



**thermomix**

**Thermomix<sup>®</sup>**  
**et vous**

Le début d'une histoire



# UNE HISTOIRE UNIQUE, COMME VOUS

Chez Thermomix®, nous pensons qu'une passion, ça se partage.

C'est pourquoi, nous attachons une importance toute particulière à vous apporter plus qu'un simple produit. Ateliers culinaires, conseils et accompagnement personnalisés, **nous aimons prendre le temps de vous rencontrer pour échanger.**

En tête-à-tête ou en compagnie de vos proches, ces rencontres nous permettent d'aborder vos préférences culinaires, de vous faire découvrir de nouvelles recettes et de vous perfectionner dans l'utilisation de votre Thermomix®.

Amateur rigoureux ou simple curieux? Perfectionniste ou explorateur de saveurs? Votre rapport à la cuisine est aussi unique que vous. Avec Thermomix®, vous apprendrez à cultiver cette relation en préparant des recettes gourmandes, créatives et toujours plus ambitieuses.

Vous n'êtes qu'au début de votre histoire avec Thermomix®, et pourtant nous sommes déjà complices!





**CE LIVRET APPARTIENT À :**

PRÉNOM  
.....

ACHETÉ LE  
..... / ..... / .....

NUMÉRO DE SÉRIE  
.....

IDENTIFIANT COOKIDOO®  
.....

MOT DE PASSE COOKIDOO®  
.....

COORDONNÉES DU CONSEILLER  
.....  
.....  
.....



## SOMMAIRE

- PAGE 06 - APPRENONS À BIEN NOUS CONNAÎTRE
- PAGE 16 - BIENVENUE DANS L'UNIVERS THERMOMIX®
- PAGE 22 - MON THERMOMIX® ET MOI, UNE HISTOIRE QUI DURE
- PAGE 26 - THERMOMIX®, C'EST AUSSI POUVOIR VIVRE DE SA PASSION
- PAGE 30 - AVEC THERMOMIX®, ÉCRIVEZ VOTRE PROPRE HISTOIRE

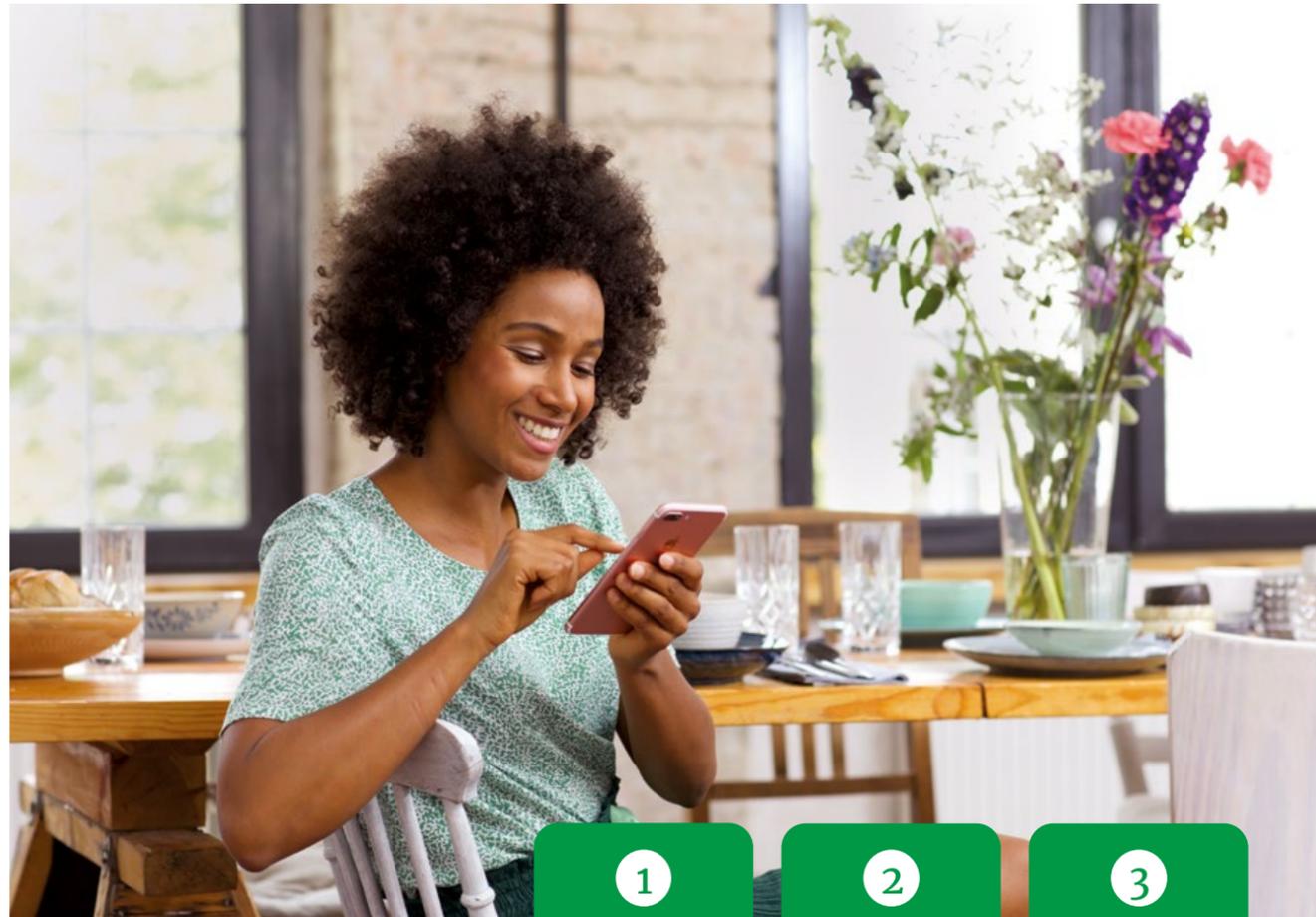


**APPRENONS À BIEN  
NOUS CONNAÎTRE**

DÉCOUVREZ LE PLAISIR DE CUISINER  
EN TOUTE SIMPLICITÉ AVEC  
THERMOMIX®.

# J'AI DIT OUI À THERMOMIX®!

## 1 | JE ME PRÉPARE À LE RECEVOIR



1



Je reçois un **premier SMS** lors de l'enregistrement de ma commande chez Vorwerk

2



Je reçois un **second SMS** lorsque mon Thermomix® quitte l'usine

3



Le transporteur m'envoie un **e-mail** pour suivre en temps réel l'état de ma livraison

### OÙ SERAI-JE LIVRÉ(E) ?

- à votre domicile
- sur votre lieu de travail
- au domicile de la personne de votre choix (famille, amis, voisins...)

### QUAND SERAI-JE LIVRÉ(E) ?

Sans rendez-vous, du lundi au vendredi entre 8h30 et 18h par transporteur.

### ET SI JE SUIS ABSENT(E) ?

Aucun problème! En cas d'absence, un avis de passage sera déposé dans votre boîte aux lettres. Votre colis vous attendra dans un point relais UPS Access Point (coordonnées sur l'avis de passage). Il sera disponible pendant 10 jours ouvrables.

### MES MODALITÉS DE PAIEMENT

#### 1 | J'ai choisi le paiement en 1, 2 ou 3 fois

Pour une commande digitale ou papier, j'utilise le lien de paiement sécurisé envoyé par Vorwerk France sur ma boîte mail. Ce lien est valable 14 jours à compter de la réception du mail.

#### 2 | J'ai choisi un financement souple

Je retourne le mandat de prélèvement ainsi que l'attestation de livraison complétés, datés et signés à l'adresse du partenaire financier indiquée sur la facture.



## IL EST ARRIVÉ!

### 2 | JE LUI TROUVE LA MEILLEURE PLACE

Pour ce faire, voici ce que vous devez savoir sur votre Thermomix® :

#### Il a besoin d'espace

Pour cuisiner confortablement et en toute sécurité, prévoyez une distance suffisante entre votre Thermomix® et les sources de chaleur externes (plaques électriques, four...).

#### Il a besoin de stabilité

En mode pétrin ou lors de mixages à vitesse élevée, il risque d'avoir la bougeotte! Veillez alors à ce que les pieds de votre Thermomix® reposent pleinement sur une surface de travail lisse, propre et plane. De même, une fois posé sur votre plan de travail, veillez à ne pas le laisser trop près du bord.

### 3 | AVANT MA PREMIÈRE UTILISATION

- Une fois votre Thermomix® installé sur le plan de travail, sortez le cordon d'alimentation, de préférence entièrement, en veillant à ce qu'il ne soit pas tendu.
- Lisez les conseils et les consignes de sécurité présentés sur l'écran du Thermomix® en les faisant défiler avec le bouton « suivant ».
- Nettoyez le bol et les accessoires du Thermomix® (eau savonneuse et surface non-abrasive).

Pour en savoir plus sur les recommandations essentielles de sécurité, retrouvez notre compilation « **Thermomix® ABC** » sur :

[vorwerk.fr/thermomix/abc/](http://vorwerk.fr/thermomix/abc/)

#### IMPORTANT

Vérifiez toujours l'assemblage total du bol / couteaux / socle avant de le positionner sur votre Thermomix®.



### ON VOUS MONTRE ?

Retrouvez notre vidéo tutorielle « **Montage du bol et des couteaux du Thermomix®** » sur :

[youtube.com/c/thermomixfrance](https://youtube.com/c/thermomixfrance)



## MON THERMOMIX® A TOUT CE QU'IL FAUT! POUR TOUT CUISINER, EN UN CLIN D'ŒIL!

Grâce à votre Thermomix®, vous pouvez maintenant réaliser une soupe, un plat de résistance et son accompagnement en un seul geste!

Votre Thermomix® a été conçu pour une utilisation simultanée de ses 4 niveaux de cuisson:

- le bol de mixage
- le panier cuisson
- le Varoma
- le plateau vapeur

Cuisiner tout un repas, même en grande quantité, n'aura jamais été aussi facile et rapide!

## DÉCOUVREZ 13 MODES AVEC LE THERMOMIX® TM6

Les modes en accès direct sont des fonctions automatiques qui vous facilitent la cuisine manuelle avec Thermomix®.



**Balance - palier d'1 g en 1 g jusqu'à 6 kg :** pour peser précisément vos ingrédients dans le bol ou sur un récipient posé sur le couvercle du bol.



**Turbo :** pour hacher des ingrédients durs, type parmesan, chocolat ou jambon sec, pendant une durée très courte et une vitesse maximale.



**Pétrin :** pour pétrir les pâtes lourdes comme les pâtes levées par exemple. Maximum 1 000 g et 60°C.



**Nettoyage :** pour permettre le pré-nettoyage du bol après la réalisation de préparations types. 4 modes pré-nettoyage (bien lire les consignes avant utilisation) :

- Pétrin : 37 °C après la confection de pâtes à base de farine ou d'amidon.
- Universel : 55 °C après la cuisson de riz ou de protéines.
- Graisses ou caramel : 75 °C après cuisson de graisses ou réalisation de caramel.
- Rissolage : 105 °C après rissolage.



**Bouilloire :** pour chauffer 100 à 1 800 g d'eau à une température précise comprise entre 37 et 100°C. Idéal par exemple pour la préparation du thé ou des pâtes.



**Mixage :** pour le mixage automatique des soupes et purées (2 000 g max.). Le mixage démarre à la vitesse 5 et augmente progressivement jusqu'à la vitesse 8.



**Cuisson lente :** pour la cuisson jusqu'à 800 g de viande pendant 1 à 8 heures à une température comprise entre 37 et 98°C. Idéal pour les ragoûts et mijotés.



**Sous-vide :** pour un résultat tendre et juteux, la cuisson sous-vide des viandes, poissons, fruits et légumes jusqu'à 12 heures à une température comprise entre 40 et 85°C.



**Fermentation :** pour fermenter parfaitement vos yaourts, il est également idéal pour la pousse des pâtes.



**Réchauffage :** pour chauffer des aliments et des boissons sans surcuisson. Idéal pour la nourriture pour bébé chauffée uniformément à 37°C ou les soupes à réchauffer.



**Rice cooker :** pour obtenir une cuisson optimale du riz, du boulgour, du millet...



**Sauce :** pour la réalisation de sauces épaisses, de crème anglaise, de crème pâtissière.



**Œufs :** pour la cuisson des oeufs. 5 cuissons différentes : coque, mi-mollet, mollet, mi-dur et dur.

De nouveaux modes automatiques  
sont ajoutés régulièrement.



### 1 LE VAROMA

Le Varoma permet de cuire délicatement à la vapeur: légumes, viandes, poissons, pains, crèmes et gâteaux, tout en préservant arômes et nutriments.

### 2 LE COUVERCLE HAUTE TEMPÉRATURE

Il vous protège contre les éventuelles projections de liquides chauds lors des cuissons à hautes températures.

### 3 LE GOBELET DOSEUR

Il permet de fermer l'orifice du couvercle du bol, mais aussi de mesurer les ingrédients jusqu'à 100 ml.

### 4 LE COUVERCLE DU BOL DE MIXAGE

Le couvercle du bol fait partie du système de sécurité du Thermomix®.

### 5 LE FOUET

Le fouet est un accessoire idéal pour préparer sauces et mousses, monter des blancs d'œufs en neige, **fouetter** de la crème ou faire votre beurre maison.

### 6 LE PANIER CUISSON

Le panier cuisson permet de **cuire à la vapeur** ou de filtrer jus et bouillons.

### 7 LE BOL DE MIXAGE

Le Thermomix® possède un bol de mixage d'une capacité de 2,2 l en acier inoxydable très résistant, avec système de chauffe intégré.

### 8 LA BALANCE

Équipé d'une **balance** digitale intégrée, le Thermomix® vous permet une grande précision dans la réalisation de vos recettes.

### 9 LES COUTEAUX

Leur polyvalence en fait la pièce maîtresse du Thermomix®. Ils permettent de **mélanger** en douceur et de **pétrir** à vitesse moyenne, mais aussi de **hacher** et **émincer** vigoureusement. Utilisés en sens inverse, ils mélangent sans abîmer les ingrédients.

### 10 LA SPATULE

Conçue pour s'adapter parfaitement au bol de mixage du Thermomix®, la spatule s'utilise aussi pour retirer le panier cuisson en toute sécurité.

Livré avec tous ses accessoires, votre Thermomix® possède **13 fonctions** pour faciliter votre quotidien en cuisine!



# AVEC THERMOMIX®, JE CUISINE EN TOUTE SIMPLICITÉ



## J'APPRENDS À CONNAÎTRE MON THERMOMIX®

Avec le grand écran tactile de 6,8 pouces, vous pouvez accéder à toutes les fonctionnalités et modes automatiques de cuisson de votre Thermomix® et vous connecter à Cookidoo®.

## JE PRENDS SOIN DE MON THERMOMIX®

### • Stabilité

Pensez à nettoyer régulièrement les pieds de votre Thermomix®. Ils assurent sa stabilité et le bon fonctionnement de sa balance.

### • Nettoyage du Thermomix®

Utilisez une éponge non-abrasive, très légèrement humide, une lingette ou un chiffon humide. Pensez aussi à utiliser le mode nettoyage de votre Thermomix®.

### • Nettoyage du bol et des accessoires

Le bol et ses accessoires peuvent tous être mis au lave-vaisselle.

### • Séchage

Prenez soin de bien essuyer l'ensemble du bol ainsi que ses contacts électriques avant de l'assembler et de le replacer sur son socle.

# CUISINE GUIDÉE OU EN PARFAITE AUTONOMIE, C'EST MOI QUI CHOISIS!

## 1 | CUISINER EN MODE GUIDÉ

**Idéal pour explorer de nouvelles recettes ou programmer vos repas de la semaine!**

Avec la cuisine guidée, **sélectionnez simplement une recette sur Cookidoo®** et suivez pas à pas les instructions qui s'affichent sur l'écran de votre Thermomix®.

La durée et la température de cuisson sont prédéfinies pour chaque étape, et comme votre Thermomix® possède une balance intégrée, il ne vous reste qu'à ajouter les ingrédients et à tourner le sélecteur pour démarrer.

*✦ Astuce: pour commencer à cuisiner en douceur avec votre Thermomix®, rendez-vous pages 40 et 41 de ce livret. Vous y trouverez tous nos conseils!*

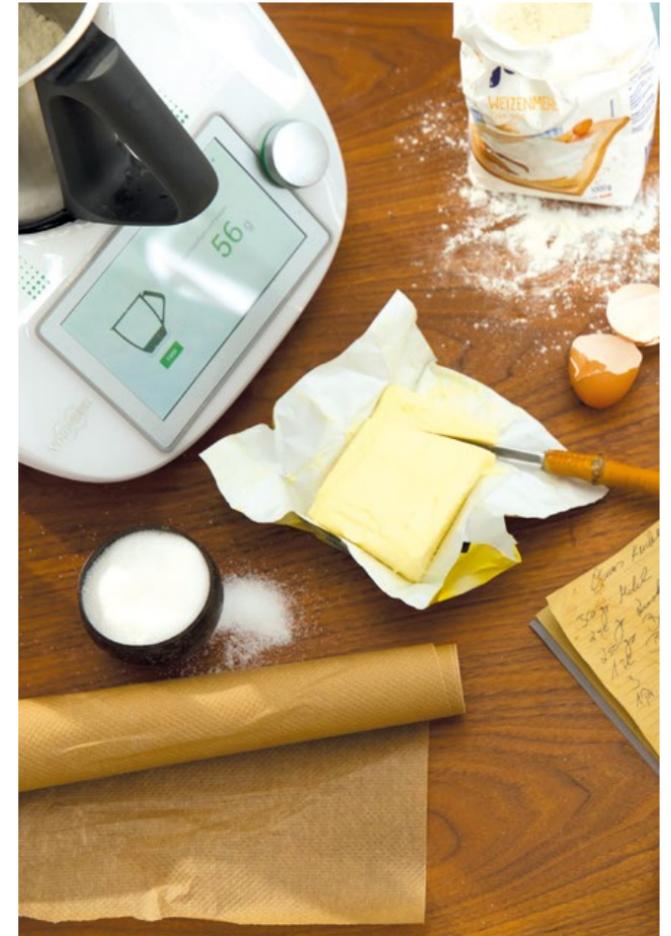
## 2 | CUISINER EN MODE MANUEL

**Pratique pour profiter librement de toutes les fonctions de votre robot et réaliser vos propres recettes!**

Utilisé en mode manuel, Thermomix® vous permet de **conserver la maîtrise totale de vos préparations**. Il suffit de programmer la durée, la température de cuisson et la vitesse de rotation des couteaux.

Laissez ensuite libre cours à votre imagination en adaptant à vos goûts une recette Thermomix® existante ou en créant une recette de A à Z.

*✦ Astuce: pour plus d'astuces, n'oubliez pas de consulter votre livre de recettes « Ma cuisine au quotidien »!*





**BIENVENUE DANS  
L'UNIVERS THERMOMIX®**

PLUS QU'UN ROBOT,  
C'EST TOUT UN UNIVERS DE SERVICES  
QUI S'OFFRE À VOUS!

# COOKIDOO®, DIRECTEMENT SUR L'ÉCRAN DE MON THERMOMIX® !

Avec des milliers de recettes élaborées par nos cuisiniers et « certifiées » Thermomix®, **Cookidoo®** est la bibliothèque connectée dédiée à votre inspiration quotidienne. Pour y accéder, c'est simple : créez votre compte sur [cookidoo.fr](http://cookidoo.fr), enregistrez-le sur votre Thermomix® et obtenez un accès illimité à des milliers de recettes directement sur l'écran de votre robot. En plus, avec Cookidoo® vous pouvez **identifier vos recettes préférées, planifier vos menus, découvrir de nouvelles recettes...** de quoi régaler à coup sûr vos amis et toute la famille !



## THERMOMIX® ET COOKIDOO®, UNE RÉVOLUTION DANS MA CUISINE !

### Toujours inspiré(e) !

- Des milliers de recettes gourmandes
- De nouvelles recettes chaque semaine pour régaler et impressionner mes proches en toutes circonstances
- Mais aussi, un contenu éditorial sans cesse enrichi : des articles, des vidéos, des conseils, des suggestions...

### La cuisine qui me ressemble

- Des collections de recettes personnalisables en fonction de mes envies
- Une navigation facile (recherche par mot-clé, classement par catégories, par favoris, par notation de recettes...)

### Pour un quotidien plus simple

- Des recettes spécialement conçues pour me faire gagner du temps tout en réalisant une cuisine saine et variée
- Parce que chaque recette apparaît, étape par étape, sur l'écran de mon Thermomix®, je suis sûr(e) de réussir tous mes plats en un clin d'œil !

## DES RECETTES ILLIMITÉES EN QUELQUES CLICS !

Avec votre Thermomix®, vous bénéficiez d'un accès illimité et gratuit à la plateforme de recettes Cookidoo® pendant 6 mois. À l'issue des 6 mois d'accès illimité à Cookidoo®, **2 options s'offrent à vous :**

	Un accès illimité à plus de 7 000 recettes certifiées de la plateforme Cookidoo® en cuisine guidée, à toutes les fonctionnalités sur votre Thermomix® mais aussi sur le site et l'application mobile	Des articles avec des thématiques tendances et saisonnières	Les mises à jour du logiciel pour faire évoluer les fonctionnalités de votre Thermomix®	Accès aux 221 recettes du livre « Ma cuisine au quotidien » en cuisine guidée
<b>OPTION 1</b> Je m'abonne à Cookidoo® (36 €/an, soit 3 €/mois)	•	•	•	•
<b>OPTION 2</b> Je ne souhaite pas m'abonner			•	•

**CHAQUE SEMAINE, DE NOUVELLES RECETTES. LE PLUS DUR, C'EST DE CHOISIR !**

Plus d'infos sur [cookidoo.fr](http://cookidoo.fr)

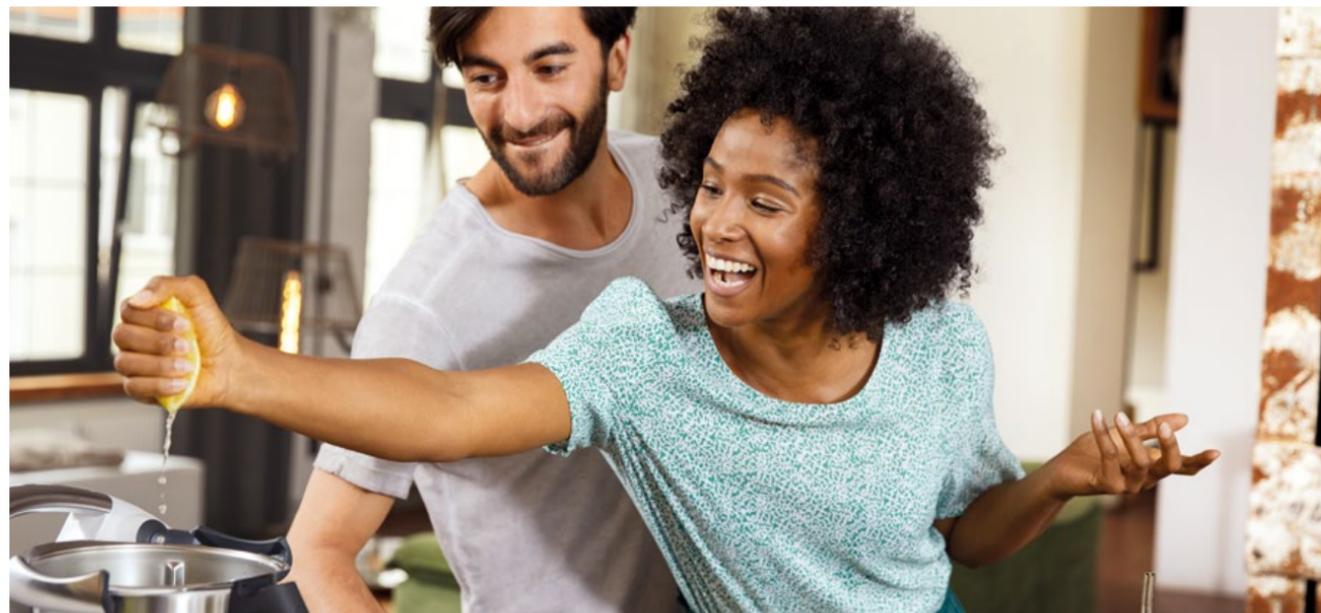


SE CONNECTER SUR [COOKIDOO.FR](http://COOKIDOO.FR)

## JE CRÉE MON ACCÈS PRIVÉ

- 1 Accédez au site [cookidoo.fr](http://cookidoo.fr) sur votre ordinateur, tablette, ou smartphone.
- 2 Cliquez sur « Créer mon compte » et entrez ensuite votre adresse e-mail et un mot de passe valide. Pour les accès via l'écran de votre Thermomix®, votre login et mot de passe seront identiques.
- 3 Acceptez les conditions d'utilisation et les règles de protection des données personnelles.
- 4 Vous recevrez un e-mail contenant un lien d'activation. Cliquez sur le lien.
- 5 Et voilà, votre compte est activé !
- 6 Enregistrez votre code Wi-Fi et votre compte Cookidoo® dans les réglages de votre Thermomix®, et le tour est joué ! Vous avez immédiatement accès aux milliers de recettes de Cookidoo® sur l'écran de votre Thermomix® !

*Votre identifiant et votre mot de passe restent les mêmes, que vous vous connectiez depuis l'écran de votre Thermomix®, de votre ordinateur ou via l'application Thermomix® Cookidoo® (disponible sur l'App Store et Play Store pour Android).*



## AVEC THERMOMIX®, VOUS N'AVEZ PAS FINI D'AIMER LA CUISINE!

### PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE THERMOMIX®

avec notre communauté de fans Facebook et Instagram



**FACEBOOK** / *ThermomixFranceOfficiel*

Idées, photos de recettes, actualités et bons plans, jeux-concours... partagez votre passion pour Thermomix® avec nos milliers d'utilisateurs et venez discuter avec nous!



**INSTAGRAM** / *thermomixfr*

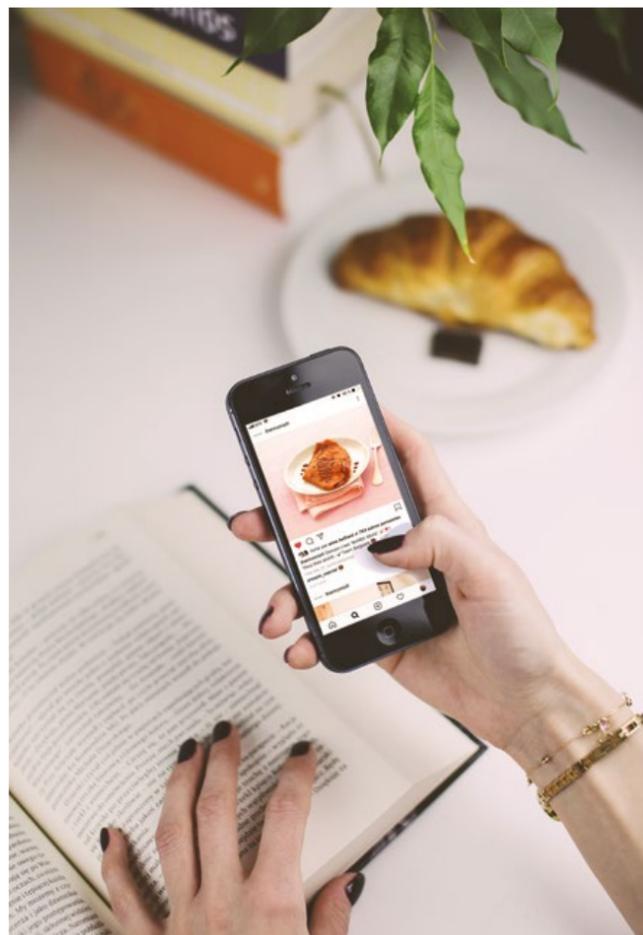
Retrouvez les photos de nos plus belles recettes, les tournages et événements exclusifs... en bref, le meilleur des coulisses de Thermomix®!

### NE MANQUEZ AUCUNE NOUVEAUTÉ THERMOMIX®

en vous inscrivant à notre newsletter

Offres promo, actualités de l'e-shop, nouvelles recettes de Cookidoo®, recettes exclusives... retrouvez chaque mois toute l'actualité de votre marque préférée! En plus, découvrez régulièrement des vidéos et tutos pratiques pour votre cuisine quotidienne!

[thermomix.fr](http://thermomix.fr)



## ACCÉDEZ À DES CONTENUS INÉDITS

dans votre magazine officiel « Thermomix® et Moi »

- Plus de **45 recettes inédites** à réaliser avec votre Thermomix® pour des plats du quotidien ou plus créatifs
- Une **rubrique Marché de saison** pour cuisiner de délicieux repas au rythme de la nature
- Des immersions dans la cuisine de grands chefs
- Des visites de nos régions et de leurs spécialités gastronomiques
- Des découvertes de saveurs d'ailleurs
- Des témoignages d'utilisateurs fans de leur Thermomix®

... et bien plus encore pour votre TM6, TM5 ou TM31!

dans les livres de recettes Thermomix®

Envie de cuisine de terroir ou de plats exotiques? Dîners du quotidien, repas de fête ou simplement en quête d'inspiration pour utiliser le Varoma? Les livres de recettes Thermomix® peuvent répondre à toutes vos envies. Ils fourmillent d'idées faciles et rapides à réaliser, que vous réussirez à coup sûr avec votre Thermomix®! Retrouvez nos best-sellers et nos nouveautés sur notre boutique en ligne.

[thermomix.fr](http://thermomix.fr) Rubrique e-boutique

ABONNEMENT SUR  
THERMOMIX.FR/MAG



**6 numéros/an**  
à partir de  
35,90 €/an

MARCHAND  
DE JOURNAUX



à **6,90 €/l'unité**



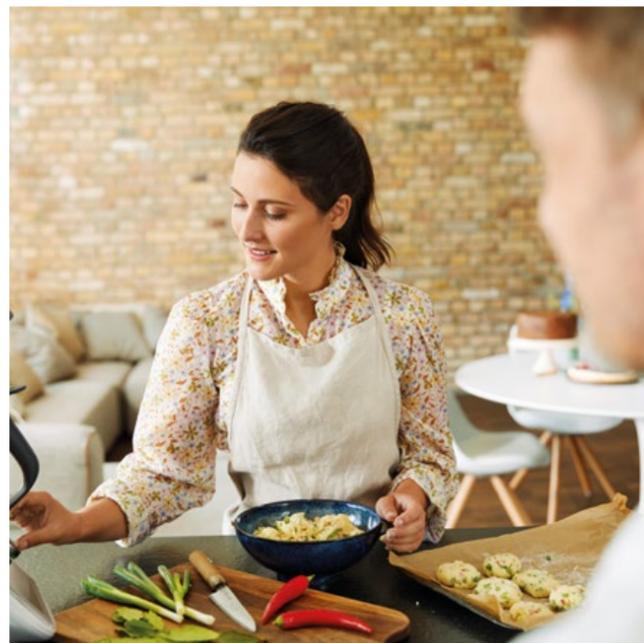


## MON THERMOMIX® ET MOI, UNE HISTOIRE QUI DURE

BIENVENUE DANS LA FAMILLE THERMOMIX® !  
COURS DE CUISINE, CADEAUX...  
DÉCOUVREZ VOS NOMBREUX PRIVILÈGES.

# AVEC MON CONSEILLER THERMOMIX®, JE PROGRESSE PAS À PAS

Ateliers culinaires, conseils personnalisés et suivi après l'achat, Thermomix® c'est bien plus qu'un robot! Il transforme votre expérience de la cuisine grâce à un monde de services et d'attentions. Tout au long de votre histoire avec Thermomix®, apprenez à développer tout le potentiel de votre robot grâce au soutien de votre conseiller.



## JE DÉCOUVRE TOUS LES SECRETS DE MON THERMOMIX®

1<sup>er</sup>  
mois

### MON ATELIER CULINAIRE « MES PREMIERS PAS »

Peu après la livraison de votre Thermomix®, votre conseiller(ère) se rend à votre domicile ou organise un atelier en virtuel, pour vous **apprendre à utiliser les différentes fonctions de votre appareil** et répondre à toutes vos questions.

Après ce temps individuel, faites vivre à vos proches l'expérience de la cuisine au Thermomix®, en organisant l'atelier culinaire qui vous ressemble.



## AVEC MON THERMOMIX®, JE DÉVELOPPE MON POTENTIEL CULINAIRE

À tout  
moment

### MES ATELIERS DE PERFECTIONNEMENT (printemps/été/automne/hiver)

L'atelier culinaire est un moment privilégié qui vous permet **d'échanger en petit comité autour des nombreuses fonctionnalités du Thermomix®**.

Invitez vos proches chez vous ou organisez un atelier en virtuel et préparez les recettes Thermomix® de votre choix, guidés par votre conseiller(ère). Cerise sur le gâteau, à chaque atelier que vous organisez avec 3 de vos proches, nous vous offrons un cadeau!



## JE FAIS LE PLEIN DE CONSEILS ET D'ASTUCES

3<sup>e</sup>  
mois

### MON COURS DE CUISINE EN AGENCE/BOUTIQUE

En compagnie d'autres fans de Thermomix®, assistez à **un cours de cuisine en agence ou en boutique** pour perfectionner votre maîtrise du Thermomix® et découvrir de nouvelles recettes.

Pour en savoir plus, contactez votre conseiller(ère) et/ou inscrivez-vous directement en ligne au cours de cuisine de votre choix.

Pour trouver l'agence Thermomix® la plus proche de vous, rendez-vous sur notre site:

[agence.thermomix.fr](https://agence.thermomix.fr)



## JE FÊTE MON PREMIER ANNIVERSAIRE AVEC THERMOMIX®

1  
an

### MON ATELIER CULINAIRE « ANNIVERSAIRE 1 AN »

1 an de bonheur en cuisine avec Thermomix®, ça se fête!

Glaces, tartes aux fruits de saison, gâteaux au chocolat ou choux à la crème... Profitez de **cet atelier culinaire très spécial pour découvrir une nouvelle recette de pâtisserie** en compagnie de votre conseiller(ère), chez vous avec vos proches ou en agence!



**THERMOMIX® , C'EST AUSSI  
POUVOIR VIVRE DE SA PASSION**

REJOIGNEZ L'ÉQUIPE THERMOMIX®  
EN DEVENANT CONSEILLER(ÈRE) !

# AVEC L'ÉQUIPE THERMOMIX®, JE PASSE EN **MODE EXPERT!**

## REJOIGNEZ NOTRE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS

en devenant conseiller ou conseillère Thermomix®!

Devenir conseiller(ère) Thermomix®, c'est l'occasion pour vous d'exercer une activité qui vous tient à cœur et de rejoindre une communauté de passionnés avec qui partager votre expérience de la cuisine Thermomix®.

## 5 BONNES RAISONS DE NOUS REJOINDRE

### PASSION

Exprimez vos talents et faites naître de nouvelles passions.

### LIBERTÉ

Organisez votre activité en toute autonomie.

### CONFIANCE

Faites le choix d'une entreprise leader.

### RECONNAISSANCE

Chez nous, votre engagement est reconnu et récompensé à sa juste valeur. En plus de votre rémunération, vous bénéficierez de nombreux avantages exclusifs :

- des formations
- des cours de perfectionnement
- et même la possibilité de gagner votre propre Thermomix®

### OPPORTUNITÉ

Ouvrez de nouvelles perspectives en évoluant à votre rythme et selon vos envies.



## ILS ONT REJOINT L'ÉQUIPE! DÉCOUVREZ LEUR TÉMOIGNAGE

”  
Vorwerk est une entreprise à dimension humaine. On est écouté, on peut partager et on nous accompagne dans notre projet d'évolution!

Julie  
Conseillère Thermomix®



”  
Ce qui me plaît dans mon activité c'est la diversité et la possibilité de gérer mon emploi du temps. C'est un confort et une autonomie géniale au quotidien.

Magali  
Responsable de secteur



”  
Toutes les journées sont différentes et c'est ça qui est super.

Marzena  
VRP



**Nos conseillers sont aujourd'hui des milliers** à partager leur amour pour la cuisine. **Alors, pourquoi pas vous ?**

Il vous suffit de nous contacter via notre site Internet et de nous rencontrer autour d'un café dans l'une de nos agences.

[thermomix.fr](https://thermomix.fr)



**AVEC THERMOMIX®, ÉCRIVEZ  
VOTRE PROPRE HISTOIRE**

VOS ATELIERS ET RENDEZ-VOUS, VOS RECETTES  
ET ASTUCES PRÉFÉRÉES... TOUT EST LÀ!  
PRATIQUE, NON ?



## UNE HISTOIRE À VOTRE IMAGE

Des rendez-vous à ne pas oublier? De nouvelles recettes à tester? Un planning repas pour bien débiter?

Carnet de notes, agenda, pense-bête... ce livret pratique et personnalisable vous accompagnera tout au long de votre histoire avec Thermomix®.

**À vous d'écrire le prochain chapitre!**



## VOS INVITATIONS SONT DÉJÀ PRÊTES!

Détachez les cartons d'invitation pour les distribuer à vos invités.



C'est moi qui régale!  
thermomix



C'est moi qui régale!  
thermomix



C'est moi qui régale!  
thermomix



C'est moi qui régale!  
thermomix

## C'EST MOI QUI RÉGALE !

J'ai le plaisir de t'inviter à mon domicile pour un **atelier culinaire Thermomix®**. Nous réaliserons ensemble des recettes rapides et gourmandes sélectionnées par mes soins!

RENDEZ-VOUS LE ..... / ..... / ..... À ..... h.....

À L'ADRESSE .....

.....

.....

ATELIER ANIMÉ PAR .....

MERCI DE CONFIRMER TA PRÉSENCE

PAR TÉLÉPHONE .....

PAR E-MAIL .....

*À bientôt*



## C'EST MOI QUI RÉGALE !

J'ai le plaisir de t'inviter à mon domicile pour un **atelier culinaire Thermomix®**. Nous réaliserons ensemble des recettes rapides et gourmandes sélectionnées par mes soins!

RENDEZ-VOUS LE ..... / ..... / ..... À ..... h.....

À L'ADRESSE .....

.....

.....

ATELIER ANIMÉ PAR .....

MERCI DE CONFIRMER TA PRÉSENCE

PAR TÉLÉPHONE .....

PAR E-MAIL .....

*À bientôt*



C'est moi qui régale!  
thermomix



C'est moi qui régale!  
thermomix

## C'EST MOI QUI RÉGALE !

J'ai le plaisir de t'inviter à mon domicile pour un **atelier culinaire Thermomix®**. Nous réaliserons ensemble des recettes rapides et gourmandes sélectionnées par mes soins!

RENDEZ-VOUS LE ..... / ..... / ..... À ..... h.....

À L'ADRESSE .....

.....

.....

ATELIER ANIMÉ PAR .....

MERCI DE CONFIRMER TA PRÉSENCE

PAR TÉLÉPHONE .....

PAR E-MAIL .....

*À bientôt*



## C'EST MOI QUI RÉGALE !

J'ai le plaisir de t'inviter à mon domicile pour un **atelier culinaire Thermomix®**. Nous réaliserons ensemble des recettes rapides et gourmandes sélectionnées par mes soins!

RENDEZ-VOUS LE ..... / ..... / ..... À ..... h.....

À L'ADRESSE .....

.....

.....

ATELIER ANIMÉ PAR .....

MERCI DE CONFIRMER TA PRÉSENCE

PAR TÉLÉPHONE .....

PAR E-MAIL .....

*À bientôt*



C'est moi qui régale!  
thermomix



C'est moi qui régale!  
thermomix

## C'EST MOI QUI RÉGALE !

J'ai le plaisir de t'inviter à mon domicile pour un **atelier culinaire Thermomix®**. Nous réaliserons ensemble des recettes rapides et gourmandes sélectionnées par mes soins!

RENDEZ-VOUS LE ..... / ..... / ..... À ..... h .....

À L'ADRESSE .....

.....

.....

ATELIER ANIMÉ PAR .....

MERCI DE CONFIRMER TA PRÉSENCE

PAR TÉLÉPHONE .....

PAR E-MAIL .....

*À bientôt*



## C'EST MOI QUI RÉGALE !

J'ai le plaisir de t'inviter à mon domicile pour un **atelier culinaire Thermomix®**. Nous réaliserons ensemble des recettes rapides et gourmandes sélectionnées par mes soins!

RENDEZ-VOUS LE ..... / ..... / ..... À ..... h .....

À L'ADRESSE .....

.....

.....

ATELIER ANIMÉ PAR .....

MERCI DE CONFIRMER TA PRÉSENCE

PAR TÉLÉPHONE .....

PAR E-MAIL .....

*À bientôt*



## C'EST MOI QUI RÉGALE !

J'ai le plaisir de t'inviter à mon domicile pour un **atelier culinaire Thermomix®**. Nous réaliserons ensemble des recettes rapides et gourmandes sélectionnées par mes soins!

RENDEZ-VOUS LE ..... / ..... / ..... À ..... h .....

À L'ADRESSE .....

.....

.....

ATELIER ANIMÉ PAR .....

MERCI DE CONFIRMER TA PRÉSENCE

PAR TÉLÉPHONE .....

PAR E-MAIL .....

*À bientôt*



## C'EST MOI QUI RÉGALE !

J'ai le plaisir de t'inviter à mon domicile pour un **atelier culinaire Thermomix®**. Nous réaliserons ensemble des recettes rapides et gourmandes sélectionnées par mes soins!

RENDEZ-VOUS LE ..... / ..... / ..... À ..... h .....

À L'ADRESSE .....

.....

.....

ATELIER ANIMÉ PAR .....

MERCI DE CONFIRMER TA PRÉSENCE

PAR TÉLÉPHONE .....

PAR E-MAIL .....

*À bientôt*



# Mes recettes préférées

*Pour me souvenir de mes coups de cœur !*

NOM DE LA RECETTE .....

.....

.....

.....

.....

NOM DE LA RECETTE .....

.....

.....

.....

.....

NOM DE LA RECETTE .....

.....

.....

.....

.....

NOM DE LA RECETTE .....

.....

.....

.....

.....

NOM DE LA RECETTE .....

.....

.....

.....

.....



# Mon agenda

Les moments Thermomix®, c'est trop précieux !

 **Atelier**  
« Mes premiers pas »  
avec mon Thermomix®

date  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ h\_\_\_\_

Les recettes que je souhaite cuisiner

---

---

---

---

---

 **Mon cours**  
de cuisine

date  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ h\_\_\_\_

Le thème de mon cours de cuisine

---

---

---

---

---

 **Mon atelier**  
« Anniversaire 1 an »

date  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ h\_\_\_\_

Les recettes que je souhaite cuisiner

---

---

---

---

---

Lieu  
 à la maison  en boutique/agence

 **Atelier de perfectionnement**

**printemps**

date  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ h\_\_\_\_

Les recettes que je souhaite cuisiner

---

---

---

---

---

 **Atelier de perfectionnement**

**été**

date  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ h\_\_\_\_

Les recettes que je souhaite cuisiner

---

---

---

---

---

 **Atelier de perfectionnement**

**automne**

date  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ h\_\_\_\_

Les recettes que je souhaite cuisiner

---

---

---

---

---

 **Atelier de perfectionnement**

**hiver**

date  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ h\_\_\_\_

Les recettes que je souhaite cuisiner

---

---

---

---

---

# Menus hebdos

Alors cette semaine, on mange quoi ?

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

printemps  
été

Salade de crudités  
•  
Quiche lorraine  
•  
Crème dessert aux  
deux saveurs

Gaspacho  
de tomate  
•  
Hachis  
parmentier  
•  
Madeleines

Couscous  
d'abricot,  
noisettes, feta  
et légumes variés  
•  
Mousse au  
chocolat magique

Spaghetti  
carbonara  
•  
Compote  
de pomme

Velouté de  
courgette  
•  
Omelette aux  
pommes de terre  
•  
Papillote  
de fruits

Ficelle apéro  
lardons comté  
•  
Poulet basquaise  
•  
Îles flottantes

Cabillaud  
chorizo tomate  
•  
Poêlée de  
légumes verts  
•  
Riz  
•  
Pain au lait  
•  
Confiture de fraises

automne  
hiver

Poulet vapeur,  
tagliatelles  
et velouté  
de légumes  
•  
Mousse au  
chocolat magique

Risotto  
au potiron  
•  
Compote  
de pomme

Soufflé au fromage  
express  
•  
Potage façon  
Minestrone  
•  
Crème dessert  
aux deux saveurs  
•  
Cookies aux  
pépites de chocolat

Papillote de  
turbot aux petits  
légumes  
•  
Riz au lait

Guacamole  
•  
Flammekueche  
•  
Îles flottantes

Couscous  
d'agneau  
et légumes  
•  
Gâteau vapeur  
au chocolat,  
crème fouettée

Lasagne  
•  
Crème caramel  
•  
Brioche  
« super bonne »  
•  
Pâte à tartiner

# LES BONS CONSEILS

DE QUOI PROGRESSER  
À VITESSE GRAND V!



# THERMOMIX<sup>®</sup>, UNE HISTOIRE SANS CESSER RÉINVENTÉE!



VKM5  
1961



VM2000  
1971



VM2200  
1977



TM3000  
1980



TM3300  
1982



TM21  
1996



TM31  
2004



TM5  
2014



TM5 connecté  
2016

**Bientôt 60 ans que le VKM5, notre premier modèle de robot Thermomix<sup>®</sup>, est apparu dans les foyers français.**

Depuis, Thermomix<sup>®</sup> n'a fait qu'évoluer à mesure que la technologie progressait et que vos besoins changeaient: pouvoir mixer et cuire en même temps, manger toujours plus sainement, varier les recettes... le tout en un temps record pour profiter des moments qui comptent vraiment pour vous.

Aujourd'hui, le TM6 incarne l'aboutissement d'un travail de plusieurs générations. Il est un allié incontournable dans la cuisine, et désormais chez vous.



TM6  
2019



Avec  
Thermomix<sup>®</sup>,  
la cuisine devient  
magique !

Découvrez  
aussi la star  
de Kobold qui  
aspire et lave en  
même temps !



**SERVICE CLIENT : 02 51 85 47 47** (CÔÛT D'UN APPEL LOCAL)  
[serviceclient@vorwerk.fr](mailto:serviceclient@vorwerk.fr)

Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30, le samedi de 9h à 14h  
539 route de Saint-Joseph - 44308 Nantes Cedex 3