



**Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein**  
Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

**PATENTSCHRIFT** A5

11

**642 529**

21 Gesuchsnummer: 8025/79

73 Inhaber:  
Robert Mauch Elro-Werke AG, Bremgarten AG

22 Anmeldungsdatum: 05.09.1979

72 Erfinder:  
Robert Mauch, Bremgarten AG  
Karl Baumgartner, Wohlen AG

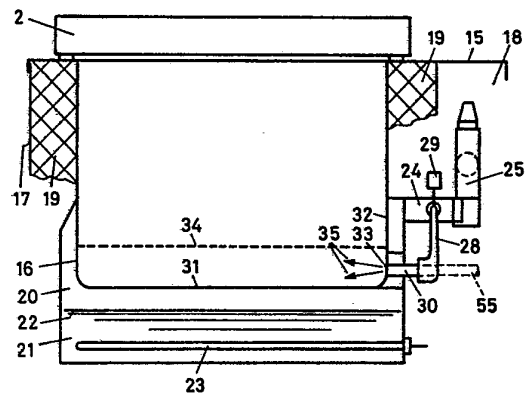
24 Patent erteilt: 30.04.1984

45 Patentschrift  
veröffentlicht: 30.04.1984

74 Vertreter:  
Patentanwalts-Bureau Isler AG, Zürich

**54 Druckkochapparat.**

57 Der Druckkochapparat weist einen durch einen Deckel (2) druckfest verschliessbaren Kochbehälter (16) auf, der zu seiner Erhitzung von einem Dampfraum (20) umgeben ist. Zur Erzeugung des Dampfes im Dampfraum (20) ist darunter ein Wasserbad (21) angeordnet, das durch Heizelemente (23) erhitzt wird. Der Bodenbereich (31) des Kochbehälters (16) ist über eine Rohrleitung (28) mit dem Dampfraum (20) verbunden. In die Rohrleitung (28) sind ein Magnetventil (29) zur Steuerung des Dampfstromes in der Rohrleitung (28) sowie nahe der Mündung (33) der Rohrleitung (28) im Kochbehälter (16) ein Rückschlagventil (30) zur Verhinderung einer Verschmutzung der Rohrleitung (28) und des Dampfraums (20) durch Kochgut eingesetzt. Wenn der Dampfdruck im Dampfraum (20) einen bestimmten Wert erreicht hat, strömt bei geöffnetem Magnetventil (29) Dampf aus dem Dampfraum (20) in den Kochbehälter (16) und bewirkt dort eine Dämpf-  
garung des Kochgutes. Somit lässt sich ein an sich bekannter Druckkochapparat mit Dampfheizung seines Kochbehälters durch Einbau nur weniger zusätzlicher Bauteile auch für eine Schnellgarung von Nahrungsmitteln mittels Dampf einsetzen.



## PATENTANSPRÜCHE

1. Druckkochapparat mit einem durch einen Deckel druckfest verschliessbaren und mit einem Auslaufventil versehenen Kochbehälter, der zu seiner Beheizung mit auf seiner Aussenseite befindlichen Heizmitteln versehen ist, gekennzeichnet durch mindestens eine mit einem Rückschlagventil (30) versehene Rohrleitung (28), welche in den Kochbehälter (16) führt und welche zur direkten Zuführung von Wasserdampf in das Innere des Kochbehälters (16) an eine Dampfquelle (20) angeschlossen ist.

2. Druckkochapparat nach Anspruch 1, bei welchem der Kochbehälter zu seiner Beheizung mindestens teilweise von einem äusseren Dampfraum umgeben ist, welcher mit einem mit Heizelementen versehenen Wasserbad in Verbindung steht, dadurch gekennzeichnet, dass die in den Kochbehälter (16) führende Rohrleitung (28) an den äusseren Dampfraum (20) angeschlossen und mit einem Steuerventil (29) versehen ist.

3. Druckkochapparat nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die Rohrleitung (28) in die unmittelbare Nähe des Bodens (31) des Kochbehälters (16) geführt ist und dass oberhalb einer Öffnung (33) der Rohrleitung (28) im Kochbehälter (16) eine sich mindestens angenähert über den ganzen Boden (31) des Kochbehälters (16) erstreckende, mit Öffnungen versehene Auflageplatte (34), z. B. ein Lochblech, angeordnet ist.

4. Druckkochapparat nach Anspruch 2 oder 3, welcher in einem äusseren Apparategehäuse auf einer Seite des Kochbehälters einen Stellerraum zur Steuerung des Kochvorganges und zur Regulierung der Kochtemperatur sowie ein mit dem Dampfraum verbundenes Überdruckventil aufweist, dadurch gekennzeichnet, dass die Rohrleitung (28) an die Verbindungsleitung (24) des Überdruckventils (23) mit dem Dampfraum (20) angeschlossen ist und mitsamt dem Steuerventil (29), z. B. einem Magnetventil, und dem Rückschlagventil (30) im Stellerraum (18) untergebracht ist.

5. Druckkochapparat nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass das Rückschlagventil (30) mit der Seite seines Verschlusssteiles (42) direkt an derjenigen Seitenwand (32) des Kochbehälters (16) befestigt ist, durch welche die Rohrleitung (28) geführt ist, um ein Eindringen von Kochgut in die Rohrleitung (28) zu verhindern.

6. Druckkochapparat nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass das Rückschlagventil (30) ein an einem Stössel (45) angebrachtes, kegelstumpfförmiges Verschlusssteil (42) und ein zum Stössel (45) koaxiales, zylindrisches Gehäuse (37) mit einem dem Verschlusssteil (42) entsprechenden Sitz (41) aufweist, und dass im Innern des Gehäuses (37) eine erste, mit Löchern (46) versehene und sich auf einen Vorsprung (49) des Gehäuses (37) abstützende Führungsscheibe (47) für den Stössel (45) sowie eine zweite, mit Löchern (46) versehene und auf den Stössel (45) axial einstellbar aufgeschraubte Führungsscheibe (48) angeordnet sind, wobei zwischen den beiden Führungsscheiben (47, 48) eine Druckfeder (51) eingebracht ist.

7. Druckkochapparat nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, dass das Gehäuse (37) des Rückschlagventils (30) an seinem einen Ende, welches durch das Verschlusssteil (42) des Stössels (45) abschliessbar ist, mit einer Muffe (40) der Seitenwand (32) des Kochbehälters (16) und an seinem anderen Ende mit der Rohrleitung (28) verschraubt ist.

8. Druckkochapparat nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, dass ein Gewinde (50) des Stössels (45), auf welchem die zweite Führungsscheibe (48) geschraubt ist, und die Druckfeder (51) derart ausgebildet ist, dass das Verschlusssteil (42) des Stössels (45) bei einem bestimmten Druck, der zwischen dem normalen Kochdruck im Kochbehälter (16)

und dem Dampfdruck im Dampfraum (20) liegt, vom Sitz (41) des Gehäuses (37) abhebt.

Die Erfindung betrifft einen Druckkochapparat gemäss dem Oberbegriff des Patentanspruchs 1.

Druckkochapparate der genannten Art stehen seit längerer Zeit in Grossküchen im Gebrauch. Sie eignen sich sehr gut zum Flüssigkochen, Dämpfen, Anziehen, Dünsten, Pasteurisieren und Kochen unter verschiedenen Druckbedingungen (Überdruck, Gleichdruck, Vakuum) von Kochgut jeder Art. Dieses wird, besonders wenn es sich um flüssiges oder halbflüssiges Kochgut handelt, direkt in den Kochbehälter oder, z. B. bei verschiedenen Gemüsesorten oder anderem festen Kochgut, in einzelnen Tragbehältern in den Kochbehälter oder Kochraum des Druckkochapparats eingebracht. Hierbei sind Steuer- und Regelgeräte vorgesehen, welche einen automatischen Ablauf eines wählbaren Kochprozesses (Kochdauer, Kochtemperatur) gewährleisten, wozu sich eine äussere Beheizung des Kochbehälters mittels im Druckkochapparat erzeugten Wasserdampfes besonders eignet, wozu aber auch ein heisses Ölbad oder Wasserbad, ein Heissgasstrom usw. vorgesehen werden kann.

Wenn es erwünscht ist, ein Dampfgeräten des Kochgutes, insbesondere von Gemüse, vorzunehmen, muss dies entweder in einem hierfür bestimmten, separaten Dampfkochapparat erfolgen, oder es muss bei den bekannten Druckkochapparaten der eingangs genannten Art vor dem Aufheizen eine bestimmte Menge Wasser in den Kochbehälter gebracht werden, welche dann beim Aufheizen verdampft und die Wasserdampfatmosfera für das Kochgut schafft. Dieses Dampfgerätenverfahren beansprucht zur Garung der Lebensmittel verhältnismässig viel Zeit, weil die Dampferzeugung im Kochbehälter erst erfolgt, wenn die eingebrachte Wassermenge aufgeheizt ist, und ist vor allem nur bedingt steuerbar, indem man überschüssigen Dampf durch ein beispielsweise im Deckel angeordnetes Überdruck- und Dampf-ablassventil ins Freie entweichen lässt.

Aufgabe der Erfindung ist, einen Druckkochapparat der eingangs genannten Art zu schaffen, welcher mit einfachen Mitteln wahlweise ein automatisch ablaufendes Dämpfen des Kochgutes und damit eine wesentliche Verkürzung der Kochzeit sowie eine schonende Behandlung des Kochgutes erlaubt.

Erfindungsgemäss wird diese Aufgabe durch die im kennzeichnenden Teil des Patentanspruchs 1 angeführten Merkmale gelöst.

Mit dem erfindungsgemässen Druckkochapparat lässt sich das den Garprozess erheblich verkürzende Dämpfen des Kochgutes bezüglich der Dampfzuführung gesteuert und im gleichen Gerät durchführen, in welchem wahlweise ein Garprozess mit von aussen erhitztem Kochbehälter vorgenommen wird.

Besonders vorteilhaft lässt sich die Erfindung gestalten, wenn der Kochbehälter des Druckkochapparates in an sich bekannter Weise mindestens teilweise von einem Dampfraum umgeben ist, welcher mit einem mit Heizelementen versehenen Wasserbad in Verbindung steht. Dann genügt es, die Rohrleitung an den genannten Dampfraum anzuschliessen, so dass eine Fremd-Dampfquelle nicht benötigt ist. Ein in dieser Rohrleitung angeordnetes Steuerventil ermöglicht eine einfache, programmierbare Steuerung der Dampfzufuhr. Das ebenfalls in der genannten Rohrleitung angeordnete Rückschlagventil verhindert ein Zurückfliessen flüs-

sigen Kochgutes oder von Kochwasser aus dem Kochbehälter, falls der Druck im Kochbehälter grösser als in der Rohrleitung bzw. im Dampfraum ist. Zudem ermöglicht das Rückschlagventil die Zuführung von Dampf in den Kochbehälter automatisch erst dann, wenn der Dampfdruck im Dampfraum einen bestimmten Mindestwert erreicht hat.

Ein Ausführungsbeispiel des erfindungsgemässen Druckkochapparates wird nachfolgend anhand der Zeichnung erläutert. Es zeigen:

Fig. 1 eine perspektivische Aussenansicht des Druckkochapparates,

Fig. 2 eine schematische Innenansicht von der Seite des Druckkochapparates der Fig. 1,

Fig. 3 eine schematische Innenansicht des Druckkochapparates der Fig. 1 von vorne,

Fig. 4 einen Längsschnitt durch ein Rückschlagventil des Druckkochapparates der Fig. 1 bis 3.

Der in Fig. 1 dargestellte Druckkochapparat weist ein im wesentlichen kubisches Gehäuse 1 mit einem obenliegenden, auf der Hinterseite angelenkten Deckel 2 auf. Der Deckel 2 verschliesst einen nachfolgend noch beschriebenen Kochbehälter druckfest ab. Er ist mit einem nur bei Drucklosigkeit aufklappbaren Sicherheitsverschluss 3 und einem zum Heben des Deckels 2 ausgebildeten Handgriff 4 versehen. Im Deckel ist ein kombiniertes Überdruck- und Dampfablassventil 5 angeordnet. An der unteren Vorderseite des Gehäuses ist ein Auslauf-Drehventil 6 für den Kochbehälter angeordnet, das gegen Öffnen bei unter Druck stehendem Kochbehälter gesichert ist. Es ist zudem so bemessen, dass nicht nur eigentliche Flüssigkeiten, sondern auch zähflüssige oder pastöse Nahrungsmittel wie Breie, Teigwaren usw. durch das Auslaufventil aus dem Kochbehälter austreten können.

Der in Fig. 1 vom Deckel 2 nicht abgedeckte Teil des Gehäuses 1 enthält in seinem Innern Steuer- bzw. Regelgeräte sowie Anschlusseinrichtungen für die Beheizung des Kochbehälters. An der Vorderseite des Gehäuses 1 ist eine Steuertafel 7 eingebaut, welche in einem oberen Teil einen Drehknopf 8 zur stufenlosen Wahl der Kochtemperatur, eine Anzeigeeinrichtung 9 zur ziffernmässigen Anzeige der effektiven Kochtemperatur sowie einen Drehschalter 10 zum Ein- und Ausschalten der Kochbehälter-Heizung und gegebenenfalls zur Wahl von Heizintensitätsstufen enthält. Durch ein innerhalb des Gehäuses untergebrachtes Temperatur-Regelgerät, z. B. einen elektronischen Temperaturregler, wird die Kochtemperatur auf dem eingestellten Wert gehalten. Der untere Teil der Steuertafel 7 enthält einen Druckknopfschalter 11 zum Einschalten der nachfolgend beschriebenen direkten Dampfzuführung in den Kochbehälter, zwei Signallampen 12 und 12a sowie eine Programmuhr 13 für den Garvorgang bei direkter Dampfzufuhr in den Kochbehälter.

In den Fig. 2 und 3 sind schematische Innenansichten des Druckkochapparates der Fig. 1 von der Seite bzw. von vorn dargestellt, wobei alle nicht in direktem Zusammenhang mit dem Gegenstand der vorliegenden Erfindung stehenden Bauteile weggelassen oder bloss angedeutet sind.

Eine obere Abdeckung 15, auf welcher der Deckel 2 aufliegt, geht fugenlos in den bereits erwähnten, wannenförmigen Kochbehälter 16 über. Unter seitlichen Verschalungen 17, welche Seitenwände des Gehäuses 1 der Fig. 1 bilden, sowie auf der Seite des die Steuer- und Regelgeräte sowie Anschlusseinrichtungen enthaltenden Teils 18 (Fig. 3) des Gehäuses sind Wärmeisolationen 19 angeordnet. Der untere Teil des Kochbehälters 16 ist allseitig von einem Dampfraum 20 umgeben, welcher der Erhitzung des Kochbehälters bzw. des darin enthaltenen Kochgutes dient. Zur Erzeugung des Dampfes ist unterhalb des Dampfraumes 20 ein Wasserbad 21 angeordnet, dessen Mindestwasserhöhe

mit einer gestrichelten Linie 22 angedeutet ist. Zur Erhitzung des Wasserbades 21 sind in diesem langgestreckte Heizelemente 23 angeordnet, die beispielsweise elektrische Heizelemente sind, aber auch Dampfschlangen oder Ölumlaufschlangen sein können. An den Dampfraum 20 ist über ein Rohrstück 24 ein Überdruckventil 25 angeschlossen, das bei Überschreiten eines bestimmten Dampfdrucks von beispielsweise 1,8 bar im Dampfraum 20 Dampf nach hinten in Richtung des Pfeils 26 (Fig. 2) entweichen lässt. Im Betrieb des bisher beschriebenen, an sich bekannten Druckkochapparates beträgt der Arbeitsdruck im Dampfraum 20 beispielsweise 1,6 bar und derjenige im Kochraum des Kochbehälters 16 je nach dessen Grösse beispielsweise 0,25 bis 0,5 bar.

Zur direkten Zuführung von Gardampf in den Innenraum des Kochbehälters 16 ist eine Rohrleitung 28 an das Rohrstück 24 (Fig. 3) und damit an den Dampfraum 20 angeschlossen. In die Rohrleitung 28 ist ein Steuerventil 29, z. B. ein Magnetventil (Fig. 2) als elektrisch steuerbare Sperre für die Dampfströmung in der Rohrleitung 28 eingesetzt. Über ein Rückschlagventil 30, das in Fig. 3 nur angedeutet ist und anhand der Fig. 4 noch näher beschrieben wird, mündet die Rohrleitung 28 im Kochbehälter 16 nahe dessen Boden 31, wobei die Seitenwand 32 des Kochbehälters 16 hierzu mit einer Öffnung 33 versehen ist. Oberhalb der Öffnung 33 ist im Kochbehälter 16 ein sich über die ganze Fläche des Bodens 31 erstreckendes Lochblech 34 angeordnet. Befindet sich das Magnetventil 29 in seiner Offenstellung und hat der Dampfdruck im Dampfraum 20 einen Wert erreicht, der über dem Schwellenwert des Rückschlagventils 30 liegt, bei welchem dieses öffnet, so wird Dampf aus dem Dampfraum 20 in die bodennahe Zone des Kochbehälters 16 gemäss den Pfeilen 35 in Fig. 3 eingesprüht. Der eingesprühte Dampf verteilt sich unterhalb des Lochblechs und gelangt allseitig zu dem im Kochbehälter 16 befindlichen Kochgut.

Das Rückschlagventil 30 wird so eingestellt, dass es bei einem Dampfdruck öffnet, der zwischen dem Betriebsdruck im Kochbehälter 16 und dem Betriebsdruck im Druckraum 20 liegt, also beispielsweise bei 0,8 bar für die vorgängig angegebenen Betriebsdrücke. Dadurch ist eine Verschmutzung der Rohrleitung 28, des Überdruckventils 25 und des Dampfraums 20 ausgeschlossen. Nicht dargestellt ist in den Zeichnungen ein Druckmesser, der bei Erreichen des genannten Betriebsdruckes die erstgenannte Signallampe 12 auf der Schalttafel 7 einschaltet. Ferner ist ein ebenfalls nicht dargestelltes Zeitschaltelement vorhanden, das beim Betätigen des Druckknopfschalters 11 in Gang gesetzt wird und nach einer bestimmten Zeit die zweite Signallampe 12a einschaltet und/oder ein akustisches Signal erzeugt, z. B. mittels eines Horns.

Die Betriebsweise der beschriebenen direkten Dampfnebsprühung in den Kochbehälter ist sehr einfach. Durch Betätigen des Drehschalters 10 und des Temperaturwahl-Drehknopfs 8 im oberen Teil der Schalttafel 7 wird bei vorerst offenem bzw. unverriegeltem Deckel 2 der Druckkochapparat in üblicher Weise in Betrieb gesetzt. Sobald die als Bereitschaftslampe vorgesehene Signallampe 12 im unteren Teil der Schalttafel 7 anzeigt, dass der Dampfdruck im Dampfraum 20 den Betriebsdruck erreicht hat, wird das Kochgut in den Kochbehälter 16 eingefüllt, der Deckel 2 geschlossen und verriegelt und die vorgesehene Dämpfzeit an der Programmuhr 13 eingestellt. Das im Deckel 2 befindliche Dampfablassventil 5 wird vorerst offen gelassen. Durch Drücken des Druckknopfschalters 11 wird nun das Magnetventil 29 geöffnet, so dass Dampf vom Dampfraum 20 über das Rückschlagventil 30, das wegen des über dem Öffnungsdruck des Rückschlagventils 30 liegenden Betriebsdruckes des Dampfes im Dampfraum 20 ebenfalls offen ist, in den Koch-

behälter 16 strömt und die im Kochbehälter 16 befindliche Luft durch das Dampfablassventil 5 nach aussen treibt.

Nach der durch das erwähnte Zeitschaltelement bestimmten Zeit von beispielsweise drei Minuten, welche für die Entlüftung des Kochbehälters 16 vorgesehen ist, leuchtet die zweite Signallampe 12a auf und es ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass der Entlüftungsvorgang im Kochbehälter 16 beendet ist. Gleichzeitig wird durch das Zeitschaltelement die Programmuhr 13 in Gang gesetzt, wobei zudem das Dampfablassventil 5 von Hand geschlossen wird. Während der durch die Programmuhr 13 bestimmten Zeit läuft nun im Kochbehälter 16 der durch den einströmenden Dampf bewirkte Dämpfvorgang ab, wobei der bereits erwähnte Druck von beispielsweise 0,25 bis 0,5 bar im Kochbehälter 16 durch das Überdruck- und Dampfablassventil 5 im Deckel 2 bestimmt ist. Nach dem Ablauf der Programmuhr 13 wird das Magnetventil 29 automatisch wieder geschlossen und das Ende des Dämpfvorganges durch ein erneutes Aufleuchten der Signallampe 12 und das akustische Signal angezeigt, worauf das gedämpfte Kochgut nach Ablassen des Dampfdruckes dem Kochbehälter 16 entnommen wird.

Der vorliegende Druckkochapparat weist in bekannter Weise noch weitere Vorrichtungen zu seinem Betrieb auf, z. B. ein automatisch gesteuertes Ventil zur Ergänzung des Wasserbades 21 mit Wasser, damit dessen Mindesthöhe 22 beim Dampfentzug erhalten bleibt, und eine Wasserkühlung des Deckels 2.

Der vorliegende Druckkochapparat ermöglicht durch die Ergänzung des eingangs erwähnten, bekannten Druckkochapparates mit verhältnismässig wenigen und einfachen Teilen, die zudem ohne weiteres im bereits bestehenden Gehäuse untergebracht werden können, eine sehr vorteilhafte Ergänzung der üblichen Kochprozesse durch den beschriebenen Dämpfprozess. Letzterer bewirkt eine wesentliche Verkürzung der Garzeit und zudem eine intensive Entlüftung des Kochgutes.

Ein besonders einfaches und zweckmässiges Rückschlagventil 30 ist in Fig. 4 dargestellt. Das Rückschlagventil weist ein im wesentlichen zylindrisches Gehäuse 37, das an seinen beiden offenen Enden je mit einem Aussengewinde 38 bzw. 39 versehen ist. Mit dem Gewinde 38 ist das Gehäuse 37 in eine Muffe 40 geschraubt, die an die Seitenwand 32 (Fig. 3)

des Kochbehälters 16 aufgeschweisst ist und die Öffnung 33 begrenzt. Das Gewinde 39 dient zum Aufschrauben der in Fig. 4 nicht dargestellten Rohrleitung 28 (Fig. 2, 3).

Auf der in die Seitenwand 32 geschraubten Seite des Gehäuses 37 weist dieses an seiner Innenseite einen radial nach innen ragenden, kegelstumpfförmigen Sitz 41 auf. Dem Sitz 41 ist ein kegelstumpfförmiger Absperrteller 42 zugeordnet, der zudem mit einem Dichtungsring 43 versehen ist. Der Absperrteller 42 ist mittels eines Sprenglings 44 mit einem Stößel 45 verbunden, kann aber auch fest mit diesem verbunden sein. Der Stößel 45 ist im Innern des Gehäuses 37 durch zwei mit mehreren Löchern 46 versehene, axial bewegliche Scheiben 47 bzw. 48 geführt. In der einen Scheibe 47 ist der Stößel 45 lose geführt, wobei die Scheibe auf einer Schulter 49 des Gehäuses 37 aufliegt. Mit der anderen Scheibe 48 ist der Stößel 45 verschraubt, wozu der Stößel 45 einen Gewindebereich 50 aufweist. Zwischen die beiden Scheiben 47, 48 ist eine koaxiale Feder 51 eingelegt, deren Kraft durch Drehen der Scheibe 48 längs des Gewindebereichs 50 des Stößels 45 einstellbar ist. Zur Sicherung ist eine Gegenmutter 52 auf den Stößel 45 geschraubt. Der Schwellenwert des Öffnungsdrucks des dargestellten Rückschlagventils 30 kann somit in einfacher Weise eingestellt werden. Da die Aussenfläche 53 des Absperrtellers 42 bündig mit der Innenfläche der Seitenwand 32 des Kochbehälters ist, können keine Speiseteile an schwer zugänglichen und schwer reinigbaren Stellen hängen bleiben.

Bei einem Druckkochapparat, dessen Kochbehälter auf andere Weise als mittels eines ihn umgebenden Dampfraums erhitzt wird, kann die Dampfzuführung in den Kochbehälter mittels einer separaten Dampfquelle oder Dampfleitung erfolgen. Eine solche an eine externe Dampfquelle angeschlossene Dampfleitung 55 ist in Fig. 3 gestrichelt angedeutet.

Die Rohrleitung 28 braucht nicht direkt in den Bereich nahe des Bodens 31 des Kochbehälters 16 in diesen zu münden. Gegebenenfalls kann die Rohrleitung 28 auch an einer anderen Stelle einschliesslich des Deckels 2 zum Kochbehälter 16 geführt sein. Durch einen weiteren Dampfkanal soll dann aber der Dampf zum Raum zwischen dem Boden 31 des Kochbehälters 16 und dem eingelegten Lochblech 34 geführt sein, damit von diesem Bereich aus eine gleichmässige Dämpfung des Kochgutes und vorgängig eine rasche und intensive Entlüftung des Kochbehälters 16 erfolgt.

Fig. 1

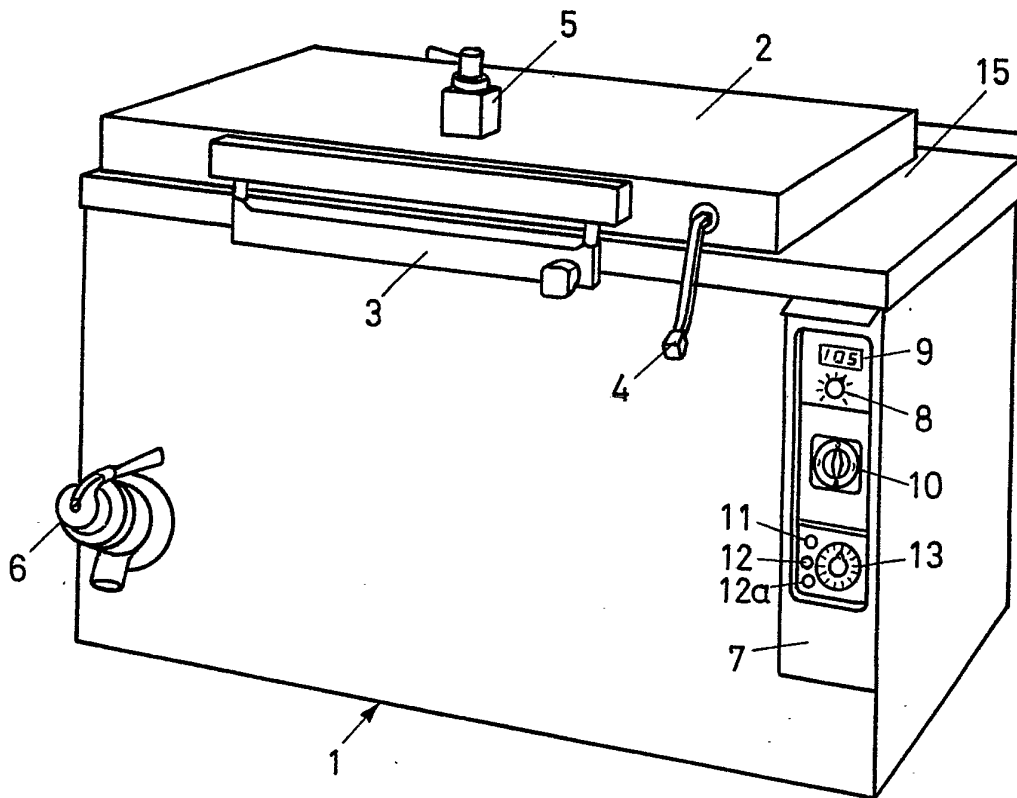


Fig. 2

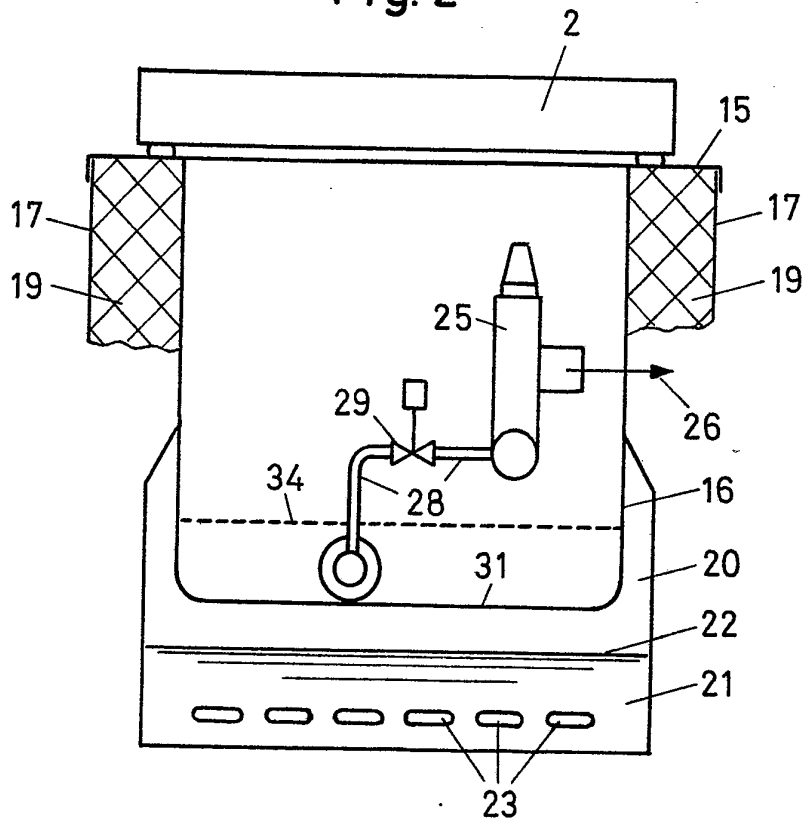


Fig. 3

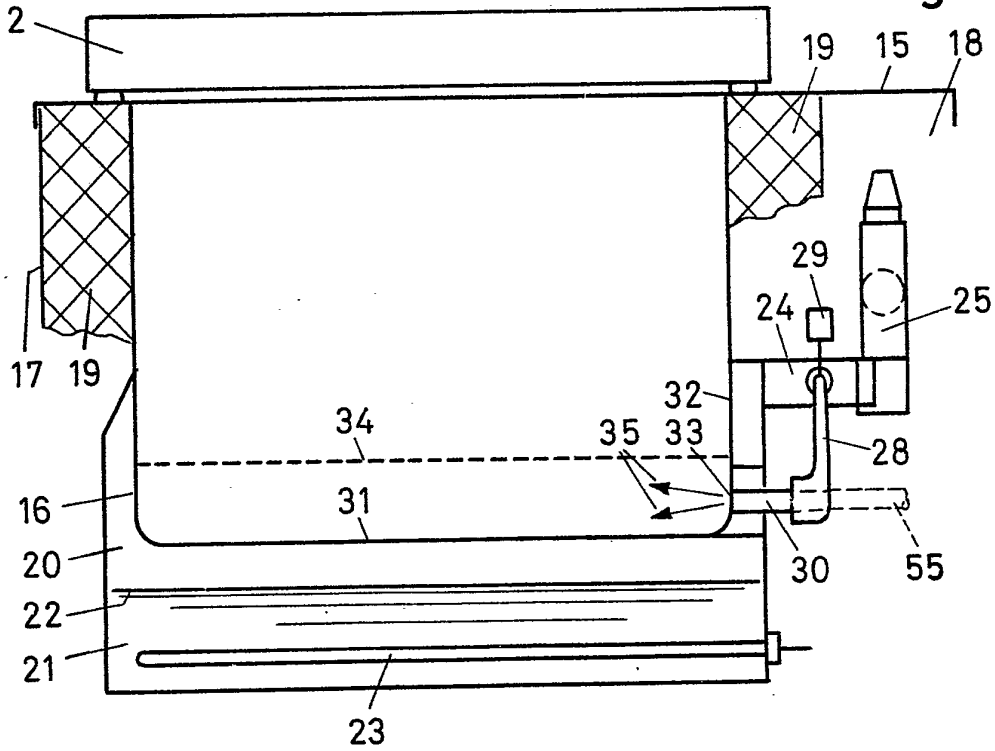


Fig. 4

