

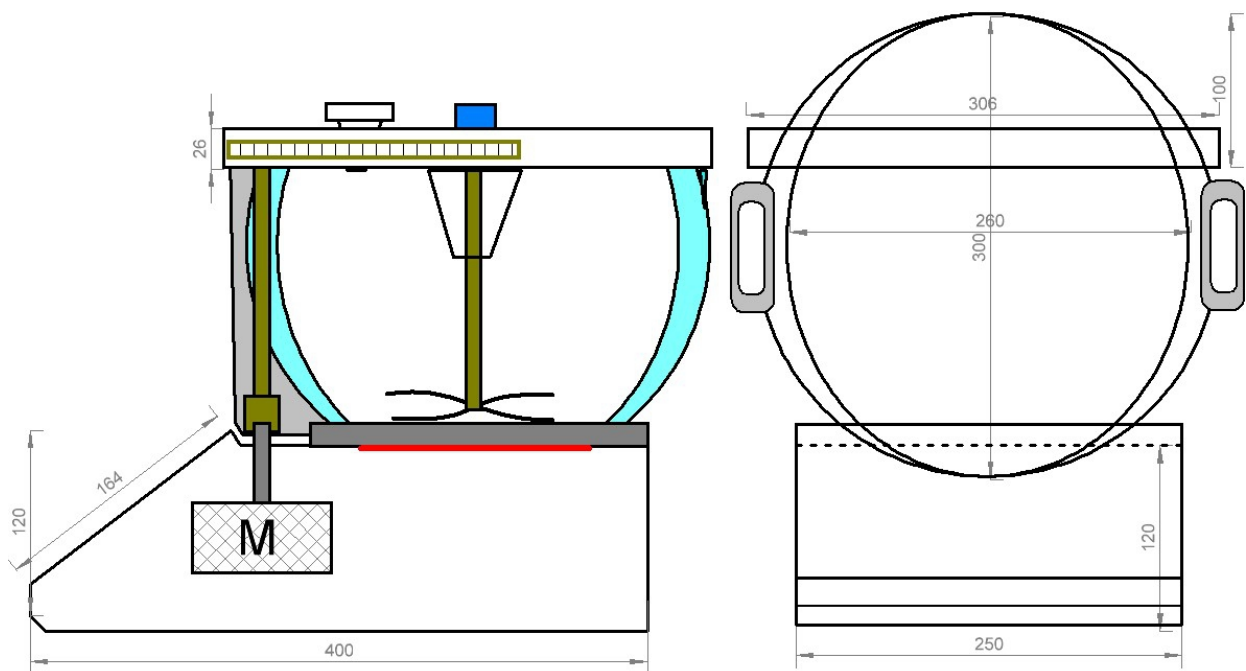
Thermomix TMS smart

Überarbeiteter Entwurf: Hans Ulrich Stalder, 20. Mai 2026

Der hier vorgestellte Thermomix TMS basiert im Wesentlichen auf dem Grundgerät des TM7. Der TMS ist kein Nachfolgegerät des TM7, sondern, über alles gesehen, eine „schlankere“ Variante. Dabei erfährt der TMS nur wenige Einschränkungen. Ein neues Mixer-Konzept schafft neue Möglichkeiten. Um es vorwegzunehmen: Der TMS hat eine vollkommen glatte Anbratfläche – ein „schwebendes“ Mixermesser macht dies möglich.

Alle beliebten TM7-Funktionen wie die Waage, das geniale Mixermesser, die Einhängkörbe etc. sind auch im TMS enthalten.

Der Mixtopf hat berechnete sechs Liter Inhalt, nutzbar 3,5 Liter. Dies ist für eine heutige Durchschnittsfamilie ausreichend. Darum wurde auf den zusätzlichen Aufsatz „Varoma“ verzichtet. Mit den zusätzlichen, unterschiedlichen Einhängkörben können gleichzeitig mehrere Speisen gegart und im nächsten Schritt das zu bratende Lebensmittel zubereitet werden.



Thermomix TMS smart Entwurf / 15.5.2026 / Hans Ulrich Stalder

Der untere Mixtopf-Rand überragt den Mixtopf-Boden um sechs Millimeter. Dies ermöglicht den Mixtopf auch ausserhalb vom Grundgerät abzustellen, ohne dass der Mixtopf-Boden die Abstellfläche berührt. Beim TMS ist die Heizfläche im Grundgerät, und als Induktionskochfeld eingebaut. Dies ermöglicht schlankere elektrische Kontaktstifte zu verbauen. Zudem hat es im Grundgerät für den Mixtopf-Rand eine Führungs-Vertiefung von drei Millimeter. Der resultierende Abstand, Induktionskochfeld / Mixtopf-Boden, hat auf die Heizleistung nur einen unbedeutenden Einfluss.

Ergänzende technische Erklärungen zu den TMS-Skizzen

Der Mixtopf ist aus einem Guss und kann nicht zerlegt werden. Zwischen der äusseren und inneren Wandung befindet sich schall- und wärme-isolierendes Material (im Bild türkis eingefärbt). Die innere Wandung beinhaltet zudem vertikal verlaufende Erhebungen zur Durchmischung des Kochguts sowie zur Fluss- und Geräuschkämpfung (Schwingungsdämpfung). Seitlich am Mixtopf sind Haltegriffe angebracht. Auf der Rückseite befindet sich eine Ausgussnase. Im Mixtopfdeckel befindet sich eine optional abdeckbare Dampfaustrittsöffnung, über die man auch während des Kochens Flüssigkeit nachfüllen kann.

Der Antrieb des Mixermessers erfolgt über zwei Antriebswellen und einen Zahnriemen im Deckel. Die Antriebswelle, die vom unteren Mixtopfende bis in den Deckel reicht, ist in den Zwischenrand des Mixtopfs eingelassen und kann nur durch technisch geschultes Personal entfernt werden. Parallel zur Antriebswelle verlaufen die elektrischen Sensor- und Steuerkabel. Das Mixermesser ist fest mit der Antriebswelle verbunden, und die Antriebswelle wiederum wird in den Deckel eingeklinkt. Wenn der Deckel abgenommen ist, kann die Mixer-Antriebswelle mit einem „Release-Knopf“ (blau im Bild) gelöst und vom Deckel getrennt werden.

Je nach aktivem Programm wird das Mixermesser angehoben oder bewegt sich automatisiert um bis vier Zentimeter auf und ab (z.B. nützlich beim Teig kneten). Der Mechanismus dazu befindet sich in der gleichschenkligen Trapez Antriebswelle-Halterung.

Im schallisolierten Deckel befindet sich eine Video-Kamera zur Überwachung der Speisen. Dies erfordert eine LED-Beleuchtung. Das Video-Bild kann auf dem Display angesehen werden. Diese Funktion ist nur bei entsprechendem Programm und aufgesetztem Deckel aktiv.

Im Weiteren hat es im Deckelboden eine Infrarotkamera zur permanenten Temperaturmessung. Das Messresultat wird ebenfalls auf dem Display angezeigt. Diese Funktion ist nur bei entsprechendem Programm und aufgesetztem Deckel aktiv.

Ein zusätzlicher, ästhetisch optimierter Mixtopf-Deckel sowie diverse Schöpfkellen sind optional erhältlich. Deren Kellenstiele passen genau in die Ausgussnase – auch bei aufgesetztem Zusatzdeckel. Beim funktionalen Deckel wird die Ausgussnase mit diesem verschlossen.
