



(10) **DE 10 2020 200 077 A1** 2021.07.08

(12) **Offenlegungsschrift**

(21) Aktenzeichen: **10 2020 200 077.8**

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

(22) Anmeldetag: **07.01.2020**

(43) Offenlegungstag: **08.07.2021**

(71) Anmelder:
BSH Hausgeräte GmbH, 81739 München, DE

(56) Ermittelter Stand der Technik:

US	2014 / 0 158 676	A1
EP	1 927 811	A1
EP	2 653 240	A1

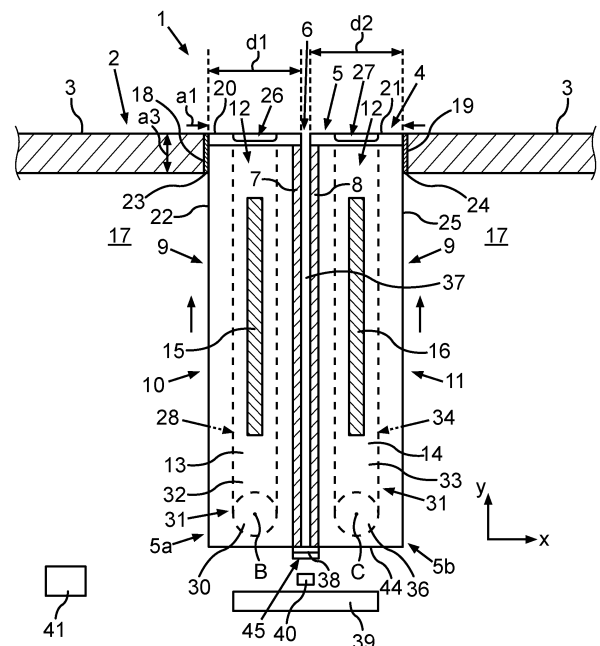
(72) Erfinder:
Wallner, Franz, 83417 Kirchanschöring, DE

Rechercheantrag gemäß § 43 PatG ist gestellt.

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen.

(54) Bezeichnung: **Anordnung mit Arbeitsplatte und versenkbaren Kochfeld**

(57) Zusammenfassung: Ein Aspekt der Erfindung betrifft eine Anordnung (1) mit einer Arbeitsplatte (2), welche eine Aussparung (4) aufweist, und mit einem Kochfeld (5), welches in einer Betriebsstellung horizontal angeordnet ist und aus der Aussparung (4) heraus bewegt ist und in einer Verstaustellung in die Aussparung versenkt ist, wobei die Aussparung ein Schlitz (4) ist, in den das Kochfeld (5) in der Verstaustellung eingeführt ist, so dass das Kochfeld (5) in der Verstaustellung vertikal angeordnet ist.



Beschreibung

[0001] Ein Aspekt der Erfindung betrifft eine Anordnung mit einer Arbeitsplatte, welche eine Aussparung aufweist. Die Anordnung weist darüber hinaus ein Kochfeld auf. Das Kochfeld ist in einer Betriebsstellung horizontal angeordnet und aus der Aussparung heraus bewegt. In einer Verstaustellung ist das Kochfeld in die Aussparung versenkt.

[0002] Kochfelder sind in vielfältigen Ausgestaltungen bekannt. Bekannt ist es dabei, dass ein Kochfeld ortsfest in einer Aussparung der Arbeitsplatte verbaut ist. Dabei ist es vorgesehen, dass eine Kochfeldplatte einstückig ausgebildet ist.

[0003] Darüber hinaus sind auch Kochfelder bekannt, die definiert in verschiedenen Stellungen an der Arbeitsplatte positioniert werden können. So ist beispielsweise aus der EP 3 176 510 A1 ein Kochfeld für eine Arbeitsplatte einer Küche bekannt. Es ist dort vorgesehen, dass ein primäres Kochfeld in einer Aussparung einer Arbeitsplatte in vertikaler Richtung linear nach oben und nach unten verfahren werden kann. In einer Verstaustellung ist dieses Kochfeld gegenüber der Oberseite der Arbeitsplatte nach unten verfahren. In einer Gebrauchsstellung beziehungsweise in einer Betriebsstellung ist dieses Kochfeld im Vergleich zur Verstaustellung nach oben gefahren. Bei einer derartigen Ausgestaltung ist die Aussparung in der Arbeitsplatte größer zu gestalten, als die Oberseite der Kochfeldplatte. Dies, da das Kochfeld sowohl in der Verstaustellung als auch in der Betriebsstellung vollständig horizontal orientiert bleibt. Damit ist eine relativ große Aussparung in der Arbeitsplatte erforderlich. Darüber hinaus ist bei dieser Ausführung im Stand der Technik vorgesehen, dass zusätzliche Klappenelemente vorhanden sind, die die Kochfeldfläche des primären Kochfelds erweitern können. Diese Klappenelemente können um horizontale Achsen aufgeklappt und zugeklappt werden. Im zugeklappten Zustand decken sie das primäre Kochfeld von oben ab. In einer Betriebsstellung sind diese Klappenelemente neben das primäre Kochfeld geklappt. Auch diese Klappenelemente können dann zum Zubereiten von Lebensmitteln genutzt werden.

[0004] Darüber hinaus ist aus der DE 2 254 628 ein Kochherd bekannt, der in einem Küchenmöbel eingebaut ist. Auch bei diesem Stand der Technik ist vorgesehen, dass das Kochfeld in einer Verstaustellung und in einer Betriebsstellung angeordnet werden kann.

[0005] Es ist auch hier sowohl in der Verstaustellung als auch in der Betriebsstellung horizontal orientiert. Mit einer Schwenkvorrichtung ist dieses Kochfeld von der Verstaustellung in die Betriebsstellung oder von der Betriebsstellung in die Verstaustellung verbringbar. Dadurch wird das stets horizontal orientierte

Kochfeld durch eine Schwenkbewegung zwischen den unterschiedlichen Stellungen hin- und herbewegt. Darüber hinaus ist dort auch noch ein zusätzlicher Deckel vorhanden, mit welchem das Kochfeld in der Verstaustellung von oben abgedeckt werden kann. Auch bei dieser Ausführung ist die Aussparung in der Arbeitsplatte sehr groß.

[0006] Aufgrund der nur horizontalen Orientierung der Kochfelder im Stand der Technik im Hinblick auf das Verbringen von einer Verstaustellung in eine Betriebsstellung und der relativ großen Aussparung in der Arbeitsplatte sind auch Nachteile bezüglich einem Eindringen von Medien in die Aussparung und somit auch unterhalb der Arbeitsplatte gegeben. Nicht zuletzt ist es bei diesen Ausführungen der versenkbaren Kochfelder auch erforderlich, dass ein relativ großer Deckel vorhanden sein muss, um die Aussparung abzudecken, wenn das Kochfeld in der Verstaustellung angeordnet ist. Dies erfordert aufwendige Zusatzteile, die separat zum Kochfeld vorhanden sein müssen. Dadurch wird die Bauteilzahl erhöht. Nicht zuletzt ist dadurch auch die Komplexität der gesamten Anordnung erhöht. Denn auch diese zusätzlichen und separaten Deckel müssen durch spezifische Vorrichtungen bewegt werden. Somit ergeben sich auch hier zusätzliche Nachteile, die beispielsweise in einem Verklemmen oder Verspreizen des Deckels resultieren können.

[0007] Es ist Aufgabe der vorliegenden Erfindung, eine Anordnung mit einer Arbeitsplatte und mit einem relativ zur Arbeitsplatte bewegbaren Kochfeld zu schaffen, bei welcher ein verbessertes Konzept im Hinblick auf die Positionierung des Kochfelds erreicht ist.

[0008] Diese Aufgabe wird durch eine Anordnung, welche die Merkmale nach Anspruch 1 aufweist, gelöst.

[0009] Ein Aspekt der Erfindung betrifft eine Anordnung mit einer Arbeitsplatte. Die Arbeitsplatte weist eine Aussparung auf. Darüber hinaus weist die Anordnung ein Kochfeld auf. Das Kochfeld ist relativ zur Arbeitsplatte und somit auch relativ zur Aussparung bewegbar. Das Kochfeld kann in dem Zusammenhang in einer definierten Betriebsstellung horizontal angeordnet sein. In dieser Betriebsstellung ist es zumindest mit seiner Oberseite einer Kochfeldplatte des Kochfelds aus der Aussparung herausbewegt. Dies bedeutet, dass in dieser Betriebsstellung die Oberseite der Kochfeldplatte des Kochfelds zumindest bündig mit der Oberseite der Arbeitsplatte ist oder in Höhenrichtung der Anordnung betrachtet diese Oberseite der Kochfeldplatte gegenüber der Oberseite der Arbeitsplatte nach oben versetzt ist. Das Kochfeld kann darüber hinaus in einer zur Betriebsstellung unterschiedlichen definierten Verstaustellung angeordnet sein. In der Verstaustellung ist das Kochfeld in die

Aussparung eingesenkt beziehungsweise versenkt angeordnet. Dies bedeutet, dass sich in dieser Verstaustellung das Kochfeld zumindest bereichsweise unterhalb der Arbeitsplatte befindet und sich durch die Aussparung hindurcherstreckt. Die Aussparung ist insbesondere als Schlitz ausgebildet. In diesen Schlitz ist das Kochfeld in der Verstaustellung eingeführt, sodass das Kochfeld in dieser Verstaustellung vertikal angeordnet ist. Insbesondere ist somit das Kochfeld in der Betriebsstellung so angeordnet, dass eine Oberseite der Kochfeldplatte in einer Horizontalebene aufgespannt ist. Die Horizontalebene ist durch die Breitenrichtung und die Tiefenrichtung der Anordnung definiert. In der Verstaustellung ist im Unterschied dazu vorgesehen, dass diese Oberseite der Kochfeldplatte um insbesondere 90° gegenüber der Orientierung in der Betriebsstellung angeordnet ist. Die Oberseite der Kochfeldplatte erstreckt sich somit in der Verstaustellung in einer Vertikalebene, die durch die Höhenrichtung und die Tiefenrichtung aufgespannt ist. Es kann auch vorgesehen sein, dass sich diese Oberseite der Kochfeldplatte in der Verstaustellung in einer Vertikalebene erstreckt, die durch die Breitenrichtung und die Höhenrichtung aufgespannt ist.

[0010] Durch die Ausgestaltung der Aussparung als kleiner Schlitz ist diese Aussparung minimiert bereitstellbar. Damit ist es nicht mehr erforderlich, eine Aussparung vorzusehen, die größer ist als die Fläche der Oberseite der Kochfeldplatte, wenn diese Kochfeldplatte in der Horizontalen angeordnet ist. Vielmehr reicht es aus, dass dieser Schlitz kleiner ist als eine derartige Fläche der Oberseite der Kochfeldplatte. Insbesondere ist durch eine derartige Schlitzausgestaltung der Aussparung auch ermöglicht, dass das Kochfeld in der Betriebsstellung umfänglich auf der Oberseite der Arbeitsplatte aufsitzt. Es ist somit auch eine verbesserte und mechanisch stabilere Positionierung des Kochfelds in der Betriebsstellung an der Arbeitsplatte ermöglicht. Darüber hinaus ist durch eine derartige Ausgestaltung als Schlitz erreicht, dass das Eindringen von Medien in diese Aussparung und unterhalb der Arbeitsplatte verbessert vermieden ist. Dies tritt sowohl für die Betriebsstellung des Kochfelds als auch für die Verstaustellung zu.

[0011] Darüber hinaus ist das Kochfeld in der Verstaustellung durch eine derartige Ausgestaltung kompakt aufgeräumt. Es ist ein in der Verstaustellung besonders aufgeräumter Zustand auf der Oberseite der Arbeitsplatte erreicht. Durch die Vertikalorientierung des Kochfelds in der Verstaustellung ist in Breitenrichtung der Anordnung betrachtet eine kompakte Verstauposition erreicht.

[0012] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass der Schlitz in einer horizontalen Raumrichtung, insbesondere der Breitenrichtung, der Anord-

nung ein Ausmaß aufweist, das zwischen größer 100 Prozent und kleiner oder gleich 210 Prozent der Dicke des Kochfelds entspricht. Die Dicke des Kochfelds ist dadurch definiert, dass sie die Höhe des Kochfelds in der Betriebsstellung angibt. Durch eine derartige Dimensionierung des Schlitzes kann eine relativ passgenaue Positionierung des Kochfelds in der Verstaustellung in der Aussparung erreicht werden. Ist das Kochfeld einteilig ausgebildet und weist somit nur eine einteilige Kochfeldplatte auf, so ist der Schlitz in dieser horizontalen Raumrichtung der Anordnung mit einem Ausmaß ausgebildet, das zwischen größer 100 Prozent und kleiner oder gleich 110 Prozent der Dicke des Kochfelds entspricht. Ist das Kochfeld mit zwei separaten Teilen ausgebildet und somit insbesondere mit zwei separaten Teilen einer Kochfeldplatte des Kochfelds ausgebildet, so ist der Schlitz in dieser horizontalen Raumrichtung der Anordnung mit einem Ausmaß vorteilhaft ausgebildet, das zwischen größer 200 Prozent und kleiner oder gleich 210 Prozent der Dicke des Kochfelds entspricht. Dies ist dahingehend vorteilhaft, da dann in der Verstaustellung die beiden Teile des Kochfelds vertikal orientiert sind und direkt aneinander anliegen. In dieser horizontalen Raumrichtung ist dann vorgesehen, dass die doppelte Dicke des Kochfelds in diesem Schlitz angeordnet ist und Platz findet.

[0013] Diese Angaben sind dahingehend zu sehen, dass der Schlitz mit seiner Schlitzfläche und somit mit seinem Schlitzeingang mit seiner kürzeren Seite in Breitenrichtung orientiert ist und mit seiner längeren Seite in Tiefenrichtung orientiert ist. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass die Aussparung als Schlitz ausgebildet ist, bei welchem die kürzere Seite in Tiefenrichtung orientiert ist und die längere Seite in Breitenrichtung orientiert ist. Die oben für die Breitenrichtung vorteilhaft angegebenen Ausmaße des Schlitzes im Hinblick auf die Dicke des Kochfelds sind dann, wenn der Schlitz mit seiner längeren Seite in Breitenrichtung orientiert ist, in Tiefenrichtung der Anordnung zu verstehen.

[0014] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass der Schlitz in Tiefenrichtung der Anordnung eine Tiefe aufweist, die zwischen größer 100 Prozent und kleiner oder gleich 110 Prozent der Tiefe des Kochfelds entspricht. Auch dadurch kann somit eine relativ passgenaue Anbringung des Kochfelds in der Verstaustellung im Schlitz ermöglicht werden.

[0015] Vorzugsweise weist das Kochfeld in der Betriebsstellung in einer Horizontalebene eine Fläche auf, die um ein Vielfaches größer ist, als die Fläche des Schlitzes in einer Horizontalebene. Insbesondere ist die Fläche des Kochfelds, insbesondere die Fläche der Oberseite der Kochfeldplatte des Kochfelds, um zumindest das 3-fache, insbesondere zumindest das 4-fache, insbesondere zumindest das 5-fache, insbesondere zumindest das 6-fache, insbesondere

zumindest das 7-fache, insbesondere zumindest das 8-fache, insbesondere zumindest das 9-fache, insbesondere zumindest das 10-fache, größer, als die Fläche des Schlitzes.

[0016] Bei der erfindungsgemäßen Anordnung ist somit insbesondere auch vorgesehen, dass das Kochfeld in der Betriebsstellung horizontal angeordnet ist und in der Verstaustellung vertikal angeordnet ist. Es erfolgt somit quasi ein Kippen des Kochfelds um 90°, wenn eine Änderung der Position von der Verstaustellung in die Betriebsstellung durchgeführt wird oder von der Betriebsstellung in die Verstaustellung durchgeführt wird. Dieses Konzept ist insbesondere in Kombination mit der Ausgestaltung der Aussparung als Schlitz besonders vorteilhaft. Eine besonders kleine Aussparung mit dennoch einfacher und sicherer Positionierung des Kochfelds in den unterschiedlichen Endstellungen ist dadurch ermöglicht.

[0017] Vorzugsweise ist vorgesehen, dass in der Verstaustellung das Kochfeld mit einer ersten Randseite nach oben orientiert ist. Insbesondere ist diese erste Randseite in der Verstaustellung bündig mit dem Bereich der Oberseite der Arbeitsplatte, die an den Schlitz angrenzt. Damit bildet diese Randseite einen Teilbereich der gesamten Oberseite der Arbeitsplatte. Durch eine derartige Ausgestaltung ist es in besonders vorteilhafter Weise ermöglicht, dass kein zusätzlicher Deckel erforderlich ist, der in der Verstaustellung des Kochfelds das Kochfeld von oben abdeckt und somit auch die Aussparung von oben bedeckt.

[0018] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass die erste Randseite in der Verstaustellung des Kochfelds somit in vorteilhafter Weise eine Abdeckung des Schlitzes ist. Das Kochfeld ist somit in dieser Verstaustellung vertikal orientiert und erstreckt sich bereichsweise in den Schlitz hinein und ist mit dem restlichen Teilbereich unterhalb des Schlitzes und somit unterhalb der Arbeitsplatte angeordnet. Ein besonders vorteilhaftes Funktionskonzept ist dadurch erreicht. Das Kochfeld ist in der Verstaustellung platzsparend und ergonomisch handhabbar positioniert und dient andererseits selbst als Füllkomponente des Schlitzes, sodass das Kochfeld selbst quasi auch eine Abdeckung für den Schlitz bildet.

[0019] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass das Kochfeld einen Griff aufweist. Insbesondere ist dieser Griff in der Verstaustellung von oben zugänglich. Insbesondere liegt der Griff in der Verstaustellung nach oben hin frei. Das Kochfeld kann in der Verstaustellung durch einen Nutzer manuell aus dem Schlitz nach oben gezogen werden. Durch eine derartige Ausgestaltung ist ein besonders nutzerfreundliches Konzept erreicht, um das Kochfeld von der Verstaustellung in die Betriebsstellung

bringen zu können. Es ist auch ein sehr ergonomisches Konzept. Der Nutzer kann den nach oben freiliegenden Griff direkt greifen und durch das nach oben Ziehen das Kochfeld von der Verstaustellung in die Betriebsstellung verbringen. Ebenso ist es durch diese Ausgestaltung des Griffs auch ermöglicht, dass das Kochfeld von der Betriebsstellung in die Verstaustellung manuell durch einen Nutzer gebracht werden kann.

[0020] Durch eine derartige Ausgestaltung können Bewegungsvorrichtungen zum Verbringen des Kochfelds von der Verstaustellung in die Betriebsstellung oder von der Betriebsstellung in die Verstaustellung eingespart werden. Da derartige Bewegungsvorrichtungen, insbesondere wenn sie mit Steuereinheiten und zumindest einem Motor ausgebildet sind, Platz benötigen, ist dies bei diesem manuell handhabbaren Konzept nicht erforderlich. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass die Anordnung eine derartige Bewegungsvorrichtung aufweist. Beispielsweise kann dann durch einen Nutzer ein Bedienelement betätigt werden, um diese Bewegungsvorrichtung zu aktivieren.

[0021] Das kann durch direktes manuelles Betätigen eines Bedienelements erfolgen. Beispielsweise kann dies über ein berührsensitives Bedienfeld auf einer Bedien- und/oder Anzeigeeinheit der Anordnung erfolgen. Ebenso kann jedoch auch vorgesehen sein, dass als Bedienelement eine Kamera vorgesehen ist. Diese kann beispielsweise eine Geste eines Nutzers erfassen und daraufhin die Bewegungsvorrichtung aktivieren. Eine derartige berührungslose Geste kann jedoch auch beispielsweise durch einen Näherungssensor erkannt werden. Ebenso ist es möglich, dass der Nutzer ein Sprachsignal ausgibt, durch welches die Bewegungsvorrichtung aktiviert wird.

[0022] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass der Griff an einer Randseite des Kochfelds ausgebildet ist. Insbesondere ist der Griff an der ersten Randseite ausgebildet. Es kann vorgesehen sein, dass der Griff eine hintergreifbare Griffmulde aufweist. Dadurch ist ein besonders platzsparendes Konzept für einen Griff ermöglicht. Denn es sind keine Komponenten vorhanden, die unerwünscht seitlich überstehen würden. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass der Griff ein Schwenkgriff ist. In der Gebrauchsstellung kann dieser Schwenkgriff ausgefahren sein, sodass er exponiert angeordnet ist und einfach von einem Nutzer umgriffen werden kann. In einer Nichtgebrauchsstellung kann dieser Griffbügel in einer Vertiefung versenkt sein. Damit ist er in der Nichtgebrauchsstellung nicht über die Ausmaße des Kochfelds überstehend.

[0023] Weist der Griff eine hintergreifbare Griffmulde auf, kann vorgesehen sein, dass diese durch einen schwenkbaren Deckel abgedeckt ist, wenn kein

Eingriff in die Griffmulde erfolgt. Damit ist vermieden, dass dauerhaft eine derartige seitlich offene Mulde vorhanden ist. Eine Verschmutzung der Mulde ist dadurch vermieden. Ebenso ist es dadurch erreicht, insbesondere dann, wenn die hintergreifbare Griffmulde an einer Randseite des Kochfelds, insbesondere der ersten Randseite, ausgebildet ist, dass in der Verstaustellung des Kochfelds die Randseite keine unterwünschten Unebenheiten, insbesondere freiliegende Vertiefungen, aufweist. Die erste Randseite ist somit nach oben hin freiliegend und als quasi zusammenhängende ebene Fläche präsentiert.

[0024] In einer vorteilhaften Ausführung weist die Anordnung eine Führungsvorrichtung auf, mit welcher das Kochfeld von der Verstaustellung in die Betriebsstellung und/oder von der Betriebsstellung in die Verstaustellung führbar ist. Die Führungsvorrichtung ist insbesondere in dem Schlitz und/oder unter der Arbeitsplatte angeordnet.

[0025] Die Führungsvorrichtung kann eine Kulissenführung sein. Die Führungsvorrichtung kann auch eine Teleskopführung oder eine Gleitführung oder eine Linearführung sein.

[0026] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass an zumindest einer zweiten Randseite des Kochfelds ein Kulissenelement angeordnet ist. Dieses Kulissenelement greift in eine Kulissenführung der Anordnung ein, sodass die Bewegung des Kochfelds von der Verstaustellung in die Betriebsstellung und/oder die Bewegung von der Betriebsstellung in die Verstaustellung geführt ist. Damit ist ein weiteres sehr vorteilhaftes Konzept bereitgestellt, um ein nutzerfreundliches und leichtgängiges Handhaben des Kochfelds im Hinblick auf dessen Bewegung bereitzustellen. Gerade die Bewegung des Kochfelds von der Horizontallage in die Vertikallage oder von der Vertikallage in die Horizontallage ist dadurch besonders ruckfrei und klemmfrei ermöglicht. Die zweite Randseite des Kochfelds grenzt insbesondere direkt an die erste Randseite an. In der Verstaustellung bildet die zweite Randseite eine vertikale Randseite. Die erste Randseite bildet in der Verstaustellung des Kochfelds eine horizontale Randseite. Es kann vorgesehen sein, dass zwei gegenüberliegende Randseiten des Kochfelds vorhanden sind, die parallel zueinander orientiert sind. Insbesondere grenzen beide zweiten Randseiten an die erste Randseite an. Insbesondere erfolgt dies in einem Winkel von 90°. Vorzugsweise ist an beiden zweiten Randseiten jeweils zumindest ein Kulissenelement angeordnet, welches jeweils in eine Kulissenführung eingreift. Dadurch ist die Bewegungsführung des Kochfelds nochmals verbessert.

[0027] Es kann vorgesehen sein, dass die Kulissenführung ortsfest an der Arbeitsplatte angeordnet ist. Beispielsweise kann sie am oder im Schlitz ausge-

bildet sein. So kann vorgesehen sein, dass die Kulissenführung an einer Begrenzungswand des Schlitzes angeordnet ist. Die Kulissenführung kann nur an dieser Begrenzungswand angeordnet sein. Es kann vorgesehen sein, dass die Kulissenführung im Hinblick auf ihre Ausmaße in Höhenrichtung nur über die Höhenausmaße des Schlitzes ausgebildet ist. Damit ist insbesondere kein Überstand der Kulissenführung nach unten über die Arbeitsplatte hinaus ausgebildet. In einer weiteren Ausführung kann vorgesehen sein, dass sich die Kulissenführung zumindest bereichsweise auch unterhalb der Arbeitsplatte und somit unterhalb des Schlitzes erstreckt. Es können in dem Zusammenhang dann längere Kulissenschienen ausgebildet sein. Insbesondere können diese Kulissenschienen vertikal orientiert sein. Sie können insbesondere eine in Höhenrichtung bemessene Länge aufweisen, die zumindest 80 Prozent, insbesondere zumindest 90 Prozent, insbesondere zumindest 95 Prozent der zweiten Randseite des Kochfelds entspricht. Damit ist erreicht, dass in der Verstaustellung des Kochfelds dieses auf seinem gesamten Bewegungsweg von der Betriebsstellung in die Verstaustellung geführt ist. Dies bedeutet, dass das Kulissenelement insbesondere über diesen gesamten Bewegungsweg mit der Kulissenführung, insbesondere einer Kulissenschiene, mechanisch gekoppelt ist. Die Kulissenführung kann an einem Gehäuse angeordnet sein. Das Gehäuse ist unter der Arbeitsplatte angeordnet und bildet den Verstaureaum für das Kochfeld. Das Gehäuse kann an der Arbeitsplatte befestigt sein. Das Gehäuse ist Bestandteil der Anordnung.

[0028] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass die Kulissenführung vom Schlitz ausgehend unterhalb der Arbeitsplatte vertikal nach unten orientiert ist.

[0029] In einer weiteren sehr vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass das Kulissenelement bewegbar, insbesondere drehbar, an dem Kochfeld angeordnet ist. Insbesondere ist diese Drehachse parallel zur Ebene orientiert, in der sich die Fläche der Oberseite der Kochfeldplatte des Kochfelds aufspannt. Damit ist eine Relativbewegung des Kulissenelements um diese Drehachse relativ zum Kochfeld ermöglicht. Dadurch ist die gekoppelte Schwenk- und Versenkbewegung des Kochfelds von der Betriebsstellung in die Verstaustellung als auch die Herausfahrbewegung des Kochfelds von der Verstaustellung in die Betriebsstellung besonders leichtgängig und ruckfrei ermöglicht.

[0030] Vorzugsweise ist vorgesehen, dass das Kulissenelement ein drehbares Rad beziehungsweise eine drehbare Rolle aufweist. Diese ist insbesondere in einer Kulissenführung geführt. Die Kulissenführung kann in dem Zusammenhang die Kulissenkufe sein, die im Querschnitt beispielsweise eine C-Form aufweist. Damit ist diese Rolle des Kulissenelements

in dieser Kulissenkufe aufgenommen. Die Rollbewegung der Rolle an dieser Kulissenkufe ist dadurch besonders vorteilhaft ermöglicht. Es kann vorgesehen sein, dass das Kulissenelement zumindest bereichsweise aus einem akustischen Dämpfungsmaterial ausgebildet ist. Beispielsweise kann dieses Kulissenelement zumindest bereichsweise aus einem Elastomer ausgebildet sein. Insbesondere die Kontaktfläche des Kulissenelements, mit welchem das Kulissenelement mit der Kulissenführung direkt in mechanischem Kontakt ist, kann diesbezüglich entsprechend ausgebildet sein. Dadurch können Geräusche beim Bewegen des Kochfelds reduziert werden.

[0031] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass das Kochfeld zumindest zwei separate Kochfeldplattenteile aufweist. Insbesondere weist das Kochfeld dazu eine Kochfeldplatte auf. Die Kochfeldplatte ist allgemein betrachtet die obere Abschlussplatte des Kochfelds. Auf dieser Kochfeldplatte können an deren Oberseite Pfannen oder Töpfe oder dergleichen, die Kochgeschirr darstellen, aufgestellt werden, um dann eine Zubereitung von Lebensmitteln in diesem Kochgeschirr zu ermöglichen. Insbesondere weist das Kochfeld auch zumindest eine Heizeinheit auf. Durch diese Heizeinheit kann Wärme erzeugt werden, sodass das Zubereitungsgut im Kochgeschirr, welches dann auf der Kochfeldplatte aufgestellt ist, erwärmt werden kann. Insbesondere ist vorgesehen, dass das Kochfeld ein Gehäuse aufweist. Das Gehäuse kann beispielsweise wannenartig ausgebildet sein. An diesem Gehäuse kann die Kochfeldplatte angeordnet sein. Insbesondere ist in diesem Gehäuse zumindest eine Heizeinheit angeordnet. Es kann in diesem Gehäuse auch eine Steuereinheit des Kochfelds angeordnet sein. In einer alternativen Ausführung ist vorgesehen, dass die Steuereinheit des Kochfelds nicht in dem Gehäuse angeordnet ist, sondern separat zu dem Gehäuse angeordnet ist. Beispielsweise kann die Steuereinheit unterhalb der Arbeitsplatte positioniert sein. Beispielsweise kann die Steuereinheit direkt an einer Unterseite der Arbeitsplatte befestigt sein. Die Steuereinheit kann drahtgebunden mit der Heizeinheit und/oder einer Bedien- und/oder Anzeigeeinheit des Kochfelds verbunden sein. Es kann jedoch aber auch eine drahtlose Kommunikation zwischen der Steuereinheit und der zumindest einen Heizeinheit und/oder der Bedien- und/oder Anzeigeeinheit des Kochfelds vorgesehen sein. Die Bedien- und/oder Anzeigeeinheit ist vorzugsweise in dem Gehäuse des Kochfelds unterhalb der Kochfeldplatte angeordnet. Durch eine derartige externe Verlagerung der Steuereinheit des Kochfelds außerhalb deren Gehäuse kann die Komponentenzahl in dem Gehäuse des Kochfelds reduziert werden. Dadurch ist auch erreicht, dass das Gewicht reduziert ist. Somit ist es ermöglicht, dass diejenigen Komponenten des Kochfelds, die bei der Verbringung zwischen den beiden genannten Endstellungen tatsächlich bewegt werden müssen, reduziert

sind. In der genannten vorteilhaften Ausführung ist es dann vorgesehen, dass die Steuereinheit nicht mitbewegt wird, wenn die restlichen Komponenten des Kochfelds von der Betriebsstellung in die Verstaustellung oder von der Verstaustellung in die Betriebsstellung gebracht werden.

[0032] Bei der Ausführung, bei welcher das Kochfeld zumindest zwei separate Kochfeldplattenteile aufweist, ist ein Vorteil bezüglich der Kompaktheit in der Verstaustellung des Kochfelds erreicht. Es ist nicht nur eine einstückige und formstarre Kochfeldplatte vorhanden, die dann relativ weit nach oben gezogen werden muss, wenn sie von der Verstaustellung in die Betriebsstellung gebracht wird, sondern es sind somit reduzierte Hubwege erreicht. Selbiges ist auch bezüglich des Verbringens von der Betriebsstellung in die Verstaustellung vorteilhaft. Der Nutzer muss somit das Kochfeld nicht mehr aus der Betriebsstellung zunächst relativ weit nach oben schwenken, um es dann nach unten durch den Schlitz versenken zu können. Darüber hinaus ist durch eine derartige Separierung in zwei Kochfeldplattenteile deren jeweiliges Gewicht auch reduziert im Vergleich zu einem diesbezüglich vorgesehenen Konzept mit einer einzigen einstückigen Kochfeldplatte.

[0033] Bei einer Ausführung, bei welcher das Kochfeld zwei separate Kochfeldteile aufweist ist vorzugsweise vorgesehen, dass auch jedes einzeln und unabhängig von dem anderen von der Verstaustellung in die Betriebsstellung bringbar ist. Insbesondere ist jedes der beiden Kochfeldteile unabhängig von dem anderen betreibbar. Damit kann in der Betriebsstellung ein unterschiedlich großes Nutzkochfeld erzeugt werden, abhängig vom jeweiligen Bedarf. Es kann dann ein Kochfeldteil in der Betriebsstellung und das andere in der Verstaustellung angeordnet sein.

[0034] Bei einer derartigen Ausgestaltung mit zwei separaten Kochfeldplattenteilen sind diese insbesondere gleich groß ausgebildet. Damit wird auch eine symmetrische Ausgestaltung erreicht. Das Handhaben bezüglich der Bewegung ist dadurch verbessert. Insbesondere kann durch diese Ausgestaltung somit auch ein synchrones Bewegen der beiden Kochfeldplattenteile ermöglicht werden. Besonders vorteilhaft ist das Konzept, da der Verstauration unter der Arbeitsplatte mit deutlich weniger Höhe bereitgestellt werden kann.

[0035] Vorzugsweise ist vorgesehen, dass die separaten Kochfeldplattenteile erste Randseiten aufweisen, die einander gegenüberliegend sind, wenn das Kochfeld in der Betriebsstellung angeordnet ist. Insbesondere können an diesen ersten Randseiten Griffe ausgebildet sein, wie es bereits oben erläutert wurde. Damit können die jeweiligen Kochfeldplattenteile individuell und unabhängig von dem anderen Plattenteil gegriffen und betätigt werden.

[0036] Es kann vorgesehen sein, dass die beiden Kochfeldplattenteile mit einer Verbindungsvorrichtung gekoppelt sind. Eine derartige Verbindungsvorrichtung kann beispielsweise ein Scharnier oder Bügelvorrichtung sein. Dadurch ist es erreicht, dass die Kochfeldplattenteile zueinander ausgerichtet sind, andererseits eine entsprechende Bewegbarkeit zueinander ermöglicht ist. Die Kochfeldplattenteile können sich in dem Zusammenhang definiert um die Achse des Scharniers relativ zueinander bewegen. Andere Bewegungsrichtungen sind jedoch vorteilhaft verhindert. Dadurch kann ein unerwünschtes Verkippen der Kochfeldplattenteile zueinander vermieden werden. Durch eine derartige Vorrichtung ist es somit erreicht, dass die Kochfeldplattenteile in der Betriebsstellung des Kochfelds direkt aneinander angrenzen und ihre Oberseiten bündig zueinander angeordnet sind. Es entsteht dadurch eine zusammenhängende ebene Oberseite der gesamten Kochfeldplatte. Darüber hinaus ist es durch eine derartige Vorrichtung erreicht, dass die gleichlaufende Bewegung der Kochfeldplattenteile beim Versenken oder Herausheben aus dem Schlitz ermöglicht ist. Insbesondere ist dann in der Verstaustellung vorgesehen, dass die Oberseiten der Kochfeldplattenteile einander zugewandt sind, insbesondere direkt aneinander anliegen.

[0037] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass die Anordnung einen Dunstabzug aufweist. Insbesondere ist der Dunstabzug unter der Arbeitsplatte angeordnet. Dadurch kann in einem kompakten Aufbau auch ermöglicht werden, dass nicht nur das Zubereiten von Lebensmitteln ermöglicht ist, sondern somit auch ein vorteilhaftes Abführen von Dunst, der beim Zubereiten von Lebensmitteln entsteht, gezielt erfolgen kann. Es kann vorgesehen sein, dass das Kochfeld einen Durchgang aufweist. Durch diesen Durchgang kann der Dunst in der Betriebsstellung des Kochfelds von oberhalb der Arbeitsplatte unter die Arbeitsplatte mit dem Dunstabzug abgesaugt werden.

[0038] In einer besonders vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass dieser Durchgang an dem Übergang zwischen den beiden Kochfeldplattenteilen ausgebildet ist, wenn die Kochfeldplatte diesbezüglich aus zwei separaten Kochfeldplattenteilen gebildet ist. Damit ist es erreicht, dass nicht in einem aufwendigen Herstellungsverfahren ein entsprechendes Loch in einer einstückigen Kochfeldplatte erzeugt werden muss. Vielmehr ist es durch diese Ausgestaltung ermöglicht, dass an den Randseiten der Kochfeldplattenteile randseitig offene Ausschnitte gebildet werden, die dann den Durchgang bilden. Es kann auch vorgesehen sein, dass nur an einem Rand eines Kochfeldplattenteils ein derartiger Ausschnitt gebildet ist, der dann den Durchgang bildet.

[0039] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass die Anordnung eine Verriegelungsein-

heit aufweist. Mit dieser Verriegelungseinheit ist das Kochfeld in der Betriebsstellung in der Position gehalten. Damit ist ein unerwünschtes Verrutschen oder Zusammenklappen des Kochfelds in der Betriebsstellung relativ zur Arbeitsplatte, insbesondere relativ zum Schlitz, verhindert. Dies ist insbesondere vorteilhaft, wenn das Kochfeld zumindest zwei separate Kochfeldplattenteile einer Kochfeldplatte aufweist. Vorzugsweise ist es auch vorgesehen, dass die Anordnung mit der Verriegelungseinheit direkt an der Arbeitsplatte positioniert ist, wenn das Kochfeld in der Betriebsstellung angeordnet ist.

[0040] Es kann auch vorgesehen sein, dass an der Unterseite des Kochfelds zumindest ein Dichtungs- und/oder Antirutschelement angeordnet ist. Mit diesem Antirutschelement ist das Kochfeld in der Betriebsstellung auf der Oberseite der Arbeitsplatte aufliegend. Damit wird die sichere Positionierung des Kochfelds nochmals begünstigt.

[0041] Es kann vorgesehen sein, dass die Verriegelungseinheit in die vorteilhaft vorhandene Kulissenführung integriert ist. Somit kann es auch vorgesehen sein, dass die Verriegelungseinheit automatisch aktiviert ist und der Verriegelungszustand eingestellt ist, wenn das Kochfeld die Betriebsstellung erreicht und diesbezüglich insbesondere das Kulissenelement eine Endstellung in der Kulissenführung erreicht hat. Es kann vorgesehen sein, dass bei einer derartigen automatischen Verriegelungseinheit das Lösen des Verriegelungszustands durch ein Bedienelement ermöglicht ist. Dies kann beispielsweise von einem Nutzer betätigt werden. Möglich ist es auch, dass dieser Verriegelungszustand selbstständig gelöst wird, wenn ein gewünschtes und definiertes Anheben des Kochfelds aus der Betriebsstellung durch einen Nutzer vorgenommen wird.

[0042] Insbesondere ist vorgesehen, dass die Anordnung eine Steuereinheit aufweist. Die Anordnung kann zusätzlich auch einen Temperatursensor aufweisen. In der Betriebsstellung des Kochfelds ist die Verriegelungseinheit durch die Steuereinheit gesteuert. Insbesondere ist der Verriegelungszustand beziehungsweise der verriegelte Zustand erst dann lösbar, wenn die Temperatur des Kochfelds kleiner einem Temperaturschwellwert ist. Somit wird verhindert, dass ein heißes Kochfeld in den Schlitz und unterhalb die Arbeitsplatte bewegt wird. Ein unerwünschtes Erhitzen des Raums unterhalb der Arbeitsplatte ist dadurch vermieden. Damit genügt diese Anordnung auch hohen Sicherheitsanforderungen.

[0043] Mit Angaben „oben“, „unten“, „vorne“, „hinten“, „horizontal“, „vertikal“, „Tiefenrichtung“, „Breitenrichtung“, „Höhenrichtung“ etc. sind die bei bestimmungsgemäßen Gebrauch und bestimmungsge-

mäßigem Positionieren der Anordnung gegebenen Positionen und Orientierungen angegeben.

[0044] Weitere Merkmale der Erfindung ergeben sich aus den Ansprüchen, den Figuren und der Figurenbeschreibung. Die vorstehend in der Beschreibung genannten Merkmale und Merkmalskombinationen, sowie die nachfolgend in der Figurenbeschreibung genannten und/oder in den Figuren alleine gezeigten Merkmale und Merkmalskombinationen sind nicht nur in der jeweils angegebenen Kombination, sondern auch in anderen Kombinationen verwendbar, ohne den Rahmen der Erfindung zu verlassen. Es sind somit auch Ausführungen von der Erfindung als umfasst und offenbart anzusehen, die in den Figuren nicht explizit gezeigt und erläutert sind, jedoch durch separierte Merkmalskombinationen aus den erläuterten Ausführungen hervorgehen und erzeugbar sind. Es sind auch Ausführungen und Merkmalskombinationen als offenbart anzusehen, die somit nicht alle Merkmale eines ursprünglich formulierten unabhängigen Anspruchs aufweisen. Es sind darüber hinaus Ausführungen und Merkmalskombinationen, insbesondere durch die oben dargelegten Ausführungen, als offenbart anzusehen, die über die in den Rückbezügen der Ansprüche dargelegten Merkmalskombinationen hinausgehen oder abweichen.

[0045] Ausführungsbeispiele der Erfindung werden nachfolgend anhand schematischer Zeichnungen näher erläutert. Es zeigen:

Fig. 1 eine vereinfachte Schnittdarstellung durch ein Ausführungsbeispiel einer erfindungsgemäßen Anordnung mit einem Kochfeld in einer Verstaustellung;

Fig. 2 eine vereinfachte Schnittdarstellung durch die Anordnung gemäß **Fig. 1**, wobei hier das Kochfeld in einer Zwischenstellung zwischen der in **Fig. 1** gezeigten Verstaustellung und einer Betriebsstellung angeordnet ist;

Fig. 3 eine vereinfachte Schnittdarstellung durch ein Ausführungsbeispiel einer Anordnung, bei welcher das Kochfeld in einer Betriebsstellung angeordnet ist;

Fig. 4 eine Draufsicht auf die Darstellung gemäß **Fig. 3**;

Fig. 5 eine perspektivische Darstellung einer Anordnung gemäß einem Ausführungsbeispiel einer Erfindung in einer Verstaustellung in einer Küchenzeile; und

Fig. 6 die Darstellung gemäß **Fig. 5**, wobei in **Fig. 6** das Kochfeld in einer Betriebsstellung dargestellt ist.

[0046] In den Figuren werden gleiche oder funktionsgleiche Elemente mit den gleichen Bezugszeichen versehen.

[0047] In **Fig. 1** ist in einer Vertikalschnittdarstellung eine Anordnung **1** vereinfacht gezeigt. Die Anordnung **1** weist eine Arbeitsplatte **2** auf. Die Arbeitsplatte **2** kann beispielsweise Bestandteil einer Küchenzeile sein. Die Arbeitsplatte **2** weist eine Oberseite **3** auf. In der Arbeitsplatte **3** ist eine durchgängige Aussparung ausgebildet, die ein Schlitz **4** ist. Dies bedeutet, dass die Ausmaße dieser Aussparung in einer Horizontalebene, die durch die Breitenrichtung (x-Richtung) und die Tiefenrichtung (z-Richtung) aufgespannt ist, schmal ist. Dies bedeutet, dass der Schlitz **4** eine rechteckige Fläche aufweist. Insbesondere ist die lange Seite dieses Rechtecks um ein Vielfaches größer als die kurze Seite dieses Rechtecks. Insbesondere ist die lange Seite um das zumindest Dreifache, insbesondere das zumindest Fünffache, insbesondere das zumindest 10-fache, insbesondere das zumindest 15-fache, größer, als die kurze Seite dieses Rechtecks.

[0048] Die Anordnung **1** weist darüber hinaus ein Kochfeld **5** auf. Das Kochfeld **5** weist eine Kochfeldplatte **6** auf. Die Kochfeldplatte **6** kann einstückig ausgebildet sein. In dem in **Fig. 1** gezeigten Ausführungsbeispiel ist die Kochfeldplatte **6** aus zwei separaten Kochfeldplattenteilen **7** und **8** ausgebildet. Das Kochfeld **5** weist darüber hinaus ein Gehäuse **9** auf. Im Ausführungsbeispiel ist vorgesehen, dass das Gehäuse **9** durch zwei separate Gehäuse **10** und **11** gebildet ist. Durch das Gehäuse **9** und die Kochfeldplatte **6**, die auf dem Gehäuse **9** angeordnet ist, ist ein Aufnahmeraum **12** für Zusatzkomponenten des Kochfelds **5** gebildet.

[0049] Im Ausführungsbeispiel, bei welchem zwei separate Gehäuse **10** und **11** vorhanden sind, sind zwischen dem Kochfeldplattenteil **7** und dem Gehäuse **10** ein Zwischenraum **13** und zwischen dem Kochfeldplattenteil **8** und dem Gehäuse **11** ein weiterer Zwischenraum **14** gebildet. In dem Zwischenraum **13** ist zumindest eine Heizeinheit **15** angeordnet. In dem Zwischenraum **14** ist zumindest eine Heizeinheit **16** angeordnet. Auf der Kochfeldplatte **6** sind Kochzonen ausgebildet, die durch die Heizeinheiten **15**, **16** heizbar sind. Es können auch mehr als zwei Kochzonen vorgesehen sein. Es kann auch eine vollflächige Kochzone vorgesehen sein, die im Wesentlichen der Größe der Oberseite der Kochfeldplatte **6** entspricht.

[0050] Das Kochfeld **5** ist in **Fig. 1** in einer Verstaustellung gezeigt. Dies bedeutet auch, dass kein Zubereiten von Lebensmitteln mit dem Kochfeld **5** möglich ist. Es kann in diesem Zustand kein Kochgeschirr oder dergleichen auf der Kochfeldplatte **6**, insbesondere den Kochfeldplattenteilen **7** und **8**, aufgestellt werden. Wie zu erkennen ist, ist das Kochfeld **5** in dieser Verstaustellung in dem Schlitz **4** versenkt. Im Ausführungsbeispiel erstreckt sich das Kochfeld **5** in der Verstaustellung vertikal. Dies bedeutet, dass es in Höhenrichtung (y-Richtung) orientiert ist. Das Koch-

feld **5** erstreckt sich in dieser Verstaustellung in Höhenrichtung betrachtet in den Schlitz **4** hinein. Mit dem größeren Teilbereich erstreckt sich das Kochfeld **5** in dieser Verstaustellung unterhalb der Arbeitsplatte **2**. Es ist somit in dieser Verstaustellung in einem Verstauraum **17** unterhalb der Arbeitsplatte **2** angeordnet.

[0051] Die beiden Kochfeldteile **5a** und **5b** sind in dieser vertikalen Anordnung parallel zueinander orientiert. In der Schnittebene ist ein horizontaler Abstand **a1** zwischen Begrenzungswänden **18** und **19**, die den Schlitz **4** begrenzen, im Ausführungsbeispiel zwischen größer 200 Prozent und kleiner oder gleich 210 Prozent der Dicke **d1**. Die Dicke **d1** gibt die Dicke des Kochfelds **5** an. Insbesondere ist die Dicke **d1** gleich der Dicke **d2**. Die beiden Kochfeldteile **5a** und **5b** sind also gleich dick. Durch dieses Ausmaß des Schlitzes **4** in dieser Horizontalrichtung in der Schnittebene, die insbesondere die Breitenrichtung ist, ist das Kochfeld **5** in der Verstaustellung relativ passgenau in dem Schlitz **4** versenkt. Entsprechendes ist insbesondere für eine Erstreckung des Schlitzes **4** senkrecht zur Figurenebene. Diese Richtung ist im Ausführungsbeispiel die Tiefenrichtung. Wie dazu in der Draufsicht in **Fig. 4** zu erkennen ist, weist das Kochfeld **5** in dieser Tiefenrichtung (z-Richtung) ein Ausmaß **11** auf. Dies ist im Ausführungsbeispiel bezüglich des Kochfeldteils **5a**. Insbesondere weist das Kochfeldteil **5b** in dem gezeigten Ausführungsbeispiel in dieser Tiefenrichtung ein Ausmaß **12** auf. Vorzugsweise ist das Ausmaß **11** gleich dem Ausmaß **12**.

[0052] Das Ausmaß **11** ist um ein Vielfaches größer als die Dicke **d1**. Insbesondere ist dieses Ausmaß **11** um zumindest das Dreifache, insbesondere zumindest das Fünffache, insbesondere zumindest das 10-fache, größer als die Dicke **d1**. Insbesondere ist das Ausmaß **a2** (**Fig. 5**) des Schlitzes **4** in **Fig. 1** in dieser Tiefenrichtung zwischen größer 100 Prozent und kleiner oder gleich 110 Prozent des Ausmaßes **11**. Somit ist das Kochfeld **5** in der Verstaustellung gemäß **Fig. 1** auch in dieser Tiefenrichtung relativ passgenau in diesem Schlitz **4** angeordnet. Ist der Schlitz **4** mit seiner längeren Seite in Breitenrichtung orientiert und mit seiner kürzeren Seite in Tiefenrichtung orientiert, gelten die oben genannten Ausmaße entsprechend, dann in einerseits Tiefenrichtung betrachtet und andererseits in Breitenrichtung betrachtet. In diesem Beispiel ist dann **11** in Breitenrichtung orientiert.

[0053] Das Kochfeld **5** weist eine erste Randseite **20** auf. Diese erste Randseite **20** ist in der Verstaustellung des Kochfelds **5** eine nach oben orientierte Fläche. Diese erste Randseite **20** ist die Schmalseite des Kochfelds **1**, durch welche auch die Dicke **d1** definiert ist. Er ist diese erste Randseite **20** die erste Randseite des Kochfeldteils **5a**. Weist das Kochfeld **5** zwei

Kochfeldteile **5a** und **5b** auf, wie dies im Beispiel gezeigt ist, so weist auch das zweite Kochfeldteil **5b** eine erste Randseite **21** auf. Wie in **Fig. 1** zu erkennen ist, sind diese beiden ersten Randseiten **20** und **21** benachbart zueinander angeordnet. Sie sind vorzugsweise direkt aneinander anschließend. In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass in der Verstaustellung diese ersten Randseiten **20** und **21** bündig mit der Oberseite **3** der Arbeitsplatte **2** angeordnet sind. Dadurch ist der Schlitz **4** in dieser Verstaustellung vollständig geschlossen. Es ist dazu jedoch kein separater Deckel erforderlich. Vielmehr bildet das Kochfeld selbst, nämlich mit spezifischen Bereichen, die hier diese ersten Randseiten **20**, **21** sind, den oberen Abschluss für die Abdeckung des Schlitzes **4**. Die Randseiten **20**, **21** können dazu auch im Dekor der Oberseite **3** ausgebildet sein.

[0054] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass an einer Unterseite **22** des Kochfeldteils **5a**, insbesondere an einer Unterseite **22** des Gehäuses **10**, ein Zusatzelement **23** angebracht ist. Dieses Zusatzelement **23** kann eine Dichtung sein. Durch diese Ausgestaltung kann in dieser Verstaustellung ein geringfügiger Spalt zwischen dem Gehäuse **10** und der Begrenzungswand **18** abgedichtet werden. Zusätzlich oder anstatt dazu kann dieses Zusatzteil **23** auch ein Antirutschelement sein. Damit kann erreicht werden, dass in einer Betriebsstellung des Kochfelds **5**, wie sie dann beispielsweise in der Vertikalschnittdarstellung in **Fig. 3** gezeigt ist, das Gehäuse **10** auch rutschsicher auf der Oberseite **3** aufliegt. Entsprechend kann in einer vorteilhaften Ausführung auch bei dem Kochfeldteil **5b** ein derartiges Zusatzelement **24** an einer Unterseite **25** angeordnet sein. Insbesondere ist die Unterseite **25** die Unterseite des Gehäuses **11**. Es kann vorgesehen sein, dass das Zusatzteil **23** vollständig umlaufend an der Unterseite **22** ausgebildet ist. Es kann vorgesehen sein, dass das Zusatzteil **24** vollständig umlaufend an der Unterseite **25** angeordnet ist.

[0055] Das Zusatzteil **23** und/oder das Zusatzteil **24** können elastisch verformbar sein.

[0056] Es kann auch vorgesehen sein, dass in dieser Schnittdarstellung gemäß **Fig. 1** das Zusatzteil **23** in Höhenrichtung betrachtet größer oder gleich oder kleiner als die Dicke **d3** der Arbeitsplatte **2** ist. Es kann auch vorgesehen sein, dass dieses Zusatzteil **23** vollflächig an der gesamten Unterseite **22** ausgebildet ist. Entsprechende Ausgestaltungen, wie sie vorteilhaft für das Zusatzteil **23** genannt wurden, können auch für das Zusatzteil **24** ausgebildet sein.

[0057] Zusätzlich oder anstatt dazu kann dieses Zusatzteil **23** und/oder das Zusatzteil **24** auch ein thermisch isolierendes Element sein. Beispielsweise kann dies eine thermisch isolierende Matte sein. Diese kann an der Unterseite **22** und/oder an der Un-

terseite **25** positionsfixiert angeordnet sein. Beispielsweise kann es angeklebt sein. Auch eine Verschraubung oder ein Anieten kann vorgesehen sein.

[0058] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass in der ersten Randseite **20** ein Griff **26** ausgebildet ist. In einem Ausführungsbeispiel kann vorgesehen sein, dass zusätzlich oder anstatt dazu in der ersten Randseite **21** ein Griff **27** ausgebildet ist. Der Griff **26** und/oder der Griff **27** können jeweils als Griffmulden ausgebildet sein. Es kann auch vorgesehen sein, dass diese Griffe **26** und/oder **27** jeweils als Schwenkgriffe ausgebildet sind. Sie können im Gebrauchszustand aus einer Mulde in den ersten Randseiten **20** und/oder **21** herausbewegt werden. In einer Nichtgebrauchsstellung können sie in einer Vertiefung, die jeweils in einer der Randseiten **20** und/oder **21** ausgebildet ist, versenkt sein. Dadurch ist weiterhin die bündige Anordnung der gesamten Flächen der Randseiten **20** und **21** in dieser Verstaustellung des Kochfelds **5** gemäß **Fig. 1** mit der Oberseite **3** erreicht.

[0059] Ist ein Griff **26** und/oder **27** nur als Griffmulde ausgebildet, kann eine schwenkbare Klappe vorgesehen sein. Diese deckt die Griffmulde in der Nichtgebrauchsstellung ab. Insbesondere ist dies vorteilhaft in der Verstaustellung des Kochfelds **5** gemäß **Fig. 1**. Einerseits ist dadurch eine vollflächige ebene erste Randseite **20** und/oder **21** gebildet, andererseits kann somit eine Verschmutzung der nach oben orientierten Griffmulden in der Nichtgebrauchsstellung vermieden werden. Der Griff **26** und/oder **27** kann durch Betätigen eines Bedienelements, insbesondere eines Druckknopfs oder eines Sensors, ausfahrbar sein.

[0060] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass das Kochfeld **5** eine weitere Randseite **28** aufweist. Diese ist eine zweite Randseite **28**. Die zweite Randseite **28** grenzt in einem Winkel, insbesondere 90° , an die erste Randseite **20** an. Diese zweite Randseite **28** ist in der Verstaustellung des Kochfelds **5** vertikal orientiert. Dies bedeutet, dass sie sich hier in einer Ebene aufspannt, die durch die Höhenrichtung und die Breitenrichtung definiert ist. Gegenüberliegend zur zweiten Randseite **28** ist eine weitere zweite Randseite **29** (**Fig. 6**) vorhanden. Diese ist parallel zur ersten zweiten Randseite **28**.

[0061] Zumindest an einer der zweiten Randseiten **28** und/oder **29** ist ein Kulissenelement **30** angeordnet. Das Kulissenelement **30** kann ein Kulissenstift sein. Es kann seitlich von der jeweiligen zweiten Randseite **28** und/oder **29** abstehen. In **Fig. 1** ist ein Kulissenelement **30** gezeigt, welches an der ersten zweiten Randseite **28** angeordnet ist.

[0062] Die Anordnung **1** weist darüber hinaus eine Kulissenführung **31** auf, wie sie in **Fig. 1** gezeigt ist.

Die Kulissenführung **31** dient dazu, die Bewegung des Kochfelds **5** von der Verstaustellung in die Betriebsstellung zu führen und die Bewegung des Kochfelds **5** von der Betriebsstellung in die Verstaustellung zu führen. Dazu greift das Kulissenelement **30** in die Kulissenführung **31** ein. Insbesondere kann die Kulissenführung **31** zumindest eine Kulissenschiene **32** aufweisen. Diese ist gemäß der Darstellung in **Fig. 1** zumindest bereichsweise in Höhenrichtung orientiert. Es kann vorgesehen sein, dass die Kulissenschiene **32** im Bereich des Schlitzes **4** ausgebildet ist. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass diese Kulissenschiene **32** im Schlitz **4** ausgebildet ist und sich darüber hinaus auch durch den Schlitz **4** weiter nach unten in den Verstauration **17** erstreckt. Die Kulissenschiene **32** kann eine Länge (in Höhenrichtung bemessen) aufweisen, die zumindest 80 Prozent, insbesondere zumindest 90 Prozent, insbesondere zumindest 95 Prozent, der zweiten Randseiten **28** und **29** beträgt. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass diese Kulissenschiene **32** lediglich in dem Schlitz **4** ausgebildet ist. Sie weist dann eine in Höhenrichtung bemessene Länge auf, die beispielsweise nur maximal die Dicke $d3$ beträgt.

[0063] Das Kulissenelement **30** kann beispielsweise eine Rolle sein. Diese ist drehbar an der zweiten Randseite **28** angeordnet. Insbesondere um eine Drehachse **B**. Die Drehachse **B** ist in **Fig. 1** senkrecht zur Figurenebene orientiert. Die Kulissenschiene **32** kann in einem Querschnitt betrachtet, der senkrecht zu ihrer Längsachse orientiert ist, kufenartig ausgebildet sein. Der Querschnitt kann in dem Zusammenhang auch C-förmig sein.

[0064] Bei dem in **Fig. 1** gezeigten Ausführungsbeispiel, bei welchem das Kochfeld **5** zwei Kochfeldteile **5a** und **5b** aufweist, ist vorzugsweise vorgesehen, dass zusätzlich oder anstatt dazu auch das Kochfeldteil **5b** mit der Kulissenführung **31** gekoppelt ist. Insbesondere ist hier vorgesehen, dass die Kulissenführung **31** zumindest eine Kulissenschiene **33** aufweist. Diese kann in einem Ausführungsbeispiel so ausgebildet sein, wie es für die vorzugsweise vorhandene Kulissenschiene **32** erläutert wurde.

[0065] Dieses Kochfeldteil **5b** weist eine zweite Randseite **34** auf. Darüber hinaus weist es eine gegenüberliegende weitere zweite Randseite **35** (**Fig. 6**) auf. Insbesondere ist an zumindest einer dieser beiden zweiten Randseiten **34** und **35** ein Kulissenelement **36** angeordnet. Dieses kann beispielsweise eine Rolle sein. Dieses Kulissenelement **36** ist drehbar an der zweiten Randseite **34** angeordnet. Insbesondere kann es um eine senkrecht zur Figurenebene stehende Drehachse **C** gedreht werden.

[0066] In einem vorteilhaften Ausführungsbeispiel ist vorgesehen, dass in der Verstaustellung die Kochfeldplattenteile **7** und **8** mit einem horizontalen Ab-

stand **37** zueinander angeordnet sind. Dies ist ein kleiner Luftspalt. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass die Kochfeldplattenteile **7** und **8** in der Verstaustellung direkt aneinander anliegen.

[0067] In einem Ausführungsbeispiel ist vorgesehen, dass bei der Ausführung des Kochfelds **5** mit zwei separaten Kochfeldteilen **5a** und **5b** eine Verbindungsvorrichtung **38** vorgesehen ist. Die Verbindungsvorrichtung **38** kann beispielsweise ein Scharnier sein. Die Verbindungsvorrichtung **38** kann jedoch auch beispielsweise ein Schnallenverschluss beziehungsweise eine Bügelvorrichtung sein.

[0068] In einem vorteilhaften Ausführungsbeispiel kann vorgesehen sein, dass die Anordnung **1** einen Dunstabzug **39** aufweist. Der Dunstabzug **39** ist vorzugsweise in dem Verstauration **17** angeordnet. Er ist somit unterhalb der Arbeitsplatte **2** positioniert. Dadurch kann Dunst, der beim Zubereiten von Lebensmitteln auf dem Kochfeld **5** erzeugt wird, von oberhalb der Arbeitsplatte **2** nach unterhalb der Arbeitsplatte **2** in den Verstauration **17** abgesaugt werden.

[0069] Ausgehend von der Verstaustellung des Kochfelds **5** gemäß **Fig. 1** kann zur Erreichung der Betriebsstellung des Kochfelds **5** das Kochfeld **5** aus dieser Position herausgezogen werden. Insbesondere kann dazu ein Nutzer zumindest einen der beiden Griffe **26** und **27** greifen und das Kochfeld **5** gemäß der Darstellung in **Fig. 2** entlang des Pfeils **P** manuell linear nach oben ziehen.

[0070] Es kann auch vorgesehen sein, dass die Anordnung **1** eine Bewegungsvorrichtung **40**, wie sie in **Fig. 1** gezeigt ist, aufweist. Diese kann beispielsweise durch eine Steuereinheit **41** der Anordnung **1** gesteuert werden. Durch eine derartige Ausgestaltung kann das Kochfeld **5** automatisch auch von der Verstaustellung in **Fig. 1** in die Zwischenstellung gemäß **Fig. 2** gebracht werden. Es kann dazu vorgesehen sein, dass die Anordnung **1** ein Bedienelement aufweist, welches von dem Nutzer betätigbar ist. Abhängig von der Betätigung wird diese Bewegungsvorrichtung **40** über die Steuereinheit **41** gesteuert betätigt. Die Bewegungsvorrichtung **40** kann eine elektromechanische Vorrichtung sein. Sie kann jedoch auch eine hydraulische oder pneumatische Vorrichtung sein.

[0071] Es kann vorgesehen sein, dass die Steuereinheit **41** zusätzlich oder anstatt dazu auch zur Steuerung des Kochfelds **5** vorgesehen ist. Insbesondere können in dem Zusammenhang Kochstufen und/oder Betriebsprogramme des Kochfelds **5** gesteuert werden. Insbesondere können in dem Zusammenhang die Heizeinheiten **15** und **16** gesteuert werden. Diese Heizeinheiten **15** und **16** können Strahlungsheizkörper sein. Sie können jedoch auch Induktoren sein.

[0072] In **Fig. 2** ist die bereits angesprochene Zwischenstellung gezeigt. In dieser sind die Kochfeldteile **5a** und **5b** insbesondere vollständig aus dem Verstauration **17** herausgezogen. Insbesondere sind die Kochfeldteile **5a** und **5b** in dieser Zwischenstellung soweit nach oben gezogen, dass sie vollständig außerhalb des Schlitzes **4** nach oben positioniert sind. In dieser Zwischenstellung sind sie in einem vorteilhaften Ausführungsbeispiel immer noch in der vollständig vertikalen Position angeordnet, wie sie auch in der Verstaustellung gemäß **Fig. 1** angeordnet sind.

[0073] Alternativ kann auch vorgesehen sein, dass auf dem Weg von der Verstaustellung gemäß **Fig. 1** bis hin zur Zwischenstellung gemäß **Fig. 2** die Kochfeldteile **5a** und **5b** auch bereits im gewissen Maße auseinandergeschwenkt sind und somit dann bereits eine gewisse V-Form der Positionierung der Kochfeldteile **5a** und **5b** eingestellt ist.

[0074] Es kann vorgesehen sein, dass in einem Ausführungsbeispiel ein oberes Ende **32a** der Kulissenschiene **32** nicht geradlinig ist, sondern zur Begrenzungswand **18** beziehungsweise zum Begrenzungswand hin gekrümmt ist. Zusätzlich oder anstatt dazu kann vorgesehen sein, dass ein oberes Ende **33a** der Kulissenschiene **33** nicht geradlinig ist, sondern zur Begrenzungswand **19** hin gekrümmt ist. Dadurch wird die Kippbewegung der Kochfeldteile **5a** und **5b** zur jeweiligen benachbarten Oberseite **3** der Arbeitsplatte **2** hin unterstützt. Dies ist in **Fig. 2** und **Fig. 3** durch die gestrichelte Darstellung beispielhaft angedeutet.

[0075] Wie in **Fig. 2** gezeigt ist, ist in einem vorteilhaften Ausführungsbeispiel ein Gehäuse **42** vorgesehen. In diesem Gehäuse **42** ist das Kochfeld **5** in der Verstaustellung gemäß **Fig. 1** angeordnet. Dadurch ist das Kochfeld **5** im gewissen Maße in der Verstaustellung auch eingehaust. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass das Gehäuse **42** nicht vorhanden ist. Der Verstauration **17** ist dann durch den gesamten Bereich unterhalb der Arbeitsplatte **2** gebildet. Bei einer Ausführung mit einem Gehäuse **42** ist der Verstauration dann durch den Verstauration **17'** gemäß **Fig. 2** gebildet. An den Wänden, die das Gehäuse **42** bilden, können in einer vorteilhaften Ausführung die Kulissenschiene **32** und **33** montiert sein.

[0076] Es kann vorgesehen sein, dass in Höhenrichtung unterhalb dem Kochfeld **5** in der Verstaustellung eine Auffangwanne angeordnet ist. Damit können Schmutz etc. aufgesammelt werden. Diese Auffangwanne kann in dem Gehäuse **42** angeordnet sein, wenn dieses Gehäuse **42** vorhanden ist.

[0077] Insbesondere ist vorgesehen, dass an beiden zweiten Randseiten **28** und **29** jeweils ein Kulissenelement **30** angeordnet ist, welches jeweils in eine separate Kulissenschiene **32** eingreift. Entsprechendes kann zusätzlich oder anstatt dazu bei dem Kochfeld-

teil **5b** vorgesehen sein. Es können somit auch dort zwei separate Kulissenelemente **36** an den zweiten Randseiten **34** und **35** vorgesehen sein. Diese können ebenfalls jeweils in separate, gegenüberliegende Kulissenschienen **32** eingreifen und darin geführt sein.

[0078] Es kann vorgesehen sein, dass das Gehäuse **42** thermisch isoliert ist. Dadurch kann ein unerwünschter Wärmeübertrag von der Kochfeldplatte **6** in den Bereich außerhalb des Gehäuses **42** unterhalb der Arbeitsplatte **2** vermieden werden.

[0079] Es kann vorgesehen sein, dass die Kulissenelemente **30** und **36** zumindest bereichsweise aus einem geräuschreduzierenden Material ausgebildet sind. Dadurch können Rollgeräusche oder mechanische Geräusche bei der Relativbewegung der Kulissenelemente **30** und **36** zu den Kulissenschienen **32** und **33** zumindest reduziert werden. Eine besondere Laufruhe ist dadurch ermöglicht.

[0080] Es kann auch vorgesehen sein, dass die Kulissenelemente **30** und **36** feststehend sind und sich somit nicht relativ zu den Kochfeldteilen **5a** und **5b**, insbesondere den Randseiten **28**, **29**, **34** und **35** bewegen können.

[0081] Ausgehend von der Darstellung in **Fig. 2** wird das Kochfeld **5** dann in seine Betriebsstellung gebracht. Dies ist in **Fig. 3** gezeigt. Die dortige Vertikalschnittdarstellung zeigt das aufgeklappte Kochfeld **5**. Das Kochfeld **5** ist hier in einer Horizontalstellung angeordnet. Es ist zu erkennen, dass durch die Kochfeldplattenteile **7** und **8** eine gemeinsame, zusammenhängende und horizontal orientierte Kochfeldplatte **6** gebildet ist.

[0082] Es kann vorgesehen sein, dass die Kulissenschienen **32** und **33** direkt aneinander anschließend sind. Bei einer derartigen Ausgestaltung kann die Verbindungsvorrichtung **38** in der in **Fig. 1** und **Fig. 2** und **Fig. 3** gezeigten zweiten Richtung unveränderlich sein. Beim Ausfahren der Kochfeldteile **5a** und **5b** aus dem Schlitz **4** und bei einem zur Seite Klappen ausgehend von der Zwischenstellung in **Fig. 2** in die Betriebsstellung gemäß **Fig. 3** werden hintere Randseiten **43** und **44** der Kochfeldteile **5a** und **5b**, wie sie in **Fig. 1** bis **Fig. 3** gezeigt sind, direkt aneinander flächig angelegt.

[0083] Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass die Kulissenschienen **32** und **33** beabstandet zueinander ausgebildet sind, wie dies schematisch in den Darstellungen in **Fig. 1** bis **Fig. 3** gezeigt ist. Bei einer derartigen Ausgestaltung ist es vorteilhaft, dass die Verbindungsvorrichtung **38** in dieser Breitenrichtung längenveränderlich ist. Damit kann einerseits zunächst das Ausfahren der Kochfeldteile **5a** und **5b** in einem gewissen Abstand erfolgen und das Her-

ausfahren aus den Kulissenschienen **32** und **33** erfolgen. Um dann den direkt aneinander anliegenden Zustand der Kochfeldteile **5a** und **5b** zu erreichen, wie er in der Betriebsstellung in **Fig. 3** gezeigt ist, kann hier dann ein Zusammenschieben der Kochfeldteile **5a** und **5b** in dieser Breitenrichtung linear erfolgen. Dazu wird dann auch die Verbindungsvorrichtung **38** zusammengeschoben.

[0084] Es kann vorgesehen sein, dass die Anordnung **1**, insbesondere das Kochfeld **5**, eine Verriegelungseinheit **45** aufweist. Diese Verriegelungseinheit **45** dient insbesondere dazu, in der Betriebsstellung gemäß **Fig. 3** die Kochfeldteile **5a** und **5b** verriegelt zueinander zu halten und/oder jeweils einzeln zu halten. Insbesondere kann zusätzlich oder anstatt dazu auch vorgesehen sein, dass zumindest eines der Kochfeldteile **5a** und/oder **5b** an der Arbeitsplatte **2** verriegelt positioniert ist. Insbesondere ist somit eine positionsfixierte Anordnung des Kochfelds **5** erreicht.

[0085] In einer vorteilhaften Ausführung ist vorgesehen, dass das Kochfeld **5** zumindest einen Temperatursensor **46** aufweist, wie er beispielhaft in **Fig. 3** gezeigt ist. Weder die Anzahl noch die Position dieses Temperatursensors **46** ist abschließend zu verstehen. Es kann in einer vorteilhaften Ausführung vorgesehen sein, dass der Verriegelungszustand des Kochfelds **5** in der Betriebsstellung erst dann gelöst werden kann, wenn die Temperatur des Kochfelds **5**, insbesondere der Heizeinheiten **15** und/oder **26**, kleiner einem vorgegebenen Temperaturschwellwert ist. Dies kann durch die Steuereinheit **41** überwacht werden. Durch die Steuereinheit **41** kann dann auch dieser Verriegelungszustand freigegeben werden.

[0086] Die Steuereinheit **41** kann am Kochfeld **5** selbst angeordnet sein. Sie ist dann ortsfest daran angeordnet und kann die Bewegung des Kochfelds **5** mitvollziehen. Es kann jedoch auch vorgesehen sein, dass die Steuereinheit **41** extern zum Kochfeld **5** angeordnet ist. Sie kann beispielsweise in dem Verstauraum **17** unterhalb der Arbeitsplatte **2** angeordnet sein. Beispielsweise kann die Steuereinheit **41** auch beispielsweise an einer Unterseite **47** der Arbeitsplatte **2** angeordnet sein. Insbesondere kann sie direkt daran befestigt sein. Die Steuereinheit **41** kann drahtgebunden oder drahtlos mit Komponenten des Kochfelds **5** kommunizieren. Diesbezüglich können Energiesignale und/oder Datensignale ausgetauscht werden. Insbesondere sind in dem Zusammenhang somit auch Steuersignale austauschbar.

[0087] In **Fig. 4** ist die Darstellung gemäß **Fig. 3** in Draufsicht gezeigt. Es kann vorgesehen sein, dass das Kochfeld **5** eine Bedien- und/oder Anzeigeeinheit **48** aufweist. Es kann in jedem der Kochfeldteile **5a** und **5b** eine derartige Einheit **48** ausgebildet sein.

[0088] Vorzugsweise ist vorgesehen, dass die Kochfeldplatte **6** einen Durchgang **49** aufweist. Dieser Durchgang **49** kann durch einen randseitigen Ausschnitt **50** in dem Kochfeldplattenteil **8** und/oder durch einen randseitigen Ausschnitt **51** in dem Kochfeldplattenteil **7** gebildet sein. Der Durchgang **49** ist als durchgängige Durchbrechung beziehungsweise als Loch ausgebildet. Er kann in seiner flächigen Formgebung rechteckig ausgebildet sein. Durch den Durchgang **49** kann der Dunst durch den saugenden Dunstabzug **39** abgesaugt werden. Es kann vorgesehen sein, dass der Durchgang **49** durch ein Gitter **52** oder eine Membran oder eine sonstige luftdurchlässige Abdeckung abgedeckt ist. Dadurch kann vermieden werden, dass größere Gegenstände oder dergleichen durch den Durchgang **49** hindurchfallen könnten. Insbesondere ist der Durchgang **49** so gebildet, dass er nicht nur an den Kochfeldplattenteilen **7** und **8** gebildet ist, sondern es sind auch die darunter ausgebildeten Gehäuse **10** und **11** mit einem derartigen randseitigen Einschnitt ausgebildet.

[0089] In **Fig. 5** ist in einer perspektivischen Darstellung eine Küchenzeile **53** gezeigt. Die Küchenzeile **53** weist die Arbeitsplatte **2** auf. Das Kochfeld **5** ist hier in der Verstaustellung gemäß **Fig. 1** perspektivisch gezeigt.

[0090] In **Fig. 6** ist die Küchenzeile **53** entsprechend der Darstellung in **Fig. 5** gezeigt. Es ist das Kochfeld **5** jedoch in der Betriebsstellung gezeigt, wie es in **Fig. 3** dargestellt ist.

Bezugszeichenliste

1	Anordnung	16	Heizeinheit
2	Arbeitsplatte	17	Verstauraum
3	Oberseite	17'	Verstauraum
4	Schlitz	18	Begrenzungswand
5	Kochfeld	19	Begrenzungswand
5a	Kochfeldteil	20	erste Randseite
5b	Kochfeldteil	21	erste Randseite
6	Kochfeldplatte	22	Unterseite
7	Kochfeldplattenteil	23	Zusatzteil
8	Kochfeldplattenteil	24	Zusatzelement
9	Gehäuse	25	Unterseite
10	Gehäuse	26	Griff
11	Gehäuse	27	Griff
12	Aufnahmeraum	28	zweite Randseite
13	Zwischenraum	29	zweite Randseite
14	Zwischenraum	30	Kulissenelement
15	Heizeinheit	31	Kulissenführung
		32	Kulissenschiene
		32a	oberes Ende
		33	Kulissenschiene
		33a	oberes Ende
		34	zweite Randseite
		35	zweite Randseite
		36	Kulissenelement
		37	Abstand
		38	Verbindungsvorrichtung
		39	Dunstabzug
		40	Bewegungsvorrichtung
		41	Steuereinheit
		42	Gehäuse
		43	hintere Randseite
		44	hintere Randseite
		45	Verriegelungseinheit
		46	Temperatursensor
		47	Unterseite
		48	Bedien- und/oder Anzeigeeinheit
		49	Durchgang
		50	Ausschnitt
		51	Ausschnitt
		52	Gitter

53	Küchenzeile
d1	Dicke
d2	Dicke
x	Breitenrichtung
y	Höhenrichtung
z	Tiefenrichtung
a1	Abstand
a2	Ausmaß
a3	Dicke
B	Drehachse
C	Drehachse
P	Pfeil
11	Ausmaß
12	Ausmaß

ZITATE ENTHALTEN IN DER BESCHREIBUNG

Diese Liste der vom Anmelder aufgeführten Dokumente wurde automatisiert erzeugt und ist ausschließlich zur besseren Information des Lesers aufgenommen. Die Liste ist nicht Bestandteil der deutschen Patent- bzw. Gebrauchsmusteranmeldung. Das DPMA übernimmt keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.

Zitierte Patentliteratur

- EP 3176510 A1 [0003]
- DE 2254628 [0004]

Patentansprüche

1. Anordnung (1) mit einer Arbeitsplatte (2), welche eine Aussparung (4) aufweist, und mit einem Kochfeld (5), welches in einer Betriebsstellung horizontal angeordnet ist und aus der Aussparung (4) heraus bewegt ist und in einer Verstaustellung in die Aussparung versenkt ist, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Aussparung ein Schlitz (4) ist, in den das Kochfeld (5) in der Verstaustellung eingeführt ist, so dass das Kochfeld (5) in der Verstaustellung vertikal angeordnet ist.

2. Anordnung (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Schlitz (4) in Breitenrichtung (x) der Anordnung (1) eine Breite (a1) aufweist, die zwischen größer 100% und kleiner oder gleich 210% der Dicke (d1, d2) des Kochfelds (5) entspricht.

3. Anordnung (1) nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Schlitz (5) in Tiefenrichtung (z) der Anordnung (1) eine Tiefe (a2) aufweist, die zwischen größer 100% und kleiner oder gleich 110% der Tiefe des Kochfelds (5) entspricht.

4. Anordnung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass in der Verstaustellung das Kochfeld (5) mit einer ersten Randseite (20, 21) nach oben orientiert ist und die erste Randseite (21, 22) bündig mit dem Bereich der Oberseite (3) der Arbeitsplatte (2) ist, die an den Schlitz (4) angrenzt.

5. Anordnung (1) nach Anspruch 4, **dadurch gekennzeichnet**, dass die erste Randseite (20, 21) in der Verstaustellung des Kochfelds (5) eine Abdeckung des Schlitzes (4) ist.

6. Anordnung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Kochfeld (5) einen Griff (26, 27) aufweist, der in der Verstaustellung von oben zugänglich ist, so dass das Kochfeld (5) durch einen Nutzer manuell aus dem Schlitz (4) nach oben gezogen werden kann.

7. Anordnung (1) nach Anspruch 6, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Griff (26, 27) eine hintergreifbare Griffmulde aufweist.

8. Anordnung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass an zumindest einer zweiten Randseite (28, 29, 34, 35) des Kochfelds (5) ein Kulissenelement (30, 36) angeordnet ist, welches in eine Kulissenführung (31) eingreift, so dass die Bewegung des Kochfelds (5) von der Verstaustellung in die Betriebsstellung und die Bewegung von der Betriebsstellung in die Verstaustellung geführt ist.

9. Anordnung (1) nach Anspruch 8, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Kulissenführung (31) vom Schlitz (4) ausgehend nach unterhalb der Arbeitsplatte (2) und vertikal nach unten orientiert ist.

10. Anordnung (1) nach Anspruch 8 oder 9, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Kulissenelement (30, 36) drehbar an dem Kochfeld (5) angeordnet ist.

11. Anordnung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Kochfeld (5) eine Kochfeldplatte (6) mit zwei separaten Kochfeldplattenteilen (7, 8) aufweist, die relativ zueinander bewegbar sind und die in der Betriebsstellung aneinander anschließend angeordnet sind und horizontal angeordnet sind, und in der Verstaustellung vertikal orientiert sind und nebeneinander angeordnet sind.

12. Anordnung (1) nach Anspruch 11, **dadurch gekennzeichnet**, dass die beiden Kochfeldplattenteile (7, 8) mit einer Verbindungsvorrichtung (38) verbunden sind.

13. Anordnung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Anordnung (1) einen Dunstabzug (39) aufweist, der unter der Arbeitsplatte (2) angeordnet ist, wobei das Kochfeld (5) einen Durchgang (34) aufweist, durch welchen der Dunst in der Betriebsstellung von oberhalb der Arbeitsplatte (2) unter die Arbeitsplatte (2) absaugbar ist.

14. Anordnung (1) nach Anspruch 11 oder 12 und nach Anspruch 13, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Durchgang (34) an dem Übergang zwischen den beiden Kochfeldplattenteilen (7, 8) ausgebildet ist.

15. Anordnung (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Anordnung (1) eine Verriegelungseinheit (45) aufweist, mit welcher das Kochfeld (5) in der Betriebsstellung in der Position gehalten ist und/oder an der Unterseite (22, 25) des Kochfelds (5) zumindest ein Dichtungs- und/oder Antirutschelement (23, 24) angeordnet ist, insbesondere die Anordnung (1) eine Steuereinheit (41) und einen Temperatursensor (46) aufweist, wobei in der Betriebsstellung des Kochfelds (5) die Verriegelungseinheit (45) durch die Steuereinheit (41) gesteuert ist und erst dann der verriegelte Zustand lösbar ist, wenn die Temperatur des Kochfelds (5) kleiner einem Temperaturschwellwert ist.

Es folgen 6 Seiten Zeichnungen

Anhängende Zeichnungen

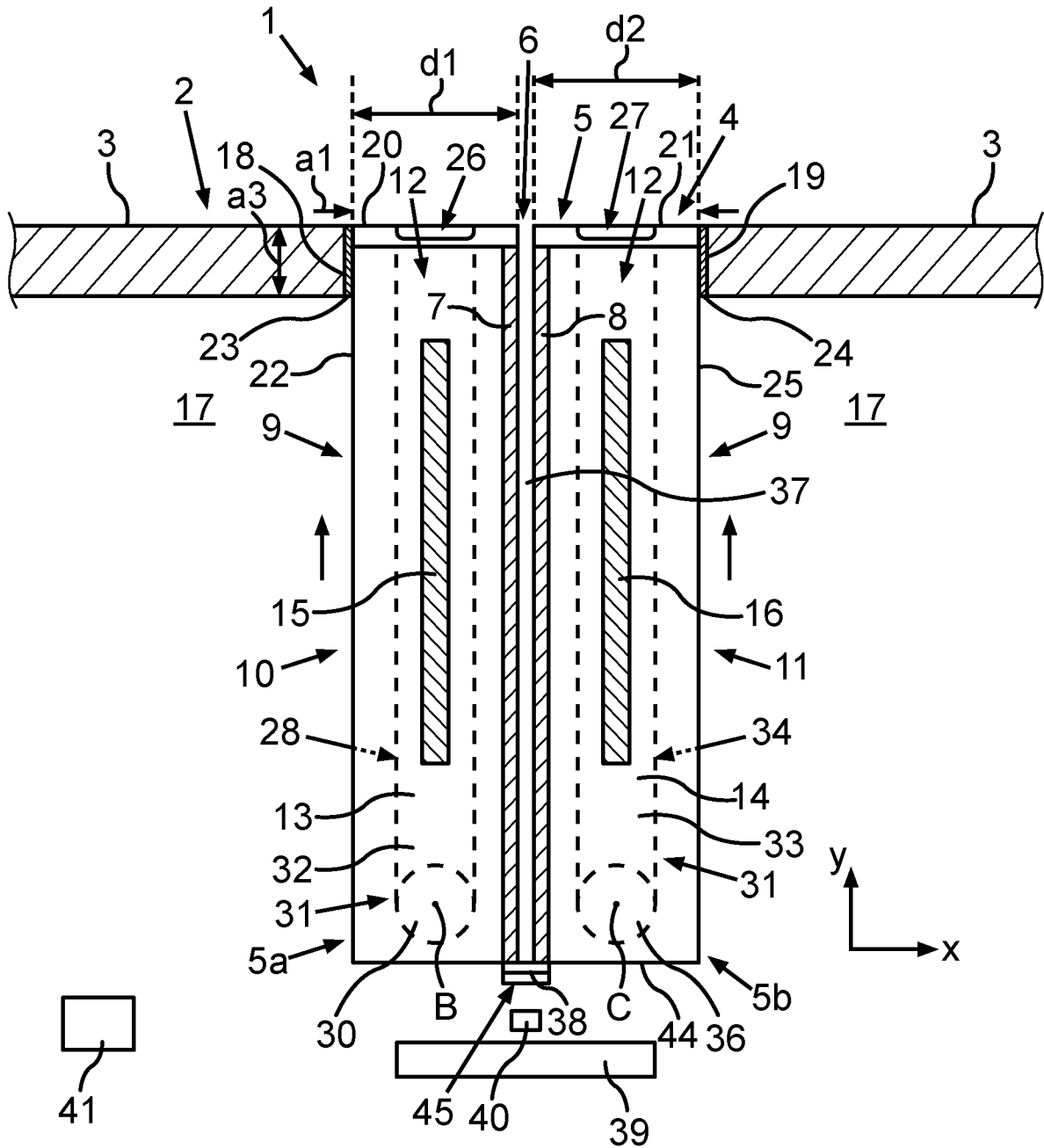


Fig. 1

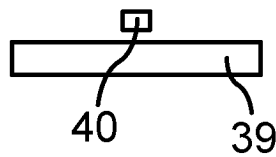
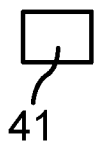
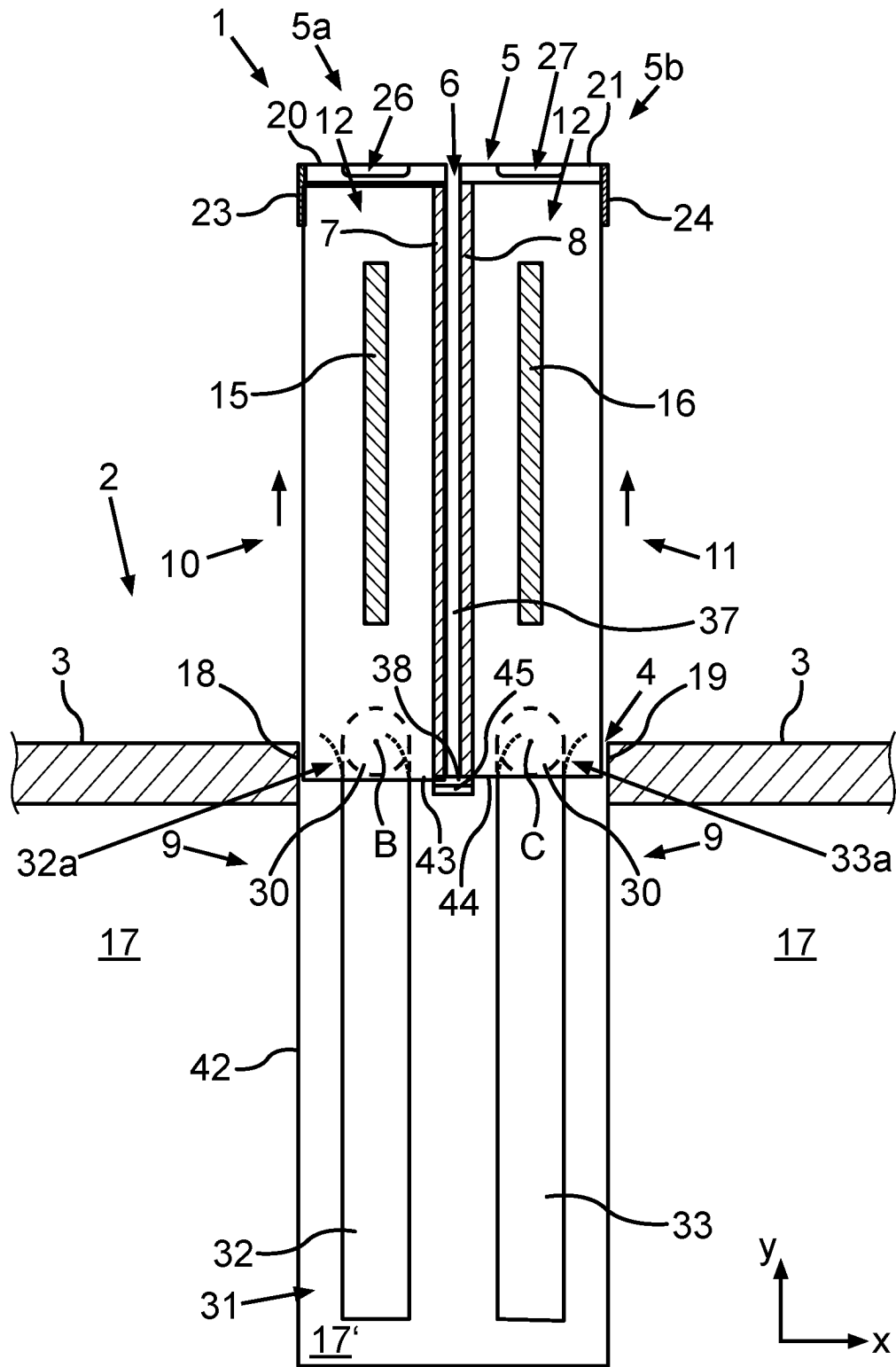


Fig.2

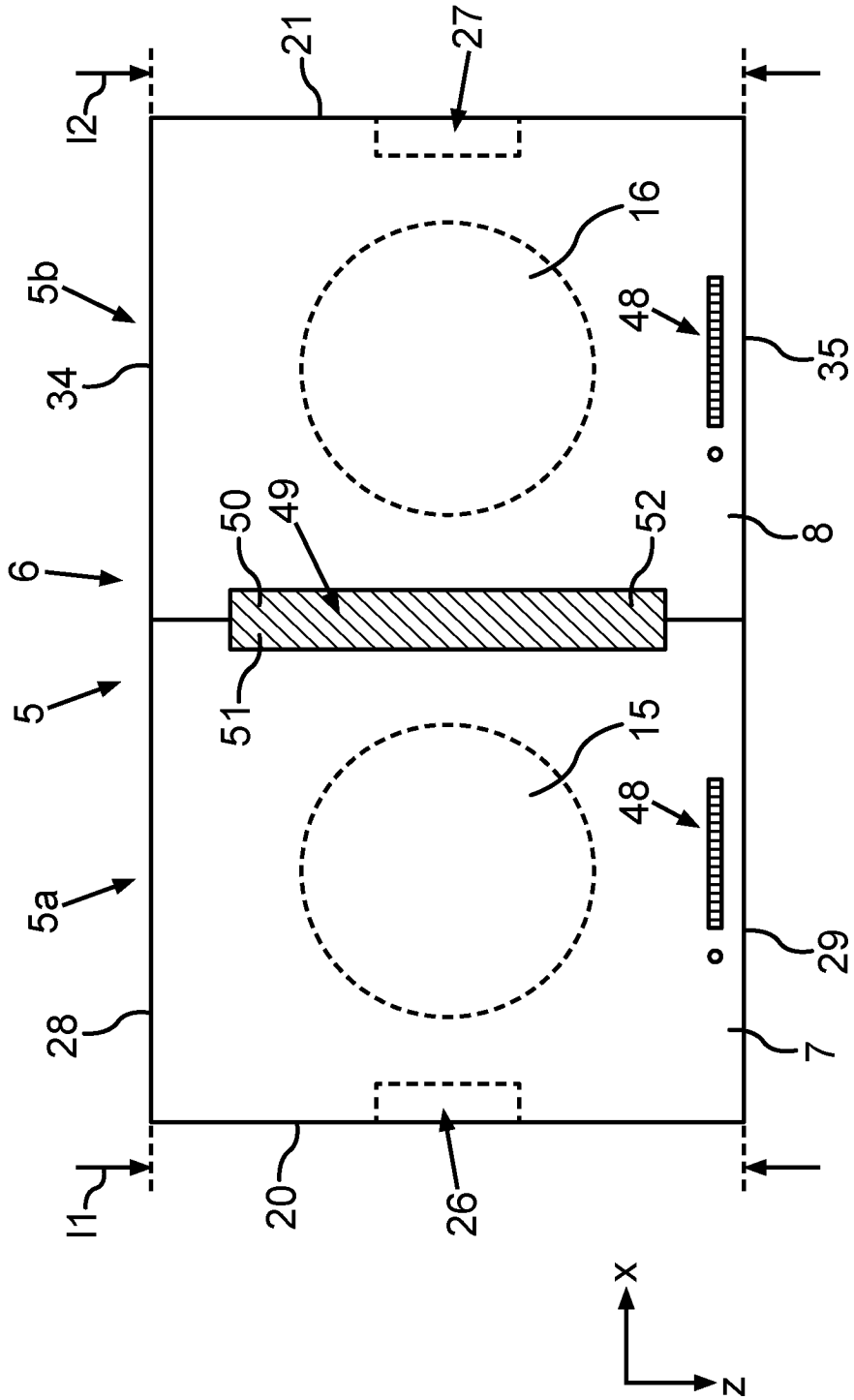


Fig.4

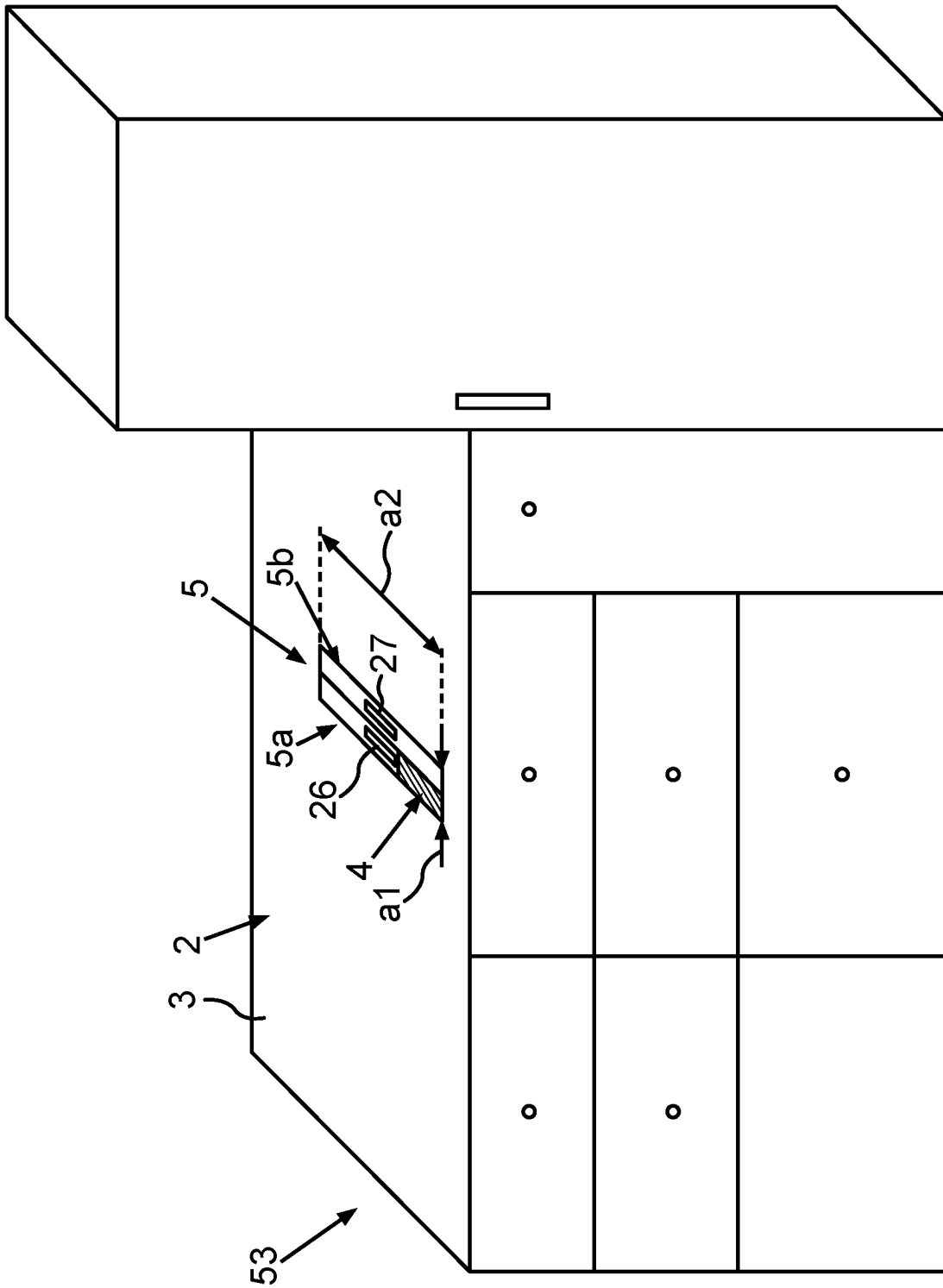


Fig.5

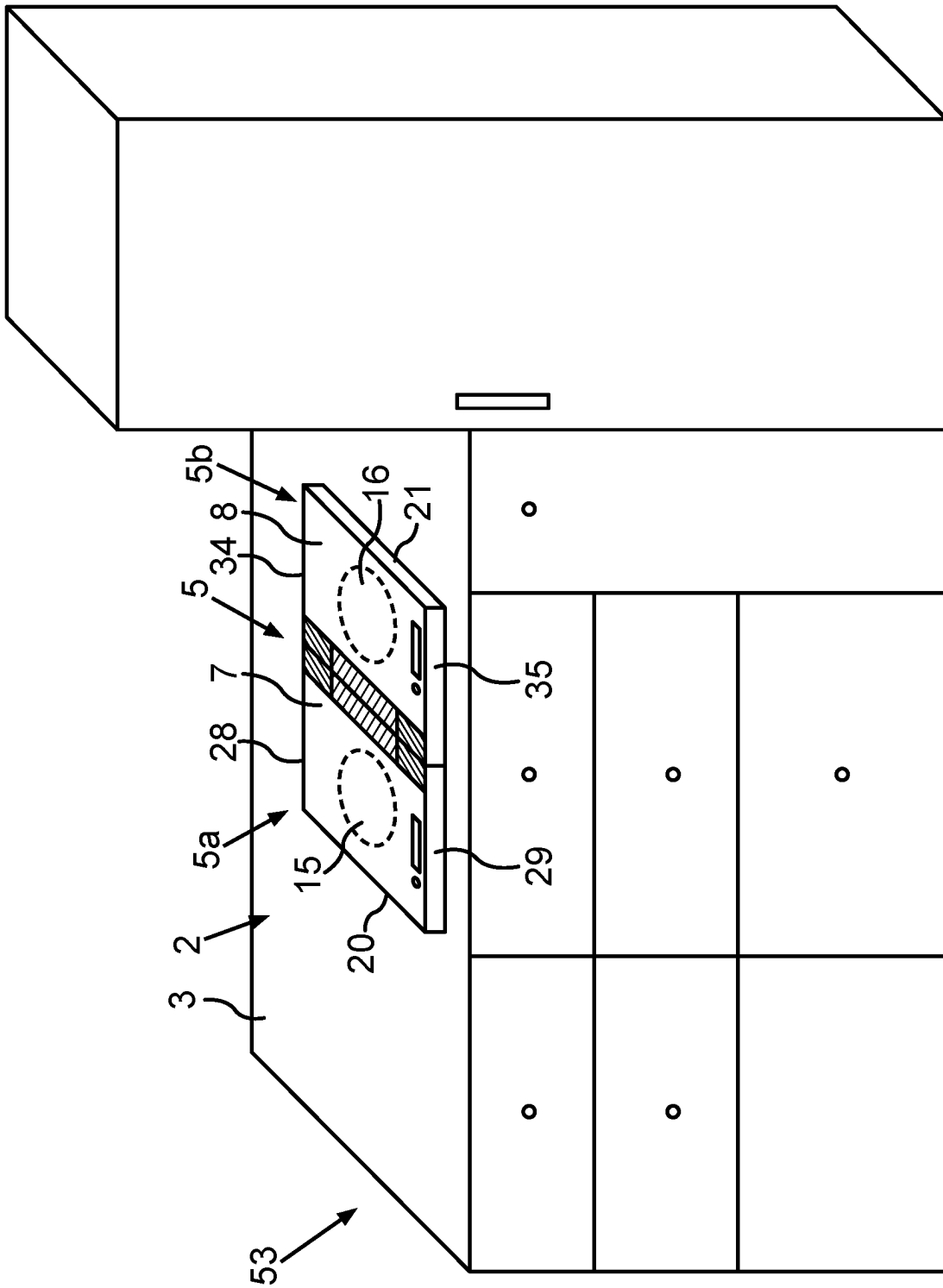


Fig. 6