



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) **EP 1 411 300 A1**

(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
21.04.2004 Patentblatt 2004/17

(51) Int Cl.7: **F24C 15/10**

(21) Anmeldenummer: **03023003.1**

(22) Anmeldetag: **11.10.2003**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR
HU IE IT LI LU MC NL PT RO SE SI SK TR**
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL LT LV MK

(72) Erfinder: **Bolletta, Bentito**
06086 Petrignano di Assisi Perugia (IT)

(74) Vertreter: **Mayer, Hans Benno, Dipl.-Ing.
de Dominicis & Mayer S.r.l.
Piazzale Marengo, 6
20121 Milano (IT)**

(30) Priorität: **17.10.2002 IT mi20022205**

(71) Anmelder: **Binova S.p.A.**
06086 Assisi-Petrignano (Perugia) (IT)

(54) **Kochfeld bestehend aus einer mehrzahl von Wärmequellen**

(57) Kochfeld mit Wärmequellen zur Bildung von Kochstellen, welche entlang einer gemeinsamen Längsachse angeordnet sind.

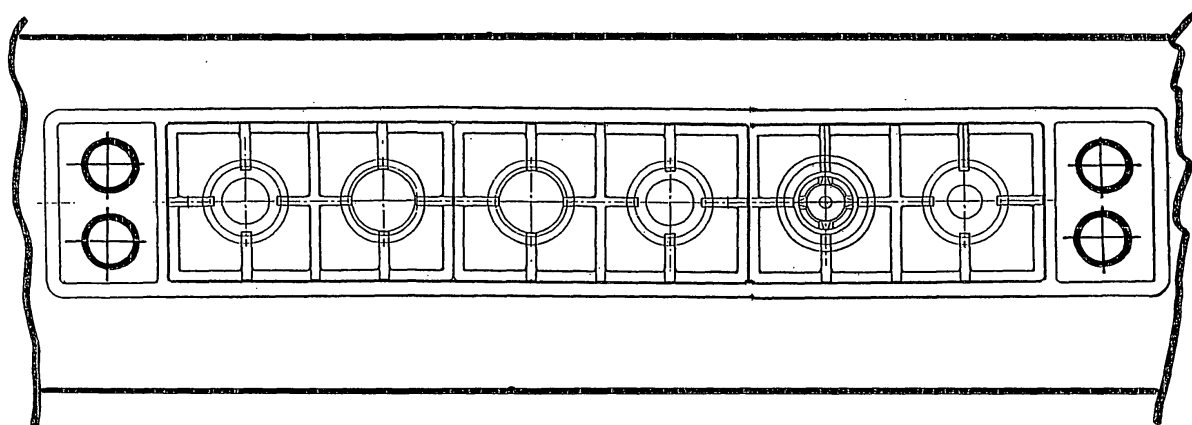


Fig. 1

EP 1 411 300 A1

Beschreibung

[0001] Die vorstehende Erfindung betrifft ein Kochfeld.

[0002] Es ist bekannt, dass moderne Einbauküchen aus Möbelkorpusen zusammengesetzt sind, welche an ihrer Oberseite mittels einer Abdeckplatte (Top) abgeschlossen werden, wobei diese Abdeckplatte eine Arbeitsfläche bildet und zusätzliche Bauteile aufnimmt, wie z.B. Spülbecken oder Kochfelder.

[0003] Die herkömmlichen Kochfelder weisen üblicherweise quadratische Form auf und erstrecken sich ungefähr von der Vorderkante der Abdeckplatte bis zur rückwärtigen Kante, welche ihren Abschluss in Übereinstimmung mit der Wand des Raumes bildet, der die Küchenmöbel aufnimmt.

[0004] Üblicherweise bestehen diese bekannten Kochfelder aus vier Wärmequellen, welche so angeordnet sind, um vier Kochgefäße aufzunehmen. Die Wärmequellen sind in der Art angeordnet, dass immer zwei Wärmequellen in der Nähe der Wand angeordnet sind und weitere zwei Wärmequellen an der Vorderseite des Kochfeldes, d.h. in der Nähe der Vorderkante der Abdeckplatte vorgesehen sind.

[0005] Für diese bekannten Kochfelder ist es daher unumgänglich, Abdeckplatten (Tops) zum Abdecken der darunter befindlichen Möbelkorpusse mit einer erheblichen Breite oder Tiefe von 600-700 mm zu verwenden.

[0006] Durch Anordnen der Wärmequellen in einem quadratischen Kochfeld ist es unumgänglich bei Einwirken auf die Speisen in den Kochgefäßen, die in der Nähe der Wand des Raumes angeordnet sind, mit der Hand oder dem Unterarm Kochgefäße zu überqueren, die in der ersten, vorderen Reihe des Kochfeldes angeordnet sind, was zu einer Gefahrensituation für die Person und Verbrennungen führen könnte.

[0007] Ein weiterer Nachteil der bekannten Kochfelder ist darin zu sehen, dass die Pfannen und Kochgefäße, die in der Nähe der Begrenzungswand angeordnet sind, zu Schäden an dieser Wand führen können, dies aufgrund der ständigen Bildung von sehr heißen Dämpfen. Ferner wird das Erwärmen von Wasser z.B. in einem länglichen Kochgefäß für die Zubereitung von Fisch problematisch und erfolgt häufig in sehr unregelmäßiger Weise.

[0008] Desweiteren konnte festgestellt werden, dass die an der Vorderseite eines herkömmlichen Kochfeldes vorgesehenen Behälter, welche heiße Flüssigkeiten oder kochende Speisen aufnehmen, eine erhebliche Gefahr für Kinder als auch für Erwachsene darstellt, sofern eine Pfanne oder ein Kochgefäß versehentlich kippen sollte.

[0009] Desweiteren, bei Anordnung z.B. von vier Kochgefäßen auf einem bekannten Kochfeld, welches von vier Wärmequellen gebildet ist, die in einer rückwärtigen und zwei Wärmequellen, die in einer vorderen Reihe angeordnet sind, ist eine wesentliche Verminderung

des Wirkungsgrades herkömmlicher Absaughauben festzustellen und somit tritt der Nachteil ein, dass Dämpfe oder Rauch während des Kochvorganges nicht einwandfrei abgesaugt werden und somit in den umliegenden Raum eindringen.

[0010] Schließlich belegen die bekannten Kochfelder am Ort ihrer Montage fast die gesamte Tiefe der Abdeckplatte, mit der die darunterliegenden Möbelkorpusse abgedeckt sind, was zu dem Nachteil führt, dass unvermeidbare Schwachstellen in der Abdeckplatte aufgrund eines großen Ausschnittes, der in die Platte eingebracht werden muss, entstehen. Ferner, bei Verwendung eines bekannten Kochfeldes stehen keine Nutzflächen zum Abstellen von Hilfsgeräten z.B. Schüsseln, Tellern, Küchengabeln oder Spachteln zur Verfügung.

[0011] Aufgabe der vorstehenden Erfindung ist es die Nachteile des Standes der Technik zu vermeiden und unter Einsatz des erfindungsgemäßen Kochfeldes, eine verbesserte Einsicht in den Innenraum der Kochgefäße zu schaffen und die Möglichkeit zu eröffnen, das Kochfeld auch in Arbeitsplatten mit verminderter Tiefe (um 450 mm) einzubringen und eine wesentliche Schwächung der Abdeckplatte durch Ausschnitte zu vermeiden und desweiteren eine zu starke Wärmestrahlung zur Raumwand oder in Richtung von an der Rückseite des Kochfeldes angebrachten Verkleidungen zu vermeiden und ferner auf der Arbeitsfläche der Abdeckplatte wertvolle Ablageflächen zu schaffen, um Schneidbretter, Schüsseln, große Gabeln oder Spachteln ablegen zu können und allgemein die Sicherheit bei der Durchführung des Kochvorganges zu erhöhen und besonders ein unerwünschtes Kippen der Kochgefäße zu vermeiden und schließlich eine wesentliche Verbesserung des Wirkungsgrades der Abzugshaube zu schaffen.

[0012] Diese Aufgaben werden erfindungsgemäß dadurch gelöst, dass die Wärmequellen, die das Kochfeld bilden, entlang einer gemeinsamen Längsachse angeordnet sind.

[0013] In vorteilhafter Weise bestehen die einzelnen Wärmequellen aus Gasbrennern.

[0014] Es hat sich auch als vorteilhaft erwiesen, die einzelnen Wärmequellen als Elektroplatten auszubilden.

[0015] Desweiteren ist es möglich, die einzelnen Wärmequellen in ein keramisches Kochfeld einzubauen.

[0016] Auch ist es vorteilhaft, dass die Betätigungsgriffe für die einzelnen Wärmequellen an einer Außenseite oder den Außenseiten des Kochfeldes angeordnet sind.

[0017] Weitere Merkmale der Erfindung können der nun folgenden Beschreibung, den Ansprüchen sowie den beigelegten Zeichnungen entnommen werden.

Es zeigen:

[0018] Figur 1 schematisch in einer Draufsicht ein Kochfeld gemäß der vorstehenden Erfindung.

[0019] Figur 2 das Kochfeld mit einem Gefäß, das kleineren Durchmesser aufweist.

[0020] Figur 3 das Kochfeld mit einem länglichen Kochbehälter, z.B. einem Fischkocher.

[0021] Figur 4 das erfindungsgemäße Kochfeld mit zwei Behältern, die größeren Durchmesser aufweisen.

[0022] Wie der Figur 1 zu entnehmen ist, weist die Deckplatte oder Arbeitsplatte 1 einer Einbauküche eine geringere Plattentiefe (a) auf, z.B. eine Tiefe von ca. 450 mm.

[0023] Bekannte Kochfelder weisen üblicherweise eine Tiefe von 600-700 mm auf.

[0024] Die dargestellte Abdeckplatte 1 nimmt ein Kochfeld auf, das gesamthaft mit 2 gekennzeichnet ist.

[0025] Dieses Kochfeld 2 besteht aus Wärmequellen 3, 4, 5, 6, 7 und 8.

[0026] Die Wärmequellen 3 bis 8 sind entlang einer gemeinsamen Längsachse X angeordnet.

[0027] An den Enden des Kochfeldes 2 sind Betätigungsgriffe 9 und 10 angeordnet.

[0028] Selbstverständlich kann auch nur an einem Ende des Kochfeldes die Gruppe der Betätigungsgriffe 9 und 10 angeordnet werden.

[0029] Der Figur 2 kann entnommen werden, dass das Kochfeld 2, welches in die Platte (Top) oder Arbeitsplatte 1 der Einbauküche eingesetzt ist zur Aufnahme eines Behälters 1 (mit Strich-Punkt-Linie dargestellt) genutzt werden kann, der einen kleineren Durchmesser aufweist und lediglich von einer Wärmequelle 7 beheizt wird.

[0030] Der Figur 3 kann entnommen, dass das in die Arbeitsplatte 1 der Einbauküche eingesetzte Kochfeld 2 auch zur Aufnahme eines länglichen Kochgefäßes 12 herangezogen werden kann, z.B. eines Fischkochers, der von allen Wärmequellen 4, 5, 6 und 7 beeinflussbar ist.

[0031] Das Kochfeld 2, welches in Figur 4 dargestellt ist, nimmt auf den Wärmequellen 3 und 4 ein Gefäß 13 auf, das größeren Durchmesser aufweist, wogegen die wärmequelle 6 einen Behälter 14 aufnimmt, der kleineren Durchmesser hat.

[0032] Den Figuren 3 und 4 kann im Detail entnommen werden, wie unterschiedliche Behälter 12, 13, 14 mit größtmöglicher Sicherheit auf dem erfindungsgemäßen Kochfeld anordenbar sind.

[0033] Die Behälter 12, 13 und 14 weisen stets einen Sicherheitsabstand zur rückwärtigen Wand 15 auf, dies gilt auch gegenüber der Vorderkante 16 der Abdeckplatte 1.

[0034] Ferner wird ersichtlich, dass ein Kochgefäß mit kleinerem Durchmesser von einer einzigen Wärmequelle 6 beeinflussbar ist, wogegen ein Kochgefäß 13 mit größerem Durchmesser von mehreren Wärmequellen 3 und 4 beeinflussbar ist.

[0035] Ein Behälter 12 mit länglicher Form (Fischkocher), wie schematisch in Figur 3 dargestellt, kann von einer größeren Anzahl von Wärmequellen 4, 5, 6 und 7 erwärmt werden, diese Wärmequellen sind entlang ei-

ner Längsachse angeordnet.

[0036] Den vorher beschriebenen zeichnerischen Darstellungen kann deutlich entnommen werden, dass die Kochgefäße oder die einzelnen Behälter in der Mitte des Kochfeldes (siehe besonders Figur 3) im Abstand von den Betätigungsgriffen 9 und 10 aufgestellt werden können, wodurch ein Verschmutzen dieser Betätigungsgriffe durch Dampf oder Kochflüssigkeit vermieden wird, und unliebsame Reinigungsarbeiten nicht notwendig werden.

[0037] Den zeichnerischen Darstellungen gemäß Figur 1 bis 4 kann ferner entnommen werden, dass die unterschiedlichen, zum Einsatz gelangenden Behälter einen ausreichenden Abstand von der rückwärtigen Wand 15 einnehmen. Gleichzeitig, in Übereinstimmung mit der Vorderkante der Abdeckplatte 1 wird eine ausreichend große Freifläche gebildet, die z.B. für das Ablegen von Hilfsgeräten zur Verfügung steht und dies auch bei einer Abdeckplatte 1 mit verminderter Tiefe (a).

[0038] Über dem, sich in Längsrichtung erstreckenden Kochfeld 2 kann eine längliche Absaughaube vorgesehen werden, die mit Präzision gegenüber den Kochgefäßen ausgerichtet ist. Damit wird eine bessere Absaugwirkung erzielt.

[0039] In vorteilhafter Weise weist das Kochfeld 2 eine Breite von ungefähr 340 mm auf.

Patentansprüche

1. Kochfeld (2) mit einer Vielzahl von Wärmequellen (3, 4, 5, 6, 7, 8) zur Bildung von Kochstellen, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Wärmequellen (3, 4, 5, 6, 7, 8) entlang einer einzigen gemeinsamen Längsachse (X) angeordnet sind.
2. Kochfeld, nach Patentanspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die einzelnen aufgereihten Wärmequellen (3, 4, 5, 6, 7, 8) von Gasbrennern gebildet sind.
3. Kochfeld, nach Patentanspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die einzelnen aufgereihten Wärmequellen (3, 4, 5, 6, 7, 8) von Elektroplatten gebildet sind.
4. Kochfeld, nach Patentanspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die einzelnen aufgereihten Wärmequellen (3, 4, 5, 6, 7, 8) in ein Keramikkochfeld (2) eingebaut sind.
5. Kochfeld, nach Patentanspruch 1-4, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Betätigungsgriffe (9, 10) für die einzelnen Wärmequellen (3, 4, 5, 6, 7, 8) an dem äußeren Ende oder den äußeren Enden des Kochfeldes (2) angeordnet sind.
6. Kochfeld, nach Patentanspruch 1-5, **dadurch ge-**

kennzeichnet, dass das Kochfeld (2) eine ungefähre Breite von 340 mm aufweist.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

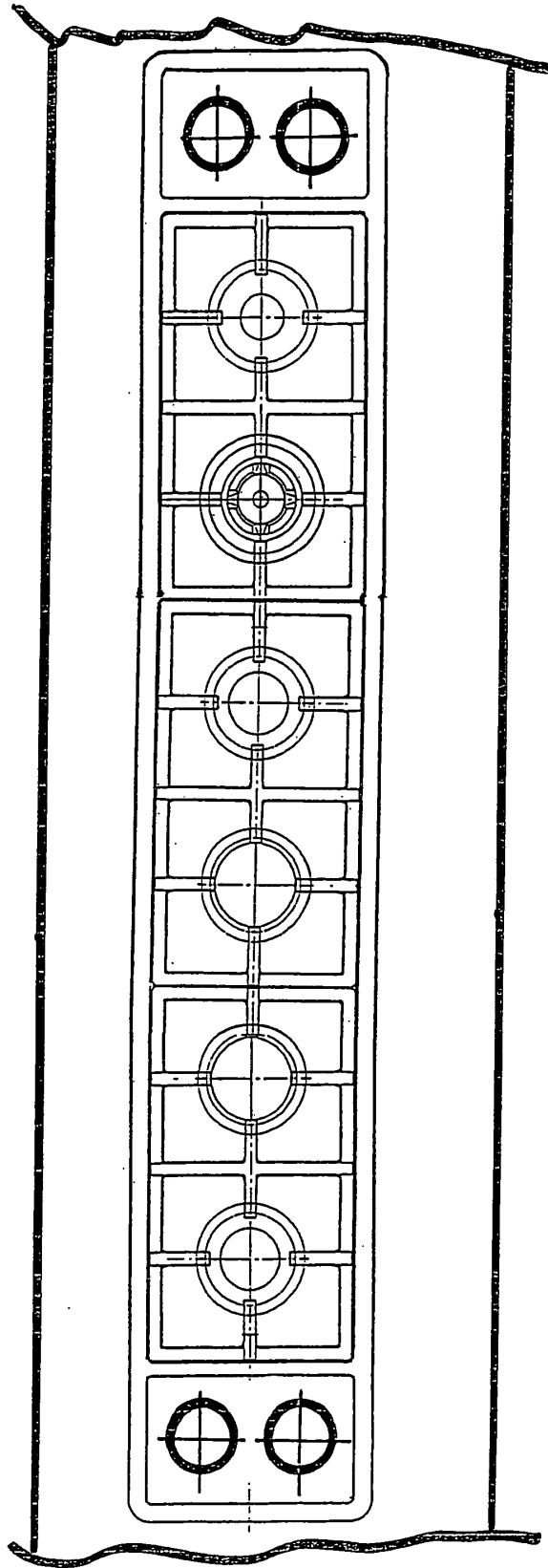


Fig. 1

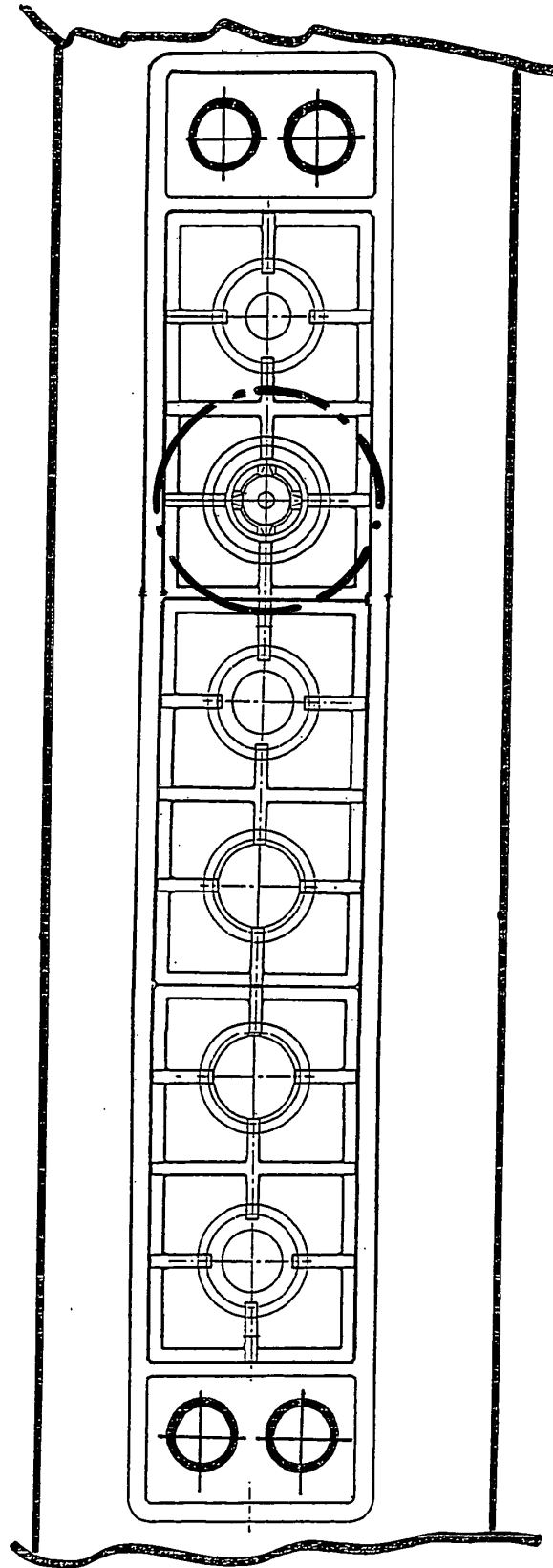


Fig. 2

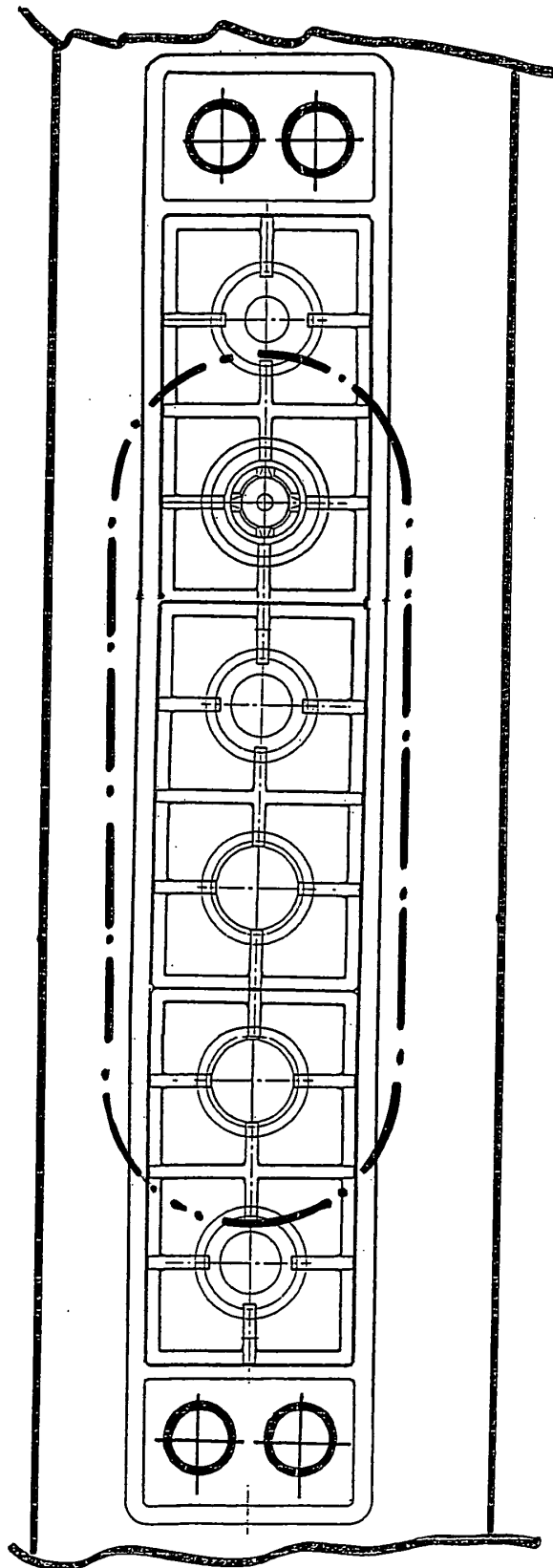


Fig. 3

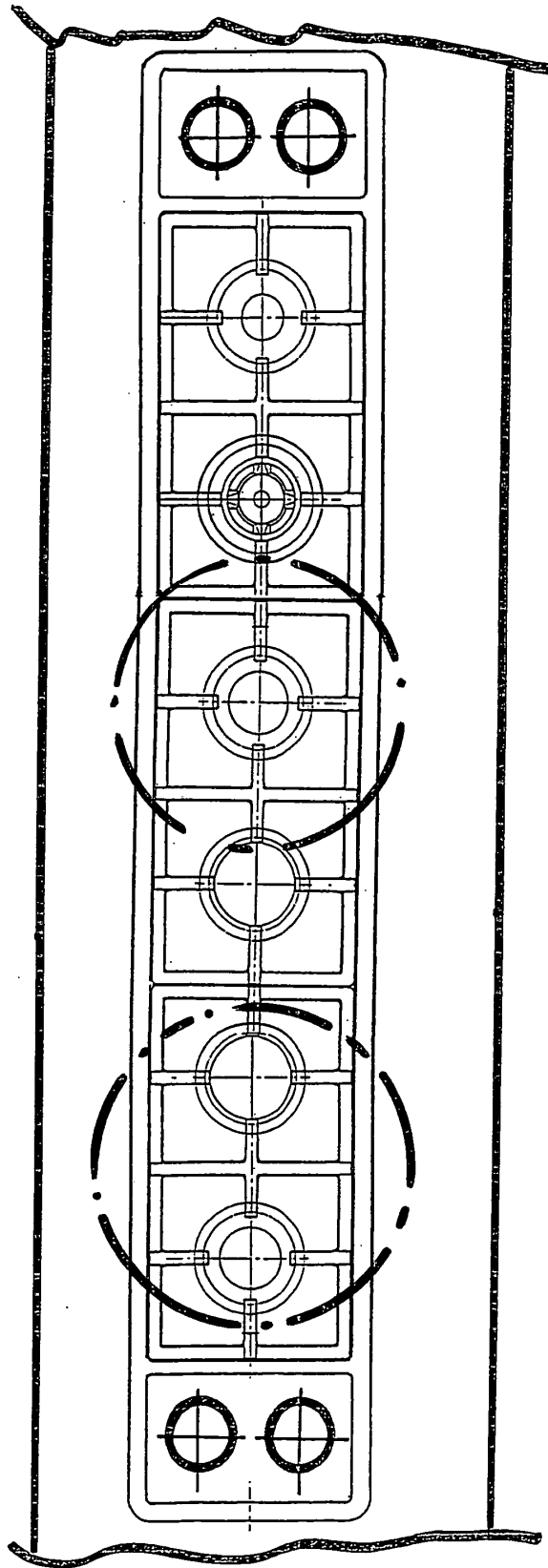


Fig. 4



Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 03 02 3003

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.7)
X	GB 2 226 399 A (WILLIS ANTHONY) 27. Juni 1990 (1990-06-27) * das ganze Dokument *	1-3,5	F24C15/10
X	US 1 942 265 A (JACOB TELLER ET AL) 2. Januar 1934 (1934-01-02) * Anspruch 1; Abbildungen *	1,2	
X	WO 99 31440 A (SCHULTE UWE) 24. Juni 1999 (1999-06-24) * Ansprüche 1,6-8; Abbildung 1 *	1-4	
			RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.7)
			F24C
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort DEN HAAG		Abschlußdatum der Recherche 21. Januar 2004	Prüfer Vanheusden, J
KATEGORIE DER GENANTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPO FORM 1503 03 82 (P04C03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
 ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 03 02 3003

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.

Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am

Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

21-01-2004

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument		Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
GB 2226399	A	27-06-1990	KEINE		
US 1942265	A	02-01-1934	KEINE		
WO 9931440	A	24-06-1999	DE	29722103 U1	05-03-1998
			WO	9931440 A1	24-06-1999

EPO FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82