



(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:
13.02.2019 Patentblatt 2019/07

(51) Int Cl.:
F24C 15/20^(2006.01)

(21) Anmeldenummer: **18185724.4**

(22) Anmeldetag: **26.07.2018**

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

(71) Anmelder: **Miele & Cie. KG**
33332 Gütersloh (DE)

(72) Erfinder:
 • **Hahn, Uwe**
33332 Gütersloh (DE)
 • **Scheffsiek, Reinhard**
33332 Gütersloh (DE)

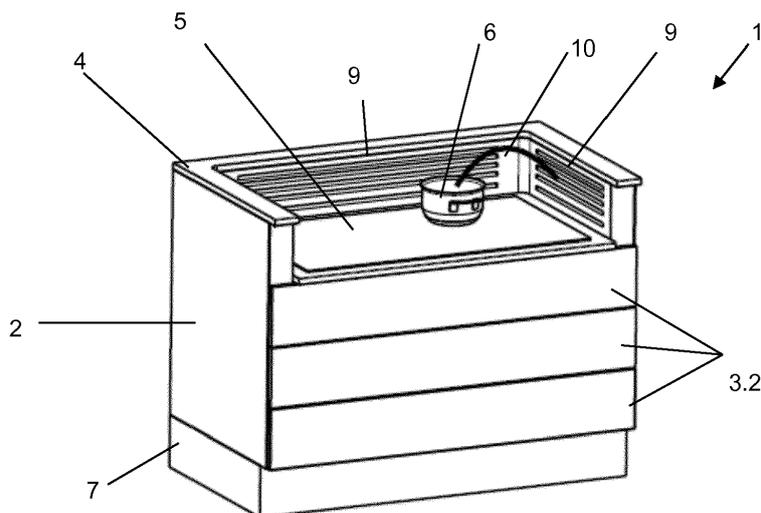
(30) Priorität: **09.08.2017 DE 102017118150**

(54) **KOCHVORRICHTUNG**

(57) Die Erfindung betrifft eine Kochvorrichtung (1), die zur Zubereitung von Speisen vor Allem im privaten aber auch gewerblichen Bereich geeignet ist. Um die Optik einer Küche weitestgehend ruhig zu gestalten und gleichzeitig während des Kochens eine ergonomische Kochposition für den Nutzer zu erlangen, wird durch Absenken des Kochfeldes (5) ein Wrasenabzug (9) freigegeben. Dabei wird wenigstens ein Teil der Frontblende

(3) derart verfahren, dass der Nutzer einen freien Zugang zum Kochfeld (5) erlangt. Um die Optik der Küche zu erhalten wird dabei ein Teil der Frontblende (3) ins Innere der Kochvorrichtung verfahren oder vor andere Teile der Frontblende (3) geklappt. Ein störender Wrasenabzug (9) muss nicht ausgefahren werden, bei ausreichendem Absenken des Kochfeldes (5) kann aber auch von höheren Töpfen der Wrasen optimal abgenommen werden.

Fig. 3



Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft eine Kochvorrichtung, die zur Zubereitung von Speisen vor Allem im privaten aber auch gewerblichen Bereich geeignet ist.

[0002] Moderne Kochvorrichtungen weisen Wrasenabzüge auf, über die Kochdünste im Bereich eines Kochfeldes aufgenommen und mittels eines Filters gereinigt abgeführt werden. Dabei sind unterschiedliche Formen bekannt. Herkömmlich sind Wrasenabzüge, die direkt oberhalb des Kochfeldes angeordnet sind. Modernere Formen sind z.B. integrierte Haube-Kochfeld-Geräte, die vorrangig in Glaskeramik-Kochfeldern mit einer Öffnung in der Oberfläche zur Wrasenabsaugung, zusammengefasst zu einer Geräteeinheit. Die meisten bekannten Lösungen kommen ohne bewegliche Teile wie Abdeckungen oder Ähnliches aus.

[0003] Als Kombinations-Geräte sind darüber hinaus sogenannte Downdraft-Systeme bekannt, die unmittelbar an ein Kochfeld angebaut sind, aber prinzipiell unabhängige Geräte darstellen. Hier wird oft ein Schacht nach oben gefahren, um die Ansaugöffnung in Topfhöhe zu bringen. Downdrafts können hinter, oder auch beidseitig neben einem Kochfeld angeordnet sein. Die Downdraft-Geräte stören den optischen Eindruck des Kochbereichs, wenn sie zum Absaugen des Wrasen aus der Arbeitsplatte herausgefahren werden.

[0004] Bekannt sind ebenfalls unabhängige flächenbündige Systeme, die wie Downdrafts variabel an eine Kochfläche gebaut werden können. Flächenbündige und damit optisch ansprechendere Systeme sind häufig mit verschließbaren Abdeckungen ausgestattet. Diese weisen allerdings den Nachteil auf, dass der Wrasen um 180° umgelenkt werden muss, um ihn absaugen zu können.

[0005] Aus der Schrift DE 10 2015 104 470 A1 ist ein Kochfeld bekannt, dass gegenüber der Arbeitsplattenebene abgesenkt werden kann und so einen Wrasenabzug freigibt. Dieser Wrasenabzug kann dabei seitlich aber auch hinter dem Kochfeld als auch vor dem Kochfeld angeordnet sein. So wird der Wrasen direkt im Bereich des Kochfeldes besser als bei flächenbündigen Systemen abgeführt. Durch das Absenken des Kochfeldes aus der Arbeitsplattenebene heraus stehen die Töpfe zudem tiefer als die Arbeitsfläche. Auch wenn dies beim Zubereiten der Speisen von Vorteil sein kann, ist die Entnahme der Töpfe mit großen Schwierigkeiten verbunden, da der Topf zunächst nach oben auf Arbeitsplattenhöhe angehoben werden muss. Dieses kann insbesondere bei großen Töpfen für den Benutzer mit einem erheblichen Kraftaufwand verbunden sein.

[0006] Der Erfindung stellt sich somit das Problem, eine Kochvorrichtung bereitzustellen, bei der ein Wrasenabzug vom Kochfeld nach dem Absenken des Kochfeldes freigegeben wird, welche allerdings eine verbesserte Bedienerfreundlichkeit aufweist. Zudem sollen optische Aspekte Berücksichtigung finden.

[0007] Erfindungsgemäß wird dieses Problem durch

eine Kochvorrichtung mit den Merkmalen des Patentanspruchs 1 gelöst. Vorteilhafte Ausgestaltungen und Weiterbildungen der Erfindung ergeben sich aus den nachfolgenden Unteransprüchen.

5 **[0008]** Eine Kochvorrichtung nach dem Stand der Technik umfasst einen Korpus mit zwei Seitenwänden und einer Rückwand. Vorzugsweise besitzt der Korpus auf der dem Nutzer zugewandten Seite mehrere diesen Korpus abdeckende Frontblenden. Nach oben ist der
10 Korpus durch ein Arbeitsplattensegment abgedeckt. In das Arbeitsplattensegment ist das Kochfeld mit wenigstens einer Kochstelle eingelassen. Das Kochfeld ist gegenüber der Arbeitsplatte vertikal verstellbar und gibt beim Absenken wenigstens auf einer Seite des Kochfeldes einen Wrasenabzug frei. Erfindungsgemäß ist die
15 Kochvorrichtung dadurch gekennzeichnet, dass wenigstens ein Teil der dem Nutzer zugewandten Seite der Kochvorrichtung abnehmbar oder klappbar und/oder vertikal verfahrbar ist. So kann der vordere Teil der Kochvorrichtung, insbesondere dann, wenn die Arbeitsplatte das Kochfeld vollständig umgibt, entfernt, geklappt
20 und/oder vertikal verfahren werden, so dass der Nutzer Töpfe vom Kochfeld entnehmen kann, ohne dass diese angehoben werden müssen. Die Ergonomie der Kochvorrichtung wird erheblich erhöht.

[0009] Gemäß einer weiteren besonderen Ausgestaltung der erfindungsgemäßen Kochvorrichtung sind die Frontblenden im Wesentlichen horizontal übereinander
25 angeordnet. Eine erste Frontblende ist dabei gegenüber wenigstens einer zweiten Frontblende aus einer Ruheposition in eine Arbeitsposition horizontal und/oder vertikal verschiebbar angeordnet. Dabei ist die erste Frontblende horizontal vom Nutzer in Richtung Rückwand des
30 Korpus oder in Richtung des Nutzers verschiebbar und/oder vertikal von der Ebene der Arbeitsplatte weg verschiebbar ausgebildet. So kann die Frontblende, die nach dem Absenken des Kochfeldes zwischen dem Nutzer und z.B. zunächst horizontal aus der Ebene der Frontblenden hinaus verschoben werden, bevor sie vertikal
35 so weit verschoben wird, bis ein ungehinderter Zugang zum abgesenkten Kochfeld für den Nutzer möglich ist. Möglich ist auch, dass die vertikale und horizontale Verschiebung in einem Zug stattfindet. Zudem kann vorgesehen sein, dass die Verschiebung mechanisch oder
40 elektrisch erfolgt, wobei ein Kopplung der Verschiebung an das Absenken des Kochfeldes vorgesehen werden kann. Gleiches gilt auch für weitere Ausführungsformen der Erfindung.

[0010] In einer weiteren erfindungsgemäßen Ausgestaltung der Kochvorrichtung sind die Frontblenden im
45 Wesentlichen horizontal übereinander angeordnet. Eine erste Frontblende ist dabei gegenüber wenigstens einer zweiten Frontblende aus einer Ruheposition in eine Arbeitsposition klappbar angeordnet, wobei die erste Frontblende in der Arbeitsposition innerhalb des Korpus im
50 Wesentlichen parallel zur Arbeitsplatte angeordnet ist. Um eine verbesserte Optik zu erreichen, ist es sinnvoll, die erste Frontblende derart zu bewegen, dass Sie im

Betrieb des Kochfeldes aus der Sicht des Nutzers entfernt ist. Dieses kann dann erfolgen, wenn sie in eine waagerechte Position im Wesentlichen parallel zur Arbeitsfläche in den Korpus verbracht wird.

[0011] Bei einer besonderen Ausgestaltung der Kochvorrichtung, bei der die erste Frontblende in der Arbeitsposition im Innern des Korpus angeordnet ist, ist vorgesehen, dass die erste Frontblende oberhalb der wenigstens einen zweiten oder unterhalb der wenigstens einen zweiten Frontblende angeordnet ist. So kann die erste Frontblende bei Anordnung oberhalb der zweiten Frontblende direkt unterhalb des Kochfeldes ins Innere des Korpus verfahren werden, sobald das Kochfeld aus einer Ruheposition in die Arbeitsposition überführt wird. Es ist aber auch denkbar, dass die erste Frontblende unterhalb der zweiten Frontblende z.B. kurz über einem Sockel, den jedes Segment einer Küchenzeile oder auch jede Kochinsel aufweist, in das Innere des Korpus verschoben wird. In diesem Fall ist es allerdings unabdingbar, dass die zweite Frontblende vertikal nach unten verschoben wird, um den Zugang zum abgesenkten Kochfeld zu erreichen.

[0012] Nach einer weiteren Ausgestaltung der erfindungsgemäßen Kochvorrichtung ist eine erste Frontblende oberhalb der zweiten Frontblende und eine andere erste Frontblende unterhalb der zweiten Frontblende angeordnet. So kann - in Abhängigkeit vom Design - vorgesehen werden, dass nur ein schmaler Abschnitt der Küchenfront, der durch die obere erste Frontblende gebildet wird, beim Absenken des Kochfeldes in den Korpus verfahren wird, und weiterhin auch ein zweiter Abschnitt der Küchenfront, der die andere erste Frontblende darstellt, im Bereich des Sockels in den Korpus verfahren wird, während u.U. Die zweite Frontblende oder mehrere zweite Frontblenden vertikal senkrecht zur Arbeitsplatte derart verfahren werden, dass die Optik der gesamten Küchenfront gewahrt wird, ohne dass die Funktionalität des Kochfeldes eingeschränkt ist.

[0013] Gemäß einer weiteren Ausgestaltung der erfindungsgemäßen Kochvorrichtung ist die erste Frontblende in schmale, horizontal orientierte Segmente gegliedert. Diese Segmente sind beim Verfahren der Frontblende aus der Ruheposition in die Arbeitsposition einzeln nacheinander im Wesentlichen in Richtung der Rückwand verschiebbar. Eine derartige Aufteilung der ersten Frontblende stellt eine Vereinfachung des Verschiebens in den Korpus der Kochvorrichtung dar, da schmale Elemente nicht nur leichter zu bewegen sind sondern auch leichter und bei Bedarf auf kleinerem Raum lagerbar sind.

[0014] Um die Optik der Küchenfront nicht zu brechen kann es aber auch möglich sein, nach einer weiteren Ausgestaltung der Kochvorrichtung, die horizontal orientierten Segmente auf der Benutzerseite mit einem Filmscharnier zu verbinden. Die folienhaft ausgestaltete vordere Beschichtung wirkt für den Betrachter wie eine massive Frontblende, bietet aber die bessere Verfahrbarkeit in den Korpus.

[0015] In einer weiteren Ausgestaltung der erfindungsgemäßen Kochvorrichtung sind die horizontal orientierten Segmente entlang eines Viertelkreises und schließlich parallel zum Arbeitsplattensegment in Richtung der Rückwand verschiebbar. Eine Führung, die einem Viertelkreis folgt, stellt eine Vereinfachung dar, da die regelmäßige Form ein fehlerarmes Verfahren der Frontblende in den Korpus unterstützt. Zudem wird eine zu starke Beanspruchung des Filmscharniers bei einer derartigen Gestaltung einer Führung vermieden, da die Folie nur sanft geknickt wird.

[0016] Einer weiteren Ausführungsform der erfindungsgemäßen Kochvorrichtung folgend sind unterhalb des Kochfeldes im Korpus, den zweiten Frontblenden zugehörige Schubladen angeordnet, die gemeinsam mit dem Kochfeld vertikal verschiebbar sind. So bleiben die Schubladen auch bei Absenken des Kochfeldes und dem damit verbundenen Absenken der Frontblenden zugänglich, so dass für das Kochen benötigte und in diesen Schubladen untergebrachte Kochutensilien oder Töpfe auch weiterhin entnehmbar sind. Die Schubladen können auf unterschiedliche Art und Weise in der Höhe verstellt werden. Die einfachste wird ein heb- und senkbarer Schubladenkorpus im Korpus der Kochvorrichtung sein, der bei geschlossenen Schubladen von diesen abgedeckt ist.

[0017] In einer weiteren, besonderen Ausgestaltung der erfindungsgemäßen Kochvorrichtung ist das Kochfeld derart vertikal verstellbar, dass sowohl in der Ruheposition als auch in der Arbeitsposition zwischen den Frontblenden befindliche horizontale Fugen und horizontale Fugen an Frontblenden von nebenstehenden Küchenmöbeln in einer Flucht angeordnet sind. Dieser Aspekt folgt dem Wunsch des Nutzers nach einem ruhigen Bild der Küchengestaltung. Durchlaufende Fugen - sowohl in der Ruheposition als auch in der Arbeitsposition des Kochfeldes - werden vom Verbraucher gewünscht und steigern das Wohlfühl in der Küche.

[0018] Gemäß einer weiteren Ausgestaltung der erfindungsgemäßen Kochvorrichtung ist wenigstens der obere Teil der dem Nutzer zugewandten Seite der Kochvorrichtung basierend auf einer definierten Rasterung stufenweise verfahrbar ist. SO wird gewährleistet, dass auch dem Wunsch des Nutzers nach unterschiedlich starkem Abzug des Wrasens Folge geleistet werden kann. Je weiter der Wrasenabzug durch Absenken des Kochfeldes geöffnet wird, desto mehr Wrasen kann abgeführt werden. Insbesondere bei nicht vollständiger Auslastung eines Kochfeldes, z.B. beim Kochen mit nur einem Topf, macht dies auch aus Energetischer Sicht einen Sinn. Aber die Ausgestaltung der Erfindung bringt auch dadurch einen Vorteil mit sich, da der Level des Absenkens des Kochfeldes an die Größe der genutzten Gegenstände zur Zubereitung von Speisen angepasst werden kann. Bei einer flachen Pfanne kann leichter auch bei geringem Absenken des Kochfeldes ausreichen Kochdunst abgenommen werden, die Verwendung eines besonders großen Topfes oder eines sehr hohen Topfes,

z.B. eines Spargeltopfes, verlangt eine größere Absenkung des Kochfeldes, um den Wrasen optimal abzuschöpfen. Bei Verwenden einer Rasterung kann unter Umständen auch die optische Ruhe der Küchenfront beachtet werden.

[0019] Nach einer weiteren Ausgestaltung der erfindungsgemäßen Kochvorrichtung ist vorgesehen, dass eine zum Verfahren des Kochfeldes genutzte Einrichtung auch zum Verfahren wenigstens des dem Nutzer zugewandten verfahrbaren Teils der Kochvorrichtung ausgebildet ist. Natürlich kann über diese Einrichtung auch der Schubladenkorpus abgesenkt und angehoben werden, bei Bedarf aber auch nur einige Teile der Front. Neben einer Platzersparnis im Korpus, weil nicht mehrere Antriebe nebeneinander angeordnet werden müssen, wird die Zahl der störungsanfälligen mechanischen und elektrischen bzw. elektronischen Bauteile eines solchen Antriebs reduziert. Dies macht die Vorrichtung bei der Produktion günstiger und in der Wartung einfacher.

[0020] Ein Ausführungsbeispiel der Erfindung ist in den Zeichnungen rein schematisch dargestellt und wird nachfolgend näher beschrieben. Es zeigen

- Figur 1 eine Schrägansicht einer Kochvorrichtung in Ruheposition,
 Figur 2 eine Schrägansicht einer erfindungsgemäßen Kochvorrichtung in einer ersten Arbeitsposition,
 Figur 3 eine Schrägansicht einer erfindungsgemäßen Kochvorrichtung in einer zweiten Arbeitsposition,
 Figur 4 eine Seitenansicht einer Kochvorrichtung in einer ersten Arbeitsposition,
 Figur 5 eine Schrägansicht einer Küchenzeile mit erfindungsgemäßer Kochvorrichtung mit einer vor die Kochvorrichtung verfahrbarer ersten Frontblende und
 Figur 6 eine Schrägansicht einer Küchenzeile mit erfindungsgemäßer Kochvorrichtung mit einer eingeklappten ersten Frontblende.

[0021] Figur 1 zeigt eine Kochvorrichtung 1 beziehungsweise einen Ausschnitt einer Küchenzeile. Der Korpus dieser Kochvorrichtung 1 wird durch Seitenwände 2, Frontblenden 3 und eine Arbeitsplatte 4 gebildet. In die Arbeitsplatte 4 ist ein Kochfeld 5 eingelassen, auf das ein Topf 6 aufgestellt ist. Zum Korpus gehörend ist auch ein Sockel 7, der auf der dem Nutzer zugewandten Seite 8 hinter die Frontblenden leicht zurück tritt.

[0022] Beim Kochen kann es zum Anfall von Wrasen kommen, so dass dieser abgesaugt werden muss. Dazu wird das Kochfeld 5, wie in Figur 2 dargestellt, aus dem Niveau der Arbeitsplatte 4 heraus abgesenkt und gibt einen Wrasenabzug 9 teilweise frei, der den Wrasen 10 vom Topf 6 abnimmt. Dies beeinflusst auch die Ergonomie der Kochvorrichtung, da der Nutzer einen besseren Blick in die Töpfe und Pfannen werfen kann. Der Wrasenabzug 9 ist dabei im Bereich der Seitenwände 2 bzw.

der der Figur nicht entnehmbaren Rückwand 11 des Korpus angeordnet. Die zweiten Frontblenden 3.2 sind gemeinsam mit dem Kochfeld 5 vertikal nach unten verfahren worden, wobei eine erste Frontblende 3.1 im Bereich des Sockels 7 in das Innere des Korpus verschoben worden ist. In diesem Fall wären die Schubladen direkt unterhalb des Kochfeldes weiterhin nutzbar.

[0023] Fig. 3 zeigt die gleiche Kochvorrichtung 1 beziehungsweise den gleichen Ausschnitt einer Küchenzeile in der tiefsten Arbeitsposition des Kochfeldes 5 bei vollständiger Freigabe des Wrasenabzuges 9, in der auch aus größeren oder höheren Töpfen 6 der Wrasen 10 unproblematisch abgenommen werden kann. Die zweiten Frontblenden 3.2 sind derart nach unten verschoben, dass die erste Frontblende 3.1 nicht mehr in der Figur erkennbar ist, da sie vollständig zwischen den Seitenwänden 2 oberhalb des Sockels 7 in den Korpus verfahren oder geklappt worden ist.

[0024] In einer anderen Ausführungsform in Figur 4, in der eine Seitenansicht einer Küchenzeile beziehungsweise der Kochvorrichtung 1 gezeigt ist, wird bei Absenken des nicht sichtbaren Kochfeldes aus dem Niveau der Arbeitsplatte 4 die erste Frontblende 3.1 zunächst in die in Richtung des Nutzers liegende Seite 8 verschoben, bevor sie vor den zweiten Frontblenden vertikal in von der Arbeitsplatte 4 weg verfahren wird. Während die oberste Schublade hinter der obersten zweiten Frontblende 3.2 nun nicht mehr nutzbar wäre, könnten aber immer noch die beiden darunter angeordneten Schubladen geöffnet werden.

[0025] Figur 5 zeigt die erfindungsgemäße Kochvorrichtung 1 als Teil einer Küchenzeile 13. Die erste Frontblende 3.1 ist gegenüber der Arbeitsfläche gemeinsam mit dem Kochfeld 5 nach unten abgesenkt und verdeckt dabei teilweise die zweiten Frontblenden 3.2. Auf dem Kochfeld 5 steht ein Topf 6 dessen Wrasen mittels des Wrasenabzuges 9 abgenommen werden soll. Seitlich angeordnete Seitenwände 2 und ein unterhalb angeordneter Sockel 7 sowie eine oben auf die Küchenzeile 13 aufgelegte Arbeitsplatte 4 schließen die Küchenzeile 13 ab. Alle Elemente der Küchenzeile 13 weisen horizontale Fugen auf, die sich in allen Bereichen, auch bei der Kochvorrichtung 1, wiederfinden. Diese sind durchgängig und optisch aufeinander abgestimmt, so dass in der Arbeitsposition lediglich die erste Frontblende 3.1 einen störenden Eindruck hinterlässt, der aber vom Nutzer immer nur bei Nutzung des Wrasenabzuges für eine überschaubare Zeit hingenommen werden muss.

[0026] Anders stellt es sich in Figur 6 dar, bei der die erste Frontblende 3.1 beim Absenken des Kochfeldes 5 aus dem Niveau der Arbeitsplatte 4 zur Freigabe des Wrasenabzuges 9 im Innern des Korpus der Kochvorrichtung 1 verschwindet. Die maximale Verschiebung des Kochfeldes 5 nach unten ist so stark, dass alle hinter den zweiten Frontblenden 3.2 angeordneten Schubladen so weit abgesenkt werden, dass die horizontalen Fugen 12 wieder ein einheitliches und durchgehendes Bild zeigen. Die Verschiebung nach unten findet also um

genau die Höhe der ersten Frontblende 3.1 statt, die in dieser Figur wiederum im Korpus für die Dauer der Stellung in Arbeitsposition angeordnet ist.

Bezugszeichenliste

[0027]

- 1 Kochvorrichtung
- 2. Seitenwand
- 3 Frontblende
- 3.1 erste Frontblende
- 3.2 zweite Frontblende
- 4 Arbeitsplatte
- 5 Kochfeld
- 6 Topf
- 7 Sockel
- 8 dem Nutzer zugewandte Seite
- 9 Wrasenabzug
- 10 Wrasen
- 11 Rückwand
- 12 horizontale Fugen
- 13 Küchenzeile

Patentansprüche

1. Kochvorrichtung (1), umfassend einen Korpus mit zwei Seitenwänden (2) und einer Rückwand (11), vorzugsweise mehrerer den Korpus auf der dem Nutzer zugewandten Seite (8) abdeckenden Frontblenden (3), einem den Korpus nach oben abdeckenden Arbeitsplattensegment und ein in das Arbeitsplattensegment eingelassenen Kochfeld (5) mit wenigstens einer Kochstelle, wobei das Kochfeld (5) gegenüber der Arbeitsplatte (4) vertikal verstellbar ist und beim Absenken wenigstens auf einer Seite des Kochfeldes (5) einen Wrasenabzug (9) freigibt, **dadurch gekennzeichnet, dass** wenigstens ein Teil der dem Nutzer zugewandten Seite (8) der Kochvorrichtung (1) abnehmbar oder klappbar und/oder vertikal verfahrbar ist.
2. Kochvorrichtung (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Frontblenden (3) im Wesentlichen horizontal übereinander angeordnet sind und eine erste Frontblende (3.1) gegenüber wenigstens einer zweiten Frontblende (3.2) aus einer Ruheposition in eine Arbeitsposition horizontal und/oder vertikal verschiebbar angeordnet ist, wobei die erste Frontblende (3.1) horizontal vom Nutzer in Richtung Rückwand (11) des Korpus oder in Richtung des Nutzers verschiebbar und/oder vertikal von der Ebene der Arbeitsplatte (4) weg verschiebbar ausgebildet ist.
3. Kochvorrichtung (1) nach Anspruch 1 oder Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Frontblen-

den (3) im Wesentlichen horizontal übereinander angeordnet sind und eine erste Frontblende (3.1) gegenüber wenigstens einer zweiten Frontblende (3.2) aus einer Ruheposition in eine Arbeitsposition klappbar angeordnet ist, wobei die erste Frontblende (3.1) in der Arbeitsposition innerhalb des Korpus im Wesentlichen parallel zur Arbeitsplatte (4) angeordnet ist.

4. Kochvorrichtung (1) nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** die erste Frontblende (3.1) oberhalb der wenigstens einen zweiten oder unterhalb der wenigstens einen zweiten Frontblende (3.2) angeordnet ist.
5. Kochvorrichtung (1) nach Anspruch 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** eine erste Frontblende (3.1) oberhalb der zweiten Frontblenden (3.2) und eine andere erste Frontblende (3.1) unterhalb der zweiten Frontblenden (3.2) angeordnet ist.
6. Kochvorrichtung (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die erste Frontblende (3.1) in schmale, horizontal orientierte Segmente gegliedert ist und diese Segmente beim Verfahren der Frontblende (3) aus der Ruheposition in die Arbeitsposition einzeln nacheinander im Wesentlichen in Richtung der Rückwand (11) verschiebbar sind.
7. Kochvorrichtung (1) nach Anspruch 6, **dadurch gekennzeichnet, dass** die horizontal orientierten Segmente auf der dem Nutzer zugewandten Seite (8) mit einem Filmscharnier verbunden sind.
8. Kochvorrichtung (1) nach Anspruch 6 oder Anspruch 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die horizontal orientierten Segmente entlang eines Viertelkreises und schließlich parallel zum Arbeitsplattensegment in Richtung der Rückwand (11) verschiebbar sind.
9. Kochvorrichtung (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** unterhalb des Kochfeldes (5) im Korpus angeordnete, den zweiten Frontblenden (3.2) zugehörige Schubladen gemeinsam mit dem Kochfeld 5 vertikal verschiebbar sind.
10. Kochvorrichtung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** das Kochfeld (5) derart vertikal verstellbar ist, dass sowohl in der Ruheposition als auch in der Arbeitsposition zwischen den Frontblenden (3) befindliche horizontale Fugen (12) und horizontale Fugen (12) an Frontblenden (3) von nebenstehenden Küchenmöbeln in einer Flucht angeordnet sind.
11. Kochvorrichtung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** wenigstens der obere Teil der dem Nutzer zuge-

wandten Seite (8) der Kochvorrichtung (1) basierend auf einer definierten Rasterung stufenweise verfahrbar ist.

12. Kochvorrichtung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** eine zum Verfahren des Kochfeldes (5) genutzte Einrichtung auch zum Verfahren wenigstens des dem Nutzer zugewandten verfahrbaren Teils der Kochvorrichtung (1) ausgebildet ist.

5

10

15

20

25

30

35

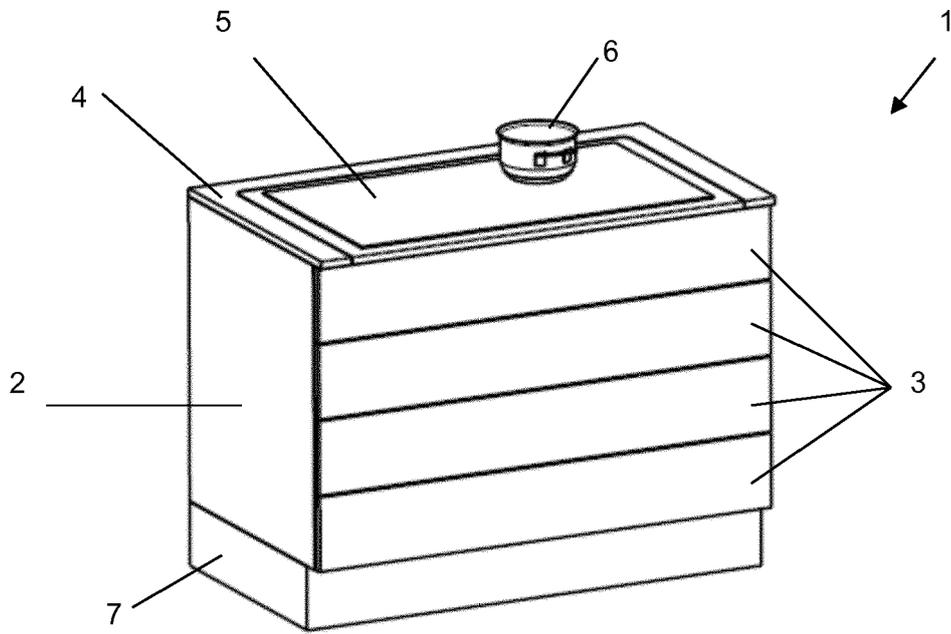
40

45

50

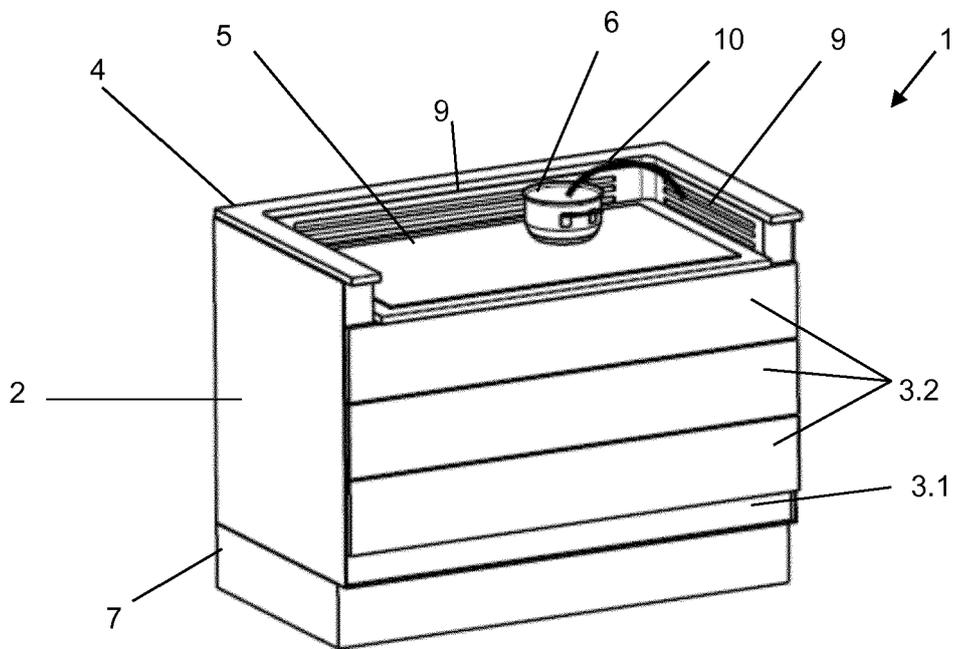
55

Fig. 1



8

Fig. 2



8

Fig. 3

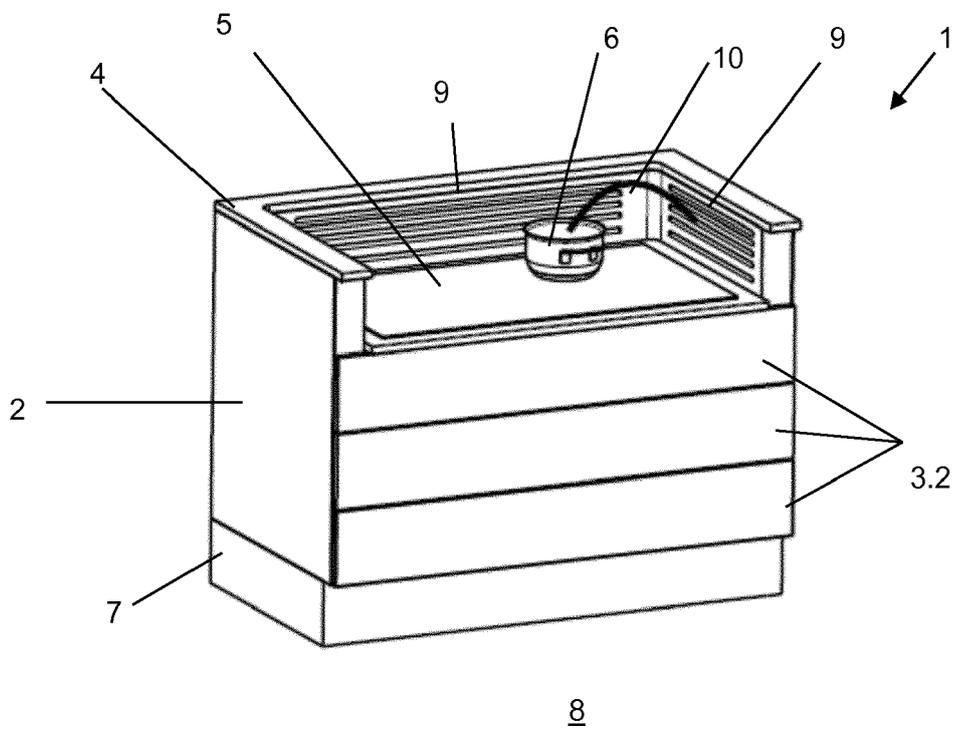


Fig. 4

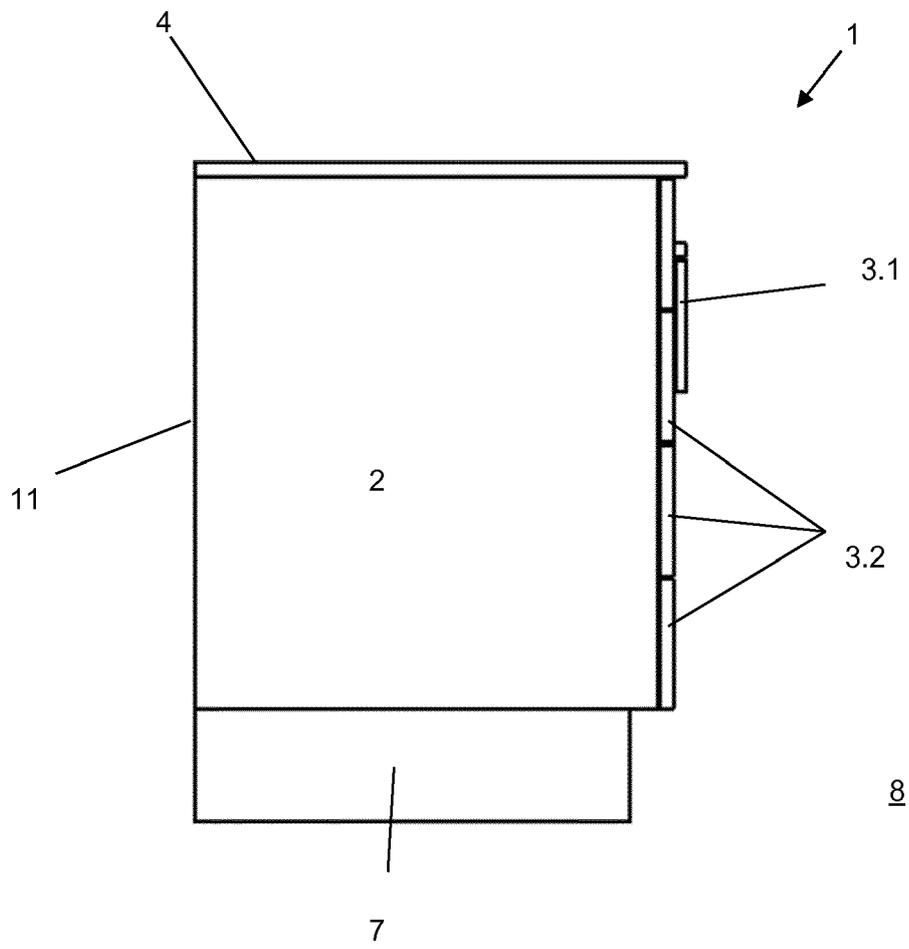


Fig. 5

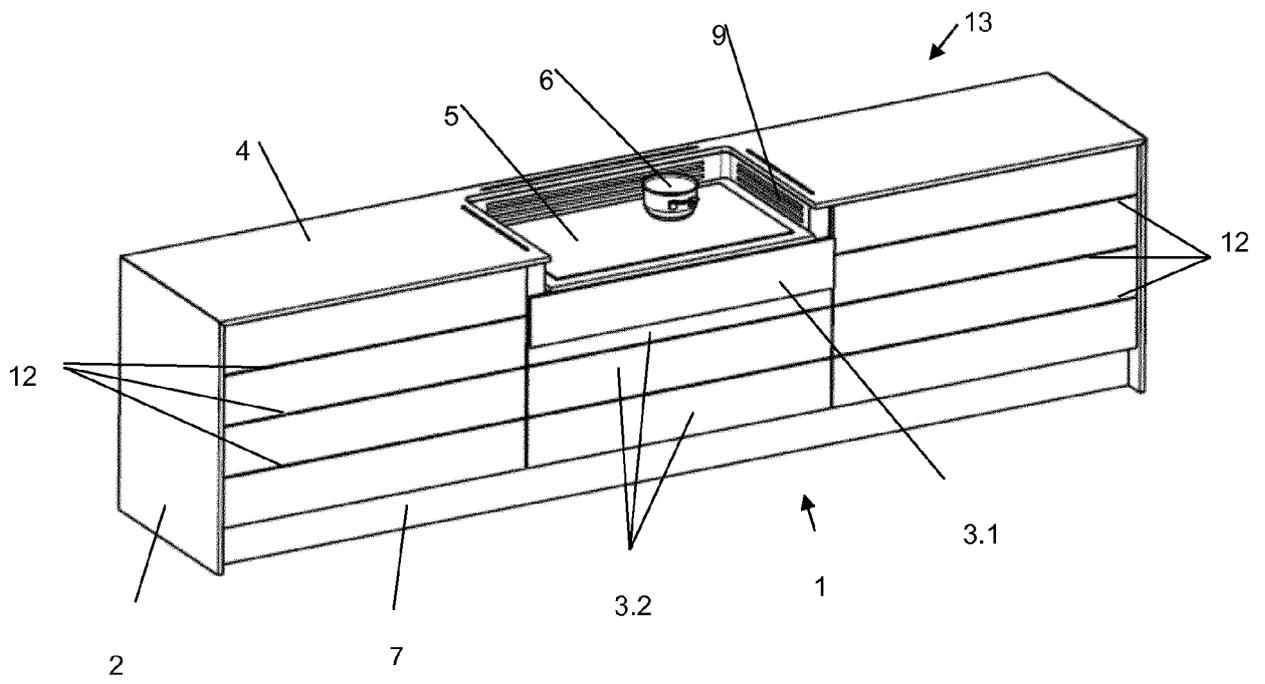
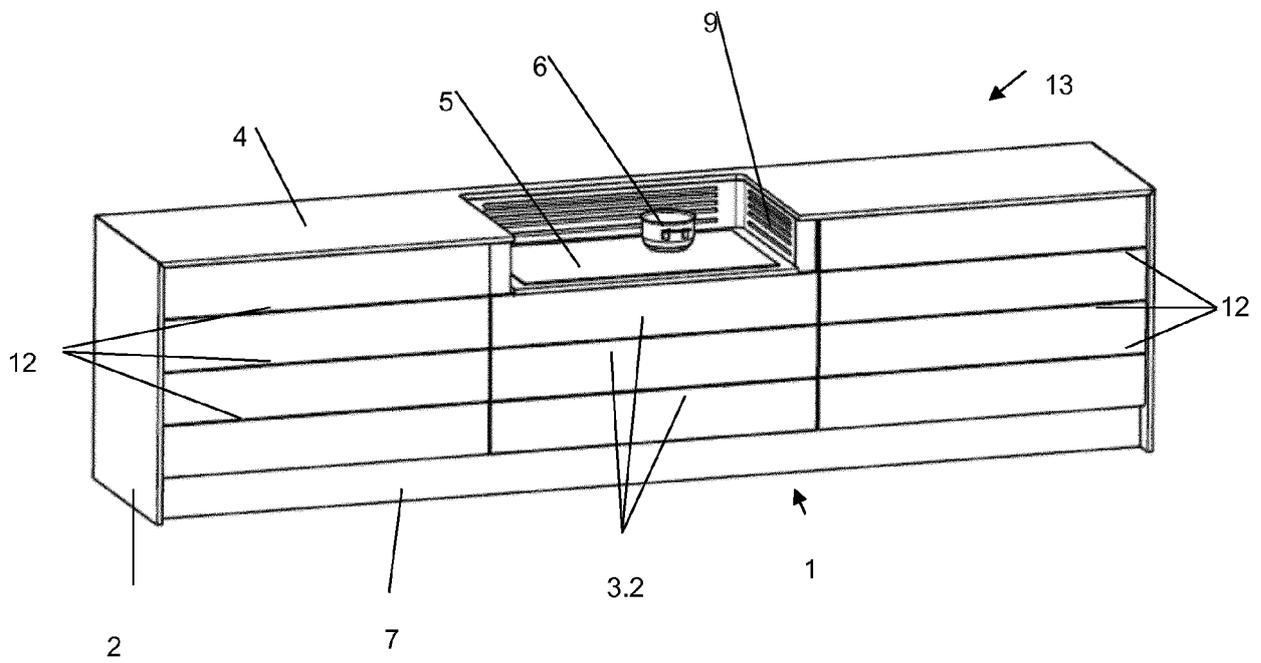


Fig. 6





EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 18 18 5724

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (IPC)
Y	DE 10 2015 104470 A1 (MIELE & CIE [DE]) 29. September 2016 (2016-09-29) * Absatz [0034]; Abbildungen 1-3 *	1,2,6,7,11	INV. F24C15/20
Y	DE 297 12 503 U1 (BORGAN GABRIELE [DE]) 2. Januar 1998 (1998-01-02) * Seiten 1,2; Abbildung 1 *	1,2,6,7,11	
A	EP 3 168 537 A1 (MIELE & CIE [DE]) 17. Mai 2017 (2017-05-17) * Absatz [0018]; Abbildung 18 *	1	
A	JP H04 240317 A (MATSUSHITA SEIKO KK) 27. August 1992 (1992-08-27) * Absätze [0009], [0010]; Abbildung 3 *	1	
A	WO 2005/024307 A1 (MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD [JP]; KATSUBE HIROYUKI; HARA MASAICHI;) 17. März 2005 (2005-03-17) * Absätze [0189], [0191]; Abbildungen 25,26 *	1	
A	US 4 155 343 A (HARTMAN DOROTHY M [US]) 22. Mai 1979 (1979-05-22) * Abbildung 2 *	1	RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (IPC) F24C A47B
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort Den Haag		Abschlußdatum der Recherche 6. Dezember 2018	Prüfer Canköy, Necdet
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPO FORM 1503 03.82 (P04C03)

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

EP 18 18 5724

5 In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.
 Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Datei des Europäischen Patentamts am
 Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

06-12-2018

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
DE 102015104470 A1	29-09-2016	KEINE	
DE 29712503 U1	02-01-1998	KEINE	
EP 3168537 A1	17-05-2017	DE 102015119310 A1 EP 3168537 A1	11-05-2017 17-05-2017
JP H04240317 A	27-08-1992	KEINE	
WO 2005024307 A1	17-03-2005	KR 20060033930 A WO 2005024307 A1	20-04-2006 17-03-2005
US 4155343 A	22-05-1979	KEINE	

EPO FORM P0461

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

IN DER BESCHREIBUNG AUFGEFÜHRTE DOKUMENTE

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

In der Beschreibung aufgeführte Patentdokumente

- DE 102015104470 A1 [0005]