

19



NL Octrooi Centrum

11

2002395

12 C OCTROOI

21 Aanvraagnummer: 2002395

51 Int.Cl.:
A47J 37/07 (2006.01)

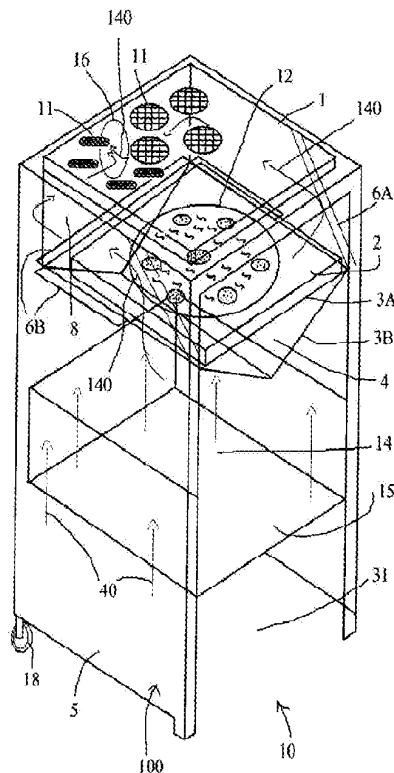
22 Aanvraag ingediend: 05.01.2009

43 Aanvraag gepubliceerd:
-73 Octrooihouder(s):
Franciscus Norbertus Antonius Mutsaers te Oisterwijk.47 Octrooi verleend:
06.07.201072 Uitvinder(s):
Franciscus Norbertus Antonius Mutsaers te Oisterwijk.45 Octrooischrift uitgegeven:
14.07.201074 Gemachtigde:
E.T.J.M. Smeets te Eindhoven.

54 Inrichting en werkwijze voor het buitenshuis bereiden van voedsel.

57 De uitvinding heeft betrekking op een inrichting (10) voor het buitenshuis bereiden van voedsel (11,12) door verhitting, omvattende een verplaatsbaar gestel (100) met daarin een verbrandingskamer (14) die voorzien is van een luchttoevoer (15) en verbonden is met een afvoer (16) voor de verbrandingsgassen nabij de bovenzijde van de inrichting (10) en omvattende een boven de verbrandingskamer (14) gelegen plateau (1) waarop te bereiden voedsel (11) geplaatst kan worden.

Volgens de uitvinding omvat de inrichting (10) een verder plateau (2) waarop te bereiden verder voedsel (12) geplaatst kan worden, dat zich tussen de verbrandingskamer (14) en het plateau (1) bevindt en is de inrichting (10) voorzien van warmte distributiemiddelen (3,4,5,6,7,8) ter verdeling van de in de verbrandingskamer (14) gevormde warmte over het plateau (1) en het verdere plateau (2).



NL C 2002395

Dit octrooi is verleend ongeacht het bijgevoegde resultaat van het onderzoek naar de stand van de techniek en schriftelijke opinie. Het octrooischrift komt overeen met de oorspronkelijk ingediende stukken.

Inrichting en werkwijze voor het buitenshuis bereiden van voedsel

ACHTERGROND VAN DE UITVINDING

5 De uitvinding heeft betrekking op een inrichting voor het buitenshuis bereiden van voedsel door verhitting, omvattende een verplaatsbaar gestel met daarin een verbrandingskamer die voorzien is van een luchttoevoer en verbonden is met een afvoer voor de verbrandingsgassen nabij de bovenzijde van de inrichting en omvattende een boven de verbrandingskamer gelegen plateau waarop te bereiden voedsel geplaatst kan worden. De uitvinding heeft tevens betrekking op een werkwijze voor het buitenshuis bereiden van voedsel door verhitting.

Een dergelijke inrichting wordt in de wandel wel aangeduid met de term barbecue en de werkwijze heet dan barbecuen, zij het dat deze termen te beperkt zijn voor de onderhavige uitvinding. Zo kan de inrichting bedreven worden met verschillende brandstoffen, zoals een gasvormige, vloeibare of vast brandstof. Voorbeelden van de laatste soort brandstof zijn kolen, hout of houtskool. Opgemerkt wordt dat hoewel minder voor de hand liggend een dergelijke inrichting ook met elektrisch gegenereerde warmte bedreven kan worden. Voor verbrandingskamer dient dan verhittingskamer gelezen te worden en voor verbrandingsgassen, hete lucht.

20 Een dergelijke inrichting moet geschikt zijn voor verschillende gebruikers met verschillende wensen, dat wil zeggen dat een gebruiker zelf kan beslissen van wat voor soort voedsel hij wil bereiden door verhitting. Verder moet de inrichting goed beveiligd zijn zodat een gebruiker, in het bijzonder jeugdigen of kinderen, niet aan ontoelaatbare risico's wordt blootgesteld. De inrichting moet bovendien compact en relatief licht zijn zodat zij gemakkelijk op diverse plaatsen buitenshuis, zoals in de tuin, op het terras en onder een veranda gepositioneerd kan worden.

Een dergelijke inrichting is bekend uit het Amerikaanse octrooischrift US 2,894,448 dat op 14 Juli 1959 gepubliceerd is. Daarin is (zie fig. 2 van dat octrooischrift) een in hoofdzaak cilindrische inrichting getoond die een kooktoestel omvat dat geschikt is voor het door verhitting bereiden van diverse soorten voedsel. Ook wordt het roken van vis of vlees als toepassing genoemd. De inrichting bevat een plateau waarop te bereiden voedsel geplaatst kan worden en er bevinden zich uitsteeksel op drie verschillende afstanden van de verbrandingskamer, vlak daarboven, ongeveer aan de bovenzijde van de inrichting en in een tussenliggende positie. Ongeveer op die tussenliggende positie kan een

uitneembaar hulplichaam geplaatst worden dat fungeert als afvoer van vet dat van het voedsel druipt dat geplaatst is op het plateau in de bovenste positie. Dat plateau omvat in dat geval een grill-rooster zodat vet van het te bereiden voedsel door het rooster naar beneden kan vallen.

- 5 Een bezwaar van de bekende inrichting is dat deze relatief omslachtig te gebruiken is. Ook is de inrichting niet zonder meer geschikt voor alle soorten te bereiden voedsel. Daarnaast is de veiligheid niet optimaal.

SAMENVATTING VAN DE UITVINDING

10

Een doel van de onderhavige uitvinding is dan ook een dergelijke inrichting te verschaffen die relatief gemakkelijk te gebruiken, geschikt voor veel soorten te bereiden voedselproducten en die een uitstekende veiligheid bezit.

- 15 Daartoe heeft een inrichting van de in de aanhef genoemde soort volgens de uitvinding het kenmerk dat de inrichting een verder plateau omvat waarop te bereiden verder voedsel geplaatst kan worden, dat zich tussen de verbrandingskamer en het plateau bevindt en de inrichting voorzien is van warmte distributiemiddelen ter verdeling van de in de verbrandingskamer gevormde warmte over het plateau en het verdere plateau. De uitvinding berust op verschillende verrassende inzichten. Op de eerste plaats dat een
- 20 tweetal vaste posities voor het bereiden van voedsel, een dicht bij de verbrandingskamer en een ongeveer ter hoogte van de bovenzijde van de inrichting, maken dat een bijzonder groot aantal verschillende voedselproducten tegelijk bereid kunnen worden. Door het aanbrenge van warmte distributiemiddelen wordt bereikt dat de temperatuur verdeling van de beide plateau's geschikt is voor het beoogde te bereiden voedsel. Zo kunnen op het
- 25 bovenste plateau vlees, vis, groenten en pannenkoeken bereid worden bij een temperatuur die ligt tussen ca. 100 en 200 °C. Op het onderste, dichtst bij de verbrandingskamer gelegen plateau kunnen dan bij een temperatuur die ligt tussen 200 en 300 °C deegwaarproducten zoals pizza's bereid worden. Dat laatste is zeer bijzonder want het bereiden van een pizza is heel kritisch. Enerzijds mag en moet de onderkant mooi bruin en
- 30 bros maar niet zwart en verkoold worden, anderzijds moet de bovenkant van een pizza precies goed (beet)baar zijn. Producten als groenten, vlees, vis en kaas die zich op zo'n pizza bevinden en in het bijzonder de kaas luistert in dit opzicht bijzonder nauw. Waar een barbecue veelal om het bereiden van vlees producten draait, vormt de bereiding van pizza's een bijzonder welkome uitbreiding van een barbecue. Dit in het bijzonder voor kinderen

die vaak dol zijn op pizza's. Ook voor volwassenen kan deze uitbreidingsmogelijkheid echter aantrekkelijk zijn, bijvoorbeeld voor vegetariërs.

In een voorkeursuitvoering omvatten de warmte distributiemiddelen dat de bodem van het verder plateau dubbelwandig gevormd is. Hierdoor wordt bereikt dat de bodem van
5 een pizza niet te heet wordt waardoor aanbranden daarvan vermeden kan worden. De niet rechtstreeks aan de pizza toegevoerde warmte kan op andere wijze door de inrichting gedistribueerd worden om een optimale temperatuurverdeling over de beide plateaus te realiseren. In dit verband wordt opgemerkt dat onder warmte distributie hier verstaan wordt het verspreiden en verdelen van de warmte in alle drie de vormen waarin zij bekend
10 is en die ook aanwezig zijn in een barbecue: op de eerste plaats stralingswarmte, op de tweede plaats geleidingswarmte en op de derde plaats convectiewarmte.

Bij voorkeur heeft de bodem van het verdere plateau in een dwarsdoorsnede loodrecht op een richting die in projectie gezien loopt van de luchttoevoer naar de afvoer voor de verbrandingsgassen, in het midden uitsteekt in de richting van de
15 verbrandingskamer. Hierdoor worden diverse soorten van warmte als het ware links en rechts van het verder plateau naar boven gestuurd. Het in het midden naar beneden uitstekende deel kan door een al dan niet massieve of dubbelwandige vin gevormd worden. In een gunstige uitvoering bezit een dubbelwandige bodem in de genoemde dwarsdoorsnede gezien een driehoekige vorm.

In een verdere gunstige uitvoeringsvorm omvatten de warmte distributiemiddelen een geïsoleerde uitvoering van de zijwanden van de inrichting waarbij de verbrandingsgassen in hoofdzaak aan weerszijde van het verder plateau naar de vlak onder het eerste plateau liggende afvoer gevoerd worden. Zo'n geïsoleerde uitvoering omvat bij voorkeur dat een zijwand van de inrichting ten minste ter plaatse van het bovenste deel van
20 de verbrandingskamer en alle daarboven gelegen delen van de inrichting dubbelwandig uitgevoerd zijn. Zo is meer warmte beschikbaar voor het verhitten van voedsel op beide plateaus.

De warmte distributiemiddelen omvatten verder met voordeel geleidingsstroken die zich aan weerszijde van het verder plateau in het pad van de verbrandingsgassen
30 bevinden. Hiermee kunnen de verbrandingsgassen en hun warmte-inhoud geleid worden, bijvoorbeeld van voor naar achteren maar ook terugleiding of afremming behoren tot de mogelijkheden. Ook op deze wijze kan de warmte distributie geoptimaliseerd worden.

In een verdere uitvoeringsvorm omvatten de warmte distributiemiddelen een kap die over het plateau geplaatst kan worden. Zo kan de temperatuur van dat plateau verhoogd worden.

In een belangrijke uitvoeringsvorm omvatten de warmte distributiemiddelen dat het
 5 verder plateau deel uitmaakt van een bodem van een lade-vormige lichaam waarvan een open voorzijde grenst aan een openmaakbaar deel van een voorvlak van de inrichting, waarvan twee zijvlakken zich op enige afstand van de zijwanden bevinden en waarvan een achtervlak zich op enige afstand van het achtervlak van de inrichting bevindt, waarbij zowel de zijvlakken als het achtervlak en het voorvlak van het lade-vormige lichaam aan
 10 de bovenzijde begrensd worden door het plateau. Op deze wijze kan in het bijzonder de temperatuur en de temperatuurverdeling in de ovenkamer boven het onderste plateau geoptimaliseerd worden met het oog op het bereiden van pizza's. Een belangrijk additioneel voordeel van deze uitvoering is dat vlammen en verbrandingsgassen in beginsel nooit de inrichting kunnen verlaten. Dit omdat in het bijzonder het onderste
 15 plateau bij voorkeur gevormd zal worden door een dichte plaat. Ook indien het bovenste plateau een grill-rooster omvat zullen nooit steekvlammen en/of verbrandingsgassen rechtstreeks in de buurt komen van een gebruiker van de inrichting. Normaliter verlaten deze zaken dan de inrichting via een bij voorkeur aan de luchtafvoer aangebracht schoorsteentje. Aldus is een inrichting volgens de uitvinding niet alleen zeer effectief maar
 20 ook bijzonder veilig in het gebruik.

De inrichting zal hierbij voorzien worden van passende afdichtingen, bijvoorbeeld in de vorm van een vuurvaste kit, tussen het ladevormige lichaam en de rest van de inrichting waaronder in het bijzonder de rookkanalen aan weerszijde van en achter de ovenkamer die gevormd wordt door het ladevormige lichaam.

25 In een gunstige variant omvatten zowel het plateau als het verder plateau een dichte plaat. Dat kan een metalen plaat zijn zoals een gietijzeren of RVS (= Roest Vrij Staal) plaat, maar bij voorkeur wordt hiervoor een (natuur)stenen plaat gebruikt. Het plateau is dan bij voorkeur van een natuursteen zoals graniet of serpentino waar het verder plateau dan een keramisch materiaal bevat.

30 Zowel vorm als geometrie van de inrichting kan gevarieerd worden. Bij voorkeur heeft deze een in projectie gezien in hoofdzaak rechthoekige vorm waarbij de luchttoevoer en de afvoer voor de verbrandingsgassen zich aan tegenover elkaar liggende zijden van de inrichting bevinden, bijvoorkeur aan de voorzijde en aan de achterzijde van de inrichting.

Ter verbetering van de verplaatsbaarheid kan de inrichting met voordeel mobiel gemaakt zijn door deze te voorzien van twee of meer wielen.

Een werkwijze voor het buitenshuis bereiden van voedsel door verhitting, gebruik makend van een verplaatsbaar gestel met daarin een verbrandingskamer die voorzien is van
5 een luchttoevoer en verbonden is met een afvoer voor de verbrandingsgassen nabij de bovenzijde van de inrichting en omvattende een boven de verbrandingskamer gelegen plateau waarop te bereiden voedsel geplaatst kan worden, heeft volgens de uitvinding het kenmerk dat de inrichting voorzien wordt van een verder plateau waarop te bereiden
10 verder voedsel geplaatst kan worden, dat zich tussen de verbrandingskamer en het plateau bevindt en de inrichting voorzien wordt van warmte distributiemiddelen ter verdeling van de in de verbrandingskamer gevormde warmte over het plateau en het verdere plateau. Aldus kan de uitvinding ook met voordeel in de horeca en/of het restaurantwezen worden toegepast. Daarbij kan met voordeel gebruik gemaakt worden van een inrichting volgens de uitvinding. In het bijzonder met het oog op deze toepassingen kan de inrichting groter
15 (lees in het bijzonder breder) gemaakt worden. Met voordeel kan de inrichting als het ware dubbel uitgevoerd zijn binnen een enkel gestel. Behalve dat hierdoor een voor de genoemde toepassingen gewenste capaciteitsvergroting ontstaat, ontstaat ook een grotere vrijheid, bijvoorbeeld in het plaatsen van een grill-rooster naast een stenen plaat op de posities van het hoogste plateau. Ook een kap boven die plateaus kan hierbij dubbel
20 uitgevoerd zijn.

KORTE BESCHRIJVING VAN DE TEKENINGEN

Deze en andere aspecten van de uitvinding zullen duidelijk worden uit en toegelicht
25 worden aan de hand van de hierna, bij wijze van voorbeeld, beschreven uitvoeringsvormen. Daarbij wordt verwezen naar de tekeningen. Daarin tonen:

Figuur 1, schematisch en in perspectief een uitvoeringsvorm van de inrichting volgens de uitvinding en in het bijzonder de buitenkant daarvan;

Figuur 2, schematisch en in perspectief en deels in doorzicht de inrichting van
30 figuur 1 en in het bijzonder de binnenkant daarvan.

GEDETAILLEERDE BESCHRIJVING VAN DE VOORKEURSUITVOERINGEN

Figuur 1 toont schematisch en in perspectief een uitvoeringsvorm van de inrichting volgens de uitvinding en in het bijzonder de buitenkant daarvan. Deze inrichting 10 bevat een gestel 100 dat van hier vastgeschroefde zijwanden is voorzien van staal met een dikte van ca. 1,5 mm. Bovenop de inrichting 10 bevindt zich een kap 7 die voorzien is van een temperatuurmeter 20 en een handgreep 22, ongeveer ter hoogte waarvan zich onder de kap het plateau bevindt voor het bereiden van voedsel. Achter een met een klep 23 afsluitbaar deel van de inrichting 10 bevindt zich een ovenruimte op de bodem waarvan het verder plateau gevormd is voor het bereiden van verder voedsel. Een daar weer onder gelegen deel van de inrichting vormt een verbrandingskamer die via een van een handgreep 24 voorziene plaat kan worden afgesloten. In de plaat bevindt zich een luchttoevoer 15 in de vorm van een geperforeerde plaat. Achter deze plaat bevindt zich een soortgelijke plaat die in een rails is opgenomen en van de buitenzijde van de inrichting 10 via een pen in een sleuf die niet in de tekening zijn weergegeven verschoven kan worden waardoor de luchttoevoer 15 regelbaar is tussen een maximale waarde en nul. Op deze wijze kan de warmte hoeveelheid en distributie daarvan enigszins geregeld worden. Voor het regelen van de temperatuur van het bovenste voedsel plateau kan de kap 7 voorzien zijn van een - al dan niet traploze - verstelling, waarbij de kap 7 op een (steeds grotere) kier kan worden gezet. De verbrandingsgassen 40 verlaten de inrichting 10 via een schoorsteen 17. Onder de verbrandingskamer bevindt zich een ruimte 31 voor het opslaan van reserve brandstof 30 bijvoorbeeld in de vorm van hout. Aan de onderzijde is de inrichting 10 voorzien van twee of meer wielen waardoor deze gemakkelijk verplaatst kan worden. Ter vergemakkelijking van de verplaatsing kan de inrichting verder voorzien zijn van een of meer handgrepen 21 die zich aan de zijkanten of aan de achterkant van de inrichting 10 bevinden. De inrichting 10 van dit voorbeeld is ongeveer 50 cm breed, 50 cm diep en 100 tot 120 cm hoog, waarbij zich het plateau zich op de eerste en de kap 7 op de tweede hoogte bevindt.

Figuur 2 toont schematisch en in perspectief en deels in doorzicht de inrichting van figuur 1 en in het bijzonder de binnenkant daarvan. Hier zijn in het bijzonder de beide plateaus 1,2 voor het bereiden van voedsel 11, 12 goed te zien. Voedsel 11 omvat hier hamburgers en braadworstjes terwijl voedsel 12 een pizza omvat. De beide plateaus 1,2 zijn hier gevormd met behulp van een enkele centimeters dikke stenen plaat. Plateau 1 is bijvoorbeeld van graniet of serpentino terwijl verder plateau 2 een keramisch materiaal

omvat. De inrichting 10 is voorzien van diverse middelen ter distributie van de warmte die in de verbrandingskamer 14 gegenereerd wordt.

Zo omvatten deze dat het verder plateau 2 deel uitmaakt van een bodem van een ladevormige lichaam 8 waarvan een open voorzijde grenst aan een openmaakbaar deel van een voorvlak van de inrichting 10 waarvan twee zijvlakken zich op enige afstand van de zijwanden 5 bevinden en waarvan een achtervlak zich op enige afstand van het achtervlak van de inrichting 10 bevindt. Daarbij worden zowel de zijvlakken als het achtervlak en het voorvlak van het ladevormige lichaam 8 aan de bovenzijde begrensd worden door het plateau 1. In dit voorbeeld omvatten de warmte distributiemiddelen verder dat de bodem 3 van het verder plateau 2 dubbelwandig gevormd is. De wanden 3A,3B van de bodem 3 bezitten hier een driehoekige dwarsdoorsnede (hoogte ca. 10 tot 15.cm) doorsnede, d.w.z. ongeveer loodrecht op het voor (en achtervlak) van de inrichting 10. Hierdoor worden zowel de in de verbrandingskamer 14 aanwezig vlammen naar links en rechts gestuurd als ook de door de luchttoevoer 15 binnen gelaten lucht. Links en rechts van de verbrandingskamer 14 wordt hier ook nog lucht toegelaten en de toegelaten lucht en nadien de verbrandingsgassen zijn hier aangeduide met de dunner getekende pijlen 40

Zo is te zien dat (extra) lucht 40 links en rechts van de ovenkamer 8 aangezogen wordt . Deze zal evenals de verbrandingsgassen 140 door trek opstijgen waarbij de ovenkamer 8 optimaal verwarmd wordt. Daartoe zijn de zijvlakken 5 van de inrichting 10, alsmede het achtervlak hier dubbelwandig uitgevoerd, althans tenminste over het relevante deel van de inrichting 10 d.w.z. vanaf ongeveer halverwege de verbrandingskamer 14 tot aan het plateau 1 toe. Daardoor blijft niet alleen de buitenzijde van de inrichting 10 relatief koel maar wordt ook de hoeveelheid warmte die beschikbaar komt voor het verwarmen van de plateaus 1,2 verhoogd. Uiteindelijk worden de verbrandingsgassen 140 aan de achterzijde van de inrichting 10 door een afvoer 16 afgevoerd naar het - niet in deze tekening weergegeven - eerder genoemde schoorsteentje. Om de warmteoverdracht van de verbrandingsgassen 140 naar de ovenkamer 8 en daarmee naar beide plateaus 1,2 te optimaliseren zijn in het pad van de verbrandingsgassen 140 geleidingstroken 6A,6B aangebracht. Stroken 6A leiden de verbrandingsgassen 140 van voren naar achteren en beneden naar boven, daar waar stroken 6B, die zich aan het achterste deel van de zijkanten van de ovenkamer 8 en aan de achterzijde daarvan bevinden, de verbrandingsgassen 140 vertragen en/of van achteren naar voren sturen. In het gegeven voorbeeld zijn de stroken 6A,6B vast van vorm en positie. Om de warmte distributie in de inrichting 10 meer

regelbaar te maken kunnen deze stroken instelbaar uitgevoerd worden, waarbij vorm en positie ervan van buitenaf instelbaar zijn gemaakt.

In de inrichting 10 van dit voorbeeld ligt de temperatuur van het bovenste plateau 1 tussen 100 en 200 graad Celsius waardoor dit geschikt is voor de bereiding van voedsel 11 zoals vis, vlees, groenten en pannenkoeken. De temperatuur nabij het verder plateau 2 ligt tussen de 200 en de 300 graad Celsius waardoor dit geschikt is voor de bereiding van voedsel dat deegwaarproducten zoals pizza's omvat.

De uitvinding is hierboven beschreven aan de hand van voorkeursuitvoeringen daarvan. Zij die deskundig zijn in de techniek zullen zich realiseren dat vele wijzigingen en veranderingen daarop kunnen worden aangebracht zonder de omvang van de bijgevoegde conclusies te buiten te gaan. Derhalve moeten dergelijke voorkeursuitvoeringen als 10 illustratief in plaats van beperkend worden beschouwd, en mogen daaruit geen beperkingen worden opgevat anders dan zulke die in de bijgevoegde conclusies uitdrukkelijk zijn verwoord.

15 Zo wordt opgemerkt dat het plateau behalve een dichte plaat of een grill-rooster ook een plaat kan omvatten die van een of meer grote(re) openingen voorzien is en waarin bijvoorbeeld een wok pan, bijvoorbeeld voor de bereiding van groenten, geplaatst kan worden.

Tot slot wordt opgemerkt dat de inrichting ook geschikt is om te fungeren als 20 terrasverwarming. Dit kan reeds tijdens het barbecuen gebeuren waarbij daarvoor toegestane extra warmteverliezen gecompenseerd kunnen worden door een groter brandstof verbruik. Dit kan echter ook gebeuren terwijl de inrichting niet als barbecue fungeert. In dat geval kan de luchtinlaatdeur openstaan waardoor een openhaard effect ontstaat.

Conclusies:

1. Inrichting (10) voor het buitenshuis bereiden van voedsel (11,12) door verhitting, omvattende een verplaatsbaar gestel (100) met daarin een verbrandingskamer (14) die
5 voorzien is van een luchttoevoer (15) en verbonden is met een afvoer (16) voor de verbrandingsgassen nabij de bovenzijde van de inrichting (10) en omvattende een boven de verbrandingskamer (14) gelegen plateau (1) waarop te bereiden voedsel (11) geplaatst kan worden, met het kenmerk dat de inrichting (10) een verder plateau (2) omvat waarop te
10 bereiden verder voedsel (12) geplaatst kan worden, dat zich tussen de verbrandingskamer (14) en het plateau (1) bevindt en de inrichting (10) voorzien is van warmte distributiemiddelen (3,4,5,6,7,8) ter verdeling van de in de verbrandingskamer (14) gevormde warmte over het plateau (1) en het verdere plateau (2).
2. Inrichting volgens conclusie 1, met het kenmerk, dat de warmte distributiemiddelen
15 omvatten dat de bodem (3) van het verder plateau (2) dubbelwandig (3A,3B) gevormd is.
3. Inrichting volgens conclusie 2, met het kenmerk, dat de bodem (3) in een dwarsdoorsnede loodrecht op een richting die in projectie gezien loopt van de luchttoevoer (15) naar de afvoer (16) voor de verbrandingsgassen, in het midden een vorm (4) bezit die
20 uitsteekt in de richting van de verbrandingskamer (14).
4. Inrichting volgens conclusie 3, met het kenmerk, dat de bodem (3) in de genoemde dwarsdoorsnede gezien een driehoekige vorm (4) bezit.
- 25 5. Inrichting volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat de warmte distributiemiddelen een geïsoleerde uitvoering van de zijwanden (5) van de inrichting (10) omvatten waarbij de verbrandingsgassen in hoofdzaak aan weerszijde van het verder plateau (2) naar de vlak onder het eerste plateau (1) liggende afvoer (16) gevoerd worden.
30
6. Inrichting volgens conclusie 5, met het kenmerk, dat de warmte distributiemiddelen geleidingsstroken (6A,6B) omvatten die zich aan weerszijde van het verder plateau (2) in het pad van de verbrandingsgassen bevinden.

7. Inrichting volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat warmte distributiemiddelen een kap (7) omvatten die over het plateau (1) geplaatst kan worden.

8. Inrichting volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat de
5 warmte distributiemiddelen omvatten dat het verder plateau (2) deel uitmaakt van een bodem van een ladevormige lichaam (8) waarvan een open voorzijde grenst aan een openmaakbaar deel van een voorvlak van de inrichting, waarvan twee zijvlakken zich op enige afstand van de zijwanden (5) bevinden en waarvan een achtervlak zich op enige
10 afstand van het achtervlak van de inrichting bevindt, waarbij zowel de zijvlakken als het achtervlak en het voorvlak van het ladevormige lichaam (8) aan de bovenzijde begrensd worden door het plateau (1).

9. Inrichting volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat het plateau (1) en het verder plateau (2) een dichte plaat omvatten.

15

10. Inrichting volgens conclusie 9, met het kenmerk, dat het plateau (1) een natuurstenen plaat omvat en het verder plateau (2) een keramische plaat omvat.

11. Inrichting volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat deze een
20 in projectie gezien in hoofdzaak rechthoekige vorm bezit en de luchttoevoer (15) en de afvoer (16) voor de verbrandingsgassen zich aan tegenover elkaar liggende zijden van de inrichting bevinden

12. Inrichting volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat tijdens
25 gebruik de temperatuur nabij het plateau (1) ligt tussen 100 en 200 °C waardoor dit geschikt is voor de bereiding van voedsel zoals vis, vlees, groenten en pannenkoeken.

13. Inrichting volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat tijdens
30 gebruik de temperatuur nabij het verder plateau (2) ligt tussen de 200 en de 300 °C waardoor dit geschikt is voor de bereiding van voedsel dat deegwaarproducten zoals pizza's omvat.

14. Inrichting volgens een der voorafgaande conclusies, met het kenmerk, dat de inrichting voorzien is van twee of meer wielen (18).

15. Werkwijze voor het buitenshuis bereiden van voedsel (11,12) door verhitting, gebruik makend van een verplaatsbaar gestel (100) met daarin een verbrandingskamer (14) die voorzien is van een luchttoevoer (15) en verbonden is met een afvoer (16) voor de
- 5 verbrandingsgassen nabij de bovenzijde van de inrichting (10) en omvattende een boven de verbrandingskamer (14) gelegen plateau (1) waarop te bereiden voedsel (11) geplaatst kan worden, met het kenmerk dat de inrichting (10) voorzien wordt van een verder plateau (2) waarop te bereiden verder voedsel (12) geplaatst kan worden, dat zich tussen de
- 10 verbrandingskamer (14) en het plateau (1) bevindt en de inrichting (10) voorzien wordt van warmte distributiemiddelen (3,4,5,6,7,8) ter verdeling van de in de verbrandingskamer (14) gevormde warmte over het plateau (1) en het verdere plateau (2).

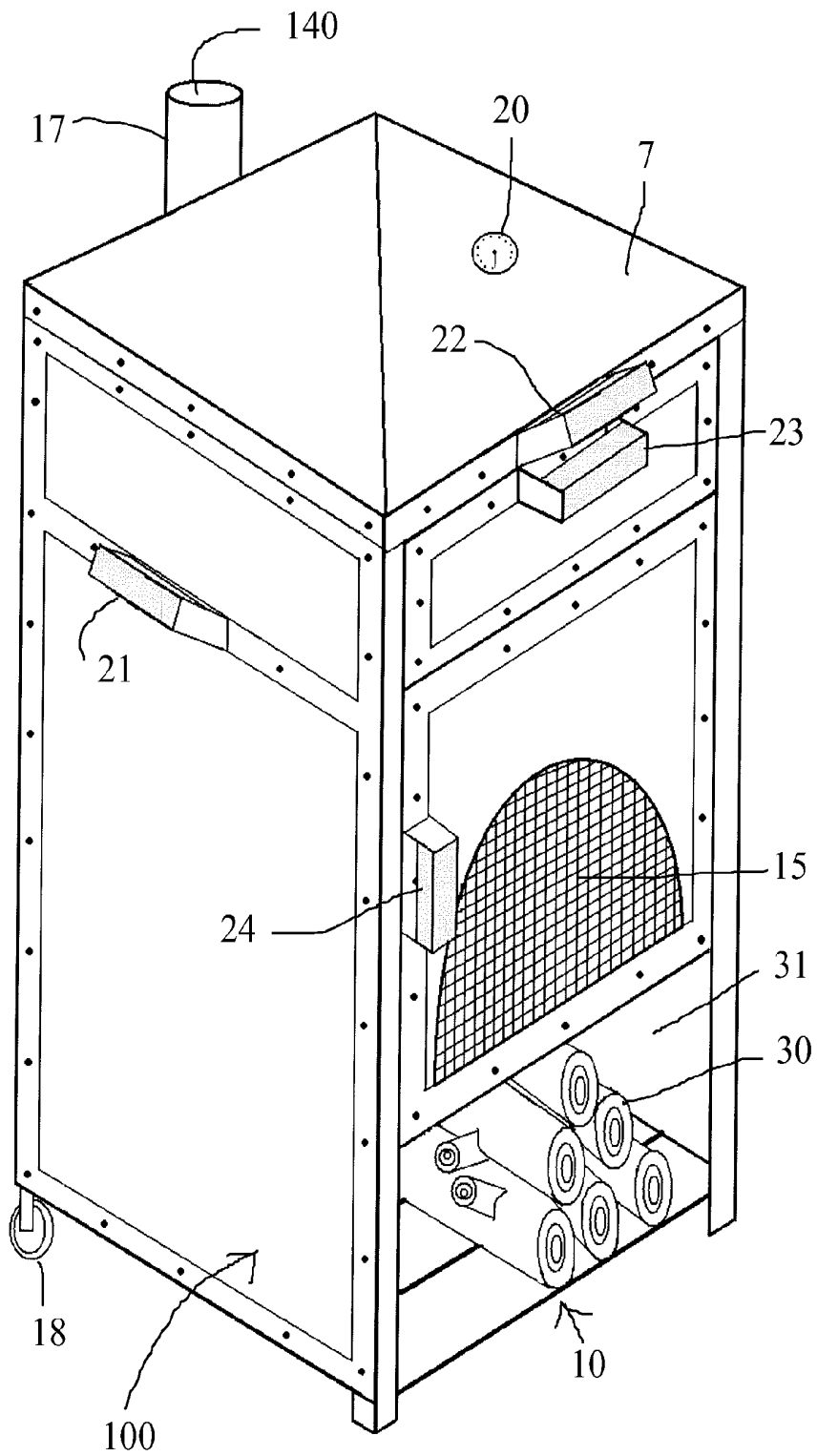


Fig. 1

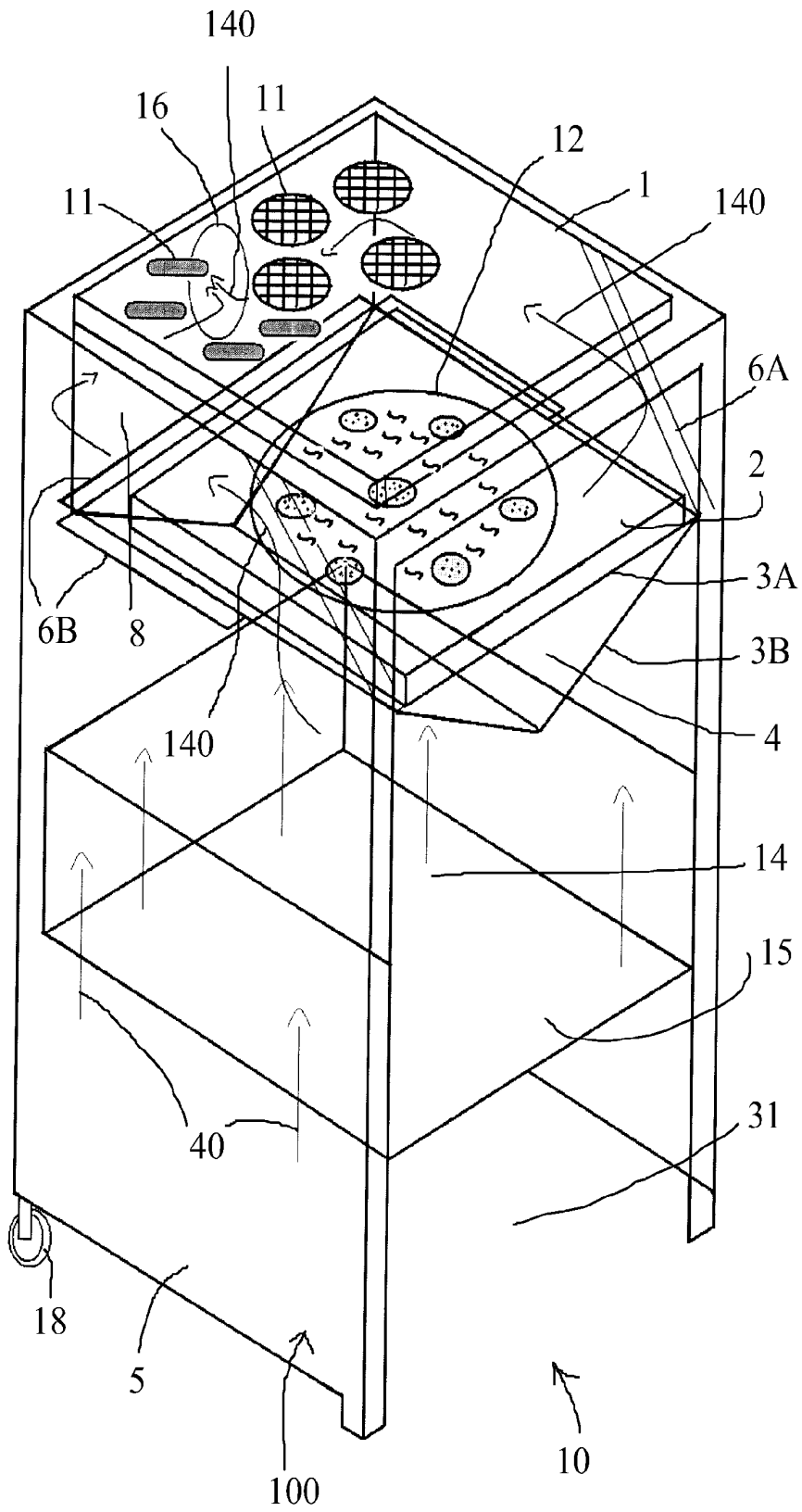
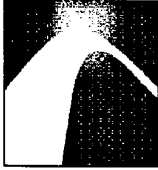


Fig. 2



ONDERZOEKSRAPPORT

BETREFFENDE HET RESULTAAT VAN HET ONDERZOEK NAAR DE STAND VAN DE TECHNIEK

RELEVANTE LITERATUUR

Categorie ¹	Literatuur met, voor zover nodig, aanduiding van speciaal van belang zijnde tekstgedeelten of figuren.	Van belang voor conclusie(s) nr:	Classificatie (IPC)
X	FR 2 819 708 A (DIGIROLAMO GEORGES [FR]) 26 juli 2002 (2002-07-26) * bladzijde 2, regel 1 - regel 35 * * figuur 1 *	1,2,8,9, 12-15	INV. A47J37/07
X	US 2005/039612 A1 (DENNY SEAN PATRICK [US]) 24 februari 2005 (2005-02-24) * bladzijde 5, alinea 49 - alinea 50 * * figuren 2-4 *	1,2,7, 12-15	
X	US 2002/017290 A1 (HINES ROBERT S [US]) 14 februari 2002 (2002-02-14) * bladzijde 1, alinea 19 - bladzijde 2, alinea 26 * * figuren 2,6 *	1,5-7, 12-15	
X	US 3 791 370 A (FAUSER H) 12 februari 1974 (1974-02-12) * kolom 3, regel 5 - kolom 5, regel 23 * * figuur 4 *	1,7,9-15	
X	FR 2 494 976 A (OUREVAL [FR]) 4 juni 1982 (1982-06-04) * bladzijde 2, regel 31 - bladzijde 4, regel 36 * * figuur 2 *	1,9,10, 12-15	Onderzochte gebieden van de techniek A47J
A	EP 0 626 055 A (SANS JAIME [CH]) 30 november 1994 (1994-11-30) * kolom 2, regel 43 - kolom 3, regel 28 * * figuren 5A,5B,8B,9 *	1-4,15	
Indien gewijzigde conclusies zijn ingediend, heeft dit rapport betrekking op de conclusies ingediend op:			
Plaats van onderzoek: 's-Gravenhage		Datum waarop het onderzoek werd voltooid: 19 Augustus 2009	Bevoegd ambtenaar: Kempeneers, Johanna

¹ CATEGORIE VAN DE VERMELDE LITERATUUR

X: de conclusie wordt als niet nieuw of niet inventief beschouwd ten opzichte van deze literatuur
 Y: de conclusie wordt als niet inventief beschouwd ten opzichte van de combinatie van deze literatuur met andere gecileerde literatuur van dezelfde categorie, waarbij de combinatie voor de vakman voor de hand liggend wordt geacht
 A: niet tot de categorie X of Y behorende literatuur die de stand van de techniek beschrijft
 O: niet-schriftelijke stand van de techniek
 P: tussen de voorrangsdatum en de indieningsdatum gepubliceerde literatuur

T: na de indieningsdatum of de voorrangsdatum gepubliceerde literatuur die niet bezwaard is voor de octrooiaanvraag, maar wordt vermeld ter verheldering van de theorie of het principe dat ten grondslag ligt aan de uitvinding
 E: eerdere octrool(aanvraag), gepubliceerd op of na de indieningsdatum, waarin dezelfde uitvinding wordt beschreven
 D: in de octrooiaanvraag vermeld
 L: om andere redenen vermelde literatuur
 &: lid van dezelfde octrooifamilie of overeenkomstige octrooipublicatie

**AANHANGSEL BEHORENDE BIJ HET RAPPORT BETREFFENDE
HET ONDERZOEK NAAR DE STAND VAN DE TECHNIEK,
UITGEVOERD IN DE OCTROOIAANVRAGE NR.**

NO 136487
NL 2002395

Het aanhangsel bevat een opgave van elders gepubliceerde octrooiaanvragen of octrooien (zogenaamde leden van dezelfde octroofamilie), die overeenkomen met octrooischriften genoemd in het rapport.

De opgave is samengesteld aan de hand van gegevens uit het computerbestand van het Europees Octrooibureau per De juistheid en volledigheid van deze opgave wordt noch door het Europees Octrooibureau, noch door het Bureau voor de Industriële eigendom gegarandeerd; de gegevens worden verstrekt voor informatiedoeleinden.

19-08-2009

In het rapport genoemd octrooigeschrift	Datum van publicatie	Overeenkomend(e) geschrift(en)	Datum van publicatie
FR 2819708	A	26-07-2002	GEEN
US 2005039612	A1	24-02-2005	GEEN
US 2002017290	A1	14-02-2002	GEEN
US 3791370	A	12-02-1974	CH 533444 A 15-02-1973 DE 2212655 A1 19-10-1972 FR 2132681 A5 24-11-1972 GB 1386376 A 05-03-1975
FR 2494976	A	04-06-1982	DE 3218944 A1 24-11-1983
EP 0626055	A	30-11-1994	AU 3079792 A 03-08-1993 CH 686488 A5 15-04-1996 WO 9314352 A1 22-07-1993 DE 69222951 D1 04-12-1997 DE 69222951 T2 10-09-1998 ES 2111655 T3 16-03-1998 HU 68316 A2 28-06-1995



OCTROOICENTRUM NEDERLAND

SCHRIFTELIJKE OPINIE

DOSSIER NUMMER NO136487	INDIENINGSDATUM 05.01.2009	VOORRANGSDATUM	AANVRAAGNUMMER NL2002395
CLASSIFICATIE INV. A47J37/07			
AANVRAGER Franciscus Norbertus Antonius Mutsaers te Oisterwi			

Deze schriftelijke opinie bevat een toelichting op de volgende onderdelen:

- Onderdeel I Basis van de schriftelijke opinie
- Onderdeel II Voorrang
- Onderdeel III Vaststelling nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid niet mogelijk
- Onderdeel IV De aanvraag heeft betrekking op meer dan één uitvinding
- Onderdeel V Gemotiveerde verklaring ten aanzien van nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid
- Onderdeel VI Andere geciteerde documenten
- Onderdeel VII Overige gebreken
- Onderdeel VIII Overige opmerkingen

	DE BEVOEGDE AMBTENAAR Kempeneers, Johanna
--	--

SCHRIFTELIJKE OPINIE

Aanvraag nr.:
NL2002395

Onderdeel I Basis van de Schriftelijke Opinie

1. Deze schriftelijke opinie is opgesteld op basis van de meest recente conclusies ingediend voor aanvang van het onderzoek.
2. Met betrekking tot **nucleotide en/of aminozuur sequenties** die genoemd worden in de aanvraag en relevant zijn voor de uitvinding zoals beschreven in de conclusies, is dit onderzoek gedaan op basis van:
 - a. type materiaal:
 - sequentie opsomming
 - tabel met betrekking tot de sequentie lijst
 - b. vorm van het materiaal:
 - op papier
 - in elektronische vorm
 - c. moment van indiening/aanlevering:
 - opgenomen in de aanvraag zoals ingediend
 - samen met de aanvraag elektronisch ingediend
 - later aangeleverd voor het onderzoek
3. In geval er meer dan één versie of kopie van een sequentie opsomming of tabel met betrekking op een sequentie is ingediend of aangeleverd, zijn de benodigde verklaringen ingediend dat de informatie in de latere of additionele kopieën identiek is aan de aanvraag zoals ingediend of niet meer informatie bevatten dan de aanvraag zoals oorspronkelijk werd ingediend.
4. Overige opmerkingen:

SCHRIFTELIJKE OPINIE

Aanvraag nr.:
NL2002395

Onderdeel V Gemotiveerde verklaring ten aanzien van nieuwheid, inventiviteit en industriële toepasbaarheid

1. Verklaring

Nieuwheid
Ja: Conclusies 3-6,8,10,11,14
Nee: Conclusies 1,2,7,9,12,13,15

Inventiviteit
Ja: Conclusies 3,4
Nee: Conclusies 1,2,5-15

Industriële toepasbaarheid
Ja: Conclusies 1,15
Nee: Conclusies

2. Citaties en toelichting:

Zie aparte bladzijde

Re Item V

Reasoned statement with regard to novelty, inventive step or industrial applicability; citations and explanations supporting such statement

Reference is made to the following documents:

- D1: FR-A-2 819 708 (DIGIROLAMO GEORGES [FR]) 26 juli 2002 (2002-07-26)
- D2: US 2005/039612 A1 (DENNY SEAN PATRICK [US]) 24 februari 2005 (2005-02-24)
- D3: US 2002/017290 A1 (HINES ROBERT S [US]) 14 februari 2002 (2002-02-14)
- D4: US-A-3 791 370 (FAUSER H) 12 februari 1974 (1974-02-12)
- D5: FR-A-2 494 976 (OUREVAL [FR]) 4 juni 1982 (1982-06-04)
- D6: EP-A-0 626 055 (SANS JAIME [CH]) 30 november 1994 (1994-11-30)

1 INDEPENDENTS CLAIM 1 AND 15

The present application does not meet the criteria of patentability, because the subject-matter of claims 1 and 15 is not new.

1.1 The document D1 discloses (see figure 1) (the references in parentheses applying to this document): an

"inrichting voor het buitenshuis bereiden van voedsel door verhitting, omvattende een verplaatsbaar gestel ("transportable": page 1, line 28) met daarin een verbrandingskamer (1) die voorzien is van een luchttoevoer (2) en verbonden is met een afvoer (21) voor de verbrandingsgassen nabij de bovenzijde van de inrichting en omvattende een boven de verbrandingskamer (1) gelegen plateau (20) waarop te bereiden voedsel geplaatst kan worden, met het kenmerk dat de inrichting een verder plateau (11) omvat waarop te bereiden verder voedsel geplaatst kan worden, dat zich tussen de verbrandingskamer (1) en het plateau (20) bevindt en de inrichting voorzien is van warmte distributiemiddelen (8,11,12,14) ter verdeling van de in de verbrandingskamer (1) gevormde warme over het plateau (20) en het verdere plateau (11)".

- 1.2 The same reasoning applies, mutatis mutandis, to the subject-matter of the corresponding independent claim 15, which therefore is also considered not new.

2 DEPENDENT CLAIMS 2-14

2.1 Dependent claims 2, 5-14

Dependent claims 2 and 5-14 do not contain any features which, in combination with the features of any claim to which they refer, meet the requirements of novelty and/or inventive step, see documents D1-D5 and the corresponding passages cited in the search report.

2.2 Dependent claims 3 and 4

The combination of the features of dependent claim 3 (and 4) is neither known from, nor rendered obvious by, the available prior art, see documents D1-D6 and corresponding passages cited in the search report.

Betreffende Item V

Beargumenteerde verklaring met betrekking tot nieuwheid, inventiviteit of industriële toepasbaarheid; citaten en toelichtingen die een dergelijke verklaring ondersteunen.

Er wordt verwezen naar de volgende documenten:

- D1: FR-A-2 819 708 (DIGIROLAMO GEORGES [FR]) 26 juli 2002 (2002-07-26)
- D2: US 2005/039612 A1 (DENNY SEAN PATRICK [US]) 24 februari 2005 (2005-02-24)
- D3: US 2002/017290 A1 (HINES ROBERT S [US]) 14 februari 2002 (2002-02-14)
- D4: US-A-3 791 370 (FAUSER H) 12 februari 1974 (1974-02-12)
- D5: FR-A-2 494 976 (OUREVAL [FR]) 4 juni 1982 (1982-06-04)
- D6: EP-A-0 626 055 (SANS JAIME [CH]) 30 november 1994 (1994-11-30)

1 ONAFHANKELIJKE CONCLUSIES 1 EN 15

De onderhavige aanvraag voldoet niet aan de criteria voor octrooieerbaarheid, omdat de materie van conclusies 1 en 15 niet nieuw is.

- 1.1 Het document D1 beschrijft (zie figuur 1) (waarbij de verwijzingen tussen haakjes betrekking hebben op dit document): een

“inrichting voor het buitenshuis bereiden van voedsel door verhitting, omvattende een verplaatsbaar gestel (“transportable”: blz. 1, regel 28) met daarin een verbrandingskamer (1) die voorzien is van een luchttoevoer (2) en verbonden is met een afvoer (21) voor de verbrandingsgassen nabij de bovenzijde van de inrichting en omvattende een boven de verbrandingskamer (1) gelegen plateau (20) waarop te bereiden voedsel geplaatst kan worden, met het kenmerk dat de inrichting een verder plateau (11) omvat waarop te bereiden verder voedsel geplaatst kan worden, dat zich tussen de verbrandingskamer (1) en het plateau (20) bevindt en de inrichting voorzien is van warmtedistributiemiddelen (8, 11, 12, 14) ter verdeling van de in de verbrandingskamer (1) gevormde warmte over het plateau (20) en het verdere plateau (11)”.

- 1.2 Dezelfde argumentatie is, mutatis mutandis, van toepassing op de materie van de overeenkomstige onafhankelijke conclusie 15, die derhalve ook als niet nieuw wordt beschouwd.

2 AFHANKELIJKE CONCLUSIES 2-14

2.1 Afhankelijke conclusies 2, 5-14

Afhankelijke conclusies 2 en 5-14 bevatten geen kenmerken die, in combinatie met de kenmerken van een van de conclusies waarnaar ze verwijzen, voldoen aan de vereisten voor nieuwheid en/of inventiviteit, zie documenten D1-D5 en de overeenkomstige passages aangehaald in het onderzoeksrapport.

2.2 Afhankelijke conclusies 3 en 4

De combinatie van de kenmerken van afhankelijke conclusie 3 (en 4) is noch bekend, noch voor de hand liggend uit de bekende stand der techniek, zie documenten D1-D6 en overeenkomstige passages aangehaald in het onderzoeksrapport.