

Thermomix



like never before.*

thermomix
VORWERK

*plus que jamais.

Bonjour, je suis le **nouveau Thermomix® TM7**





Bienvenue

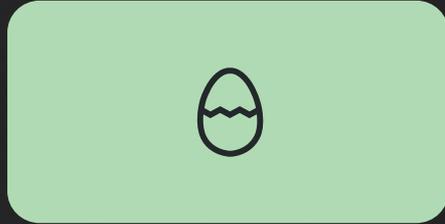
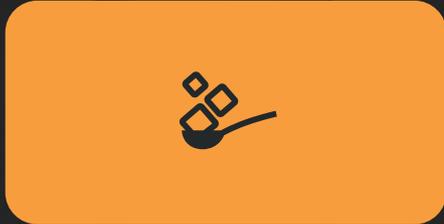
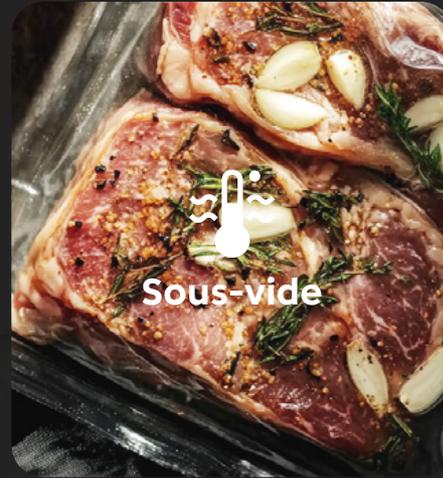
Bienvenue dans la nouvelle génération de Thermomix® ! Votre Thermomix® TM7 est là pour révolutionner votre expérience de la cuisine et révéler tout ce qui en vous : votre mode de vie, vos goûts uniques et votre style. Le nouveau Thermomix® TM7 est conçu pour s'adapter à vos besoins et envies tout en vous simplifiant le quotidien. Que vous prépariez des repas rapides ou créiez chez vous des plats dignes d'un chef, Thermomix® est là pour vous, vos amis et votre famille.

On dit qu'on ne peut pas choisir sa famille cependant, avec Thermomix®, c'est possible. Vous avez rejoint une communauté mondiale de cuisiniers passionnés, tous unis par l'amour du Thermomix®. Vous découvrirez bientôt que faire partie de cette communauté et cuisiner avec le Thermomix® est l'un des meilleurs choix que vous ayez faits. Laissez-vous inspirer par ces pages et savourez la joie de faire partie d'un univers culinaire novateur, en pleine évolution.

Explorez de nouvelles possibilités, expérimentez des milliers de recettes sur Cookidoo® et préparez des plats que vous n'auriez jamais cru pouvoir maîtriser. Votre Thermomix® TM7 évoluera avec vous, développant continuellement ses capacités. Restez curieux et préparez-vous à faire l'expérience de l'effet «waouh»... Bienvenue dans votre nouvelle aventure culinaire !

A young woman with her hair in a bun, wearing a maroon zip-up top, is focused on garnishing a bowl of steaming, small yellow potatoes. She is in a kitchen with wooden shelves and a window in the background. Another woman is visible in the background, smiling. The scene is warmly lit, suggesting a cozy home environment. The text 'Vous aimez cuisiner?' is overlaid on the image.

Vous **aimez** cuisiner ?



Toujours **prêt(e)!**



Votre « sous-chef » **tout-en-un**
Avec plus de **20 modes et fonctions.**



A woman with dark hair tied back, wearing a white ribbed long-sleeved shirt, is cooking in a kitchen. She is looking towards the camera with a slight smile. She is holding a large white pot with a black handle and a wooden spoon. Steam is rising from the pot. In the background, there is a kitchen counter with a white kettle and a white coffee maker. The text "Besoin d'inspiration ?
Facilitez-vous le quotidien !" is overlaid on the image in white font.

Besoin d'**inspiration** ?
Facilitez-vous le quotidien !

thermomix
by
ORWERK

Découvrons ... **Cookidoo**[®]

Le Thermomix[®] TM7 et Cookidoo[®] ne font plus qu'un pour créer une expérience unique. Entamez votre voyage culinaire avec 200 recettes gratuites incluses et déverrouillez l'accès à plus de 100 000 recettes supplémentaires qui n'attendent que vous. Que vous souhaitiez suivre vos recettes pas à pas en cuisine guidée ou laisser libre cours à votre imagination en cuisine manuelle, tout est possible !



Scannez le QR code pour accéder directement à Cookidoo[®]



C'est nous. C'est Thermomix®.

Quel que soit ce qui vous fait vibrer ou
ce que vous aimez ...

J'adopte le **fait maison** au quotidien





J'ouvre ma cuisine aux saveurs du **monde**





Je crée de la **magie** dans ma cuisine



J'ai toujours une **place à table**
pour mes proches





Je cuisine **sainement**, à chaque saison





Je célèbre la cuisine qui me **ressemble**





Je passe en **mode chef** en un clin d'œil



...Thermomix® est **à vos côtés!**





intelligent
intuitif
élégant
inspirant

Craquez pour la

nouvelle génération

connecté
pratique
spacieux
silencieux



A woman with blonde hair, wearing a grey sweater, is leaning over a young girl with her hair in a bun, wearing a red hoodie. They are both looking at a black Thermomix TM7 blender on a wooden countertop. The woman is pointing at the touch screen on the base of the blender. The blender has a black lid and a black handle. The background is a kitchen with blue cabinets.

Chaque **goût est unique.**
Votre Thermomix® TM7 l'est aussi.

Bonne journée,
Chef Thermomix®

Recette actuelle



Le pain de seigle

14 h 30 min

Recettes planifiées



Bol de champignons végétalien

4.5 ★ (8)

1 h 20 min



Crème brûlée végétalienne

4.0 ★ (4)

4 h 45 min

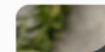


Tarte au fromage aux fruits rouges

4.5 ★ (4)

5 h

Recettes du quotidien rien que pour vous



Peu importe ce que vous cuisinez, comment vous le faites ou avec qui vous le faites, tous vos plats préférés sont facilement accessibles dans votre espace personnalisé.



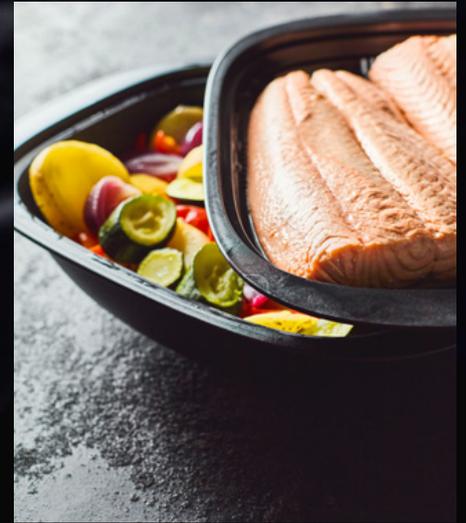
tout simplement **superbe**



superbement **fonctionnel**

La cuisine, à **un niveau supérieur.**
Quatre, pour être précis.

Varoma



Cuisson vapeur

Elle préserve les nutriments, réhausse les saveurs et garantit des repas sains et délicieux avec un minimum d'efforts.



A hand is shown holding a black lid over a black ribbed cooking cup. The cup is placed on a black base with a digital display showing the time 04:56. The cup is illuminated from below with a red light. The background is dark and out of focus, showing some kitchen items like a bowl of nuts and a lime.

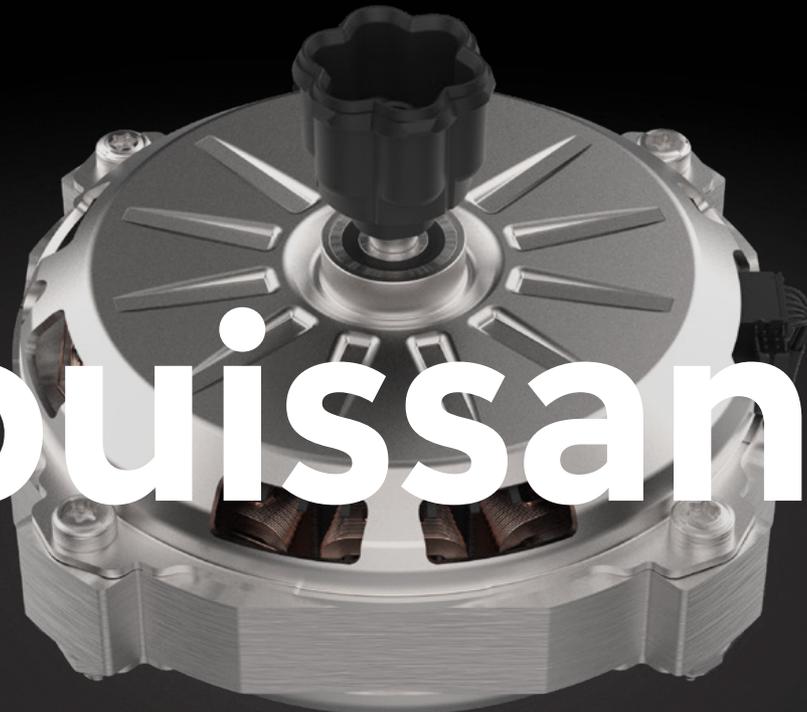
Cuisson sans couvercle.
Une nouvelle expérience inédite.



Jetez un coup d'œil à l'intérieur



silencieux



puissant



La forme dictée par la **fonction**

La spatule du Thermomix® TM7 est un accessoire polyvalent, conçu pour parfaitement s'adapter au bol. Grâce à sa forme, sa longueur et sa large surface, elle permet de raclez les parois du bol dans les moindres recoins.



Tout est dans le **timing!**

Nous vous souhaitons la bienvenue dans votre nouveau Cooking Center!

Il reste **01:42 min.**



Gaufres Étape 9/14



01:42 min 70° / 70 1

Grâce à la cuisine guidée, au nouveau Cooking Center et au minuteur, votre Thermomix® TM7 vous permet de gagner du temps à chaque étape de la recette.



5 minutes de magie
Pas de sucre glace sous
la main ?

Faites-le !



crêpes
plat rapide
idées de dîner
goûter d'enfants
astuces
cuisson lente

Trouvez tout sur votre nouveau



Noël
épices
émulsifier
sous-vide
végétarien
sans gluten



Thermomix® TM7 ...

Recherche



**Ne cherchez pas,
trouvez !**
Avec la nouvelle fonction
de recherche du
Thermomix® TM7, vous
pouvez trouver tout ce
dont vous avez besoin,
encore plus rapidement.





... ou dans la **communauté**

Nous aimons ce que nous faisons. Et nous sommes toujours là pour vous. Nos conseillers vous aideront à faire vos premiers pas avec votre Thermomix® TM7 et seront heureux de partager avec vous de précieux conseils et astuces. Notre accompagnement se poursuit après votre achat, afin que vous puissiez utiliser votre appareil de manière optimale. Nous vous proposons régulièrement de l'inspiration avec des recettes créatives et sommes toujours à l'écoute de vos questions.



Partagez
votre passion!



Les bons plans de la communauté Thermomix®



Spatule/Panier cuisson

Utilisez l'encoche de la spatule pour insérer ou retirer facilement le panier cuisson.

Ouvrez le couvercle chaud en toute sécurité en insérant la pointe de la spatule dans la fente du couvercle du panier cuisson.



Balance

La balance de votre Thermomix® TM7 est désormais si intelligente qu'elle coche automatiquement les ingrédients de la liste une fois que le poids correct est atteint dans les recettes en cuisine guidée. Concentrez-vous simplement sur l'ajout des ingrédients suivants pour obtenir un résultat parfait. Vous pouvez également utiliser la balance manuellement pour peser des ingrédients supplémentaires pendant que vous cuisinez.



Le sur-couvercle

Remplaçant les anciens gobelet doseur et couvercle haute température, il offre une sécurité accrue et empêche les éclaboussures. Grâce à lui, il n'est plus nécessaire de placer le panier cuisson sur le couvercle. Utilisez toujours le sur-couvercle pour cuisiner, sauf lorsque vous utilisez le Varoma.



Fouet

Attention : ne jamais utiliser à une vitesse supérieure à 4 !

max. 4



Mes créations

Cette fonction vous permet de créer, importer, modifier et partager des recettes à partir de Cookidoo®, de vos livres de cuisine familiaux, de vos chefs préférés, de magazines et de blogs - et bien sûr de les réaliser avec votre Thermomix® TM7.



Sauvegarder temporairement des recettes

Si vous consultez une recette (sur votre smartphone ou sur le Thermomix® TM7) et que vous souhaitez la lire plus tard, appuyez sur l'icône « Favoris ». Cela vous permet de l'enregistrer dans vos favoris et de la retrouver facilement plus tard.



Extracteur de pâte

Utilisez l'extracteur de pâte à la base du manche de la spatule pour faire pivoter les couteaux et extraire une pâte sans effort. Pour ce faire, renversez le bol, placez l'orifice de la spatule sur la base des couteaux et tournez jusqu'à ce que la pâte se libère.



Mode Mixer

Pour obtenir une pâte homogène, utilisez le mode Mixer (vitesse max. 6) pour mélanger les ingrédients avant le pétrissage.



Salade ?

Coupez, lavez et séchez en une fois.

Mettez simplement 150-200 g de laitue dans le bol, ajoutez 600 g d'eau puis hachez pendant 6 s à vitesse 4. Égouttez dans le Varoma, placez le couvercle du Varoma et secouez pour sécher.



Trouvez tout ce dont vous avez besoin.

La nouvelle fonction de recherche de votre Thermomix® TM7 vous permet non seulement de rechercher des recettes, mais aussi des fonctions, des conseils et bien plus encore.



Slider intégré

Situé à l'arrière, sous la base, il facilite les manipulations sur le plan de travail. Il suffit de soulever l'avant de la base avec les deux mains pour la faire glisser facilement et la déplacer sur le plan de travail.




Mode Cuisson sans couvercle
Cuisson jusqu'à 100 °C sans rotation des couteaux, avec ou sans couvercle. Ce mode est idéal pour les ingrédients délicats tels que les boulettes de viande et les crustacés qu'il est préférable de mélanger à l'aide de la spatule au fur et à mesure des besoins.



Mode Pré-nettoyage
Avec l'option Rissoler, évitez les détergents liquides pour empêcher l'excès de mousse de s'échapper du couvercle. Utilisez plutôt du vinaigre ou du détergent pour lave-vaisselle (½ cuillère à café de gel ou de poudre ou ½ tablette).



Barre lumineuse à LED
Située au-dessus de l'écran, elle indique que votre Thermomix® TM7 est en cours d'utilisation et marque les changements de température : vert jusqu'à 60 °C et rouge au-delà de 80 °C. Lorsque le Thermomix® TM7 fonctionne, le témoin clignote. Lorsque le bol n'est pas placé sur sa base, le témoin LED s'éteint.

Moteur du Thermomix® TM7
Le moteur du Thermomix® TM7 a été entièrement repensé. À la différence de celui des modèles Thermomix® précédents, ce nouveau moteur est très silencieux.




Mode Cuisson du sucre
Ce mode n'est disponible que pour les recettes en cuisine guidée. Le succès des recettes en mode Cuisson du sucre n'est garanti que si vous utilisez la quantité et le type d'ingrédients indiqués dans la recette.



Varoma du Thermomix® TM7
Le nouveau Varoma a un volume supplémentaire de 25 % sans le plateau vapeur et de 45 % avec le plateau, par rapport au Varoma du Thermomix® TM6. Sa capacité totale est de 6,8 litres (avec le plateau). Sans le plateau, elle est de 5,8 litres (couvercle inclus). La capacité du plat seul est de 3,6 litres, ce qui vous permet de cuire à la vapeur de grandes quantités d'aliments.



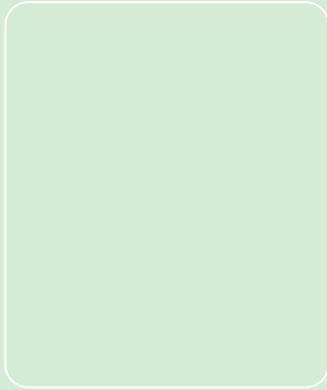
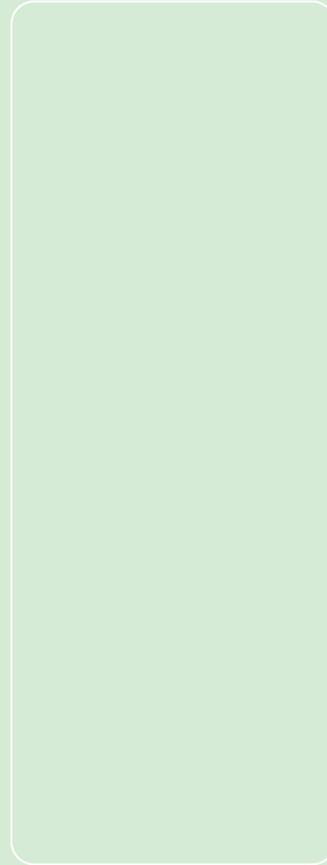

Accès rapide
Le bol et le couvercle du Thermomix® TM7 ne se verrouillent pas lorsque vous cuisinez à vitesse 2 ou inférieure, ce qui vous permet d'ouvrir le couvercle si nécessaire pour vérifier ou mélanger le contenu du bol. Si les couteaux se mettent à tourner à une vitesse supérieure à 2, le couvercle se verrouille automatiquement.



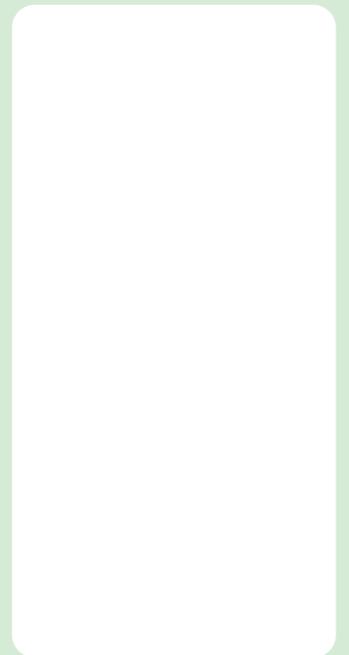
Chapelure maison
Utilisez du pain rassis sec et faites votre propre chapelure. Pour ce faire, il suffit de mixer à vitesse 8 à 10. Pour une chapelure aromatisée, ajoutez de l'ail ou des herbes. Congelez votre chapelure maison et utilisez-la selon vos besoins sans la décongeler.

Mode Rissoler
Auparavant uniquement disponible en cuisine guidée (mode Haute température), le mode Rissoler est désormais accessible en cuisine manuelle. Il offre 2 options : vif et doux.





Il y a toujours
de la place
pour vos notes



Handwriting practice area with 12 horizontal dotted lines on a green background.

Blank white rounded rectangular box.

Light green rounded rectangular box.

White rounded rectangular box.

Blank white rounded rectangular box.

Light green rounded rectangular box.

Handwriting practice area with 8 horizontal solid lines on a white background.

Handwriting practice area with 8 horizontal solid lines on a light gray background.

Dark green rounded rectangular box.

Light green rounded rectangular box.

Dark green rounded rectangular box.

Êtes-vous prêt(e) à rejoindre **l'aventure** ?

À vous de jouer ! Votre plus belle histoire commence ... MAINTENANT !





Remerciements

Responsable projet

Edith Pouchard, Vorwerk International

Vice-président Senior - Marketing global et business culinaire digital

Matthias Van der Donk

Vice-présidente business culinaire digital

Ramona Wehlig

Equipe Vorwerk International

Enrica Vitale, Vice-présidente Marketing international et Merchandising

Astrid Bifulco, Responsable Marketing de marque

Margarida Ferrador, Responsable Département recettes

Isaac Ramos Pena, Responsable Global Recipe Center

Andrea Aloe, Responsable Produits recettes

Katarzyna Sykalo, Britta Müller, Mari-Bel Giorno and Joao Rego,

Développeurs de recettes, Vorwerk International

Marketing Management

Vorwerk France

Manuel David, Responsable Produits et Recettes et Cathie Lanoë,
Responsable Marketing culinaire

Vorwerk Allemagne

Alex Zucconelli-Serban, Directeur Marketing et Bettina Graf,
Responsable Clients

Vorwerk Italie

Adrian Graf, Directeur Marketing et Paolo Nicoletti,
Responsable Marketing Clients et Produits

Vorwerk Espagne

Alberto Arranz, Directeur Marketing

Vorwerk Portugal

Inês Cirera, Directrice Marketing

Développement des recettes

Katarzyna Sykalo, Britta Müller, Mari-Bel Giorno et Joao Rego,
Vorwerk International

Photographie et stylisme culinaire

Mowie Kay, Photographe culinaire, Londres – Royaume-Uni (recettes p. 4, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 21, 26, 27, 29, 35, 37, 40 et 41 – appareil p. 20)

Kathy Kordalis, Styliste culinaire, Londres – Royaume-Uni (recettes p. 4, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 21, 26, 27, 29, 35, 37, 40 et 41)

Max Robinson, Styliste accessoiriste, Londres – Royaume-Uni (recettes p. 4, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 21, 26, 29, 35, 37, 40 et 41)

Marie Sjørberj, Photographe culinaire, Barcelone, Espagne (p. 23 Tarte au fromage et aux fruits rouges)

Diana Moschitz, Photographe et styliste culinaire, Vorwerk International (p. 23 - Crème brûlée vegan et Bol de champignons vegan)

Alex Vera, Photographe, États-Unis (p. 34)

Valéry Guedes, Photographe culinaire, Paris, France (recette p. 41)

Élisabeth Guedes, Styliste culinaire, Paris, France (recette p. 41)

Ana Texeira, Photographe culinaire, Nantes, France (recette p. 40)

Sébastien Merdrignac, Styliste culinaire, Nantes, France (recette p. 40)

Photographie et stylisme lifestyle

Ogilvy, Agence de publicité

Andreas Reimann, Photographe, Hambourg, Allemagne

Thorsten Hülsmann, Styliste culinaire et Chef, Düsseldorf, Allemagne

(Images lifestyle p. 6, 13, 17, 19, 22, 26, 28, 30, 34, 38, 39, 41 et 45)

Autres photos et illustrations

Vorwerk Design, Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG, Wuppertal, Allemagne (p. 1, 3, 6, 7, 9, 20, 23, 25, 31, 32, 34, 36, 37, 40, 41)

heureka – Studio for Design + Communication, Essen, Allemagne

Bea Koschel, Promptographe, Essen, Allemagne (p. 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 21, 24, 33, 37, 39, 40)

Équipe éditoriale

heureka – Studio for Design + Communication, Essen, Allemagne
Thermomix Marketing International, Wollerau – Suisse

Concept/Conception Mise en page/Composition

heureka – Studio for Design + Communication, Essen, Allemagne

Impression

Mohn Media Mohndruck GmbH, Allemagne

1ère édition, Février 2025

4 langues

Éditeur

Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39

CH-8832 Wollerau, Suisse

www.vorwerk.com

Copyright 2025 Vorwerk International & Co. KmG.,
Wollerau, Suisse

Texte, design, photographie, illustrations de Vorwerk International & Co.
KmG., Wollerau, Suisse

Tous droits réservés

La présente publication ne peut être - en partie ou en totalité -
reproduite, stockée dans un système de recherche documentaire,
enregistrée ou autre, sans l'autorisation préalable de Vorwerk
International & Co. KmG, Wollerau, Suisse

ID 2025 02 28037 France

ISBN: 978-3-03844-478-7

thermomix

VORWERK