

Title (en)

Method of convenience cooking a food dish and cooking device for this

Title (de)

Verfahren zum Fertigbaren einer Speise und Gargerät hierfür

Title (fr)

Procédé destiné à la cuisson à point d'un plat et appareil de cuisson correspondant

Publication

EP 2068084 A2 20090610 (DE)

Application

EP 08170229 A 20081128

Priority

DE 102007059225 A 20071207

Abstract (en)

The method involves providing food in a cooking chamber of a cooking equipment with a heating device and/or a humidification device and a control or regulation device. A cooking compartment temperature is determined from temperature, humidity, pressure and/or flow rate of atmosphere in the compartment and/or microwave energy in the compartment. A target to 100 percentage is achieved in case of overlapping of cooking compartment temperature regions without a weight and/or a percentage rate of the target is achieved in case of overlapping of the regions with the weight. The food contains two different items of cooking, where the items are selected from a group consisting of cooked meat, roast beef, cutlet, lamb leg, crispy roasted pork, large roast, juicy steak, goose, duck, grill cockerel and fish, and from another group consisting of rice, noodles, damped potatoes, mashed potatoes, deep-fried potato wedges, potato chips, grill vegetables, damped and mixed vegetables. An independent claim is also included for a cooking equipment comprising a display device in the form of a touch-screen.

Abstract (de)

Die vorliegende Erfindung betrifft ein Verfahren zum Fertigbaren mindestens einer zumindest zwei unterschiedliche Gargüter umfassenden Speise in einem Garraum eines Gargeräts mit zumindest einer Heizeinrichtung und/oder einer Befeuchtungseinrichtung und einer Steuer- oder Regeleinrichtung, bei dem die Steuer- oder Regeleinrichtung unter Zugriff auf in einer Speichereinrichtung hinterlegte Formeln und/oder zuvor bestimmte Tabellenwerte sowie auf über eine Eingabeeinrichtung eingegebene und/oder von einer ersten Sensiereinrichtung erfasste Informationen zu einerseits der Art jedes Garguts und zu andererseits zumindest einer für den Gargrad jedes Garguts charakteristischen Größe ein auf die Speise abgestimmtes Garraumklima einstellt wobei das Garraumklima, das aus der Temperatur, der Feuchte, dem Druck und/oder der Strömungsgeschwindigkeit der Atmosphäre im Garraum und/oder der Mikrowellenenergie im Garraum bestimmt wird, ausgewählt wird aus einem Bereich der Überlappung der für jedes Gargut der Speise aus der Speichereinheit herausladbaren Garraumklimabereiche, und im Falle einer Überlappung der Garraumklimabereiche ohne Gewichtung derselben angezeigt wird, dass eine Zielvorgabe zu 100 Prozent erreicht wird, und/oder im Falle einer Überlappung der Garraumklimabereiche bei Gewichtung derselben angezeigt wird, mit welchem Prozentsatz eine Zielvorgabe erreicht wird; und ein Gargerät zum Durchführen solch eines Verfahrens.

IPC 8 full level

F24C 7/08 (2006.01)

CPC (source: EP)

F24C 7/082 (2013.01)

Citation (applicant)

- EP 07016734 A 20070827
- DE 102006008096 A1 20070830 - LECHMETALL LANDSBERG GMBH [DE]
- DE 19945021 A1 20010412 - RATIONAL AG [DE]
- WO 2006069563 A1 20060706 - RATIONAL AG [DE], et al
- DE 102007040651 A1 20090312 - RATIONAL AG [DE]
- EP 1716795 A1 20061102 - RATIONAL AG [DE], et al
- DE 10332021 B3 20050414 - DIEHL AKO STIFTUNG GMBH & CO [DE]
- EP 1022972 B1 20020703 - RATIONAL AG [DE]
- DE 102005057585 B3 20070308 - MIELE & CIE [DE]
- WO 2006069563 A1 20060706 - RATIONAL AG [DE], et al
- DE 10309486 A1 20040923 - RATIONAL AG [DE]
- DE 10309485 A1 20041028 - RATIONAL AG [DE]

Cited by

EP2363646A1; DE102010037796A1; DE102010037796B4

Designated contracting state (EPC)

AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MT NL NO PL PT RO SE SI SK TR

Designated extension state (EPC)

AL BA MK RS

DOCDB simple family (publication)

EP 2068084 A2 20090610; EP 2068084 A3 20100519; DE 102007059225 A1 20090610

DOCDB simple family (application)

EP 08170229 A 20081128; DE 102007059225 A 20071207