement l'abaisse de farine. Laisser reposer pour éviter qu'elle colle à la coupeuse. Commencer à passer la pâte en tournant la manivelle que vous aurez déjà mise à sa juste place sur l'accessoire.
- 12 - Avant la cuisson, déposer la pâte coupée sur un grand plan de travail jusqu'à ce qu'elle sèche. Vous pouvez également utiliser **Imperia Stendipasta**: c'est un accessoire pratique en bois naturel et indispensable pour étaler et sécher beaucoup de pâte en peu de temps.

NETTOYAGE

Après avoir fait la pâte, **Imperia** et ses accessoires doivent être nettoyés avec un drap séché ou un pinceau souple.

NE JAMAIS LAVER IMPERIA AVEC DE L'EAU OU DES DETERGENTS!

Avec l'humidité, les composants en acier pourraient s'oxyder.

L'ABASSE (Pag.4)

L'appareil **Imperia Sfogliatrice** (machine à préparer l'abaisse) permet d'obtenir une abaisse homogène de 150 mm de largeur et de 6 épaisseurs différentes. La pâte feuilletée est la plus raffinée de toutes les pâtes et se prête à tous les usages. Des lasagnes aux cannelloni, des pâtes fraîches farcies aux pâtes rustiques de formes variées, jusqu'à différentes sortes de gâteaux.

SPAGHETTI (Pag.5)

L'accessoire **Imperia Simplex** destiné à la coupe des spaghetti effectue des bandes rondes de 2 mm de diamètre. Les spaghetti sont les pâtes italiennes les plus connues au monde, un plat typique de notre bonne cuisine traditionnelle.

CHEVEUX D'ANGE (Pag.5)

L'accessoire **Imperia Simplex** destiné à la coupe des cheveux d'ange découpe la pâte en bandes fines (1,5 mm environ).

Les cheveux d'ange sont parfaits pour les soupes, soufflés, crèmes de champignons.

TAGLIATELLE (Pag.5)

Le mot "tagliatelle" vient du verbe couper; l'accessoire **Imperia Simplex** destiné à la coupe des tagliatelles effectue des bandes de 2 mm de largeur.

TRENETTE (Pag.5)

L'accessoire **Imperia Simplex** destiné à la coupe des trenette effectue des bandes de 4 mm de largeur. Les trenette sont semblables aux fettuccine, elles sont seulement plus étroites. Elles sont excellentes avec le pesto (condiment génois à base de basilic et d'ail), aux fromages ou avec une simple sauce tomate.

FETTUCCINE (Pag.5)

L'accessoire **Imperia Simplex** destiné à la coupe des fettuccine effectue des bandes de 6,5 mm de largeur. Les fettuccine sont connues dans le monde comme un plat appétissant et éclectique. Ce type de pâte peut être remplacé par les tagliatelles ou les trenette.

LASAGNETTE (Pag.5)

L'accessoire **Imperia Simplex** destiné à la coupe des lasagnette effectue des bandes de 12 mm de largeur.

C'est avec ces dimensions que l'on peut goûter pleinement les pâtes "maison".

REGINETTE (Pag.5)

Le nouvel accessoire **Imperia Simplex** qui coupe des bandes dentelées larges de 12 mm (Reginette lasagnette) et 44 mm (Reginette pappardelle).



L'art de faire les ravioli devient facile avec les accessoires d'**Imperia**.

Ravioli Maker produit 3 bandes parfaites de ravioli.

Les raviolis sont meilleurs s'ils sont préparés maison et ils peuvent être farcis de manières différentes: viande, ricotta (fromage blanc italien à base de lait de brebis), jambon et mozzarella, etc. Les ravioli sont excellents servis en sauce ou au cours bouillon.

COMMENT FAIRE LES RAVIOLI AVEC IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

1 - Préparer la farce selon vos goûts.

2 - Fixer **Imperia Ravioli Maker** à l'appareil à faire les pâtes **Imperia**, en l'insérant dans l'emplacement prévu. Avant de continuer, s'assurer que l'appareil est solidement fixé à la table.

3 - Préparer l'abaisse de l'épaisseur désirée.

4 - Couper les bords de l'abaisse avec la coupe-use à roulettes comme illustré, et la fariner légèrement.

5 - Couper l'abaisse en deux dans le sens de la longueur de manière à obtenir deux abaisses de la même dimension.

6 - Mettre les deux abaisses sur les rouleaux de bois de la trémie en dotation et tourner la manivelle en s'assurant que les rouleaux d'**Imperia Ravioli Maker** les étirent correctement.

7 - Avec une petite cuillère, mettre la farce entre les deux couches de pâtes. Faire attention à ne pas trop farcir et tasser.

8 - Il est important que l'abaisse soit sèche à point et que la farce soit moelleuse.

9 - Commencer à préparer les ravioli en tournant la manivelle lentement.

Trois rangées de carrés sortiront de l'appareil. S'il y a trop de pâte, ajouter de la farce. Si les ravioli se cassent, diminuer la quantité de farce.

10 - Avant de couper les ravioli, laisser les sécher correctement.

11 - Faire bouillir les ravioli dans de l'eau salée pendant environ 4 à 5 minutes.

Après les avoir goûtés pour voir s'ils sont bien cuits, les égoutter.



COMMENT PREPARER LES GNOCCHI AVEC IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Avec cet accessoire, fixé à **Imperia**, vous pouvez préparer les cavatelli, gnocchetti sardes et rigatelli, que vous pourrez cuisiner de mille façons.

Préparation de la pâte, ingrédients pour 4 personnes: 1/2 kg de farine, 3 oeufs, 1 tasse d'eau.

Passer la pâte plusieurs fois dans les rouleaux d'**Imperia** positionnés à distance maximale. L'abaisse obtenue devra être moelleuse, souple et la plus épaisse possible.

Découper l'abaisse en bandes avec l'appareil à roulettes destiné à la coupe.

Fariner légèrement. Passer immédiatement les bandes dans le **Millegnocchi**.

Plus la pâte est fraîche et meilleurs seront les cavatelli, rigatelli et gnocchetti sardes.

Au cas où vous n'obteniez pas de bons résultats (probablement à cause de l'épaisseur de l'abaisse), enroulez les bandes dans le sens de la longueur (comme les gressins).

Cette méthode facilitera votre travail.

SAUCE TOMATE

1 kg de tomates pelées, 1 petit oignon, 1 carotte, persil, céleri, basilic,

1/4 de verre d'huile, sel, poivre.

Mettre les tomates pelées dans une poêle avec l'huile, les légumes et les aromates.

Laisser mijoter à feu moyen pendant environ une demi-heure avec le couvercle.

Enlever le couvercle pour faire épaissir la sauce. Saler.

Si après une heure de cuisson la sauce est encore trop liquide, laisser mijoter encore

ALLE MÖGEN SELBSTGEMACHTE NUDELN

Seit immer gehören Nudeln zu den 10 Lieblingsgerichten in Italien und augenblicklich auch in der ganzen Welt.

Mit Ihrer Nudelmaschine **Imperia** können Sie selbst Ihre Nudeln frisch zubereiten.

Imperia wird in Italien hergestellt, in handwerklicher Tradition, für die Zubereitung ausgezeichneter frischer Nudeln für die ganze Familie. Einfach im Gebrauch macht es Spaß, sie häufig zu benutzen. Eine weitere, wichtige Zutat - außer der **Imperia** - für köstliche, selbstgemachte Nudeln ist ein bißchen Phantasie.

Nudeln sind ein sehr vielseitiges Nahrungsmittel und können auch außergewöhnliche Geschmacksrichtungen befrieden: Sie können gekocht oder gebacken werden; kurz oder lang, geradlinig oder gelockt sein; mit einer herkömmlichen oder pikanten Soße angerichtet werden, und sind stets nahrreich und gutschmeckend.

Bei jeglicher beliebiger Nudelvariation hilft **Imperia** mit ihrem Zubehör, Nudeln selbst zu Hause zuzubereiten.

VORBEREITUNG DES GRUNDTEIGS (Pag.4)

Eine frische Teigzubereitung ist für selbstgemachte Nudeln eine Hauptvoraussetzung. Für die Zubereitung von zirka 1/2 kg Teig benötigen Sie 350 g Mehl 00 (2 Tassen) und 2 große, frische Eier. Diese Zutaten reichen für die Zubereitung eines ausgezeichneten Teiges aus.

Wird der Teig mit den Händen geknetet, so ist das Mehl kraterförmig auf eine ebene Oberfläche zu geben und in die Mitte die beiden Eier. Die Eier mit einer Gabel leicht schlagen und langsam das darumliegende Mehl einarbeiten bis der Teig kompakt wird. Jetzt die Knetunterfläche leicht mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Handballen durchkneten.

WICHTIG:

Sollte der Teig zu trocken oder spröde sein, so kann man ein bißchen lauwarmes Wasser darauf spritzen. Nach Erhalt der gewünschten Festigkeit einen Ballen formen, in einen Behälter legen und (um Austrocknen zu vermeiden) zudecken.

BUNTE NUDELN (Pag.4)

GRÜN

Spinatnudeln. Spinat kochen, gut ausdrücken und pürieren. (auf 500 g Mehl 250 g Spinat).

ROT

Tomatennudeln. Das Tomatenpüree kurz kochen, salzen und pfeffern, zum Teig jeweils einen Löffel Püree pro 100 g Mehl hinzufügen.

In gleicher Weise kann man zum Erhalt anderer Farben die Tinte des Tintenfisches, rote Beete, Safran, Kakao usw. zum Teig hinzugeben.

Es ist aber dabei zu berücksichtigen, daß einige dieser Zutaten eine größere Feuchtigkeit verursachen, was die Hinzugabe von sehr viel mehr Mehl nötig macht.

SO WIRD DIE IMPERIA GEBRAUCHSFERTIG

- 1 - Nach seitlicher Einführung der Schraubenklemme die Maschine am Tisch befestigen.
- 2 - Die Kurbel seitlich in die Maschine einstecken
- 3 - Ein bißchen Teig unter Drehung der Kurbel in die Rollen einführen, um eine erste Teigplatte zu erhalten, die mehrmals auszurollen ist, um alle jene Punkte der Maschine zu reinigen, die nicht mit der Hand zu erreichen sind (Dieses Teigstück ist dann natürlich klarerweise wegzuerwerfen.)

GEBRAUCH DER IMPERIA (Pag.4)

- 1 - Den Rollenverstellknopf auf die größte Rollenöffnung stellen.
- 2 - Ein Teigstück unter Drehung der Kurbel in die Rollen laut Abbildung einführen (A).
- 3 - Vor einer weiteren Einführung den ausge-rollten Teig zusammenklappen und leicht mit Mehl bestreuen (B).
- 4 - Nach 6-8 Rollendurchgängen mit jeweiligem Zusammenklappen dürfte der Teig weich genug sein. Sollte er kleben, ist er weiterhin mit Mehl zu bestreuen.
- 5 - Den Rollenabstand um eine Stelle anhand des Verstellknopfes verkleinern. Das Teigstück in die Rollen einführen ohne es zusammenzuklappen (C).

- 6 - Den Rollenabstand bei den weiteren Teigdurchgängen um jeweils eine Stelle verkleinern bis zum Erhalt der gewünschten Stärke und Festigkeit.
- 7 - Das Teigblatt sollte jetzt ausgerollt und dünn sein. Bei schwieriger Handhabung der zu großen Teigstreifen können diese durchgeschnitten werden.
- 8 - Bis zur Nudelformung den Teig für 10-20 Minuten trocknen lassen.
Den gleichen Vorgang auch für die anderen Teigstücke durchführen.
- 9 - Es ist wichtig, mit dem Schneiden der Teigplatte abzuwarten, damit diese nicht zu weich ist.
- 10 - Dann die Schneidevorrichtung auf die Imperia aufsetzen, d.h. die Schneidevorrichtung in die dafür vorgesehenen Halterungen seitlich der Maschine einführen.
- 11 - Den ausgerollten Teig nach der Ruhe-pause leicht mit Mehl bestreuen, um ein Verkleben mit der Schneidevorrichtung zu vermeiden, und unter Drehung der Kurbel, die vorher in die Schneidevorrichtung eingesetzt wurde, die Teigstreifen einführen.
- 12 - Die geschnittenen Nudeln auf eine trockene Fläche oder einen großen Teller legen, damit diese vor dem Kochen antrocknen. Oder den Imperia Stendipasta (Nudeltrockner) benutzen: Ein praktisches Zubehör in Naturholz, das zur Trocknung vieler Nudeln auf kleinem Raum unersetzlich ist.

SÄUBERUNG

Nach Gebrauch ist die Imperia und das Zubehör mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel zu säubern.

DIE IMPERIA DARF NIE MIT WASSER ODER PUTZMITTELN GEWASCHEN WERDEN, denn die Stahlteile der Maschinen könnten bei Anwesenheit von Feuchtigkeit Oxidierungserscheinungen erleiden.

TEIGBLÄTTER (Pag.4)

Die **Imperia Sfogliatrice (Teigblätter)** erlaubt die Herstellung von gleichmäßigen Teigblättern mit 150 mm Breite und in 6 verschiedenen Stärken.

Teigblätter sind die Feinsten aller Nudelarten, denn sie können in verschiedenster Weise verwendet werden, von Lasagne bis Cannelloni, für frische gefüllte Nudeln, von rustikalen Nudelformen verschiedener Art bis zu mehreren Arten von Süßigkeiten.

SPAGHETTI (Pag.5)

Das Schneidezubehör **Imperia Simplex** für Spaghetti schneidet runde Nudeln mit 2 mm Durchmesser. Spaghetti ist die berühmteste Form der italienischen Nudeln auf der Welt, ein typisches Gericht unserer traditionellen guten Küche.

CAPELLI D'ANGELO (Engelshaar) (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung **Imperia Simplex** für diese Nudelart gibt schmale Bandnudeln (1,5 mm - 0,8 mm ca.).

Die Capelli d'Angelo sind bestens geeignet für Suppen, Soufflés, Pilzcremesuppen.

TAGLIATELLE (Pag.5)

Das Wort "Tagliatelle" kommt von tagliare = schneiden.

Die Schneidevorrichtung **Imperia Simplex** schneidet die Bandnudeln auf 2 mm.

TRENETTE (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung **Imperia Simplex** schneidet 4 mm breite Bandnudeln. Die Trenette ähneln den Fettuccine, sind aber schmaler. Sie schmecken gut mit Pesto, mit Käsesoße oder einer einfachen Tomatensoße.

FETTUCCINE (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung **Imperia Simplex** schneidet für Fettuccine 6,5 mm breite Bandnudeln. Die Fettuccine sind in der ganzen Welt als leckerer und vielseitiger erster Gang bekannt. Dieser Nudeltyp kann durch Tagliatelle oder Trenette ersetzt werden.

LASAGNETTE (kleine Lasagne)(Pag.5)

Die Schneidevorrichtung **Imperia Simplex** für Lasagnette schneidet 12 mm breite Bandnudeln. Und in dieser Breite tritt der volle Geschmack der selbst zu Hause zubereiteten Nudeln besonders hervor.

REGINETTE (Pag.5)

Das neue Zubehörgerät **Imperia Simplex** schneidet zackige Streifen mit 12 mm (Reginette lasagnette) - 44 mm (Reginette pappardelle) Breite.



Die Kunst der Ravioli-Zubereitung wird mit dem Zubehör der Imperia einfach. Ravioli-Maker ergibt drei Streifen perfekte Ravioli. Selbstgemachte Ravioli schmecken besser und können verschiedene Füllungen wie Fleisch, Molkenkäse, Schinken und Mozzarella usw. haben.

Die Ravioli schmecken ausgezeichnet mit Soße oder als Suppeneinlage.

RAVIOLI-ZUBEREITUNG MIT DEM IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Die nach eigenem Geschmack ausgewählte Füllung zubereiten
- 2 - Den **Imperia Ravioli Maker** in die dafür vorgesehenen Halterungen der **IMPERIA**-Nudelmaschine einsetzen.
Bitte versichern Sie sich, daß die Nudelmaschine gut auf dem Tisch befestigt ist.
- 3 - Die Teigblätter in der gewünschten Stärke vorbereiten.
- 4 - Die Teigblätter mit dem Roller - wie gezeigt - schneiden und leicht mit Mehl bestreuen.
- 5 - Den Teigstreifen halbieren, wodurch zwei Streifen gleicher Länge entstehen.
- 6 - Die beiden Teigstreifen auf die Holzwalzen legen und dabei die eingesetzte Kurbel leicht bewegen, damit die Walzen des **Imperia Ravioli Maker** den Teig fassen können.
- 7 - Mit einem Löffel eine minimale Menge der Füllmasse zwischen die beiden Teigblätter legen, ohne diese aber festzudrücken.
- 8 - Es ist wichtig, daß die Teigblätter eher trocken, die Füllmasse dagegen weich sein sollen.
- 9 - Jetzt können die Ravioli geformt werden. Drehen Sie langsam die Kurbel.
Drei Reihen gefüllte Raviolitaschen kommen aus dem Aufsatz. Sollte noch Teig vorhanden sein, kann noch weitere Füllmasse eingegeben werden.
- 10 - Nach Trocknen der Ravioli können diese getrennt werden
- 11 - Die Ravioli müssen ungefähr 4-5 Minuten in Salzwasser kochen. Dann probieren Sie am besten ein Ravioli, ob dieses richtig gar ist. Vom Feuer nehmen und abgeben.



GNOCCHI (KLÖßCHEN) MIT DER IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Nach Aufsatz dieses Zubehörs auf die **Imperia** können Cavatelli, sardinische Gnocchi und

Rigatelli angefertigt werden, die für viele appetitliche Rezepte verwandt werden.

Zubereitung des Teigs, Zutaten für 4 Personen: 1/2 kg Mehl, 3 Eier, 1 Täßchen Wasser Den Teig mehrmals durch die Rollen der **Imperia** bei größtem Rollenabstand gehen lassen; die erhaltene Teigplatte soll weich und locker und größtmöglicher Stärke sein.

Die Teigplatte mit dem Roller in Streifen schneiden und leicht mit Mehl bestreuen. Sofort die Teigstreifen in die **MilleGnocchi** einführen, je frischer der Teig ist, desto besser gelingen die Cavatelli, Rigatelli und die sardinischen Gnocchi. Sollten dagegen die Ergebnisse (vielleicht aufgrund der zu kleinen Stärke der Streifen) nicht optimal sein, die Streifen in Richtung der Länge zusammenrollen (wie Grissini); in dieser Weise wird alles einfacher.

TOMATENSOË

1 kg geschälte Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 1 Wurzel, Petersilie, Stangensellerie, Basilikum 1/4 Glas Öl, Salz, Pfeffer

Das Öl, die Tomaten zusammen mit dem Gemüse und Kräutern bei mäßiger Hitze und zugedeckt fuer zirka eine halbe Stunde kochen lassen, dann den Deckel abnehmen und unter Zugabe von etwas Salz andicken lassen. Sollte die Soße nach einer Stunde Kochzeit noch zu flüßig sein, kann die Kochzeit verlängert werden. Auf Salz abschmecken und nach Belieben leicht pfeffern.

GEBRUIK VAN DE MACHINES VAN HET GAMMA IMPERIA (Fig.1)

VOOR ELK GEBRUIK: volg de aanwijzingen in de paragraaf “Reiniging en onderhoud”.

1 - Plaats de pastamachine (A) aan de rand van een stevig werkblad dat het gewicht ervan kan dragen, breng de tafeklem (B) in de klemzitting (C) aan, en draai de schroef (D) aan tot de pastamachine stevig op het werkblad is vastgezet.

2 - Monteer het opzetstuk voor het snijden van de pasta (E) op de pastamachine (A) door de borglipjes (F) met de lipjes (G) van het opzetstuk te laten samenvallen en het met een lichte druk omlaag te drukken tot een stabiele verbinding tussen de pastamachine (A) en het opzetstuk (E) is verkregen.

DEZE HANDELING MOET WORDEN UITGEVOERD BIJ ALLE EVENTUELE OPZETSTUKKEN WAARMEE DE PASTAMACHINE (A) KAN WORDEN UITGERUST.

3 - Houd het hendeltje (H) ingedrukt en draai de regelknop (I) tegen de klok in tot de maximale opening tussen de deegrollen (L) wordt verkregen, steek de slinger (M) in het gat (N) van de pastamachine, leg een deel van de eerder bereide pasta op de deegrollen en draai de slinger met de klok mee (zodat de deegrollen draaien). Op deze manier wordt een eerste vel van de pasta gevormd, vouw dit dubbel en haal het weer door de rollen; herhaal deze handeling tot een gelijkmatig vel is verkregen.

4 - Om een dunner vel te verkrijgen, de regelknop (I) met de klok mee draaien zodat de afstand tussen de deegrollen (L) kleiner wordt. Draai het vel steeds weer door de machine, en bestuif het elke keer goed met bloem, tot de gewenste dikte is verkregen.

5 - Om het vel met het opzetstuk (E) te snijden na de gewenste snijmaat te hebben gekozen, de slinger (M) uit de pastamachine (A) verwijderen en hem in het gat (O) van het opzetstuk (E) steken; een uiteinde van het vel pasta op de snijrollen (P) leggen en de slinger met de klok mee draaien.

NA ELK GEBRUIK: volg de aanwijzingen in de paragraaf “Reiniging en onderhoud”.

BEREIDEN VAN HET BASISDEEG (Pag.4)

Vers deeg is de basis van zelfgemaakte pasta.

Om ongeveer 1/2 kg pasta te verkrijgen heeft u 350 gr (2 kopjes) bloem type 00 en twee grote eieren nodig. Dit zijn de enige twee ingrediënten die nodig zijn om een uitstekend deeg te bereiden.

Vorm van de bloem een bergje op het werkvlak en maak een kuil in het midden, waar u de eieren in doet. Klop de eieren met een vork zachtjes los en werk de bloem er vanaf de zijanten in. Blijf de ingrediënten mengen tot een homogeen deeg ontstaat.

Kneed het deeg vervolgens op een licht met bloem bestoven werkvlak, door duwbewegingen met de muis van uw hand.

BELANGRIJK: als het deeg te droog of te kruimelig is besprenkel het dan met een beetje lauw water.

Wanneer de gewenste consistentie is bereikt, een deegbal vormen en deze in een kom laten rusten. Dek het bereide deeg af (om te voorkomen dat het uitdroogt) terwijl u verdergaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging is normaal gesproken het enige vereiste onderhoud.

De onderdelen van de pastamachine en de opzetstukken mogen NOOIT in de vaatwasser of met waterstralen of reinigingsmiddelen worden afgewassen.

VOOR ELK GEBRUIK: de machine zorgvuldig met een droge doek of een zachte kwast schoonmaken.

NADAT DE MACHINE OP EEN GESCHIKT WERKBLAD IS BEVESTIGD, kan deze verder worden gereinigd door een stukje deeg tussen de deegrollen en tussen de snijrollen te laten lopen (zodat eventuele stofresten worden verwijderd). Het hiervoor gebruikte deeg moet uiteraard worden weggegooid.

NA ELK GEBRUIK: eventuele deegresten mogen NOOIT met scherpe voorwerpen worden verwijderd.

Controleer of alle onderdelen perfect droog zijn en er geen vochtresten op zijn achtergebleven, alvorens ze op te bergen.

GEKLEURDE PASTA (Pag.4)

GROEN

Met spinazie. De spinazie koken, goed uitknijpen, en vervolgens pureren. (Verhoudingen: 500 g bloem, 250 g spinazie).

ROOD

Met tomaat. Gezeefde tomaten (passato di pomodoro) in een pannetje koken, op smaak brengen met zout en peper, en aan het deeg toevoegen in een verhouding van één eetlepel op 100 g bloem. Tenslotte kan men andere kleuren verkrijgen door toevoeging van: zeekatinkt, rode biet, saffraan, cacao, enz...

Houd er echter rekening mee dat sommige van deze ingrediënten meer vocht afgeven, dus zal er veel bloem toegevoegd moeten worden.

PASTABLADEN (Pag.4)

Met de Imperia pastamachine kunt u een gelijkmatig vel pasta maken van 150 mm breed, in 6 verschillende diktes.

Pasta in bladen wordt als de meest verfijnde van alle pastasoorten beschouwd, en kan op talrijke manieren worden gebruikt. Hiermee worden lasagne of cannelloni, verse gevulde pasta's, diverse 'rustieke' pastavormen, en zelfs verschillende soorten desserts bereid.

SPAGHETTI (Pag.5)

Het snij-opzetstuk **Imperia Simplex** voor spaghetti snijdt het pastavel in afgeronde slierten met een dia-meter van 2 mm. Spaghetti is de wereldwijd meest beroemde Italiaanse pastasoort.

CAPELLI D'ANGELO (Pag.5)

Het snij-opzetstuk **Imperia Simplex** van de Imperia voor capelli d'angelo snijdt het pastavel in heel dunne slierten (van ca. 1,5 mm - 0,8 mm). De pastasoort capelli d'angelo is ideaal voor soepen, soufflé's, paddestoelencrèmes.

TAGLIATELLE (Pag.5)

Het woord "tagliatelle" komt van het werkwoord tagliare = snijden; het snij-opzetstuk **Imperia Simplex** voor tagliatelle van de Imperia snijdt smalle stroken van 2 mm.

TRENETTE (Pag.5)

Het snij-opzetstuk **Imperia Simplex** voor trenette van de Imperia snijdt stroken van 4 mm breed. Trenette lijken veel op fettuccine, alleen zijn de stroken wat smaller.

FETTUCCINE (Pag.5)

Het snij-opzetstuk **Imperia Simplex** voor fettuccine van de Imperia snijdt stroken van 6,5 mm breed. Fettuccine zijn over de hele wereld populair als een zeer smakelijk en veel-zijdig gerecht. Deze pastasoort kan zowel tagliatelle als trenette vervangen.

LASAGNETTE (Pag.5)

Het snij-opzetstuk **Imperia Simplex** voor lasagnette van de Imperia snijdt stroken van 12 mm breed. Met dit formaat komt de volle smaak van goede zelfgemaakte pasta volledig tot zijn recht.

REGINETTE (Pag.5)

Het nieuwe **Imperia Simplex** opzetstuk voor het maken van pastastroken met gekartelde randjes, van 12 mm (Reginette lasagnette) en van 44 mm (Reginette pap-pardelle).



De kunst van het ravioli maken wordt gemakkelijk met de opzetstukken van Imperia. De Ravioli Maker produceert 3 perfecte stroken ravioli. Ravioli zijn veel lekkerder als ze zelfgemaakt zijn, en ze kunnen met diverse vullingen worden bereid: vlees, ricotta, ham en mozzarella, enz.... Ravioli zijn heerlijk met een saus of in bouillon geserveerd.

RAVIOLI MAKEN MET DE IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Maak de vulling naar eigen smaak.
- 2 - Koppel de Imperia Ravioli Maker aan de Imperia pastamachine, door hem in de speciale steunen aan te brengen. Controleer alvorens verder te gaan of de machine goed aan de tafel is bevestigd.
- 3 - Maak een vel pasta van de gewenste dikte.
- 4 - Snijd het vel bij met de pastaroller zoals getoond en bestuif het licht met bloem.
- 5 - Verdeel het vel overlangs in tweeën, zodat twee bladen van dezelfde afmetingen worden verkregen.
- 6 - Leg de twee bladen op de houten rollen van de bijgeleverde trechter en bedien de slinger die in de zitting is gestoken. Controleer of de rollen van de Imperia Ravioli Maker de pastabladen beginnen in te voeren.
- 7 - Leg met een lepel wat van de vulling tussen de pastalagen, in een minimum hoeveelheid en zonder de vulling aan te drukken.
- 8 - Het is van belang dat het pastablad nogal droog maar toch soepel en niet uitgedroogd is. De vulling moet juist nogal zacht zijn.
- 9 - Nu kunnen de ravioli geproduceerd worden door langzaam aan de slinger te draaien. Er komen drie rijen gevulde vierkantjes uit de raviolimachine. Indien er pasta over is, meer vulling toevoegen. Indien de ravioli dreigen te breken, de hoeveelheid vulling verminderen.
- 10 - Laat de ravioli voldoende opdrogen alvorens ze van elkaar los te snijden.
- 11 - Kook de ravioli in een ruime hoeveelheid gezouten water, gedurende 4-5 minuten. Proef de ravioli om te controleren of ze goed gaar zijn, haal ze van het vuur en giet ze af.



GNOCCHI MAKEN MET DE IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Met dit opzetstuk, dat op de Imperia machine wordt gemonteerd, kunt u cavatelli, gnocchetti sardi en rigatelli maken, die in talrijke heerlijke recepten kunnen worden gebruikt. Bereiding van de pasta, hoeveelheden voor 4 personen: 1/2 kg bloem, 3 eieren, 1 kopje water.

Draai het deeg meerdere malen door de rollen van de Imperia in de maximaal geopende stand; het verkregen deegblad moet zacht, soepel en zo dik mogelijk zijn.

Snijd het blad in repen en bestuif ze licht met bloem.

Voer deze repen direct door de MilleGnocchi; hoe verser de pasta, hoe beter de cavatelli, rigatelli en gnocchetti sardi zullen lukken.

Indien geen goede resultaten worden verkregen (waarschijnlijk doordat het pastablad niet dik genoeg is), de repen in de lengte oprollen (zoals soepstengels); op deze manier zal het allemaal gemakkelijker gaan.