

Title (en)
Method for finishing cooking of a meal

Title (de)
Verfahren zum Fertigkochen einer Speise

Title (fr)
Procédé destiné à la cuisson d'un plat préparé

Publication
EP 2068086 A1 20090610 (DE)

Application
EP 08169950 A 20081126

Priority
DE 102007059223 A 20071207

Abstract (en)
The method involves visualizing and/or graphically displaying selectable goods to be cooked in a dish region (20) after activating the dish region. Cooking temperature adapted to food is adjusted by a control or regulating device based on formulas stored in a storage device, determined table values, information about a type of cooking good and characteristic variable for cooking amount of each cooking good. The information about a type of cooking good is detected by a sensor device and is inputted by an input device. An independent claim is also included for a cooking device comprising a cooking chamber.

Abstract (de)
Die vorliegende Erfindung betrifft Verfahren zum Garen mindestens einer zumindest zwei unterschiedliche Gargüter umfassenden Speise in einem Garraum eines Gargeräts mit zumindest einer Heizeinrichtung, einer Befeuchtungseinrichtung, einer Anzeigeeinrichtung, einer Steuer- oder Regeleinrichtung und/oder einer Speichereinrichtung, mit folgenden Schritten: über die Anzeigeeinrichtung zur Auswahl einer Gargutart jedes Garguts der Speise zumindest ein Gargutträger angezeigt wird, der zumindest zwei Bereiche aufweist, umfassend einen ersten Bereich für ein erstes Gargut und einen zweiten Bereich für ein zweites Gargut, wobei der erste Bereich zum Auswählen der Art des ersten Garguts und der zweite Bereich zum Auswählen der Art des zweiten Garguts aktiviert werden können, nach Aktivierung des ersten Bereichs in dem ersten Bereich die auswählbaren ersten Gargutarten visualisiert und/oder graphisch angezeigt werden, nach Aktivierung des zweiten Bereichs in dem zweiten Bereich die auswählbaren zweiten Gargutarten visualisiert und/oder graphisch angezeigt werden, und die Steuer- oder Regeleinrichtung wird unter Zugriff auf in der Speichereinrichtung hinterlegte Formeln und/oder zuvor bestimmte Tabellenwert sowie auf über die Anzeigeeinrichtung und/oder 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 einstellen; und ein Gargerät hierfür.

IPC 8 full level
F24C 7/08 (2006.01)

CPC (source: EP)
F24C 7/08 (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
- US 4568810 A 19860204 - CARMEAN SILAS E [US]
- DE 202006009284 U1 20071025 - RATIONAL AG [DE]
- JP 2005234782 A 20050902 - JAPAN CRESCENT CO LTD
- DE 68915563 T2 19950112 - SHARP KK [JP]
- DE 3342483 A1 19850605 - PURFUERST ELEKTROTECH [DE]
- DE 10309486 A1 20040923 - RATIONAL AG [DE]
- DE 10309485 A1 20041028 - RATIONAL AG [DE]

Citation (search report)

- [XY] DE 102006008096 A1 20070830 - LECHMETALL LANDSBERG GMBH [DE]
- [X] DE 202006009284 U1 20071025 - RATIONAL AG [DE]
- [Y] EP 1716795 A1 20061102 - RATIONAL AG [DE], et al
- [A] WO 2006045290 A1 20060504 - RATIONAL AG [DE], et al
- [A] GB 2150728 A 19850703 - PURFUERST ELEKTROTECH
- [A] US 4568810 A 19860204 - CARMEAN SILAS E [US]

Cited by
EP2098788A3; CN103119371A; EP2363646A1; WO2012020129A1

Designated contracting state (EPC)
DE FR IT

Designated extension state (EPC)
AL BA MK RS

DOCDB simple family (publication)
EP 2068086 A1 20090610; EP 2068086 B1 20140409; DE 102007059223 A1 20090610

DOCDB simple family (application)
EP 08169950 A 20081126; DE 102007059223 A 20071207