

S M E G



ROBOT SUR SOCLE

S M E G

.....

Votre allié

IDEAL EN CUISINE

.....

Un *gâteau* à offrir à des amis, l'odeur unique du *pain* fait maison, des *pâtes fraîches* qui éblouiront les invités au dîner : pour ceux qui aiment la créativité en cuisine, avec le **Robot sur Socle Smeg de la gamme Années 50** ce sera le coup de foudre au premier regard. A travers ses **formes bombées** et sa **palette de couleurs** se reflètent tout l'esprit créatif et la passion pour la cuisine, mais crussi pour les **belles choses** et le **design**.



.....

Functionalité et Style

LE MELANGE PARFAIT

.....

Chaque détail a été pensé avec soin pour concevoir un produit **robuste**, **durable** et **efficace**, comme vous l'aimez. Le moteur de 800 W et les 10 niveaux de vitesse en font le robot parfait pour une variété de recettes. La *mise en marche progressive* assure un démarrage doux et graduel, tandis que le **mouvement de rotation planétaire** mélange votre pâte à la perfection. Rien n'est laissé au hasard. Avec un design ergonomique qui le rend **agréable à utiliser** et facile à nettoyer, il est plus qu'un simple objet de décoration.

1
**MOUVEMENT
PLANETAIRE**

Le mouvement planétaire optimisé garantit un **mélange doux et homogène**.

2
**SORTIE
MOTEUR
FRONTALE**

Les robots sur socle Smeg offrent d'innombrables possibilités, telles que l'utilisation d'accessoires pour **découper des pâtes fraîches**.

3
**CONTROLE DE
LA VITESSE
VARIABLE**

Les 10 niveaux de vitesse et le système de mise en marche progressive offrent la polyvalence nécessaire pour les différentes étapes de votre recette.

4
**BOL EN
INOX**

Le bol en inox de **4,8 litres**, pratique avec sa poignée ergonomique, vous permet de laisser libre court à votre côté créatif avec toutes vos recettes favorites.

ROBUSTE
durable
EFFICACE



5
**CORPS
EN METAL**

La structure robuste en métal du robot sur socle **réduit au minimum les vibrations** pour travailler en toute sécurité.

.....

Accessoires

STANDARDS

.....



**COUVERCLE VERSEUR
ANTI-PROJECTION**

Le **couvercle** retient les éclaboussures d'ingrédients en dehors du bol, tandis que le bec verseur est spécialement conçu pour faciliter l'**ajout des ingrédients** pendant le mélange.



FOUET A FILS

Le fouet à fils est parfait pour **battre** des blancs ou des jaunes d'œufs, de la crème et des sauces.



BATTEUR PLAT

Le batteur plat est parfait pour mélanger **des pâtes plus denses**, telles qu'une pâte à gâteau, un glaçage, une pâte à biscuit ou une purée de légumes.



CROCHET PETRISSEUR

Utilisez le crochet pour **pétrir des pâtes**. Idéal pour faire votre propre pain, pizza ou pâte.

MELANGER

MIXER

pétrir

BATTRE

fouetter



Accessoires

EN OPTION



MACHINE A PATE

Pour étaler la pâte en feuilles de **140 mm** de largeur, avec une manette pratique offrant 10 épaisseurs différentes.



FETTUCCINE

La feuille peut être découpée en fettuccine de **6 mm** de largeur pour les amateurs de pâtes.



SPAGHETTI

Cet accessoire transforme votre pâte fraîche en spaghetti de **2 mm** de diamètre.



TAGLIOLINI

Pour découper une feuille de pâte fraîche en tagliolini de **1,5 mm** de largeur.

Accessoires

EN OPTION



PASTA KIT

Machine à pâte, rouleaux découpeurs pour Tagliolini et Fettuccine en acier inox.



MACHINE A RAVIOLIS

Grâce à ses deux rouleaux en acier inox, il est encore plus facile de préparer vos propres raviolis frais à la maison.



HACHOIR

3 disques pour hacher, un disque en silicone pour le nettoyage. Corps en alliage d'aluminium.



TRANCHOIR ET RAPE

4 cylindres pour râper et trancher. Corps en plastique, cylindres en acier inox.

.....
Gamme
de couleurs
.....



NOIR
SMF02BLEU

*Lignes
bambées*
ET
COULEURS
RETRO



CREME
SMF02CREU



**BLEU
AZUR**
SMF02PBEU



ROUGE
SMF02RDEU

.....
SPECIAL
comme
VOTRE JOURNÉE
.....





PÂTE SABLEE

Ingrédients

Farine	300 g
Beurre, en cubes	180 g
Sucre	100 g
Oeuf	1
Citron	1



Batteur plat



Le batteur plat permet de préparer des mélanges plus fermes. Il est idéal pour mélanger de la pâte à biscuit, de la purée de pommes de terre, battre des oeufs pour réaliser une pâte à choux, ou encore concevoir un glaçage.



1

Avec le batteur plat, travailler la farine avec le sucre et le beurre à la vitesse 1 pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une poudre sableuse.



2

Ajouter l'oeuf et le zeste de citron rapé, puis terminer le pétrissage à la vitesse 2.



3

Continuer à pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



4

Envelopper la pâte dans un film plastique et placer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation. Reprendre la pâte, la ramollir avec les mains, puis l'étirer en conservant une épaisseur de 4 mm. Avec un emporte-pièce, former les biscuits et enfourner à 180°C pendant 13 à 15 minutes.



au déjeuner

FETTUCCINE AUX OEUFS

Ingrédients

Farine 300 g
Oeufs 3
Eau 3-4 cuillères à soupe
(si nécessaire)



vitesse lente



50 minutes



Machine à pâte Fettuccine

Mais crussi des rouleaux découpeurs pour tagliolini et spaghetti pour d'autres recettes qui raviront vos invités !



1

Travailler avec le crochet pétrisseur la farine et les oeufs à la vitesse 1.



2

Pétrir les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (ajouter l'eau si besoin). Retirer la pâte du bol, l'envelopper dans un film plastique alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes avant utilisation.



3

Etaler la pâte avec l'accessoire Machine à pâte, en saupoudrant de farine si nécessaire. Commencer avec l'épaisseur 0, puis poursuivre avec l'épaisseur 1.



4

Laisser les feuilles de pâte reposer pendant 10-15 minutes, puis les passer l'une après l'autre à travers le rouleau découpeur pour fettuccine, en saupoudrant de farine. Laisser les fettuccine sécher un peu avant de les cuire.



*pour une collation
savoureuse*

MAYONNAISE

Ingrédients

Jaunes d'œufs 8
Huile d'arachide 250 g
Jus d'½ citron, Sel
Vinaigre de vin blanc
1 cuillère à café



vitesse rapide



15 minutes



Fouet à fils

Que vous fouettiez de la crème ou des blancs d'œufs, ou que vous battiez des œufs pour une génoise, la clé d'une pâtisserie réussie est de posséder le bon robot sur socle équipé d'un fouet à fils.



1

Avec le fouet à fils, battre les jaunes d'œufs à la vitesse 8 en ajoutant une pincée de sel et le vinaigre.



2

Grâce au couvercle verseur, incorporer lentement un filet d'huile en laissant le temps au mélange de l'absorber.



3

Une fois la moitié de l'huile versée, diminuer la vitesse à 6 et continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'huile. Ajouter le jus de citron petit à petit.



4

Avec la spatule, transférer la préparation dans un bol et placer au réfrigérateur jusqu'à son utilisation.



PIZZA

Ingrédients

Farine de type 0 350 g
Huile d'olive extra-
vierge 3 cuillères à soupe
Levure de bière 15 g
Eau 200 ml
Sel 2 pincées



vitesse lente



35 minutes



1

Dissoudre la levure de bière dans 50 ml d'eau chaude et la rajouter dans le bol avec la farine et l'huile. Commencer à travailler la pâte avec le crochet pétrisseur à la vitesse 2.



2

Verser peu à peu l'eau restante, puis ajouter le sel.



3

Laisser pétrir pendant 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique et moelleuse. Former une boule, la couvrir puis la faire lever pendant 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.



4

Diviser la pâte en deux et étendre les pizzas. Placer sur des plaques préalablement graissées et laisser lever pendant près de 20 minutes. Garnir selon sa convenance et enfourner à 200 °C pendant environ 10 à 15 minutes.



Crochet pétrisseur

Qu'en est-il du pain et des autres pâtes à pétrir ? Le crochet pétrisseur est tout ce dont vous avez besoin pour faire de savoureux pains, brioches, pizzas et fougaces. De délicieuses friandises préparées avec une pincée de votre propre personnalité.



TARTARE DE BOEUF

Ingrédients

Tartare : 600 g de viande de boeuf maigre (comme du faux-filet) – 2 filets d'anchois – 10 câpres – 25 g d'oignon vert – 8/10 gouttes de tabasco – jus d'1 citron – 1 généreuse cuillère à soupe de sauce Worcestershire – huile d'olive extra-vierge – sel & poivre – 20 g de cornichons

Tomates confites : 300 g de tomates cerises – 2 gousses d'ail – origan séché – thym – 2 cuillères à soupe de sucre – sel & poivre

 30 minutes

Confit de Tomates Cerises

Pour préparer le confit de tomates, commencer par laver et sécher les tomates. Les couper en deux et les mettre, sans les chevaucher, sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre et du mélange d'ail et de thym. Ajouter le sel et le poivre. Préchauffer le four à 150°C et faire cuire les tomates pendant 60 minutes. Une fois prêtes, retirer la plaque du four et saupoudrer les tomates avec de l'origan et de l'huile d'olive.

Hachoir



Il peut être utilisé pour hacher en trois épaisseurs la viande, le fromage, les fruits secs sans coque, le poisson ou le pain sec, pour différentes préparations comme de la farce, de la chapelure, du pâté, etc. Les accessoires spécifiques inclus avec le hachoir permettent également de farcir des saucisses ou encore de créer des Kébbés.



1



2



3



4

1. Hacher finement les câpres, l'oignon vert, les anchois et les cornichons. Ajouter la sauce Worcestershire, le tabasco et mélanger. Diviser la viande de boeuf en gros morceaux et les placer sur le plateau du hachoir.
2. Hacher le boeuf avec l'accessoire en utilisant la grille à hacher grossière, et en s'aidant du poussoir.
3. Rassembler le boeuf haché et le passer à nouveau dans le hachoir, en utilisant la grille à hacher moyenne.
4. Combiner le mélange aromatique et le boeuf haché. S'assurer que tout soit bien mélangé. Assaisonner avec l'huile, le poivre, le sel et le jus de citron.

Garnir avec des tomates confites et du thym.



TAGLIATELLE AVEC UNE SAUCE AUX LEGUMES

Ingrédients

300 g de tagliatelle – 1 gousse d'ail – 1 cuillère à soupe de câpres – 2 oignons verts – 1 grosse carotte – 4 tranches de poivron rouge – 2 tomates – 2 courgettes – basilic – 80 g de Pecorino – bouillon de légumes – huile d'olive extra-vierge – sel

 25 minutes

Une sauce pour tous les types de pâtes

Cette sauce aux légumes s'associe parfaitement avec tous les types de pâtes : macaroni, penne et mezze penne pour n'en citer que quelques-unes. Pour ajouter une touche spéciale à la sauce, recouvrir les pâtes avec une couche de béchamel, les mettre au four jusqu'à ce que le dessus commence à brunir puis activer la fonction gril pour les dernières minutes. Ce sera un délice pour tous vos invités.

Tranchoir et Râpe à cylindres



Cet accessoire permet de trancher et de râper les légumes verts crus, les pommes de terre, le fromage pour réaliser des salades garnies ainsi que toutes sortes de fruits sans coque comme les noix, ou bien le chocolat pour créer des décors à desserts.



1



2



3



4

1. Laver, nettoyer et sécher les légumes. Couper la carotte avec l'accessoire tranchoir et râpe à cylindres, en utilisant le cylindre pour tranchage moyen.

2. Rassembler les tranches obtenues.

3. Râper les oignons verts, l'ail, les courgettes, les tomates, le basilic et le poivron avec l'accessoire en utilisant le cylindre pour râpage grossier.

4. S'aider du poussoir dédié lors du râpage des légumes. Faire cuire la carotte dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et de bouillon de légumes. Ajouter les légumes râpés et les câpres. Cuire pendant quelques minutes et saler.

Cuire les pâtes, les égoutter lorsqu'elles sont "al dente" et les mélanger avec la sauce.

Servir avec du Pecorino râpé sur le dessus et garnir avec du basilic.



RAVIOLIS DE BOEUF BRAISE AVEC UNE SAUCE AU BRANDY ET AUX LEGUMES

Ingédients

Pâtes aux oeufs : 185 g de farine de blé – 25 g de semoule de blé dur – 2 oeufs – de l'eau, si nécessaire - **Boeuf braisé** : 300 g de viande de boeuf maigre (comme du rumsteck) - **Marinade** : 250 ml de vin rouge corsé – 250 g de légumes finement hachés (céleri, carotte et oignon) – ½ clou de girofle – romarin – 2 feuilles de laurier – farine - **En plus** : ½ tranche de pain, imbibée de lait et écrasée – 40 g de Parmesan râpé - **Sauce** : 80 g d'oignon, 30 g de céleri, 30 g de carotte - 1 courgette (seulement pour la peau verte) – 20 g de crème fraîche, bouillon de légumes – thym – Brandy – Parmesan râpé – huile, sel et poivre



90 minutes

Boeuf braisé

La farce de boeuf braisé donnera une touche spéciale aux Raviolis. Faire bien attention lors de la cuisson de la viande. Le braisage est une méthode de cuisson à feu doux sur une longue période. Pour cette raison, une casserole à bords hauts et un couvercle doivent être utilisés : les liquides de cuisson s'évaporeront moins rapidement.



1



2



3



4

1. Hacher les légumes dans l'accessoire tranchoir et râpe à cylindres, en utilisant le cylindre pour râpage grossier. Laisser le boeuf mariner pendant la nuit avec les légumes râpés, les épices et le vin. Sécher le boeuf et le fariner. Le faire revenir dans l'huile et le beurre avec les légumes râpés en salant et poivrant. Une fois doré, ajouter le vin, couvrir et cuire à feu doux pendant 3 heures.

2. Une fois cuit, égoutter le boeuf et le laisser refroidir. Le couper en morceaux puis utiliser l'accessoire hachoir avec la grille à hacher fine. Recouvrir de fromage râpé et de pain imbibé de lait. Mélanger 200 g de légumes avec 150 g de liquide de cuisson puis les ajouter au boeuf.

3. Préparer la pâte fraîche et la laisser refroidir pendant 30 minutes au réfrigérateur. Rouler la pâte en bandes de 14,5 cm de long, d'épaisseur moyenne, et la plier en deux. Insérer l'extrémité repliée de la bande entre les rouleaux et tourner la manivelle d'un quart pour insérer la pâte. Séparer les deux extrémités de la bande et les mettre de chaque côté des rouleaux.

4. Insérer la trémie de remplissage sur la pâte. Commencer le remplissage de boeuf braisé en utilisant la cuillère dédiée. Tourner la manivelle et s'assurer que les Raviolis sortent facilement de l'accessoire. Laisser les bandes de Raviolis sécher sur un linge propre saupoudré de farine. Une fois secs, procéder à la séparation des Raviolis.

Sauce : Emincer les légumes avec l'accessoire tranchoir et râpe à cylindres, puis les faire revenir dans l'huile. Laisser mijoter avec le Brandy jusqu'à ce qu'il soit réduit, aromatiser avec du thym, du sel, du poivre et cuire en ajoutant petit à petit du bouillon. Ajouter la crème et retirer du feu. Faire cuire les Raviolis dans de l'eau salée, les égoutter lorsqu'ils sont "al dente" et les mélanger avec la sauce aux légumes. Recouvrir de Parmesan et garnir avec des feuilles de thym.



RAVIOLIS AUX EPINARDS ET A LA RICOTTA

Ingrédients

200 g d'épinards et de blettes congelés - 260 g de ricotta -
1 jaune d'oeuf - 60 g de Parmesan - muscade - sel

Sauce : beurre, sauge, amandes tranchées (grillées) - Parmesan



50/60 minutes

Farce de Ricotta et herbes

Mettre les épinards et les blettes congelés dans une casserole avec une noix de beurre et une pincée de sel pour l'assaisonnement. Egoutter et hacher finement.

Mélanger le tout avec le jaune d'oeuf, la ricotta, le Parmesan râpé, une pincée de sel et la muscade.

Machine à Raviolis



Ce modèle permet de réaliser de savoureux Raviolis, faits maison, aux saveurs originales grâce à son moule à 3 empreintes.



1



2



3



4

1. Préparer la pâte et la garniture en mélangeant les épinards, les blettes, la ricotta et le Parmesan.

2. Obtenir une pâte d'une épaisseur moyenne et aussi large que l'accessoire machine à Raviolis. Plier la pâte en deux et la placer sur la machine à Raviolis. Tourner la manivelle d'un quart et insérer la pâte. Séparer les deux extrémités et les placer de chaque côté des rouleaux.

3. Insérer la trémie de remplissage sur la pâte. Commencer le remplissage de ricotta en utilisant la cuillère dédiée.

4. Laisser les bandes de Raviolis sécher sur un linge propre saupoudré de farine.

5. Séparer délicatement les Raviolis et les faire cuire dans de l'eau salée. Les égoutter et les mélanger dans une casserole avec du beurre fondu et de la sauge. Saupoudrer avec les amandes tranchées et recouvrir de Parmesan avant de servir.



S.M.F.O.2

ROBOT SUR SOCLE

gamme Années 50

- **Caractéristiques techniques**
- Corps en aluminium coulé vernis
- Base en alliage de zinc
- Puissance : 800 W
- Bol de 4,8 litres en acier inox poli avec poignée ergonomique
- Mouvement planétaire
- 10 vitesses avec mise en marche progressive
- Vitesse maximale 240 tours/minute
- Contrôle de la vitesse électronique
- Moteur à transmission directe
- Verrouillage commande lorsque la tête est relevée
- Protection surcharge moteur
- Sortie frontale pour accessoires
- Base antidérapante
- Poids net : 7,9 kg
- Dimensions (HxLxW) : 378 (490 tête relevée) x 402 x 221 mm



Capacité

Farine (standard)
maxi 1 kg

Blancs d'œufs
maxi 12/ mini 3

Pâte pour gâteau
maxi 2,8 kg

Pâte pour pain/pizza/pâtes
maxi 1,3 kg

Accessoires inclus



SMWW02

Fouet à fils en acier inox



SMFB01

Batteur plat en aluminium



SMDH01

Crochet pétrisseur en aluminium



SMPS01

Couvercle verseur anti-projection

Accessoires en option



SMPC01

Pasta kit en acier inox
(Machine à pâte, Fettuccine et
Tagliolini)



SMSC01

Rouleau découpeur pour
Spaghetti en acier inox



SMPR01

Machine à pâte en acier inox



SMFC01

Rouleau découpeur pour
Fettuccine en acier inox



SMTC01

Rouleau découpeur pour Tagliolini
en acier inox



SMRM01

Machine à Raviolis



SMMG01

Hâchoir



SMMSG01

Tranchoir et râpe à cylindres

.....
LA FAMILLE
AU COMPLET
.....



Smeg France SAS

9, Rue Linus Carl Peruling - CS 80548

76131 Mont Saint Aignan Cedex

Tél. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77

www.smeg.fr

