(19) Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets

(11) **EP 2 635 848 B1**

(12) **EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT**

(45) Veröffentlichungstag und Bekanntmachung des Hinweises auf die Patenterteilung:
14.12.2016 Patentblatt 2016/50

(21) Anmeldenummer: **11771199.4**

(22) Anmeldetag: **21.10.2011**

(51) Int Cl.:
F24C 7/08 *(2006.01)* ***F24C 15/10*** *(2006.01)*

(86) Internationale Anmeldenummer:
PCT/EP2011/068468

(87) Internationale Veröffentlichungsnummer:
WO 2012/059347 (10.05.2012 Gazette 2012/19)

(54) **KOCHFELDANORDNUNG**

COOKTOP ARRANGEMENT

AGENCEMENT DE TABLE DE CUISSON

(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

(30) Priorität: **03.11.2010 DE 102010043338**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
11.09.2013 Patentblatt 2013/37

(73) Patentinhaber: **BSH Hausgeräte GmbH**
81739 München (DE)

(72) Erfinder: **WILSDORF, Gerd**
82140 Olching (DE)

(56) Entgegenhaltungen:
EP-A1- 2 144 012
DE-A1- 3 229 406
DE-A1- 4 333 334
DE-U1- 29 821 862
US-A- 4 431 892
US-A- 4 917 006
US-A- 5 190 026

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents im Europäischen Patentblatt kann jedermann nach Maßgabe der Ausführungsordnung beim Europäischen Patentamt gegen dieses Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist. (Art. 99(1) Europäisches Patentübereinkommen).

EP 2 635 848 B1

Beschreibung

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft eine Kochfeldanordnung, wie sie beispielsweise in einer Arbeitsplatte oder anderen Schränken einer Küche eingesetzt werden kann.

[0002] Üblicherweise sind Kochfeldanordnungen aus Kochfeldplatten, und darin angeordneten Kochfeldern, wie Herdplatten und integrierten Bedienelementen ausgeführt. Häufig sind die Bedienelemente auch auf der Frontseite eines Arbeitsplattenunterschrankes vorgesehen. Aus der DE 295 15 421 U1 ist ein Einbau-Kochfeld bekannt, welches eine separate Kochstellenbedienungsleiste umfasst. Insbesondere in profiähnlichen Küchen oder auch Kücheninseln, ist es wünschenswert, Kochfeldanordnungen modular erweitern zu können. Bekannte Kochfeldkonzepte, die auf Modulen basieren, erfüllen nicht immer alle ästhetischen Ansprüche. Insbesondere bei Kochfeldern, die viele Kochplatten oder andere Kocheinrichtungen umfassen, ist es mitunter schwierig, die zugehörigen Bedienelemente günstig anzuordnen.

[0003] Die US 4,917,006 offenbart eine Kochmulde zum Einbau in einen Schrank, wobei mehrere Funktionseinsätze, wie eine Grilleinheit, Kochplatten, ein Dunstabzug und eine Bedien- und Steuereinheit in die wannenförmige Mulde eingesetzt sind. Die US 5,190,026 offenbart eine ähnliche Kochmuldenausführung.

[0004] Die DE 32 29 406 A1 offenbart eine Glaskeramik-Kochmulde, bei der Bedienorgane als Drucktasten in einem schmalen Randbereich der Kochmulde vorgesehen sind.

[0005] Die DE 198 56 538 C1 offenbart eine Glaskeramik-Kochanordnung mit mindestens einem Kochfeld, wobei eine Glaskeramikplatte mit Formteilen aus Glas mit ausgeprägter mechanischer Beständigkeit als Adapter im direkten Gefüge eingefasst ist.

[0006] Vor diesem Hintergrund besteht eine Aufgabe der vorliegenden Erfindung darin, eine verbesserte Kochfeldanordnung bereitzustellen.

[0007] Demgemäß ist eine Kochfeldanordnung mit mehreren Kochfeldplatten, welche eine Kochfeldbreite und eine Kochfeldtiefe aufweist, für Funktionszonen zur Speisenzubereitung und mindestens eine Bedienfeldplatte, welche eine Bedienfeldbreite und eine Bedienfeldtiefe aufweist, für Bedienelemente vorgesehen. Dabei entspricht die Kochfeldtiefe der Bedienfeldtiefe. Die Kochfeldplatten und die Bedienfeldplatte sind aus einer Glaskeramik gefertigt. Die Bedienfeldplatte und die Kochfeldplatten sind durch ein Kunststoffprofil getrennt direkt nebeneinander angeordnet. Die Kochfeldanordnung ist ferner mit einem Metallprofil ausgestattet, welches Vorderkanten der Kochfeldplatten und der mindestens einen Bedienfeldplatte vorderseitig bündig abschließt.

[0008] Die Kochfeldanordnung lässt sich modular aus Kochfeldplatten und Bedienfeldplatten erweitern. Durch die Wahl der Abmessungen lässt sich insbesondere in oder auf einer Arbeitsplatte eine Kochfeldanordnung ausbilden, bei der Bedienelemente in der Bedienfeldplatte vom Nutzer aus gesehen neben der oder neben den Kochfeldplatten liegen. Dadurch ergeben sich ein besonders angenehmer Gesamteindruck und eine einfache Bedienung der Funktionszonen durch die Bedienelemente, welche in der Bedienfeldplatte vorgesehen sein können.

[0009] Es ist möglich, zwischen Bedienfeldplatte und Kochfeldplatte ein schmales Kunststoffprofil vorzusehen, um einen möglichst dichten Abschluss der beiden Platten zu erzielen. Insofern sind die Bedienfeldplatte und die Kochfeldplatte durch ein Kunststoffprofil getrennt direkt nebeneinander angeordnet. Das Kunststoffprofil kann Silikon aufweisen.

[0010] Die separate Ausführung der Kochfeldplatten und der Bedienfeldplatte ermöglicht die Ausbildung eines Kochfeldsystems auf modularer Basis. Die Kochfeldplatten und die Bedienfeldplatte sind vorzugsweise aus einer Glaskeramik gefertigt. Dadurch lässt sich die gesamte Kochfeldanordnung mit den nebeneinander liegenden Kochfeldplatten und Bedienfeldplatten leichter reinigen. Außerdem ist ein besonders ansprechendes ästhetisches Ergebnis erzielbar.

[0011] Die Funktionszone kann insbesondere eine Kochzone zum Erhitzen von Kochgeschirr, eine Elektrogrillanordnung, eine Frittiermulde, eine Gaskochstelle, eine Warmhaltezone oder auch eine Wokzone sein.

[0012] Bei einer Ausführungsform der Kochfeldanordnung ist ferner ein Metallrahmenprofil vorgesehen, welches die Kochfeldplatte und/oder die Bedienfeldplatte stützt. Das Metallrahmenprofil kann insbesondere derart ausgeführt sein, dass eine Kochfeldplattenkante oder eine Bedienfeldplattenkante durch ein Metallprofil geschützt ist.

[0013] In einer Weiterbildung umfasst die Kochfeldanordnung eine Arbeitsplatte, in welche die Kochfeldplatten und die Bedienfeldplatte derart eingelassen sind, dass die Oberflächen der Arbeitsplatte, der Kochfeldplatte und der Bedienfeldplatte niveaugleich sind. Sind die drei flachen Elemente Kochfeldplatten, Bedienfeldplatte und Arbeitsplatte niveaugleich, also in der Höhe plan, kann die gesamte Kochfeldanordnung sehr leicht gereinigt werden. Darüber hinaus wird durch die glatte Gesamtansicht ein besonders wertiger Eindruck erzeugt.

[0014] Alternativ ist auch denkbar, dass die Kochfeldanordnung mit einer Arbeitsplatte ausgeführt ist, auf welcher die Kochfeldplatte und die Bedienfeldplatte aufgesetzt sind.

[0015] Die Kochfeldplatten können vorzugsweise nebeneinander und zum Beispiel mit dazwischen liegenden Bedienfeldplatten angeordnet werden. Insofern lässt sich die Kochfeldanordnung als ein Kochfeldsystem auffassen, dass beliebig durch weitere Kochfeldplatten und Bedienfeldplatten erweiterbar ist.

[0016] Die mehreren Kochfeldplatten und/oder Bedienfeldplatten können dabei auf oder in eine Arbeitsplatte eingesetzt werden.

[0017] Vorzugsweise haben die Kochfeldplatten dabei dieselbe Kochfeldplattenbreite.

[0018] Das Metallprofil kann beispielsweise graviert werden, um Bezeichnungen wie Markenlogos oder andere Hinweise anzuzeigen. Dabei kann eine Prägung oder ein Lasern des Metallprofils vorgenommen werden.

[0019] Die Bedienfeldplatte umfasst vorzugsweise Bedienelemente zum Bedienen der Funktionszonen. Die Bedienfeldplatte kann ferner Anzeigeeinrichtungen wie Leuchtanzeigen oder andere umfassen.

[0020] Vorzugsweise ist die Kochfeldtiefe zwischen 51 cm und 53cm gewählt. Die Kochfeldbreite liegt vorzugsweise zwischen 36cm und 40cm.

[0021] Untersuchungen der Anmelderin haben ergeben, dass diese Werte insbesondere in Einbauküchen oder auch freistehenden Kochinseln für den Benutzer besonders günstig sind.

[0022] Weitere mögliche Implementierungen der Erfindung umfassen auch nicht explizit genannte Kombinationen von zuvor oder im Folgenden bezüglich der Ausführungsbeispiele beschriebenen Merkmalen. Dabei wird der Fachmann auch Einzelaspekte als Verbesserungen oder Ergänzungen zu der jeweiligen Grundform des Kochfeldanordnung hinzufügen.

[0023] Weitere vorteilhafte Ausgestaltungen und Aspekte der Erfindung sind Gegenstand der Unteransprüche sowie der im Folgenden beschriebenen Ausführungsbeispiele der Erfindung. Im Weiteren wird die Erfindung anhand von bevorzugten Ausführungsformen unter Bezugnahme auf die beigelegten Figuren näher erläutert.

[0024] Es zeigt dabei:

Figur 1: eine schematische Darstellung einer ersten Ausführungsform einer Kochfeldanordnung in der Draufsicht;

Figur 2: Ausschnittdarstellungen von Kochfeldanordnung in perspektivischer Ansicht; und

Figur 3: eine schematische Darstellung einer zweiten Ausführungsform einer Kochfeldanordnung in der Draufsicht.

[0025] In den Figuren sind gleiche oder funktionsgleiche Elemente mit denselben Bezugszeichen versehen, sofern nichts anderes angegeben ist.

[0026] In der Figur 1 ist eine schematische Darstellung einer ersten Ausführungsform einer Kochfeldanordnung in der Draufsicht dargestellt. Die Kochfeldanordnung 1 ist dabei in bzw. auf einer Arbeitsplattenfläche 6 vorgesehen. Die in der Figur 1 dargestellte Ausführungsform umfasst eine Kochfeldplatte 2, auf der zwei Kochzonen 3 vorgesehen sind. Bei einem Elektrokochfeld sind beispielsweise elektrische Heizfelder in oder unter der Kochfeldplatte 2 vorgesehen. Direkt neben der Kochfeldplatte 2 ist eine Bedienfeldplatte 4 angeordnet. Die Bedienfeldplatte 4 umfasst dabei beispielsweise zwei Bedienelemente 5 in der Art von Drehknebeln zum Ansteuern bzw. Einstellen der Heizleistung der beiden Kochzonen 3. Die Bedienfeldplatte 4 sowie die Kochfeldplatte 2 sind dabei aus einer Glaskeramik gefertigt. Optional kann zwischen den aneinander liegenden Kanten der Kochfeldplatte 2 und der Bedienfeldplatte 4 ein dünnes Silikonprofil vorgesehen sein, um einen dichten Abschluss zu erzielen.

[0027] Die Bedienfeldplatte 4 hat eine Bedienfeldplattenbreite BB und eine Bedienfeldplattentiefe BT. Ferner hat die Kochfeldplatte 2 eine Kochfeldbreite KB und eine Kochfeldtiefe KT. Breite bezieht sich in der vorliegenden Darstellung auf eine seitliche Erstreckung von einem Bediener der Kochfeldanordnung 1, der in der Orientierung der Figur 1 unterhalb, also auf der Seite der Bedienelemente steht. Die Vorderkante 7 der Arbeitsplatte 6 ist dabei der Bedienseite zugewandt. Tiefe bezieht sich in der Darstellung auf die Erstreckung von dem Bediener bzw. der Bedienseite weg. Die Bedienfeldtiefe BT und die Kochfeldtiefe KT sind derart ausgewählt, dass sie praktisch identisch sind: KT = BT. Dadurch ist es möglich, mehrere Bedienfeldplatten 4 und Kochfeldplatten 2 passgenau nebeneinander anzuordnen. Insbesondere die Bedienung der Koch- oder Heizzonen 3 der Kochfeldplatte 2 durch die danebenliegenden Bedienelemente 5 der Bedienfeldplatte 4, kann ergonomisch besonders günstig sein. An die Gegebenheiten des Einbauortes angepasst, kann das Bedienfeld mit Bedienfeldplatte 4 und Bedienelementen 5 beliebig neben, also links oder rechts, angeordnet werden.

[0028] In der Figur 2 sind Ausschnittdarstellungen von Kochfeldanordnungen in perspektivischer Ansicht dargestellt. Man sieht jeweils auf eine Ecke der Kochfeldanordnung bzw. eine Ecke einer Kochfeldplatte oder Bedienfeldplatte, die hier als Platte 2 bezeichnet ist. In der Darstellung der Figur 2A ist die Platte 2 von einem Metallrahmenprofil 8 gestützt. Das Metallrahmenprofil 8 schließt bündig mit einer Vorderkante 2A der Platte 2 ab. Man erkennt in der Figur 2 ferner die Arbeitsplatte 6 und eine dem Betrachter zugewandte Arbeitsplattenkante 7. Bei der Ausführungsform der Figur 2A ist die Kochfeldanordnung auf die Arbeitsplatte 6 aufgesetzt.

[0029] In der Figur 2B ist eine alternative Ausführungsform dargestellt. Man sieht wiederum die Arbeitsplatte 6 mit der vorderen Arbeitsplattenkante 7. Die (Bedienfeld-, bzw. Kochfeld-) Platte 2 ist von Metallrahmenleisten 8A, 8B umschlossen. Dabei sind die Oberflächen der Metallrahmenleisten 8A, 8B, der Arbeitsplatte 6 und der Platte 2 niveaugleich. Man erhält somit eine glatte oder plane Oberfläche über den gesamten Arbeitsplattenbereich hinweg. Dies erleichtert die Reinigung der gesamten Kochfeldanordnung.

[0030] Schließlich zeigt die Figur 3 eine schematische Darstellung einer zweiten Ausführungsform einer Kochfeldanordnung in der Draufsicht. Die Kochfeldanordnung 10 ist mit drei Kochfeldplatten 2., 9, 11, 12 ausgeführt, die nebeneinander angeordnet sind. Ferner ist eine Bedienfeldplatte 4 vorgesehen. In der Darstellung der Figur

3 von links nach rechts ist die erste Kochfeldplatte 9 mit einem Wokbrenner 13 als Funktionszone ausgestattet. Die zweite Kochfeldplatte 11 ist als Elektrogrill ausgeführt, die zwischen der zweiten und der dritten Kochfeldplatte 11, 12 vorgesehene Bedienfeldplatte 4 umfasst vier Bedienknebel 14. Die dritte Kochfeldplatte 12 ist mit Heiz- oder Kochzonen 15 beispielsweise als Elektroplatten ausgeführt. Und die vierte Kochfeldplatte 2 umfasst zwei Kochfelder 3 übereinander. Alle Kochfeldplatten 2, 9, 11, 12 und die Bedienfeldplatte 4 haben dieselbe Tiefe. Ferner ist nach vorne hin ein Metallprofil 8 vorgesehen, welches die Vorderkanten der Kochfeldplatten 2, 9, 11, 12 und der Bedienfeldplatte 4 bündig abschließt und die jeweilige Vorderkante der Platte schützt.

[0031] Man erkennt insbesondere anhand der Darstellung für eine Kochfeldanordnung 10 in der Figur 3, dass das Kochfeldkonzept beliebig erweiterbar ist. Es lassen sich außerdem weitere Bedienfeldplatten 4 einfügen oder hinzufügen, um die Funktionszonen der Kochfeldplatten anzusteuern. Als geeignete Größen für Kochfeldplatten, beispielsweise der Kochfeldplatten 9 und 11, hat sich eine Breite von 380mm erwiesen. Als Tiefe für die Kochfeld- und Bedienfeldplatten 2, 4, 9, 11, 12 eignen sich insbesondere 500mm. Das Metallprofil kann eine Tiefe von 20mm aufweisen. Vorzugsweise sind die seitlichen Kanten der Platten 2, 9, 11, 4, 12 gegeneinander mit Hilfe eines dünnen Silikonprofils abgedichtet.

[0032] Die vorgeschlagenen Kochfeldanordnungen lassen sich flexibel erweitern und bieten eine einfache und flexible Bedienung. Darüber hinaus kann das flexible Kochfeldkonzept leicht gereinigt werden.

Verwendete Bezugszeichen:

[0033]

1	Kochfeldanordnung
2	Kochfeldplatte
2A	Plattenkante
3	Kochzone
4	Bedienfeldplatte
5	Bedienelement
6	Arbeitsplatte
7	Arbeitsplattenkante
8	Metallprofil(rahmen)
9	Kochfeldplatte
10	Kochfeldanordnung
11	Kochfeldplatte
12	Kochfeldplatte
13	Wok-Zone
14	Bedienelement
15	Kochzone
BB	Bedienfeldbreite
BT	Bedienfeldtiefe
KB	Kochfeldbreite
KT	Kochfeldtiefe

Patentansprüche

1. Kochfeldanordnung (1) mit mehreren aus einer Glaskeramik gefertigten Kochfeldplatten (2, 9, 11, 12), welche jeweils eine Kochfeldbreite (KB) und eine Kochfeldtiefe (KT) aufweisen, für Funktionszonen (3) zur Speisenzubereitung, mindestens einer aus einer Glaskeramik gefertigten Bedienfeldplatte (4), welche eine Bedienfeldbreite (BB) und eine Bedienfeldtiefe (BT) aufweist, für Bedienelemente (5), und mit einem Metallprofil (8), welches Vorderkanten (2A) der Kochfeldplatten (2, 9, 11, 12) und der mindestens einen Bedienfeldplatte (4) vorderseitig bündig abschließt, wobei die Kochfeldtiefe (KT) der Bedienfeldtiefe (BT) entspricht, und wobei die Bedienfeldplatte (4) und die Kochfeldplatten (2, 9, 11, 12) durch ein Kunststoffprofil getrennt direkt nebeneinander angeordnet sind.

2. Kochfeldanordnung (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Funktionszone (3) eine Kochzone zum Erhitzen von Kochgeschirr, eine Elektrogrillanordnung, eine Frittiermulde, eine Gaskochstelle oder eine Warmhaltezone ist.

3. Kochfeldanordnung (1) nach Anspruch 1 oder 2, ferner mit einem Metallrahmenprofil (8), welches die Kochfeldplatten (2, 9, 11, 12) und/oder die Bedienfeldplatte (4) stützt.

4. Kochfeldanordnung (1) nach einem der Ansprüche 1 - 3, ferner mit einer Arbeitsplatte (6), in welche die Kochfeldplatte (2, 9, 11, 12) und die Bedienfeldplatte (4) derart eingelassen sind, dass die Oberflächen der Arbeitsplatte (6), der Kochfeldplatte (2) und der Bedienfeldplatte (4) niveaugleich sind.

5. Kochfeldanordnung (1) nach einem der Ansprüche 1 - 4, ferner mit einer Arbeitsplatte (6), in welche oder auf welche die Kochfeldplatten (2, 9, 11, 12) ein- oder aufgesetzt sind.

6. Kochfeldanordnung (1) nach einem der Ansprüche 1 - 5, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Kochfeldplatten (2, 9, 11, 12) dieselbe Kochfeldplattenbreite haben.

7. Kochfeldanordnung (1) nach einem der Ansprüche 1 - 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Bedienfeldplatte (4) Bedienelemente (5) zum Bedienen der Funktionszonen (3) umfasst.

8. Kochfeldanordnung (1) nach einem der Ansprüche 1 - 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Kochfeldtiefe (KT) zwischen 51 cm und 53cm liegt.

9. Kochfeldanordnung (1) nach einem der Ansprüche 1 - 8, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Kochfeld-

breite (KB) zwischen 36cm und 40cm liegt.

between 36 cm and 40 cm.

Claims

1. Cooktop arrangement (1) having a number of hob plates (2, 9, 11, 12) manufactured from a glass ceramic, each of which has a hob width (KB) and a hob depth (KT), for function zones (3) for preparing food, at least one control panel plate (4) manufactured from a glass ceramic, which has a control panel width (BB) and a control panel depth (BT), for control elements (5), and having a metal profile (8), which is flush with the front edges (2A) of the hob plates (2, 9, 11, 12) and the at least one control panel plate (4) on the front side, wherein the hob depth (KT) corresponds to the control panel depth (BT), and wherein the control panel plate (4) and the hob plates (2, 9, 11, 12) are arranged directly adjacent to one another separated by a plastic profile.

2. Cooktop arrangement (1) according to claim 1, **characterised in that** the function zone (3) is a cooking zone for heating cookware, an electric grill arrangement, a built-in deep fryer, a gas hotplate or a warming zone.

3. Cooktop arrangement (1) according to claim 1 or 2, also with a metal frame profile (8), which supports the hob plates (2, 9, 11, 12) and/or the control panel plate (4).

4. Cooktop arrangement (1) according to one of claims 1 - 3, also with a worktop (6), into which the hob plates (2, 9, 11, 12) and the control panel plate (4) are embedded such that the surfaces of the worktop (6), the hob plates (2) and the control panel plate (4) have the same height.

5. Cooktop arrangement (1) according to one of claims 1 -4, also with a worktop (6), into which or onto which the hob plates (2, 9, 11, 12) are inserted or placed.

6. Cooktop arrangement (1) according to one of claims 1 - 5, **characterised in that** the hob plates (2, 9, 11, 12) have the same hob plate width.

7. Cooktop arrangement (1) according to one of claims 1 - 6, **characterised in that** the control panel plate (4) comprises control elements (5) for controlling the function zones (3).

8. Cooktop arrangement (1) according to one of claims 1 - 7, **characterised in that** the hob depth (KT) is between 51 cm and 53 cm.

9. Cooktop arrangement (1) according to one of claims 1 - 8, **characterised in that** the hob width (KB) is

Revendications

1. Agencement de champ de cuisson (1) avec plusieurs plaques de champ de cuisson fabriquées en une vitrocéramique (2, 9, 11, 12), lesquelles présentent respectivement une largeur de champ de cuisson (KB) et une profondeur de champ de cuisson (KT), pour des zones de fonctions (3) destinées à la préparation de plats, au moins une plaque à panneau de commande fabriquée en une vitrocéramique (4), laquelle présente une largeur de panneau de commande (BB) et une profondeur de panneau de commande (BT), pour des éléments de commande (5), et avec un profilé métallique (8), lequel termine à l'avant de manière plane les bords avant (2A) des plaques de champ de cuisson (2, 9, 11, 12) et l'au moins une plaque à panneau de commande (4), dans lequel la profondeur du champ de cuisson (KT) correspond à la profondeur du panneau de commande (BT), et dans lequel la plaque à panneau de commande (4) et les plaques de champ de cuisson (2, 9, 11, 12) sont disposées de manière immédiatement contiguës en étant séparées par un profilé en plastique.

2. Agencement de champ de cuisson (1) selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** la zone de fonctions (3) est une zone de cuisson servant à chauffer des éléments de batterie de cuisine, un agencement de grill électrique, une cuvette à frire, un foyer à gaz ou une zone de maintien au chaud.

3. Agencement de champ de cuisson (1) selon la revendication 1 ou 2, avec en outre un profilé d'encadrement métallique (8) qui soutient les plaques de champ de cuisson (2, 9, 11, 12) et/ou la plaque à panneau de commande (4).

4. Agencement de champ de cuisson (1) selon l'une des revendications 1 à 3, avec en outre un plan de travail (6), dans lequel les plaques de champ de cuisson (2, 9, 11, 12) et la plaque à panneau de commande (4) sont enchâssées de telle manière que les surfaces supérieures du plan de travail (6), de la plaque de champ de cuisson (2) et de la plaque à panneau de commande (4) sont de niveau identique.

5. Agencement de champ de cuisson (1) selon l'une des revendications 1 à 4, avec en outre un plan de travail (6) dans lequel ou sur lequel les plaques de champ de cuisson (2, 9, 11, 12) sont placées ou posées.

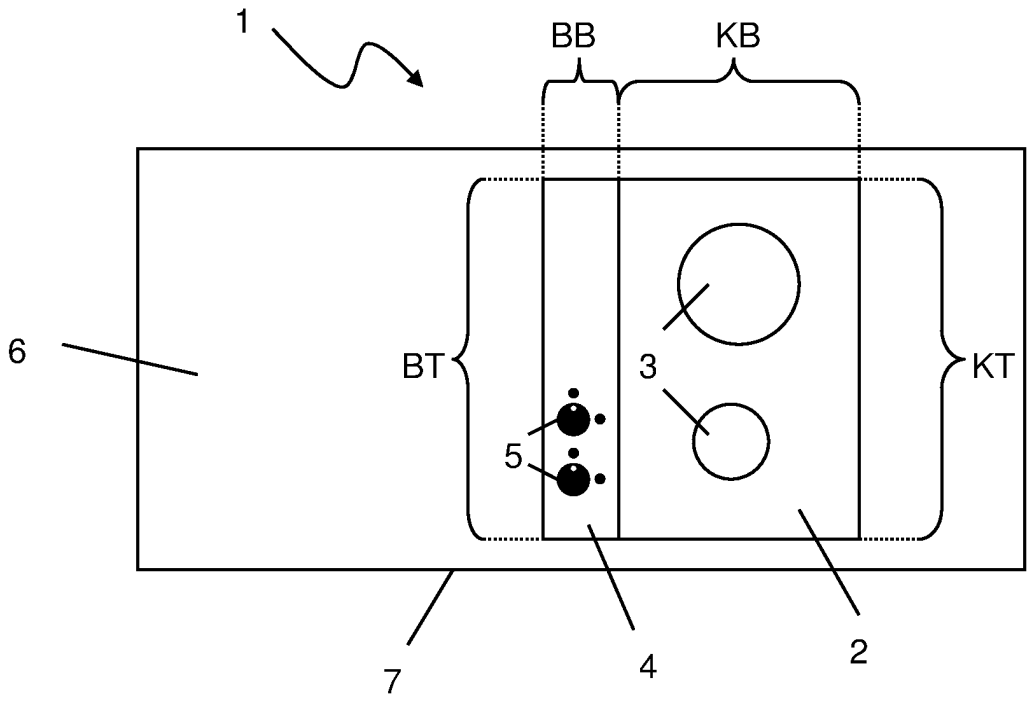
6. Agencement de champ de cuisson (1) selon l'une des revendications 1 à 5, **caractérisé en ce que** les

plaques de champ de cuisson (2, 9, 11, 12) possèdent la même largeur de plaque de champ de cuisson.

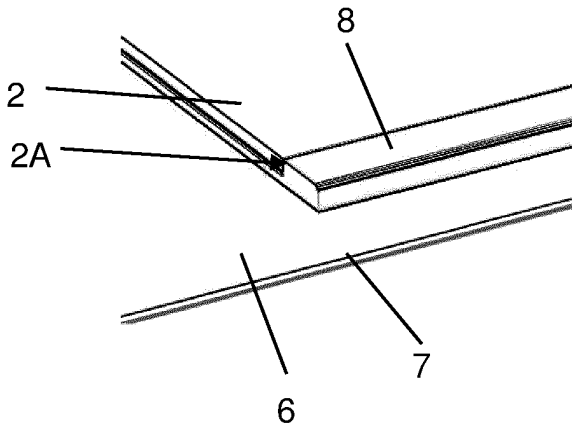
7. Agencement de champ de cuisson (1) selon l'une des revendications 1 à 6, **caractérisé en ce que** la plaque à panneau de commande (4) englobe des éléments de commande (5) afin de commander les zones fonctionnelles (3).

8. Agencement de champ de cuisson (1) selon l'une des revendications 1 à 7, **caractérisé en ce que** la profondeur du champ de cuisson (KT) se situe entre 51 cm et 53 cm.

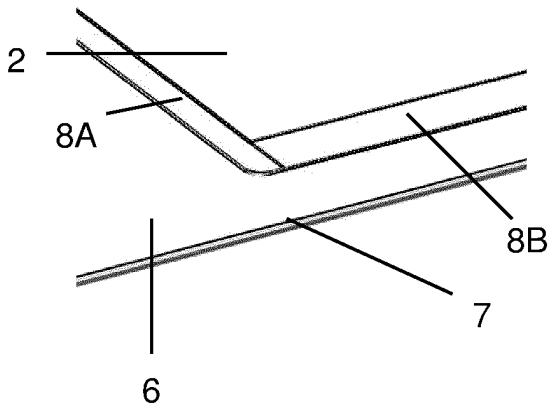
9. Agencement de champ de cuisson (1) selon l'une des revendications 1 à 8, **caractérisé en ce que** la largeur du champ de cuisson (KB) se situe entre 36 cm et 40 cm.



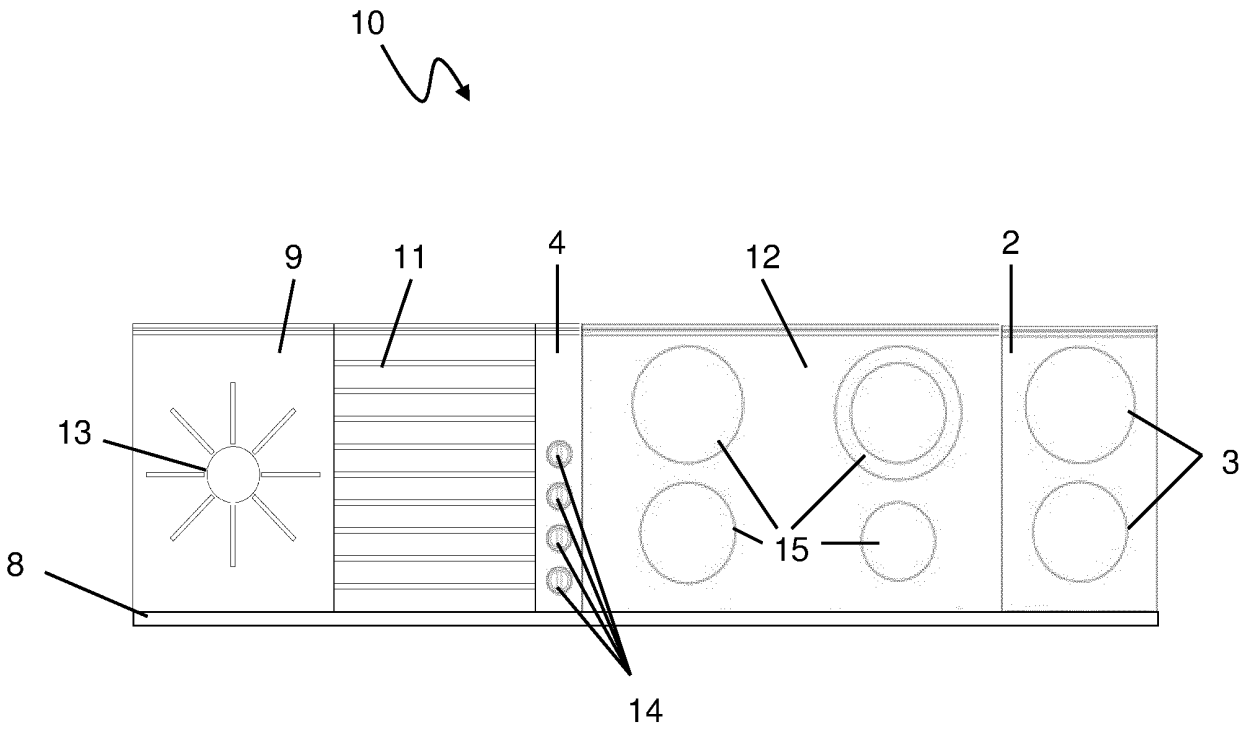
Figur 1



Figur 2A



Figur 2B



Figur 3

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 29515421 U1 **[0002]**
- US 4917006 A **[0003]**
- US 5190026 A **[0003]**
- DE 3229406 A1 **[0004]**
- DE 19856538 C1 **[0005]**