



(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
21.03.2012 Patentblatt 2012/12

(51) Int Cl.:
F24C 15/16 (2006.01) **F24C 7/08** (2006.01)

(21) Anmeldenummer: **11179533.2**

(22) Anmeldetag: **31.08.2011**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR
Benannte Erstreckungsstaaten:
BA ME

(30) Priorität: **17.09.2010 DE 102010040959**

(71) Anmelder: **BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH**
81739 München (DE)

(72) Erfinder:
• **Bally, Ingo**
83278 Traunstein (DE)
• **Dinkel, Alexander**
83246 Unterwoessen (DE)

- **Fuchs, Wolfgang**
83352 Altenmarkt a.d. Alz (DE)
- **Leitmeyr, Claudia**
83301 Traunreut (DE)
- **Namberger, Angelika**
83352 Altenmarkt a.d. Alz (DE)
- **Reindl, Michael**
84137 Vilsbiburg (DE)
- **Roch, Klemens**
83308 Trostberg (DE)
- **Schnell, Wolfgang**
83308 Trostberg (DE)
- **Sorg, Matthias**
83379 Wonneberg (DE)
- **Zschau, Günter**
83374 Traunwalchen (DE)

(54) **Beheizbarer Einschub-Garraumteiler und Gargerät**

(57) Der Einschub-Garraumteiler (9) ist mit einer Flächenheizung (10) ausgerüstet, wobei eine Oberseite des Einschub-Garraumteilers (9) als eine Gargutaufnahme (13) ausgebildet ist. Das Gargerät (1) weist einen Garraum (2) mit mehreren Einschubebenen auf, in welche jeweils ein Einschub-Garraumteiler (9), einführbar ist, wobei jeder der Einschubebenen ein elektrischer Anschluss (12) für einen elektrisch betreibbaren Einschub-Garraumteiler (9) zugeordnet ist, und wobei das Gargerät (1) dazu eingerichtet ist, einen Leistungseintrag zumindest in den Einschub-Garraumteiler (9) in Abhängigkeit von einer durch den Einschub-Garraumteiler (9) belegten Einschubebene einzustellen.

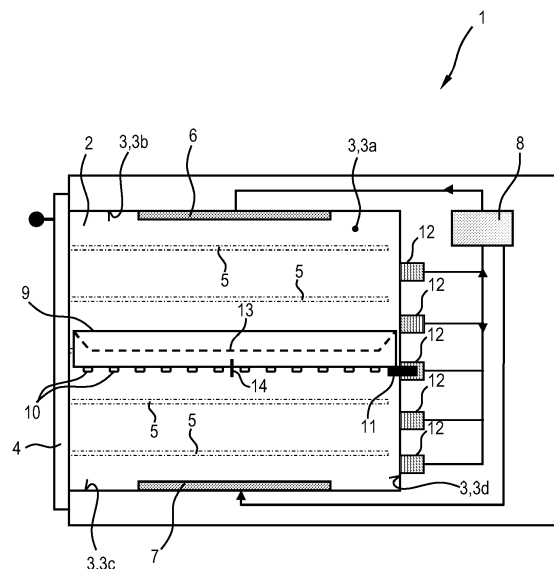


Fig.1

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft einen beheizbaren Einschub-Garraumteiler. Die Erfindung betrifft auch ein Gargerät, aufweisend einen Garraum mit mehreren Einschubebenen, in welche jeweils ein Einschub-Garraumteiler einführbar ist, wobei jeder der Einschubebenen ein elektrischer Anschluss für einen elektrisch betreibbaren Einschub-Garraumteiler zugeordnet ist.

[0002] Aus DE 10 065 215 A1 ist ein Gargerät mit einem Garraumteiler bekannt, der in einen Garraum einer Gargerätemuffel einsetzbar ist zum Aufteilen des Garraums. Der Garraumteiler weist eine elektrisch beheizbare Heizkörperanordnung auf, die bei eingesetztem Garraumteiler an eine Stromversorgung angeschlossen ist. Um Gargut schneller und effizienter zu garen, weist die Heizkörperanordnung des Garraumteilers einen Strahlungsheizkörper auf, der von einer Glas- oder Glaskeramik-Abdeckplatte des Garraumteilers abgedeckt ist. Die Glas- oder Glaskeramik-Abdeckplatte kann als Abstellfläche für einen Gargutbehälter dienen. Darüber hinaus ragt aus einer Stirnseite des Gehäuses ein elektrischer Steckkontakt für einen als Heizkörperanordnung dienenden Bandheizleiter des Garraumteilers. Bei in den Garraum eingesetztem Garraumteiler ist der elektrische Steckkontakt zur Stromversorgung mit einem Steckanschluss an einer Rückwand der Gargerätemuffel in Verbindung. Im Betrieb des Gargeräts mit darin eingesetztem Garraumteiler ist eine untere Heizkörperanordnung durch eine nicht gezeigte Steuereinrichtung des Gargeräts deaktiviert. Anstelle dessen wird der eingesetzte Garraumteiler mit elektrischem Strom versorgt, so dass der Garraumbereich zwischen einer Oberhitzestrahlungs-Heizkörperanordnung und dem Garraumteiler beheizt wird.

[0003] Es ist die Aufgabe der vorliegenden Erfindung, die Nachteile des Standes der Technik zumindest teilweise zu überwinden und insbesondere eine Möglichkeit für eine besonders energiesparende Zubereitung von Gargut bereitzustellen.

[0004] Diese Aufgabe wird gemäß den Merkmalen der unabhängigen Ansprüche gelöst. Bevorzugte Ausführungsformen sind insbesondere den abhängigen Ansprüchen entnehmbar. Die Aufgabe wird gelöst durch einen beheizbaren Einschub-Garraumteiler, wobei eine Oberseite des Einschub-Garraumteilers als eine Gargutaufnahme ausgebildet ist.

[0005] Unter einem Einschub-Garraumteiler kann insbesondere ein Garraumteiler verstanden werden, welcher waagrecht oder horizontal in einem Garraum eines Gargeräts anordenbar ist. Der Einschub-Garraumteiler kann beispielsweise in Führungen eingeschoben werden, welche sich an den Seitenwänden des Garraums befinden. Der Einschub-Garraumteiler kann alternativ an einer Innenseite einer Garraamtür eingehängt und dann mittels der Garraamtür in den Garraum eingeschoben werden. Mittels der Verwendung des beheizten Garraumteilers kann ein zu beheizender Garraum verkleinert

werden, wodurch eine zum Heizen des Garraums benötigte Energie gesenkt werden kann.

[0006] Dadurch, dass die Oberseite des Einschub-Garraumteilers als eine Gargutaufnahme ausgebildet ist, das Gargut also direkt auf die Oberseite des Einschub-Garraumteilers aufgelegt werden kann, verbessert sich im Gegensatz zu einer Verwendung eines Gargeschirrs der Wärmeübertrag. Folglich kann der Energieverbrauch weiter verringert werden. Der Einschub-Garraumteiler wirkt somit als ein Garguträger. Auch kann so ein beheizter Garraumbereich räumlich besser ausgenutzt werden. Darüber hinaus ist das Maß der durch diesen Einschub-Garraumteiler eingebrachten Wärme oder Energie im Gegensatz zu einem unbeheizten Garraumteiler im Wesentlichen unabhängig von einem Abstand zu einem Garraumboden und insbesondere zu einem dort ggf. vorhandenen Unterhitzheizkörper.

[0007] Es ist eine Ausgestaltung, dass der Einschub-Garraumteiler eine Flächenheizung aufweist. Unter einer Flächenheizung kann insbesondere eine Heizung verstanden werden, welche einen Großteil des Einschub-Garraumteilers signifikant aufheizt. Die Flächenheizung kann z.B. eine Mäanderform aufweisen.

[0008] Es ist eine Ausgestaltung, dass die Oberseite des Einschub-Garraumteilers wannenförmig ausgestaltet ist und die Flächenheizung an einer Unterseite des Einschub-Garraumteilers angeordnet ist. Durch die wannenförmige Ausgestaltung kann vielerlei Gargut ohne Vorbereitung auf den Einschub-Garraumteiler aufgelegt werden. Durch die unterseitige Anordnung der Flächenheizung kann erstens deren Verschmutzung vermieden werden als auch Temperaturspitzen an der Oberfläche verringert werden. Die Flächenheizung kann insbesondere einen Boden des wannenförmigen Bereichs beheizen. Es ist eine besonders platzsparende und unanfällige Weiterbildung, dass die Flächenheizung eine Schichtwiderstandsheizung ist, z.B. mit einer Dünnschichtheizbahn oder einer Dickschichtheizbahn.

[0009] Es ist noch eine Ausgestaltung, dass der Einschub-Garraumteiler einen Temperatursensor aufweist, insbesondere einen unterseitig angebrachten Temperatursensor. Der Temperatursensor kann bei einem in den Garraum eingeschobenen Einschub-Garraumteiler elektrisch mit dem Gargerät verbunden sein, z.B. über einen passenden Steckkontakt. Mittels des Temperatursensors kann beispielsweise ein Anbrennen eines aufgelegten Garguts vermieden werden.

[0010] Die Aufgabe wird auch gelöst durch ein Gargerät aufweisend einen Garraum mit mehreren Einschubebenen, in welche jeweils ein Einschub-Garraumteiler einführbar ist, wobei jeder der Einschubebenen ein elektrischer Anschluss für einen elektrisch betreibbaren Einschub-Garraumteiler zugeordnet ist, wobei das Gargerät dazu eingerichtet ist, einen Leistungseintrag zumindest in den Einschub-Garraumteiler in Abhängigkeit von einer durch den Einschub-Garraumteiler belegten Einschubebene einzustellen. So können der Leistungseintrag und folglich eine Heizleistung von dem Gargerät automatisch

an die gewählte Einschubebene angepasst werden, so dass ein Nutzer diese Anpassung nicht selbst vorzunehmen braucht. Vielmehr kann ein Nutzer beispielsweise eine in einem Rezept angegebene Einstellung für eine Unterhitze einstellen, ohne sich um die Einschubebene des Einschub-Garraumteilers kümmern zu müssen. Die erhöht eine Bedienerfreundlichkeit erheblich. Das Gargerät kann dazu eine Steuereinheit aufweisen, welche den Leistungseintrag in Abhängigkeit von der Einschubebene steuern kann.

[0011] Es ist auch eine Ausgestaltung, dass das Gargerät für eine manuelle Eingabe der Einschubebene eingerichtet ist. Dadurch kann eine Kenntnis über die Einschubebene mit besonders einfachen Mitteln in das Gargerät eingebracht werden. Das Gargerät kann dazu insbesondere eine Bedienoberfläche zur Eingabe der Einschubebene einrichten.

[0012] Es ist zudem eine Ausgestaltung, dass das Gargerät für eine automatische Erkennung der Einschubebene eingerichtet ist. So wird eine besonders einfache Bedienung ermöglicht. Das Gargerät kann dazu eine Einschubebenerkennung aufweisen. Diese kann beispielsweise eine Kontaktierung der elektrischen Anschlüsse des Gargeräts erkennen.

[0013] Es ist eine Weiterbildung, dass die automatisch erkannte Einschubebene manuell bestätigbar ist, was eine Betriebssicherheit und eine Zubereitungssicherheit erhöht.

[0014] Es ist noch eine Ausgestaltung, dass das Gargerät dazu eingerichtet ist, einen Leistungseintrag in den Einschub-Garraumteiler und in mindestens einen anderen Heizkörper, insbesondere Oberhitzeheizkörper, in Abhängigkeit von einer durch den Einschub-Garraumteiler belegten Einschubebene einzustellen.

[0015] Es ist eine Weiterbildung, dass ein in dem Gargerät vorhandener Unterhitzeheizkörper bei einem Vorhandensein des Einschub-Garraumteilers deaktivierbar ist.

[0016] In einer alternativen Ausgestaltung weist das Gargerät keinen Unterhitzeheizkörper mehr auf. In diesem Fall muss dann, wenn eine Unterhitze gewünscht wird, immer der Einschub-Garraumteiler eingeschoben sein.

[0017] Es ist noch eine weitere Ausgestaltung, dass das Gargerät dazu eingerichtet ist, eine Programmautomatik ablaufen zu lassen, wobei mittels der Programmautomatik eine bevorzugte Einschubhöhe in Abhängigkeit zumindest von einem mittels der Programmautomatik zuzubereitendem Gargut bestimmt wird. Dadurch kann ein Gargut besonders energieeffizient und schonend zubereitet werden.

[0018] Die Programmautomatik kann insbesondere dazu dienen, ein bestimmtes Gargut oder Speise mit in dem Gerät hinterlegten Parametern (z.B. Garzeit, Gar-temperatur, Wahl der Heizkörper usw.) und mit durch den Nutzer eingegebenen Parametern (Gewicht usw.) automatisch oder teilautomatisch zuzubereiten. Die Programmautomatik kann einem Rezept entsprechen.

[0019] Es ist außerdem eine Ausgestaltung, dass mittels der Programmautomatik eine bevorzugte Einschubhöhe in Abhängigkeit zumindest von einem von einem Nutzer eingebbaren Parameter der Programmautomatik (z.B. Art und/oder Menge des zu behandelnden Garguts) bestimmt wird. So kann eine besonders energieeffiziente und passende Zubereitung des Garguts erreicht werden.

[0020] Es ist ferner eine Ausgestaltung, dass an dem Gargerät (direkt oder indirekt) ein Verhältnis eines Leistungseintrags in den Einschub-Garraumteiler und eines Leistungseintrags in einen Oberhitzeheizkörper einstellbar ist. Dadurch kann eine Bräunung des Garguts an dessen Oberseite und Unterseite besonders einfach eingestellt werden. Das Verhältnis kann beispielsweise eingestellt werden:

(a) automatisch von dem Gargerät in Abhängigkeit von der Einschubhöhe als einer Korrektur zu einer herkömmlichen Unterhitze und einer Einschubhöhe eines herkömmlichen Garguträgers; und/oder

(b) automatisch von dem Gargerät in Abhängigkeit von einem bestimmten Gargut, insbesondere im Rahmen einer Programmautomatik. So kann die in den Oberhitzeheizkörper eingebrachte Leistung für ein hohes und sich somit näher an dem Oberhitzeheizkörper befindliches Gargut (z.B. ein ganzes Huhn) geringer eingestellt werden als für ein flaches Gargut (z.B. Huhn in Form von sog. 'Nuggets'). Diese Art des Garguts kann z.B. über die Programmautomatik abgefragt und/oder eingegeben werden; und/oder

(c) automatisch von dem Gargerät in Abhängigkeit von einem durch mindestens einen Temperatursensor des Einschub-Garraumteilers abgefühlten Temperaturwert; und/oder

(d) manuell. Durch die manuelle Einstellung kann entweder die in Schritt (a) oder (b) erfolgte Einstellung korrigiert werden und/oder das Verhältnis kann frei eingestellt werden, z.B. reichend von einer Leistungseinbringung nur in den (mindestens einen) Oberhitzeheizkörper bis hin zu einer Leistungseinbringung nur in den Einschub-Garraumteiler. Die manuelle Einstellbarkeit kann beispielsweise mittels eines dedizierten Bedienelements durchgeführt werden. Das Bedienelement kann beispielsweise körperlich ausgestaltet sein, z.B. als ein entsprechender Drehknopf, oder mittels eines berührungsempfindlichen Bildschirms gebildet werden, z.B. als ein sog. 'Slider' oder 'Zirkularslider'.

[0021] Es ist eine Weiterbildung, dass das Gargerät, insbesondere bei einem automatisch von dem Gargerät durchführbaren Einstellen, dazu eingerichtet ist, das Verhältnis während eines Heiz- oder Garablaufs (dynamisch) zu ändern. So kann beispielsweise ein Wenden von Gargut nachgebildet werden und beispielsweise ein Gargut beidseitig ohne ein Wenden 'gegrillt' werden.

[0022] In der folgenden Figur wird die Erfindung an-

hand eines Ausführungsbeispiels schematisch genauer beschrieben. Dabei können zur Übersichtlichkeit gleiche oder gleichwirkende Elemente mit gleichen Bezugszeichen versehen sein.

[0023] Die Figur zeigt als Schnittdarstellung in Seitenansicht ein Gargerät in Form eines Backofens 1. Der Backofen 1 weist einen Garraum 2 auf, welcher von entsprechenden Ofenwänden 3 und frontseitig von einer Ofentür 4 begrenzt ist. In den seitlichen Ofenwänden 3a sind Führungsschienen 5 zum Einführen u.a. von Gargutträgern (o.Abb.) vorhanden. Seitlich gegenüberliegende Führungsschienen 5 definieren eine Einschubebene.

[0024] In oder an einer oberen Ofenwand 3b befindet sich ein Oberhitzeheizkörper 6, und in oder an einer bodenseitigen Ofenwand 3c befindet sich ein Unterhitzeheizkörper 7. Der Oberhitzeheizkörper 6 und der Unterhitzeheizkörper 7 werden zu ihrem Betrieb von einer Steuereinheit 8 angesteuert, z.B. getaktet betrieben.

[0025] In einer, hier: der mittleren, Einschubebene befindet sich ein Einschub-Garraumteiler 9. Der Einschub-Garraumteiler 9 unterteilt den Garraum 2 in zwei ungefähr gleich große Teilräume. Der Einschub-Garraumteiler 9 weist an seiner Unterseite eine mäanderförmig verlaufende Flächenheizung 10 in Form einer Widerstands-Dickschichtleitung auf. Der Einschub-Garraumteiler 9 ist somit ein elektrisch betriebener Garraumteiler.

[0026] Zum Betreiben der Flächenheizung 10 weist der Einschub-Garraumteiler 9 an seinem zu einer rückseitigen Ofenwand 3d benachbarten Rand ein elektrisches Steckelement 11 auf, welches in ein als elektrischer Anschluss dienendes elektrisches Steckgegenelement 12 in der rückseitigen Ofenwand 3d einsteckbar ist. Der Einschub-Garraumteiler 9 ist über das elektrische Steckgegenelement 12 mit elektrischer Energie (Strom, Spannung usw.) versorgbar, welche mittels der Steuereinheit 8 steuerbar oder regelbar ist. Jeder der Einschubebenen ist ein eigenes elektrisches Steckgegenelement 12 zugeordnet.

[0027] Der Einschub-Garraumteiler 9 weist an seiner Oberseite eine wannenförmige Gargutaufnahme 13 auf, in welche zu behandelndes Gargut (o.Abb.) direkt auflegbar oder einfüllbar ist. Die Gargutaufnahme 13 kann mittels der Flächenheizung 10 großflächig erwärmt werden, so dass in der Gargutaufnahme 13 befindliches Gargut direkt durch den Einschub-Garraumteiler 9 erwärmbar ist. Dies ermöglicht eine besonders effektive Wärmenutzung und ist platzsparend, so dass der obere Teilraum des Garraums 2, welcher bodenseitig durch den Einschub-Garraumteiler 9 begrenzt wird, schmaler sein kann für den Fall eines Garguts, das in einem separaten Gefäß untergebracht ist. Dadurch wiederum kann auch Energie gespart werden.

[0028] Der Einschub-Garraumteiler 9 weist ferner an seiner Unterseite (alternativ: an seiner Oberseite) einen Temperatursensor 14 auf. Der Temperatursensor 14 ist über das elektrische Steckelement 11 und das elektrische Steckgegenelement 12 mit der Steuereinheit 8

kommunikativ koppelbar. Dadurch kann die Steuereinheit beispielsweise eine Temperatur an dem Einschub-Garraumteiler 9 überwachen, z.B. für eine Temperaturregelung oder als ein Überhitzungsschutz, um zu verhindern, dass ein Gargut anbrennt oder überkocht usw.

[0029] Die Steuereinheit 8 ist dazu eingerichtet, bei einem eingeschobenen oder eingesetzten Einschub-Garraumteiler 9 einen Leistungseintrag in den Einschub-Garraumteiler 9 und/oder in den Oberhitzeheizkörper 6 zu steuern, während der Unterhitzeheizkörper 7 ausgeschaltet oder deaktiviert ist. Die Steuereinheit 8 ist aufgrund eines durch das Steckelement 11 kontaktierten Steckgegenelements 12 in der Lage, die durch den Einschub-Garraumteiler 9 belegte Einschubebene zu erkennen und folgend eine Leistungseinbringung in den Einschub-Garraumteiler 9 und/oder in den Oberhitzeheizkörper 6 anzupassen.

[0030] So kann mit einer Belegung einer höheren Einschubebene und einem folglich schmaleren oberen Teilraum ein Energieeintrag zum Behandeln einer Speise insgesamt verringert werden im Vergleich zu einem größeren oberen Teilraum. Da ferner die mittels des Einschub-Garraumteilers 9 auf das Gargut übertragene Kontaktwärme im Wesentlichen unabhängig von der Einschubhöhe ist, die von dem Oberhitzeheizkörper 6 erzeugte Strahlungswärme sich jedoch aufgrund des sich mit der Einschubhöhe ändernden Abstands zum Gargut ändern kann, ist die Steuereinheit 8 auch dazu eingerichtet, ein Verhältnis des Leistungseintrags in den Einschub-Garraumteiler 9 und in den Oberhitzeheizkörper 6 in Abhängigkeit von der belegten Einschubebene anzupassen. Das Verhältnis kann direkt als solches eingestellt werden oder indirekt durch eine entsprechende Einstellung der Leistungseinträge.

[0031] Die Steuereinheit 8 kann ferner das Verhältnis des Leistungseintrags in den Einschub-Garraumteiler 9 und in den Oberhitzeheizkörper 6 (direkt oder indirekt) in Abhängigkeit von einer Art und/oder Menge des Garguts einstellen, da ein Abstand des Garguts zu dem Oberhitzeheizkörper 6 auch von der Art des Garguts (z.B. ein ganzes Geflügel oder Geflügelstücke) und dessen Menge abhängen kann.

[0032] Selbstverständlich ist die vorliegende Erfindung nicht auf das gezeigte Ausführungsbeispiel beschränkt.

Bezugszeichenliste

[0033]

- | | |
|----|--------------------|
| 1 | Backofen |
| 2 | Garraum |
| 3 | Ofenwand |
| 3a | seitliche Ofenwand |

3b	obere Ofenwand			den Einschub-Garraumteiler (9) in Abhängigkeit von einer durch den Einschub-Garraumteiler (9) belegten Einschubebene einzustellen.
3c	bodenseitige Ofenwand			
3d	rückseitige Ofenwand	5	5.	Gargerät (1) nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass das Gargerät (1) für eine manuelle Eingabe der Einschubebene eingerichtet ist.
4	Ofentür			
5	Führungsschiene		6.	Gargerät (1) nach einem der Ansprüche 4 oder 5, dadurch gekennzeichnet, dass das Gargerät (1) für eine automatische Erkennung der Einschubebene eingerichtet ist.
6	Oberhitzeheizkörper	10		
7	Unterhitzeheizkörper		7.	Gargerät (1) nach einem der Ansprüche 4 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass das Gargerät (1) dazu eingerichtet ist, einen Leistungseintrag in den Einschub-Garraumteiler (9) und in mindestens einen anderen Heizkörper, insbesondere Oberhitzeheizkörper (6), in Abhängigkeit von einer durch den Einschub-Garraumteiler (9) belegten Einschubebene einzustellen.
8	Steuereinheit	15		
9	Einschub-Garraumteiler			
10	Flächenheizung	20		
11	Steckelement			
12	Steckgegenelement		8.	Gargerät (1) nach einem der Ansprüche 4 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass das Gargerät (1) dazu eingerichtet ist, eine Programmautomatik ablaufen zu lassen, wobei mittels der Programmautomatik eine bevorzugte Einschubhöhe in Abhängigkeit zumindest von einem mittels der Programmautomatik zuzubereitenden Gargut bestimmt wird.
13	Gargutaufnahme	25		
14	Temperatursensor			

Patentansprüche

1. Beheizbarer Einschub-Garraumteiler (9), **dadurch gekennzeichnet, dass** eine Oberseite des Einschub-Garraumteilers (9) als eine Gargutaufnahme (13) ausgebildet ist. 35
2. Einschub-Garraumteiler (9) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Oberseite des Einschub-Garraumteilers (9) wannenförmig ausgestaltet ist und eine Flächenheizung (10) an einer Unterseite des Einschub-Garraumteilers (9) angeordnet ist. 40
3. Einschub-Garraumteiler (9) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Einschub-Garraumteiler (9) einen Temperatursensor (14) aufweist, insbesondere einen unterseitig angebrachten Temperatursensor (14). 45
4. Gargerät (1), aufweisend einen Garraum (2) mit mehreren Einschubebenen, in welche jeweils ein Einschub-Garraumteiler (9), insbesondere nach einem der vorhergehenden Ansprüche, einführbar ist, wobei jeder der Einschubebenen ein elektrischer Anschluss (12) für einen elektrisch betreibbaren Einschub-Garraumteiler (9) zugeordnet ist, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Gargerät (1) dazu eingerichtet ist, einen Leistungseintrag zumindest in 50
5. Gargerät (1) nach Anspruch 4, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Gargerät (1) für eine manuelle Eingabe der Einschubebene eingerichtet ist.
6. Gargerät (1) nach einem der Ansprüche 4 oder 5, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Gargerät (1) für eine automatische Erkennung der Einschubebene eingerichtet ist.
7. Gargerät (1) nach einem der Ansprüche 4 bis 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Gargerät (1) dazu eingerichtet ist, einen Leistungseintrag in den Einschub-Garraumteiler (9) und in mindestens einen anderen Heizkörper, insbesondere Oberhitzeheizkörper (6), in Abhängigkeit von einer durch den Einschub-Garraumteiler (9) belegten Einschubebene einzustellen. 20
8. Gargerät (1) nach einem der Ansprüche 4 bis 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Gargerät (1) dazu eingerichtet ist, eine Programmautomatik ablaufen zu lassen, wobei mittels der Programmautomatik eine bevorzugte Einschubhöhe in Abhängigkeit zumindest von einem mittels der Programmautomatik zuzubereitenden Gargut bestimmt wird. 25
9. Gargerät (1) nach Anspruch 8, **dadurch gekennzeichnet, dass** mittels der Programmautomatik eine bevorzugte Einschubhöhe in Abhängigkeit zumindest von einem von einem Nutzer eingebbaren Parameter der Programmautomatik bestimmt wird. 30
10. Gargerät (1) nach einem der Ansprüche 4 bis 9, **dadurch gekennzeichnet, dass** an dem Gargerät (1) ein Verhältnis eines Leistungseintrags in den Einschub-Garraumteiler (9) und eines Leistungseintrags in einen Oberhitzeheizkörper (6) einstellbar ist. 40

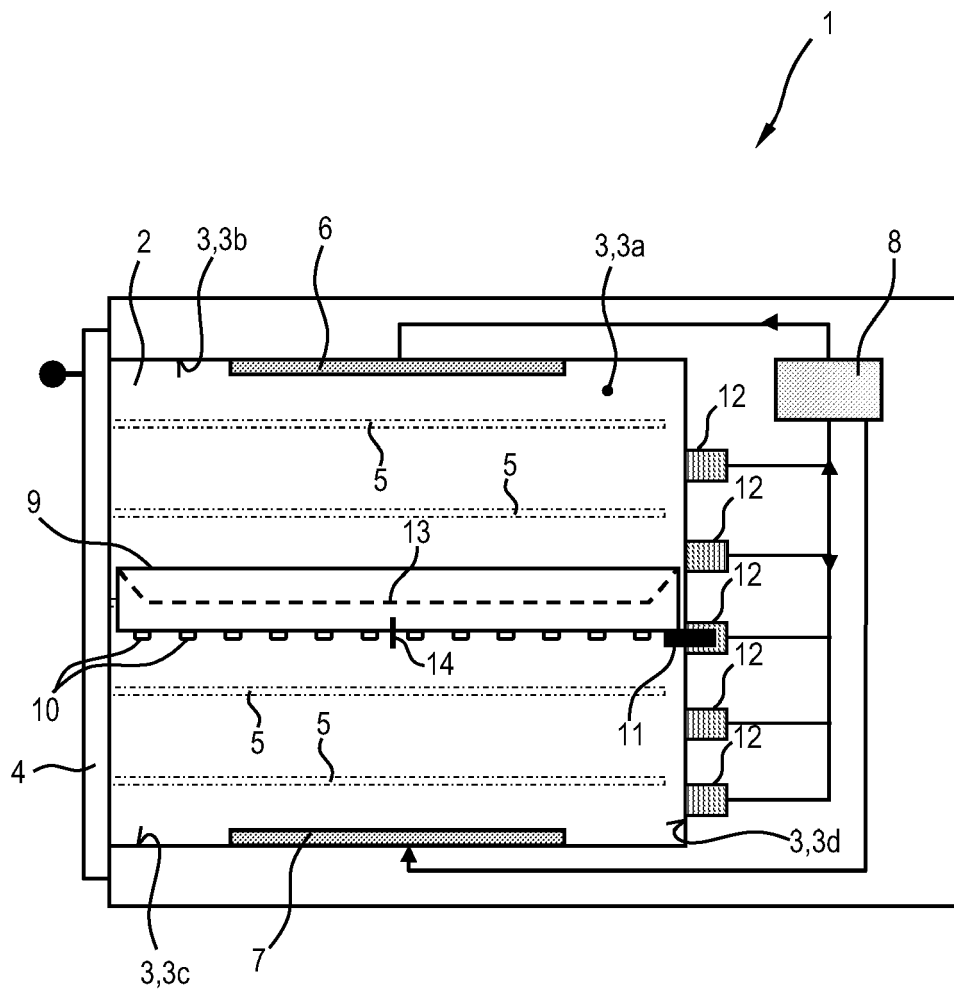


Fig.1



EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

 Nummer der Anmeldung
EP 11 17 9533

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
X	EP 1 460 342 A1 (SAMSUNG ELECTRONICS CO LTD [KR]) 22. September 2004 (2004-09-22)	1,2,4-7	INV. F24C15/16 F24C7/08
Y	* Absätze [0024], [0034] - Absatz [0036]; Abbildungen 1,2 *	8,9	
X	NL 8 104 739 A (ATAG BV APPARATENFAB) 16. Mai 1983 (1983-05-16) * letzter Absatz; Abbildungen * * Seite 3, Zeile 10 - Zeile 13 *	1,2,4,5	
X	DE 32 46 445 A1 (BOSCH SIEMENS HAUSGERÄTE [DE]) 20. Juni 1984 (1984-06-20) * Seite 8, Absatz 2 - Seite 9, Absatz 1; Abbildungen 3,4 *	1,2	
X	US 2003/047553 A1 (PATTI ANTHONY [US] ET AL) 13. März 2003 (2003-03-13) * Absatz [0042] - Absatz [0046]; Abbildungen *	1,4	
Y	US 4 215 266 A (SMITH GILBERT L [US] ET AL) 29. Juli 1980 (1980-07-29) * Satz 25 - Satz 43; Abbildungen 1-3 *	3	
Y	US 2008/213449 A1 (WISNER DONALD W [US] ET AL) 4. September 2008 (2008-09-04) * Absatz [0031]; Abbildung 3 *	3	
Y	EP 1 260 770 A1 (MIELE & CIE [DE]) 27. November 2002 (2002-11-27) * Absatz [0011] - Absatz [0013]; Abbildungen *	8,9	
Y	DE 10 2009 001094 A1 (BSH BOSCH SIEMENS HAUSGERÄTE [DE]) 26. August 2010 (2010-08-26) * Absatz [0032]; Abbildungen *	8	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC) F24C
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort Den Haag		Abschlußdatum der Recherche 20. Januar 2012	Prüfer Verdoodt, Luk
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : mündliche 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 03.92 (P04C03)

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

EP 11 17 9533

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.

20-01-2012

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
EP 1460342 A1	22-09-2004	CN 1532458 A	29-09-2004
		DE 60305636 T2	24-05-2007
		EP 1460342 A1	22-09-2004
		JP 3863138 B2	27-12-2006
		JP 2004286429 A	14-10-2004
		KR 20040083184 A	01-10-2004
		US 2004182849 A1	23-09-2004
NL 8104739 A	16-05-1983	KEINE	
DE 3246445 A1	20-06-1984	KEINE	
US 2003047553 A1	13-03-2003	KEINE	
US 4215266 A	29-07-1980	KEINE	
US 2008213449 A1	04-09-2008	US 2008213449 A1	04-09-2008
		US 2010266738 A1	21-10-2010
EP 1260770 A1	27-11-2002	DE 10125247 C1	12-12-2002
		EP 1260770 A1	27-11-2002
DE 102009001094 A1	26-08-2010	KEINE	

EPO FORM P0461

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

IN DER BESCHREIBUNG AUFGEFÜHRTE DOKUMENTE

Diese Liste der vom Anmelder aufgeführten Dokumente wurde ausschließlich zur Information des Lesers aufgenommen und ist nicht Bestandteil des europäischen Patentdokumentes. Sie wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt; das EPA übernimmt jedoch keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.

In der Beschreibung aufgeführte Patentdokumente

- DE 10065215 A1 [0002]