



Wirtschaftspatent

Erteilt gemäß § 17 Absatz 1 Patentgesetz

ISSN 0433-6461

(11)

211 276

Int.Cl.³

3(51) A 47 J 37/00

AMT FÜR ERFINDUNGS- UND PATENTWESEN

In der vom Anmelder eingereichten Fassung veröffentlicht

(21) WP A 47 J/ 2447 248

(22) 10.11.82

(44) 11.07.84

(71) VEB INGENIEURBUERO ELEKTROGERÄTE; KARL-MARX-STADT, DD

(72) JARITZ, GUENTER, DIPL.-ING.; LAEMMEL, JUERGEN, DIPL.-ING.; OSTMANN, STEFFEN, DIPL.-ING.; DD;

(54) **GARGERÄT**

(57) Die Erfindung betrifft ein Gargerät, das im Haushalt als Universalgargerät zur Zubereitung von Nahrungsgütern mittels unterschiedlicher Garverfahren einsetzbar ist. Das Ziel der Erfindung besteht in der Schaffung eines Gargerätes, das geeignet ist für die Zubereitung von Nahrungsgütern mittels unterschiedlicher Garmethoden, wobei die Garbedingungen auf die jeweilige Garmethode optimal abgestimmt sind. Die Aufgabe der Erfindung besteht in der konstruktiven Ausbildung eines Gargerätes derart, daß es optimal an die unterschiedlichen Garverfahren hinsichtlich der erforderlichen Garbedingungen angepaßt bzw. anpaßbar ist.

Titel der Erfindung

Gargerät

Anwendungsgebiet der Erfindung

Die Erfindung betrifft ein Gargerät, das im Haushalt als Universalgerät zur Zubereitung von Nahrungsgütern mittels unterschiedlicher Garverfahren einsetzbar ist.

Charakteristik des bekannten Standes der Technik

Allgemein ist ein Gargerät bekannt, das aus einem allseitig abgeschlossenen Garraum mit je einer Infrarot-Heizeinrichtung ober- und unterhalb eines Mittels zur Aufnahme des Gargutes und einem außerhalb des Garraumes angeordneten Bedienteil zur Regelung oder Steuerung der Heizleistung der Infrarot-Heizeinrichtungen besteht. Dieses Gargerät ist besonders geeignet für die Zubereitung von Nahrungsgütern mittels solcher Garverfahren wie Grillen, Backen, Braten und Rösten.

Ein Hauptmangel dieses Gargerätes besteht in der Beschränkung seines Einsatzbereiches auf ein kleines Spektrum an Garverfahren.

Weiterhin ist ein Gargerät bekannt, das dem obenbeschriebenen im Aufbau gleichend mit nur einer Infrarot-Heizeinrichtung oberhalb des Mittels zur Aufnahme des Gargutes ausgestattet ist. Zu diesem Gargerät existieren den Einsatzbereich erweiternde Lösungen.

In der DE-OS 21 54 403 beispielsweise ist ein Gerät zum Kochen, Backen, Braten, Grillen und Warmhalten von Speisen beschrieben, bei dem im Gerät gleichzeitig aneinander gegenüberliegenden Seiten - vorzugsweise sowohl ober- als auch unterhalb der Infrarot-Heizkörperanordnung - Vorrichtungen zur Aufnahme von Gargut, wie z.B. ein Kochtopf einerseits und ein Rost mit Fettpfanne andererseits, an entsprechenden Halterungen, Abstellflächen oder dgl. angebracht bzw. anbringbar sind. Zur Wärmekonzentration auf eine Garstelle ist eine wärmeres reflektierende Platte wahlweise ober- oder unterhalb der Infrarot-Heizkörperanordnung anbringbar. Diese Lösung ist zwar zum Garen von Nahrungsgütern mittels unterschiedlicher Garverfahren geeignet, allerdings ist die Erweiterung des Einsatzbereiches mit Kompromissen an den Wirkungsgrad und/oder die Garqualität der einzelnen Garverfahren verbunden.

Ziel der Erfindung

Ziel der Erfindung ist es, ein Gargerät zu schaffen, das geeignet ist für die Zubereitung von Nahrungsgütern mittels unterschiedlicher Garmethoden, wobei die Garbedingungen auf die jeweilige Garmethode optimal abgestimmt sind.

Wesen der Erfindung

Die Ursache für die Nachteile bekannter Lösungen besteht in der ein zweckmäßigen konstruktiven Ausbildung von Gargeräten der Art, daß sie für Garverfahren, die ähnliche Bedingungen hinsichtlich Art der Wärmeübertragung, Art des Garmediums, Höhe des Partialdampfdruckes im Garmedium und Höhe der Gartemperatur erfordern, wie z.B. beim Backen, Braten, Grillen und Rösten, bzw. daß bei Lösungen zur Erweiterung des Einsatzbereiches die konstruktive Anpassung des Gargerätes an die bei unterschiedlichen Garverfahren erforderlichen Garbedingungen nicht optimal sind.

Aufgabe der Erfindung ist es, ein Gargerät zu schaffen, das konstruktiv so ausgebildet ist, daß es optimal an die unterschiedlichen Garverfahren hinsichtlich der erforderlichen Garbedingungen angepaßt bzw. anpaßbar ist.

Erfindungsgemäß wird die Aufgabe dadurch gelöst, daß ein Gargerät aus einem Ober- und einem Unterteil mit je einer Infrarot-Heizeinrichtung im Ober- und Unterteil und je einem zugehörigen Steuer- oder Regelteil für die Infrarot-Heizeinrichtung besteht, daß Ober- und Unterteil eine gemeinsame Achse besitzen, um die das Oberteil derart bewegbar ist, daß Ober- und Unterteil sowohl einen allseitig abgeschlossenen Garraum mit einer deckseitigen und einer bodenseitigen Infrarot-Heizeinrichtung mit je einem außerhalb vorhandenen Steuer- oder Regelteil als auch je eine nach oben offene Gareinheit bilden und daß die Infrarot-Heizeinrichtungen an sich bekannte Rohrheizkörper sind, die im Ober- und Unterteil flächig angeordnet sind und deren Querschnitt gargutseitig abgeflacht ist.

Nach einem weiteren Merkmal der Erfindung bestehen die Heizflächen im Ober- und Unterteil aus voneinander unabhängig in Heizleistung steuer- oder regelbaren Heizflächensegmenten.

Ausführungsbeispiel

Die Erfindung soll nachfolgend anhand eines zweckmäßigen Ausführungsbeispiels näher erläutert werden:

In der Zeichnung zeigen Fig. 1 und Fig. 2 das Gargerät in Vorderansicht. In Fig. 3 ist eine, eine Heizeinrichtung sichtbarmachende Schnittdarstellung des Gargerätes wiedergegeben.

In Fig. 1 und Fig. 2 sind das Oberteil 1 und das Unterteil 2 mit je einer Infrarot-Heizeinrichtung 3, 4 und je einem Steuer- oder Regelteil 5, 6 erkennbar. Ober- und Unterteil 1, 2, besitzen eine gemeinsame Achse 7, um die das Oberteil 1 relativ zum Unterteil 2 bewegbar ist.

Fig. 3 zeigt eine aus an sich bekannten Rohrheizkörpern bestehende Infrarot-Heizeinrichtung. Die Rohrheizkörper sind kreisflächig angeordnet und haben einen gargutseitig abgeflachten Querschnitt.

In Fig. 1 bilden Ober- und Unterteil 1, 2 je eine nach oben

offene Gareinheit mit je einer Infrarot-Heizeinrichtung 3, 4 und je einem zugehörigen Steuer- oder Regelteil 5, 6.

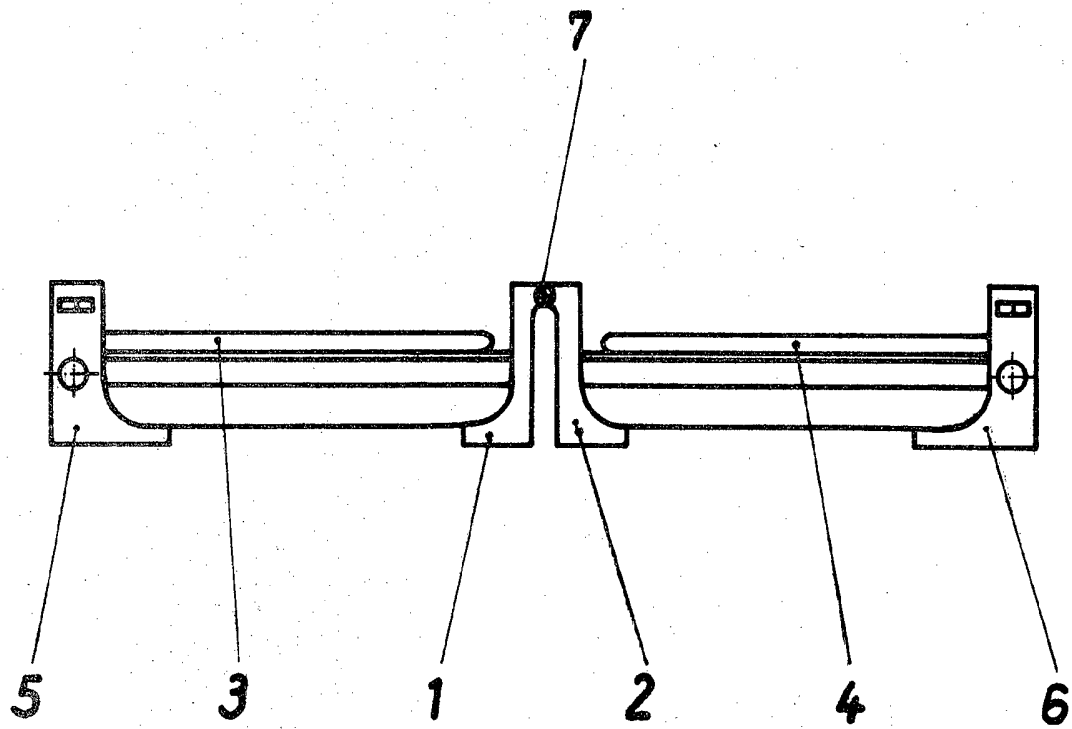
Die Infrarot-Heizeinrichtungen 3, 4 haben die Funktion von Kochplatten. Um einen optimalen unmittelbaren Wärmeübergang zwischen Infrarot-Heizeinrichtung und Gargefäß bzw. Gargut zu erreichen, sind die Heizeinrichtungen gem. Fig. 3 mit dreieckförmigem Querschnitt ausgebildet. Zur Anpassung der Heizfläche an die Gargefäß- oder Gargutfläche bestehen die Heizeinrichtungen 3, 4 aus voneinander unabhängig steuer- oder regelbaren ringförmig angeordneten Rohrheizkörpern.

In Fig. 2 bilden Ober- und Unterteil 1, 2 einen allseitig abgeschlossenen Garraum mit einer deck- und einer bodenseitigen Infrarot-Heizeinrichtung 3, 4, die getrennt steuer- oder regelbar sind. Innerhalb des Garraumes können in der Fig. 2 nicht dargestellte Mittel zur Aufnahme des Gargutes vorgesehen sein.

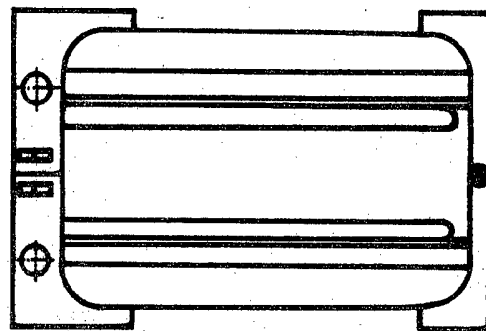
Den Infrarot-Heizeinrichtungen 3, 4 können Mittel zur Reflexion der Strahlung in Richtung Gargut zugeordnet sein.

Erfindungsanspruch

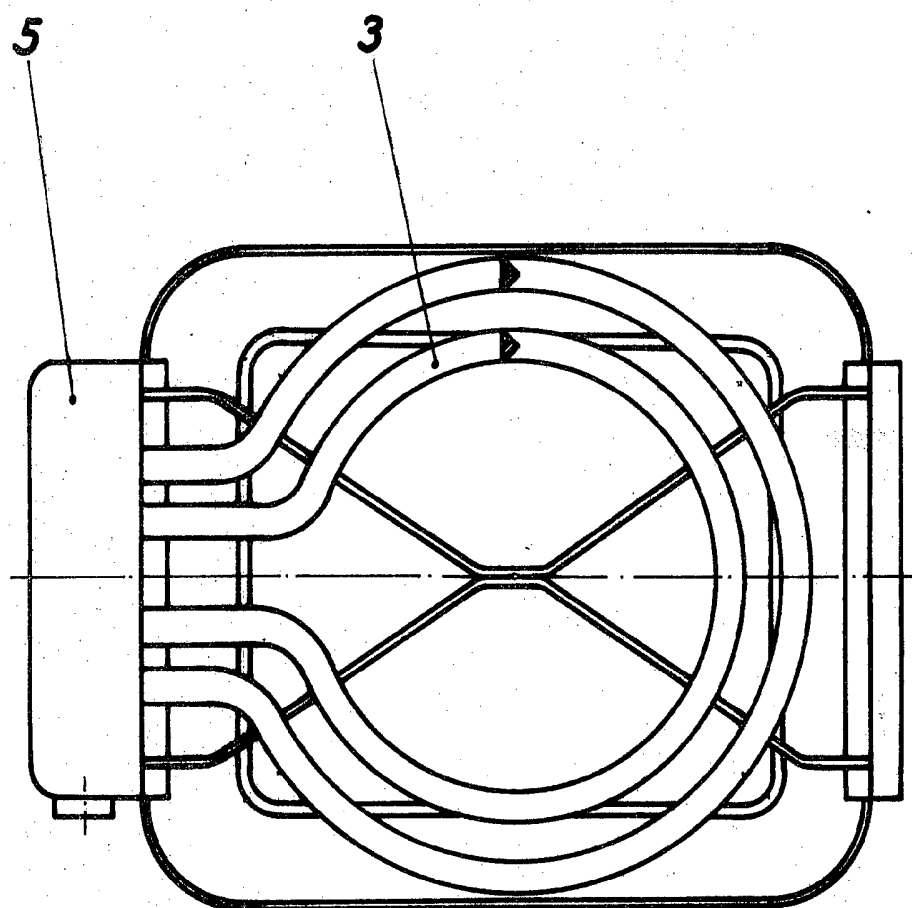
1. Gargerät, bestehend aus einem allseitig abgeschlossenen Garraum mit je einer Infrarot-Heizeinrichtung ober- und unterhalb eines Mittels zur Aufnahme des Gargutes und einem außerhalb des Garraumes angeordneten Bedienteil zur Regelung oder Steuerung der Heizleistung der Infrarot-Heizeinrichtungen, dadurch gekennzeichnet, daß das Gargerät aus einem Oberteil (1) und einem Unterteil (2) mit je einer Infrarot-Heizeinrichtung (3, 4) im Ober- und Unterteil (1, 2) und je einem zugehörigen Steuer- oder Regelteil (5, 6) für die Infrarot-Heizeinrichtungen (3, 4) besteht, daß Ober- und Unterteil (1, 2) eine gemeinsame Achse (7) besitzen, um die das Oberteil (1) derart bewegbar ist, daß Ober- und Unterteil (1, 2) einen allseitig abgeschlossenen Garraum mit einer ober- und einer bodenseitig vorhandenen Infrarot-Heizeinrichtung (3, 4) und mit einem außerhalb vorhandenen Steuer- oder Regelteil (5, 6) oder je eine nach oben offene Gareinheit bildet und daß die Infrarot-Heizeinrichtungen (3, 4) an sich bekannte Rohrheizkörper sind, die im Ober- und Unterteil (1, 2) flächig angeordnet sind und deren Querschnitt gargutseitig abgeflacht ist.
 2. Gargerät nach Punkt 1. dadurch gekennzeichnet, daß die aus Rohrheizkörpern gebildeten Heizflächen im Ober- und Unterteil (1, 2) voneinander unabhängig in Heizleistung steuer- oder regelbare Heizflächensegmente sind.
- Hierzu 2 Seiten Zeichnungen.



Figur 1



Figur 2



Figur 3