

Cortador Plus Thermomix® TM7

Guía de bienvenida





Índice de contenidos

- 5 **Introducción**
- 6 **Sáquele el máximo partido a su Thermomix®**
- 8 **¿Qué incluye la caja? Familiarícese con su Cortador Plus Thermomix®**
- 10 **Rebanar y rallar / Cortar en espiral**
- 44 **Cómo utilizar el Cortador en Espiral en TM7**
- 46 **Consejos para cortar en espiral**
- 47 **Información útil**
- 50 **Guía para cortar ingredientes en espiral**
- 56 **Desmontaje y limpieza**
- 12 **Cortador Thermomix®**
- 14 **Qué puede hacer el disco del Cortador**
- 16 **Cómo utilizar el Cortador Thermomix® con el disco 4 en 1**
- 16 **Montaje**
- 18 **Cómo utilizar el Cortador Thermomix® para rallar y rebanar en TM7**
- 20 **Consejos para rallar y rebanar**
- 20 **Información útil**
- 24 **Guía para cortar ingredientes**
- 36 **Cortador en Espiral Thermomix®**
- 38 **Cómo montar el mecanismo y la base del Cortador en Espiral**
- 40 **Qué puede hacer el Cortador en Espiral**
- 42 **Cortador en Espiral**
- 42 **Montaje**
- 58 **Recetas para inspirarle en el día a día**
- 60 **Ensalada de pera y queso azul con avellanas**
- 61 **Carpaccio de betabel**
- 62 **Papas en espiral fritas con alioli**
- 63 **Rosti de papa**
- 64 **Ensalada de zanahoria rallada**
- 65 **Encurtido picante de espirales de zanahoria**
- 66 **Ensalada de Col (Coleslaw)**
- 67 **Buda bol con pollo**
- 68 **Gratinado de papas**
- 69 **Galette de calabacita y jitomate**
- 70 **Huevos al horno sobre espirales de verduras**
- 71 **Pollo al limón y parmesano con cintas de calabacita**
- 72 **Nidos de pera sobre natilla de chocolate**
- 73 **Fruta con miel y limón**
- 74 **Tarta con cobertura de manzana laminada**
- 75 **Tarta de queso con espirales de manzana**



Introducción

Con Thermomix®, preparar comidas resulta sencillo, y el Cortador Plus Thermomix® hará que sus platos sean fáciles y con una presentación impresionante. El Cortador Plus Thermomix® rebanará, rallará y cortará en espiral sus ingredientes de forma precisa y eficaz para conseguir unos resultados perfectos. Ahora puede rebanar, rallar y cortar en espiral una gran variedad de ingredientes para darles sabor y textura a sus platos. Cree ensaladas originales, platos salados o dulces y postres con decoraciones diferentes.

A lo largo de esta guía, le enseñaremos cómo sacarle el máximo partido a su cortador, así como prácticos consejos para conseguir unos resultados profesionales en sus recetas. También le mostraremos cómo ponerlo en funcionamiento y como limpiarlo fácilmente para que pueda

empezar a disfrutar del Cortador Plus Thermomix® cuanto antes. En estas páginas hemos incluido una selección de recetas versátiles, fáciles y saludables que le inspirarán, y que encontrará en Cookidoo®. Las posibilidades de ser creativo con el Cortador Plus Thermomix® no tienen límite.

**¡Dele un
nuevo estilo a
sus platos!**

Sáquele el máximo partido a su Thermomix®

En Thermomix® facilitamos su día a día en la cocina. El Cortador Plus Thermomix® es el complemento ideal para rebanar, rallar y cortar en espiral ingredientes de forma cómoda, rápida y precisa. Reduce el tiempo de preparación de sus comidas, con resultados siempre impresionantes. El Cortador Plus Thermomix® proporciona una experiencia en la preparación de alimentos mucho más fácil gracias a sus principales ventajas:

- **Disco versátil y exclusivo: 4 cortes diferentes en un solo disco.**

El Cortador tiene un solo disco que realiza 4 tipos de cortes diferentes: rebanado o rallado, con 2 grosores distintos (fino 1-2 mm o grueso 4-5 mm). El disco es compacto y se guarda fácilmente dentro de la tapa del Cortador.

- **Espirales rápidas y sin esfuerzo con 2 acabados diferentes.**

Los discos del Cortador en Espiral Thermomix® cortarán verduras y frutas en espirales con dos acabados distintos y sin esfuerzo.



- **Consiga resultados impresionantes fácilmente haciendo cortes precisos.**

Ya sean rebanadas, ralladuras o espirales, los cortes serán siempre perfectos y sus presentaciones dejarán con la boca abierta a sus invitados. Transforme ingredientes sin esfuerzo.

- **Deje el vaso de Thermomix® limpio y listo para usar.**

El recipiente del Cortador Plus encaja en el vaso de Thermomix®. Los ingredientes que corte se quedarán en el recipiente del Cortador Plus, dejando el vaso listo para cocinar una vez retire el Cortador.

- **Fomentemos una alimentación saludable.**

Con el Cortador Plus Thermomix®, enriquecer sus comidas con verduras y frutas es muy fácil. Además, sus cortes perfectos le dan a sus platos un aspecto atractivo y colorido que encantará a adultos y niños.

- **Ahorre tiempo en la cocina.**

El Cortador Plus Thermomix® es tan versátil que puede utilizarse todos los días. Corte frutas y verduras en solo unos segundos, ahorrando tiempo y esfuerzo. Olvídense de la tabla de cortar y los cuchillos. Preparar ingredientes con cortes bonitos es más fácil y rápido que nunca, lo que se añade a la ya increíble eficiencia de Thermomix®.

- **Cocinado homogéneo gracias al corte uniforme de los ingredientes.**

El Cortador Plus Thermomix® corta los ingredientes uniformemente consiguiendo una cocción homogénea.



¿Qué incluye la caja? Familiarícese con su Cortador Plus Thermomix®

Acaba de recibir su Cortador Plus Thermomix®, que se compone de varias piezas: el Cortador con un disco 4 en 1 y un prensador con una tapa; el Cortador en Espiral con una base, 2 discos y un prensador, así como las piezas comunes en ambos accesorios (adaptador, recipiente y tapa).

El disco del Cortador y los discos del Cortador en Espiral están fabricados en acero de alta calidad. Cada pieza ha sido diseñada y probada por nuestros ingenieros para ofrecerle los mejores resultados. Consulte la descripción de cada pieza y lo que pueden hacer en las páginas siguientes.

Prensador del Cortador Plus

Mantenga la tapa del prensador para rebanar y rallar. Su innovadora superficie evita que los ingredientes resbalen. Presionando suavemente el prensador, los ingredientes se rebanan o rallan con precisión.

Tapa del Cortador Plus*

La tapa del Cortador Plus cubre el disco de corte junto con la base, se cierra automáticamente con el mecanismo de bloqueo de la tapa. El tubo de alimentación, estrecho funciona para frutas y verduras pequeñas, mientras que la parte más ancha funciona para ingredientes más grandes.

Disco de corte 4 en 1

Un disco de corte de acero cuyas cuchillas fuertes y afiladas cortan una gran variedad de ingredientes. El lado 1 sirve para rebanar y el lado 2 para rallar.

Rebanar y rallar



Cortar en espiral



Prensador del Cortador en Espiral

Para espiralizar, pulse el botón de liberación para la tapa del prensador a continuación, coloque la tapa a un lado. Fije los ingredientes en las puntas del prensador y, a continuación, presione el prensador para obtener resultados de espiralización precisos. Para ocultar las puntas simplemente deslice el prensador en la tapa.

Espirizador

Compuesto por la base, los engranes y los discos, se conecta con el adaptador. Para espiralizar utilice el tubo de alimentación.

Recipiente del Cortador Plus*

El recipiente del Cortador Plus es fácil de usar y tiene una capacidad de 800 g para rebanar, rallar o cortar en espiral. Tiene una base redondeada para reunir los jugos de las frutas y verduras, que puede aprovechar en diversas elaboraciones.

Adaptador*

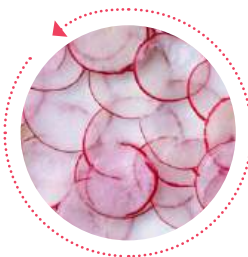
El adaptador encaja sobre las cuchillas Thermomix®, conectando el recipiente con los discos o el espirizador. Siempre recuerde retirarlo cuando haya terminado de utilizar el Cortador Plus.

** Piezas comunes para rebanar, rallar o cortar en espiral*

Rebanar y rallar

Lado 1

Lado 2



Rebanadas gruesas
(giro normal)

Rebanadas finas
(giro a la izquierda)

Ralladuras gruesas
(giro normal)

Ralladuras finas
(giro a la izquierda)

Cortar en espiral

Disco 1

Disco 2



Espirales gruesas
(similares a los tallarines)

Espirales finas
(similares a los linguini o espaguetis)

Cortador Thermomix®

Cree platos impresionantes con el Cortador Thermomix®. Rebane y ralle sin esfuerzo una gran variedad de verduras y frutas con diferentes grosores y realce el atractivo visual de sus recetas.



Qué puede hacer el disco del Cortador

Lado 1

tiene un grabado en su superficie con rebanadas gruesas, finas y un eje central de color oscuro.



Utilice el giro normal para cortar rebanadas gruesas de jitomate y calabacita para preparar la *Galette de calabacita y jitomate* (pág. 69), o zanahorias ralladas gruesas para preparar el *Buda bol con pollo* (pág. 67). Utilice el giro a la izquierda para cortar col en rebanadas finas y preparar una *Ensalada de col (Coleslaw)* (pág. 66), o zanahoria rallada fina para hacer la *Ensalada de zanahoria rallada* (pág. 64). ¡Un único disco para hacer cuatro cortes diferentes y enriquecer sus comidas!

Rebanadas gruesas



Rebanadas finas



Ralladuras gruesas



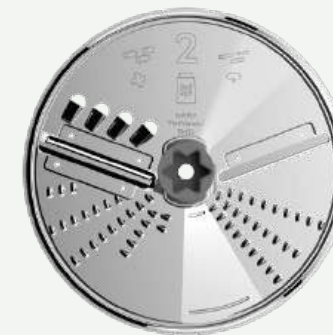
Ralladuras finas



2 caras,
4 cortes

Lado 2

tiene un grabado en su superficie con ralladuras gruesas, finas y su eje central es de color claro.



Coloque el disco del Cortador sobre el adaptador con el lado que necesita utilizar hacia arriba. Siga las instrucciones y prepárese para cocinar sin esfuerzo.

Cómo utilizar el Cortador Plus Thermomix® con el disco 4 en 1

El Cortador Plus Thermomix® prepara los ingredientes por usted con solo girar el selector, y es muy fácil de usar y limpiar.

Montaje

1 Antes de montar el Cortador Plus Thermomix®, compruebe que el vaso está vacío y colocado en la posición correcta.



2 Coloque el adaptador dentro del vaso sobre las cuchillas en posición vertical y compruebe que quede encajado correctamente.



3 Coloque el recipiente del Cortador sobre el adaptador. El adaptador debe verse a través del orificio central del recipiente.



4 Por seguridad, sujete siempre el disco por el eje central. Coloque sobre el adaptador con el lado que desee utilizar hacia arriba (consulte las págs. 10–11).



5 Coloque la tapa del Cortador sobre el recipiente. El mecanismo de bloqueo automático bloqueará la tapa del Cortador en su lugar mientras el motor esté encendido.



6 Introduzca los ingredientes en el tubo de alimentación de la tapa.



Usted elige:
rebanar o rallar,
fino o grueso

7 Pulse "Inicio". Presione suavemente los ingredientes con el prensador hacia el fondo del tubo de alimentación.

Cómo utilizar el Cortador para rebanar y rallar con Thermomix® TM7

Ahora que está familiarizado con el Cortador Plus Thermomix® y el disco 4 en 1, ya está listo para empezar a rebanar y rallar ingredientes. El Cortador Plus Thermomix® para TM7 es compatible con todas las recetas existentes en Cookidoo® con versiones anteriores de Cortador Thermomix®.

Le enseñamos a utilizar este accesorio en función del modelo de su Thermomix®.

Thermomix® TM7

Deslice el dedo por la pantalla en Cocina Manual para acceder a los modos rallar y rebanar. Para obtener información y consejos sobre estos modos, pulse sobre 'Mostrar consejos' en la esquina superior derecha de la pantalla de cada modo de su Thermomix® TM7.

Importante: el tipo de corte depende de la colocación correcta del disco y no del modo elegido.

En cada modo puede elegir un grosor: corte fino o grueso. Introduzca el ingrediente en el tubo alimentador y, a continuación, seleccione el tipo de corte que desee y pulse Inicio. Presione suavemente el prensador hacia abajo. Para detener, pulse el botón para hacer una pausa. De lo contrario, el modo se detendrá automáticamente después de 1 minuto. Revise el recipiente y vacíelo antes de continuar si es necesario.



Para obtener los mejores resultados posibles con el Cortador Plus Thermomix®, siga siempre las instrucciones en Cocina Guiada que aparecen en Cookidoo®.

Consejos para rallar y rebanar

El Cortador permite rebanar o rallar gran variedad de ingredientes: verduras, tubérculos, frutas, embutidos o quesos duros, para que pueda crear *toppings* de pizza, tablas de frutas y quesos, gratinados y muchos otros platos de forma rápida, fácil y precisa. Aquí están nuestros consejos para garantizar el éxito.

Información útil

¿Fino o grueso? Recomendaciones

- **Consiga unas rebanadas uniformes** guiando los ingredientes de forma suave y continua a través del tubo de alimentación con la ayuda del prensador.
- **Los ingredientes crudos** pueden cortarse finos o gruesos, aunque con algunos ingredientes duros o fibrosos es posible que consiga un mejor resultado si los corta en rebanadas finas.
- **Para los ingredientes que vaya a cocinar u hornear** es conveniente utilizar cortes gruesos para que los alimentos no pierdan su forma y se mantengan jugosos. Por el contrario, si quiere hacer unas *chips* de verduras al horno, recomendamos el rebanado más fino para un resultado crujiente.

Consejos sobre los ingredientes

- **Los ingredientes cocidos y congelados** no son adecuados para rebanar o rallar con el Cortador Plus Thermomix® (salvo el betabel cocido).
- **Para conseguir unos cortes perfectos**, cuando compre los ingredientes elija frutas y verduras pequeñas que quepan en el tubo de alimentación.
- **Para rebanar uniformemente ingredientes pequeños** como champiñones o fresas, introdúzcalos en el tubo de alimentación, sujetándolos con el prensador y ponga en marcha el motor. Detenga el motor y repita la operación con la segunda tanda de ingredientes.
- **Los ingredientes grandes**, como la calabaza, la berenjena o el apionabo, se tienen que cortar para que quepan en el tubo de alimentación.





- **Las frutas y verduras** deben estar maduras pero firmes al tacto. Esto es especialmente importante en el caso de los ingredientes más blandos, como los jitomates, el aguacate o el mango.
- **Para hacer rebanadas de media luna de verduras alargadas** como la calabacita, elija verduras pequeñas y córtelas a lo largo por la mitad con un cuchillo. Coloque las mitades de pie en la parte ancha del tubo de alimentación.
- **Los ingredientes jugosos** (por ejemplo, sandía, melón, jitomate o kiwi) solo se pueden cortar en rebanadas gruesas. Rallar o rebanar fino no quedarán bien.
- **Los embutidos curados**, como el fuet o el chorizo, se pueden rebanar. Sin embargo, los embutidos tipo jamón cocido o mortadela son demasiado blandos para conseguir rebanadas limpias.

- **Recorte los extremos de los ingredientes delgados, como tallos de apio, poro, cebollas de cambray y zanahorias**, para unas rebanadas más homogéneas.
- **Algunos ingredientes quedan muy bien rebanados, pero no rallados** (verduras de hoja, pimientos, hinojo y la mayoría de las frutas, salvo las manzanas).
- **Elija la parte estrecha o ancha del tubo de alimentación** en función del tamaño de los ingredientes.

Siempre preparado

- **Rebane fino el parmesano** para obtener lascas que puede utilizar en ensaladas o para decorar sus platos.
- Corte rebanadas gruesas de verduras en tandas y **congélelas para preparar asados, sofritos o guisos**.
- **Congele los recortes de verduras o los trozos sobrantes** que queden en el disco, la tapa y el recipiente para añadirlos después a caldos o sopas.
- **Rebanar o rallar en tandas** garantizará un mejor resultado final y evitará cargar en exceso el recipiente. Recuerde que tiene capacidad para aproximadamente 800 g de ingredientes.
- Si necesita **rebanar varios ingredientes y rallar otros diferentes**, hágalo por tandas para evitar darle la vuelta al disco varias veces.



Los rábanos rebanados finos son perfectos para una ensalada.



Las papas ralladas finas son ideales para preparar rostis.



Las zanahorias ralladas gruesas son ideales para sopas y salteados.



Rebanadas gruesas perfectas para preparar platos de frutas frescas y tablas de quesos.

Guía para cortar ingredientes

El Cortador Plus Thermomix® rebana y ralla rápido y fácilmente gran variedad de verduras, frutas y otros ingredientes. Para conseguir buenos resultados, elíjalos siempre maduros pero firmes al tacto, de lo contrario podrían romperse en lugar de cortarse.

VERDURAS, FRESCAS Y CRUJIENTES

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Berenjena	Corte por la mitad o en cuartos a lo largo.	Rebanadas gruesas.	Introduzca en vertical en la abertura más ancha. Para hacer rebanadas, cuanto más fina sea la berenjena, mejor.
Betabel	Crudo o cocido, lavado y cortado, si es necesario. Corte el betabel en mitades o cuartos.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Introduzca el betabel en la abertura más ancha.
Coles de Bruselas	Enteras.	Rebanadas finas y gruesas.	Introduzca en las aberturas antes de poner en marcha el motor.
Zanahoria	Entera, pelada o lavada.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Para cortar en láminas, colóquelas en vertical en las aberturas. Puede cortar más de una zanahoria a la vez si las coloca juntas.
Apionabo/ colinabo	Pelado y cortado en porciones que quepan en la abertura ancha.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloque de 1 en 1 las porciones en la abertura ancha (ver imagen pág. 28).
Apio	Solo el tallo.	Rebanadas finas y gruesas.	Coloque 4-5 tallos juntos.
Col china	Corte en porciones que quepan en la abertura ancha. También puede enrollar las hojas para introducirlas en vertical en el tubo de alimentación.	Rebanadas gruesas.	Coloque las hojas enrolladas o las porciones en vertical en la abertura más ancha (ver imagen pág. 28).

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Calabacita	Corte el extremo para que quede asentado sobre el disco.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloque en vertical en la abertura más ancha.
Pepino	Corte el extremo para que quede asentado sobre el disco.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloque en vertical en la abertura más ancha.
Rábano japonés (Daikon)	Entero o cortado por la mitad a lo largo para que quepa en la parte ancha del tubo de alimentación.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloque en vertical en la abertura más ancha.
Hinojo	Corte en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha si es necesario.	Rebanadas finas y gruesas.	Coloque de 1 en 1 las porciones en la abertura ancha (ver imagen pág. 28).
Ejotes verdes	Corte el extremo de forma que todas queden del mismo tamaño.	Rebanadas gruesas.	Introduzca un manojito pequeño de ejotes verdes que quepa en la abertura más estrecha.
Lechuga	Retire la parte más gruesa de la lechuga. Corte los corazones pequeños en mitades o varias porciones. Enrolle las hojas de las lechugas grandes, como la romana. Corte la lechuga iceberg en porciones.	Rebanadas gruesas.	Introduzca en las aberturas y cortelas.
Verduras de hoja (como col rizada o col de primavera)	Retire la parte más gruesa para obtener las hojas y no rebanan el tallo. Enrolle las hojas más grandes bien apretadas y corte el corazón en porciones.	Rebanadas finas y gruesas.	Introduzca en las aberturas (ver imagen pág. 28).

VERDURAS, FRESCAS Y CRUJIENTES
(continuación)

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Poro	Solo la parte blanca, no la parte inferior de color verde oscuro.	Rebanadas gruesas.	Coloque en vertical en la abertura más adecuada en función de su tamaño. Puede cortar más de un poro a la vez si los coloca juntos.
Champiñones	Utilice champiñones de tamaño uniforme que quepan en la abertura más estrecha. Corte los tallos y lávelos para quitarles la arenilla. Si son demasiado grandes para la abertura estrecha, apile varios, todos en la misma posición, en la abertura ancha.	Rebanadas finas y gruesas.	Llene las aberturas con varios champiñones apilados de lado antes de poner en marcha el motor (ver imagen pág. 29). Utilice el prensador del Cortador sin aplicar presión para conseguir láminas gruesas y uniformes.
Cebolla	Corte las cebollas grandes por la mitad o en tres trozos.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras gruesas.	Coloque cada mitad de cebolla lo más vertical posible para obtener láminas uniformes, ponga en marcha su Thermomix® y presione suavemente con el prensador del Cortador (ver imagen pág. 29).
Pak choi	Elija un pak choi pequeño. Córtelo en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha.	Rebanadas gruesas.	Introduzca en la abertura más ancha.
Chirivía	Entera, pelada o lavada.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloque en vertical en la abertura más adecuada según su tamaño. Puede cortar más de una chirivía a la vez si las pones de pie juntas.
Pimientos	Corte en porciones que quepan en la abertura ancha. Retire las semillas y las membranas.	Rebanadas gruesas.	Coloque 2-3 porciones juntas en la abertura ancha, de forma que no se muevan hacia los lados (consulta la imagen pág. 29).

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Papas	Corte por la mitad o en trozos que quepan en el tubo de alimentación.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloque en vertical en la abertura más ancha. Las papas baby pueden colocarse en vertical o en horizontal.
Rábano	Entero.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras gruesas.	Si los rábanos son demasiado gruesos y no caben en la abertura estrecha, apile varios en la abertura ancha y presione el prensador con suavidad hacia abajo. Los rábanos largos deben introducirse en vertical en la abertura estrecha.
Lombarda	Corte en porciones que quepan en la abertura ancha y retire el tallo duro.	Rebanadas finas y gruesas.	Coloque las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.
Raíz de jengibre	Es demasiado fibrosa, por lo que se romperá.	No se recomienda.	Pique el jengibre en el vaso o lamine a mano.
Chalotas	Enteras o cortadas en mitades.	Rebanadas finas y gruesas.	Introduzca en vertical en las aberturas.
Cebolla Cambray	Solo la parte blanca, no el tallo verde.	Rebanadas gruesas.	Coloque 3-4 cebollas de cambray de pie, según su tamaño, en la abertura más estrecha.
Calabaza	Corte en porciones que quepan en la abertura ancha.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloque las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.
Camote	Lavado, pelado y cortado si es necesario para que quepa en la abertura ancha.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Introduzca en vertical en la abertura más ancha.
Nabo	Pelado o lavado y cortado en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Introduzca en vertical en la abertura más ancha.
Col	Corte en porciones que quepan en la abertura ancha.	Rebanadas finas y gruesas.	Coloque las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.



Verduras de hoja, como col

1. Retire la parte más gruesa, enrolle bien las hojas exteriores y corte el corazón en mitades o trozos que quepan en la parte ancha del tubo de alimentación.
2. Corte el rollo en dos partes y apriete bien antes de introducirlo en vertical en el tubo de alimentación. Rebané grueso o fino.



Papa y otros tubérculos

Elija papas pequeñas o córtelas por la mitad. Utilice cualquier corte del disco del Cortador.



Hinojo

Córtelo para que quepa en la parte ancha del tubo de alimentación y rebané fino o grueso para una ensalada.



Champiñón

Llene el tubo con varios champiñones apilados de lado antes de poner en marcha el motor y utilice el prensador sin aplicar presión.



Cebolla

Corte las cebollas en mitades o en gajos y colóquelas en vertical en el tubo de alimentación para obtener rebanadas gruesas o finas.



Pimiento

Corte los pimientos en tiras gruesas, retire las semillas y las membranas e introduzca 2–3 tiras juntas en vertical en el tubo de alimentación.

FRUTA, MADURA PERO FIRME

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Manzana	Pelada o sin pelar. Corte en mitades, cuartos o gajos.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Según el tamaño de las manzanas, corte en mitades, gajos o cuartos de forma que quepan en las aberturas. Si es necesario, recorte los extremos de los cuartos y gajos. Para hacer medias lunas, coloque mitades en vertical en la abertura ancha, o 2-3 cuartos o gajos en horizontal, en la abertura ancha.
Aguacate	Pelado, sin hueso y cortado por la mitad a lo largo. Utilice solo aguacates firmes.	Rebanadas gruesas.	Para hacer medias lunas, coloque en vertical en la abertura ancha (consulta la imagen pág. 34).
Plátano	Entero, pelado, firme y no demasiado maduro.	Rebanadas gruesas.	Coloque de pie en la abertura estrecha.
Kiwi	Pelado o sin pelar y entero.	Rebanadas gruesas.	Coloque de pie en la abertura ancha.
Limón	Solo limones pequeños que quepan en la abertura ancha. Sin pelar y enteros. La piel debe estar firme.	Rebanadas gruesas.	Coloque de pie en la abertura ancha.
Lima	Sin pelar y entera. La piel debe estar firme.	Rebanadas gruesas.	Coloque en vertical en la abertura ancha.
Melón	Pelado, sin semillas y cortado en gajos que quepan en la abertura ancha.	Rebanadas gruesas.	Coloque los gajos de 1 en 1, en vertical en la abertura ancha.

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Nectarina	Utilice nectarinas firmes, cortadas por la mitad o en gajos y sin hueso. Para retirar el hueso, utilice un cuchillo afilado para cortar las nectarinas a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gire en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego retire el hueso con un cuchillo. Si el hueso está demasiado pegado, corte dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (ver imagen pág. 33).	Rebanadas gruesas.	Para hacer medias lunas, coloque las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o gajos en horizontal en la abertura ancha.
Naranja	Es demasiado grande y no cabe en las aberturas. Si se corta por la mitad, los trozos tienden a deshacerse. El mejor resultado se consigue con naranjas firmes.	No se recomienda. En caso de usarlo hacer solo rebanadas gruesas.	Para un mejor resultado, laminar a mano.
Durazno	Utilice duraznos firmes. Corte en mitades o cuartos y retire el hueso. Para retirar el hueso, utilice un cuchillo afilado para cortar los duraznos a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gire en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego retire el hueso con un cuchillo. Si el hueso está demasiado pegado, corte dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (consulta las imágenes pág. 33).	Rebanadas gruesas.	Para hacer medias lunas, coloque las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o gajos en horizontal en la abertura ancha.
Pera	Utilice peras firmes cortadas en mitades o cuartos.	Rebanadas gruesas. Ralladuras gruesas.	Para hacer medias lunas, coloque mitades en vertical en la parte ancha del tubo de alimentación, o 2-3 cuartos o gajos en horizontal en la parte ancha del tubo de alimentación.

FRUTA, MADURA PERO FIRME
(continuación)

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Piña	Pelada y cortada en vertical en 4-6 porciones (de aprox. 200 g cada una).	Rebanadas gruesas.	Coloque las porciones de 1 en 1, en vertical, en la abertura ancha (ver imagen pág. 34).
Ciruelas	Corte ciruelas firmes en mitades y retire el hueso. Para retirar el hueso, utilice un cuchillo afilado para cortar las ciruelas a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gire en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego retire el hueso con una cucharilla. Si el hueso está demasiado pegado, corte dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (ver imagen pág. 33).	Rebanadas gruesas.	Para hacer medias lunas, coloque las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o porciones en horizontal, en la abertura ancha.
Fresas	Utilice fresas firmes. Enteras y sin el tallo.	Rebanadas gruesas.	Apílelas en vertical en la abertura estrecha, o en horizontal en la abertura ancha y guíe suavemente con el prensador del Cortador para conseguir un resultado limpio.
Jitomate	Utilice solo jitomates que quepan enteros en la abertura ancha.	Rebanadas gruesas.	Coloque en vertical en la abertura estrecha o ancha, según su tamaño (ver imagen pág. 34).
Sandía	Pelada y cortada en gajos que quepan en la abertura más ancha.	Rebanadas gruesas.	Coloque un gajo en vertical en la abertura ancha.



Ciruelas, nectarinas o duraznos

1. Retire el hueso de las frutas. Con la ayuda de un cuchillo afilado, haga un corte a lo largo de la hendidura natural de la pieza de fruta y alrededor del hueso. Retuerza en sentido opuesto las mitades para separarlas.
2. Si el hueso está muy pegado, ayúdese con una cuchara.
3. Si las dos mitades son lo suficientemente pequeñas, ponlas juntas en el tubo de alimentación. Recorte la parte inferior para que se asienten mejor sobre el disco antes de poner en marcha el Cortador Plus Thermomix®.



Aguacate

Maduro pero firme, pelado, sin hueso y cortado por la mitad a lo largo. Introduzca verticalmente en la parte ancha del tubo de alimentación y córtelo en rebanadas gruesas.



Kiwi

Utilice kiwis maduros pero firmes, que quepan enteros o en mitades en la parte ancha del tubo de alimentación.



Fresas

Utilice fresas firmes, en una sola pieza y sin el rabito.



Piña

Pelada y cortada verticalmente en 4 o 6 gajos (de aprox. 200 g c/u). Introduzca un gajo en vertical en la parte ancha del tubo de alimentación.



Jitomates

Utilice jitomates firmes, en mitades o cuartos. Colóquelos en la parte ancha del tubo de alimentación y usa el prensador.

OTROS INGREDIENTES

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Chocolate	Podría bloquear el disco.	No se recomienda.	Para hacer virutas, utilice un cuchillo o un pelador de verduras
Huevos cocidos	Los ingredientes blandos no se laminarán bien.	No se recomienda.	Rebanar a mano.
Quesos duros (como parmesano)	Compruebe que el queso esté ligeramente frío.	Rebanadas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas.	Coloque de pie en el tubo de alimentación.

¿Le apetece hacer unas rebanadas finas y perfectas de parmesano?



Otros quesos duros

Colóquelos de pie en el tubo de alimentación y rebane a su gusto fácilmente.

Cortador en Espiral

Thermomix®

Dé rienda suelta a su creatividad y presente las verduras en preciosas espirales. Prepare espaguetis o tallarines de calabacita sin esfuerzo y en segundos con el Cortador en Espiral Thermomix®. Experimente con diversos ingredientes y dele un toque único a sus recetas.



Cómo montar el mecanismo y la base del Cortador en Espiral

El Cortador en Espiral consta de varias piezas, que se muestran y describen en esta página y la siguiente.

Una vez montado, el Cortador en Espiral se coloca en una posición exacta sobre el recipiente del Cortador de manera que el disco elegido quede justo debajo del tubo de alimentación (consulte la ilustración 5 en la pág. 43).



Qué pueden hacer los discos del Cortador en Espiral

Cuando esté listo para cortar en espiral, elija el disco en función de la receta que tenga en mente.

Disco

1

Con el disco 1 cortará espirales gruesas tipo tallarines.



Disco

2

Con el disco 2 cortará espirales finas tipo linguini o espaguetis.



Cómo utilizar el Cortador en Espiral

El Cortador en Espiral Thermomix® corta los ingredientes por usted. Es fácil de usar y limpiar.

Montaje

1 Antes de montar el Cortador en Espiral, compruebe que el vaso está vacío y colocado en la posición correcta.



2 Coloque el adaptador dentro del vaso sobre las cuchillas y compruebe que queda encajado correctamente y en posición vertical.



3 Coloque el recipiente del Cortador sobre el adaptador. El adaptador debe verse a través del orificio central del recipiente.



4 Inserte el disco elegido en el mecanismo. Cierre el mecanismo e introdúzcalo en la base del Cortador en Espiral.



5 Coloque correctamente la base con el disco elegido sobre el recipiente del Cortador. Para ello, los bordes de la parte mate del mecanismo (con forma de V invertida) deben estar alineados con la parte interna de las asas del recipiente, como se muestra en la imagen. Esto asegurará que el disco queda alineado por debajo de la parte ancha del tubo de alimentación.



6 Coloque la tapa del Cortador dentro del recipiente de su Cortador Plus con el tubo de alimentación sobre el espiralizador. El mecanismo de bloqueo automático bloqueará la tapa del Cortador en su lugar cuando el motor esté encendido.



7 Remueva la tapa del prensador y sujete el ingrediente ayudándose de la base con puntas del prensador del Cortador en Espiral.



8 Pulse "Inicio". Presione suavemente los ingredientes con el prensador hacia el fondo del tubo de alimentación.

Para conseguir un buen resultado es fundamental que el Cortador en Espiral esté colocado correctamente y que el ingrediente esté bien posicionado en el prensador del Cortador en Espiral

Cómo utilizar el Cortador en Espiral con TM7

¡Ya está listo para empezar a cortar en espiral sus ingredientes favoritos!

Verá que el Cortador en Espiral es fácil de usar, siguiendo una receta en Cocina Guiada o cocinando manualmente.

El Cortador Plus Thermomix® para TM7 es compatible con todas las recetas existentes en Cookidoo® con las versiones anteriores del Cortador Plus Thermomix®.

A continuación, le enseñamos a utilizarlo.

En Thermomix® TM7

Deslice el dedo por la pantalla de Cocina Manual para acceder al Modo Cortar en Espiral. Para obtener información y consejos sobre este modo, pulse "Mostrar consejos" en la esquina superior derecha de la pantalla de cada Thermomix® TM7.

Importante: el tipo de corte depende de la cuchilla insertada en la caja de engranajes, no del modo.

Fije el ingrediente a las puntas del prensador del Cortador en espirales. Introdúzcalo en el tubo de alimentación y pulse inicio. Presione suavemente el prensador del Cortador en espirales hacia abajo. Para detener, pulse el botón. De lo contrario, el modo se detendrá automáticamente después de 30 segundos. Compruebe el recipiente y vacíelo, si es necesario, antes de continuar.



Es importante que abra la tapa para ver el contenido del recipiente y vaciarlo si fuera necesario antes de continuar. Cuando termine de cortar en espiral un ingrediente, compruebe también que lo que sobra sigue sujeto al prensador. Si no es así, retírelo con cuidado antes de continuar. Estas comprobaciones evitarán que el disco se bloquee.



Si los ingredientes son más gruesos que el disco del Cortador en Espiral, recórtelos para evitar posibles atascos por exceso de alimento. Utilice el prensador del Cortador en Espiral para sujetar el ingrediente y, a continuación, introdúzcalo en el tubo de alimentación. Presione suavemente hacia abajo a través del tubo de alimentación mientras el motor está en marcha para garantizar cortes uniformes.

Para obtener los mejores resultados posibles, siga siempre las instrucciones en Cocina Guiada que aparecen en las recetas TM6 de Cookidoo®.

Consejos para cortar en espiral

Descubra nuevas maneras de disfrutar de la verdura. Puede sustituir los espaguetis tradicionales por unos increíbles *espaguetis* de calabacita o por unos ricos tallarines de camote. El Cortador en Espiral lo hará por usted de forma fácil y rápida.

Una
manera nueva
y apetitosa
de comer
verduras

Información útil

Preparación de los ingredientes

- **Antes de cortar en espiral**, prepare los ingredientes: si es necesario, pele o lave bien las verduras y frutas. No les quite la piel porque contiene muchos nutrientes y vitaminas importantes.
- **Los extremos de las frutas y verduras** deben ser lo más planos posible. De esta manera será más fácil sujetar el ingrediente al prensador del Cortador en Espiral, evitando que la verdura se desplace y se obtengan espirales irregulares. Corte un trozo si es necesario para aplanarlas.
- **Para obtener espirales de verduras perfectas parecidas a la pasta**, el diámetro de la superficie del ingrediente debe ser de 3 cm como mínimo, y de 5 cm como máximo. Para obtener espirales en lugar de cortes curvos, el ingrediente debe estar lo más recto posible y centrado en la cuchilla. Los ingredientes grandes como la calabaza deben recortarse para que quepan en el tubo de alimentación. Guarde los recortes comestibles para utilizarlos en la receta o en otras preparaciones.
- **Con las verduras de mayor longitud**, es posible que obtenga espirales demasiado largas y difíciles de servir. Le recomendamos que corte en trozos de no más de 10 cm antes de introducirlas en el tubo de alimentación.



Recomendaciones

- **Las frutas y verduras** deben estar firmes al tacto, sin hueso, semillas ni corazón. La pulpa de la fruta debe ser densa y firme, y no jugosa y blanda.
- **Para obtener los mejores resultados** y evitar triturar los ingredientes o que las espirales se enreden en la cuchilla, los trozos de verdura y fruta deben tener una longitud mínima de 4 cm, y máxima de 10-11 cm. Tenga esto en cuenta a la hora de comprar y preparar los ingredientes para elegirlos y cortarlos como mejor le convenga.
- **Para conseguir una bonita presentación**, elija las verduras según su textura, color, sabor y, preferiblemente, valor nutritivo. Algunos ingredientes básicos para cortar en espiral son calabacitas, camote, papas, calabaza mantequilla, pepino, chirivía, zanahoria, betabel, manzana y pera.

Consejos generales

- **Para evitar que la parte sobrante del ingrediente bloquee el disco**, asegúrese de que sigue sujeta al prensador cuando haya terminado de cortar en espiral. Si no es así, retírelo con cuidado antes de continuar.
- **Planifique con antelación** y guarde las espirales de verduras preparadas en el refrigerador o congélelas para otro momento. Para ello, forre un recipiente hermético de cristal o plástico con papel de cocina húmedo y ciérrelo antes de guardarlo en el refrigerador o en el congelador. Tenga en cuenta que algunas frutas como la manzana o la pera tienden a oxidarse y a cambiar de color una vez cortadas. Para conservar correctamente espirales de papa en el refrigerador, guárdelas en un recipiente hermético con agua fría. Le recomendamos siempre consumir las espirales de fruta y verdura en un plazo máximo de 48h una vez guardadas en el refrigerador.
- **Algunas verduras también se pueden cortar en espiral semicocidas o preparadas al vapor.** Los mejores resultados se obtienen con los ingredientes crudos, aunque algunas verduras como la zanahoria o el apionabo se pueden cortar semicocidas. En este caso, recomendamos que se haga de forma manual, con el disco 1 (corte grueso) y a velocidad 2. Tenga en cuenta que el tiempo de cocción de los ingredientes dependerá de lo madura que esté la verdura.
- Al cortar en espiral frutas o verduras, dependiendo del tipo de verdura, puede que le queden **restos** con una forma extraña. No los deseches, úselos como crudités para mojar su salsas favoritas o córtelos en cubos para añadir a sopas, pasta, arroces, ensaladas, tortillas,

magdalenas o batidos. También puede utilizarlas para hacer purés para bebés. Puede guardarlas en un envase hermético hasta 4 días en el refrigerador. Si utiliza manzanas o peras, córtelas en cubos y añádalas a una sangría. Si ha hecho espirales de pepinos, corte los restos en cubos y congélelos en una cubitera para infusionar el agua. También puede utilizar las sobras directamente: póngalas en el vaso, píquelas **3 seg/vel 5** y añádalas a la receta que este preparando.

- **Cuando corte en espiral ingredientes con tendencia a oxidarse**, como las manzanas, los plátanos y las peras, hágalo justo antes de que vaya a utilizarlos. Si es necesario, rocíelos con un chorrito de jugo de limón.



Evite las salsas demasiado aguadas

- **Ingredientes como el pepino son básicamente agua**, que soltarán si se dejan reposar suficiente tiempo antes de servirlos. Aquí tiene algunos trucos para evitarlo:
 - Seque las verduras con papel de cocina o un paño de cocina limpio después de cortarlas en espiral.
 - Reduzca la salsa todo lo posible, antes de añadir a las espirales de verdura.
 - Siempre que sea posible, añada a su plato ingredientes que absorban el exceso de líquido, como frijoles cocidos o pan rallado integral.

- Cocine aparte las espirales de verdura y escúrralas bien antes de añadirlas a la salsa.
- Retire las espirales del vaso ayudándose de unas pinzas para pasta para que escurra el exceso de líquido, en lugar de volcar el contenido del vaso directamente en la fuente donde vaya a servirlos.
- Las espirales de papa u otros tubérculos quedan perfectas si se preparan fritas. Para verduras más blandas, opte por tiempos cortos de cocción al vapor, ya que, sumergidas en agua pueden cocinarse en exceso, o saltéelas para conservar su textura.

Guía para cortar ingredientes en espiral

Con el Cortador en Espiral de Thermomix® puede hacer espirales de una gran variedad de frutas y verduras de forma sencilla y rápida. Dependiendo del lugar del mundo en el que se encuentre, tendrá frutas y verduras disponibles a nivel local que no habrá en otros lugares. Cuando tenga dudas sobre un ingrediente, consulte las tablas siguientes para saber la mejor manera de cortarlas.

LAS MEJORES VERDURAS PARA CORTAR EN ESPIRAL

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Betabel	Pele y corte los extremos. Recorte en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino o grueso.	Elija betabeles pequeñas o medianas (ver imagen pág. 52).
Tallo de brócoli	Pélelo para conseguir una superficie uniforme. Retire las partes fibrosas.	Fino o grueso.	Mejores resultados con la cuchilla 1. Delicioso crudo en una ensalada (ver imagen pág. 52).
Calabaza Mantequilla	Pele y corte los extremos. Recorte en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino o grueso.	Si no tiene forma circular los resultados son espirales rectangulares y no cintas largas.
Zanahoria	Grande, firme y uniforme. Pele y corte los extremos. Corte en trozos no más largos que el prensador. Utilice zanahorias con el diámetro justo para que quepan en el tubo de alimentación (mín. ø 5 cm). Si son más pequeñas saldrán una mezcla de fideos largos y cortos.	Fino o grueso.	Según la firmeza, el corte grueso puede partir la zanahoria en trozos y no dar espirales continuas (ver imagen pág. 51).
Apionabo	Pele y corte los extremos. Si es necesario, recórtelo en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino.	Debido a su firmeza, un corte grueso puede partir el apionabo en trozos y no dar espirales continuas.
Calabacita	Corte los extremos y en mitades. Si es necesario, recorte en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino o grueso.	Para evitar hacer tiras cortas y rizadas y conseguir espirales largas, no corte las calabacitas por la mitad, sino en trozos no más largos que el prensador. Es preferible elegir las calabacitas más delgadas para no desperdiciar mucho (ver imagen pág. 51).

Calabaza



Si fuera necesario, recorte las calabazas respetando su forma para que quepan en el tubo de alimentación.



Recorte los dos extremos de la calabaza para conseguir una superficie lo más plana posible.



Corte las calabazas en trozos de 10 cm aprox.

Camotes y zanahorias



Utilice camote o zanahorias que quepan en el tubo de alimentación.



No deseches las sobras. Corte en cubos y añádalas a sopas, pastas, arroces o ensaladas. También puede utilizarlas para hacer purés para bebés.

Betabel

Para obtener espirales en lugar de medias lunas, elija betabeles pequeños.



Tallo de brócoli

Elija tallos que estén relativamente tiernos. Si es necesario, retire la capa exterior más dura con un pelador de verduras.



Pepino



Si una vez hechas las espirales, le resultan incómodas de servir por su longitud, puede ayudarse de unas tijeras para cortarlas a la medida que prefiera. Le recomendamos hacerlo antes de cocinarlos o sazonarlos.



Los pepinos son agua en más de un 95 %. Asegúrese de secarlos con papel absorbente. Ponga las espirales sobre dos capas de papel absorbente, cubra con otras dos capas y presione suavemente para que absorban la humedad. Puede ser útil repetir este proceso dos veces.

LAS MEJORES VERDURAS PARA CORTAR EN ESPIRAL (continuación)

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Pepino	Muy firme, sin pelar y con los extremos cortados. Entero si cabe en el tubo de alimentación. Cortado por la mitad si es muy grande, sin semillas y secado para eliminar el exceso de humedad. Se recomienda un corte fino para conseguir mejores resultados si el pepino se corta en mitades.	Fino o grueso.	Cuando elija pepino, mejor que sea tierno y firme para que no tenga el centro húmedo.
Rábano japonés (daikon)	Firme, con los extremos cortados, sin pelar y bien lavado. Recórtelos si es necesario para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino o grueso.	Según la firmeza, un corte grueso puede partir el rábano en trozos y no dar espirales continuas.
Colinabo	Pele y corte los extremos. Recórtelo en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino.	Retire la mayoría de las partes fibrosas para que no se enreden en los discos.
Chirivía	Grande y firme. Pele y corte los extremos. Recórtela si es necesario para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino o grueso.	Según la firmeza, un corte grueso puede partir la chirivía en trozos y no dar espirales continuas.
Papa	Variedad firme. Sin pelar (bien lavada) o pelada. Extremos cortados. Recorte si es necesario para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino o grueso.	Para evitar hacer tiras cortas y rizadas y conseguir espirales largas, no corte las papas por la mitad; recórtelas en forma de círculo para que se ajusten al ancho de la cuchilla. Elija papas más viejas si es posible.
Calabaza	Elija una calabaza lo más uniforme posible. Pélela y trócela para que quepa en el tubo de alimentación. Retira el centro fibroso.	Fino o grueso.	Para conseguir unas espirales bonitas, es importante recortar la calabaza en una forma circular que quepa en el tubo de alimentación.
Camote	Sin pelar (bien lavado) o pelado. Extremos cortados. Recorte si fuera necesario para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino o grueso.	Según la firmeza, un corte grueso puede partir el camote en trozos y no dar espirales continuas.

LAS MEJORES FRUTA PARA CORTAR EN ESPIRAL

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Manzana	Sin pelar, bien lavada y sin rabillo. Extremos cortados. Recorte para que quepa en el tubo de alimentación.	Fino o grueso.	Elija las variedades más firmes y menos jugosas (como Honeycrisp, Braeburn o Granny Smith). No las corte por la mitad (ver imagen pág. 55).
Pera	Elija una variedad no jugosa. Muy firme, sin pelar y sin rabillo. Extremos cortados, entera, cortada por la mitad o en 3 gajos según el grosor, eliminar recorte los trozos si es necesario para ajustarlos a la anchura de la cuchilla.	Fino.	Según la firmeza, un corte grueso puede partir la pera en trozos y no dar espirales continuas (ver imagen pág. 55).
Plátano	Pele y corte los extremos. Retire las partes fibrosas.	Fino.	(ver imagen pág. 55)

Plátano



Escoja plátanos poco maduros para obtener espirales completas, corte previamente el plátano por la mitad y escoja un corte fino.



Para evitar que las espirales de plátano se oxiden, rocíelas con jugo de limón, remueva suavemente para que se impregne y úselos cuanto antes.



Manzana
Según la firmeza, un corte grueso puede partir la manzana en trozos y no dar espirales completas.

Desmontaje y limpieza

Desmontaje del Cortador y del disco

El prensador del Cortador encajará en su posición al final de la operación de rallado o rebanado. Esto lo mantiene en su sitio mientras retira la tapa.

Para facilitar su manejo, el disco permanece dentro de la tapa al levantarla, lo que permite sacar fácilmente los ingredientes del recipiente.

Cuando esté listo, retire el recipiente **y el adaptador**. Ya está: el vaso está limpio y listo para usar.



Para desmontar el disco, retire el prensador antes de quitar la tapa del Cortador. Sujete el disco por el eje central para retirarlo.

El disco del Cortador y las cuchillas del Cortador en Espiral están muy afilados. Manténgalos fuera del alcance de los niños

Desmontaje de la base del Cortador en Espiral



1 Para desmontar el Cortador en Espiral, retire la tapa y el prensador. El Cortador en Espiral seguirá unido a la tapa. Extraiga con cuidado el Cortador en Espiral girándolo con suavidad.



2 Para desmontar el mecanismo, empuje hacia fuera con el pulgar el pequeño cilindro que sobresale. Abra el mecanismo presionando las dos pestañas de la carcasa superior para soltarla de la inferior. Retire la cuchilla.

Limpieza de los discos del Cortador en Espiral

Sujete siempre el disco por el eje central de plástico y manipule las cuchillas del Cortador en Espiral por los lados para evitar el contacto con los bordes afilados. Un enjuague rápido con agua corriente y un cepillo es suficiente para limpiar las distintas piezas del Cortador. Se recomienda desmontar el Cortador en Espiral antes de limpiarlo.

Si se necesita una limpieza más a fondo, utilice detergente líquido.

El Cortador Plus Thermomix® se puede lavar en el lavavajillas. Desmonte todos los componentes y de ser posible, colóquelos en la parte superior del lavavajillas. Aunque el disco del Cortador y las cuchillas del Cortador en Espiral se pueden lavar en el lavavajillas, la limpieza a mano contribuirá a mantener la calidad del filo del disco y las cuchillas durante más tiempo. Evite dejar en remojo el disco del Cortador o las cuchillas del Cortador en Espiral para prevenir posibles oxidaciones.

Algunos ingredientes ricos en betacaroteno, como las zanahorias, pueden manchar mucho las partes de acero del Cortador Plus. Para eliminar esas manchas eficazmente sin dañar el disco, frote las partes manchadas con aceite vegetal utilizando un algodón o papel absorbente, y luego lávelas normalmente con agua y detergente. Al hacer esto, asegúrese siempre de sujetar el disco por el eje de plástico. No utilice blanqueador para limpiar ninguna pieza del Cortador Plus.

Recetas para inspirarle en el día a día

El Cortador Plus Thermomix® permite rebanar, rallar o cortar en espiral una gran variedad de ingredientes.

Con el Cortador, corte en rebanadas o ralle fino o grueso verduras, tubérculos, frutas o quesos duros (como parmesano), para crear toppings de pizza, tablas de frutas, gratinados y muchos otros platos de forma rápida, fácil y precisa.

Con el Cortador en Espiral, transforme calabacitas o zanahorias en fideos y haga espirales de otras verduras. Desde nuestras cocinas en Thermomix®, le traemos esta inspiración para garantizar el éxito utilizando el Cortador Plus Thermomix®.

Saque el máximo partido a estos tres tipos de corte y transforme recetas sencillas en platos espléndidos.



Rebanar



Rallar



Cortar en espiral





Ensalada de pera y queso azul con avellanas

Corte peras y escarola con el Cortador Thermomix® e impresione a sus amigos con esta original y sabrosa ensalada. La pera con queso azul es una combinación de sabores clásica. Un plato sencillo para servir como entrante o almuerzo ligero.



Carpaccio de betabel

El carpaccio es una técnica de corte muy fino para extraer el máximo sabor. En este caso, las finas rebanadas de betabel se cubren con calabacita rallada y mozzarella para preparar un plato rico y fácil.



Papas rizadas fritas con alioli

Sumerjace en el delicioso crujir de unas espirales de papas perfectamente preparadas, con el aliño justo y un dorado irresistible. Si disfruta de los placeres crujientes, estas papas fritas rizadas en espiral satisfarán sus sentidos y le dejarán con ganas de más.



Rosti de papa

Este sabroso plato es fácil de preparar con el Cortador Thermomix®. Ralle las papa sin esfuerzo en unos minutos para preparar esta rica guarnición. Ideal para servir en un bufé, cena o *brunch*.



Ensalada de zanahoria rallada

Con una guarnición de zanahorias ralladas a la perfección añadirá color y sabor a tus platos principales y ensaladas. Sazone con su aliño favorito y ¡a disfrutar!



Encurtido picante de espirales de zanahoria

Prepare su propio encurtido de zanahoria en casa, de forma natural y sin conservadores. En lugar de las clásicas rebandas, le sugerimos estas espirales para añadir un toque de creatividad. Sírvalo para picar o acompañar con mucho sabor platos de carne, bocadillos o ensaladas.



Ensalada de col (Coleslaw)

El Cortador ahorra la ardua tarea de rebanar y rallar los ingredientes de esta ensalada clásica. Sus verduras estarán preparadas en unos minutos, y tardará mucho menos que cortándolos a mano.



Buda bol con pollo

Prepare su propio Buda bol en un instante con sus ingredientes preferidos. Lleve una base de arroz y pollo en tiras. El sabor del pollo se potencia con aguacate, tomate y pepino cortados en perfectas rebanadas gracias al Cortador. Si lo sirve con salsa de yogur y cilantro, será una comida totalmente redonda.



Gratinado de papas

¡No pierda más tiempo cortando papas para preparar sus recetas! Con el Cortador solo tiene que elegir si prefiere las papas en rebanadas finas o gruesas y listo. ¡El clásico gratinado de papas es aún más fácil de preparar! Si necesita una guarnición reconfortante, esta es la elección perfecta.



Galette de calabacita y tomate

Solo con mirarla dan ganas de comerla. Esa es la magia del Cortador: ¡hace todo más apetecible! Estas verduras cortadas en rebanadas finas se colocan formando una espiral de color alternante sobre una masa crujiente y mantecosa. Esta galette impresionará a sus comensales.



Huevos al horno sobre espirales de verduras

En esta receta saludable y creativa se crea un colorido nido de espirales de verduras para colocar encima un huevo delicioso y nutritivo. Es perfecta para un desayuno de domingo y se prepara muy rápido con el Cortador en Espiral.



Pollo al limón y parmesano con cintas de calabacita

Esta receta propone una forma diferente de disfrutar las calabacitas en fideos. Gracias al Cortador en Espiral, convertir una verdura corriente en un plato creativo y apetitoso es facilísimo. Estos fideos de calabacita son ideales para la cocina diaria y una estupenda alternativa baja en carbohidratos a los fideos tradicionales.



Nidos de pera sobre natilla de chocolate

Un postre original y succulento elaborado con buen rollito, ¡literalmente! Usando el Cortador en Espiral, transformamos peras frescas y jugosas en delicadas espirales para darle un toque de elegancia a su postre. Los nidos de pera descansan sobre una natilla de chocolate de textura aterciopelada, creando la combinación perfecta de dulzor de la fruta y la intensidad del cacao.



Fruta con miel y limón

Fresca, llena de sabor y lista en menos de 15 minutos. Una receta perfecta para esos días calurosos de verano, pícnic en la playa, snacks para después de la escuela o en cualquier momento. Una forma diferente de servir sus frutas favoritas.



Tarta con cobertura de manzana laminada

La clásica tartaleta de manzana ahora es aún más fácil de preparar porque el Cortador se encarga de rebanar las manzanas.

Deje volar su imaginación y coloque las rebanadas sobre la masa como quiera. Sirva con té en una tarde fría de invierno, o con helado en un día de primavera.



Tarta de queso con espirales de manzana

La creatividad y el sabor son lo mejor de esta receta. Este increíble postre en capas es ideal para esas ocasiones en las que quiera impresionar en la mesa. Es ideal para lucir las espirales de manzana, y lo más seguro es que acabe siendo de los favoritos de su familia.

Fotografía de comida y producto

Antonio Forjaz Nascimento, Portugal,
p. 7 (superior izquierdo), 22, 60, 61, 61, 66, 67,
68, 69, 72 y 73

Diana Moschitz, Vorwerk International,
p. 7 (inferior derecho), 10, 23, 34 (2 inferiores),
46, 49, 62, 64, 70, 71 y 74

iStock, p. 11 (vegetales aislados)

Premier Picture, Portugal, p. 21 y 59

Ana Teixeira (Fotógrafa), **Amede Vicet** (Estilista)
y **Lucie Herrmann** (Modelo de manos),
Francia, p. 10, 11, 12, 36, 40, 41, 47, 48 y 49

Ana Teixeira (Fotógrafa) y **Lucie Herrmann**
(Estilista), Francia, p. 6, 14, 15, 16, 17, 28, 29, 33,
34, 35, 42, 43, 51, 52, 55, 56 y 57

Fotografía Lifestyle

Ogilvy, Agencia creativa

Andreas Reimann, Fotógrafo, Hamburgo,
Alemania

Thorsten Hülsmann, Chef y Estilista de comida,
Düsseldorf, Alemania (Imágenes lifestyle de
portada, p. 2, 4, 19, 45 y 59)

Otras imágenes

Vorwerk Design, Vorwerk Elektrowerke
GmbH & Co. KG, Wuppertal, Alemania,
p. 8, 9, 18, 38, 39 y 44



La marca y logotipos Bluetooth® son marcas
registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc.
Cualquier uso de estas marcas denominativas y
logotipos por parte de Vorwerk Elektrowerke
GmbH & Co. KG se realiza bajo licencia.

