(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro

(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
12. September 2013 (12.09.2013)

WIPO | PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2013/131731 A1

(51) Internationale Patentklassifikation:
A47J 27/04 (2006.01)

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2013/053041

(22) Internationales Anmeldedatum:
15. Februar 2013 (15.02.2013)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
10 2012 004 336.8 7. März 2012 (07.03.2012) DE

(71) Anmelder: **HILDENBRAND, Andrea** [DE/DE]; Röhnstraße 9, 73066 Uhingen (DE). **MERGENTHALER, Annemarie** [DE/DE]; Rhönstraße 9, 73066 Uhingen (DE). **MERGENTHALER, Petra** [DE/DE]; Röhnstraße 9, 73066 Uhingen (DE). **MERGENTHALER, Viola** [DE/DE]; Röhnstraße 9, 73066 Uhingen (DE).

(72) Erfinder: **ROESSLER, Michael**; Gauss Straße 7, 72066 Uhingen (DE).

(74) Anwalt: **WITTE, WELLER & PARTNER**; Postfach 10 54 62, 70047 Stuttgart (DE).

(81) Bestimmungsstaaten *(soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare nationale Schutzrechtsart)*: AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KN, KP, KR, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten *(soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare regionale Schutzrechtsart)*: ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, SZ,

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) **Title**: COOKING APPLIANCE AND MIXER

(54) **Bezeichnung** : GARER UND MIXER

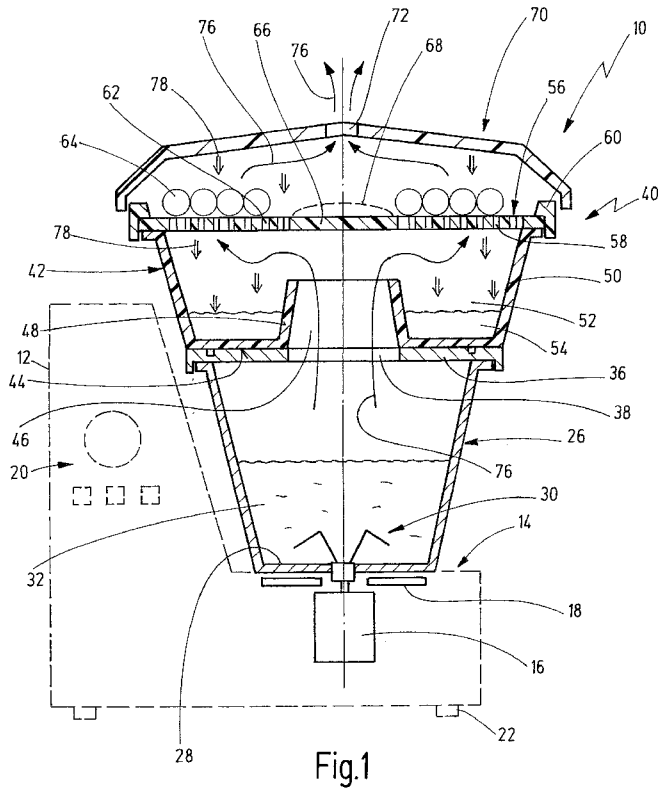


Fig.1

(57) **Abstract**: A kitchen appliance (10) having a housing (12) in which a mixing vessel holder (14) for holding a mixing vessel (26) is formed, wherein a liquid (32) in the mixing vessel (26) can be heated by means of a heating device (18), and having a steam-cooking arrangement (40) which can be fitted onto the mixing vessel (26) and which has a cooking attachment (56) on which the food (64) which is to be steamed can be arranged. In this case, the steam-cooking arrangement (40) has a collection container (42) which can be fitted onto the mixing vessel (26) and onto which the cooking attachment (56) can be fitted in such a way that condensation (78) which is produced during a steam-cooking process is collected in the collection container (42).

(57) **Zusammenfassung**: Küchenmaschine (10) mit einem Gehäuse (12), an dem eine Rührgefäßaufnahme (14) zur Aufnahme eines Rührgefäßes (26) ausgebildet ist, wobei eine Flüssigkeit (32) in dem Rührgefäß (26) mittels einer Heizeinrichtung (18) erwärmbar ist, und mit einer auf das Rührgefäß (26) aufsetzbaren Dampfgaranordnung (40), die einen Garaufsatz (56) aufweist, auf dem durch Dampf zu garendes Gargut (64) angeordnet werden kann. Dabei weist die Dampfgaranordnung (40) einen Auffangbehälter (42) auf, der auf das Rührgefäß (26) aufsetzbar ist und auf den der Garaufsatz (56) aufsetzbar ist, derart, dass bei einem Dampfgarvorgang entstehendes Kondensat (78) in dem Auffangbehälter (42) aufgefangen wird.

WO 2013/131731 A1

TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), europäisches (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Veröffentlicht:

— *mit internationalem Recherchenbericht (Artikel 21 Absatz 3)*

GARER UND MIXER

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft eine Küchenmaschine mit einem Gehäuse, an dem eine Rührgefäßaufnahme zur Aufnahme eines Rührgefäßes ausgebildet ist, wobei eine Flüssigkeit in dem Rührgefäß mittels einer Heizeinrichtung erwärmbar ist, und mit einer auf das Rührgefäß aufsetzbaren Dampfgaranordnung, die einen Garaufsatz aufweist, auf dem durch Dampf zu garendes Gargut angeordnet werden kann.

[0002] Eine derartige Küchenmaschine ist bekannt aus dem Dokument EP 0 757 530 B1.

[0003] Die aus diesem Dokument bekannte Küchenmaschine weist ein Rührgefäß auf, in dem ein Rührwerk angeordnet ist. Wenn das Rührgefäß in die Rührgefäßaufnahme eingesetzt ist, kann das Rührwerk mittels eines Antriebsmotors der Küchenma-

schine in Rotation versetzt werden. Die Küchenmaschine weist ferner einen Deckel für das Rührgefäß auf, wobei der Deckel eine Zentraldurchbrechung aufweist. Auf den Deckel des Rührgefäßes ist eine Dampfgaranordnung aufsetzbar, die einen Garaufsatz beinhaltet. Der Garaufsatz ist direkt auf den Deckel des Rührgefäßes aufsetzbar. Wenn Flüssigkeit in dem Rührgefäß erwärmt wird, steigt Dampf durch die Zentraldurchbrechung des Deckels auf und tritt durch Dampfdurchlässe in dem Garaufsatz hindurch. Gargut, das auf dem Garaufsatz angeordnet ist, kann auf diese Weise mittels des Dampfes gegart werden. Auf den Garaufsatz ist ein Aufsatzdeckel aufsetzbar, derart, dass ein Garraum oberhalb des Garaufsatzes entsteht. Der Aufsatzdeckel kann Durchbrechungen aufweisen, um zu verhindern, dass der Aufsatzdeckel durch Dampfdruck abgehoben wird.

[0004] Während des Dampfgarvorganges entstehendes Kondensat wird über die Zentraldurchbrechung des Deckels des Rührgefäßes zurück in das Rührgefäß geleitet. Hierdurch soll es möglich sein, Kondensat, das in Kontakt mit dem Gargut war, zum Anreichern der Flüssigkeit in dem Rührgefäß zu verwenden.

[0005] Sofern die in dem Rührgefäß enthaltene Flüssigkeit nach dem Dampfgarvorgang verwendet werden soll, bspw. für weitere Kochvorgänge, muss zunächst die Dampfgaranordnung von dem Deckel des Rührgefäßes entfernt werden. Anschließend muss der Deckel abgenommen werden und das Rührgefäß muss aus der Rührgefäßaufnahme entnommen werden.

[0006] Vor diesem Hintergrund ist es eine Aufgabe der Erfindung, eine verbesserte Küchenmaschine sowie ein verbessertes Dampfgarverfahren mittels einer Küchenmaschine anzugeben, wobei insbesondere die Handhabung vereinfacht ist.

[0007] Diese Aufgabe wird bei der eingangs genannten Küchenmaschine dadurch gelöst, dass die Dampfgaranordnung einen Auffangbehälter aufweist, der auf das Rührgefäß aufsetzbar ist und auf den der Garaufsatz aufsetzbar ist, derart, dass bei einem Dampfgarvorgang entstehendes Kondensat in dem Auffangbehälter aufgefangen wird.

[0008] Ferner wird die obige Aufgabe gelöst durch ein Verfahren zum Dampfgaren mittels einer Küchenmaschine, insbesondere einer erfindungsgemäßen Küchenmaschine, mit den Schritten, eine Flüssigkeit in ein Rührgefäß der Küchenmaschine einzufüllen, die Flüssigkeit in dem Rührgefäß zu erwärmen, derart, dass Dampf aus dem Rührgefäß aufsteigt, den Dampf durch eine Ausnehmung eines Auffangbehälters zu leiten, der auf das Rührgefäß aufgesetzt ist, den Dampf durch Dampfdurchlässe eines Garaufsatzes zu leiten, auf dessen Oberseite ein mittels Dampf zu garendes Gargut angeordnet ist, und Kondensat aufzufangen, das oberhalb des Garaufsatzes entsteht, und zwar in dem Auffangbehälter.

[0009] Bei der erfindungsgemäßen Küchenmaschine ist folglich im Gegensatz zum Stand der Technik vorgesehen, dass Kondensat, das bei dem Dampfgarvorgang entsteht, in den Aufsatzbehälter der Dampfgaranordnung geleitet wird, nicht oder im Wesentlichen nicht in das Rührgefäß gelangt.

[0010] Hierdurch kann hochkonzentriertes Kondensat in dem Auffangbehälter aufgefangen werden. Ferner kann das aufgefangene Kondensat einfach für weitere Kochvorgänge verwendet werden, indem nur der Auffangbehälter von dem Rührgefäß abgenommen wird. Mit anderen Worten ist es zur Weiterverwendung von bei dem Dampfvorgang entstehender Flüssigkeit nicht notwendig, den Deckel des Rührgefäßes oder das Rührgefäß selber aus der Küchenmaschine zu entfernen.

[0011] Die Aufgabe wird somit vollkommen gelöst.

[0012] Bei der erfindungsgemäßen Küchenmaschine ist es von besonderem Vorteil, wenn der Auffangbehälter einen hochstehenden Außenrand und einen hochstehenden Innenrand aufweist, die einen ringförmigen Kondensatauffangraum bilden.

[0013] Diese Ausführungsform ist insbesondere dann vorteilhaft, wenn der Garaufsatz eine entsprechende ringförmige Gargutauflage aufweist, innerhalb der Dampfdurchlässe in dem Garaufsatz angeordnet sind.

[0014] Gemäß einer weiteren bevorzugten Ausführungsform weist der Auffangbehälter innerhalb des Innenrandes eine Zentralausnehmung auf, durch die Dampf hindurchtreten kann.

[0015] Bei dieser Ausführungsform kann der Dampf durch die Zentralausnehmung hindurchgelangen und von dort an die Unterseite des Garaufsatzes.

[0016] Durch geeignete Dimensionierung der Zentralausnehmung kann eine große Menge Dampf aus dem Rührgefäß durch den Auffangbehälter hindurch auf die Unterseite des Garaufsatzes geführt werden.

[0017] Ferner ist es bevorzugt, wenn die Küchenmaschine einen Deckel für das Rührgefäß beinhaltet, wobei der Deckel eine Zentraldurchbrechung aufweist.

[0018] Hierbei kann Dampf aus dem Rührgefäß durch die Zentraldurchbrechung hindurch austreten und von dort in die Zentralausnehmung des Auffangbehälters eintreten.

[0019] Dabei ist es von besonderem Vorteil, wenn der Durchmesser der Zentralausnehmung dem Durchmesser der Zentraldurchbrechung des Deckels entspricht.

[0020] Hierdurch kann der Dampf im Wesentlichen ungehindert durch den Auffangbehälter hindurchgeführt werden, bis er an die Unterseite des Garaufsatzes auftrifft.

[0021] Gemäß einer weiteren bevorzugten Ausführungsform weist der Garaufsatz einen geschlossenen Zentralabschnitt auf, der die Zentraldurchbrechung des Deckels des Rührgefäßes abschirmt.

[0022] In einer Ausführungsform ist es besonders bevorzugt, wenn ein Garbereich für das Gargut ringförmig um den Zentralabschnitt herum ausgebildet ist. Von unten über bspw. die Zentralausnehmung des Auffangbehälters hochsteigender Dampf wird bei dieser Ausführungsform mittels des Zentralabschnittes seitlich abgelenkt, dann an die

Unterseite des Garbereiches des Garaufsatzes geleitet. Der Garbereich ist dabei vorzugsweise ringförmig um den Zentralabschnitt herum ausgebildet. Hierdurch kann erreicht werden, dass das auf dem Garaufsatz angeordnete Gargut gleichmäßig von Dampf durchströmt wird.

[0023] Von besonderem Vorzug ist es dabei, wenn der Zentralabschnitt so ausgebildet ist, dass oberhalb des Garaufsatzes entstehendes Kondensat in den Auffangbehälter geleitet wird.

[0024] Der Zentralabschnitt, der die Zentraldurchbrechung des Deckels des Rührgefäßes abschirmt, sorgt folglich dafür, dass das oberhalb des Garaufsatzes entstehende Kondensat sicher in den Auffangbehälter geführt wird und nicht in das Rührgefäß zurückgelangt.

[0025] Von besonderem Vorteil ist es ferner, wenn der Zentralabschnitt an seiner Oberseite eine domförmige Erhebung aufweist.

[0026] Hierdurch kann gewährleistet werden, dass oberhalb des Garaufsatzes entstehendes Kondensat sich nicht oberhalb des Zentralabschnittes sammelt. Vielmehr fließt das Kondensat über die domförmige Erhebung radial nach außen durch die Dampfdurchlässe hindurch zurück, und zwar in den Auffangbehälter.

[0027] Gemäß einer weiteren bevorzugten Ausführungsform weist die Dampfgaranordnung einen Aufsatzdeckel, der auf dem Garaufsatz aufsetzbar ist.

[0028] Bei dieser Ausführungsform wird durch den Aufsatzdeckel ein zumindest weitgehend geschlossener Garraum oberhalb des Garaufsatzes gebildet, so dass durch Dampfdurchlässe des Garaufsatzes hindurchströmender Dampf in dem Garraum unterhalb des Aufsatzdeckels verbleibt und das Gargut folglich von allen Seiten mit Dampf umströmt wird.

[0029] Der Aufsatzdeckel kann dabei eine oder mehrere Öffnungen aufweisen, um zu vermeiden, dass ein zu hoher Dampfdruck in dem Garraum entsteht.

[0030] Ferner ist es vorteilhaft, wenn in dem Rührgefäß ein Rührwerk drehbar gelagert ist, das mittels eines Antriebsmotors antreibbar ist.

[0031] Der Antriebsmotor ist vorzugsweise in einem Gehäuse der Küchenmaschine aufgenommen. Durch das Rührwerk kann erreicht werden, dass Flüssigkeit in dem Rührgefäß nicht anbrennt und Dampf schneller aus der Flüssigkeit austritt, wenn diese erwärmt wird.

[0032] Es versteht sich, dass die vorstehend genannten und die nachstehend noch zu erläuternden Merkmale nicht nur in der jeweils angegebenen Kombination, sondern auch in anderen Kombinationen oder in Alleinstellung verwendbar sind, ohne den Rahmen der vorliegenden Erfindung zu verlassen.

[0033] Ausführungsbeispiele der Erfindung sind in der Zeichnung dargestellt und werden in der nachfolgenden Beschreibung näher erläutert. Es zeigt:

Fig. 1 eine schematische Schnittansicht einer Ausführungsform einer erfindungsgemäßen Küchenmaschine.

[0034] In Fig. 1 ist schematisch eine Küchenmaschine dargestellt und generell mit 10 bezeichnet.

[0035] Die Küchenmaschine 10 weist ein Gehäuse 12 auf, an dem eine Rührgefäßaufnahme 14 ausgebildet ist. Unterhalb der Rührgefäßaufnahme 14 ist ein Antriebsmotor 16 zum Antreiben eines Rührwerkes eines Rührgefäßes vorgesehen. Ferner ist unterhalb der Rührgefäßaufnahme 14 eine Heizeinrichtung 18 zum Erwärmen des Rührgefäßes und/oder einer Flüssigkeit oder eines sonstigen Fluides innerhalb des Rührgefäßes angeordnet. Die Küchenmaschine 10 weist ferner Bedienelemente 20 auf, um bspw. den Antriebsmotor 16 in Rotation zu versetzen und/oder um die Heizeinrichtung

18 zu aktivieren. An der Unterseite des Gehäuses 12 sind Füße 22 vorgesehen, um die Küchenmaschine 10 auf einer Arbeitsfläche abzustellen.

[0036] Auf die Rührgefäßaufnahme 14 ist ein Rührgefäß 26 aufsetzbar, das einen Boden 28 aufweist. Im Bereich des Bodens ist ein Rührwerk 30 in dem Rührgefäß 26 drehbar gelagert. Das Rührgefäß 26 ist abgedichtet und ausgelegt zur Aufnahme einer Flüssigkeit 32.

[0037] Wenn das Rührgefäß 26 in die Rührgefäßaufnahme 14 eingesetzt ist, ist das Rührwerk 30 mit dem Antriebsmotor 16 gekoppelt und das Rührgefäß 26 ist mittels der Heizeinrichtung 18 im Bereich des Bodens 28 erwärmbar.

[0038] Auf dem Rührgefäß 26 ist ein Deckel 36 angeordnet, der bspw. fest mit dem Rührgefäß 26 verschraubt sein kann, bspw. durch einen Bajonettverschluss oder dergleichen. Der Deckel 36 weist eine Zentraldurchbrechung 38 auf.

[0039] Auf dem Rührgefäß 26 bzw. auf dem Deckel 36 ist eine Dampfgaranordnung 40 angeordnet. Die Dampfgaranordnung 40 beinhaltet einen Auffangbehälter 42, der auf das Rührgefäß 26 bzw. auf den Deckel 36 aufsetzbar ist. Der Auffangbehälter 42 weist einen ringförmigen geschlossenen Behälterboden 44 und eine Zentralausnehmung 46 auf. Der Durchmesser der Zentralausnehmung 46 entspricht dem Durchmesser der Zentraldurchbrechung 38, und ist vorzugsweise im Wesentlichen gleich groß wie der Durchmesser der Zentraldurchbrechung 38.

[0040] Der Auffangbehälter 42 weist einen hochstehenden Innenrand 48 auf, der um die Zentralausnehmung 46 herum ausgebildet ist. Ferner beinhaltet der Auffangbehälter 42 einen hochstehenden Außenrand 50, wobei der Behälterboden 44 zwischen dem Innenrand 48 und dem Außenrand 50 ausgebildet ist. Zwischen dem hochstehenden Innenrand 48 und dem hochstehenden Außenrand 50 ist folglich ein ringförmiger Kondensatauffangraum 52 gebildet, in dem ein Kondensat 54 aufgefangen werden kann.

[0041] Auf dem Auffangbehälter 42 ist ein Garaufsatz 56 angeordnet. Der Garaufsatz 56 weist einen Boden 58 und einen am Außenumfang etwas hochstehenden Rand 60 auf. In dem Boden 58 sind in einem ringförmigen Garabschnitt eine Mehrzahl von Dampfdurchlässen 62 ausgebildet. Der ringförmige Garbereich kann dabei mittels der Dampfdurchlässe 62 perforiert sein. Auf dem Garbereich ist ein Gargut 64 schematisch dargestellt. Der Garaufsatz 56 weist ferner einen geschlossenen Zentralabschnitt 66 auf, dessen Durchmesser vorzugsweise größer ist als der Durchmesser der Zentraldurchbrechung 38 des Deckels 36 und/oder größer als der wirksame Durchmesser der Zentralausnehmung 46 des Auffangbehälters 42. In der Projektion von oben schirmt der Zentralabschnitt 66 folglich die Zentraldurchbrechung 38 bzw. die Zentralausnehmung 46 ab.

[0042] Eine Oberseite des Zentralabschnittes 66 kann eine domartige Erhebung 68 aufweisen.

[0043] Auf dem Garaufsatz 56 ist ein Aufsatzdeckel 70 angeordnet. Zwischen der Oberseite des Garaufsatzes 56 und der Unterseite des Aufsatzdeckels 70 wird folglich ein im Wesentlichen geschlossener Garraum gebildet. Um zu vermeiden, dass der Aufsatzdeckel 70 während eines Garvorganges von dem Garaufsatz 56 abhebt, kann der Aufsatzdeckel 70 einen oder mehrere Dampfauslässe 72 aufweisen.

[0044] Zum Durchführen eines Dampfgarvorganges wird zunächst Flüssigkeit 32 in das Rührgefäß 26 eingefüllt. Die Menge der Flüssigkeit ist vorzugsweise kleiner als das Volumen des ringförmigen Kondensatauffangraumes 52. Wenn man davon ausgeht, dass ein gewisser Teil des Kondensates über einen Dampfauslass 72 in dem Aufsatzdeckel 70 entweicht, kann die in das Rührgefäß 26 einzufüllende Flüssigkeitsmenge auch größer sein als das Auffangvolumen des Kondensatauffangraumes 52, insbesondere kann das Flüssigkeitsvolumen 1,2-fach, vorzugsweise 1,4-fach so groß sein wie das Volumen des Kondensatauffangraumes 52.

[0045] Anschließend wird der Deckel 36 auf das Rührgefäß 26 aufgesetzt. Schließlich wird die Dampfgaranordnung 40 auf den Deckel 36 des Rührgefäßes 26 aufgesetzt.

[0046] Im nächsten Schritt wird die Heizeinrichtung 18 aktiviert, wobei optional das Rührwerk 30 mittels des Antriebsmotors 16 angetrieben werden kann. Durch die Erwärmung der Flüssigkeit 32 entsteht Dampf, der nach oben aufsteigt, und zwar zunächst durch die Zentraldurchbrechung 38 hindurch und anschließend durch die Zentralausnehmung 46 des Auffangbehälters 42 hindurch. Innerhalb des Auffangbehälters 42 trifft der Dampf auf die Unterseite des Zentralabschnittes 66 und wird seitlich abgelenkt, bis er von unten an den Garabschnitt gelangt. Dort tritt der Dampf durch die Dampfdurchlässe 62 hindurch, und zwar in den Garraum oberhalb des Garaufsatzes 56. Der Dampf, der in Fig. 1 mit 76 bezeichnet ist, sammelt sich dann in dem Garraum unterhalb des Aufsatzdeckels 70, wobei ein Teil des Dampfes über den Dampfauslass 72 austritt.

[0047] Kondensat, das an der Unterseite des Garabschnittes des Garaufsatzes 56 entsteht, sowie Kondensat, das oberhalb des Garaufsatzes 56 entsteht, sei es an der Unterseite des Aufsatzdeckels 70 oder im Bereich des Gargutes, tritt durch die Dampfdurchlässe 62 zurück in den Auffangbehälter. Durch den Zentralabschnitt 66 wird dabei gewährleistet, dass derartiges Kondensat nicht zurück in das Rührgefäß 26 gelangt.

[0048] In dem Auffangbehälter 42 wird folglich hochkonzentriertes Kondensat gesammelt, das überwiegend mit dem Gargut 64 in Kontakt getreten ist und folglich Aromastoffe etc. des Gargutes enthält.

[0049] Sofern an der Unterseite des Zentralabschnittes 66 Kondensat entsteht, handelt es sich hierbei um Kondensat, das nicht mit dem Gargut in Kontakt getreten ist. Derartiges Kondensat kann ggf. zurück in das Rührgefäß 26 tropfen, und zwar zurück durch die Zentralausnehmung 46 und die Zentraldurchbrechung 38.

[0050] Nach Beendigung des Dampfgarvorganges kann der Aufsatzdeckel 70 abgenommen werden, um das Gargut von dem Garaufsatz 56 zu entnehmen. Anschließend kann der Garaufsatz 56 abgenommen werden. Schließlich kann der Auffangbehälter 42 abgenommen werden, um das darin aufgefangene Kondensat 54 zu entfernen oder für weitere Kochvorgänge (bspw. Zubereitung von Soßen etc.) zu verwenden.

[0051] Die in dem Rührgefäß verbliebene Flüssigkeit 32 (ggf. ist auch keine Flüssigkeit mehr vorhanden) kann ggf. entsorgt werden.

[0052] Die Elemente der Dampfgaranordnung 40 sind vorzugsweise aus einem Kunststoff hergestellt, vorzugsweise in einem Spritzgussverfahren.

[0053] Um zu vermeiden, dass versehentlich der Garaufsatz 56 direkt auf dem Deckel 36 aufgesetzt wird, ist dieser so geformt, dass Kondensat an der Außenseite des Rührgefäßes vorbeitropfen würde, wenn er direkt auf den Deckel 36 aufgesetzt würde.

Patentansprüche

1. Küchenmaschine (10) mit einem Gehäuse (12), an dem eine Rührgefäßaufnahme (14) zur Aufnahme eines Rührgefäßes (26) ausgebildet ist, wobei eine Flüssigkeit (32) in dem Rührgefäß (26) mittels einer Heizeinrichtung (18) erwärmbar ist, und mit einer auf das Rührgefäß (26) aufsetzbaren Dampfgaranordnung (40), die einen Garaufsatz (56) aufweist, auf dem durch Dampf zu garendes Gargut (64) angeordnet werden kann,
dadurch gekennzeichnet, dass
die Dampfgaranordnung (40) einen Auffangbehälter (42) aufweist, der auf das Rührgefäß (26) aufsetzbar ist und auf den der Garaufsatz (56) aufsetzbar ist, derart, dass bei einem Dampfgarvorgang entstehendes Kondensat (78) in dem Auffangbehälter (42) aufgefangen wird.

2. Küchenmaschine nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Auffangbehälter (42) einen hochstehenden Außenrand (50) und einen hochstehenden Innenrand (48) aufweist, die einen ringförmigen Kondensatauffangraum (52) bilden.

3. Küchenmaschine nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass der Auffangbehälter (42) innerhalb des Innenrandes (48) eine Zentralausnehmung (46) aufweist, durch die Dampf hindurchtreten kann.

4. Küchenmaschine nach einem der Ansprüche 1 - 3, gekennzeichnet durch einen Deckel (36) für das Rührgefäß (26), der eine Zentraldurchbrechung (38) aufweist,

5. Küchenmaschine nach Anspruch 3 und 4, dadurch gekennzeichnet, dass der Durchmesser der Zentralausnehmung (46) dem Durchmesser der Zentraldurchbrechung (38) des Deckels (36) entspricht.

6. Küchenmaschine nach Anspruch 4 oder 5, dadurch gekennzeichnet, dass der Garaufsatz (56) einen geschlossenen Zentralabschnitt (66) aufweist, der die Zentraldurchbrechung (38) des Deckels (36) des Rührgefäßes (26) abschirmt.

7. Küchenmaschine nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, dass der Zentralabschnitt (66) so ausgebildet ist, dass oberhalb des Garaufsatzes (56) entstehendes Kondensat (78) in den Auffangbehälter (42) geleitet wird.

8. Küchenmaschine nach Anspruch 6 oder 7, dadurch gekennzeichnet, dass der Zentralabschnitt (66) an seiner Oberseite eine domförmige Erhebung (68) aufweist.

9. Küchenmaschine nach einem der Ansprüche 1 - 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Dampfgaranordnung (40) einen Aufsatzdeckel (70) aufweist, der auf den Garaufsatz (56) aufsetzbar ist.

10. Küchenmaschine nach einem der Ansprüche 1 - 9, dadurch gekennzeichnet, dass in dem Rührgefäß (26) ein Rührwerk (30) drehbar gelagert ist, das mittels eines Antriebsmotors antreibbar ist.

11. Verfahren zum Dampfgaren mittels einer Küchenmaschine, insbesondere einer Küchenmaschine (10) nach einem der Ansprüche 1 - 10, mit den Schritten:
    - Einfüllen einer Flüssigkeit (32) in ein Rührgefäß (26) der Küchenmaschine;
    - Erwärmen der Flüssigkeit (32) in dem Rührgefäß (26), derart, dass Dampf (76) aus dem Rührgefäß (26) aufsteigt;
    - Leiten des Dampfes (76) durch eine Ausnehmung (46) eines Auffangbehälters (42), der auf das Rührgefäß (26) aufgesetzt ist;
    - Leiten des Dampfes (76) durch Dampfdurchlässe (62) eines Garaufsatzes (56), auf dessen Oberseite ein mittels Dampf zu garendes Gargut (64) angeordnet ist;
    - Auffangen von Kondensat (78), das oberhalb des Garaufsatzes (56) entsteht, in dem Auffangbehälter (42).

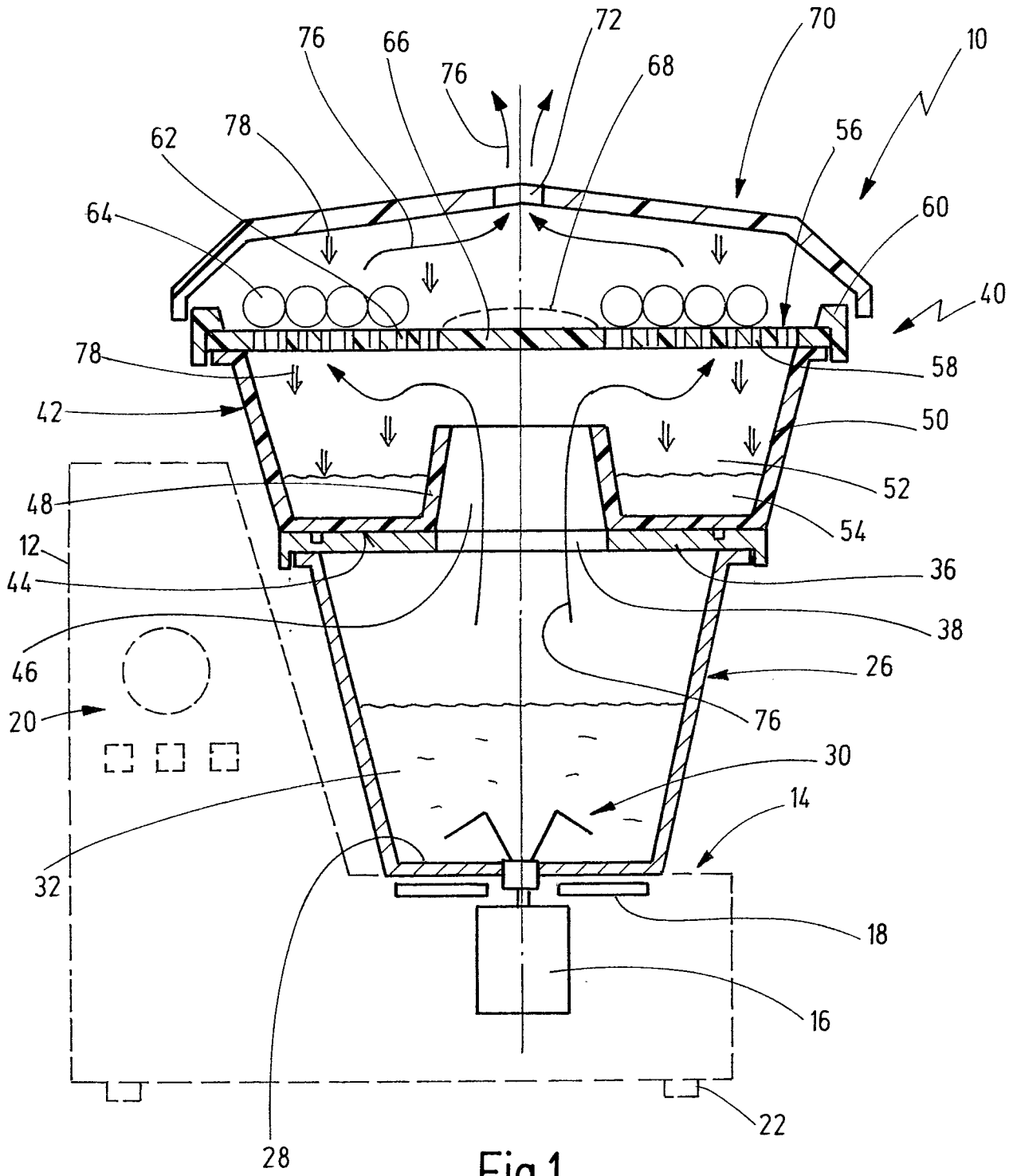

76
66
72
70
10
76
68
62
78
56
64
60
40
78
58
42
50
52
48
54
12
44
36
38
46
26
20
76
30
14
32
18
16
22
28

Fig.1

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No
PCT/EP2013/053041

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
INV. A47J27/04
ADD.

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
A47J

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)
EPO-Internal, WPI Data

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	EP 2 042 060 A1 (PROPRIETA IND S R L [IT]) 1 April 2009 (2009-04-01) the whole document	1-11
Y	WO 2009/047771 A2 (MENASHES DAVID [IL]) 16 April 2009 (2009-04-16) the whole document	1-11
Y	US 5 794 524 A (KEMKER UWE [DE] ET AL) 18 August 1998 (1998-08-18) the whole document	1-11
Y	EP 2 338 389 A1 (KONINKL PHILIPS ELECTRONICS NV [NL]) 29 June 2011 (2011-06-29) the whole document	1-11

☐ Further documents are listed in the continuation of Box C.

☒ See patent family annex.

* Special categories of cited documents :

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier application or patent but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search	Date of mailing of the international search report
12 March 2013	18/03/2013

Name and mailing address of the ISA/	Authorized officer
European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016	Behammer, Frank

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International application No
PCT/EP2013/053041

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
EP 2042060 A1	01-04-2009	NONE	
WO 2009047771 A2	16-04-2009	AU 2008309157 A1	16-04-2009
		CA 2702541 A1	16-04-2009
		EP 2197325 A2	23-06-2010
		US 2010307347 A1	09-12-2010
		WO 2009047771 A2	16-04-2009
US 5794524 A	18-08-1998	AT 167029 T	15-06-1998
		AU 2523295 A	29-11-1995
		CA 2189017 A1	09-11-1995
		CN 1149244 A	07-05-1997
		CZ 9602922 A3	13-05-1998
		DE 4414823 A1	02-11-1995
		DK 757530 T3	29-03-1999
		EP 0757530 A1	12-02-1997
		ES 2117423 T3	01-08-1998
		GR 3027617 T3	30-11-1998
		HU 219217 B	28-03-2001
		JP 3657984 B2	08-06-2005
		JP H09512453 A	16-12-1997
		PL 316764 A1	03-02-1997
		SK 134496 A3	07-05-1997
		US 5794524 A	18-08-1998
		WO 9529615 A1	09-11-1995
EP 2338389 A1	29-06-2011	EP 2338389 A1	29-06-2011
		WO 2011080681 A2	07-07-2011

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen
PCT/EP2013/053041

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES
INV. A47J27/04
ADD.

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPC) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPC

B. RECHERCHIERTE GEBIETE

Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole)
A47J

Recherchierte, aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)
EPO-Internal, WPI Data

C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	EP 2 042 060 A1 (PROPRIETA IND S R L [IT]) 1. April 2009 (2009-04-01) das ganze Dokument	1-11
Y	WO 2009/047771 A2 (MENASHES DAVID [IL]) 16. April 2009 (2009-04-16) das ganze Dokument	1-11
Y	US 5 794 524 A (KEMKER UWE [DE] ET AL) 18. August 1998 (1998-08-18) das ganze Dokument	1-11
Y	EP 2 338 389 A1 (KONINKL PHILIPS ELECTRONICS NV [NL]) 29. Juni 2011 (2011-06-29) das ganze Dokument	1-11

☐ Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen ☒ Siehe Anhang Patentfamilie

* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :
"A" Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist
"E" frühere Anmeldung oder Patent, die bzw. das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist
"L" Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)
"O" Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht
"P" Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist
"T" Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist
"X" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden
"Y" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist
"&" Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist

Datum des Abschlusses der internationalen Recherche	Absendedatum des internationalen Recherchenberichts
12. März 2013	18/03/2013

Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde	Bevollmächtigter Bediensteter
Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Fax: (+31-70) 340-3016	Behammer, Frank

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die zur selben Patentfamilie gehören

Internationales Aktenzeichen
PCT/EP2013/053041

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
EP 2042060 A1	01-04-2009	KEINE	
WO 2009047771 A2	16-04-2009	AU 2008309157 A1	16-04-2009
		CA 2702541 A1	16-04-2009
		EP 2197325 A2	23-06-2010
		US 2010307347 A1	09-12-2010
		WO 2009047771 A2	16-04-2009
US 5794524 A	18-08-1998	AT 167029 T	15-06-1998
		AU 2523295 A	29-11-1995
		CA 2189017 A1	09-11-1995
		CN 1149244 A	07-05-1997
		CZ 9602922 A3	13-05-1998
		DE 4414823 A1	02-11-1995
		DK 757530 T3	29-03-1999
		EP 0757530 A1	12-02-1997
		ES 2117423 T3	01-08-1998
		GR 3027617 T3	30-11-1998
		HU 219217 B	28-03-2001
		JP 3657984 B2	08-06-2005
		JP H09512453 A	16-12-1997
		PL 316764 A1	03-02-1997
		SK 134496 A3	07-05-1997
		US 5794524 A	18-08-1998
		WO 9529615 A1	09-11-1995
EP 2338389 A1	29-06-2011	EP 2338389 A1	29-06-2011
		WO 2011080681 A2	07-07-2011