

(19)



(11)

EP 2 938 470 B1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT

(45) Veröffentlichungstag und Bekanntmachung des Hinweises auf die Patenterteilung:

05.09.2018 Patentblatt 2018/36

(51) Int Cl.:

B26D 3/18 (2006.01)

B26D 3/26 (2006.01)

B26D 7/06 (2006.01)

B26D 1/30 (2006.01)

B26D 9/00 (2006.01)

A47J 43/25 (2006.01)

B26D 7/18 (2006.01)

(21) Anmeldenummer: **13815753.2**

(22) Anmeldetag: **20.12.2013**

(86) Internationale Anmeldenummer:

PCT/EP2013/077792

(87) Internationale Veröffentlichungsnummer:

WO 2014/102211 (03.07.2014 Gazette 2014/27)

(54) **LEBENSMITTELZERKLEINERUNGSVORRICHTUNG**

DEVICE FOR CUTTING FOODSTUFF

APPAREIL POUR DÉCOUPER LES ALLIMENTS

(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: **28.12.2012 DE 102012224520**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:

04.11.2015 Patentblatt 2015/45

(73) Patentinhaber: **Genius GmbH**

65549 Limburg (DE)

(72) Erfinder: **REPAC, Cedimir**

65611 Brechen (DE)

(74) Vertreter: **Grabovac, Dalibor et al**

GH-Patent

Patentanwaltskanzlei

Bahnhofstraße 2

65307 Bad Schwalbach (DE)

(56) Entgegenhaltungen:

DE-U1-202010 013 110

DE-U1-202011 050 041

EP 2 938 470 B1

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).

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft eine Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung mit einem Basisteil, das eine Aufnahme für einen Schneideinsatz mit wenigstens einer Schneidklinge aufweist, und mit einem Betätigungsteil, das mit dem Basisteil gelenkig verbunden ist und das zum Hindurchdrücken von zu zerkleinerndem Lebensmittelgut gegen den Schneideinsatz schwenkbar ist

[0002] Ein Gerät dieser Art ist beispielsweise aus DE 10 2009 023 167 A1 bekannt. Diese Druckschrift offenbart eine Vorrichtung zum Schneiden von Nahrungsmitteln, wie Obst und Gemüse, mit einem mehrere Schneiden aufweisenden Schneideinsatz und einem Betätigungsteil, welche gegeneinander verschwenkbar gelagert sind. Zum Schneiden des Schneidgutes wird das Betätigungsteil gegen den Schneideinsatz gedrückt, wobei das Betätigungsteil einen Stempel aufweist, der das Schneidgut durch den Schneideinsatz hindurchdrückt, wobei die Schneiden in korrespondierende Vertiefungen des Stempels eintauchen. Der Schneideinsatz weist einen Schneidrahmen auf, in dem Schneidklingen gehalten sind. Die Vorrichtung weist ferner ein Deckelteil zum Anbringen an einem Aufnahmebehälter für das geschnittene Schneidgut auf, wobei das Deckelteil eine Öffnung aufweist, die einen Durchgang für das geschnittene Schneidgut bildet. Diese Druckschrift offenbart ausschließlich einen Schneideinsatz mit einer durchgehenden, ununterbrochenen und von einem äußeren Rahmen umgebenen Schneidklingenanordnung. Ein solcher Schneideinsatz hat den Vorteil einer größeren Schneidfläche, jedoch den Nachteil einer geringeren Flexibilität hinsichtlich verwendbarer Schneidmuster.

[0003] DE 20 2011 050 041 U1 weist einen besonderen Schneideinsatz für eine Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung auf. Der Schneideinsatz weist in einem ersten Bereich eine erste Schneidklingenanordnung und in einem zweiten, von dem ersten Bereich verschiedenen Bereich, eine zweite Schneidklingenanordnung auf. Beispielsweise kann vorgesehen sein, dass die erste Schneidklingenanordnung einen anderen Klingenabstand und/oder eine andere Klingenausrichtung und/oder ein anderes Klingenmuster und/oder andere Klingentypen aufweist, als die zweite Schneidklingenanordnung. Die erste Schneidklingenanordnung und die zweite Schneidklingenanordnung sind durch einen Zwischensteg voneinander getrennt. Ein solcher Schneideinsatz hat den Vorteil einer großen Flexibilität hinsichtlich der zur Verfügung gestellten Schneidmuster, jedoch den Nachteil kleinerer Schneidflächen. Die genannte Druckschrift offenbart außerdem eine Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung mit einem Betätigungshebel, an dem zwei Pressstempel angeordnet sind.

[0004] DE 20 2010 013 110 U1 offenbart eine Zerkleinerungsvorrichtung für Lebensmittel, die ein Schneidteil mit einem Deckelteil und einem daran schwenkbar gelagerten Betätigungsteil zum Hindurchdrücken von zu zerkleinerndem Lebensmittelgut durch das Schneidteil

aufweist. Das Betätigungsteil ist vom Deckelteil abnehmbar und weist einen Pressstempel auf.

[0005] Es ist die Aufgabe der vorliegenden Erfindung eine Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung anzugeben, die individuell an unterschiedliche Zerkleinerungsanforderungen unterschiedlicher Lebensmittel anpassbar ist.

[0006] Die Aufgabe wird durch eine Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung gelöst, die dadurch gekennzeichnet ist, dass

a. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung einen Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind und einen Schneideinsatz mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg, unterbrochenen Schneidklingenanordnung aufweist und dass in die Aufnahme wahlweise der Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind, oder der Schneideinsatz mit einer nicht unterbrochenen Schneidklingenanordnung eingefügt und bei einem Zerkleinerungsvorgang verwendet werden können, oder dass

b. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung einen Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind und mehrere, voneinander separate Schneideinsätze, insbesondere mit jeweils einem eigenen Rahmen, die gleichzeitig und gemeinsam in die Aufnahme einsetzbar sind, aufweist und dass in die Aufnahme wahlweise der Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind, oder gleichzeitig die mehreren separaten Schneideinsätze eingefügt und bei einem Zerkleinerungsvorgang verwendet werden können, oder dass

c. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung einen Schneideinsatz mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg, unterbrochenen Schneidklingenanordnung und mehreren, voneinander separate Schneideinsätze, insbesondere mit jeweils einem eigenen Rahmen, die gleichzeitig und gemeinsam in die Aufnahme einsetzbar sind, aufweist und dass in die Aufnahme wahlweise der Schneideinsatz mit einer nicht unterbrochenen Schneidklingenanordnung oder gleichzeitig die mehreren separaten Schneideinsätze eingefügt und bei einem Zerkleinerungsvorgang verwendet werden können.

[0007] Die erfindungsgemäße Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung hat den besonderen Vorteil, dass unterschiedlichste Typen von Schneideinsätzen - in vorteil-

hafter Weise auch gemeinsam und gleichzeitig - verwendet werden können. Der Benutzer kann demgemäß in Abhängigkeit von den gerade vorliegenden Zerkleinerungsanforderungen auswählen, ob er beispielsweise ein exotisches Schneidmuster benötigt oder ob er beispielsweise eine große, durchgehende Schneidfläche für größere Lebensmittelteile benötigt.

[0008] In erfindungsgemäßer Weise wurde erkannt, dass die Verwendung unterschiedlicher Typen von Schneideinsätzen oft durch die spezielle Ausprägung des jeweiligen Betätigungsteils verhindert ist. Beispielsweise ist es zumeist nicht möglich, ein Betätigungsteil mit einem durchgehenden, ununterbrochenen Pressstempel zusammen mit einem Schneideinsatz zu verwenden, der zwei, durch einen Zwischensteg voneinander getrennte Schneidbereiche aufweist, weil der Zwischensteg ein Eintauchen des Pressstempels in die Schneidklingen verhindern würde. Ebenso ist es in der Regel nicht möglich ein Betätigungsteil mit zwei räumlich voneinander beabstandeten Pressstempeln zu verwenden, um ein Schneidgut durch einen durchgehenden, ununterbrochenen Schneideinsatz hindurch zu drücken, weil in dem Zwischenbereich zwischen den Pressstempeln kein Druck auf das Schneidgut ausgeübt werden kann.

[0009] Diesem Problem kann in erfindungsgemäßer Weise beispielsweise dadurch begegnet werden, dass mehrere Betätigungsteile vorhanden sind, die im Austausch gegeneinander an dem Basisteil, vorzugsweise werkzeuglos, gelenkig angebracht werden können, wobei jedes der Betätigungsteile darauf abgestimmt ist, mit einem bestimmten Schneideinsatz oder mit einer bestimmten Konfiguration von Schneideinsätzen zusammen verwendet zu werden. Es ist in erfindungsgemäßer Weise alternativ auch möglich, ein und dasselbe Betätigungsteil zu verwenden, wobei jedoch an dem Betätigungsteil unterschiedliche, vorzugsweise abnehmbare, Pressstempel und/oder unterschiedlich angeordnete Pressstempel zum Einsatz kommen. Beide Möglichkeiten zur Lösung des vorgenannten Problems sind nachfolgend im Detail beschrieben.

[0010] Bei einer besonderen Ausführung sind mehrere Betätigungsteile mit voneinander unterschiedlichen Pressstempeln und/oder Pressstempelanordnungen vorhanden. Hierbei kann insbesondere vorgesehen sein, dass ein Betätigungsteil zur Verwendung mit einem Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind, ausgebildet ist. Alternativ oder zusätzlich kann auch vorgesehen sein, dass ein Betätigungsteil zur Verwendung mit einem Schneideinsatz mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg, unterbrochenen Schneidklingenanordnung ausgebildet ist und/oder dass ein Betätigungsteil zur Verwendung mit mehreren, gleichzeitig in die Aufnahme eingefügten Schneideinsätzen, insbesondere Schneideinsätze mit jeweils einem eigenen Rahmen, ausgebildet ist.

[0011] Bei einer besonderen Ausführung dieser Art ist

vorgesehen, dass das Betätigungsteil, das zur Verwendung mit einem Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind, ausgebildet ist, mehrere voneinander beabstandete Pressstempel aufweist und/oder dass das Betätigungsteil, das zur Verwendung mit einem Schneideinsatz mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg, unterbrochenen Schneidklingenanordnung ausgebildet ist, einen einzigen, ununterbrochenen Pressstempel aufweist. Alternativ oder zusätzlich kann auch vorgesehen sein, dass das Betätigungsteil, das zur Verwendung mit mehreren, gleichzeitig in die Aufnahme eingefügten Schneideinsätzen, insbesondere Schneideinsätze mit jeweils einem eigenen Rahmen, ausgebildet ist, mehrere voneinander beabstandete Pressstempel aufweist.

[0012] Besonders flexibel einsetzbar ist eine Ausführungsform, bei der wenigstens einer der Pressstempel von dem Betätigungsteil abnehmbar ausgebildet ist und/oder bei der wenigstens einer der Pressstempel austauschbar ausgebildet ist.

[0013] Bei einer besonderen Ausführungsform sind mehrere Pressstempel vorhanden, die an dem Betätigungsteil, vorzugsweise werkzeuglos wieder lösbar, festlegbar sind oder festgelegt sind. Alternativ oder zusätzlich kann auch vorgesehen sein, dass mehrere Pressstempel vorhanden sind, die in unterschiedlichen Pressstempelanordnungen an dem Betätigungsteil, vorzugsweise werkzeuglos wieder lösbar, festlegbar sind oder festgelegt sind, und/oder dass das Betätigungsteil einen Pressstempel aufweist, der durch einen weiteren Pressstempel zu einem Pressstempel mit einer anderen Form und/oder anderen Größe ergänzt werden kann oder ergänzt ist.

[0014] Hierbei kann insbesondere vorgesehen sein, dass ein Pressstempel oder eine Pressstempelanordnung zur Verwendung mit einem Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind, ausgebildet ist und/oder dass ein Pressstempel oder eine Pressstempelanordnung zur Verwendung mit einem Schneideinsatz mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg, unterbrochenen Schneidklingenanordnung ausgebildet ist. Alternativ oder zusätzlich kann auch vorgesehen sein, dass ein Pressstempel oder eine Pressstempelanordnung zur Verwendung mit mehreren, gleichzeitig in die Aufnahme eingefügten Schneideinsätzen, insbesondere Schneideinsätze mit jeweils einem eigenen Rahmen, ausgebildet ist.

[0015] Bei einer ganz besonderen Ausführungsform ist ein ununterbrochener Pressstempel durch Aneinanderfügen und/oder unmittelbares Nebeneinanderanordnen von mehreren Einzelpressstempeln gebildet.

[0016] In ganz besonders vorteilhafter Weise kann vorgesehen sein, dass wenigstens ein Pressstempel in unterschiedlichen Positionen an dem Betätigungsteil festlegbar ist. Vorzugsweise können mehrere Pressstempel jeweils in unterschiedlichen Positionen an dem Betäti-

gungsteil festgelegt werden. Auf diese Weise ist eine Vielzahl unterschiedlicher Pressstempelanordnungen ermöglicht.

[0017] Die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung kann einen Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind und einen Schneideinsatz mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg, unterbrochenen Schneidklingenanordnung und mehrere, voneinander separate Schneideinsätze, insbesondere mit jeweils einem eigenen Rahmen, die gleichzeitig und gemeinsam in die Aufnahme einsetzbar sind, aufweisen.

[0018] Hierbei kann insbesondere vorgesehen sein, dass der Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind, einen die Schneidbereiche umgebenden, umlaufenden Rahmen aufweist, und/oder dass der Schneideinsatz mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg, unterbrochenen Schneidklingenanordnung, einen umlaufenden, äußeren Rahmen aufweist.

[0019] Bei einer besonderen Ausführungsform ist vorgesehen, dass der Schneideinsatz mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind, die Aufnahme vollständig ausfüllend in das Basisteil einsetzbar ist. Alternativ oder zusätzlich kann auch vorgesehen sein, dass der Schneideinsatz mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg, unterbrochenen Schneidklingenanordnung, die Aufnahme vollständig ausfüllend in das Basisteil einsetzbar ist und/oder dass die mehreren, voneinander separaten Schneideinsätze, insbesondere mit jeweils einem eigenen Rahmen, gleichzeitig der Art in die Aufnahme einsetzbar sind, dass Sie diese vollständig ausfüllen. Auf diese Weise ist unter anderem sichergestellt, dass kein Schneidgut an dem Schneideinsatz bzw. an den Schneideinsätzen vorbei beispielsweise in ein Gefäß zum Auffangen des geschnittenen Gutes gelangen kann.

[0020] Ein zuverlässiges Hindurchdrücken durch den jeweiligen Schneideinsatz bzw. die jeweiligen Schneideinsätze kann dadurch erreicht werden, dass wenigstens einer der Pressstempel Ausnehmungen, insbesondere Schlitze aufweist, in die die Schneidklingen des Schneideinsatzes bei einem Zerkleinerungsvorgang eintauchen können.

[0021] Insbesondere um exotische Schneidmuster realisieren zu können kann vorgesehen sein, dass wenigstens ein Schneideinsatz mehrere, in unterschiedlichen Ebenen übereinander angeordnete Schneidklingen aufweist und dass wenigstens ein Pressstempel zum Hindurchdrücken von zu zerkleinerndem Gut durch diesen Schneideinsatz vorhanden ist.

[0022] Bei einer besonderen Ausführung weist das Betätigungsteil eine Gelenkkopfaufnahme auf, in die ein, beispielsweise als Zapfen ausgebildeter, Gelenkkopf des Basisteils zur Bindung der gelenkigen Verbindung

aufgenommen werden kann. Insbesondere kann vorteilhaft vorgesehen sein, dass das Basisteil einerseits wenigstens einen Gelenkkopf aufweist und das Betätigungsteil andererseits eine korrespondierende Gelenkkopfaufnahme zur Bildung einer gelenkigen Verbindung aufweist, oder dass das Betätigungsteil einerseits wenigstens einen Gelenkkopf und das Basisteil andererseits eine korrespondierende Gelenkkopfaufnahme zur Bildung einer gelenkigen Verbindung aufweist

[0023] Bei einer ganz besonders vorteilhaften Ausführung ist die gelenkige Verbindung derart ausgebildet, dass das Betätigungsteil wenigstens in einer bestimmten Schwenkstellung, insbesondere in der Einlegestellung, von dem Basisteil, insbesondere ausschließlich durch Auseinanderziehen von Betätigungsteil und Basisteil, lösbar ist. Die Einlegestellung kann beispielsweise die Stellung sein, bei der die Ebene des Basisteils relativ zur Ebene des Betätigungsteils einen Winkel im Bereich von 80-100°, insbesondere von 90°, aufweist. Die beiden Ebenen sind dadurch charakterisiert, dass sie eine gemeinsame Schnittgerade parallel zu der Drehachse von dem Betätigungsteil und dem Basisteil haben.

[0024] Eine solche Ausführung hat den ganz besonderen Vorteil, dass das Betätigungsteil auf einfache Weise gegen ein anderes Betätigungsteil, beispielsweise mit einem anderen Pressstempel für ein anderes Schneidteil, ausgetauscht werden kann. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass das Basisteil und das Betätigungsteil beispielsweise für einen Reinigungsvorgang einfach und vorzugsweise ohne Zuhilfenahme eines Werkzeuges voneinander getrennt werden können.

[0025] Eine solche werkzeugfreie Trennbarkeit von Basisteil und Betätigungsteil kann beispielsweise dadurch erreicht werden, dass die Gelenkkopfaufnahme eine radiale Öffnung aufweist, durch die der Gelenkkopf aus der Gelenkkopfaufnahme in radialer Richtung herausnehmbar oder einsetzbar ist.

[0026] Vorzugsweise ist die gelenkige Verbindung jedoch derart ausgebildet, dass eine Trennbarkeit ausschließlich bei der bestimmten Schwenkstellung möglich ist, so dass außerhalb dieser Schwenkstellung ein versehentliches Lösen der gelenkigen Verbindung vermieden ist.

[0027] Bei einer ganz besonders vorteilhaften Ausführung weist die Vorrichtung wenigstens eine Antriebseinrichtung, insbesondere einen Federantrieb, zum Unterstützen oder Bewirken der Schwenkbewegung des Betätigungsteils und/oder des Lebensmittelhobels von einer Schließstellung in eine Einlegestellung und/oder von einer Einlegestellung in eine Schließstellung auf.

[0028] Eine solche Vorrichtung hat insbesondere den ganz besonderen Vorteil, dass sie einarmig bedient werden kann. Beispielsweise kann vorgesehen sein, dass der Benutzer mit der einen Hand zu zerkleinerndes Schneidgut auf das Schneidteil auflegt und anschließend mit der anderen Hand das Betätigungsteil gegen das Schneidteil verschwenkt und dabei eine Feder einer als Federantrieb ausgebildeten Antriebseinrichtung spannt.

Durch die von der gespannten Feder ausgeübten Kraft kann sich das Betätigungsteil nach dem erfolgten Zerkleinerungsvorgang selbsttätig - also ohne dass der Benutzer das Basisteil der einen Hand festhalten muss - wieder von der Schließstellung in die Einlegestellung zurück bewegen. Der Benutzer kann folglich die eine Hand ausschließlich dazu verwenden, nach jedem Zerkleinerungsvorgang weiteres zu zerkleinerndes Gut auf das Schneidteil aufzulegen, während er die andere Hand ausschließlich dazu verwendet, das Betätigungsteil von der Einlegestellung in die Schließstellung zu verschwenken.

[0029] Auf diese Weise kann in derselben Zeit eine wesentlich größere Menge an Lebensmittelgut verarbeitet werden, weil die Abläufe sehr viel schneller und ohne lästiges und zeitraubendes Umgreifen ausgeführt werden können.

[0030] Bei einer vorteilhaften Ausführungsform ist vorgesehen, dass die Antriebseinrichtung wahlweise zuschaltbar oder abschaltbar ist und/oder dass die Unterstützungskraft der Antriebseinrichtung einstellbar ist.

[0031] Ein Abschalten erfolgt vorzugsweise derart, dass das Betätigungsteil bei abgeschalteter Antriebseinrichtung relativ zu dem Basisteil frei verschwenkbar ist. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass ein Abschalten in der Weise erfolgt, dass keine Verschwenkung des Betätigungsteils relativ zu dem Basisteil mehr möglich ist.

[0032] Die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung kann insbesondere dazu ausgebildet sein, für einen Zerkleinerungsvorgang auf einer Arbeitsfläche aufgestellt zu werden. Beispielsweise kann die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung einen Ständer, beispielsweise mit Standfüßen, zum Aufstellen auf einer Arbeitsfläche aufweisen. Insbesondere kann auch ein Gefäß zum Auffangen des zerkleinerten Lebensmittelguts als Ständer ausgebildet sein und fungieren.

[0033] In vorteilhafter Weise kann die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung als Deckel ausgebildet sein, der auf ein Gefäß - vorzugsweise die Gefäßöffnung vollständig abdeckend - aufsetzbar und/oder an einem Gefäß festlegbar ist. Das zerkleinerte Lebensmittelgut kann auf diese Weise sicher und zuverlässig in dem Gefäß aufgefangen werden. Insbesondere ist auf diese Weise auch vermieden, dass ungewünschte Dinge in das Gefäß zu der Speise gelangen. Dies insbesondere wenn im Küchenbereich gleichzeitig weitere Speisen zubereitet würden. Weiterhin ist eine Abnahme der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung nach der Benutzung nicht notwendig, um einen separaten Deckel aufzusetzen. Dies gilt insbesondere bei zeitlich kurz unterbrochenen Nutzungen der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung.

[0034] Bei einer besonderen Ausführung ist das Basisteil als Gefäß für das zerkleinerte Lebensmittelgut ausgebildet. Zusätzlich kann ein solches Gefäß, auch als Ständer zum Aufstellen der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung auf einer Arbeitsfläche ausgebildet sein.

[0035] Jedoch auch unabhängig davon, ob das Basis-

teil auch als Gefäß ausgebildet ist oder nicht kann vorteilhaft vorgesehen sein, dass das Basisteil zusätzlich als Ständer zum Aufstellen der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung auf einer Arbeitsfläche ausgebildet ist oder einen Ständer zum Aufstellen der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung auf einer Arbeitsfläche aufweist.

[0036] Ganz besonders vorteilhaft ist ein Küchengerät, das ein Gefäß zum Auffangen des zerkleinerten Gutes und eine erfindungsgemäße Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung, die als Deckel für das Gefäß ausgebildet ist, aufweist. Hierbei kann in vorteilhafter Weise insbesondere vorgesehen sein, dass die als Deckel ausgebildete Lebensmittelverkleinerungsvorrichtung die Gefäßöffnung vollständig abdeckend auf das Gefäß aufsetzbar ist. Insbesondere kann zusätzlich vorgesehen sein, dass die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung für einen Zerkleinerungsvorgang vorübergehend, beispielsweise mit einer Schraubverbindung oder mit einer Rastverbindung, auf dem Gefäßrand festgelegt werden kann.

[0037] In vorteilhafter Weise kann das Küchengerät dazu ausgebildet sein, für einen Zerkleinerungsvorgang auf einer Arbeitsfläche aufgestellt zu werden.

[0038] Beispielsweise kann vorgesehen sein, dass das Gefäß des Küchengerätes als Ständer zum Aufstellen der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung auf einer Arbeitsfläche ausgebildet ist. Beispielsweise können auf der Außenseite des Bodens des Gefäßes Standfüße, insbesondere rutschfeste Standfüße aus Gummi oder aus einem anderen Elastikmaterial, angeordnet sein.

[0039] In der Zeichnung ist der Erfindungsgegenstand schematisch dargestellt und wird anhand der Figuren nachfolgend beschrieben, wobei gleiche oder gleich wirkende Elemente zumeist mit denselben Bezugszeichen versehen sind.

[0040] Dabei zeigen:

Fig. 1 ein Ausführungsbeispiel einer erfindungsgemäßen Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung,

Fig. 2 beispielhaft die Bildung eines mit einem bestimmten Schneideinsatz verwendbaren Betätigungsteils,

Fig. 3 beispielhaft die Bildung eines anderen, mit einem anderen Schneideinsatz verwendbaren Betätigungsteils, und

Fig. 4 beispielhaft die Bildung eines weiteren, mit einem weiteren Schneideinsatz verwendbaren Betätigungsteils.

[0041] Fig. 1 zeigt ein Ausführungsbeispiel einer erfindungsgemäßen Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung 1, die ein Basisteil 2 mit einer Aufnahme 3 aufweist. In die Aufnahme 3 ist ein erster Schneideinsatz 4 eingefügt. Der erste Schneideinsatz 4 weist in einem ersten Schneidbereich 5 eine erste Schneidklingenanordnung

6 und in einem zweiten Schneidbereich 7 eine zweite Schneidklingenanordnung 8 auf.

[0042] Die erste Schneidklingenanordnung 6 und die zweite Schneidklingenanordnung 8 sind in einem gemeinsamen Rahmen 9 angeordnet und durch einen Zwischensteg 10 voneinander getrennt.

[0043] Die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung 1 weist darüber hinaus ein Betätigungsteil 11 auf, das mit dem Basisteil 2 gelenkig verbunden ist und das zum Hindurchdrücken von zu zerkleinerndem Lebensmittelgut gegen den Schneideinsatz 4 geschwenkt werden kann. An dem Betätigungsteil 11 sind ein erster Pressstempel 12 und ein zweiter Pressstempel 13 derart festgelegt, dass mit dem ersten Pressstempel 12 zu zerkleinerndes Gut 14 durch die erste Schneidklingenanordnung 6 gedrückt werden kann und dass (alternativ oder zusätzlich) mit dem zweiten Pressstempel 13 zu zerkleinerndes Gut durch die zweite Schneidklingenanordnung 8 gedrückt werden kann.

[0044] Der erste Schneideinsatz 4 kann in erfindungsgemäßer Weise gegen einen zweiten Schneideinsatz 15, mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg 10, unterbrochenen Schneidklingenanordnung, ersetzt werden, was in der Figur durch den geschwungenen Doppelpfeil dargestellt ist. Der erste Schneideinsatz 4 ist in der Figur liegend, also lediglich von der Seite sichtbar, dargestellt, während der zweite Schneideinsatz 15 aufrecht dargestellt ist. Es versteht sich von selbst, dass der zweite Schneideinsatz 15 zum Einsetzen in die Aufnahme 3 noch um 90 Grad gedreht werden muss.

[0045] Um ein problemloses Hindurchdrücken von zu zerkleinerndem Gut durch den zweiten Schneideinsatz 15 zu gewährleisten ist vorgesehen, die gelenkige Verbindung 16 von dem Basisteil 2 mit dem Betätigungsteil 11 zu lösen und das Betätigungsteil 11 durch ein anderes Betätigungsteil 17, das einen anderen Pressstempel 18, der speziell auf den Schneidklingenabstand des zweiten Schneideinsatzes 15 abgestimmt ist, zu ersetzen.

[0046] Die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung 1 ist als Deckel ausgebildet, der auf ein Gefäß 24 rastend und die Gefäßöffnung vollständig abdeckend aufgesetzt werden kann. Nachdem das gesamte zu verarbeitende Lebensmittelgut durch den jeweiligen Schneideinsatz 4, 15 hindurch gedrückt wurde, kann die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung 1 von dem Gefäß 24 abgenommen werden, beispielsweise um das Gefäß 24 zu entleeren.

[0047] Alternativ zu einem Austauschen des Betätigungsteils 11 gegen ein anderes Betätigungsteil 17 wäre es möglich, ein Betätigungsteil zu verwenden, an dem unterschiedliche Pressstempelkonfigurationen, beispielsweise durch Festlegen von Pressstempeln in unterschiedlichen Positionen und/oder durch die Verwendung unterschiedlicher Pressstempel, herstellbar sind. Diese Möglichkeit ist nachfolgend anhand der Figuren 2 bis 4 beschrieben.

[0048] Figur 2 zeigt beispielhaft die Bildung eines Be-

tätigungsteils 11, das zur Verwendung mit einem Schneideinsatz, der zwei voneinander räumlich separate mit einem Zwischensteg getrennte Schneidbereiche aufweist, bestimmt ist. Das Betätigungsteil 11 könnte auch zusammen mit zwei voneinander separaten, gemeinsam und gleichzeitig in eine Aufnahme eines Basisteils eingesetzten Schneideinsätzen verwendet werden.

[0049] An dem Betätigungsteil 11 ist ein Pressstempel 19 festgelegt. Zusätzlich wird an dem Betätigungsteil 11 ein weiterer Pressstempel 20 festgelegt, was durch den geschwungenen Doppelpfeil illustriert ist. Vorzugsweise ist der weitere Pressstempel 20 mittels einer einfachen Steck- und/oder Rastverbindung an dem Betätigungsteil 11 festlegbar. Der Pressstempel 19 und der weitere Pressstempel 20 sind durch einen Zwischenraum 22 für den Zwischensteg voneinander beabstandet.

[0050] Das in Figur 2 dargestellte Betätigungsteil 11 kann zur Verwendung mit einem Schneideinsatz, der eine durchgehende, nicht von einem Zwischensteg unterbrochene Schneidfläche aufweist, umgerüstet werden. Zu diesem Zweck wird der weitere Pressstempel 20 entfernt und durch einen dritten Pressstempel 21 ersetzt. Der dritte Pressstempel 21 ist größer als der weitere Pressstempel 20 und derart ausgebildet, dass er auch den ursprünglich vorhandenen Zwischenraum 22 ausfüllt. Dieser Vorgang ist in Figur 3 dargestellt.

[0051] Figur 4 illustriert, dass das Betätigungsteil 11 auch mit einem Pressstempel ausgerüstet werden kann, der in der Lage ist, zu zerkleinerndes Lebensmittelgut durch eine Schneidklingenanordnung zu drücken, die mehrere, in unterschiedlichen Ebenen übereinander angeordnete Schneidklingen aufweist. Zu diesem Zweck wird ein besonders hoch ausgebildeter, vierter Pressstempel 23 an dem Betätigungsteil 11 festgelegt. Das in Figur 4 dargestellte Betätigungsteil 11 ist dazu bestimmt, mit einem Schneideinsatz zusammen verwendet zu werden, der unterschiedliche Schneidbereiche hat, die durch einen Zwischensteg voneinander getrennt sind, wobei einer der Schneidbereiche in unterschiedlichen Ebenen übereinander angeordnete Schneidklingen aufweist.

Bezugszeichenliste:

[0052]

- | | |
|----|---------------------------------------|
| 1 | Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung |
| 2 | Basisteil |
| 3 | Aufnahme |
| 4 | erster Schneideinsatz |
| 5 | erster Schneidbereich |
| 6 | erste Schneidklingenanordnung |
| 7 | zweiter Schneidbereich |
| 8 | zweite Schneidklingenanordnung |
| 9 | Rahmen |
| 10 | Zwischensteg |
| 11 | Betätigungsteil |
| 12 | erster Pressstempel |
| 13 | zweiter Pressstempel |

- 14 zu zerkleinerndes Gut
- 15 zweiter Schneideinsatz
- 16 gelenkige Verbindung
- 17 anderer Betätigungsteil
- 18 anderer Pressstempel 5
- 19 Pressstempel
- 20 weiterer Pressstempel
- 21 dritter Pressstempel
- 22 Zwischenraum
- 23 vierter Pressstempel 10
- 24 Gefäß

Patentansprüche

1. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) mit einem Basisteil (2), das eine Aufnahme (3) für einen Schneideinsatz (4, 15) mit wenigstens einer Schneidklinge aufweist, und mit einem Betätigungsteil (11), das mit dem Basisteil (2) gelenkig verbunden ist und das zum Hindurchdrücken von zu zerkleinerndem Lebensmittelgut gegen den Schneideinsatz (4, 15) schwenkbar ist, **dadurch gekennzeichnet, dass**

- a. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung einen Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind und einen Schneideinsatz (15) mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg (10), unterbrochenen Schneidklingenanordnung (6, 8) aufweist und dass in die Aufnahme wahlweise der Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind, oder der Schneideinsatz (15) mit einer nicht unterbrochenen Schneidklingenanordnung eingefügt und bei einem Zerkleinerungsvorgang verwendet werden können, oder dass
- b. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung einen Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind und mehrere, voneinander separate Schneideinsätze, insbesondere mit jeweils einem eigenen Rahmen, die gleichzeitig und gemeinsam in die Aufnahme (3) einsetzbar sind, aufweist und dass in die Aufnahme wahlweise der Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind, oder gleichzeitig die mehreren separaten Schneideinsätze eingefügt und bei einem Zerkleinerungsvorgang verwendet werden können, oder dass
- c. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung

einen Schneideinsatz (15) mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg (10), unterbrochenen Schneidklingenanordnung und mehrere, voneinander separate Schneideinsätze, insbesondere mit jeweils einem eigenen Rahmen, die gleichzeitig und gemeinsam in die Aufnahme (3) einsetzbar sind, aufweist und dass in die Aufnahme wahlweise der Schneideinsatz (15) mit einer nicht unterbrochenen Schneidklingenanordnung oder gleichzeitig die mehreren separaten Schneideinsätze (4) eingefügt und bei einem Zerkleinerungsvorgang verwendet werden können.

2. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** mehrere Betätigungsteile (11) mit voneinander unterschiedlichen Pressstempeln (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) und/oder Pressstempelanordnungen vorhanden sind.

3. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, dass**

- a. ein Betätigungsteil (11) zur Verwendung mit einem Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind, ausgebildet ist und/oder dass
- b. ein Betätigungsteil (11) zur Verwendung mit einem Schneideinsatz (15) mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg (10), unterbrochenen Schneidklingenanordnung ausgebildet ist und/oder dass
- c. ein Betätigungsteil (11) zur Verwendung mit mehreren, gleichzeitig in die Aufnahme (3) eingefügten Schneideinsätzen, insbesondere Schneideinsätze mit jeweils einem eigenen Rahmen, ausgebildet ist.

4. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, dass**

- a. das Betätigungsteil (11), das zur Verwendung mit einem Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind, ausgebildet ist, mehrere voneinander beabstandete Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) aufweist und/oder dass
- b. das Betätigungsteil (11), das zur Verwendung mit einem Schneideinsatz (15) mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg (10), unterbrochenen Schneidklingenanordnung ausgebildet ist, einen einzigen, ununterbrochenen Pressstempel (12) aufweist und/oder dass
- c. das Betätigungsteil (11), das zur Verwendung

- mit mehreren, gleichzeitig in die Aufnahme (3) eingefügten Schneideinsätzen, insbesondere Schneideinsätze mit jeweils einem eigenen Rahmen, ausgebildet ist, mehrere voneinander beabstandete Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) aufweist und/oder dass
- d. wenigstens einer der Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) von dem Betätigungsteil (11) abnehmbar ausgebildet ist und/oder dass
- e. wenigstens einer der Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) austauschbar ausgebildet ist.
5. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass**
- a. mehrere Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) vorhanden sind, die an dem Betätigungsteil (11), vorzugsweise werkzeuglos wieder lösbar, festlegbar sind oder festgelegt sind, und/oder dass
- b. mehrere Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) vorhanden sind, die in unterschiedlichen Pressstempelanordnungen an dem Betätigungsteil (11), vorzugsweise werkzeuglos wieder lösbar, festlegbar sind oder festgelegt sind, und/oder dass
- c. das Betätigungsteil (11) einen Pressstempel (12) aufweist, der durch einen weiteren Pressstempel (13) zu einem Pressstempel (18) mit einer anderen Form und/oder anderen Größe ergänzt werden kann oder ergänzt ist.
6. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach Anspruch 5, **dadurch gekennzeichnet, dass**
- a. ein Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) oder eine Pressstempelanordnung zur Verwendung mit einem Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind, ausgebildet ist und/oder dass
- b. ein Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) oder eine Pressstempelanordnung zur Verwendung mit einem Schneideinsatz (15) mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg (10), unterbrochenen Schneidklingenanordnung ausgebildet ist und/oder dass
- c. ein Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) oder eine Pressstempelanordnung zur Verwendung mit mehreren, gleichzeitig in die Aufnahme (3) eingefügten Schneideinsätzen, insbesondere Schneideinsätze mit jeweils einem eigenen Rahmen, ausgebildet ist und/oder dass
- d. ein ununterbrochener Pressstempel (19) durch Aneinanderfügen von mehreren Einzelpressstempeln (12, 13, 18, 20, 21, 23) gebildet werden kann und/oder gebildet ist.
7. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** wenigstens ein Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) in unterschiedlichen Positionen an dem Betätigungsteil (11) festlegbar ist und/oder dass mehrere Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) jeweils in unterschiedlichen Positionen an dem Betätigungsteil (11) festlegbar sind.
8. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung
- a. den Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind, und
- b. den Schneideinsatz (15) mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg (10), unterbrochenen Schneidklingenanordnung und
- c. die mehreren, voneinander separaten Schneideinsätze, insbesondere mit jeweils einem eigenen Rahmen, die gleichzeitig und gemeinsam in die Aufnahme (3) einsetzbar sind, aufweist.
9. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 8, **dadurch gekennzeichnet, dass**
- a. der Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind, einen die Schneidbereiche (5, 7) umgebenden, umlaufenden Rahmen (9) aufweist, und/oder dass
- b. der Schneideinsatz (15) mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg (10), unterbrochenen Schneidklingenanordnung (6, 8), einen umlaufenden, äußeren Rahmen aufweist und/oder dass
- c. der Schneideinsatz (4) mit voneinander räumlich getrennten Schneidbereichen (5, 7), die durch einen Zwischensteg (10) voneinander getrennt sind, die Aufnahme (3) vollständig ausfüllend in das Basisteil (2) einsetzbar ist und/oder dass
- d. der Schneideinsatz (15) mit einer nicht, insbesondere nicht durch einen Zwischensteg (10), unterbrochenen Schneidklingenanordnung, die Aufnahme (3) vollständig ausfüllend in das Basisteil (2) einsetzbar ist und/oder dass
- e. die mehreren, voneinander separaten Schneideinsätze, insbesondere mit jeweils einem eigenen Rahmen, gleichzeitig der Art in die Aufnahme (3) einsetzbar sind, dass Sie diese

vollständig ausfüllen.

10. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 9, **dadurch gekennzeichnet, dass**

a. wenigstens einer der Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) Ausnehmungen, insbesondere Schlitz aufweist, in die die Schneidklingen des Schneideinsatzes (4, 15) bei einem Zerkleinerungsvorgang eintauchen können, und/oder dass

b. wenigstens ein Schneideinsatz (4, 15) mehrere, in unterschiedlichen Ebenen übereinander angeordnete Schneidklingen aufweist und dass wenigstens ein Pressstempel (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) für diesen Schneideinsatz (4) vorhanden ist.

11. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 10, **dadurch gekennzeichnet, dass** die gelenkige Verbindung (16) derart ausgebildet ist, dass

a. das Betätigungsteil (11) wenigstens in einer bestimmten Schwenkstellung, insbesondere in einer Einlegestellung, von dem Basisteil (2), insbesondere ausschließlich durch Auseinanderziehen von Betätigungsteil (11) und Basisteil (2), lösbar ist und/oder dass

b. das Betätigungsteil (11) wenigstens in einer bestimmten Schwenkstellung, insbesondere in einer Einlegestellung, mit dem Basisteil (2), insbesondere ausschließlich durch Zusammenstecken von Betätigungsteil (11) und Basisteil (2), gelenkig verbindbar ist und/oder dass

c. die gelenkige Verbindung (16) einen Gelenkkopf und eine Gelenkkopfaufnahme aufweist, wobei die Gelenkkopfaufnahme eine radiale Öffnung aufweist, durch die der Gelenkkopf aus der Gelenkkopfaufnahme in radialer Richtung herausnehmbar oder einsetzbar ist.

12. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 11, **dadurch gekennzeichnet, dass**

a. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) wenigstens eine Antriebseinrichtung, insbesondere einen Federantrieb, zum Unterstützen oder Bewirken der Schwenkbewegung des Betätigungsteil (11) und/oder des Lebensmittelhobels von einer Schließstellung in eine Einlegestellung und/oder von einer Einlegestellung in eine Schließstellung aufweist und/oder dass

b. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) wenigstens eine Antriebseinrichtung, insbesondere einen Federantrieb, zum Unterstützen

oder Bewirken der Schwenkbewegung des Betätigungsteil (11) und/oder des Lebensmittelhobels von einer Schließstellung in eine Einlegestellung und/oder von einer Einlegestellung in eine Schließstellung aufweist, wobei die Antriebseinrichtung wahlweise zuschaltbar oder abschaltbar ist und/oder dass die Unterstützungskraft der Antriebseinrichtung einstellbar ist und/oder dass

c. die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) dazu ausgebildet ist, für einen Zerkleinerungsvorgang auf einer Arbeitsfläche aufgestellt zu werden und/oder dass

d. die Vorrichtung (1) einen Ständer zum Aufstellen auf einer Arbeitsfläche aufweist.

13. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 12, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) als Deckel ausgebildet ist, der auf ein Gefäß (24) - vorzugsweise die Gefäßöffnung vollständig abdeckend - aufsetzbar und/oder an einem Gefäß (24) festlegbar ist.

14. Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 13, **dadurch gekennzeichnet, dass**

a. das Basisteil (2) als Gefäß (24) für das zerkleinerte Lebensmittelgut ausgebildet ist und/oder dass

b. das Basisteil (2) als Ständer zum Aufstellen der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) auf einer Arbeitsfläche ausgebildet ist oder einen Ständer zum Aufstellen der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) auf einer Arbeitsfläche aufweist.

15. Küchengerät mit einer Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) nach einem der Ansprüche 1 bis 14,

a. die als Deckel ausgebildet ist, und mit einem Gefäß (24), auf das die Vorrichtung (1) - vorzugsweise die Gefäßöffnung vollständig abdeckend - aufgesetzt ist und/oder an dem die Vorrichtung (1), vorzugsweise werkzeugfrei wieder lösbar, festgelegt ist und/oder dass

b. das Gefäß (24) als Ständer zum Aufstellen der Lebensmittelzerkleinerungsvorrichtung (1) auf einer Arbeitsfläche ausgebildet ist und/oder dass

c. das Küchengerät dazu ausgebildet ist, für einen Zerkleinerungsvorgang auf einer Arbeitsfläche aufgestellt zu werden.

Claims

1. Food comminution device (1) having a base part (2), which has a receptacle (3) for a cutting insert (4, 15) with at least one cutting blade, and having an actuation part (11), which is articulately connected to the base part (2) and which, for pushing through food items for comminution, can be pivoted towards the cutting insert (4, 15), **characterized in that**
 - a. the food comminution device has a cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7), said cutting regions being separated from one another by an intermediate web (10), and a cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement (6, 8), in particular a cutting blade arrangement which is not interrupted by an intermediate web (10), and **in that** the cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7), said cutting regions being separated from one another by an intermediate web (10), or the cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement, can be selectively fitted into the receptacle and used during a comminution process, or **in that**
 - b. the food comminution device has a cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7), said cutting regions being separated from one another by an intermediate web (10), and multiple separate cutting inserts, in particular cutting inserts each with a separate frame, which can be simultaneously and jointly fitted into the receptacle (3), and **in that** the cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7), said cutting regions being separated from one another by an intermediate web (10), or the multiple separate cutting inserts - simultaneously, can be selectively fitted into the receptacle and used during a comminution process, or **in that**
 - c. the food comminution device has a cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement, in particular a cutting blade arrangement which is not interrupted by an intermediate web (10), and multiple separate cutting inserts, in particular cutting inserts each with a separate frame, which can be simultaneously and jointly fitted into the receptacle (3), and **in that** the cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement, or the multiple separate cutting inserts (4) simultaneously, can be selectively fitted into the receptacle and used during a comminution process.
2. Food comminution device (1) according to Claim 1, **characterized in that** multiple actuation parts (11) with mutually different pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) and/or pressing plunger arrangements are provided.
3. Food comminution device (1) according to Claim 2, **characterized in that**
 - a. one actuation part (11) is designed for use with a cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7) which are separated from one another by an intermediate web (10), and/or **in that**
 - b. one actuation part (11) is designed for use with a cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement, in particular a cutting blade arrangement which is not interrupted by an intermediate web (10), and/or **in that**
 - c. one actuation part (11) is designed for use with multiple cutting inserts fitted into the receptacle (3) simultaneously, in particular cutting inserts each with a separate frame.
4. Food comminution device (1) according to Claim 3, **characterized in that**
 - a. the actuation part (11) that is designed for use with a cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7) which are separated from one another by an intermediate web (10) has multiple pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) spaced apart from one another, and/or **in that**
 - b. the actuation part (11) that is designed for use with a cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement, in particular a cutting blade arrangement which is not interrupted by an intermediate web (10), has a single, uninterrupted pressing plunger (12), and/or **in that**
 - c. the actuation part (11) that is designed for use with multiple cutting inserts fitted into the receptacle (3) simultaneously, in particular cutting inserts each with a separate frame, has multiple pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) spaced apart from one another, and/or **in that**
 - d. at least one of the pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) is designed to be removable from the actuation part (11), and/or **in that**
 - e. at least one of the pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) is designed to be exchangeable.
5. Food comminution device (1) according to Claim 1, **characterized in that**
 - a. multiple pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) are provided which are fixable or fixed to the actuation part (11) preferably so as to be detachable again without tools, and/or **in that**
 - b. multiple pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20,

- 21, 23) are provided which are fixable or fixed to the actuation part (11), preferably so as to be detachable again without tools, in different pressing plunger arrangements, and/or **in that** c. the actuation part (11) has one pressing plunger (12) which can be or is supplemented by a further pressing plunger (13) to form a pressing plunger (18) of a different shape and/or a different size.
6. Food comminution device (1) according to Claim 5, **characterized in that**
- a. one pressing plunger (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) or one pressing plunger arrangement is designed for use with a cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7) which are separated from one another by an intermediate web (10), and/or **in that**
 - b. one pressing plunger (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) or one pressing plunger arrangement is designed for use with a cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement, in particular a cutting blade arrangement which is not interrupted by an intermediate web (10), and/or **in that**
 - c. one pressing plunger (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) or one pressing plunger arrangement is designed for use with multiple cutting inserts fitted into the receptacle (3) simultaneously, in particular cutting inserts each with a separate frame, and/or **in that**
 - d. an uninterrupted pressing plunger (19) can be and/or is formed by joining multiple individual pressing plungers (12, 13, 18, 20, 21, 23) together.
7. Food comminution device (1) according to one of Claims 1 to 6, **characterized in that** at least one pressing plunger (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) is fixable in different positions to the actuation part (11) and/or **in that** multiple pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) are each fixable in different positions to the actuation part (11).
8. Food comminution device (1) according to one of Claims 1 to 7, **characterized in that** the food comminution device has
- a. the cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7) which are separated from one another by an intermediate web (10), and
 - b. the cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement, in particular a cutting blade arrangement which is not interrupted by an intermediate web (10), and
 - c. the multiple mutually separate cutting inserts,
- in particular each with a separate frame, which can be inserted simultaneously and jointly into the receptacle (3).
9. Food comminution device (1) according to one of Claims 1 to 8, **characterized in that**
- a. the cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7) which are separated from one another by an intermediate web (10) has an encircling frame (9) which surrounds the cutting regions (5, 7), and/or **in that**
 - b. the cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement (6, 8), in particular a cutting blade arrangement which is not interrupted by an intermediate web (10), has an encircling outer frame, and/or **in that**
 - c. the cutting insert (4) with mutually spatially separate cutting regions (5, 7) which are separated from one another by an intermediate web (10) is insertable into the base part (2) so as to completely fill the receptacle (3), and/or **in that**
 - d. the cutting insert (15) with an uninterrupted cutting blade arrangement, in particular a cutting blade arrangement which is not interrupted by an intermediate web (10), is insertable into the base part (2) so as to completely fill the receptacle (3), and/or **in that**
 - e. the multiple mutually separate cutting inserts, in particular each with a separate frame, can be inserted simultaneously into the receptacle (3) so as to completely fill the latter.
10. Food comminution device (1) according to one of Claims 1 to 9, **characterized in that**
- a. at least one of the pressing plungers (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) has recesses, in particular slots, into which the cutting blades of the cutting insert (4, 15) can protrude during a comminution process, and/or **in that**
 - b. at least one cutting insert (4, 15) has multiple cutting blades arranged one above the other in different planes, and **in that** at least one pressing plunger (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) is provided for said cutting insert (4).
11. Food comminution device (1) according to one of Claims 1 to 10, **characterized in that** the articulated connection (16) is designed such that
- a. the actuation part (11), at least in a particular pivoting position, in particular in a loading position, is detachable from the base part (2), in particular exclusively by virtue of the actuation part (11) and base part (2) being pulled apart, and/or such that
 - b. the actuation part (11), at least in a particular

pivoting position, in particular in a loading position, is articulately connectable to the base part (2), in particular exclusively by virtue of the actuation part (11) and base part (2) being plugged together, and/or such that

c. the articulated connection (16) has a joint head and a joint head receptacle, wherein the joint head receptacle has a radial opening through which the joint head can be removed from or inserted into the joint head receptacle in a radial direction.

12. Food comminution device (1) according to one of Claims 1 to 11, characterized in that

a. the food comminution device (1) has at least one drive device, in particular a spring drive, for assisting or effecting the pivoting movement of the actuation part (11) and/or of the food slicer from a closed position into a loading position and/or from a loading position into a closed position, and/or **in that**

b. the food comminution device (1) has at least one drive device, in particular a spring drive, for assisting or effecting the pivoting movement of the actuation part (11) and/or of the food slicer from a closed position into a loading position and/or from a loading position into a closed position, wherein the drive device is selectively activatable or deactivatable and/or **in that** the assistance force of the drive device is adjustable and/or **in that**

c. the food comminution device (1) is designed to be placed on a worktop for a comminution process, and/or **in that**

d. the device (1) has a stand for placing on a worktop.

13. Food comminution device (1) according to one of Claims 1 to 12, characterized in that the food comminution device (1) is in the form of a cover which can be mounted onto a container (24) - preferably so as to completely cover the container opening - and/or can be fixed to a container (24).

14. Food comminution device (1) according to one of Claims 1 to 13, characterized in that

a. the base part (2) is in the form of a container (24) for the comminuted food items, and/or **in that**

b. the base part (2) is in the form of a stand for enabling the food comminution device (1) to be placed on a worktop or has a stand for enabling the food comminution device (1) to be placed on a worktop.

15. Kitchen appliance having a food comminution device

(1) according to one of Claims 1 to 14,

a. said food comminution device being in the form of a cover, and having a container (24) onto which the device (1) is mounted - preferably so as to completely cover the container opening - and/or to which the device (1) is fixed, preferably so as to be detachable again without the use of tools, and/or in that

b. the container (24) is in the form of a stand for enabling the food comminution device (1) to be placed on a worktop, and/or in that

c. the kitchen appliance is designed to be placed on a worktop for a comminution process.

Revendications

1. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1), comprenant une partie de base (2) qui présente un logement (3) pour un insert de coupe (4, 15) avec au moins une lame de coupe, et comprenant une partie d'actionnement (11) qui est reliée de manière articulée à la partie de base (2) et qui peut pivoter par rapport à l'insert de coupe (4, 15) pour pousser des denrées alimentaires devant être broyées,

caractérisé en ce que

a. le dispositif broyeur de denrées alimentaires présente un insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement les unes des autres qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10) et un insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe (6, 8) non interrompu, en particulier non interrompu par une nervure intermédiaire (10), et **en ce que** dans le logement, peuvent être introduits et utilisés dans une opération de broyage, de manière sélective, l'insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement les unes des autres, qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10), ou l'insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe non interrompu, ou **en ce que**

b. le dispositif broyeur de denrées alimentaires présente un insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement les unes des autres, qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10) et plusieurs inserts de coupe séparés les uns des autres, en particulier avec un cadre propre respectif, qui peuvent être insérés simultanément et en commun dans le logement (3), et **en ce que** dans le logement, peuvent être introduits et utilisés dans une opération de broyage, de manière sélective, l'insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement

les unes des autres, qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10), ou simultanément la pluralité d'inserts de coupe séparés, ou **en ce que**

c. le dispositif broyeur de denrées alimentaires présente un insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe non interrompu, en particulier non interrompu par une nervure intermédiaire (10), et plusieurs inserts de coupe séparés les uns des autres, en particulier avec un cadre propre respectif, qui peuvent être insérés simultanément et en commun dans le logement (3), et **en ce que** dans le logement, peuvent être introduits et utilisés dans une opération de broyage, de manière sélective, l'insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe non interrompu, ou simultanément la pluralité d'inserts de coupe (4) séparés.

2. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** plusieurs parties d'actionnement (11) avec des poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) et/ou des agencements de poinçons de pressage sont prévues.

3. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon la revendication 2, **caractérisé en ce que**

a. une partie d'actionnement (11) est réalisée en vue de l'utilisation avec un insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées spatialement les unes des autres, qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10) et/ou **en ce que**
 b. une partie d'actionnement (11) est réalisée en vue de l'utilisation avec un insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe non interrompu, en particulier non interrompu par une nervure intermédiaire (10), et/ou **en ce que**
 c. une partie d'actionnement (11) est réalisée en vue de l'utilisation avec plusieurs inserts de coupe insérés simultanément dans le logement (3), en particulier des inserts de coupe avec un cadre propre respectif.

4. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon la revendication 3, **caractérisé en ce que**

a. la partie d'actionnement (11) qui est réalisée en vue de l'utilisation avec un insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement les unes des autres, qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10), présente plusieurs poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) espacés les uns des autres et/ou **en ce que**
 b. la partie d'actionnement (11) qui est réalisée en vue de l'utilisation avec un insert de coupe

(15) avec un agencement de lame de coupe non interrompu, en particulier non interrompu par une nervure intermédiaire (10), présente un poinçon de pressage unique non interrompu (12), et/ou **en ce que**

c. la partie d'actionnement (11) qui est réalisée en vue de l'utilisation avec plusieurs inserts de coupe insérés simultanément dans le logement (3), en particulier des inserts de coupe avec un cadre propre respectif, présente plusieurs poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) espacés les uns des autres et/ou **en ce que**

d. au moins l'un des poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) est réalisé de manière à pouvoir être enlevé de la partie d'actionnement (11) et/ou **en ce que**

e. au moins l'un des poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) est réalisé de manière remplaçable.

5. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon la revendication 1, **caractérisé en ce que**

a. plusieurs poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) sont prévus, lesquels peuvent être fixés ou sont fixés de manière à nouveau amovible sur la partie d'actionnement (11), de préférence sans outil, et/ou **en ce que**

b. plusieurs poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) sont prévus, lesquels peuvent être fixés ou sont fixés de manière à nouveau amovible dans des agencements de poinçons de pressage différents sur la partie d'actionnement (11), de préférence sans outil, et/ou **en ce que**

c. la partie d'actionnement (11) présente un poinçon de pressage (12) qui peut être ou qui est complété par un poinçon de pressage supplémentaire (13) pour former un poinçon de pressage (18) ayant une forme différente et/ou une taille différente.

6. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon la revendication 5, **caractérisé en ce que**

a. un poinçon de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) ou un agencement de poinçons de pressage est réalisé en vue de l'utilisation avec un insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement les unes des autres, qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10) et/ou **en ce que**

b. un poinçon de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) ou un agencement de poinçons de pressage est réalisé en vue de l'utilisation avec un insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe non interrompu, en particulier

- non interrompu par une nervure intermédiaire (10), et/ou **en ce que**
 c. un poinçon de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) ou un agencement de poinçons de pressage est réalisé en vue de l'utilisation avec plusieurs inserts de coupe insérés simultanément dans le logement (3), en particulier des inserts de coupe avec un cadre propre respectif et/ou **en ce que**
 d. un poinçon de pressage non interrompu (19) peut être formé et/ou est formé par assemblage de plusieurs poinçons de pressage individuels (12, 13, 18, 20, 21, 23).
7. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, **caractérisé en ce qu'**au moins un poinçon de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) peut être fixé dans différentes positions sur la partie d'actionnement (11) et/ou **en ce que** plusieurs poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) peuvent être fixés à chaque fois dans des positions différentes sur la partie d'actionnement (11) .
8. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, **caractérisé en ce que** le dispositif broyeur de denrées alimentaires présente
 a. l'insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement les unes des autres qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10) et
 b. l'insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe non interrompu, en particulier non interrompu par une nervure intermédiaire (10) et
 c. la pluralité d'inserts de coupe séparés les uns des autres en particulier avec un cadre propre respectif, qui peuvent être insérés simultanément et en commun dans le logement (3) .
9. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 8, **caractérisé en ce que**
 a. l'insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement les unes des autres, qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10), présente un cadre périphérique (9) entourant les régions de coupe (5, 7), et/ou **en ce que**
 b. l'insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe (6, 8) non interrompu, en particulier non interrompu par une nervure intermédiaire (10), présente un cadre périphérique extérieur, et/ou **en ce que**
 c. l'insert de coupe (4) avec des régions de coupe (5, 7) séparées physiquement les unes des autres, qui sont séparées les unes des autres par une nervure intermédiaire (10), peut être inséré dans la partie de base (2) en remplissant complètement le logement (3) et/ou **en ce que**
 d. l'insert de coupe (15) avec un agencement de lame de coupe non interrompu, en particulier non interrompu par une nervure intermédiaire (10), peut être inséré dans la partie de base (2) en remplissant complètement le logement (3) et/ou **en ce que**
 e. la pluralité d'inserts de coupe séparés les uns des autres en particulier avec un cadre propre respectif, peuvent être insérés simultanément dans le logement (3) de telle sorte qu'ils remplissent complètement celui-ci.
10. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, **caractérisé en ce que**
 a. au moins l'un des poinçons de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) présente des évidements, en particulier des fentes dans lesquelles les lames de coupe de l'insert de coupe (4, 15) peuvent pénétrer lors d'une opération de broyage, et/ou **en ce que**
 b. au moins un insert de coupe (4, 15) présente plusieurs lames de coupe disposées les unes au-dessus des autres dans différents plans et **en ce qu'**au moins un poinçon de pressage (12, 13, 18, 19, 20, 21, 23) est prévu pour cet insert de coupe (4).
11. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, **caractérisé en ce que** la connexion articulée (16) est réalisée de telle sorte que
 a. la partie d'actionnement (11), au moins dans une position de pivotement déterminée, en particulier dans une position d'introduction, peut être séparée de la partie de base (2), en particulier exclusivement en écartant l'une de l'autre la partie d'actionnement (11) et la partie de base (2) et/ou **en ce que**
 b. la partie d'actionnement (11), au moins dans une position de pivotement déterminée, en particulier dans une position d'introduction, peut être reliée de manière articulée à la partie de base (2), en particulier exclusivement par enfichage l'une avec l'autre de la partie d'actionnement (11) et de la partie de base (2), et/ou **en ce que**
 c. la connexion articulée (16) présente une tête d'articulation et un logement de tête d'articulation, le logement de tête d'articulation présentant une ouverture radiale à travers laquelle la

tête d'articulation peut être retirée du logement de tête d'articulation dans la direction radiale ou peut être insérée dans celui-ci.

12. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 11, **caractérisé en ce que**

a. le dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) présente au moins un dispositif d'entraînement, en particulier un entraînement à ressort, pour supporter ou provoquer le mouvement de pivotement de la partie d'actionnement (11) et/ou de la trancheuse de denrées alimentaires d'une position de fermeture dans une position d'introduction et/ou d'une position d'introduction dans une position de fermeture et/ou **en ce que**

b. le dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) présente au moins un dispositif d'entraînement, en particulier un entraînement à ressort, pour supporter ou provoquer le mouvement de pivotement de la partie d'actionnement (11) et/ou de la trancheuse de denrées alimentaires d'une position de fermeture dans une position d'introduction et/ou d'une position d'introduction dans une position de fermeture, le dispositif d'entraînement pouvant être connecté ou déconnecté de manière sélective et/ou **en ce que** la force de support du dispositif d'entraînement peut être ajustée et/ou **en ce que**

c. le dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) est réalisé de manière à être posé sur une surface de travail en vue d'une opération de broyage et/ou **en ce que**

d. le dispositif (1) présente un support pour le poser sur une surface de travail.

13. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 12, **caractérisé en ce que** le dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) est réalisé sous forme de couvercle qui peut être posé sur un récipient (24) - de préférence en recouvrant complètement l'ouverture du récipient - et/ou peut être fixé sur un récipient (24).

14. Dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 13, **caractérisé en ce que**

a. la partie de base (2) est réalisée sous forme de récipient (24) pour les denrées alimentaires broyées et/ou **en ce que**

b. la partie de base (2) est réalisée sous forme de support pour poser le dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) sur une surface de travail ou présente un support pour poser le dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) sur une surface de travail.

15. Appareil de cuisine comprenant un dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) selon l'une quelconque des revendications 1 à 14,

a. qui est réalisé sous forme de couvercle, et comprenant un récipient (24) sur lequel est posé le dispositif (1) - de préférence en recouvrant complètement l'ouverture du récipient - et/ou sur lequel le dispositif (1) est fixé de manière à nouveau amovible, de préférence sans outil et/ou en ce que

b. le récipient (24) est réalisé sous forme de support pour poser le dispositif broyeur de denrées alimentaires (1) sur une surface de travail et/ou en ce que

c. l'appareil de cuisine est réalisé de manière à être posé sur une surface de travail en vue d'une opération de broyage.

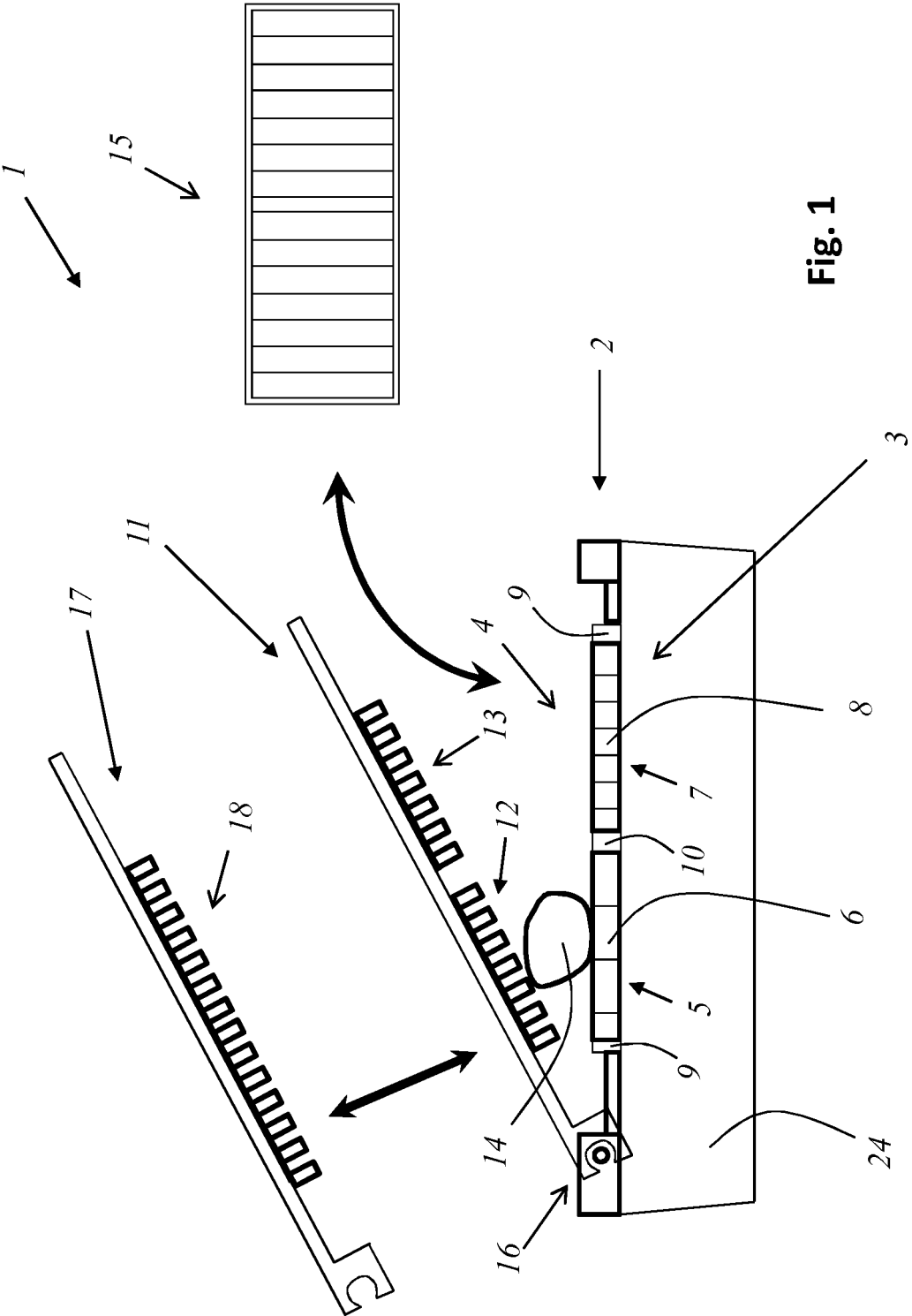


Fig. 1

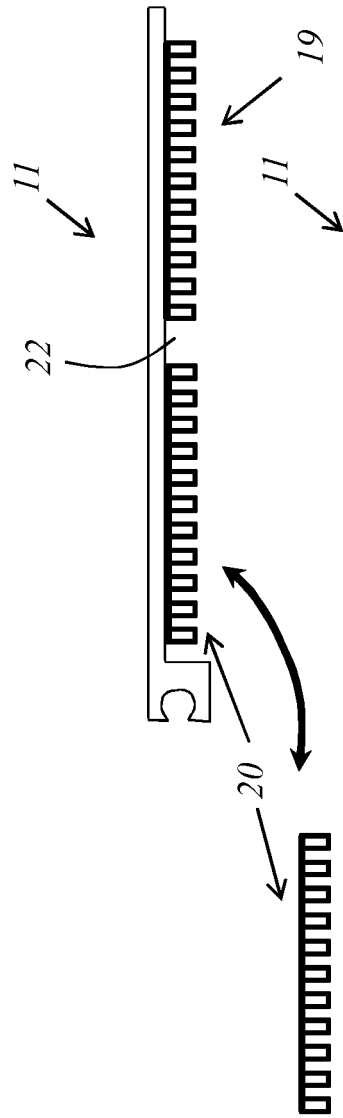


Fig. 2

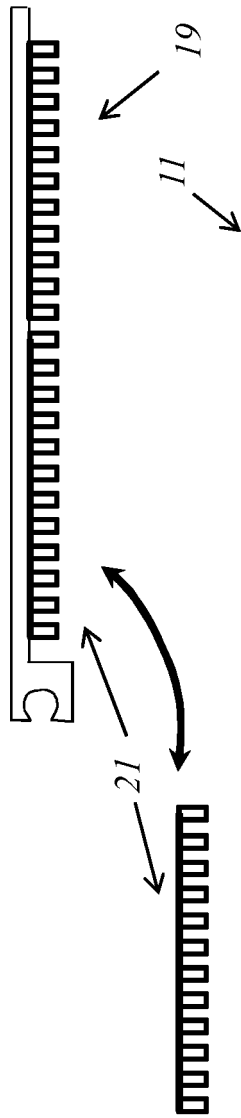


Fig. 3

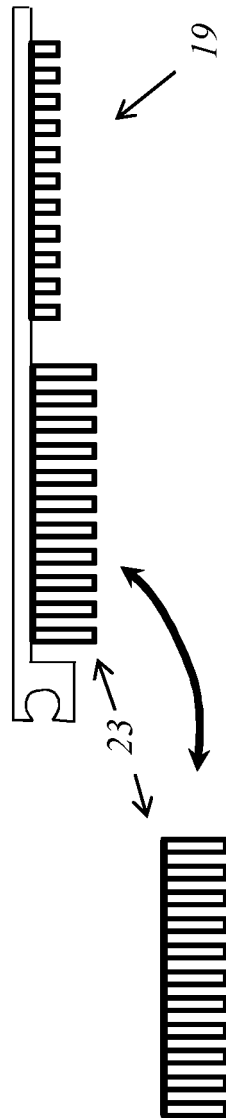


Fig. 4

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 102009023167 A1 [0002]
- DE 202011050041 U1 [0003]
- DE 202010013110 U1 [0004]