

## **(12) BELGISCHER PATENTANTRAG**

- (41) Veröffentlichungsdatum : 31/01/2023  
(21) Antragsnummer : BE2022/5640  
(22) Anmeldetag : 16/08/2022  
(62) Teilantrag des früheren Antrags :  
(62) Anmeldetag des früheren Antrags :  
(51) Internationale Klassifikation : F24C 14/00  
(30) Prioritätsangaben :  
(71) Anmelder :

**MIELE & CIE. KG**  
KG  
33332 , GÜTERSLOH  
Deutschland

- (72) Erfinder :

**ELLERSIEK Ralf**  
32257 BÜNDE  
Deutschland

**PETERS Andre**  
32051 HERFORD  
Deutschland

**KOCHMANN Tobias**  
32130 ENGER  
Deutschland

**(54) Verfahren zum Reinigen eines Garraums eines Gargeräts, vorzugsweise eines Gargeräts mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise eines Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts**

(57)Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Reinigen eines Garraums (10) eines Gargeräts (1), vorzugsweise eines Gargeräts (1) mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise eines Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts (1), mit wenigstens den Schritten: • Spülen (200) des Garraums (10) mit einer Reinigungslösung und, • nach Beendigung des Spülens (200), Trocknen (700) des Garraums (10) durch Betreiben wenigstens eines Hitzeheizkörpers (13, 14, 15) des Gargeräts (1).

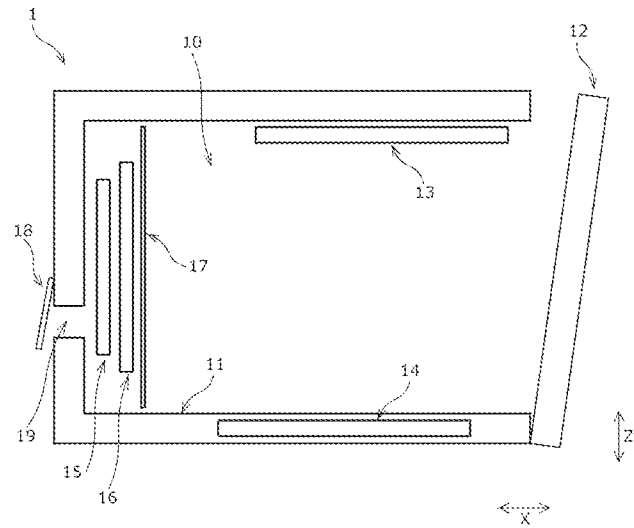


FIG. 1

## Beschreibung

Verfahren zum Reinigen eines Garraums eines Gargeräts, vorzugsweise eines Gargeräts mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise eines Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts

- 5 Die Erfindung betrifft ein Verfahren zum Reinigen eines Garraums eines Gargeräts, vorzugsweise eines Gargeräts mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise eines Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts, sowie ein Gargerät, vorzugsweise mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise ein Backofen-Dampfgarer-Kombigerät, zur Durchführung eines derartigen Verfahrens.
- 10 Zur Zubereitung von Lebensmitteln, welche auch als zu behandelndes Gut oder als Gargut bezeichnet werden können, sind verschiedene Küchengeräte bekannt, welche auch als Gargeräte bezeichnet werden können. Hierzu gehören die Kochfelder, auf denen das Gargut in einem Gargeschirr wie zum Beispiel in einem Kochtopf, mit oder ohne Deckel, in einer Pfanne und dergleichen durch Kochen, Braten und dergleichen gegart werden kann. Das
- 15 Gargeschirr wird hierzu auf eine Kochstelle des Kochfelds gestellt und der Boden des Gargefäßes von der Kochstelle elektrisch, induktiv und dergleichen erhitzt. Das Gargeschirr kann auch als Gargefäß, als Gargutträger oder als Gargutaufnahme bezeichnet werden. Das Gargeschirr stellt in diesem Fall einen Garraum für das Gargut bereit, welcher bei Pfannen und Töpfen offen oder mittels eines Deckels geschlossen sein kann.
- 20 Es sind ferner Gargeräte bekannt, welche einen unbeweglich, d.h. feststehend, mit dem Gargerät ausgebildeten Garraum aufweisen, in welchen das Gargut in bzw. auf einem Gargeschirr angeordnet und bei geschlossenem Garraum des Gargeräts gegart werden kann. Ein derartiges Gargerät kann zum Beispiel ein Backofen, ein Dampfgarer oder ein Kombinationsgerät aus Backofen mit Dampfgarer sein.
- 25 Derartige Gargeräte mit feststehendem Garraum haben gemeinsam, dass sie ein äußeres Gehäuse als Außengehäuse aufweisen, welches das Gargerät nach außen im Wesentlichen umschließt und dessen einzelnen Bauteile und Elemente schützt sowie gemeinsam handhabbar macht. Innerhalb des Gargerätes wird ein Innenraum ausgebildet, welcher den Garraum darstellt und im Wesentlichen von einem inneren Gehäuse als Innengehäuse, auch
- 30 als Garraumuffel oder Muffel bezeichnet, umschlossen wird. Zwischen dem Innengehäuse und dem Außengehäuse wird ein Gehäuseraum als Zwischenraum gebildet, in welchem Funktionselemente des Gargeräts wie zum Beispiel eine Steuerung bzw. eine Steuerungseinheit, eine elektrische Energieversorgung und sonstige Bauelemente

angeordnet sein können, welche dem bestimmungsgemäßen Gebrauch des Gargerätes dienen. In der Tiefe von Vorne, d.h. aus Sicht eines Benutzers betrachtet, schließt das Außengehäuse bzw. eine Blende in Form eines Möbelmaterials oder in Form einer Bedienblende und dergleichen mit dem Innengehäuse zusammen den Gehäuseraum ab, so dass der Gehäuseraum für den Benutzer nicht zugänglich ist.

Der Innenraum des Gargeräts weist in der Tiefe nach Vorne eine Durchgangsöffnung als Zugangsöffnung auf, durch welche hindurch der Innenraum des Gargeräts für den Benutzer zugänglich ist, um Gargeschirre in den Innenraum des Gargeräts als dessen Garraum einzuführen und dort anzuordnen sowie um Gargeschirre nach erfolgter Behandlung des Garguts aus dem Innenraum des Gargeräts zu entnehmen und von dort zu entfernen. Die Zugangsöffnung kann mittels eines Verschlusselements zum Beispiel in Form einer seitlich schwenkbaren Tür, einer nach unten schwenkbaren Klappe und dergleichen vom Benutzer geöffnet werden, um auf den Innenraum des Gargeräts zugreifen können, wie zuvor beschrieben, oder um den Innenraum des Gargeräts zu verschließen und den Garvorgang bzw. den Garprozess auszuführen. Ein derartiges Verschlusselement kann geschlossen ausgebildet sein oder ein Sichtfenster aufweisen, um dem Benutzer einen Einblick in den geschlossenen Innenraum des Gargeräts zu ermöglichen.

Derartige Gargeräte mit feststehendem Garraum werden üblicherweise als Einbaugeräte bzw. als Kücheneinbaugeräte ausgebildet, um platzsparend und auf einer für den Benutzer gut zugänglichen Höhe in der vertikalen Richtung in Küchenmöbeln wie zum Beispiel in Einbauschränken einer Küche feststehend mit ihrem Außengehäuse angeordnet zu werden und mit ihrem Verschlusselement, ggfs. zusätzlich mit ihrer Blende, siehe oben, nach Vorne zum Benutzer hin flächig bündig mit den Oberflächen der übrigen Gargeräte, Schubladen, Türen und dergleichen des Küchenmöbels abzuschließen, was den optischen Eindruck für den Benutzer verbessern kann.

Derartige Backöfen, Dampfgarer sowie Kombigeräte aus Backöfen und Dampfgarer sind üblicherweise nach dem Gebrauch zu reinigen, insbesondere um Rückstände des vorangehenden Garprozesses aus dem Garraum zu entfernen. Hierzu ist üblicherweise das Innengehäuse des Garraums mittels Wasser und Reinigungsmittel mittels eines Lappens, eines Schwamms oder dergleichen abzuwischen, was für den Benutzer einen nicht unerheblichen Aufwand darstellen kann. Auch können hierdurch nicht sicher alle Bereiche und insbesondere Ecken und dergleichen erreicht und gereinigt werden.

Um den Benutzer diese regelmäßigen Reinigungen zu erleichtern bzw. um den Benutzer zumindest teilweise von der Durchführung derartiger Reinigungen zu entlasten, sind automatische Reinigungsfunktionen beispielsweise bei Dampfgarern und Kombigeräten aus Backöfen und Dampfgarer bekannt, bei denen eine Lösung aus Wasser und Reinigungsmittel

als Reinigungslösung mittels eines automatischen Reinigungsprozesses im Garraum verteilt wird. Dieser Vorgang kann als Spülen des Garraums mit der Lösung bzw. mit der Reinigungslösung bezeichnet werden. Dies kann den Benutzer von dieser Tätigkeit entlasten. Auch kann die Reinigungslösung dabei an schlecht oder für den Benutzer mit einem Lappen, Schwamm und dergleichen gar nicht zugängliche Stellen des Garraums gelangen, was die Qualität der Reinigung verbessern kann.

Um danach die Reinigungslösung wieder rückstandsfrei aus dem Garraum des Gargeräts zu entfernen, kann als weitere Schritte der automatischen Reinigungsfunktion ein Nachspülen bzw. ein Klarspülen mit reichlich reinem Wasser erfolgen. Dies kann bei Tankgeräten, d. h. bei Dampfgeräten oder Kombigeräten mit entnehmbarem Wassertank, dazu führen, dass der Benutzer den Wassertank wenigstens einmalig entnehmen, auffüllen und einsetzen muss, damit ausreichend klares Wasser zum Nachspülen bzw. zum Klarspülen verwendet werden kann. Bei derartigen Gargeräten mit eigenem Wasseranschluss, auch Frischwassergeräte genannt, kann die Wassermenge entsprechend dem Bedarf eingestellt und von der Wasserleitung entnommen werden. Dies ist jedoch lediglich bei derartigen Geräten möglich.

Die EP 3 190 344 A1 beschreibt ein Gargerät, umfassend einen Garraum und eine Reinigungseinrichtung zur Reinigung des Garraumes. Die Reinigungseinrichtung umfasst eine Fördereinrichtung und eine Verteileinrichtung, wobei die Fördereinrichtung eine Pumpenanordnung mit einer Pumpeneinrichtung umfasst und wobei die Verteileinrichtung ein rotierbares Verteilrad und eine Motoreinrichtung aufweist. Der Garraum weist einen Garraumboden und eine Garraumdecke auf, wobei in dem Garraumboden ein Ablauf und in der Garraumdecke ein Zulauf vorgesehen ist. Die Fördereinrichtung ist dazu geeignet und ausgebildet, ein Fluid von dem Ablauf zu dem Zulauf zu fördern. Weiterhin ist das Verteilrad unterhalb des Zulaufs angeordnet, sodass das Verteilrad durch den Zulauf mit Fluid beaufschlagbar ist.

Die EP 3 715 723 A1 beschreibt ein Gargerät, umfassend einen Garraum, ein Verteilersystem für eine Reinigungsflüssigkeit zur Reinigung des Garraums und ein Umwälzsystem zur Umwälzung der Reinigungsflüssigkeit mit einer Pumpe, einer Ablaufleitung und einer Zulaufleitung, wobei die Pumpe mittels der Ablaufleitung strömungsleitend an einem in einem Garraumboden des Garraums angeordneten Ablauf des Garraums und mittels der Zulaufleitung strömungsleitend an einer Zulauföffnung des Verteilersystems angeschlossen ist, wobei das Verteilersystem eine Verteilerscheibe mit einem Drehbolzen zur Verbindung, bevorzugt zur drehmomentübertragenden Verbindung, mit einer Welle des Gargeräts aufweist.

Die DE 10 2020 108 023 A1 beschreibt ein Gargerät, umfassend einen Garraum, ein Verteilersystem für eine Reinigungsflüssigkeit zur Reinigung des Garraums und ein

Umwälzsystem zur Umwälzung der Reinigungsflüssigkeit mit einer Pumpe, einer Ablaufleitung und einer Zulaufleitung, wobei die Pumpe mittels der Ablaufleitung strömungsleitend an einem in einem Garraumboden des Garraums angeordneten Ablauf des Garraums und mittels der Zulaufleitung strömungsleitend an einer Zulauföffnung des Verteilersystems angeschlossen ist, und wobei das Verteilersystem eine Verteilerscheibe mit einem Drehbolzen zur Verbindung, bevorzugt zur drehmomentübertragenden Verbindung, mit einer Welle des Gargeräts aufweist.

Nachteilig ist in jedem Fall jedoch, dass das Nachspülen bzw. das Klarspülen mit Wasser zu einem nicht unerheblichen Verbrauch an Wasser führen kann, was aus Gründen der Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung zu vermeiden oder zumindest geringzuhalten ist.

Der Erfindung stellt sich somit das Problem, die Möglichkeiten zum Reinigen von Gargeräten, insbesondere mit Dampffunktion, zu verbessern bzw. zu erweitern. Insbesondere soll dies wassersparend erfolgen. In jedem Fall soll dies möglichst einfach und bzw. oder für den Benutzer bequem erfolgen können. Zumindest soll eine Alternative zu den bekannten Möglichkeiten geschaffen werden.

Erfindungsgemäß wird dieses Problem durch ein Verfahren und durch ein Gargerät mit den Merkmalen der unabhängigen Ansprüche gelöst. Vorteilhafte Ausgestaltungen und Weiterbildungen der Erfindung ergeben sich aus den nachfolgenden abhängigen Ansprüchen.

Somit betrifft die vorliegende Erfindung ein Verfahren zum Reinigen eines Garraums eines Gargeräts, vorzugsweise eines Gargeräts mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise eines Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts, mit wenigstens den Schritten:

- Spülen des Garraums mit einer Reinigungslösung und,
- nach Beendigung des Spülens, Trocknen des Garraums durch Betreiben wenigstens eines Hitzeheizkörpers des Gargeräts.

Mit anderen Worten kann erfindungsgemäß wenigstens ein Hitzeheizkörper des Gargeräts, welcher beispielsweise bei einem Dampfgarer mit Grill- bzw. Backfunktion ohnehin vorhanden ist, dafür genutzt werden, die Restnässe bzw. die Restfeuchtigkeit des vorangehenden Spülens zu trocknen und so zu beseitigen. Dies kann für die Reinigungslösung selbst sowie für eine anschließende Klarspülung mit reinem Wasser gelten.

In jedem Fall kann hierdurch die Restnässe bzw. die Restfeuchtigkeit beseitigt oder zumindest reduziert werden, was eine Schimmelbildung und dergleichen verhindern kann.

Auch kann der Benutzer davon entlastet werden, die Restnässe bzw. die Restfeuchtigkeit selbst mit einem Tuch oder dergleichen zu entfernen. Hierdurch können auch die Bestandteile des Reinigungsmittels, welche zurückgeblieben sind, verdampft bzw. verbrannt und somit entfernt werden, ohne dass hierfür ein Klarspülen bzw. ein Nachspülen wie bisher bekannt erfolgen muss. Der entsprechende Wasserverbrauch kann somit vermieden werden.

In jedem Fall können die Schritte des erfindungsgemäßen Verfahrens bzw. die entsprechenden Funktionen des erfindungsgemäßen Gargeräts seitens einer Steuerungseinheit des Gargeräts durchgeführt werden. Erforderliche Informationen wie Zeiten, Temperaturen sowie Zustände von Elementen des Gargeräts wie beispielsweise einem hoch- oder heruntergeklapptem Hitzeheizkörper oder einem geöffneten oder geschlossenen bzw. entriegelten oder verriegelten Verschlusselement können sensorisch erfasst und der Steuerungseinheit zugeführt werden. Automatische bzw. selbsttätige Bewegungen können mittels Aktoren bzw. mittels Antrieben, vorzugsweise elektrisch, umgesetzt werden. Dies kann seitens der Steuerungseinheit veranlasst werden.

Gemäß einem Aspekt der Erfindung umfasst das Trocknen des Garraums:

- Aufheizen des Garraums auf eine vorbestimmte Temperatur im Bereich zwischen ca. 100°C und ca. 260°C, vorzugsweise größer ca. 160°C, insbesondere im Bereich zwischen ca. 180°C und ca. 250°C, vorzugsweise ca. 230°, und bzw. oder für eine vorbestimmte Zeitdauer, vorzugsweise im Bereich zwischen ca. 5 bis ca. 10 Minuten, besonders bevorzugt im Bereich zwischen ca. 7 bis ca. 8 Minuten, und
- Halten der vorbestimmten Temperatur des Garraums für eine vorbestimmte Zeitdauer, vorzugsweise im Bereich zwischen ca. 10 bis ca. 40 Minuten, insbesondere von ca. 30 Minuten.

Das Aufheizen als erster Teilschritt des Trocknens kann den Trocknungsvorgang beschleunigen, da eine geeignete vorbestimmte Temperatur als Zieltemperatur vergleichsweise schnell erreicht werden kann. Diese Zieltemperatur dann zu halten kann das Erreichen der gewünschten Trocknung ermöglichen.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung erfolgt das Aufheizen gegenüber dem Halten mit einer größeren Heizleistung des wenigstens einen Hitzeheizkörpers und bzw. oder mit einer größeren Anzahl betriebener Hitzeheizkörper. Mit anderen Worten kann beim Aufheizen eine höhere Heizleistung mit einem Hitzeheizkörper oder mit mehreren Hitzeheizkörpern erreicht werden, um die gewünschte Zieltemperatur zu erreichen, welche dann mit einer geringen Heizleistung des Hitzeheizkörpers bzw. der mehreren Hitzeheizkörper gehalten werden kann. Alternativ oder zusätzlich kann das Aufheizen auch mit mehr Hitzeheizkörpern

erfolgen als das Halten der erreichten Zieltemperatur. Dies kann jeweils eine Möglichkeit zur konkreten Umsetzung darstellen.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung erfolgt das Aufheizen durch Betreiben wenigstens eines, vorzugsweise zweier, Oberhitzeheizkörpers, wenigstens eines  
5 Unterhitzeheizkörpers und wenigstens eines Ringheizkörpers, vorzugsweise mit maximaler Leistung, und das Halten erfolgt durch Betreiben wenigstens, vorzugsweise genau, eines Unterhitzeheizkörpers und wenigstens, vorzugsweise genau, eines Ringheizkörpers, vorzugsweise mit reduzierter Leistung. Dies kann jeweils eine Möglichkeit zur konkreten Umsetzung darstellen.

10 Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung erfolgt das Aufheizen und bzw. oder das Halten mit einem gepulsten Betrieb des wenigstens einen Hitzeheizkörpers. Dies kann jeweils eine Möglichkeit zur konkreten Umsetzung darstellen.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens den weiteren Schritt vor und bzw. oder während dem Spülen auf:

- 15
- Temperieren des Garraums durch Betreiben wenigstens eines Hitzeheizkörpers, vorzugsweise wenigstens, besonders vorzugsweise genau, eines Unterhitzeheizkörpers, des Gargeräts auf eine Temperatur von mindestens ca. 50°C, vorzugsweise im Bereich zwischen ca. 65°C bis ca. 85°C, besonders bevorzugt im Bereich zwischen ca. 70°C bis ca. 80°C, ganz besonders von ca. 75°C.

20 Dies kann den Spülvorgang begünstigen, da das Spülen auf diese Art und Weise mit einer entsprechend erwärmten Reinigungslösung erfolgen kann, ohne dass hierzu eine zusätzliche Heizvorrichtung zum Erwärmen der Reinigungslösung vor dem Spülen bzw. vor dem Einbringen in den Garraum vorgesehen werden muss. Entsprechend kann die Möglichkeit zum Erwärmen des Garraums auch hierfür genutzt werden. Das Erwärmen der  
25 Reinigungslösung kann dessen reinigende Wirkung begünstigen.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens den weiteren Schritt vor dem Spülen auf:

- automatisches Schließen einer Frischluftklappe,

und weist wenigstens den weiteren Schritt nach dem Spülen auf:

- 30
- automatisches Öffnen der Frischluftklappe.

Hierdurch kann verhindert werden, dass die Reinigungslösung nach außerhalb des Garraums bzw. in den Zwischenraum hinter dem Innengehäuse des Garraums gelangen

kann. Gleichzeitig kann mittels der Fristluftklappe eine Möglichkeit geschaffen werden, den Garraum bei Bedarf mit Frischluft zu belüften.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens den weiteren Schritt nach dem Spülen und vor dem Trocknen auf:

- 5
- vorzugsweise manuelles oder automatisches Entriegeln eines Verschlusselements,
  - manuelles oder automatisches Öffnen des Verschlusselements und
  - Auswischen des Garraums.

Das Verschlusselement kann beispielsweise eine Klappe oder eine Tür des Garraums sein.

10 In jedem Fall kann es dem Benutzer hierdurch ermöglicht werden, bei Bedarf den Garraum nach dem Spülen auszuwischen und so die Feuchtigkeit, welche vom Spülen im Garraum hinterlassen wird, vor dem Trocknen teilweise zu entfernen, so dass weniger Restnässe bzw. Restfeuchtigkeit durch das Trocknen zu entfernen ist. Dies kann das Trocknen beschleunigen.

15 Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens den weiteren Schritt nach dem Spülen und vor dem manuellen oder automatischen Öffnen, vorzugsweise vor dem manuellen oder automatischen Entriegeln, auf:

- automatisches Hochklappen eines ersten Hitzeheizkörpers.

20 Hierdurch kann ein erster Hitzeheizkörper wie insbesondere ein Oberhitzeheizkörper, welcher zuvor automatisch zur Verbesserung der Reinigung heruntergeklappt wurde, automatisch wieder hochgeklappt und in die Stellung der Benutzung gebracht werden, ohne dass der Benutzer dies durchführen muss. Dies bei geschlossenem Verschlusselement durchzuführen kann die Sicherheit für den Benutzer erhöhen bzw. gewährleisten.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens den weiteren Schritt nach dem Auswischen und vor dem Spülen auf:

- 25
- manuelles Hochklappen eines ersten Hitzeheizkörpers.

Hierdurch kann das zuvor beschriebene Vorgehen manuell seitens des Benutzers erfolgen, so dass auch einen automatischen bzw. selbsttätigen Mechanismus mit Antrieb hierfür verzichtet werden kann. Dies kann den Aufwand für den Benutzer zwar erhöhen, jedoch Kosten und Bauraum sparen sowie den Energieverbrauch reduzieren.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens den weiteren Schritt nach dem Öffnen und vor dem Auswischen:

- Betreiben eines Lüfters bei ausgeschaltetem Hitzeheißkörper für eine vorbestimmte Zeitdauer, vorzugsweise im Bereich von ca. 2 bis ca. 10 Minuten, besonderes vorzugsweise von ca. 310 Sekunden, und bzw. oder bis zum Erreichen einer vorbestimmten Temperatur von unter ca. 60°C, vorzugsweise unter ca. 40°C.

Hierdurch kann ein Lüften des Garraums erfolgen, nachdem das Spülen durchgeführt wurde, um bereits eine gewisse Trocknung ohne Heizen zu erreichen. Dies kann dadurch begünstigt werden, dass nach dem Spülen vergleichsweise viel Wasserdampf bzw. Wassertropfen in der Luft innerhalb des Garraums zu erwarten sind und dieser Wasserdampf bzw. die Luft mit Wassertropfen direkt an die Umgebung des Gargeräts durch das Lüften abgeführt und somit aus dem Garraum entfernt werden kann. Dies kann den Aufwand und damit auch den Energieverbrauch und bzw. oder die Zeitdauer des Trocknens reduzieren.

Das Lüften bis zum Erreichen einer gewissen Abkühlung des Garraums bzw. über eine gewisse Zeitdauer, nach welcher eine derartige Abkühlung zu erwarten ist, durchführen, kann gewährleisten, dass der Garraum bzw. dessen Innengehäuse ausreichend abgekühlt ist, um dem Benutzer ein Auswischen zu ermöglichen, ohne den Garraum bzw. dessen Innenraum als unangenehm heiß zu empfinden.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens die weiteren Schritte nach dem Spülen, vorzugsweise nach dem Auswischen, besonders vorzugsweise nach dem manuellen Hochklappen, und vor dem Trocknen auf:

- manuelles oder automatisches Schließen eines Verschlusselements, vorzugsweise und
- manuelles oder automatisches Verriegeln des Verschlusselements.

Hierdurch kann ein Schließen und ggfs. zusätzliches Verriegeln erfolgen, um das Trocknen bei geschlossenem Garraum durchzuführen. Das Verriegeln kann dabei sicherstellen, dass der Garraum während des Trocknens nicht zugänglich gemacht werden kann, was die Sicherheit für den Benutzer erhöhen kann.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens die weiteren Schritte nach dem Trocknen auf:

- vorzugsweise manuelles oder automatisches Entriegeln des Verschlusselements und,
- manuelles oder automatisches Öffnen des Verschlusselements.

Dies kann den Abschluss des erfindungsgemäßen Verfahrens darstellen und den gereinigten Garraum dem Benutzer zur Verfügung stellen.

Gemäß einem weiteren Aspekt der Erfindung weist das Verfahren wenigstens die weiteren Schritte vor dem Spülen auf:

- 5
- manuelles Herunterklappen wenigstens eines, vorzugsweise zweier, Hitzeheizkörpers,
  - manuelles oder automatisches Schließen eines Verschlusselements des Gargeräts, vorzugsweise und
  - manuelles oder automatisches Verriegeln des Verschlusselements des Gargeräts,

oder

- 10
- manuelles oder automatisches Schließen eines Verschlusselements des Gargeräts,
  - vorzugsweise manuelles oder automatisches Verriegeln des Verschlusselements des Gargeräts, und
  - automatisches Herunterklappen wenigstens eines, vorzugsweise zweier, Hitzeheizkörpers.

15 In jedem Fall kann hierdurch der bereits erwähnte Hitzeheizkörper zu Beginn des erfindungsgemäßen Verfahrens zur Verbesserung der Reinigung mittels des Spülens heruntergeklappt werden.

Die vorliegende Erfindung betrifft auch ein Gargerät, vorzugsweise mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise ein Backofen-Dampfgarer-Kombigerät, mit einem Garraum, mit  
20 einer Spülvorrichtung zum Spülen des Garraums mit einer Reinigungslösung und mit wenigstens einem Hitzeheizkörper zum Trocknen des Garraums durch Betreiben des Hitzeheizkörpers, wobei das Gargerät ausgebildet und eingerichtet ist, ein Verfahren wie zuvor beschrieben durchzuführen. Hierdurch kann ein Gargerät geschaffen werden, um ein zuvor beschriebenes Verfahren umzusetzen und dessen Eigenschaften und Vorteile zu  
25 nutzen.

Mit anderen Worten kann ein erfindungsgemäßes Reinigungsprogramm eines erfindungsgemäßen Gargeräts wenigstens einen Spülvorgang (mit Wasser im Garraum) und wenigstens einen Trocknungsvorgang sowie vorzugsweise wenigstens einen Lüftungsvorgang umfassen. Beispielsweise kann dies wie folgt umgesetzt werden:

- a) (optional) Vor dem Spülvorgang kann der Benutzer aufgefordert werden, den Oberhitzeheizkörper von der Garraumdecke herunterzuklappen. (ggf. auch halb oder vollautomatisch, letzteres nach Verriegeln der Tür)
- b) Vor dem Spülvorgang kann der Benutzer aufgefordert werden, die Garraumtür zu verschließen oder die Tür wird automatisch geschlossen.
- c) Vor dem Spülvorgang kann die geschlossene Garraumtür verriegelt werden (automatisch gegen Öffnen blockiert).
- d) (ggf.) Die Frischluftklappe kann geschlossen werden.
- e) Es kann ein Durchführen des Spülvorgangs erfolgen.
- 10 Während des Spülvorganges kann ein Reinigungsfluid (Wasser + Reinigungsmittel) im Garraum auf bekannte Weise verteilt werden, siehe Stand der Technik. Das Reinigungsfluid kann dabei auf einer Temperatur von mind. 50°C, vorzugsweise 65°C bis 85°C, besonders bevorzugt 70°C bis 80°C, insbesondere 75°C, gehalten werden. Hierzu kann beim Spülvorgang vorzugsweise nur die Unterhitzeheizeinrichtung betrieben werden.
- 15 Nachdem der Spülvorgang abgeschlossen ist, kann optional ein Lüftungsvorgang erfolgen:
- f) Durchführen des Lüftungsvorgangs.
- Dabei kann (auch zur Unterstützung der Trocknung) zur Durchspülung des Garraums mit frischer Luft und insbesondere zum Abkühlen des Garraums, frische / kalte Luft durch den Garraum geführt werden. Hierzu kann:
- 20 g) die Tür entriegelt,
- h) die Frischluftklappe geöffnet,
- i) die Garraumtür (vorzugsweise automatisch) in eine Offenstellung, vorzugsweise in eine Teilöffnungslage, gebracht und
- 25 j) das Heißluftgebläse (ohne Betrieb des Ringheizkörpers), insbesondere für einen Zeitraum von 2 Minuten bis 10 Minuten, vorzugsweise 310 Sekunden, und/oder bis zum Erreichen einer Temperatur von unter 60°C, vorzugsweise unter 40°C, betrieben werden. Beispielsweise kann die Zieltemperatur bei 55°C liegen. Ist die Temperatur unter 55°C gefallen, kann der Trocknungsablauf beginnen, indem der Kunde aufgefordert werden kann, das Gerät unter anderem auszuwischen, wie weiter unten
- 30 beschrieben werden wird.

So kann über die Frischluftklappe, gezwungen durch das Heißluftgebläse und über die Türöffnung, frische kalte Luft durch den Garraum strömen und diesen zumindest Abkühlen. Hierdurch kann erreicht werden, dass der Garraum für das folgende Auswischen nicht zu heiß ist.

5 Nachdem der Spülvorgang (und ggfs. der Lüftungsvorgang) abgeschlossen ist, kann ein Trocknungsvorgang wie folgt erfolgen:

k) Die Tür wird entriegelt (sofern nicht im Zuge des Lüftungsvorgangs geschehen).

l) Der Benutzer kann aufgefordert werden, den Garraum auszuwischen.

10 m) (optional) Der Benutzer kann aufgefordert werden, den Grill (Oberhitzeheizkörper) hochzuklappen. (ggf. kann das Hochklappen auch halb- oder vollautomatisch erfolgen)

n) Der Benutzer kann aufgefordert werden, die Garraumtür zu verschließen oder die Tür wird automatisch geschlossen.

15 o) (optional) Die geschlossene Garraumtür kann verriegelt werden (manuell oder automatisch).

Der nun folgende Trocknungsvorgang kann in die zwei Phasen Aufheizen und Halten unterteilt werden:

p) Phase 1 – Aufheizen (Starten eines Zeitzählers und der Heizvorrichtungen)

20 Zum schnellen Aufheizen können die Lüfterheizvorrichtung (wenigstens ein Ringheizkörper am Lüfter), die Unterhitzeheizvorrichtung (wenigstens ein Unterhitzeheizkörper) und die Oberhitzevorrichtung (wenigstens ein, vorzugsweise zwei, Oberhitzeheizkörper) mit maximaler Leistung betrieben werden.

25 Ist die maximale Leistung aller Heizkörper größer als die zur Verfügung stehende Anschlussleistung, dann können die Heizkörper mit Teilleistungen betrieben oder abgeschaltet werden. Vorzugsweise kann die Lüfterheizvorrichtung abgeschaltet und nur der wenigstens eine Unterhitzeheizkörper mit über 90% seiner Leistung und die Oberhitzevorrichtung mit 40% bis 60 % ihrer Leistung betrieben werden. Die Oberhitzevorrichtung können beispielsweise mit einem Grillheizkörper bei 40% und einem Deckenheizkörper bei 50% der maximalen Leistung betrieben werden.

30 Die Oberhitzevorrichtung kann beispielsweise einen kleinen, leistungsstarken Grillheizkörper (in der Mitte der Garraumdecke) und einen großen,

leistungsschwächeren Deckenheizkörper (an der Garraumdecke den Grillheizkörper umschließend) aufweisen.

Wird die Zieltemperatur des Aufheizens erreicht, dann ist die Phase 1 – Aufheizen beendet und es kann automatisch die Phase 2 – Halten begonnen werden. Die Zieltemperatur kann  
 5 eine Temperatur im Bereich zwischen 100°C und 260°C, vorzugsweise größer 160°C, insbesondere im Bereich zwischen 180°C und 250°C, beispielsweise 230°, sein. Das Aufheizen kann ca. 5 bis 10 Minuten, vorzugsweise 7 bis 8 Minuten, dauern, bis die Zieltemperatur erreicht ist.

q) Phase 2 – Halten

10 In der Haltephase können vorzugsweise nur noch die Lüfterheizvorrichtung und die Unterhitzeheizvorrichtung verwendet werden. Während der Haltephase kann im Garraum eine Temperatur von 230° gehalten werden. Dabei können nur der Heißluft/Ringheizkörper und die Unterhitze betrieben werden.

Die Haltephase kann beendet werden, wenn der Zeitzähler insbesondere einen Wert  
 15 im Bereich zwischen 10 Minuten und 40 Minuten, vorzugsweise von 30 Minuten, erreicht. Diese Dauer kann für eine intensive Trocknung vorgesehen sein. Eine kürzere Dauer und/oder Zieltemperatur kann bei einer Basistrocknung verwendet werden.

r) (optional) Die Tür kann entriegelt werden.

20 Hiermit kann das Reinigungsprogramm beendet werden.

Nach dem Trocknungsvorgang kann optional ein weiterer Lüftungsvorgang folgen:

s) Durchführen des Lüftungsvorgangs (siehe oben).

Die Heizkörper können gepulst betrieben werden, also in einer Zeitspanne von 60 Sekunden für eine Leistungsdauer mit voller Leistung betrieben und dann wieder abgeschaltet werden.

25 Die Leistung der Heizkörper ergibt sich aus der Einschalt-/Leistungsdauer. Dazu kann beispielsweise folgende Leistungsdauer vorgesehen sein:

Heizkörper	Leistung (W)	Dauer [s] Aufheizen	Dauer [s] Halten
Unterhitze	700 W	57/60 Sekunden	54/60 Sekunden
Ring	1750 – 2150 W*	0/60 Sekunden	54/60 Sekunden

Decke	700-900 W	30/60 Sekunden	0/60 Sekunden
Grill	1200-1400 W	24/60 Sekunden	0/60 Sekunden

\* Unterschiedliche Geräte können abweichende Ausstattungen aufweisen

Mit einer Basistrocknung kann schnell und energiesparend eine Trocknung erreicht werden. Dabei können die Heizkörper nur kurz und bzw. oder nur mit geringer Leistung betrieben werden.

- 5 Bevorzugt kann eine intensive Trocknung erfolgen (Betriebsdauer und Leistung der Heizkörper siehe oben). Mit der intensiven Trocknung kann das System sozusagen „desinfiziert“ werden, d.h. alle möglichen Rückstände im Garraum können so beseitigt werden.

- 10 Ein Ausführungsbeispiel der Erfindung ist in den Zeichnungen rein schematisch dargestellt und wird nachfolgend näher beschrieben. Es zeigt

Figur 1 einen schematischen Längsschnitt durch ein erfindungsgemäßes Gargerät in Form eines Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts; und  
Figur 2 ein Ablaufdiagramm eines erfindungsgemäßen Verfahrens.

- 15 Die Figur 1 wird in kartesischen Koordinaten betrachtet. Es erstreckt sich eine Längsrichtung X, welche auch als Tiefe X oder als Länge X bezeichnet werden kann. Senkrecht zur Längsrichtung X erstreckt sich eine Querrichtung (nicht dargestellt), welche auch als Breite bezeichnet werden kann. Senkrecht sowohl zur Längsrichtung X als auch zur Querrichtung erstreckt sich eine vertikale Richtung Z, welche auch als Höhe Z bezeichnet werden kann und der Richtung der Schwerkraft entspricht. Die Längsrichtung X und die  
20 Querrichtung bilden gemeinsam die Horizontale, welche auch als horizontale Ebene bezeichnet werden kann.

- Ein erfindungsgemäßes Gargerät 1 wird als Gargerät 1 mit Dampffunktion am Beispiel eines Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts 1 betrachtet. Das Backofen-Dampfgarer-Kombigerät 1 weist einen Garraum 10 als Innenraum 10 auf, welcher von einem Innengehäuse 11 als  
25 inneres Gehäuse 11 gebildet wird. Der Innenraum 10 ist von außen bzw. von außerhalb durch eine Durchgangsöffnung (nicht bezeichnet) zugänglich, welche mittels eines Verschlusselements 12 in Form einer Tür 12 oder, wie in diesem Fall, in Form einer Klappe 12 geschlossen und in dieser Stellung verriegelt werden kann.

- 30 Innerhalb des Garraums 10 ist an dessen Decke (nicht bezeichnet) ein erster Hitzeheizkörper 13 in Form eines Oberhitzeheizkörpers 13 angeordnet. Im Boden (nicht

bezeichnet) des Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts 1 ist ein zweiter Hitzeheizkörper 14 in Form eines Unterhitzeheizkörpers 14 angeordnet. An der Innenseite der Rückwand (nicht bezeichnet) des Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts 1 ist ein dritter Hitzeheizkörper 15 in Form eines Ringheizkörpers 15 angeordnet. Dem Garraum 10 zugewandt ist vor dem Ringheizkörper 15 ein Lüfter 16 angeordnet, welcher mittels einer luftdurchlässigen Lüfterblende 17 gegenüber dem Garraum 10 geschützt wird. Gegenüberliegend ist eine Frischluftöffnung 19 im Innengehäuse 11 vorgesehen, welche mittels einer Frischluftklappe 18 geöffnet und geschlossen werden kann.

Mittels des erfindungsgemäßen Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts 1 der Figur 1 kann das erfindungsgemäße Verfahren der Figur 2 nun wie folgt durchgeführt werden:

Eingangs kann entweder ein manuelles Herunterklappen 020a des Oberhitzeheizkörpers 13, ein manuelles oder automatisches Schließen 040a der Klappe 12 sowie ein manuelles oder automatisches Verriegeln 060a der Klappe 12 erfolgen. Oder es kann ein manuelles oder automatisches Schließen 020b der Klappe 12, ein manuelles oder automatisches Verriegeln 040b der Klappe 12 und ein automatisches Herunterklappen 060b des Oberhitzeheizkörpers 13 erfolgen. In jedem Fall kann vorher, anschließend oder parallel hierzu ein automatisches Schließen 080 der Frischluftklappe 18 erfolgen.

Nun kann ein Temperieren 100 des Garraums 10 durch Betreiben des Unterhitzeheizkörpers 14 derart erfolgen, dass der Garraum 10 auf eine Temperatur von ca. 75°C erwärmt werden kann. Dies kann sensorisch (nicht dargestellt) erfasst und mittels einer Steuerungseinheit (nicht dargestellt) gesteuert oder geregelt werden. Ist der Garraum 10 temperiert, so kann ein Spülen 200 des Garraums 10 mit einer Reinigungslösung erfolgen, so dass die Reinigungslösung ebenso temperiert ist. Hierdurch kann eine Reinigung des Innengehäuses 11 des Garraums 10 des Backofen-Dampfgarer-Kombigeräts 1 nach einer Benutzung erfolgen.

Ist das Spülen 200 abgeschlossen, so kann ein automatisches Hochklappen 300 des Oberhitzeheizkörpers 13 erfolgen, sofern der Oberhitzeheizkörper 13 zuvor automatisch heruntergeklappt worden war. Dies gilt ebenso für ein manuelles oder automatisches Entriegeln 320 der Klappe 12 sowie für ein manuelles oder automatisches Öffnen 340 der Klappe 12. Zuvor, anschließend oder parallel kann ein automatisches Öffnen 360 der Frischluftklappe 18 erfolgen.

Es kann nun ein Lüften des Garraums 10 stattfinden, um dessen Feuchtigkeit zu reduzieren. Hierzu kann ein Betreiben 400 des Lüfters 16 bei ausgeschalteten Hitzeheizkörpern 13, 14, 15 für eine vorbestimmte Zeitdauer, welche beispielsweise bei ca. 310 Sekunden liegen kann, und bzw. oder bis zum Erreichen einer vorbestimmten

Temperatur von unter ca. 40°C erfolgen. Hierdurch kann erreicht werden, dass die Oberfläche des Garraums 10 bzw. dessen Innengehäuses 11 vom Benutzer nicht als zu heiß empfunden werden kann.

5 Nun kann ein Auswischen 500 des Garraums 10 bzw. dessen Innengehäuses 11 mittels eines Lappens oder dergleichen seitens des Benutzers erfolgen, um die Feuchtigkeit der Oberfläche des Garraums 10 bzw. dessen Innengehäuses 11 zu reduzieren.

10 Sollte dies nicht wie zuvor beschrieben automatisch bereits erfolgt sein, kann nun seitens des Benutzers ein manuelles Hochklappen 520 des Oberhitzeheizkörpers 13 erfolgen. In jedem Fall kann dann ein manuelles oder automatisches Schließen 600 der Klappe 12 und ein manuelles oder automatisches Verriegeln 620 der Klappe 12 erfolgen.

15 Es kann dann ein Trocknen 700 des Garraums 10 durch Betreiben der Hitzeheizkörper 13, 14, 15 erfolgen. Dies kann als erster Teilschritt mittels eines Aufheizens 720 des Garraums 10 auf eine vorbestimmte Temperatur von ca. 230° und bzw. oder für eine vorbestimmte Zeitdauer im Bereich zwischen ca. 7 bis ca. 8 Minuten erfolgen. Anschließend kann als zweiter Teilschritt ein Halten 740 der vorbestimmten Temperatur des Garraums 10 für eine vorbestimmte Zeitdauer von ca. 30 Minuten erfolgen.

20 Das Aufheizen 720 kann gegenüber dem Halten 740 mit einer größeren Heizleistung eines oder mehrerer der Hitzeheizkörper 13, 14, 15 und bzw. oder mit einer größeren Anzahl betriebener Hitzeheizkörper 13, 14, 15 erfolgt. Vorzugsweise werden alle Heizkörper 13, 14, 15 betrieben und dies erfolgt vorzugsweise mit maximaler Leistung. Das Halten 740 kann durch Betreiben genau des Unterhitzeheizkörpers 14 und genau des Ringheizkörpers 15, vorzugsweise mit reduzierter Leistung, erfolgen. Dabei kann das Aufheizen 720 und bzw. oder das Halten 740 mit einem gepulsten Betrieb der jeweiligen Hitzeheizkörper 13, 14, 15 erfolgen.

25 Abschließend kann ein manuelles oder automatisches Entriegeln 800 der Klappe 12 und ein manuelles oder automatisches Öffnen 820 der Klappe 12 erfolgen.

**Bezugszeichenliste (Bestandteil der Beschreibung)**

	X	Längsrichtung; Tiefe; Länge
	Z	vertikale Richtung; Höhe
5	1	Gargerät (mit Dampffunktion); Backofen-Dampfgarer-Kombigerät
	10	Garraum; Innenraum
	11	Innengehäuse; inneres Gehäuse
	12	Verschlusselement; Tür; Klappe
	13	erster Hitzeheizkörper; Oberhitzeheizkörper
10	14	zweiter Hitzeheizkörper; Unterhitzeheizkörper
	15	dritter Hitzeheizkörper; Ringheizkörper
	16	Lüfter
	17	Lüfterblende
	18	Frischlufklappe
15	19	Frischluföffnung
	020a	manuelles Herunterklappen wenigstens eines Hitzeheizkörpers 13
	020b	manuelles oder automatisches Schließen eines Verschlusselements 12
	040a	manuelles oder automatisches Schließen eines Verschlusselements 12
20	040b	manuelles oder automatisches Verriegeln des Verschlusselements 12
	060a	manuelles oder automatisches Verriegeln des Verschlusselements 12
	060b	automatisches Herunterklappen wenigstens eines Hitzeheizkörpers 13
	080	automatisches Schließen einer Frischlufklappe 18
	100	Temperieren des Garraums 10
25	200	Spülen des Garraums 10 mit Reinigungslösung
	300	automatisches Hochklappen des ersten Hitzeheizkörpers 13
	320	manuelles oder automatisches Entriegeln des Verschlusselements 12
	340	manuelles oder automatisches Öffnen des Verschlusselements 12
	360	automatisches Öffnen der Frischlufklappe 18
30	400	Betreiben des Lüfters 16 bei ausgeschalteten Hitzeheizkörpern 13, 14, 15
	500	Auswischen des Garraums 10
	520	manuelles Hochklappen des ersten Hitzeheizkörpers 13
	600	manuelles oder automatisches Schließen des Verschlusselements 12
	620	manuelles oder automatisches Verriegeln des Verschlusselements 12
35	700	Trocknen des Garraums 10 durch Betreiben eines Hitzeheizkörpers 13, 14, 15
	720	Aufheizen des Garraums 10 auf eine vorbestimmte Temperatur

- 740 Halten der Temperatur des Garraums 10
- 800 manuelles oder automatisches Entriegeln des Verschlusselements 12
- 820 manuelles oder automatisches Öffnen des Verschlusselements 12

## Patentansprüche

1. Verfahren zum Reinigen eines Garraums (10) eines Gargeräts (1), vorzugsweise eines Gargeräts (1) mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise eines Backofen-Dampfgarer-Kombigerät (1), mit wenigstens den Schritten:

- 5
- Spülen (200) des Garraums (10) mit einer Reinigungslösung und,
  - nach Beendigung des Spülens (200), Trocknen (700) des Garraums (10) durch Betreiben wenigstens eines Hitzeheizkörpers (13, 14, 15) des Gargeräts (1).

2. Verfahren nach Anspruch 1,

wobei das Trocknen (700) des Garraums (10) umfasst:

- 10
- Aufheizen (720) des Garraums (10) auf eine vorbestimmte Temperatur im Bereich zwischen ca. 100°C und ca. 260°C, vorzugsweise größer ca. 160°C, insbesondere im Bereich zwischen ca. 180°C und ca. 250°C, vorzugsweise ca. 230°, und/oder für eine vorbestimmte Zeitdauer, vorzugsweise im Bereich zwischen ca. 5 bis ca. 10 Minuten, besonders bevorzugt im Bereich zwischen ca. 7 bis ca. 8 Minuten, und
- 15
- Halten (740) der vorbestimmten Temperatur des Garraums (10) für eine vorbestimmte Zeitdauer, vorzugsweise im Bereich zwischen ca. 10 bis ca. 40 Minuten, insbesondere von ca. 30 Minuten.

3. Verfahren nach Anspruch 2,

20 wobei das Aufheizen (720) gegenüber dem Halten (740) mit einer größeren Heizleistung des wenigstens einen Hitzeheizkörpers (13, 14, 15) und/oder mit einer größeren Anzahl betriebener Hitzeheizkörper (13, 14, 15) erfolgt.

4. Verfahren nach Anspruch 2 oder 3,

25 wobei das Aufheizen (720) durch Betreiben wenigstens eines, vorzugsweise zweier, Oberhitzeheizkörpers (13), wenigstens eines Unterhitzeheizkörpers (14) und wenigstens eines Ringheizkörpers (15), vorzugsweise mit maximaler Leistung, erfolgt und

wobei das Halten (740) durch Betreiben wenigstens, vorzugsweise genau, eines Unterhitzeheizkörpers (14) und wenigstens, vorzugsweise genau, eines Ringheizkörpers (15), vorzugsweise mit reduzierter Leistung, erfolgt.

5. Verfahren nach einem der Ansprüche 2 bis 4,

wobei das Aufheizen (720) und/oder das Halten (740) mit einem gepulsten Betrieb des wenigstens einen Hitzeheizkörpers (13, 14, 15) erfolgt.

6. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche,

5 mit wenigstens dem weiteren Schritt vor und/oder während dem Spülen (200):

- Temperieren (100) des Garraums (10) durch Betreiben wenigstens eines Hitzeheizkörpers (13, 14, 15), vorzugsweise wenigstens, besonders vorzugsweise genau, eines Unterhitzeheizkörpers (14), des Gargeräts (1) auf eine Temperatur von mindestens ca. 50°C, vorzugsweise im Bereich zwischen 10 ca. 65°C bis ca. 85°C, besonders bevorzugt im Bereich zwischen ca. 70°C bis ca. 80°C, ganz besonders von ca. 75°C.

7. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche,

mit wenigstens dem weiteren Schritt vor dem Spülen (200):

- automatisches Schließen (080) einer Frischluftklappe (18),

15 und mit wenigstens dem weiteren Schritt nach dem Spülen (200):

- automatisches Öffnen (360) der Frischluftklappe (18).

8. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche,

mit wenigstens dem weiteren Schritt nach dem Spülen (200) und vor dem Trocknen (700):

- vorzugsweise manuelles oder automatisches Entriegeln (320) eines Verschlusselements (12),
- manuelles oder automatisches Öffnen (340) des Verschlusselements (12) und
- Auswischen (500) des Garraums (10).

9. Verfahren nach Anspruch 8,

25 mit wenigstens dem weiteren Schritt nach dem Spülen (200) und vor dem manuellen oder automatischen Öffnen (340), vorzugsweise vor dem manuellen oder automatischen Entriegeln (320):

- automatisches Hochklappen (300) eines ersten Hitzeheizkörpers (13).

10. Verfahren nach Anspruch 8,

mit wenigstens dem weiteren Schritt nach dem Auswischen (500) und vor dem Spülen (700):

- 5 • manuelles Hochklappen (520) eines ersten Hitzeheizkörpers (13).

11. Verfahren nach einem der Ansprüche 8 bis 10,

mit wenigstens dem weiteren Schritt nach dem Öffnen (340) und vor dem Auswischen (500):

- 10 • Betreiben (400) eines Lüfters (16) bei ausgeschaltetem Hitzeheizkörper (13, 14, 15) für eine vorbestimmte Zeitdauer, vorzugsweise im Bereich von ca. 2 bis ca. 10 Minuten, besonderes vorzugsweise von ca. 310 Sekunden, und/oder bis zum Erreichen einer vorbestimmten Temperatur von unter ca. 60°C, vorzugsweise unter ca. 40°C.

12. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche,

15 mit wenigstens den weiteren Schritten nach dem Spülen (200), vorzugsweise nach dem Auswischen (500), besonders vorzugsweise nach dem manuellen Hochklappen (520), und vor dem Trocknen (700):

- manuelles oder automatisches Schließen (600) eines Verschlusselements (12), vorzugsweise und
- 20 • manuelles oder automatisches Verriegeln (620) des Verschlusselements (12).

13. Verfahren nach Anspruch 12,

mit wenigstens den weiteren Schritten nach dem Trocknen (700):

- vorzugsweise manuelles oder automatisches Entriegeln (800) des Verschlusselements (12) und,
- 25 • manuelles oder automatisches Öffnen (820) des Verschlusselements (12).

14. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche,

mit wenigstens den weiteren Schritten vor dem Spülen (200):

- manuelles Herunterklappen (020a) wenigstens eines, vorzugsweise zweier, Hitzeheizkörpers (13),
- manuelles oder automatisches Schließen (040a) eines Verschlusselements (12) des Gargeräts (1), vorzugsweise und
- 5 • manuelles oder automatisches Verriegeln (060a) des Verschlusselements (12) des Gargeräts (1),

oder

- manuelles oder automatisches Schließen (020b) eines Verschlusselements (12) des Gargeräts (1),
- 10 • vorzugsweise manuelles oder automatisches Verriegeln (040b) des Verschlusselements (12) des Gargeräts (1), und
- automatisches Herunterklappen (060b) wenigstens eines, vorzugsweise zweier, Hitzeheizkörpers (13).

15 15. Gargerät (1), vorzugsweise mit Dampffunktion, besonders vorzugsweise Backofen-Dampfgarer-Kombigerät (1),

mit einem Garraum (10),

mit einer Spülvorrichtung zum Spülen (200) des Garraums (10) mit einer Reinigungslösung und

20 mit wenigstens einem Hitzeheizkörper (13, 14, 15) zum Trocknen (700) des Garraums (10) durch Betreiben des Hitzeheizkörpers (13, 14, 15),

wobei das Gargerät (1) ausgebildet und eingerichtet ist, ein Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche durchzuführen.

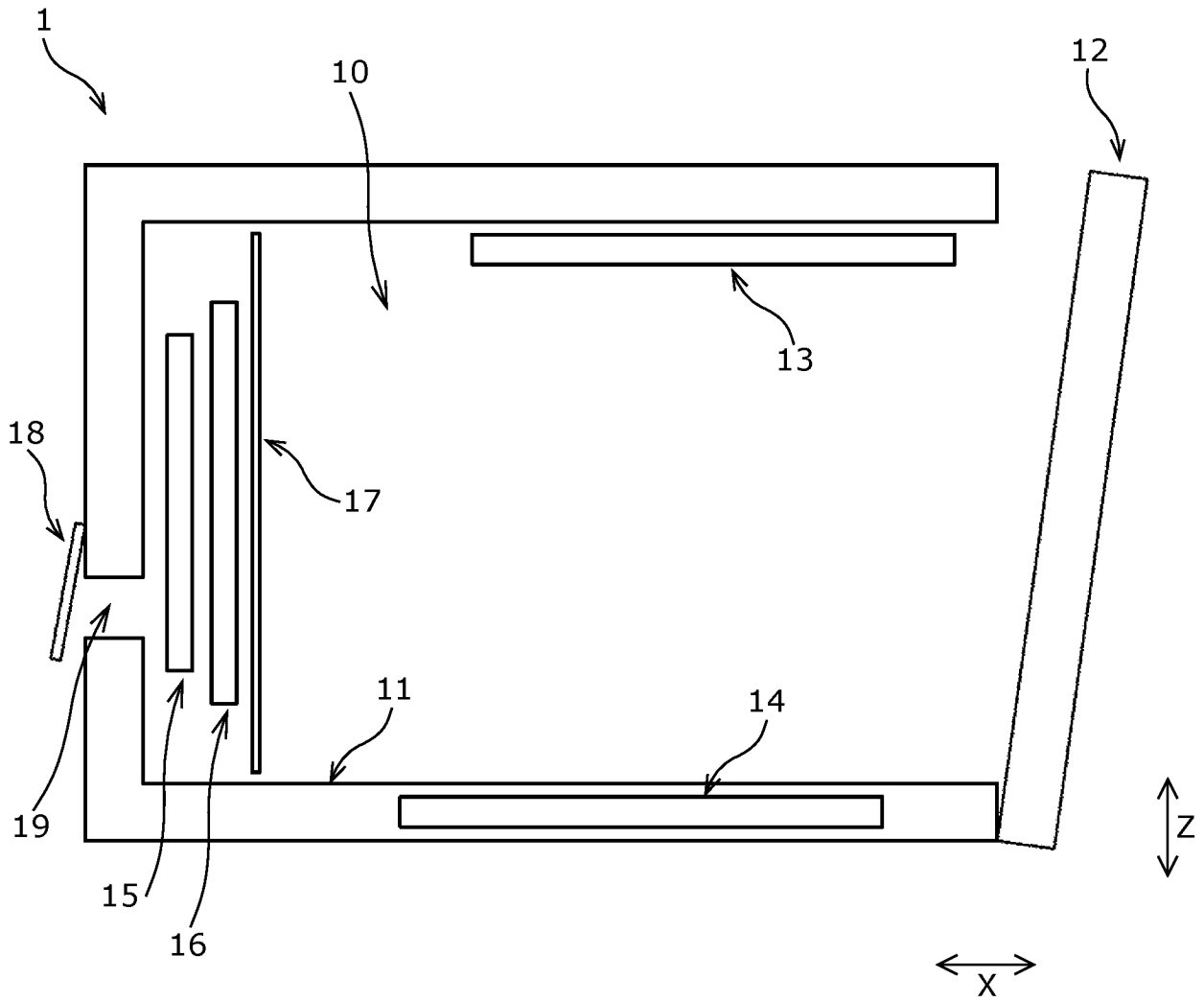


FIG. 1

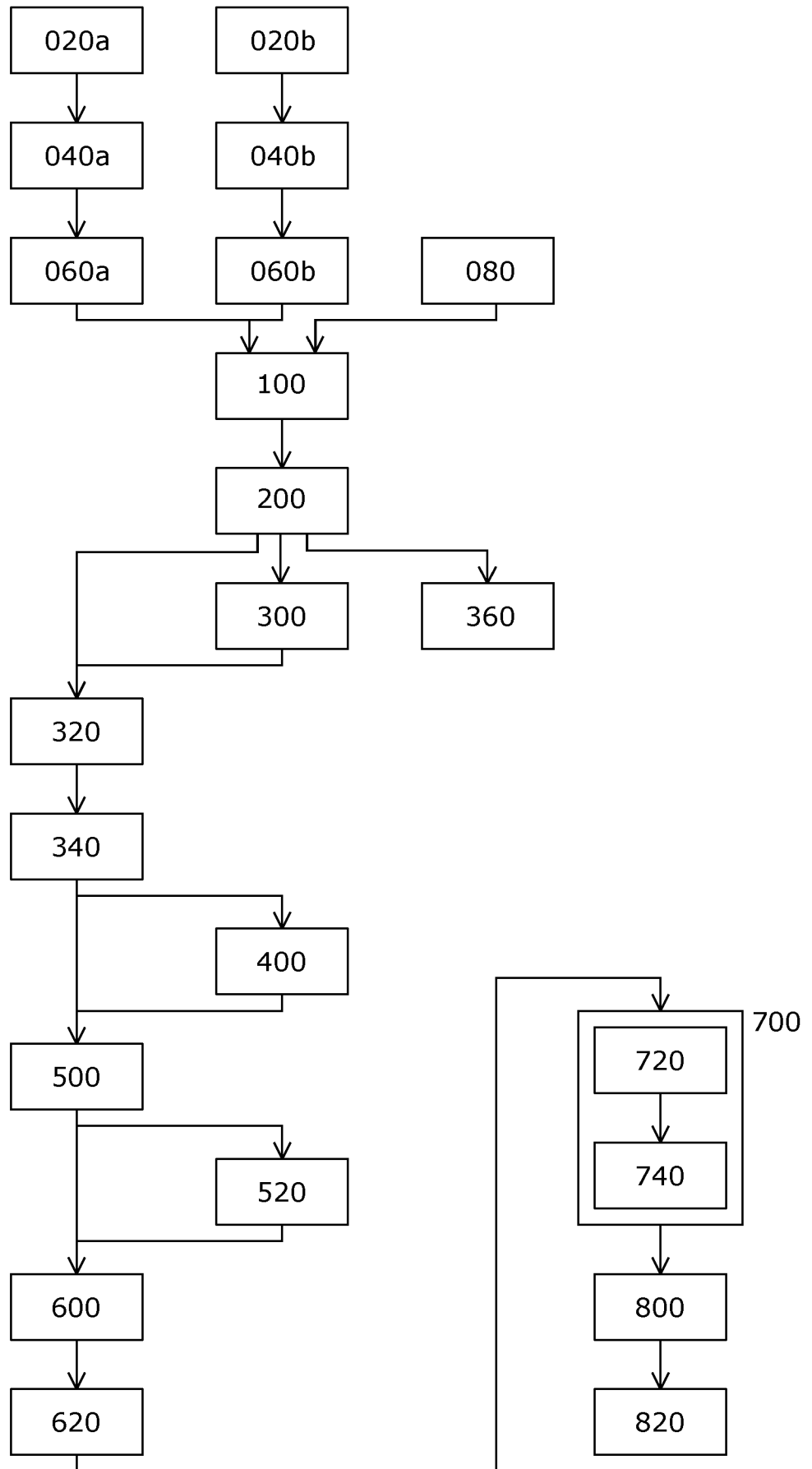


FIG. 2