

# Thermomix® 6-in-1 Reibe



thermomix  
VORWERK



# Inhalt

- 5 **Einführung**
- 6 **Noch mehr Funktionalität für deinen Thermomix®**
- 8 **Lerne deine Thermomix® 6-in-1 Reibe kennen**
- 10 **Schneiden, Reiben und Spiralschneiden**

---

- 12 **Thermomix® 6-in-1 Reibe**
- 14 **Was die Wendescheibe leisten kann**
- 16 **Los geht's: Verwendung der Thermomix® 6-in-1 Reibe mit Wendescheibe**
- 16 **Zusammenbau**
- 18 **Los geht's: Verwendung der Thermomix® 6-in-1 Reibe mit Wendescheibe im Thermomix® TM7**
- 20 **Top-Tipps für das Schneiden und Reiben**
- 20 **Gut zu wissen**
- 24 **Ein Leitfaden zum Schneiden und Reiben von Zutaten**

---

- 36 **Thermomix® Spiralschneider**
- 38 **Zusammensetzen von Klingengehäuse und Spiralschneider-Basis**
- 40 **Das können die Klingen des Thermomix® Spiralschneiders leisten**
- 42 **Los geht's: Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders**
- 44 **Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders zum Schneiden von Spiralen im Thermomix® TM7**
- 46 **Die besten Tipps für das Schneiden von Spiralen**
- 47 **Gut zu wissen**
- 50 **Leitfaden zum Schneiden von Gemüse- und Obstspiralen**
- 56 **Reinigung der Wendescheibe und der Spiralschneider-Klingen**

---

- 58 **Cookidoo® Inspirationen für jeden Tag**
- 60 **Birnen-Gorgonzola-Salat mit Haselnüssen**
- 61 **Randen-Carpaccio**
- 62 **Curly Fries mit Knoblauchsauce**
- 63 **Kartoffelrösti**
- 64 **Rüebli Salat**
- 65 **Würzig eingelegte Rüebli spiralen**
- 66 **Coleslaw**
- 67 **Buddha Bowl mit Pulled Chicken**
- 68 **Kartoffelgratin**
- 69 **Ratatouille-Galette**
- 70 **Gebackene Eier auf Spiralgemüse**
- 71 **Zitronen-Parmesan-Hähnchen mit Zucchettinudeln**
- 72 **Birnen spiralen auf Schokopudding**
- 73 **Obstplatte mit Zitronen-Honig-Dressing**
- 74 **Apfeltarte**
- 75 **Kuchen mit Apfelspiralen**



# Einführung

Thermomix® macht die Zubereitung von Speisen einfach und die Thermomix® 6-in-1 Reibe macht deine Gerichte beeindruckend – und beeindruckend einfach.

Ab jetzt setzt du neue Maßstäbe und kreierst neue Looks. Die Thermomix® 6-in-1 Reibe schneidet, reibt und erzeugt Spiralen präzise und effizient und sorgt so für überzeugende Ergebnisse. Jetzt kannst du viele verschiedene Zutaten schneiden, reiben, in Spiralen schneiden und ganz easy und superschnell wird aus Obst, Gemüse & Co. ein echter Augenschmaus. Kreiere abwechslungsreiche Salate, leckere Desserts und eine grosse Auswahl an süßen und herzhaften Gerichten.

Dieses Handbuch gibt dir eine praktische Anleitung für die richtige Verwendung und den täglichen Gebrauch der Thermomix® 6-in-1 Reibe, sowie tolle Tipps für professionelle Ergebnisse.

Wir haben hier eine Auswahl an Rezepten für dich zusammengestellt und auf Cookidoo® findest du eine wachsende Sammlung von Rezepten, die dir dabei helfen, ganz viel Abwechslung auf den Tisch zu bringen. Die Thermomix® 6-in-1 Reibe ist zeitsparend, effizient, vielseitig, einfach zu bedienen und präsentiert die Gerichte in einem Wunsch-Look. Gemüse oder Obst – kreiere täglich frische Mahlzeiten, die beeindrucken und so auch noch besser schmecken! Das Auge isst eben mit!

**Bring mehr  
Leben auf  
deinen Teller!**

# Noch mehr Funktionalität für deinen Thermomix®

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe ist die perfekte Ergänzung zu deinem Thermomix®, um Zutaten zu schneiden, zu reiben und in Spiralen zu schneiden. So kannst du mit beeindruckenden Ergebnissen auftrumpfen und die Zubereitungszeit ganz einfach reduzieren. Die Thermomix® 6-in-1 Reibe erleichtert die Zubereitung von Speisen durch seine überzeugende Funktionalität:

- **Wendescheibe – 4 verschiedene Schnitte mit einer einzigen Scheibe.**

Die Thermomix® Wendescheibe ist eine einzigartige Scheibe, die 4 verschiedene Arten von Schnitten ermöglicht – dünne Scheiben, dicke Scheiben, dünne Raspel und dicke Raspel. Die Scheibe ist kompakt und kann sicher im Deckel der Thermomix® 6-in-1 Reibe aufbewahrt werden.

- **Erzielt mühelos und schnell Spiralen in zwei verschiedenen Grössen.**

Die Klingen des Thermomix® Spiralschneiders schneiden im Handumdrehen Obst und Gemüse in zwei verschiedenen Grössen.



- **Erzielt mühelos beeindruckende Ergebnisse mit präzisen Schnitten.**

Die Wendescheibe der Thermomix® 6-in-1 Reibe und die Klingen des Thermomix® Spiralschneiders haben eine messerscharfe Schnittkante, mit der du präzise schneiden kannst. Dieser Schnitt verleiht selbst den einfachsten Gerichten wie einem Obstteller oder gedünsteten Rüeblli das perfekte Aussehen.

- **Der Thermomix® Mixtopf bleibt sauber und einsatzbereit.**

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe wurde mit dem Gedanken an müheloses Kochen entwickelt. Der Auffangeinsatz sitzt im Inneren des Thermomix® Mixtopfs, sodass der Mixtopf sauber und einsatzbereit bleibt, wenn der Auffangeinsatz und die Achse entfernt werden.

- **Macht eine gesunde Ernährung einfach und attraktiver.**

Mahlzeiten mit viel Gemüse und Obst sehen dank der Thermomix® 6-in-1 Reibe richtig toll aus. Bereite ansprechende, frische und gesunde Gerichte zu, die auch deine Liebsten begeistern werden.

- **Spart Zeit in der Küche.**

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe ist in ihrer Vielseitigkeit perfekt für den täglichen Gebrauch. Sie macht das Schneiden und Reiben von Gemüse und Obst schnell und einfach und erspart dir die Zeit und Mühe, die du sonst mit Schneidebrett und Messer verbringen müsstest.

- **Schneidet gleich grosse Stücke, die gleichmässig garen.**

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe schneidet dein Gemüse in gleich grosse Stücke und sorgt so für tolle Ergebnisse und gleichmässiges Garen.



# Lerne deine Thermomix® 6-in-1 Reibe kennen

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe besteht aus verschiedenen Teilen: Der Wendescheibe, dem Schieber mit Abdeckung und dem Thermomix® Spiralschneider (Spiralschneider-Basis, Klingengehäuse, 2 Klingen) sowie den gemeinsamen Teilen von der Thermomix® 6-in-1 Reibe und dem Thermomix® Spiralschneider (Achse, Auffangeinsatz und Reibendeckel).

Die Wendescheibe und die Spiralschneider-Klingen bestehen aus hochwertigem Stahl und jedes Teil wurde von unserem Entwicklungsteam sorgfältig entworfen und getestet, um beste Ergebnisse zu erzielen. Im Folgenden findest du eine Beschreibung der einzelnen Bestandteile der Thermomix® 6-in-1 Reibe und welche Funktion sie haben.

**Schieber**  
Behalte die Schieber-Abdeckung zum Schneiden und Reiben auf dem Schieber. Durch vorsichtiges und gleichmässiges Herunterdrücken des Schiebers werden die Zutaten präzise geschnitten.

**Reibendeckel\***  
Der Reibendeckel deckt die Wendescheibe oder den Spiralschneider ab. Damit verschiedene Grössen von Obst und Gemüse nicht verrutschen, gibt es eine breite und eine schmale Einfüllöffnung.

**Wendescheibe**  
Eine doppelseitige Wendescheibe aus hochwertigem Edelstahl, deren starke und scharfe Klingen eine Vielzahl von Zutaten schneiden. Seite 1 ist zum Schneiden und Seite 2 zum Reiben.

*\* Teile, die sowohl zum Schneiden und Reiben als auch zum Spiralschneiden benötigt werden.*

## Schneiden und Reiben



## Spiralschneiden



**Spiralschneider-Schieber**  
Drücke die Entriegelungstaste, um die Abdeckung schnell vom Spiralschneider-Schieber zu lösen. Befestige die Zutaten am gezackten Ende des Spiralschneider-Schiebers und drücke die Zutaten sanft mithilfe des Spiralschneider-Schiebers durch die passende Einfüllöffnung des Reibendeckels. Setze schliesslich die Abdeckung wieder auf, um das gezackte Ende abzudecken.

**Spiralschneider**  
Der Spiralschneider besteht aus der Basis, dem Antrieb und der Klinge und wird im Auffangeinsatz auf die Achse aufgesetzt. Verwende für das Spiralschneiden ausschliesslich die breite Einfüllöffnung des Reibendeckels.

**Auffangeinsatz\***  
Der Auffangeinsatz ist mit seinen zwei Griffen einfach zu fassen und fängt die geschnittenen oder geriebenen Zutaten auf. Er hat einen abgerundeten Boden, um den Saft der zubereiteten Früchte aufzufangen, sodass du ihn zusammen mit diesen geniessen kannst.

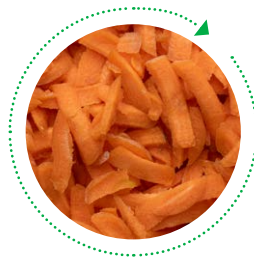
**Achse\***  
Die Achse wird auf das Mixmesser aufgesetzt und dadurch mit der Wendescheibe oder dem Spiralschneider verbunden. Denk immer daran, sie zu entfernen, wenn du die Thermomix® 6-in-1 Reibe nicht mehr benutzt.



# Schneiden und Reiben

Seite 1

Seite 2



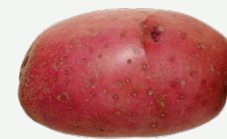
**Dicke Scheiben** (Drehung im Uhrzeigersinn) **Dünne Scheiben** (Drehung gegen den Uhrzeigersinn)

**Dicke Raspel** (Drehung im Uhrzeigersinn) **Dünne Raspel** (Drehung gegen den Uhrzeigersinn)

# Spiralschneiden

Klinge 1

Klinge 2



**Breite Spiralen** (Ähnlich wie Tagliatelle)

**Dünne Spiralen** (Ähnlich wie Spaghetti)

# Thermomix® **6-in-1 Reibe**

Mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe zauberst du wunderbare Gerichte. Sie schneidet und reibt mühelos eine Vielzahl von Gemüse- und Obstsorten in verschiedenen Stärken, um deine Rezepte optisch aufzuwerten.



# Was die Wendescheibe leisten kann

## Seite 1

ist mit **Scheibenformen** (dick und dünn) markiert und hat ein **dunkles Mittelstück**.



Ein 4-in-1-Zubehör, einfach zu benutzen. Verwende den Rechtslauf, um dicke Scheiben von Tomaten und Zucchini für die Ratatouille-Galette (siehe S. 69) oder dick geraspelte Rüeblis für die Buddha Bowl mit Pulled Chicken (siehe S. 67) zu erhalten. Mit dem Linkslauf erhältst du dünn geschnittenen Kohl für einen Coleslaw (siehe S. 66) oder dünn geriebene Rüeblis für einen Rüeblisalat (siehe S. 64) – eine Scheibe für vier verschiedene Schnitte, die deine Kochkünste bereichern.

Dicke Scheiben



Dünne Scheiben



2 Seiten,  
4 Schnitt-  
varianten

Dicke Raspel



Dünne Raspel



## Seite 2

ist mit Streifen markiert, die eine **Reibe** darstellen (dick und dünn), und hat ein **helles Mittelstück**.



Lege die Wendescheibe auf die Achse, sodass die gewünschte Seite nach oben zeigt. Folge der Anleitung (siehe S. 16) zum Einsetzen und freu dich auf eine mühelose Zubereitung von kreativen Gerichten.

# Los geht's: Verwendung der Thermomix® 6-in-1 Reibe mit Wendescheibe

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe bereitet deine Zutaten quasi auf Knopfdruck für dich zu. Sie ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen – darauf kannst du dich verlassen.

## Zusammenbau

**1** Stelle vor der Verwendung der Thermomix® 6-in-1 Reibe sicher, dass der Mixtopf richtig auf das Thermomix® TM7 Grundgerät aufgesetzt und leer ist.



**2** Setze die Achse auf das Thermomix® Mixmesser im Mixtopf und vergewissere dich, dass sie richtig platziert ist. Bringe die Achse in der Mitte des Mixmessers an, sodass die Achse senkrecht steht.



**3** Setze den Auffangeinsatz auf die Achse. Die Achse durchdringt das mittlere Loch des Auffangeinsatzes.



**4** Halte die Wendescheibe immer am Mittelstück, da die Wendescheibe selbst sehr scharf ist. Setze sie mit der gewünschten Seite nach oben auf die Achse (siehe S. 14–15).



**5** Setze den Reibendeckel auf den Auffangeinsatz. Der automatische Verriegelungsmechanismus verriegelt den Reibendeckel, wenn der Motor aktiviert wird.



**6** Gib die Zutaten in die Einfüllöffnung des Reibendeckels.



In Scheiben schneiden oder reiben, dünn oder dick. Einfach loslegen und kreativ sein mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe.

**7** Tippe auf «Start» und benutze den Schieber, um die Zutaten vorsichtig durch die Einfüllöffnung des Reibendeckels auf die Wendescheibe zu schieben. Es ist kein grosser Kraftaufwand nötig.

## Los geht's: Verwendung der Thermomix® 6-in-1 Reibe mit Wendescheibe im Thermomix® TM7

Jetzt, wo du mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe und der Wendescheibe vertraut bist, kannst du mit dem Schneiden und Reiben deiner Lieblingszutaten beginnen. Du wirst feststellen, dass die Thermomix® 6-in-1 Reibe einfach zu bedienen ist, egal ob du einem Guided Cooking-Rezept folgst oder individuell kochst. Auf Cookidoo® findest du bereits viele passende Rezepte. Auch, wenn sie für frühere Modelle entwickelt wurden, sind diese mit deiner Thermomix® 6-in-1 Reibe kompatibel.

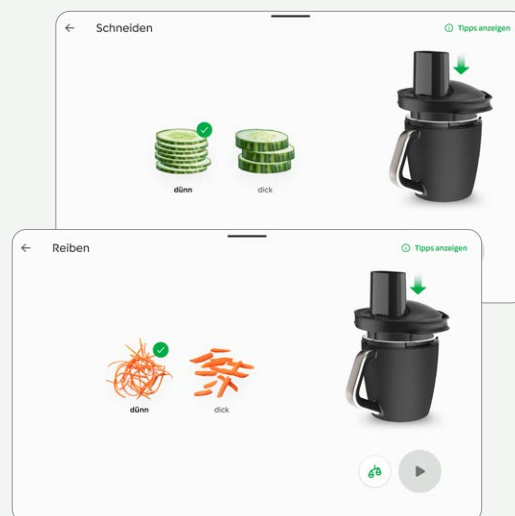
Hier erfährst du, wie du die Thermomix® 6-in-1 Reibe mit Wendescheibe in deinem Gerät verwenden kannst.

### Im Thermomix® TM7

Der Thermomix® TM7 hat die passenden Modi für die Thermomix® 6-in-1 Reibe. Du findest die Modi «Schneiden» und «Reiben» auf dem Display deines Thermomix® TM7. Öffne dazu die Ansicht «Manuelle Einstellungen». Wenn du mehr über die Modi erfahren möchtest, tippe einfach auf das Informationssymbol, um den Info-Text zu öffnen.

**Bitte beachte:** Die Art des Schnitts hängt davon ab, ob die richtige Seite der Wendescheibe nach oben zeigt, und nicht von dem gewählten Modus.

Für jeden Modus kannst du wählen, ob du dünne oder dicke Scheiben bzw. Raspel erhalten möchtest. Fülle die Zutat in die Einfüllöffnung des Reibendeckels, wähle eine der Optionen aus und tippe anschliessend auf «Start». Drücke die Zutaten mit dem Schieber vorsichtig nach unten und tippe auf «Stopp», um den Modus zu stoppen, wenn du mit dem Schneiden oder Reiben fertig bist. Sollte der Modus automatisch nach 1 Minute stoppen, überprüfe den Auffangeinsatz und leere ihn gegebenenfalls, bevor du fortfährst.



Wenn die Zutaten leicht und klein sind, wie z. B. Pilze oder Erdbeeren, oder wenn eine präzise Platzierung der Zutaten erforderlich ist, um genaue Ergebnisse zu erzielen, wie z. B. beim Zwiebelscheiben, stecke die Zutaten zuerst in die Einfüllöffnung, halte sie mit dem Schieber fest und starte dann den Motor. Drücke leicht und konstant nach unten, um gleichmässige Scheiben oder Raspel zu erhalten.

Um die besten Ergebnisse mit deiner Thermomix® 6-in-1 Reibe zu erzielen, halte dich an die Rezeptschritte. Du findest Rezepte für die Thermomix® 6-in-1 Reibe auf Cookidoo®.

# Top-Tipps für das Schneiden und Reiben

Eine grosse Auswahl an Zutaten kann mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe in Scheiben geschnitten oder gerieben werden – Gemüse, Wurzelgemüse, Obst oder Hartkäse (z. B. Parmesan). So erhältst du schnell, einfach und präzise deinen Pizzabelag, einen Obstteller oder Zutaten für Aufläufe und viele andere Gerichte in gleichmässigen Scheiben oder Raspeln. Unsere Tipps für den garantierten Erfolg mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe kommen direkt aus unserer Thermomix® Rezeptentwicklung.

## Gut zu wissen

### Dünn oder dick? Unsere Empfehlungen

- **Um absolut gleichmässige Scheiben zu erhalten**, führe die Zutaten mit einem konstanten und sanften Druck auf dem Schieber durch die Einfüllöffnung des Reibendeckels.
- **Rohe Zutaten** können je nach Geschmack dünn oder dick geschnitten werden. Bei einigen harten oder faserigen Zutaten, wie z. B. Rinden oder Sellerie, erhältst du ein schöneres Ergebnis, wenn du sie in dünne Scheiben schneidest.
- **Um zu verhindern, dass sie durch das Garen ihre Form verlieren und im Ofen austrocknen**, solltest du die Zutaten, die du zubereiten willst, in dicke Scheiben schneiden oder reiben, es sei denn, du möchtest ein bestimmtes Ergebnis erzielen, wie z. B. Gemüsechips aus dem Backofen. Schneide in diesem Fall das Wurzelgemüse in dünne Scheiben, damit diese im Backofen langsam knusprig werden können.

### Tipps für Zutaten

- **Gekochte und gefrorene Zutaten** eignen sich nicht zum Schneiden oder Reiben mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe (mit Ausnahme von gekochten Rinden).
- **Um ein perfektes Schnittergebnis zu erzielen**, solltest du beim Kauf deiner Zutaten **Obst und Gemüse in gleichmässiger Grösse auswählen**, das in die Einfüllöffnung des Reibendeckels passt.
- **Um kleine Zutaten** wie Pilze oder Erdbeeren **gleichmässig zu schneiden**, staple die Zutaten in der Einfüllöffnung des Reibendeckels und halte sie mit dem Schieber fest, bevor du den Motor startest. Wenn du fertig bist, stoppe den Motor und wiederhole den Vorgang so lange, bis du alle Zutaten fertig geschnitten oder gerieben hast.





- **Grössere Obst- und Gemüsearten**, wie Butternusskürbis, Aubergine oder Sellerie, müssen zunächst z. B. in Spalten geschnitten werden, damit sie in die Einfüllöffnung des Reibendeckels passen.
- **Obst und Gemüse** sollten reif sein, sich aber fest anfühlen. Das gilt besonders für weichere Zutaten, z. B. Tomaten (am besten eignen sich Tomaten, die ganz durch die Einfüllöffnung passen), Avocado oder Mango.
- **Für halbmondförmige Scheiben von langem Gemüse** wie Aubergine wähle kleine Grössen und schneide sie mit einem Messer der Länge nach in zwei Hälften. Lege die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels. Es ist nicht möglich, langes Gemüse in der Thermomix® 6-in-1 Reibe der Länge nach zu schneiden.

- **Saftige Zutaten** (z. B. Wassermelone, Melone, Tomaten, Kiwis) eignen sich nur, wenn sie in dicke Scheiben geschnitten werden. Reiben bzw. Schneiden in dünne Scheiben funktioniert nicht gut.
- **Gepökelte Würste**, Salami oder Kabanossi sind gut zum Aufschneiden geeignet. Frische und gekochte Würste sind jedoch zu weich, um perfekte Scheiben zu erhalten.
- **Schneide die Enden von schmalen Zutaten** wie z. B. Selleriestangen, Lauch, Frühlingszwiebeln und Karotten ab. Schneide Bohnen auf die gleiche Länge und lege sie in einem Bündel in die Einfüllöffnung des Reibendeckels.

- **Manche Zutaten lassen sich sehr gut in Scheiben schneiden, aber nicht reiben** (Blattgemüse, Peperoni, Fenchel, Tomaten und die meisten Früchte, mit Ausnahme von Äpfeln).
- **Wähle den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung**, je nach Grösse deiner Zutaten.

#### Allzeit bereit

- **Schneide Parmesan in dünne Scheiben** und verwende ihn z. B. in Salaten oder als Garnitur in der Suppe.
- Schneide Gemüse in dicke Scheiben und **friere es für Aufläufe, Suppen oder Eintöpfe ein**.
- **Friere Gemüsereste** von der Wendescheibe, dem Reibendeckel und dem Auffangeinsatz ein, um sie später in Bouillons oder Suppen zu verwenden.
- Das **Schneiden oder Reiben in Chargen** sorgt für ein besseres Ergebnis und verhindert, dass der Auffangeinsatz überfüllt wird. Um deine Zeit zu optimieren, wiege alle Zutaten ab, bevor du mit dem Schneiden oder Reiben beginnst. Beachte, dass der Auffangeinsatz etwa 800 g geschnittenes oder geriebenes Obst oder Gemüse fasst.
- Wenn du **verschiedene Arten von Zutaten schneiden und reiben** möchtest, ohne die Wendescheibe mehrmals zu drehen, schneide zuerst alle Zutaten für die eine Seite der Wendescheibe, bevor du sie auf die andere Seite drehst.



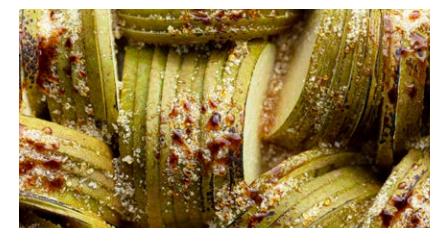
**Fein geschnittene Radieschen** eignen sich perfekt für einen Salat.



**Reibe Kartoffeln** für Reibekuchen in dünne Raspel.



**Dick geriebene Rüebli** eignen sich ideal für Suppen und Pfannengerichte.



**Schneide verschiedene Früchte** in dicke Scheiben und bereite z. B. leckere Obstteller zu.

## Ein Leitfaden zum Schneiden und Reiben von Zutaten

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe schneidet und reibt schnell und einfach eine grosse Auswahl an Gemüse, Obst und anderen Zutaten für all deine Kreationen. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, wähle immer reifes, aber festes Gemüse und Obst.

### GEMÜSE, FRISCH UND KNACKIG

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Aubergine</b>	Der Länge nach halbieren oder vierteln.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken. Für runde Scheiben sind die dünnen, asiatischen Auberginen perfekt.
<b>Randen</b>	Rohe oder gekochte Randen, geschält und ggf. geschnitten. Grosse Randen halbieren oder vierteln.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Randen in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Rosenkohl</b>	Im Ganzen	Dünne und dicke Scheiben	Rosenkohl in die Einfüllöffnung füllen, bevor der Motor gestartet wird.
<b>Rüebli</b>	Im Ganzen, geschält oder geputzt.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Zum Schneiden die Rüebli senkrecht in die Einfüllöffnung stellen. Senkrecht nebeneinander können mehrere Rüebli gleichzeitig geschnitten werden.
<b>Sellerie/ Knollensellerie/ Kohlrabi</b>	Geschält, in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28).
<b>Staudensellerie</b>	Nur der Stiel	Dünne und dicke Scheiben	4 – 5 Stängel zusammen in die Einfüllöffnung stecken.
<b>Chinakohl</b>	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen oder die Blätter zusammengerollt lassen, um sie senkrecht in die Einfüllöffnung zu stellen.	Dicke Scheiben	Die aufgerollten Blätter zum Schneiden senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28).

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Zucchini</b>	Enden abschneiden, damit die Zucchini auf der Scheibe aufliegt.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Gurke</b>	Enden abschneiden, damit die Gurke auf der Scheibe aufliegt.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Rettich</b>	Im Ganzen oder längsseitig halbiert, um in den breiteren Teil der Einfüllöffnung zu passen, geputzt.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Fenchel</b>	Halbiert oder bei Bedarf in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28).
<b>Bohnen</b>	Enden abschneiden, damit sie alle die gleiche Länge haben.	Dicke Scheiben	Ein kleines Bündel Bohnen in den schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Kopfsalat</b>	Den dicksten Teil entfernen. Kleinere Salatherzen halbieren oder in Spalten schneiden. Die Blätter von grösseren Salaten, wie Römersalat, aufrollen und Eisbergsalat in Spalten schneiden.	Dicke Scheiben	Senkrecht in die Einfüllöffnung stecken.
<b>Blattgemüse z. B. Grünkohl, Wirsing</b>	Den Strunk jeder Spalte entfernen, um Blattstreifen und nicht den geschnittenen Strunk zu erhalten. Die grösseren Blätter fest zusammenrollen und den Kern in Spalten schneiden.	Dünne und dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 28).
<b>Lauch</b>	Nur der feste und weisse Teil	Dicke Scheiben	Den weissen Teil des Lauchs senkrecht in den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung stecken. Senkrecht nebeneinander gestellt kann mehr als eine Lauchstange auf einmal geschnitten werden.

GEMÜSE, FRISCH UND KNACKIG  
(Fortsetzung)

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Pilze</b>	Gleich grosse Pilze verwenden, die in den schmalen Teil der Einfüllöffnung passen. Den Stiel abschneiden und die Pilze putzen, um Schmutz zu entfernen. Wenn die Pilze zu gross für die schmale Einfüllöffnung sind, mehrere Pilze in der gleichen Position im breiten Teil der Einfüllöffnung stapeln.	Dünne und dicke Scheiben	Mehrere senkrecht gestapelte Pilze seitlich in die Einfüllöffnung geben, bevor der Motor gestartet wird (siehe Abbildung S. 29). Den Schieber ohne Druck verwenden, um die Scheiben dick und gleichmässig zu schneiden.
<b>Zwiebel</b>	Grössere Zwiebeln senkrecht in Hälften oder 3 Spalten schneiden.	Dünne und dicke Scheiben Dicke Raspel	Jede Zwiebelhälfte so senkrecht wie möglich einlegen, um gleichmässige Scheiben zu erhalten. Thermomix® starten und mit dem Schieber die Zwiebeln leicht herunterdrücken (siehe Abbildung S. 29).
<b>Pak Choi</b>	Kleinen Pak Choi wählen. In Hälften oder Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Pastinake</b>	Im Ganzen, geschält oder geputzt	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in die Einfüllöffnung stecken. Mehrere Pastinaken können zusammen geschnitten und senkrecht nebeneinandergestellt werden.
<b>Peperoni</b>	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen, Kerne und die weissen Fasern entfernen.	Dicke Scheiben	2–3 Spalten gleichzeitig in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken, sodass sie nicht seitlich verrutschen (siehe Abbildung S. 29).
<b>Kartoffel</b>	Halbiert oder kleiner geschnitten, um in die Einfüllöffnung zu passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken. Sie können senkrecht oder waagrecht platziert werden.

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Tomate</b>	Nur feste Tomaten verwenden, die ganz durch den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Radieschen</b>	Im Ganzen	Dünne und dicke Scheiben Dicke Raspel	Wenn die Radieschen zu dick sind, um in den schmalen Teil der Einfüllöffnung zu passen, sollten mehrere davon in den breiten Teil der Einfüllöffnung gesteckt und mit dem Schieber sanft nach unten gedrückt werden. Lange Radieschen sollten senkrecht in den schmalen Teil der Einfüllöffnung gesteckt werden.
<b>Rotkohl</b>	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen, und den harten Strunk entfernen.	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Schalotte</b>	Im Ganzen oder in Hälften	Dünne und dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten oder schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Ingwerwurzel</b>	Zu faserig. Harte Fäden verheddern sich in der Wendescheibe.	Nicht empfohlen	Ingwer im Thermomix® zerkleinern oder von Hand schneiden.
<b>Kürbis</b>	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Süsskartoffel</b>	Geschält oder geputzt, bei Bedarf verkleinert, um in den breiten Teil der Einfüllöffnung zu passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Steckrübe</b>	Geschält oder geputzt, in Hälften oder Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Weisskohl</b>	In Spalten schneiden, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dünne und dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.



### Blattgemüse (z. B. Kohl)

1. Entferne den Strunk, rolle die grossen äusseren Blätter fest zusammen und schneide den Kern in Hälften oder Spalten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels passen.
2. Schneide die Rolle in 2 Hälften und drücke die Blätter fest zusammen, bevor du sie senkrecht in die Einfüllöffnung des Reibendeckels steckst. In dünne oder dicke Streifen schneiden.



### Knollensellerie

Schneide ihn in Spalten und stecke ihn in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels. Du kannst die Wendescheibe beliebig verwenden.



### Fenchel

Schneide ihn in Spalten oder Hälften, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels passen, und schneide diese dick oder dünn.



### Pilze

Fülle die Einfüllöffnung des Reibendeckels mit mehreren senkrecht gestapelten Pilzen, bevor du den Motor startest, und benutze den Schieber ohne Druck.



### Zwiebeln

Schneide die Zwiebeln in Hälften oder in Spalten und stecke sie senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels für dicke und dünne Scheiben.



### Peperoni

Schneide die Peperoni in Spalten, entferne die Kerne und die weissen Fasern und stecke 2 – 3 Spalten gleichzeitig senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels.

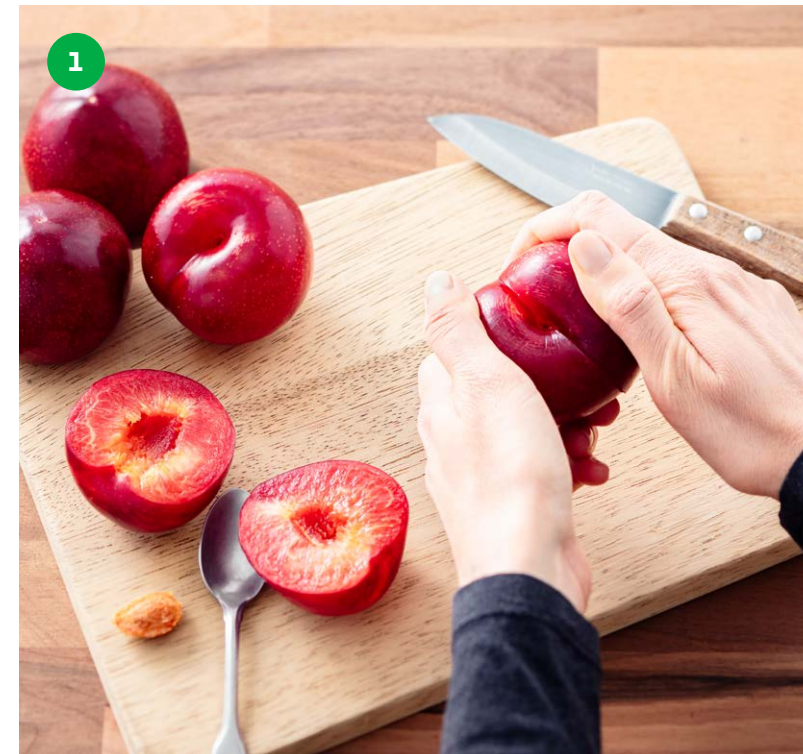
## FRÜCHTE, REIF, ABER FEST

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Apfel</b>	Geschält oder ungeschält, in Hälften, Viertel oder Spalten geschnitten. Reif, aber fest.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Äpfel je nach Grösse in Hälften, Spalten oder Viertel schneiden, damit sie in die Einfüllöffnung passen. Die Enden der Viertel und Spalten bei Bedarf abschneiden. Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung legen oder 2–3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung legen.
<b>Avocado</b>	Geschält, entkernt und der Länge nach halbiert. Nur feste Avocados verwenden.	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Avocados senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 34).
<b>Banane</b>	Im Ganzen, geschält, fest, nicht zu reif.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den schmalen Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Kiwi</b>	Geschält oder ungeschält, im Ganzen. Reif, aber fest.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Zitrone</b>	Nur kleine Zitronen, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen. Ungeschält, im Ganzen. Die Schale muss fest sein.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Limette</b>	Ungeschält, im Ganzen. Die Schale muss fest sein.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Melone</b>	Geschält, ohne Kerne und in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Nektarine</b>	Feste Früchte verwenden, die halbiert oder geviertelt und entsteint wurden. Um den Stein zu entfernen, ein scharfes Messer verwenden und die Nektarinen vom Stiel um den Stein herum einschneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, 2 grosse Scheiben abschneiden, die bis zum Stein reichen (siehe Abbildungen S. 33).	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2–3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Orange</b>	Zu gross, um ganz in die Einfüllöffnung zu passen. Halbiert halten die Scheiben nicht gut zusammen. Das beste Ergebnis wird mit festen Orangen erzielt.	In jedem Fall nur dicke Scheiben schneiden.	Beste Ergebnisse werden beim Schneiden mit der Hand erzielt.
<b>Pfirsich</b>	Feste Früchte verwenden. Halbieren oder vierteln und den Stein entfernen. Um den Stein zu entfernen, die Pfirsiche mit einem scharfen Messer vom Stiel um den Stein herum einschneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, schneide 2 grosse Scheiben ab, die bis zum Stein reichen (siehe Abbildungen S. 33).	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2–3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.

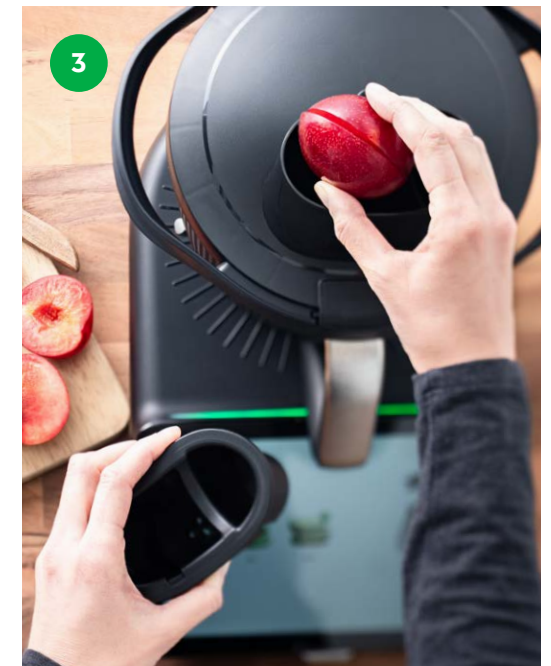
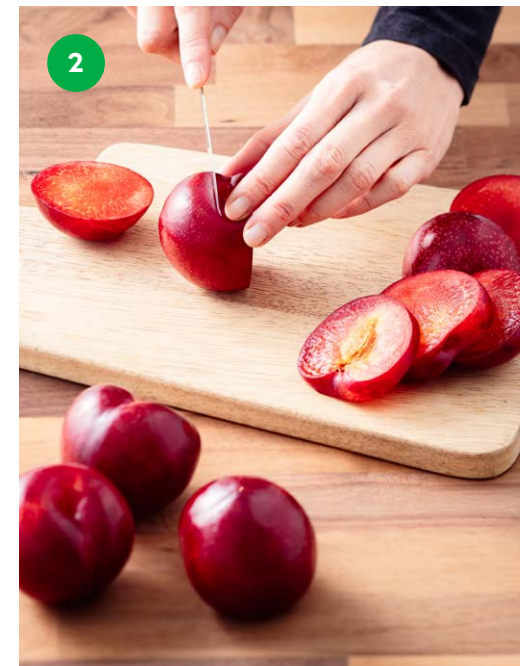
FRÜCHTE, REIF, ABER FEST  
(Fortsetzung)

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Birne</b>	Feste Früchte verwenden, halbiert oder geviertelt.	Dicke Scheiben Dicke Raspel	Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 – 3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Ananas</b>	Geschält und senkrecht in 4 oder 6 Spalten geschnitten (je ca. 200 g).	Dicke Scheiben	Eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken (siehe Abbildung S. 34).
<b>Pflaume</b>	Feste Früchte verwenden. In 2 Hälften schneiden und den Stein entfernen. Um den Stein zu entfernen, die Pflaumen mit einem scharfen Messer entlang der natürlichen Linie um den Stein herum einschneiden. Jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen drehen, um sie zu trennen und dann den Stein mit einem Teelöffel entfernen. Wenn der Stein zu fest sitzt, 2 grosse Scheiben abschneiden, die bis zum Stein reichen (siehe Abbildungen S. 33).	Dicke Scheiben	Für die Halbmondform die Hälften senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken oder 2 – 3 Viertel oder Spalten waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.
<b>Erdbeere</b>	Feste Früchte verwenden. Im Ganzen oder halbiert.	Dicke Scheiben	Senkrecht in den schmalen Teil der Einfüllöffnung oder waagrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken und sanft mit dem Schieber drücken, um ein sauberes Ergebnis zu erzielen.
<b>Wassermelone</b>	Geschält und in Spalten geschnitten, die in den breiten Teil der Einfüllöffnung passen.	Dicke Scheiben	Eine Spalte senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung stecken.



**Pflaumen, Nektarinen oder Pfirsiche**

1. Um den Stein zu entfernen, schneidest du die Nektarinen, Pflaumen und Pfirsiche mit einem scharfen Messer vom Stiel um den Stein herum ein. Drehe jede Hälfte in entgegengesetzte Richtungen, um sie zu trennen und entferne dann den Stein mit einem Teelöffel.
2. Wenn der Stein zu fest sitzt, schneide 2 grosse Scheiben ab, die bis zum Stein reichen.
3. Wenn die beiden Hälften klein genug sind, stecke sie zusammen in die Öffnung des Reibendeckels. Schneide den Boden ab, damit sie vollständig auf der Wende-scheibe liegen, bevor du den Motor startest.



### Avocado

Reif, aber fest, geschält, entsteint und der Länge nach halbiert. Stecke sie senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels und schneide sie in dünne oder dicke Scheiben.



### Kiwi

Verwende reife, aber feste Kiwis, geschält oder ungeschält, die ganz in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels passen.



### Erdbeeren

Das beste Ergebnis erzielst du mit festen, ganzen und entstieltten Erdbeeren.



### Ananas

Geschält und senkrecht in 4 oder 6 Spalten geschnitten (je ca. 200 g). Lege eine Spalte nach der anderen senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels.



### Tomaten

Lege ganze Tomaten senkrecht in den breiten Teil der Einfüllöffnung und drücke den Schieber beim Schneiden nach unten. Achte beim Kauf darauf, dass die Tomaten die richtige Grösse haben.

## WEITERE ZUTATEN

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
Schokolade	Sie könnte die Wendscheibe blockieren.	Nicht empfohlen	Verwende stattdessen ein scharfes Messer oder einen Sparschäler, um Späne zu erzeugen.
Eier, hart gekocht	Die Eier bleiben an der Wendscheibe hängen und lassen sich nicht gut schneiden.	Nicht empfohlen	Schneide sie stattdessen mit der Hand.
Hartkäse, wie z. B. Parmesan	Achte darauf, dass der Käse gekühlt ist.	Dünne und dicke Scheiben Dünne und dicke Raspel	Stelle den Käse senkrecht in den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels.

Wie wäre es mit hauchdünn geschnittenem Parmesan?



### Hartkäse

Stelle ihn senkrecht in den schmalen oder breiten Teil der Einfüllöffnung des Reibendeckels. Verwende eine beliebige Seite der Wendscheibe.

# Thermomix® Spiralschneider

Mit der Zubereitung von leckeren Gemüse- und Obstspiralen kannst du deine Kreativität noch mehr entfalten. Mit dem Thermomix® Spiralschneider zauberst du in Sekundenschnelle dünne oder breite Gemüsespiralen, z. B. aus Zucchetti oder Rüebl. Experimentiere mit verschiedenen Zutaten und verleihe deinen Rezepten eine einzigartige Note.



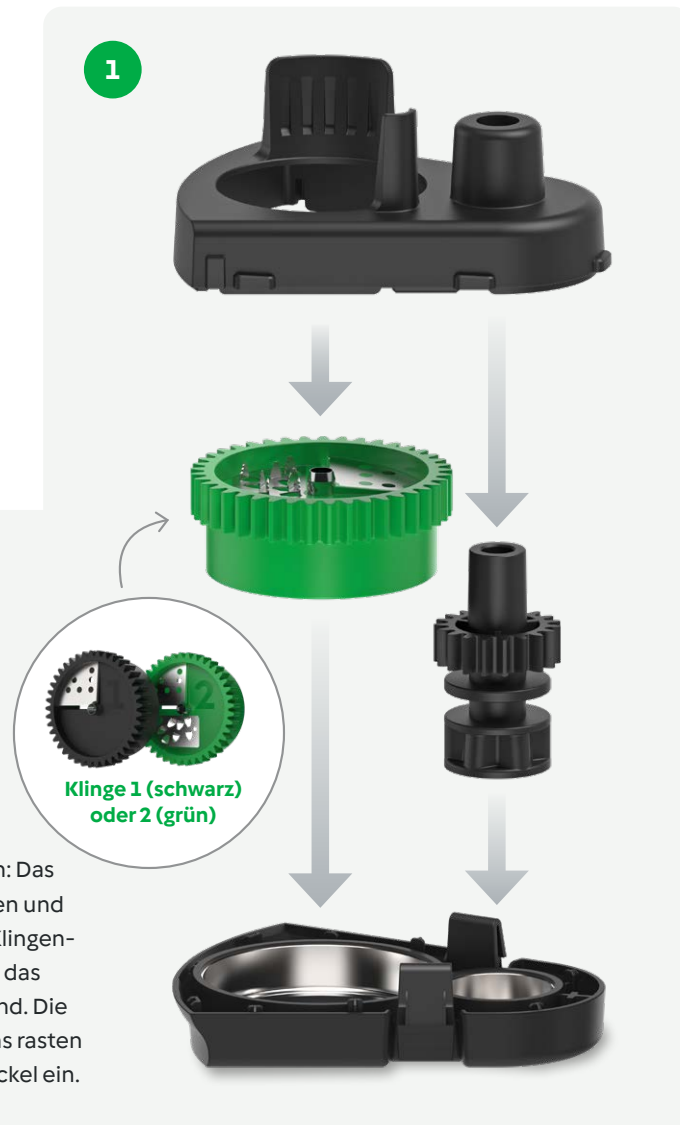
# Zusammensetzen von Klingengehäuse und Spiralschneider-Basis

Der Thermomix® Spiralschneider besteht aus mehreren Teilen. Diese sind auf dieser und der folgenden Seite abgebildet und beschrieben.

Nach dem Zusammenbau wird der Thermomix® Spiralschneider passgenau auf dem Auffangeinsatz positioniert, um sicherzustellen, dass sich die Spiralschneider-Klinge genau unter der Einfüllöffnung des Reibendeckels befindet (siehe Abbildung 3 und Bild 5 Seite 43).

## Zusammensetzen des Klingengehäuses

Öffne das Klingengehäuse durch Zusammendrücken der beiden Laschen am Gehäuseboden zum Lösen des Gehäusedeckels. Achte beim Austauschen der Klinge auf die richtige Lage der Klinge im Gehäuseboden: Das Metall sollte nach oben zeigen und die Zähne der Klinge in den Klingenantrieb greifen. Verschliesse das Klingengehäuse anschliessend. Die Laschen des Gehäusebodens rasten dabei hörbar im Gehäusedeckel ein.



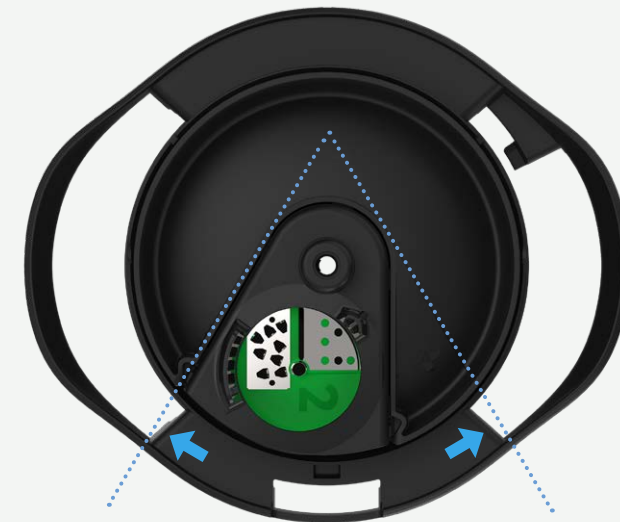
2



## Klingengehäuse in die Basis einsetzen

Schiebe das Klingengehäuse bis zum Einrasten in die Spiralschneider-Basis.

3



## Vollständig zusammengesetzter Thermomix® Spiralschneider

Der Thermomix® Spiralschneider kann nun in den Auffangeinsatz eingesetzt werden. Die Spiralschneider-Basis hat Einkerbungen, sodass sie sicher in den Auffangeinsatz eingesetzt werden kann. Überprüfe die Position durch leichtes Drehen der Basis im Auffangeinsatz. Um nach Gebrauch die Klinge zu wechseln, schiebe das Klingengehäuse aus der Spiralschneider-Basis und gehe wie auf der vorherigen Seite beschrieben vor.

# Das können die Klingen des Thermomix® Spiralschneiders leisten

Bevor der Thermomix® Spiralschneider zum Einsatz kommt,  
setze zuerst die im Rezept erwähnte Klinge ein.

## Klinge (schwarz)

# 1

Die schwarze Klinge 1 ergibt breite  
Spiralen, die an Tagliatelle erinnern.



## Klinge (grün)

# 2

Die grüne Klinge 2 ergibt dünne  
Spiralen, die an Spaghetti erinnern.

# Los geht's: Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders

Der Thermomix® Spiralschneider gibt dir die Möglichkeit, dein Gemüse in Szene zu setzen. Er ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen.

## Zusammenbau

**1** Stelle vor der Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders sicher, dass der Mixtopf richtig auf das Thermomix® TM7 Grundgerät aufgesetzt und leer ist.



**2** Setze die Achse auf das Thermomix® Mixmesser im Mixtopf und vergewissere dich, dass sie richtig platziert ist. Bringe die Achse in der Mitte des Mixmessers an, sodass die Achse senkrecht steht.



**3** Setze den Auffangeinsatz auf die Achse. Die Achse durchdringt das mittlere Loch des Auffangeinsatzes.



**4** Setze die gewünschte Klinge in das Klingengehäuse ein, verschliese es und schiebe das Klingengehäuse bis zum Einrasten in die Spiralschneider-Basis.



**5** Setze den Thermomix® Spiralschneider richtig in den Auffangeinsatz ein. Die Spiralschneider-Basis hat Einkerbungen, sodass sie sicher in den Auffangeinsatz eingesetzt werden kann. Überprüfe die Position durch leichtes Drehen der Basis im Auffangeinsatz. Durch die richtige Positionierung der Spiralschneider-Basis im Auffangeinsatz ist sichergestellt, dass sich die Klinge unter der breiten Einfüllöffnung des Reibendeckels befindet.



**6** Setze den Reibendeckel auf den Auffangeinsatz, sodass sich die breite Einfüllöffnung des Reibendeckels über dem Klingengehäuse befindet. Der automatische Verriegelungsmechanismus verriegelt den Reibendeckel, wenn der Motor aktiviert wird.



**7** Entferne die Abdeckung des Schiebers und befestige die vorbereitete Zutat am gezackten Teil des Spiralschneider-Schiebers und führe sie in die Einfüllöffnung des Reibendeckels ein.



**8** Tippe auf «Start» und benutze den Spiralschneider-Schieber, um die Zutaten vorsichtig durch die Einfüllöffnung des Reibendeckels auf die Klinge zu schieben. Es ist kein grosser Kraftaufwand nötig.

Die richtige Platzierung des Spiralschneiders und die richtige Positionierung der Zutat auf dem Spiralschneider sind entscheidend, um gute Ergebnisse zu erzielen.

## Verwendung des Thermomix® Spiralschneiders zum Schneiden von Spiralen im Thermomix® TM7

Mit dem Thermomix® Spiralschneider kannst du verschiedene Obst- und Gemüsesorten zu dünnen oder breiten Spiralen verarbeiten und so echte Hingucker auf dem Teller zaubern. Du wirst feststellen, dass der Thermomix® Spiralschneider sowohl beim Kochen eines Guided Cooking-Rezepts als auch beim Kochen deiner eigenen Kreationen ganz einfach zu bedienen ist. Auf Cookidoo® findest du bereits viele passende Rezepte. Auch, wenn sie für frühere Modelle entwickelt wurden, sind diese mit deiner Thermomix® 6-in-1 Reibe kompatibel.

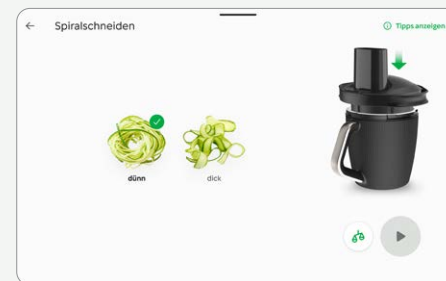
Hier erfährst du, wie du den Thermomix® Spiralschneider mit dem jeweiligen Modell verwenden kannst.

### Mit dem Thermomix® TM7

Du findest den Modus «Spiralschneiden» auf dem Display deines Thermomix® TM7. Öffne dazu die Ansicht «Manuelle Einstellungen». Wenn du mehr über diesen Modus erfahren möchtest, tippe einfach auf das Informationssymbol, um den Info-Text zu öffnen.

**Bitte beachte:** Die Art des Schnitts hängt von der gewählten Klinge ab und nicht von dem gewählten Modus.

Befestige die Zutat am gezackten Teil des Spiralschneider-Schiebers. Führe sie in die Einfüllöffnung des Reibendeckels ein und wähle «Start». Drücke den Spiralschneider-Schieber vorsichtig nach unten. Zum Anhalten, tippe auf den Knopf. Andernfalls endet der Modus automatisch nach 30 Sekunden. Überprüfe den Auffangeinsatz und leere ihn gegebenenfalls bevor du fortfährst.



Es ist wichtig, den Inhalt des Auffangeinsatzes zu überprüfen und ihn gegebenenfalls zu entleeren, bevor fortgefahren wird. Prüfe nach dem Spiralschneiden einer Zutat, ob sich der Rest noch am Spiralschneider-Schieber befindet. Ist dies nicht der Fall, entferne den Rest vorsichtig von der Klinge, bevor du mit der nächsten Zutat fortfährst. Diese Kontrollen verhindern das Blockieren der Klinge und sorgen für optimale Ergebnisse.



Die besten Ergebnisse erzielst du mit Zutaten, die einen runden Querschnitt mit einem Durchmesser von max. 5 cm haben. Wenn die Zutaten dicker als die Spiralschneider-Klinge sind, müssen sie mit einem Messer oder Sparschäler entsprechend vorbereitet werden. Dadurch wird verhindert, dass die Klinge durch überstehende Zutaten blockiert wird. Befestige die vorbereitete Zutat am gezackten Teil des Spiralschneider-Schiebers und führe sie in die Öffnung des

Reibendeckels ein. Starte den Motor und benutze den Spiralschneider-Schieber, um die Zutaten vorsichtig durch die Einfüllöffnung des Reibendeckels auf die Klinge zu schieben. Es ist kein grosser Kraftaufwand nötig.

**Um die besten Ergebnisse mit deinem Thermomix® Spiralschneider zu erzielen, befolge immer die Anweisungen in den Guided Cooking-Rezepten.**

# Die besten Tipps für das Schneiden von Spiralen

Hast du Lust, deine Ernährung noch etwas abwechslungsreicher und bunter zu machen? Gemüsespiralen eignen sich besonders gut als Ersatz für lange Nudeln wie Spaghetti oder Tagliatelle in klassischen Pasta-Rezepten – noch nie hat Kaloriensparen so viel Spass gemacht! Auch als Topping für Kuchen, Tartes und bunte Bowls sorgen Obst- oder Gemüsespiralen für Wow-Effekte.

Gemüse  
in seiner  
schönsten  
Form



## Gut zu wissen

### Vorbereitung der Zutaten

- **Bereite vor dem Spiralschneiden** deine Zutaten vor: Schäle das Gemüse und Obst bei Bedarf oder bürste es gut ab. Lasse die Schale nach Möglichkeit dran, denn sie enthält viele wichtige Nährstoffe und Vitamine.
- **Die Enden von Gemüse und Obst** sollten so flach wie möglich sein, so halten sie besser am Spiralschneider-Schieber. Je besser die Zutat am Spiralschneider-Schieber befestigt ist, umso gleichmässiger werden die Ergebnisse. Schneide bei Bedarf ein kleines Stück ab, um das Ende abzuflachen.
- **Um gleichmässige, nudelähnliche Gemüsespiralen zu erhalten**, sollte der Durchmesser der verwendeten Zutat mindestens 3 cm und maximal 5 cm betragen. Möglichst lange Spiralen erhältst du, wenn die Zutat möglichst senkrecht und mittig am gezackten Teil des Spiralschneider-Schiebers befestigt ist. Grössere Zutaten, wie z. B. Butternusskürbis, müssen in Spalten geschnitten werden, damit sie durch die Einfüllöffnung des Reibendeckels passen. Friere Gemüsereste ein.
- **Wenn du lange Zutaten in Spiralen** schneidest, kann es passieren, dass du sehr lange Spiralen erhältst, die sich nicht gut servieren lassen. Diese können, am besten vor dem Garen, durchgeschnitten werden. Zutaten, die länger als 15 cm sind, sollten stets in Stücke von maximal 11 cm Länge geschnitten werden.



### Welche Zutaten kann ich zu Spiralen schneiden?

- **Wenn du Gemüse und Obst** zu Spiralen verarbeiten möchtest, sollten sie sich fest anfühlen und frei von Steinen, Kernen und Kerngehäuse sein. Das Fruchtfleisch sollte fest sein, nicht saftig und weich.
- **Um beste Ergebnisse zu erzielen** und zu vermeiden, dass die Zutaten zerdrückt werden oder sich die Spiralen in der Klinge verfangen, sollten die Gemüse- und Obststücke mindestens 3 cm Durchmesser haben und höchstens 11 cm lang sein. Behalte dies beim Einkauf und bei der Zubereitung deiner Zutaten im Hinterkopf, damit du sie entsprechend auswählen und verarbeiten kannst.
- **Für schön angerichtete Gerichte** wählst du Gemüse nach seiner Beschaffenheit, Farbe und seinem Geschmack aus. Geeignete Zutaten für das Schneiden von Spiralen sind z. B. Zucchini, Süsskartoffeln, Rettich, Kartoffeln, Butternusskürbis, Gurken, Pastinaken, Rüebli, Randen, Äpfel und Birnen.

## Allgemeine Tipps

- **Um ein Blockieren der Klinge zu vermeiden**, achte darauf, dass der Rest der Zutat nach dem Schneiden der Spiralen noch am Schieber befestigt und nicht auf der Klinge liegen geblieben ist. Ist dies nicht der Fall, entferne den Rest vorsichtig von der Klinge, bevor du mit der nächsten Zutat fortfährst.
- **Plane im Voraus** und bewahre die vorbereiteten Gemüsespiralen im Kühlschrank auf. Lege dazu einen luftdichten Glas- oder Plastikbehälter mit angefeuchteten Papiertüchern aus und verschliese ihn. In Spiralen geschnittenes Gemüse hält sich im Kühlschrank bis zu 48 Stunden. Es ist nicht zu empfehlen, geschnittene Äpfel und Birnen aufzubewahren, da sie sich braun verfärben.



- Beim Spiralschneiden von Gemüse und Obst können, je nach Sorte, **Reste** entstehen, die du **nicht wegwerfen, sondern weiterverwenden** solltest, z. B. Rohkost für deinen Lieblingsdip oder in Würfel geschnitten als Zutat für Suppen, Nudel- und Reisgerichte, Salate, Omeletts oder Muffins. Du kannst sie auch zur Herstellung von Gewürzpaste für Gemüsebrühe, Smoothies oder Babybrei verwenden. Bei Aufbewahrung in einem luftdichten Behälter sind sie im Kühlschrank einige Tage haltbar. Äpfel und Birnen beispielsweise kann man in Würfel schneiden und einen Saft damit aufpeppen. Reste von Gurken kann man würfeln und in einem Eiswürfelbehälter einfrieren, um später Trinkwasser zu aromatisieren. Alternativ kannst du Gemüse und Obst, das ungekocht essbar ist, direkt snacken und hast nebenbei etwas für deine Gesundheit getan.
- **Zutaten** wie Äpfel und Birnen, **die schnell braun werden**, sollten erst kurz vor dem Verzehr in Spiralen geschnitten werden. Falls nötig, kannst du sie mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln.



## Vermeide wässrige Saucen

- **Zutaten wie Gurken bestehen im Wesentlichen aus Wasser**, das freigesetzt wird, wenn sie vor dem Servieren zu lange liegen gelassen werden. Hier sind ein paar Tricks, um die Menge des freigesetzten Wassers zu begrenzen:
  - Tupfe das in Spiralen geschnittene Gemüse mit Küchenpapier oder einem sauberen Geschirrtuch ab.
  - Lasse Saucen vollständig einkochen, bevor sie über das Spiralgemüse gegeben werden.
  - Gare die Gemüsenudeln separat und lasse sie gut abtropfen, bevor du sie in die Sauce gibst.
- Nimm die gegarten Spiralen mit einer Zange aus dem Varoma® oder dem Mixtopf, statt sie in eine Schüssel umzufüllen, damit die überschüssige Flüssigkeit im Mixtopf abtropfen kann.
- Wähle kurze Garzeiten für Gemüsenudeln, Kartoffelspiralen können gut gebraten werden. Bei anderen Gemüsesorten ist es besser, sie unter Rühren anzubraten, damit die zarten Streifen nicht anbrennen.

## Leitfaden zum Schneiden von Gemüse- und Obstspiral

Mit dem Thermomix® Spiralschneider kannst du schnell und einfach eine Vielzahl von Obst- und Gemüsesorten in Spiralen schneiden. Wenn du dir bei einer Zutat nicht sicher bist, kannst du in den folgenden Tabellen nachsehen, ob die Zutat in Spiralen geschnitten werden kann oder nicht.

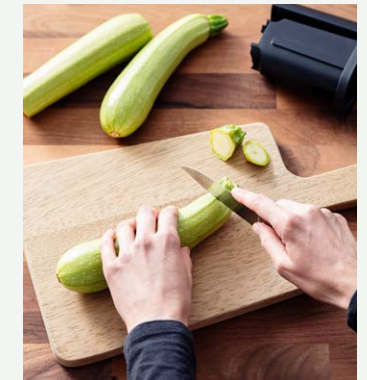
### DAS BESTE GEMÜSE FÜR DEN THERMOMIX® SPIRALSCHNEIDER

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Randen</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Wähle kleine bis mittelgrosse Randen (siehe Abbildung S. 52)..
<b>Butternusskürbis</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Schäle runde Stücke (Ø 5 cm) zurecht, die in die Einfüllöffnung passen.
<b>Rüebli</b>	(Ø 3–5 cm, max. 11 cm lang), Enden abgeschnitten, nicht längs halbiert.	dünn oder breit	Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Rüebli spiralen leichter brechen können (siehe Abbildungen S. 51).
<b>Knollensellerie</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn	Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Selleriespiralen leichter brechen können.
<b>Zucchini</b>	(Ø 3–5 cm), Enden abgeschnitten, nicht längs halbiert.	dünn oder breit	Um lange Spiralen zu erhalten, Zucchini nicht längs halbieren, Enden abgeschnitten mit einem Durchmesser von 5 cm (siehe Abbildungen S. 51).
<b>Gurke</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, nicht längs halbiert.	dünn oder breit	Bei der Auswahl der Gurke ist darauf zu achten, dass sie möglichst frisch und fest ist.

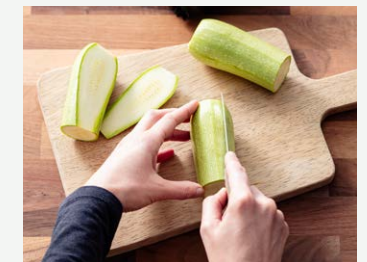
### Zucchini



Schneide die Zucchini in Stücke, die nicht länger als der Spiralschneider-Schieber (ca. 11 cm) sind.



Schneide die beiden Enden der Zucchini ab, um eine möglichst flache Oberfläche zu erhalten.



Verwende Zucchini möglichst mit einem Durchmesser von 3–5 cm oder bereite sie mit einem Messer oder Sparschäler entsprechend vor, damit sie in die Einfüllöffnung passen.



Verwende Zutaten mit einem Durchmesser von max. 5 cm, damit sie in die Einfüllöffnung passen.



Verwende Reste für z. B. Gewürzpaste, Suppen oder Eintöpfe.

### Randen

Um mehr Spiralen zu erhalten, wähle kleine bis mittelgrosse Randen und schäle diese so, dass sie in die Einfüllöffnung passt.



### Gurken



Das Servieren und Portionieren von langen Spiralen kann etwas schwierig sein. Spiralförmige Nudeln vor dem Anrichten mit einer Schere durchschneiden. Du kannst kleinere Stücke schneiden oder einfach ein Bündel Nudeln nehmen und grob schneiden.



Gurken bestehen zu mehr als 95 % aus Wasser. Die Nudeln auf zwei Lagen Küchenpapier legen, mit zwei weiteren Lagen bedecken und leicht andrücken, um die Feuchtigkeit aufzusaugen.

## DAS BESTE GEMÜSE FÜR DEN THERMOMIX® SPIRALSCHNEIDER (Fortsetzung)

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Rettich</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, nicht längs halbiert.	dünn oder breit	<b>Gut zu wissen:</b> Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Rettichspiralen leichter brechen können.
<b>Kohlrabi</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn	Schäle die Kohlrabi sorgfältig, damit alle faserigen Teile entfernt sind.
<b>Pastinake</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	<b>Gut zu wissen:</b> Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Pastinakenspiralen leichter brechen können.
<b>Kartoffel</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Um lange Spiralen zu erhalten, die Kartoffeln nicht längs halbieren, sondern in eine runde Form schälen, die in die Einfüllöffnung passt.
<b>Kürbis</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Schäle runde Stücke (Ø 5 cm) zurecht, die in die Einfüllöffnung passen.
<b>Steckrübe</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	breit	Da es sich um ein sehr hartes Gemüse handelt, kann mit der dünnen Klinge 2 (grün) kein gleichmässiger Schnitt erzielt werden.
<b>Süsskartoffel</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	<b>Gut zu wissen:</b> Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Süsskartoffelspiralen leichter brechen können.

## DAS BESTE OBST FÜR DEN THERMOMIX® SPIRALSCHNEIDER

Zutaten	Beschreibung	Art des Schnitts	Tipps
<b>Apfel</b>	(Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass er in die Einfüllöffnung passt.	dünn oder breit	Wähle festere und weniger saftige Apfelsorten, z. B. Honeycrisp, Braeburn oder Granny Smith (siehe Abbildung S. 55).
<b>Birne</b>	fest (Ø 5 cm), Enden abgeschnitten, rund geschält, sodass sie in die Einfüllöffnung passt.	dünn	Wähle festere und weniger saftige Birnensorten. Gut zu wissen: Aufgrund ihrer Festigkeit kann es passieren, dass breite Birnenspiralen leichter brechen können.



### Apfel

Aufgrund seiner faserigen Struktur kann es passieren, dass ein dicker Schnitt den Apfel in Stücke bricht und keine gleichmässigen Spiralen entstehen.

# Reinigung der Wendescheibe und der Spiralschneider-Klingen

## Wendescheibe

Der Schieber rastet am Ende des Reibe- oder Schneidevorgangs ein. So bleibt er an seinem Platz, wenn du den Reibendeckel abnimmst.

Um die Handhabung zu erleichtern, bleibt die Wendescheibe im Reibendeckel, wenn dieser angehoben wird, sodass die Zutaten im Auffangeinsatz leicht entnommen werden können.

Wenn du mit deinen Zutaten fertig bist, nimmst du einfach Auffangeinsatz und Achse aus dem Mixtopf und das war's. Der Mixtopf ist sauber und für den weiteren Einsatz bereit.



Halte die Wendescheibe immer am Mittelstück fest, damit du die scharfen Kanten nicht berührst.

**Beachte:**  
Die Spiralschneider-Klingen sind sehr scharf. Ausser Reichweite von Kindern aufbewahren.

## Zerlegung der Spiralschneider-Basis



**1** Zum Auseinandernehmen des Thermomix® Spiralschneiders Reibendeckel und Spiralschneider-Schieber abnehmen. Die Basis ist dann immer noch am Deckel befestigt. Die Basis durch leichtes Drehen vorsichtig vom Reibendeckel abziehen.



**2** Zum Entfernen des Klingengehäuses von der Spiralschneider-Basis drücke vorsichtig gegen den herausstehenden Klingenantrieb. Öffne das Klingengehäuse, indem du die Laschen am Gehäuseboden zusammendrückst und den Gehäusedeckel entfernst. Nimm die Klinge heraus.

## Reinigung der Wendescheibe und Spiralschneider-Klingen

Fasse die Wendescheibe immer am Mittelstück und die Spiralschneider-Klingen am seitlichen Rand an, damit du die scharfen Kanten nicht berührst. Wenn du Obst oder Gemüse mit der Wendescheibe geschnitten oder gerieben oder mit dem Thermomix® Spiralschneider verarbeitet hast, musst du die Teile nur kurz unter fließendem Wasser reinigen.

Verwende Spülmittel, falls eine intensivere Reinigung erforderlich ist, z. B. wenn Hartkäse in Scheiben geschnitten oder gerieben wurde. Verwende für die Wendescheibe eine Spülbürste und reinige sie unter fließendem Wasser, wobei du die scharfen Schneidkanten aussparst.

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe ist spülmaschinengeeignet. Lege alle Teile am besten einzeln in das oberste Fach der Spülmaschine. Die Wendescheibe sowie die Spiralschneider-Klingen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn du sie jedoch von Hand reinigst, bleiben die hochwertigen Klingen länger scharf. Lass die Wendescheibe oder die Spiralschneider-Klingen nicht einweichen, dies trägt zur Langlebigkeit des Materials bei.

**Einige Zutaten, die reich an Beta-Carotin sind, wie z. B. Rüebli, können sowohl auf dem Stahl als auch auf den Kunststoffteilen der Thermomix® 6-in-1 Reibe Flecken verursachen. Um diese Flecken wirksam zu entfernen, ohne die Wendescheibe oder Klingen zu beschädigen, reibe die verschmutzten Stellen mit einem Wattebausch oder Küchenpapier mit Pflanzenöl ein und wasche sie anschliessend mit Wasser und Spülmittel ab. Achte darauf, dass du die Wendescheibe dabei immer am Mittelstück und die Klingen immer seitlich anfasst. Verwende kein Bleichmittel, um Teile der Thermomix® 6-in-1 Reibe zu reinigen.**

# Cookidoo® Inspirationen für jeden Tag

Mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe können eine Vielzahl von Zutaten geschnitten, gerieben oder in Spiralen geschnitten werden.

*Mit der Wendescheibe lassen sich Gemüse, Wurzelgemüse, Obst oder Hartkäse (z. B. Parmesan) in dünne oder dicke Scheiben schneiden und reiben, um Pizzabeläge, Obstplatten, Gratins und vieles mehr schnell, einfach und präzise zuzubereiten. Mit dem Thermomix® Spiralschneider kannst du z. B. aus Zucchini, Rübli oder Birnen vielfältige Spiralen herstellen.*

Mach das Beste aus diesen drei Schnittarten und verwandle einfache, alltägliche Rezepte in leckere Gerichte.



Schneiden



Reiben



Spiralschneiden





### Birnen-Gorgonzola-Salat mit Haselnüssen

Schneide Birnen und Salat mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe und beeindrucke deine Gäste mit diesem sättigenden und leckeren Salat. Birne und Gorgonzola sind eine beliebte und klassische Geschmackskombination, die du als Vorspeise oder als leichtes Mittagessen servieren kannst.



### Randen-Carpaccio

Beim Carpaccio werden Lebensmittel hauchdünn aufgeschnitten, um maximalen Geschmack zu erzielen. Hier werden feine Randen-Scheiben mit geriebener Zucchini und Mozzarella zu einem überraschend einfachen Gericht verarbeitet.



### Curly Fries mit Knoblauchsauce

Erlebe den unwiderstehlichen Crunch perfekt spiralförmig geschnittener und goldbraun gebackener Kartoffeln. Ob Knusperfan oder Knoblauchliebhaber, diese Curly Fries schmeicheln den Geschmacksnerven und machen Lust auf mehr.



### Kartoffelrösti

Dieses leckere Gericht lässt sich mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe ganz einfach zubereiten. Einfach Kartoffeln reiben und in wenigen Minuten eine leckere Beilage für ein Partybuffet, Abendessen oder Brunch zubereiten.



### Rüebli Salat

Mit einer Beilage aus fein geriebenen Rüebli werden Hauptgerichte bunter und appetitlicher. Mit deinem Lieblingsdressing beträufeln und genießen!



### Würzig eingelegte Rüebli spiralen

Selbst eingelegte Rüebli spiralen, kreativ, bunt und auf jeden Fall lecker. Serviere sie als Snack oder als schmackhafte Beilage zu Fleischgerichten, Sandwiches oder Salaten.



### Coleslaw

Die Thermomix® 6-in-1 Reibe nimmt dir die Arbeit des Schneidens und Reibens der Zutaten für diesen klassischen Salat ab. In nur wenigen Minuten ist das Gemüse fertig und das in einem Bruchteil der Zeit, die man für das Schneiden und Reiben von Hand benötigt.



### Buddha Bowl mit Pulled Chicken

Kreiere im Handumdrehen deine eigenen Buddha Bowls mit deinen Lieblingszutaten. Die Basis bilden Reis und zerkleinertes Poulet, aufgepeppt mit Avocado, Tomate und Gurke, die mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe geschnitten werden. In Kombination mit einer Joghurt-Koriander-Sauce ist es die perfekte Mahlzeit.



### Kartoffelgratin

Verliere keine Zeit mit dem Schneiden von Kartoffeln für deine Rezepte! Mit der Thermomix® 6-in-1 Reibe wählst du einfach aus, ob deine Kartoffeln lieber dünn oder dick geschnitten werden sollen. Das klassische Kartoffelgratin ist noch einfacher zuzubereiten! Die perfekte Wahl, wenn man eine schmackhafte Beilage braucht.



### Ratatouille-Galette

Schon beim Anschauen bekommt man Lust auf sie. Das ist die Magie der Thermomix® 6-in-1 Reibe: Sie macht alles noch schöner! Fein geschnittenes Gemüse wird auf einem knusprigen Mürbeteig kreisförmig in wechselnden Farben angeordnet. Diese Galette wird die Gäste an deinem Tisch sicher beeindrucken.



### Gebackene Eier auf Gemüsespiralen

Dieses gesunde und kreative Gericht besteht aus spiralförmig geschnittenem Gemüse, um ein farbenfrohes Nest für ein leckeres und nährstoffreiches Eiergericht zu schaffen. Perfekt für den Sonntagsbrunch und so schnell zubereitet mit dem Thermomix® Spiralschneider.



### Zitronen-Parmesan-Hähnchen mit Zucchettinudeln

Mit diesem Rezept kannst du die Zucchini zur Abwechslung auf andere Art und Weise genießen, und zwar in Form von Nudeln. Dank des Thermomix® Spiralschneiders ist es ganz einfach, ein gewöhnliches Gemüse in eine kreative und appetitliche Form zu verwandeln. Diese Zucchettinudeln sind ideal für die alltägliche Küche und eine kohlenhydratarmer Alternative zu herkömmlichen Nudeln.



### Birnenspiralen auf Schokopudding

Ein einzigartiges und köstliches Dessert! Mit dem Thermomix® Spiralschneider verwandeln wir frische, saftige Birnen in zarte Spiralen, die deinem Dessert ein elegantes Aussehen verleihen. Auf Schokopudding gebettet, bilden diese Birnen eine perfekte Kombination aus fruchtiger Süsse und köstlichem Kakao.



### Obstplatte mit Zitronen-Honig-Dressing

Frisch, voller Geschmack und in weniger als 15 Minuten zubereitet – dieser Obstteller ist perfekt, z. B. für heiße Sommertage, Picknick oder als erfrischender Pausensnack. Verwende deine Lieblingsfrüchte, um den perfekten Teller für dich und deine Familie zu kreieren.



### Apfeltarte

Die klassische Apfeltarte ist jetzt noch einfacher zuzubereiten, denn das Schneiden der Apfelscheiben übernimmt jetzt die Thermomix® 6-in-1 Reibe. An einem kalten Winternachmittag mit Tee oder an einem Frühlingstag mit Eis servieren.



### Kuchen mit Apfelspiralen

Kreativität und Geschmack sind die Highlights dieses Rezepts. Dieser Kuchen ist ideal für Gelegenheiten, bei denen du bei Tisch beeindrucken willst. Er eignet sich hervorragend, um die spiralförmig geschnittenen Äpfel in Szene zu setzen, und wird sicher zu einem Lieblingsgericht deiner Familie.

## Food-Fotografie und Styling

**Antonio Forjaz Nascimento**, Portugal,

S. 7 (oben links), 22, 60, 61, 61, 66, 67, 68, 69,  
72 und 73

**Diana Moschitz**, Vorwerk International, S. 7 (unten

rechts), 10, 23, 34 (2 unten), 46, 49, 62, 64, 70,  
71 und 74

**iStock**, S. 11 (isoliertes Gemüse)

**Premier Picture**, Portugal, S. 21 und 59

**Ana Teixeira** (Fotografin), **Amede Vicet** (Stylist)

und **Lucie Herrmann** (Handmodel),  
Frankreich, Umschlag, S. 10, 11, 12, 36, 40, 41,  
47, 48 und 49

**Ana Teixeira** (Fotografin) und **Lucie Herrmann**

(Stylist), Frankreich, S. 6, 14, 15, 16, 17, 28, 29,  
33, 34, 35, 42, 43, 51, 52, 55, 56 und 57

## Lifestyle-Fotografie und Styling

**Ogilvy**, Kreativagentur

**Andreas Reimann**, Fotograf, Hamburg,

Deutschland

**Thorsten Hülsmann**, Food Stylist, Düsseldorf,

Deutschland (Lifestyle-Bilder Cover, S. 2, 4, 19,  
45 und 59)

## Andere Illustrationen

**Vorwerk Design, Vorwerk Elektrowerke**

**GmbH & Co. KG**, Wuppertal, Deutschland,

S. 8, 9, 18, 38, 39 und 44



Die Bluetooth® Wortmarke und Logos sind eingetragene Marken der Bluetooth SIG, Inc. Jede Verwendung dieser Wortmarken und Logos durch die Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG erfolgt unter Lizenz.

