

Guida di benvenuto
Thermomix® grattugia
4-in-1 con Thermomix®
Spiralizer



thermomix
VORWERK



Sommario

- 5 **Introduzione**
- 6 **Sfrutta al meglio il tuo Thermomix®**
- 8 **Cosa contiene la scatola? Scopri Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer**
- 10 **Affettare/Grattugiare/Tagliare a spirale**

- 12 **Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer**
- 14 **Le funzioni del disco Affettatutto reversibile**
- 16 **Come si usa Thermomix® grattugia 4-in-1 con il disco Affettatutto**
- 16 **Assemblare Thermomix® grattugia 4-in-1**
- 18 **Come usare Thermomix® grattugia 4-in-1 per grattugiare e affettare con Thermomix® TM6 o TM5**
- 20 **I nostri consigli per affettare e grattugiare**
- 20 **Buono a sapersi**
- 24 **Una guida su come tagliare gli ingredienti**

- 36 **Thermomix® Spiralizer**
- 38 **Come assemblare l'insero lame e il modulo del Thermomix® Spiralizer**
- 40 **Cosa si può ottenere con Thermomix® Spiralizer**
- 42 **Come usare Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer**
- 42 **Assemblare Thermomix® Spiralizer**
- 44 **Come usare Thermomix® Spiralizer per creare verdure a spirale con Thermomix® TM6 o TM5**
- 46 **I nostri consigli per i tuoi migliori risultati**
- 47 **Buono a sapersi**
- 50 **Guida al taglio degli ingredienti**
- 56 **Smontaggio e pulizia del disco Affettatutto reversibile e delle lame dello Spiralizer**

- 58 **Ricette che ti ispireranno ogni giorno**
- 60 **Insalata di pere e formaggio erborinato con nocchie**
- 61 **Carpaccio di barbabietola**
- 62 **Patate arricciate con salsa all'aglio**
- 63 **Rösti alla bernese**
- 64 **Insalata di carote grattugiate**
- 65 **Carote piccanti sottaceto a spirale**
- 66 **Coleslaw con Thermomix® grattugia 4-in-1**
- 67 **Buddha bowl riso, verdure e pollo**
- 68 **Gratin di patate**
- 69 **Ratatouille galette**
- 70 **Uova al tegamino con verdure a spirale**
- 71 **Pollo al limone e Parmigiano Reggiano con tagliatelle di zucchine**
- 72 **Pere a spirale su crema al cioccolato**
- 73 **Tagliata di frutta fresca con salsa limone e miele**
- 74 **Crostata di mele**
- 75 **Torta con mele a spirale**



Introduzione

Con Thermomix® è facile cucinare e Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer renderà i tuoi piatti spettacolari, con la massima velocità! Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer affetta, grattugia e taglia a spirale velocemente, con grande precisione ed efficienza, garantendo i migliori risultati.

Potrai affettare, grattugiare e tagliare a spirale una grande varietà di ingredienti diversi, creando piatti dal gusto e dalla consistenza perfetti, oltre a stuzzicanti insalate e golosi dessert.

Questa Guida di benvenuto ti servirà per utilizzare Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer ogni giorno, fornendoti istruzioni pratiche e tutti i consigli per utilizzare al meglio questo nuovo accessorio. In queste pagine abbiamo incluso una selezione di ricette che ti ispireranno e, se non dovessero bastarti, su Cookidoo® potrai trovare una collection in continuo aggiornamento con tante idee per arricchire la tua tavola, dal rosti alle crostate, utilizzando Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer. Velocità, efficienza, versatilità, facilità d'uso e nuovi modi di presentare i piatti: grazie a Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer potrai dare spazio alla tua fantasia!

**Aggiungi
più verdure,
stile e vita ai
tuo piatti!**

Sfrutta al meglio il tuo Thermomix®

Thermomix® pensa sempre a come facilitarti la vita in cucina. Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer è il completamento perfetto del tuo Thermomix® quando si tratta di affettare, grattugiare o tagliare a spirale gli ingredienti. Potrai cucinare in meno tempo e i risultati saranno strabilianti! Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer facilita la preparazione degli ingredienti e offre numerosi vantaggi:

- **Un disco unico e versatile per 4 differenti tagli.**

Il disco Affettatutto è reversibile e realizza 4 differenti tagli: fette sottili, fette spesse, grattugiato fine o grattugiato spesso, riducendo al minimo gli scarti. Il disco è compatto e può essere riposto facilmente, in sicurezza, all'interno del coperchio.

- **Tagli a spirale in poco tempo e senza fatica e due diverse misure.**

Le lame del Thermomix® Spiralizer tagliano a spirale verdura e frutta, in poco tempo e in due diverse larghezze.



- **Ottimi risultati grazie al taglio preciso.**

Il disco Affettatutto reversibile dispone di una lama affilata che consente un taglio preciso. Grazie a ciò anche le preparazioni più semplici, come un carpaccio di frutta o delle verdure a vapore, avranno un aspetto perfetto.

- **Il boccale di Thermomix® rimane pulito e pronto per essere utilizzato.**

Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer è stato disegnato con l'obiettivo di ridurre al minimo gli sforzi in cucina. Dopo aver posizionato il perno sul gruppo coltelli, il contenitore si inserisce all'interno del boccale, che in questo modo rimane pulito e pronto per essere utilizzato non appena il contenitore e il perno vengono rimossi.

- **Rende più saporita la tua cucina salutare.**

Con Thermomix® grattugia 4-in-1 e Thermomix® Spiralizer i piatti a base di frutta e verdura saranno ancora più invitanti. Potrai preparare piatti salutari che conquisteranno grandi e piccini.

- **Risparmio di tempo.**

Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer offre la massima versatilità per l'uso quotidiano in cucina. Rende facile e veloce la preparazione di frutta e verdura, evitando lo spreco di tempo e fatica necessari quando si usa un tagliere e un coltello. Preparare ingredienti perfettamente tagliati è ora più facile e più veloce. Tutto questo si aggiunge all'efficienza garantita da Thermomix®.

- **Cottura uniforme.**

Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer taglia le verdure in pezzi uguali garantendo una cottura uniforme e risultati eccezionali.



Cosa contiene la scatola? Scopri Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer

Hai appena acquistato la tua Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer. Questa si compone di varie parti: Thermomix® grattugia 4-in-1 con il disco reversibile 4-in-1 e lo spingitore, lo Thermomix® Spiralizer (modulo inserto lame, 2 lame e un posizionatore) e le parti in comune sia per Thermomix® grattugia 4-in-1 che per lo Spiralizer (il perno, il contenitore e il coperchio della Thermomix® grattugia 4-in-1).

Il disco reversibile della Thermomix® grattugia 4-in-1 e le lame dello Spiralizer sono realizzati in acciaio di alta qualità. Ciascuna parte è stata progettata e testata con la massima cura dai nostri ingegneri per ottenere i migliori risultati. Nelle pagine seguenti troverai la descrizione di ogni parte e delle loro funzioni.

Spingitore Thermomix® Affettatutto
Con una leggera e continua pressione dello spingitore, gli ingredienti verranno affettati o grattugiati con precisione.

Coperchio del contenitore*
Il coperchio del contenitore copre il disco Affettatutto reversibile o lo Spiralizer e dispone di bracci di blocco che si chiudono intorno ad esso. È dotato di un foro con una parte larga e una stretta che serve a mantenere in posizione diverse forme di frutta e verdura.

Disco Affettatutto reversibile
Un disco di acciaio di alta qualità, dotato di robuste lame in grado di tagliare una grande varietà di ingredienti. Il disco presenta due lati differenti: il lato 1 per tagliare a fette, il lato 2 per grattugiare.

** Queste parti sono necessarie per affettare, grattugiare e tagliare a spirale*

**Affettare/
Grattugiare**



**Tagliare a
spirale**



Spingitore Thermomix®
Per tagliare spirali precise, è necessario fissare gli ingredienti al posizionatore e quindi spingere leggermente e costantemente verso il basso.

Spiralizer
Comprende il modulo l'inserto e la lama, connessi tramite il perno.

Contenitore*
Il contenitore è dotato di due manici ed è facile da usare. Può contenere fino a 800 g di frutta e verdura tagliata a fette, grattugiata o tagliata a spirale. La sua base rotonda serve a raccogliere il succo degli alimenti affettati o grattugiati.

Perno*
Il perno va collocato sul gruppo coltelli per collegare il contenitore al disco Affettatutto reversibile o allo Spiralizer.



Affettare e Grattugiare

Lato 1

Lato 2



Fette spesse

(rotazione in senso orario)

Fette sottili

(rotazione in senso antiorario)

Grattugiato spesso

(rotazione in senso orario)

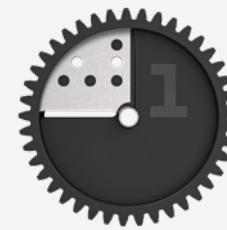
Grattugiato sottile

(rotazione in senso antiorario)

Taglio a spirale

Lama 1

Lama 2



Spirali larghe

(simili alle tagliatelle)

Spirali sottili

(simili alle linguine o spaghetti)

Thermomix® **grattugia 4-in-1**

Crea piatti spettacolari grazie a Thermomix® grattugia 4-in-1. Affetta e grattugia una grande varietà di frutta e verdura con diversi spessori, rendendo i tuoi piatti gustosi anche alla vista.



Le funzioni del disco Affettatutto reversibile

Lato 1

presenta due lame per la realizzazione di **fette** (sottili e spesse) e ha un **elemento centrale di colore scuro**.



Uno strumento 4 in 1 facile da usare. Un solo disco per quattro diversi tagli che ti aiuteranno ad allargare il tuo orizzonte culinario. Scegliere la rotazione in senso orario per ottenere fette spesse, ad esempio per i pomodori datterini e le zucchine nella *Ratatouille galette* (p. 69) e per le carote grattugiate nella *Buddha bowl riso, verdure e pollo* (p. 67). Scegliere la rotazione antioraria per tagliare, ad esempio, il cavolo a fette sottili per un *Coleslaw* (p. 66) o carote grattugiate sottili per *l'Insalata di carote grattugiate* (p. 64). Perfeziona le tue abilità culinarie e usa un solo disco per quattro diversi tipi di taglio.



Fette spesse



Fette sottili

2 lati
4 tipi di
taglio

Lato 2

presenta delle scanalature per grattugiare in modo sottile o spesso e ha un **elemento centrale di colore chiaro**.



Inserisci il disco Affettatutto reversibile sul perno con il lato richiesto rivolto verso l'alto. Segui le istruzioni di montaggio e potrai iniziare a preparare gli ingredienti senza alcuno sforzo.



Grattugiato spesso



Grattugiato sottile

Come si usa Thermomix® grattugia 4-in-1 con il disco Affettatutto reversibile

Con Thermomix® grattugia 4-in-1 affetti e grattugi gli ingredienti premendo semplicemente lo spingitore. Facile da usare e da pulire. Ti puoi fidare ciecamente della tua Thermomix® grattugia 4-in-1!

Assemblare Thermomix® grattugia 4-in-1

1 Prima di posizionare Thermomix® grattugia 4-in-1, assicurati che il boccale sia ben inserito e correttamente posizionato in Thermomix® TM6 o TM5, e che sia vuoto.



2 Inserisci il perno sul gruppo coltelli all'interno del boccale e assicurati che sia correttamente posizionato. La base del perno si sistema al centro del gruppo coltelli e il perno deve rimanere in posizione verticale.



3 Posiziona il contenitore sul perno. Il perno dovrebbe vedersi attraverso il buco centrale del contenitore.



4 Afferra sempre il disco Affettatutto reversibile dall'elemento centrale evitando di toccarlo in quanto è molto tagliente. Inseriscilo sul perno con il lato desiderato rivolto verso l'alto (vedi p. 10).



5 Posiziona il coperchio del contenitore. I bracci di blocco lo manterranno fermo una volta che il motore verrà attivato.



6 Inserisci gli ingredienti dal foro sul coperchio del contenitore.



Affettare
o grattugiare,
sottile o spesso.
Dai spazio alla
tua creatività con
Thermomix®
grattugia 4-in-1

7 Gira la manopola per l'avvio e usa lo spingitore per spingere con delicatezza gli ingredienti verso il basso, attraverso il foro del coperchio verso il disco Affettatutto reversibile.

Come usare Thermomix® grattugia 4-in-1 per grattugiare e affettare con Thermomix® TM6 o TM5

Ora che hai familiarizzato con tutte le parti della Thermomix® grattugia 4-in-1 e con il disco Affettatutto reversibile potrai iniziare ad affettare o grattugiare i tuoi ingredienti preferiti. Vedrai come è facile sia per realizzare una ricetta in Modalità Guidata sia in Modalità Manuale. Puoi usare Thermomix® grattugia 4-in-1 sia con Thermomix® TM6 che TM5. Per ogni versione troverai ricette ad hoc su Cookidoo®.

Vediamo come usare Thermomix® grattugia 4-in-1 con il disco Affettatutto reversibile con entrambe le versioni.

Con Thermomix® TM6

Fai scorrere la schermata principale per accedere alle due Modalità Grattugiare e Affettare.

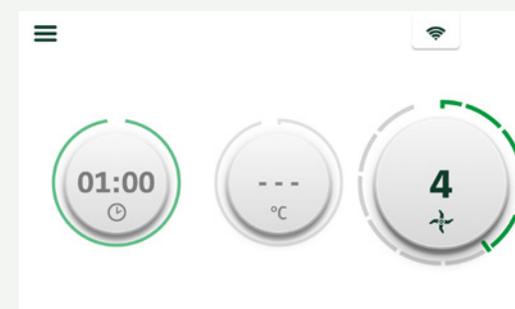
Ricordati che potrai trovare ulteriori spiegazioni su ciascuna Modalità toccando il simbolo Informazioni sul tuo Thermomix®.

Importante: il tipo di taglio dipende dal lato del disco rivolto verso l'alto, non dalla Modalità selezionata.

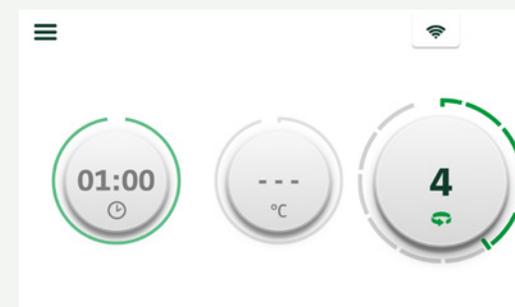


In ogni Modalità potrai scegliere se ottenere un taglio sottile o spesso. Inserire gli ingredienti nel foro del coperchio, girare quindi la manopola per selezionare una delle opzioni e Thermomix® si avvierà. Premi leggermente sullo spingitore. Tocca quindi la manopola per arrestare Thermomix® dopo aver finito di affettare o grattugiare oppure se l'apparecchio si ferma automaticamente dopo un minuto. Controlla il contenitore e svuotalo, se necessario, prima di continuare.

Con Thermomix® TM5



Attenzione: imposta un tempo massimo di 1 minuto per evitare di riempire eccessivamente il contenitore e usa sempre la velocità 4.



Per ottenere fette spesse o per grattugiare in modo spesso imposta il tempo per non più di **1 minuto** e ruota la manopola alla **velocità 4**. Inserisci gli ingredienti tramite il foro sul coperchio e premi leggermente sullo spingitore. Tocca la manopola per arrestare l'apparecchio dopo aver finito di affettare o grattugiare oppure, se l'apparecchio si ferma automaticamente dopo un minuto, controlla il contenitore e svuotalo, se necessario, prima di continuare.

Per ottenere fette sottili o per grattugiare in modo sottile imposta il tempo per non più di **1 minuto**, **seleziona**  e ruota la manopola alla **velocità 4**. Inserisci gli ingredienti tramite il foro sul coperchio e premi leggermente sullo spingitore. Tocca la manopola per arrestare l'apparecchio dopo aver finito di affettare o grattugiare. Controlla il contenitore e svuotalo, se necessario, prima di continuare.

Se gli ingredienti sono leggeri e di piccole dimensioni, come ad esempio funghi o fragole, o quando necessario sistemare ordinatamente gli ingredienti per ottenere risultati più precisi, posizionare gli ingredienti nel foro del coperchio e tenerli fermi con lo spingitore prima di avviare il motore. Per ottenere tagli omogenei premere leggermente e continuamente.

Per ottenere i migliori risultati, segui sempre le istruzioni della Modalità Guidata indicate nelle ricette che trovi su Cookidoo®.

I nostri consigli per affettare e grattugiare

Tantissimi ingredienti possono essere affettati o grattugiati con Thermomix® grattugia 4-in-1: verdure, tuberi, frutta o formaggio a pasta dura (come il Parmigiano Reggiano). Potrai creare tanti piatti facilmente e con la massima precisione. Ti diamo alcuni suggerimenti, testati direttamente nelle nostre cucine Thermomix®, grazie ai quali avrai un Successo Garantito con Thermomix® grattugia 4-in-1.

Buono a sapersi

Sottili o spesse? I nostri suggerimenti

- **Per ottenere fette perfettamente uguali**, guida gli ingredienti attraverso il foro del coperchio premendo leggermente e continuamente sullo spingitore.
 - **Gli ingredienti crudi** potranno essere tagliati a fette sottili o spesse, a proprio piacere, ma con alcuni tipi di ingredienti duri o fibrosi, come ad esempio le barbabietole e il sedano rapa, sarà più facile ottenere i migliori risultati tagliandoli a fette sottili.
 - **Per evitare che gli ingredienti perdano la loro forma durante la cottura oppure si seccino nel forno**, raccomandiamo di affettarli o grattugarli grossolanamente, tranne nel caso che si voglia ottenere un risultato particolare, ad esempio per le chips cotte al forno. In tal caso i tuberi dovranno essere tagliati a fette sottili prima di farli seccare lentamente nel forno.
- **Suggerimenti sugli ingredienti**
 - **Ingredienti cotti e surgelati: scegli frutta e verdura di piccole dimensioni** che passano attraverso il foro del coperchio della Thermomix® grattugia 4-in-1.
 - **Per tagliare piccoli ingredienti a fette tutte uguali**, ad esempio funghi o fragole, inserisci gli ingredienti nel foro del coperchio della Thermomix® grattugia 4-in-1, tienili fermi con lo spingitore e avvia il motore. Al termine ferma il motore e ripeti l'operazione con il secondo gruppo di ingredienti.
 - **Per tagliare piccoli ingredienti a fette tutte uguali**, ad esempio funghi o fragole, inserisci gli ingredienti nel foro del coperchio, tienili fermi con lo spingitore e avvia il motore. Al termine ferma il motore e ripeti l'operazione con il secondo gruppo di ingredienti.



Riduci la dimensione degli ingredienti più grandi come ad esempio la zucca



- **Gli ingredienti più grandi**, come ad esempio le zucche, le melanzane o il sedano rapa, devono essere ridotti di dimensione affinché passino attraverso il foro del coperchio.
- **La frutta e la verdura** dovrebbe essere matura ma soda. Ciò è particolarmente importante per ingredienti di consistenza morbida, ad esempio pomodori (usare solo pomodori datterini che entrano interi nel foro del coperchio), avocado o mango.
- **Per verdure a fette a forma di mezzaluna**, come ad esempio le melanzane, scegli quelle più piccole e tagliale a metà per la lunghezza usando un coltello. Posiziona le metà verticalmente nella parte larga del foro.
- **Ingredienti succosi** (ad esempio anguria, cetrioli, melone, pomodori, kiwi) possono solo essere tagliati a fette spesse. Sarà difficile tagliarli a fette sottili o grattugiarli finemente o grossolanamente.
- **Le salsicce stagionate o il salame** possono essere tagliati a fette. Le salsicce fresche, invece, sono troppo molli per essere tagliate a fette.

- **Elimina le estremità di ingredienti a forma stretta**, come ad esempio gambi di sedano, porri, cipollotti e carote. Per affettare i fagiolini, riducili tutti alla stessa lunghezza e posizionali tutti insieme nel foro del coperchio.
- **Alcuni ingredienti sono più adatti ad essere affettati piuttosto che ad essere grattugiati** (verdure a foglie, peperoni, finocchi, pomodori e gran parte della frutta, ad eccezione delle mele).
- **Scegli la parte stretta o quella larga del foro del coperchio** in funzione delle dimensioni degli ingredienti.

Sempre pronti

- **Taglia il Parmigiano Reggiano a fette sottili** e avrai scaglie da utilizzare su insalate o per guarnire le zuppe.
- **Taglia le verdure a fette spesse e surgelale per utilizzarle in arrosti, zuppe o stufati.**
- **Surgela tutti gli scarti o i ritagli delle verdure** che rimangono dal taglio. Potrai usarli per brodi o zuppe.
- **Si consiglia di affettare o grattugiare a gruppi** per ottenere i migliori risultati e per non riempire eccessivamente il contenitore. Per risparmiare tempo, pesa tutti gli ingredienti prima di iniziare ad affettarli o grattugiarli. Ricordati che il contenitore può contenere circa 800 g di frutta o verdura tagliata a fette o grattugiata.
- **Se si desidera tagliare a fette o grattugiare diversi tipi di ingredienti**, taglia inizialmente tutti gli ingredienti che devono essere tagliati con lo stesso lato del disco Affettatutto reversibile poi giralo dall'altro lato.



I ravanelli tagliati a fettine sottili sono perfetti per un'insalata.



Grattugia le patate finemente per preparare tortini o rösti.



Le carote grattugiate spesse sono perfette per zuppe e per essere insaporite.



Taglia a fette spesse frutti diversi per preparare deliziosi piatti di frutta fresca.

Una guida su come tagliare gli ingredienti

Grazie a Thermomix® grattugia 4-in-1 potrai affettare e grattugiare velocemente e facilmente una grande quantità di verdure, frutta o altri ingredienti. Per ottenere i migliori risultati scegli sempre verdura o frutta matura ma soda (in particolare pomodori, avocado o mango), per evitare che vengano schiacciati.

VERDURE, FRESCHE E CROCCANTI

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Barbabietola	Barbabietola cruda o cotta, lavata e pulita, se necessario. Tagliare le barbabietole grosse a metà o in quarti.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire nella parte larga del foro del coperchio.
Carota	Intera, sbucciata.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Per ottenere delle fette, inserire verticalmente nel foro del coperchio, una accanto all'altra, così da tagliarne più di una alla volta.
Cavoletti di Bruxelles	Interi.	Fette sottili e spesse	Inserire i cavoletti di Bruxelles nel foro del coperchio prima di avviare il motore.
Cavolo bianco	A spicchi, in modo da poter passare attraverso la parte larga del foro del coperchio.	Fette sottili e spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Cavolo cinese	A spicchi, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio della Thermomix® grattugia 4-in-1. O avvolgere le foglie e inserirle verticalmente nel foro del coperchio.	Fette spesse	Inserire le foglie arrotolate o gli spicchi verticalmente nella parte larga del foro del coperchio (vedere figura a pag. 28).
Cavolo rosso	A spicchi, senza la parte centrale dura, in modo da poter passare attraverso la parte larga del foro del coperchio.	Fette sottili e spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Cetriolo	Tagliare la base del cetriolo in modo tale che poggi bene sul disco reversibile.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Cipolla	Tagliare le cipolle grosse a metà o a 3 spicchi.	Fette spesse e sottili Grattugiato spesso	Inserire la cipolla tagliata a metà per quanto possibile verticalmente per ottenere fettine uniformi, avviare Thermomix® e premere delicatamente lo spingitore (vedere figura a pag. 29).
Cipollotto	Solo o parte dura, senza la parte verde superiore.	Fette spesse	Inserire 3-4 cipollotti verticalmente nella parte stretta del foro del coperchio.
Daikon	Intero o tagliato a metà per la lunghezza in modo da poter passare attraverso la parte larga del foro del coperchio, strofinato con un panno.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Fagiolini	Togliere le estremità, devono essere tutti della stessa lunghezza.	Fette spesse	Inserirne un mucchietto in modo da poter passare attraverso la parte stretta del foro del coperchio.
Finocchio	A spicchi o metà, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio della Thermomix® grattugia 4-in-1.	Fette sottili e spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio (vedere figura a pag. 28).
Fungo	Usare funghi della stessa dimensione che passino attraverso il lato stretto del foro del coperchio della Thermomix® grattugia 4-in-1. Rimuovere il gambo e pulirlo dai residui di terra. Se i funghi sono troppo grossi e non passano attraverso il lato stretto del foro del coperchio, inserire nella stessa posizione diversi funghi attraverso il lato largo del foro del coperchio.	Fette sottili e spesse	Inserire più funghi su un lato, nel foro del coperchio prima di avviare il motore (vedere figura a pag. 29). Premere lo spingitore della Thermomix® grattugia 4-in-1 senza esercitare pressione, per ottenere un taglio regolare e uniforme.
Lattuga	Rimuovere la parte più dura (colletto). Tagliare i cuori di lattuga più piccoli a spicchi o a metà. Arrotolare le foglie di lattuga più grandi come per la Romana e tagliare la lattuga iceberg a spicchi.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.

VERDURE, FRESCHE E CROCCANTI
(continua)

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Melanzana	Tagliare a metà o in quarti, per la lunghezza.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio. Per ottenere fette rotonde, utilizzare le melanzane asiatiche o perline.
Ortaggi verdi, ad esempio cavolo riccio e cavolo cappuccio	Rimuovere le parti dure lasciando solo le foglie e il torsolo non tagliato. Avvolgere strette le foglie più grandi e tagliare a spicchi i cuori.	Fette sottili e spesse	Inserire verticalmente nel foro del coperchio (vedere figura a pag. 28).
Pak choi	Utilizzare pak choi piccoli. Tagliare a spicchi o metà in modo da poter passare attraverso la parte larga del foro del coperchio della Thermomix® grattugia 4-in-1.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Pastinaca	Intera, sbucciata o strofinata con un panno.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte stretta o larga del foro del coperchio, una accanto all'altra, così da tagliarne più di una alla volta.
Patata	Piccole o a metà, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte parte larga del foro del coperchio. Le patate piccole possono essere inserite verticalmente o orizzontalmente.
Patata dolce	Sbucciata o strofinata con un panno. Eliminare le estremità, se necessario, in modo che il tubero passi attraverso la parte larga del foro del coperchio.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Peperone	A spicchi, senza semi e membrane, in modo da poter passare attraverso il lato largo del foro del coperchio.	Fette spesse	Inserire 2-3 spicchi alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio, in modo da non lasciare spazio ai lati (vedere figura a pag. 29).

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Porro	Solo o parte dura, senza la parte verde.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte stretta o larga del foro del coperchio, una accanto all'altra, così da tagliarne più di una alla volta.
Radice di zenzero	Troppo fibrosa. I filamenti duri si incastreranno nel disco Affettatutto reversibile.	Non consigliato	Tritare lo zenzero nel boccale o affettarlo a mano.
Rapa	Sbucciata o strofinata con un panno. Tagliata a metà o a spicchi, in modo da poter passare attraverso la parte larga del foro del coperchio.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Ravanello	Intero o tagliato a metà per la lunghezza in modo da poter passare attraverso la parte larga del foro del coperchio, strofinato con un panno.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Se i ravanelli sono troppo grandi e non entrano nella parte stretta, inserirne alcuni nella parte larga del foro del coperchio e spingere leggermente lo spingitore verso il basso. I ravanelli lunghi devono essere inseriti verticalmente nella parte stretta del foro del coperchio.
Scalogno	Interi o a metà.	Fette sottili e spesse	Inserire verticalmente nella parte stretta o larga del foro del coperchio.
Sedano	Solo il gambo.	Fette sottili e spesse	Inserire 4-5 gambi insieme nel foro del coperchio.
Sedano rapa	Sbucciato, tagliato a spicchi in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio dell'Affettatutto.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio (vedere figura a pag. 28).
Zucca	A spicchi, in modo da poter passare attraverso il foro del coperchio.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Zucchini	Tagliare la base della zuccina in modo tale che poggia bene sul disco reversibile.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.



1



2

Ortaggi verdi, ad esempio cavolo

1. Rimuovi la parte centrale dura, arrotola bene le foglie esterne più grandi e taglia la parte centrale a metà o spicchi in modo che possa passare nella parte larga del foro del coperchio.
2. Taglia il rotolo a metà e stringilo bene prima di inserirlo verticalmente attraverso il foro del coperchio. Utilizza la Modalità Affettare sottile o spesso.



Sedano rapa

Sbuccialo, taglialo a spicchi e inseriscilo nella parte larga del foro del coperchio. Puoi utilizzare qualsiasi taglio del disco Affettatutto reversibile.



Finocchio

Taglialo a spicchi o a metà in modo tale che passi dalla parte larga del foro del coperchio e utilizza la Modalità Affettare sottile o spessa.



Funghi

Inserisci verticalmente nel foro del coperchio diversi funghi prima di avviare il motore e premi delicatamente lo spingitore, per ottenere un taglio uniforme.



Cipolle

Taglia le cipolle a metà o in tre spicchi e inseriscile verticalmente nella parte larga del foro del coperchio per ottenere fettine sottili o spesse.



Peperoni

Taglia i peperoni a spicchi, rimuovi i semi e le membrane dall'interno e inserisci 2-3 spicchi contemporaneamente nella parte larga del foro del coperchio.

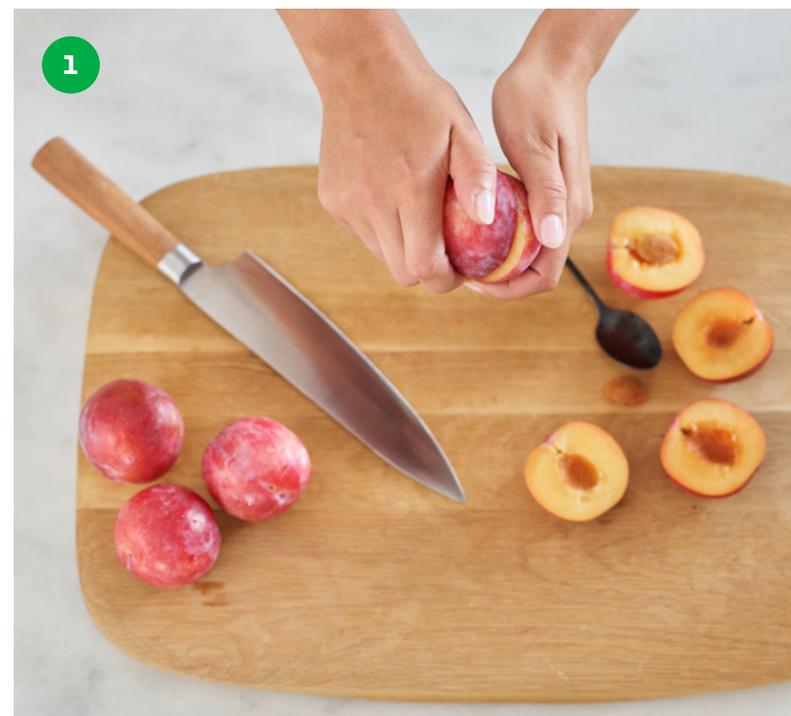
FRUTTA, MATURA MA SODA

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Ananas	Sbucciato e tagliato verticalmente in 4 o 6 spicchi (circa 200 g).	Fette spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio (vedi figura a pag. 34).
Anguria	Sbucciata e a spicchi che entrano nella parte larga del foro del coperchio.	Fette spesse	Inserire uno spicchio, verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Arancia	Non consigliata. È troppo grossa per entrare nel foro del coperchio. Se tagliata a metà, le fette si sfalderanno. I migliori risultati si ottengono con arance sode.	Se usata, solo a fette spesse.	Tagliare a mano per un risultato ottimale.
Avocado	Sbucciato, senza nocciolo e tagliato a metà per il lungo. Usare solo avocadi sodi.	Fette spesse	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio (vedi figura a p. 34).
Banana	Intera, sbucciata, soda, non troppo matura.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte stretta del foro del coperchio.
Fragole	Intere, pulite e sode.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte stretta del foro del coperchio o orizzontalmente nella parte larga del foro del coperchio, guidandole delicatamente con lo spingitore per ottenere i migliori risultati.

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Kiwi	Con o senza buccia, intero. Maturo ma sodo.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Lime	Con la buccia, intero. La buccia deve essere soda.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Limone	Solo limoni piccoli che entrano nella parte larga del foro del coperchio. Con la buccia, interi. La buccia deve essere soda.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Mela	Con o senza buccia, a metà, in quarti o a spicchi. Matura ma soda.	Fette sottili e spesse Grattugiato sottile e spesso	A seconda delle dimensioni delle mele, tagliarle a metà, in quarti o a spicchi in modo che passino agevolmente nel foro del coperchio. Rimuovere le estremità dei quarti e degli spicchi, se necessario. Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro del coperchio, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Melone	Sbucciato, senza semi e a spicchi che entrano nella parte larga del foro del coperchio.	Fette spesse	Inserire uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Pera	A metà o in quarti, ben soda.	Fette spesse Grattugiato spesso	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro del coperchio, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro del coperchio.

FRUTTA, MATURA MA SODA
(continua)

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Pesca	A metà o in quarti, senza nocciolo e ben soda. Con un coltello affilato tagliare le pesche in 2 intorno al nocciolo. Ruotare le due metà in direzione opposta per separarle e rimuovere quindi il nocciolo usando un cucchiaino. Se il nocciolo non esce, tagliare due grosse fette fino al nocciolo (vedere figura a pag. 33).	Fette spesse	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro del coperchio, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Pesca nettarina	A metà o in quarti, senza nocciolo e ben soda. Con un coltello affilato tagliare le pesche in 2 intorno al nocciolo. Ruotare le due metà in direzione opposta per separarle e rimuovere quindi il nocciolo usando un cucchiaino. Se il nocciolo non esce, tagliare due grosse fette fino al nocciolo (vedere figura a pag. 33).	Fette spesse	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro del coperchio, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro del coperchio.
Pomodoro	Utilizzare pomodori perini o San Marzano sodi che entrano nella parte larga del foro del coperchio.	Fette spesse	Inserire verticalmente nella parte larga del foro del coperchio (vedi figura a pag. 34).
Prugna	A metà, senza nocciolo, ben soda. Con un coltello affilato tagliare in 2 intorno al nocciolo. Ruotare le due metà in direzione opposta per separarle e rimuovere quindi il nocciolo usando un cucchiaino. Se il nocciolo non esce, tagliare due grosse fette fino al nocciolo (vedere figura a pag. 34).	Fette spesse	Per ottenere una forma a mezzaluna, inserire le metà verticalmente nella parte larga del foro del coperchio, o 2-3 quarti o spicchi orizzontalmente nella parte larga del foro del coperchio.



Prugne, pesche o pesche nettarine

1. Con un coltello affilato taglia le pesche, le prugne o le pesche nettarine in 2 intorno al nocciolo. Ruota le due metà in direzione opposta per separarle e rimuovi quindi il nocciolo usando un cucchiaino.
2. Se il nocciolo non esce, taglia due grosse fette fino al nocciolo.
3. Se le due metà sono piccole, inseriscile contemporaneamente nel foro del coperchio. Elimina il fondo in modo che poggi sul tutto sul disco Affettatutto reversibile prima di avviare il motore.



Avocado

Maturo ma sodo, sbucciato, snocciolato e tagliato a metà per il lungo. Inseriscilo verticalmente nella parte larga del foro del coperchio e taglia a fette spesse.



Kiwi

Utilizza kiwi maturi ma sodi, sbucciati, che entrino interi nella parte larga del foro del coperchio.



Fragole

Per i migliori risultati, usa fragole sode, intere e mondate.



Ananas

Sbucciata e tagliata verticalmente in 4 o 6 spicchi (circa 200 g ciascuno). Inserisci uno spicchio alla volta verticalmente nella parte larga del foro del coperchio.



Pomodori

Inserisci pomodori datterini interi, verticalmente, nella parte larga del foro del coperchio e premi con lo spingitore durante il taglio.

ALTRI INGREDIENTI

Ingredienti	Descrizione	Tipi di taglio	Consigli
Cioccolato	Potrebbe bloccare il disco Affettatutto reversibile.	Non si consiglia	Per creare scaglie, usare un coltello affilato o un pelapatate.
Uova sode	Le uova potrebbero incastrarsi nel disco Affettatutto reversibile e impedire il taglio.	Non si consiglia	Tagliate a mano.
Formaggio a pasta dura, ad esempio Parmigiano Reggiano	Assicurati che il formaggio sia leggermente freddo.	Fette spesse e sottili Grattugiato sottile o spesso	Inserire verticalmente nella parte stretta o larga del foro del coperchio.

Come tagliare perfettamente il Parmigiano Reggiano a fette sottili?

Formaggi a pasta dura

Inseriscili verticalmente nella parte stretta o larga del foro del coperchio. Si potrà utilizzare qualsiasi taglio.



Thermomix® Spiralizer

Dai sfogo alla tua creatività e presenta le verdure a forma di accattivanti spirali! Grazie al Thermomix® Spiralizer potrai creare facilmente spaghetti o tagliatelle di zucchine. Sperimenta con diversi ingredienti e renderai esclusivo e originale ogni tuo piatto.



Come assemblare l'inserto e il modulo del Thermomix® Spiralizer

Thermomix® Spiralizer contiene diverse parti che sono raffigurate e descritte in questa pagina e in quella seguente.

Una volta assemblato, Thermomix® Spiralizer deve essere posizionato con precisione sul contenitore della Thermomix® grattugia 4-in-1. Assicurarsi che la lama del Thermomix® Spiralizer si trovi esattamente sotto il foro del coperchio (vedi figura 5 a pag. 43).



**Assemblaggio
in due
semplici
passi**

Cosa si può ottenere con Thermomix® Spiralizer

Quando si è pronti per iniziare, scegliere la lama in base alla ricetta che si vuole eseguire.

Lama

1

Con la lama 1 si otterranno spirali larghe, simili a tagliatelle.



Lama

2

Con la lama 2 si otterranno spirali sottili simili a linguine o spaghetti.

Come usare Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer

Thermomix® Spiralizer ti aiuterà a preparare gli ingredienti come li desideri tu. Fidati del Thermomix® Spiralizer: è facile da usare e da pulire!

Assemblare Thermomix® Spiralizer

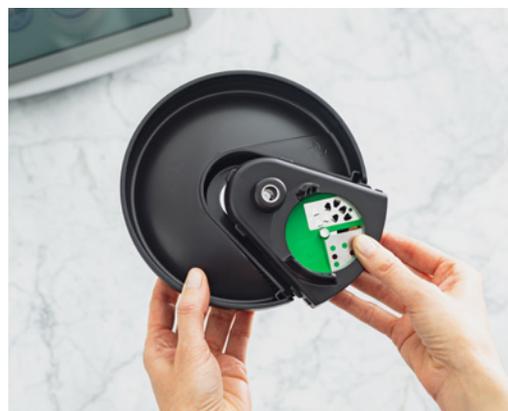
1 Prima di assemblare Thermomix® Spiralizer, assicurati che il boccale sia ben inserito e correttamente posizionato in Thermomix® TM6 o TM5, e che sia vuoto.



2 Inserisci il perno sul gruppo coltelli all'interno del boccale e assicurati che sia correttamente posizionato. La base del perno si trova al centro del gruppo coltelli e il perno deve rimanere in posizione verticale.



3 Posiziona il contenitore sul perno. Il perno dovrebbe vedersi attraverso il buco centrale del contenitore.



4 Inserisci la lama scelta nell'inserto, richiudilo e fallo scivolare nel modulo del Thermomix® Spiralizer.



5 Posiziona Thermomix® Spiralizer correttamente sul contenitore della Thermomix® grattugia 4-in-1. Per farlo, allinea i bordi della parte opaca del gruppo coltelli (forma a V capovolta) sulla parte interna dei manici del contenitore, come mostrato qui (vedi anche figura 3 a pag. 39). In tal modo si potrà essere certi che la lama è allineata sotto la parte larga del foro.



6 Posiziona il coperchio della Thermomix® grattugia 4-in-1 sul contenitore. Il foro dovrà trovarsi sopra l'inserto lame del Thermomix® Spiralizer. I bracci di blocco lo manterranno fermo una volta che il motore verrà attivato.



7 Inserisci l'ingrediente preparato sul posizionatore del Thermomix® Spiralizer.



8 Gira la manopola per avviare e spingi leggermente il posizionatore del Thermomix® Spiralizer in basso attraverso il foro in direzione della lama del Thermomix® Spiralizer.

Per ottenere buoni risultati è assolutamente necessario assicurarsi del corretto posizionamento del Thermomix® Spiralizer e dell'ingrediente sul posizionatore.

Come usare Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer per creare verdure a spirale con Thermomix® TM6 o TM5

Con Thermomix® grattugia 4-in-1 e lo Spiralizer sarai pronto per creare spirali con i tuoi ingredienti preferiti. Vedrai come è facile usare Thermomix® Spiralizer, sia per realizzare una ricetta in Modalità Guidata, sia in Modalità Manuale. Puoi usare Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer sia con Thermomix® TM6 sia con Thermomix® TM5. Per ogni versione troverai ricette ad hoc su Cookidoo®.

Vediamo come usare Thermomix® Spiralizer con entrambe le versioni.

Con Thermomix® TM6

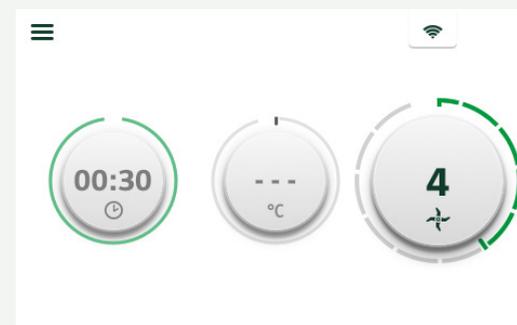
Fai scorrere la schermata principale per accedere alla Modalità Spiralizer. Ricordati che potrai trovare ulteriori spiegazioni su ciascuna Modalità toccando il simbolo Informazioni sul tuo Thermomix®.

Importante: il tipo di taglio dipende dal lato del disco rivolto verso l'alto, non dalla Modalità selezionata.



Fissa l'ingrediente sul posizionatore. Inseriscilo attraverso il foro del coperchio, ruota la manopola della velocità per iniziare e Thermomix® si avvierà. Premi leggermente sul posizionatore, tocca quindi la manopola per arrestare l'apparecchio quando avrai finito. In alternativa, la Modalità si arresterà automaticamente dopo 30 secondi.

Con Thermomix® TM5



Attenzione: imposta un tempo massimo di 30 secondi per evitare di riempire eccessivamente il contenitore e usa sempre la velocità 4.

La larghezza delle spirali dipende dalla lama selezionata e non dallo spessore dell'ingrediente. Entrambe le lame vengono usate allo stesso modo. Per evitare che gli ingredienti diventino troppo morbidi o si incastrino sulla lama, imposta il tempo per non più di **30 secondi** e gira la manopola sulla **velocità 4**.

È importante aprire il coperchio per controllare il contenitore e svuotarlo, se necessario, prima di continuare. Dopo aver finito di tagliare a spirale un ingrediente, controllare anche se la parte restante dell'ingrediente è ancora bloccata nel posizionatore. In caso contrario, rimuoverla con cautela dalla lama prima di continuare. Grazie a queste verifiche si eviterà il blocco della lama e risultati insoddisfacenti.

Se gli ingredienti hanno uno spessore superiore a quello della lama, usa un pelaverdure per assottigliarle, evitando così il blocco della lama dovuto all'eccesso di materiale. Usa il posizionatore per bloccare i pezzi assottigliati e inseriscili quindi attraverso il foro del coperchio. Premi delicatamente gli ingredienti attraverso il foro per ottenere un taglio uniforme e regolare.

Per ottenere risultati migliori con Thermomix® grattugia 4-in-1 e 1 e Thermomix® Spiralizer, segui sempre le istruzioni della Modalità Guidata presenti nelle ricette disponibili su Cookidoo®.

I nostri consigli per i tuoi migliori risultati

Vuoi trovare forme alternative per seguire una dieta varia e servire piatti colorati in maniera originale? Che ne diresti di preparare degli spaghetti di zucchine o di patate dolci? Reinventa il tuo modo di cucinare e scopri un nuovo modo di portare in tavola le verdure!

Un modo creativo e appetitoso di mangiare frutta e verdura.



Buono a sapersi

Preparazione degli ingredienti

- **Prima di tagliare a spirale gli ingredienti**, preparali: pela, se necessario, o pulisci con cura, usando una spazzola, la frutta e la verdura. Non sbucciarla, in quanto molti importanti nutrienti e vitamine sono presenti nella buccia.
- **Le estremità di frutta e verdura** dovrebbero essere il più possibile piane. Se le estremità non sono piane, potrebbe risultare difficile bloccare l'ingrediente nel posizionatore dello Spiralizer. Di conseguenza, esso potrebbe spostarsi dal centro e gli ingredienti verrebbero tagliati a mezzaluna o in spirali irregolari. Se necessario, eliminare un pezzettino dell'estremità.
- **Per ottenere spirali di verdure perfette, che assomigliano a degli spaghetti**, il diametro dell'ingrediente dovrebbe essere minimo di 3 cm e massimo di 5 cm. Per ottenere delle spirali e non dei semplici tagli corti ondulati, l'ingrediente dovrebbe essere per quanto possibile dritto e dovrebbe essere centrato sulla lama. Ingredienti più larghi, ad esempio le zucche, dovranno essere tagliate in forme circolari in modo da adattarli alla grandezza della lama. Conservare i ritagli utilizzabili per usarli nella stessa o in altre ricette.
- **Quando si tagliano a spirale verdure di grandi dimensioni**, si rischia di ottenere spaghetti molto lunghi e dritti, che non saranno facili da servire. Sarà meglio tagliarli, preferibilmente prima della cottura, per ottenere spaghetti più corti. In generale, le verdure più lunghe di 15 cm dovrebbero essere tagliate in pezzi non più lunghi di 10-11 cm.



Cosa si può tagliare a spirale?

- **Quando usi Spiralizer Thermomix®**, assicurati che frutta e verdura siano sode al tatto e rimuovi eventuali semi e torsoli. La polpa dell'ingrediente deve essere soda e compatta e non morbida e succosa.
- **Per ottenere risultati ottimali** e per evitare di schiacciare gli ingredienti o che le spirali si aggroviglino nella lama, i pezzi di verdura e frutta devono essere lunghi almeno 4 cm e al massimo 10-11 cm. Tienilo presente quando fai la spesa e prepari gli ingredienti, in modo da sceglierli e tagliarli di conseguenza.
- **Per ottenere piatti esteticamente belli**, scegli frutta e verdura in base alla loro consistenza, al colore, al sapore e, preferibilmente, al valore nutrizionale. Alcuni ingredienti indicati per il taglio a spirale sono le zucchine, le patate dolci, le patate, le zucche, i cetrioli, le pastinache, le carote, le barbabietole, le mele e le pere.

Suggerimenti generali

- **Per evitare che l'ingrediente non tagliato blocchi la lama**, assicurarsi che sia ancora fissato al posizionatore una volta terminato il taglio. In caso contrario rimuovere con cura l'ingrediente non tagliato dalla lama prima di procedere.

- **Pianifica in anticipo** e conserva le spirali di frutta e verdura preparate in frigorifero o congelale per un uso successivo. A tale scopo, foderare un contenitore ermetico di vetro o plastica con carta assorbente inumidita e sigillare. Le verdure a spirale si conservano in frigorifero fino a 48 ore, anche se potrebbero indurirsi e perdere il loro sapore. Le verdure ad alto contenuto di acqua si conservano solo per 2 giorni. Le mele e le pere sono difficili da conservare perché si ossidano e scoloriscono una volta tagliate e a spirale. Le patate a spirale si conservano bene coperte con acqua fredda in un contenitore ermetico riposto in frigorifero per un massimo di 48 ore.

- **Alcune verdure possono essere tagliate a spirale anche leggermente sbollentate o parzialmente cotte a vapore**, come ad esempio, il sedano rapa o le carote. Per queste ultime, si consiglia di tagliarle a spirale manualmente utilizzando la lama 1 (taglio largo) e la velocità 2. Tuttavia, il tempo di cottura dipenderà dal grado di maturazione della verdura. I risultati migliori si ottengono con gli ingredienti crudi.

- Quando si taglia a spirale frutta o verdura, a seconda del tipo di ortaggio, si possono avere delle **rimanenze** non tagliate dalla forma strana; non buttarle via. Utilizzale invece per realizzare delle crudité da accompagnare con la tua salsa preferita, oppure tagliale a dadini e aggiungile a zuppe, pasta, piatti a base di riso, insalate,

frittate, muffin o frullati per la colazione o la merenda dei tuoi bambini. Conservate in un contenitore ermetico, si mantengono fino a 4 giorni in frigorifero. Se si usano mele o pere, taglia il pezzo rimanente a dadini e usali per preparare una sangria. Se si usano i cetrioli, tagliali a dadini e congelali in una vaschetta per cubetti di ghiaccio per poi aromatizzare dell'acqua. In alternativa, utilizza subito le rimanenze: mettile nel boccale e trita: **3 sec./vel. 5** poi aggiungile nella ricetta che stai preparando.

- **Quando si usano ingredienti soggetti ad ossidazione**, come mele e pere, taglia a spirale poco prima di utilizzarli. Se necessario, spruzzali con del succo di limone.



Cucinare per la famiglia e per bambini

Evitare le salse acquose

- **Ingredienti come il cetriolo sono costituiti essenzialmente da acqua**, che viene rilasciata se l'ingrediente si prepara troppo in anticipo prima di utilizzarlo. Ecco alcuni trucchi per limitare la quantità di acqua rilasciata:

- Asciugare le verdure con carta assorbente o con un canovaccio pulito una volta tagliate a spirale.
- Restringere per quanto possibile la salsa prima di aggiungerla alle verdure tagliate a spirale.
- Se possibile, aggiungere al piatto ingredienti che assorbano il liquido in eccesso, ad esempio fagioli cotti o pangrattato.

- Cuocere gli spaghetti di verdura separatamente e scolarli bene prima di aggiungerli alla salsa.
- Invece di trasferire direttamente il contenuto del boccale in un piatto da portata, togliete le spirali cotte con una pinza, in modo da far scolare il liquido in eccesso nel boccale.
- Per gli spaghetti di verdura, optare per tempi brevi di cottura al vapore, mentre le spirali di patate vengono bene fritte. Per le altre verdure è preferibile insaporirle per evitare che le spirali si brucino. Evitare di immergere le spirali di verdura in acqua durante la cottura per evitare che scuociano e per ottenere la consistenza desiderata senza un eccesso di acqua.

Guida al taglio a spirale degli ingredienti

Con Thermomix® Spiralizer è possibile tagliare a spirale in modo facile e veloce una grande varietà di frutta e verdura. A seconda del luogo dove vivi, potresti avere a disposizione frutta e verdura locale che non è possibile trovare altrove e viceversa. In caso di dubbio su un ingrediente, consultare le tabelle seguenti per determinare se può essere tagliato a spirale o meno.

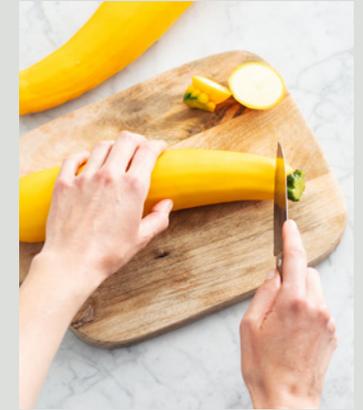
LE MIGLIORI VERDURE PER IL TAGLIO A SPIRALE

Ingrediente	Descrizione	Tipo di taglio	Consigli
Barbabietola	Sbucciata, senza le estremità. Tagliata in forma circolare in modo da adattarla alla grandezza della lama.	Sottile o largo	Scegliere barbabietole di dimensioni piccole o medie.
Carota	Grande, soda e uniforme. Pelata e senza estremità. Tagliata a pezzi di lunghezza non superiore al posizionatore. Usare carote con un diametro adatto alla grandezza della lama (Ø massimo 5 cm). Se sono più piccole, si otterrà un mix di spaghetti corti e spaghetti lunghi.	Sottile o largo	A seconda della consistenza, il taglio spesso potrebbe rompere a pezzi la carota invece di produrre spirali continue (vedere figura a pag. 51).
Cavolo rapa	Sbucciato e senza le estremità. Tagliato in forma circolare in modo da adattarlo alla grandezza della lama.	Sottile o largo	Rimuovere le parti fibrose per evitare che rimangano incastrate nella lama.
Cetriolo	Molto sodo, non sbucciato e senza le estremità. Lasciarlo intero se adatto alla grandezza della lama. Tagliato a metà se è troppo grosso, senza semi e ben tamponato per rimuovere l'umidità in eccesso (vedi figura a pag. 52). Per i migliori risultati si consiglia il taglio sottile se il cetriolo è tagliato a metà.	Sottile o largo	Quando si sceglie il cetriolo, fare attenzione che sia fresco e sodo per evitare che contenga troppa acqua all'interno.

Zucchine



Con un coltello affilato, tagliare le zucchine in forma circolare per adattarla alla grandezza della lama.



Tagliare le due estremità della zuccina per avere una superficie il più possibile piana.



Tagliare le zucchine in pezzi non più lunghi del posizionatore.



Utilizzare ingredienti con un diametro di massimo 5 cm in modo che si adattino alla grandezza della lama.



Non gettare gli avanzi. Tagliarli a dadini e aggiungerli a zuppe, pasta, riso o insalate. Si possono anche utilizzare per preparare frullati per bambini.

Barbabietole

Per evitare le mezzelune e ottenere più spaghetti, scegliere barbabietole medio-piccole. Se si tagliano a spirale quelle piccole, si ottengono spaghetti più corti. Questo vale per entrambe le lame.



Cetrioli



Le spirali di 10 cm potrebbero essere un po' difficili da servire e da porzionare. Una volta realizzate le spirali, tagliare gli spaghetti ad una lunghezza uniforme con le forbici prima di condire. In questo modo, si otterranno degli spaghetti di dimensioni regolari, più facili da porzionare nei piatti e da mangiare.



I cetrioli sono composti per oltre il 95% da acqua. Assicurati di asciugarli bene con carta assorbente. Disponi gli spaghetti su due strati di carta assorbente, coprili con altri due strati e premi delicatamente per assorbire l'umidità. Può essere utile ripetere questo procedimento due volte.

LE MIGLIORI VERDURE PER IL TAGLIO A SPIRALE

(continua a pag. 54)

Ingrediente	Descrizione	Tipo di taglio	Consigli
Daikon	Sodo, senza le estremità e ben pulito. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da adattarlo alla grandezza della lama.	Sottile o largo	A seconda della consistenza, il taglio largo potrebbe rompere a pezzi il daikon invece di produrre spirali continue (vedere figura a pag. 51).
Pastinaca	Grande e soda. Sbucciata e senza le estremità. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da adattare alla grandezza della lama.	Sottile o largo	A seconda della consistenza, il taglio largo potrebbe rompere a pezzi la pastinaca invece di ottenere spirali continue.
Patata	Varietà soda. Non sbucciata (ben lavata) o sbucciata, senza le estremità. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da adattare alla grandezza della lama.	Sottile o largo	Per evitare spirali corte e arricciate e ottenere invece spirali lunghe, non tagliare a metà la patata, ma tagliarla a forma cilindrica in modo da poter passare attraverso il lato largo della lama. Scegliere, per quanto possibile, patate stagionate.
Patata dolce	Non sbucciata (ben lavata) o sbucciata e senza le estremità. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da adattare alla grandezza della lama.	Sottile o largo	A seconda della consistenza, il taglio largo potrebbe ridurre in pezzi la patata dolce invece di produrre spirali continue.
Sedano rapa	Sbucciato e senza le estremità. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da adattare alla grandezza della lama.	Sottile o largo	A causa della sua consistenza dura, il taglio largo potrebbe rompere a pezzi il sedano rapa invece di produrre spirali continue.
Zucca	Scegliere per quanto possibile una zucca dalla forma regolare. Sbucciata e senza le estremità in modo da adattare alla grandezza della lama. Eliminare la parte centrale fibrosa.	Sottile o largo	Per ottenere delle belle spirali, è importante tagliare la zucca a forma cilindrica in modo da passare attraverso il foro del coperchio.
Zucca butternut	Sbucciata e senza le estremità. Tagliata in forma circolare in modo da adattare alla grandezza della lama.	Sottile o largo	Se non tagliata in forma cilindrica, le spirali ottenute avranno la forma rettangolare e non di lunghe spirali.
Zucchini	Senza le estremità e tagliata a metà. Se necessario, tagliare in forma circolare in modo da adattare alla grandezza della lama.	Sottile o largo	Per evitare spirali corte e arricciate e ottenere invece spirali lunghe, non tagliare a metà la zuccina, ma tagliarla a pezzi di lunghezza non superiore al posizionatore. Per evitare sprechi, è preferibile usare zucchine di piccolo diametro (vedere figura a pag. 51).

LA MIGLIORE FRUTTA PER IL TAGLIO A SPIRALE

Ingrediente	Descrizione	Tipo di taglio	Consigli
Mela	Sbucciata o non sbucciata, ben lavata (se con la buccia), senza le estremità, senza il torsolo e tagliate in quarti. Tagliata in modo da adattarla alla grandezza della lama.	Sottile o largo	Scegliere le varietà di mele più sode e meno succose (ad es. Honeycrisp, Braeburn o Granny Smith). Usare mele grosse in modo che i quarti siano sufficientemente grandi da produrre spirali continue.
Pera	Scegliere una varietà poco succosa. Molto soda, sbucciata o non sbucciata (in questo caso ben lavata), senza le estremità e senza torsolo, tagliata a metà o in 3 spicchi, a seconda dello spessore, tagliata se necessario in base alla lunghezza della lama.	Sottile	A seconda della consistenza, il taglio largo potrebbe rompere a pezzi la pera invece di produrre spirali continue.



Smontaggio e pulizia del disco Affettatutto reversibile e delle lame del Thermomix® Spiralizer

Smontaggio della Thermomix® grattugia 4-in-1 e del disco Affettatutto reversibile

Lo spingitore ritornerà in posizione dopo aver completato l'azione di taglio. Sarà pertanto al suo posto quando si rimuoverà il coperchio.

Per facilitare la rimozione, il disco Affettatutto reversibile rimane all'interno del coperchio quando viene sollevato. In tal modo sarà più facile rimuovere gli ingredienti dal contenitore.

Una volta completata l'operazione, **rimuovi il contenitore e il perno**. Tutto qua! Il boccale sarà pulito e pronto all'uso.

Il disco Affettatutto reversibile e le lame del Thermomix® Spiralizer sono molto taglienti. Tenere fuori dalla portata dei bambini.



Per rimuovere il disco Affettatutto reversibile, togliere lo spingitore dal coperchio. Prendere il disco Affettatutto reversibile dalla parte centrale in plastica e tirare per estrarlo dal coperchio.

Smontaggio del modulo del Thermomix® Spiralizer



1 Per smontare Thermomix® Spiralizer, rimuovere il coperchio e il posizionatore. Thermomix® Spiralizer rimarrà attaccato al coperchio. Tirare il perno centrale per rimuovere Thermomix® Spiralizer dal coperchio.



2 Per smontare l'inserto, spingere verso l'esterno, utilizzando il pollice, il piccolo cilindro sporgente. Aprire l'inserto lame premendo contemporaneamente sulle due alette poste sulla parte inferiore dell'alloggiamento, per staccare la parte superiore da quella inferiore. Rimuovere la lama.

Pulizia della Thermomix® grattugia 4-in-1 e delle lame del Thermomix® Spiralizer

Tenere sempre il disco Affettatutto reversibile dalla parte centrale in plastica e toccare le lame del Thermomix® Spiralizer solo sui lati, per evitare il contatto con i bordi taglienti. Per la pulizia delle varie parti della Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer è sufficiente un rapido risciacquo sotto l'acqua corrente, utilizzando una spugna per piatti. Si consiglia di smontare Thermomix® Spiralizer prima di pulirlo.

Quando è necessaria una pulizia più accurata, ad esempio dopo aver affettato o grattugiato del formaggio, utilizzare del detersivo per piatti.

Thermomix® grattugia 4-in-1 con Thermomix® Spiralizer può essere lavato in lavastoviglie. Smontare tutti i componenti e, possibilmente, metterli sul cestello superiore della lavastoviglie. Anche se il disco Affettatutto reversibile e le lame del Thermomix® Spiralizer possono essere puliti in lavastoviglie, il lavaggio a mano contribuirà a mantenere alta la qualità del disco e delle lame per un periodo più lungo. Evitare di mettere in ammollo il disco Affettatutto reversibile e le lame del Thermomix® Spiralizer per evitare l'ossidazione.

Alcuni ingredienti ricchi di beta-carotene, come le carote, possono causare tenaci macchie sulle parti in acciaio di Thermomix® Affettatutto+. Per rimuoverle efficacemente senza danneggiare il disco, strofinare le parti macchiate con dell'olio vegetale utilizzando un batuffolo di cotone o della carta assorbente, quindi lavare normalmente con acqua e detersivo. Durante questa operazione, assicurarsi sempre di tenere il disco dalla parte centrale in plastica. Non utilizzare candeggina per pulire le parti di Thermomix® Affettatutto+.

Ricette

che ti ispireranno ogni giorno

Tantissimi ingredienti possono essere affettati, grattugiati o tagliati a spirale con Thermomix® grattugia 4-in-1 e Thermomix® Spiralizer

Con Thermomix® grattugia 4-in-1 si possono tagliare a fette spesse o sottili e si possono grattugiare verdure, tuberi, frutta o formaggio a pasta dura (come il Parmigiano Reggiano) per creare velocemente, facilmente e con la massima precisione guarnizioni, piatti di frutta, gratin e tanti altri piatti. Con Thermomix® Spiralizer potrai trasformare zucchine, carote o altre verdure in spaghetti o tagliatelle. Ti diamo alcuni suggerimenti, testati direttamente nelle nostre cucine Thermomix®, grazie ai quali avrai un Successo Garantito con Thermomix® grattugia 4-in-1 e Thermomix® Spiralizer.

Sfrutta al meglio questi tre tipi di tagli e trasformerai ricette semplici e ordinarie in splendidi piatti.



Affettare



Grattugiare



Tagliare a spirale





Insalata di pere e formaggio erborinato con nocciole

Affetta le pere e grattugia la cicoria con Thermomix® grattugia 4-in-1 e stupirai i tuoi amici con questa insalata gustosa e nutriente. Le pere e il formaggio erborinato sono un abbinamento ideale di sapori per un antipasto o un pranzo leggero.



Carpaccio di barbabietola

Il carpaccio è un metodo con cui si tagliano gli ingredienti a fette sottilissime, per un sapore ancora più intenso. In questa ricetta fette sottili di barbabietola vengono arricchite con zucchine grattugiate e mozzarella, per un effetto straordinario!



Patate arricciate con salsa all'aglio

Assapora l'irresistibile croccantezza di patate tagliate in spirali perfette, sapientemente condite e dorate. Se vai matto per i cibi croccanti o per l'aglio, queste patatine arricciate saranno una goduria per il tuo palato e risveglieranno una voglia irrefrenabile di averne di più.



Rösti alla bernese

Questo delizioso piatto è facile da preparare utilizzando Thermomix® grattugia 4-in-1. Potrai grattugiare le patate in pochi minuti senza fatica e cucinare questo gustoso contorno. Ideale per una festa a buffet, una cena o un brunch.



Insalata di carote grattugiate

Rendi più colorate e appetitose le tue portate principali e le tue insalate con un contorno di carote perfettamente grattugiate. Irrora tutto con il tuo condimento preferito. Buon appetito!



Carote piccanti sottaceto a spirale

Prepara in casa le tue carote sottaceto, in modo naturale e senza conservanti artificiali. In alternativa alle tradizionali carote affettate, ti suggeriamo questo effetto a spirale per un tocco di creatività in più. Servile come accompagnamento saporito a piatti di carne, panini o insalate.



Coleslaw con Thermomix® grattugia 4-in-1

Thermomix® grattugia 4-in-1 ti aiuterà a realizzare questa classica insalata senza dover affettare e grattugiare a mano gli ingredienti. In pochi minuti le verdure saranno pronte con solo una frazione del tempo che sarebbe stato necessario tagliandole a mano.



Buddha Bowl riso, verdure e pollo

Crea in un attimo la tua buddha bowl con i tuoi ingredienti preferiti. Una base di riso e pollo tritato viene arricchita con avocado, pomodoro e cetriolo, tutti perfettamente affettati con Thermomix® grattugia 4-in-1. Servita con una salsa allo yogurt e coriandolo, e un perfetto pasto completo.



Gratin di patate

Non c'è bisogno di perdere tempo ad affettare le patate per la tua ricetta! Con Thermomix® grattugia 4-in-1 basta scegliere se si preferiscono le patate a fette sottili o spesse e il gioco è fatto. Il classico gratin di patate è ancora più facile da preparare! Se hai bisogno di un contorno gustoso, questa è la scelta perfetta.



Ratatouille galette

Solo a guardarla viene voglia di mangiarla! Questa è la magia della Thermomix® grattugia 4-in-1: rendere tutto ancora più appetitoso! Le verdure perfettamente affettate sono disposte a spirale su una pasta croccante e burrosa. Questa galette farà sicuramente colpo sugli ospiti della tua tavola.



Uova al tegamino con verdure a spirale

Sana e creativa, questa ricetta utilizza le verdure spiralizzate per creare un nido colorato per un uovo delizioso e nutriente.

Perfetta per il brunch domenicale e velocissima da preparare con Thermomix® Spiralizer.



Pollo al limone e Parmigiano Reggiano con tagliatelle di zucchine

Questa ricetta propone un modo diverso di gustare le zucchine, sotto forma di nastri. Grazie al Thermomix® Spiralizer, è facile trasformare una normale verdura in qualcosa di creativo e appetitoso. Ideali per la cucina di tutti i giorni, questi spaghetti di zucchine sono un modo alternativo e creativo di portare in tavola questa verdura.



Pere a spirale su crema al cioccolato

Questo è un dessert unico e delizioso, realizzato con un twist, nel senso letterale della parola! Utilizzando Thermomix® Spiralizer, trasformiamo le pere fresche e succose in delicate spirali, aggiungendo un tocco elegante ad un comune dessert. Adagiate su una vellutata crema al cioccolato, queste pere a spirale creano un connubio perfetto tra la dolcezza della frutta e la ricchezza del cacao.



Tagliata di frutta fresca con salsa limone e miele

Fresca, gustosa, pronta in meno di 15 minuti, perfetta per le calde giornate estive, per un picnic sulla spiaggia o per la merenda dopo la scuola! Sostituisci gli ingredienti con la tua frutta preferita e creerai un piatto di frutta fresca che delizierà il tuo palato e quello della tua famiglia!



Crostata di mele

La classica crostata di mele è diventata ancora più facile da preparare, poiché il compito di tagliare la mela a fette è ora affidato alla Thermomix® grattugia 4-in-1. È sufficiente sistemare le fette di mela, leggermente sovrapposte sulla pasta frolla e dare libero sfogo alla fantasia nel disporle. Servila con il tè in un freddo pomeriggio invernale o con il gelato in una giornata primaverile.



Torta di mele a spirale

Creatività e gusto sono i punti forti di questa ricetta. Questo incredibile dessert a strati è ideale per le occasioni in cui si vuole fare colpo a tavola. È ottimo per mettere in mostra le mele tagliate a spirale e diventerà sicuramente uno dei piatti preferiti della tua famiglia.

Fotografia e styling

Antonio Forjaz Nascimento, Portogallo,

p. 2, 7 (in alto a sinistra), 14, 15, 22, 28, 29, 33, 34, 35, 60, 61, 61, 66, 67, 68, 69, 72 e 73

Diana Moschitz, Vorwerk International, copertina,

p. 7 (in basso a destra), 10, 23, 34 (2 in basso), 46, 62, 64, 70, 71, e 74

iStock, p. 11 (verdure isolate)

Premier Picture, Portogallo, p. 4, 16, 17, 21, 56, 59

Ana Teixeira (photographer), Amede Vicet

(Stylist) and Lucie Herrmann (Hands model),
France, cover, p. 6, 10, 11, 12, 36, 40, 41, 42, 43,
47, 48, 49, 51, 52, 55, e 57



Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc.

L'uso di questi marchi e loghi da parte di Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG è concesso in licenza.

