

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) Veröffentlichungsnummer: **0 534 093 A2**

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(21) Anmeldenummer: **92113027.4**

(51) Int. Cl.⁵: **F24C 15/10, F24C 15/18,
H05B 3/74**

(22) Anmeldetag: **30.07.92**

(30) Priorität: **26.09.91 DE 9112045 U**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
31.03.93 Patentblatt 93/13

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT DE ES FR GB IT

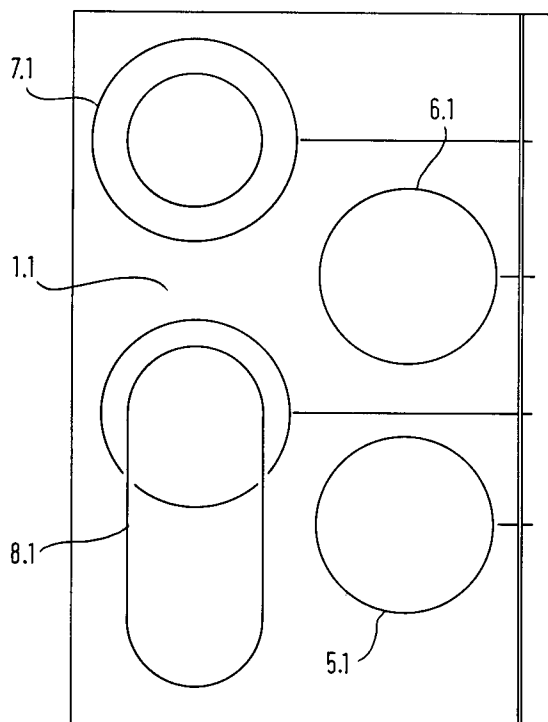
(71) Anmelder: **BOSCH-SIEMENS HAUSGERÄTE
GmbH
Hochstrasse 17
W-8000 München 80(DE)**

(72) Erfinder: **Wilsdorf, Gerd
Albrecht-Dürer-Strasse 78
W-8037 Olching(DE)**

(54) **Küchenarbeitsfeld mit Kochfeld.**

(57) Die Erfindung bezieht sich auf ein Küchenarbeitsfeld mit einem aus Glas oder glaskeramischem Material bestehenden Kochfeld, das mehrere Kochstellen besitzt und von einem Rahmen eingefasst ist, wobei beidseitig des Kochfeldes Arbeitsflächen vorgesehen sind, von denen die eine Arbeitsfläche als eine Abstellfläche und die andere Arbeitsfläche als eine Heizfläche ausgebildet ist, so daß das Küchenarbeitsfeld eine abnehmbare Warmhalteplatte und ein Kochfeld besitzt, wobei auf dem Kochfeld mindestens drei Kochstellen, deren Mittelpunkte auf keiner gemeinsamen senkrechten Verbindungslinie liegen, angeordnet sind.

Fig. 2



EP 0 534 093 A2

Die Erfindung bezieht sich auf ein Küchenarbeitsfeld mit einem vorzugsweise aus Glas oder glaskeramischem Material bestehendem Kochfeld, das mehrere Kochstellen besitzt und von einem Rahmen eingefasst ist, wobei beidseitig des Kochfeldes Arbeitsflächen vorgesehen sind, von denen die eine Arbeitsfläche als eine Abstellfläche und die andere Arbeitsfläche als eine Heizfläche ausgebildet ist.

Durch die DE-OS 35 03 294 ist ein Kochfeld bekannt, wo im Bereich einer Glaskeramikplatte vier runde, bzw. ovale Kochstellen in zwei Reihen paarweise angeordnet sind. Die im wesentlichen rechteckige Glaskeramikplatte ist an den Ecken verrundet. Im Bereich der frontseitigen Ecken befinden sich in dem die Glaskeramikplatte umgebenden Rahmen Schaltelemente und Anzeigeelemente für die Kochstellen.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, für ein Küchenarbeitsfeld Bedienungskomfort und Gebrauchswerterhöhung zu schaffen. Die erfindungsgemäße Anordnung zur Lösung dieser Aufgabe ist dadurch gekennzeichnet, daß das Küchenarbeitsfeld eine abnehmbare Warmhalteplatte und ein Kochfeld besitzt, wobei auf dem Kochfeld mindestens drei Kochstellen, deren Mittelpunkte nicht auf einer senkrechten Verbindungslinie liegen, angeordnete sind.

Weitere vorteilhafte Ausgestaltungen der Erfindung ergeben sich aus den nachfolgenden Schutzansprüchen. Ein Ausführungsbeispiel nach der Erfindung ist im folgenden anhand der Zeichnung beschrieben. Es zeigt:

Fig. 1 ein Küchenarbeitsfeld,

Fig. 2 ein spezielles Kochfeld.

Gemäß Fig. 1 ist ein Küchenarbeitsfeld dargestellt. Zu einem Kochfeld 1, das sowohl mit Kochmulden konventioneller Bauart als auch mit Glaskeramik-Kochflächen ausgestattet sein kann, sind dazu beidseitig benachbart eine Abstellfläche 2 mit einer Heizfläche 3 dargestellt. Das durch einen Rahmen begrenzte Kochfeld 1, das aus Glas oder glaskeramischem Material besteht, besitzt ein Bedienfeld 4 und vier durch Strichmarkierungen angedeutete Kochstellen 5, 6, 7 und 8. Die Kochstellen 5, 6, 7 und 8 können unterschiedliche Größe besitzen, wobei die Kochstelle 5 und die diagonal dazu angeordnete Kochstelle 7 Zweikreiskochstellen und für unterschiedliche Garbehälter-Durchmesser ausgelegte Kochstellen sind. Die Kochstelle 6 ist als Einkreiskochstelle ausgebildet und ist neben der Zweikreiskochstelle 5 im rechteckigen Kochfeld 1 angeordnet. Diagonal zur Kochstelle 6 ist eine Zweifachkochstelle angeordnet, die als Kreis- oder Ovalkochstelle betreibbar ist. Die durch die Zeichnung festgelegte Positionierung der Kochstellen entspricht einer als in der Mehrzahl der Anwendungsfälle sich als zweckmäßig erwiesenen

Anordnung, wobei eine azyklische Variation der Anordnung von Kochstellentypen ausführbar und denkbar sind. Das Bedienfeld 4 mit seinen Schaltorganen stellt die vordere Begrenzung des Kochfeldes 1 dar und liegt in gleicher Ebene mit diesem. Das Bedienfeld 4 kann zum Zwecke optimaler Bedienung eine Neigung von 30 bis 45 Winkelgrad zum Kochfeld 1 besitzen. Die dem Kochfeld 1 benachbart angeordnete Abstellfläche 2 besitzt Abstellrippen 9. Über diese Abstellfläche 2 kann Kochgut deponiert werden, was der Abkühlung bedarf. Gleichzeitig kann die Restwärme der jeweils benutzten Kochstelle 5 bis 8 benutzt werden. Die Abstellfläche 2 kann zur Aufnahme entsprechend angepaßter Küchen-Funktionseinheiten dienen, beispielsweise Schneidebretter. Die den Kochstellen 6 und 7 benachbarte, abnehmbare Heizfläche 3 besitzt eine Bedienanzeige 10 und Tragegriffe 11. Die Heizfläche 3 kann z.B. eine Grillplatte oder eine Warmhalteplatte sein. In vorteilhafter Weise können Gargefäße vom Kochfeld 1 seitlich zur Abstellfläche 2 bzw. zur Heizfläche 3 verschoben werden, ohne daß eine Transportbelastung für die Bediener auftritt. Das Küchenarbeitsfeld bietet weiterhin den vorteil, daß die Abstellfläche 2 Abstellrippen 9 besitzt, wobei Küchen-Zusatzgeräte auf die Abstellrippen 9 formschlüssig aufsetzbar sind.

Gemäß Fig. 2 ist die Anordnung eines Kochfeldes 1.1 dargestellt. Das Kochfeld 1.1 besitzt Kochstellen 5.1, 6.1, 7.1, 8.1. Die nicht dargestellte Abstellfläche 2 und Heizfläche 3 wurden bereits nach Fig. 1 beschrieben. Das Kochfeld 1.1 zeigt eine erfindungsgemäße Anordnung von vier Kochfeldern. Es ist erkennbar, daß das Kochfeld vier Kochstellen besitzt, die so angeordnet sind, daß ihre Mittelpunkte nicht auf einer senkrechten Verbindungslinie zueinander liegen. Ein derartiges Kochfeld besitzt den Vorteil, daß die Hausfrau bei notwendigen Bedienarbeiten keiner unmittelbaren Verbrennungsgefahr im Kontakt mit heißen Töpfen ausgesetzt ist. Darüber hinaus sind Bräterzonen, wie beispielsweise gemäß Fig. 2 die Kochstelle 8.1 besitzt, besser bedienbar und auslastbar. Die Umschaltung der Vario-Kochzonen erfolgt mittels Sensorschaltern. Ein Einschalten der Warmhalteplatte kann ebenfalls über Sensorschalter erfolgen. Dabei ist die Ausgestaltung der Warmhalteplatte als beispielsweise Steinplatte oder einem anderen geeigneten wärmespeichernden Material in vorteilhafter Weise ausnutzbar. Die Steinplatte oder ein sonstiges geeignetes Material speichern die eingebrachte Wärmeenergie relativ lange. Dabei kann über speziell gekennzeichnete Flächen an den Warmhalteplatten ein Ausklappen über Druck auf diese Flächen von nach oben austretenden Winkelgriffen erreicht werden. An diesen Griffen kann die aufgeheizte Warmhalteplatte herausgehoben werden und beispielsweise zu einem Esstisch transportiert wer-

den. Es kann vorgesehen sein, daß die so transportierte Warmhalteplatte ausklappbare Stellfüße besitzt.

steuert zuschaltbar sind.

Als mögliche weitere Nutzung der seitlichen Mulde des Kochfeldes bieten sich an: "ein Holzklotz als Schneidebrett", "ein Nylonklotz als Schneidfläche", "eine rechteckige, herausnehmbare Schale für Küchenabfälle", "eine Mulde als Friteuse", "eine Mulde als Grillrost".

Ein derartig ausgerüstetes und aufgewertetes Küchen-Arbeitsfeld gemäß Fig. 2, dessen Kochfeld mit diagonal versetzten Kochzonen ausgerüstet ist, erhöht den Gebrauchswert bisheriger Küchen-Arbeitsfelder. Das Kochfeld gemäß Fig. 2 besitzt dabei folgende Vorteile: "ein leichteres Erreichen der hinteren Kochzonen, auch wenn die Kochstellen 6.1 und 5.1 besetzt sind", "eine bessere Zuordnung der Anzeige zu den zugehörigen Kochstellen", "eine günstige Parkposition beim Abstellen der Kochtöpfe für die Kochstellen 8.1 und 6.1", "eine zusätzliche Nutzung der Fläche der Kochstelle 8.1 auf Umschalten auf eine Bräterzone".

Patentansprüche

1. Küchen-Arbeitsfeld mit einem aus Glas oder glaskeramischem Material bestehenden Kochfeld, das mehrere Kochstellen besitzt und von einem Rahmen eingefast ist, wobei beidseitig des Kochfeldes Arbeitsflächen vorgesehen sind, von denen die eine Arbeitsfläche als eine Abstellfläche und die andere Arbeitsfläche als eine Heizfläche ausgebildet ist, **dadurch gekennzeichnet**, daß das Küchen-Arbeitsfeld eine abnehmbare Warmhalteplatte und ein Kochfeld besitzt, wobei auf dem Kochfeld mindestens drei Kochstellen, deren Mittelpunkte auf keiner gemeinsamen senkrechten Verbindungslinie liegen, angeordnet sind.
2. Küchen-Arbeitsfeld nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Kochfeld vier Kochstellen besitzt, deren verbundene Mittelpunkte ein Parallelogramm bilden.
3. Küchen-Arbeitsfeld nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Heizfläche (3) eine Warmhalteplatte ist, die als Steinplatte ausgebildet ist.
4. Küchen-Arbeitsfeld nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Anzeigeelemente für die Einstellwerte der Kochstellen unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche oder Glasfläche durchscheinend angeordnet sind.
5. Küchen-Arbeitsfeld nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Kochstellen sensorge-

Fig. 1

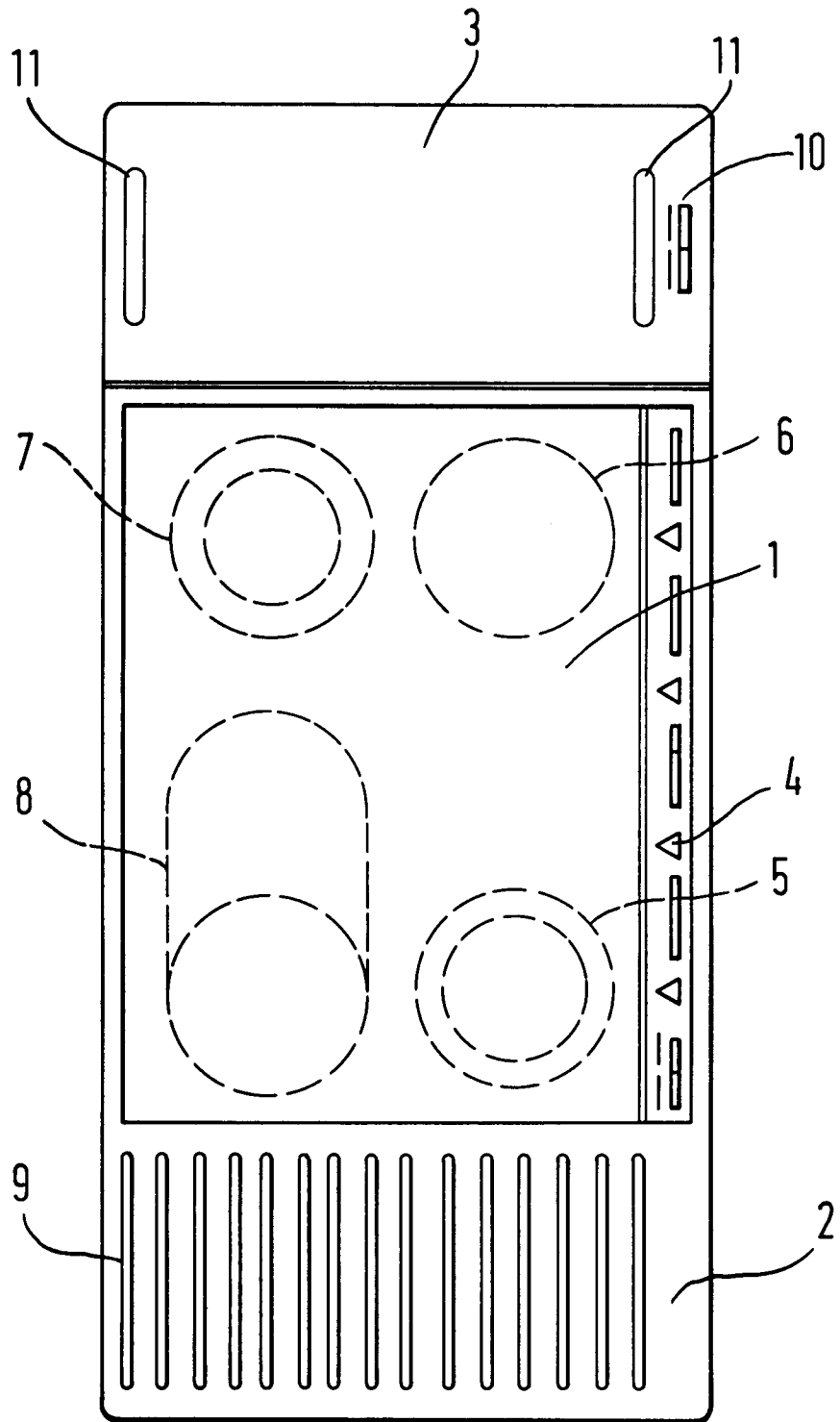


Fig. 2

