

(19)



(11)

EP 2 983 452 B1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT

(45) Veröffentlichungstag und Bekanntmachung des Hinweises auf die Patenterteilung:
09.08.2017 Patentblatt 2017/32

(51) Int Cl.:
H05B 6/64 (2006.01) H05B 6/74 (2006.01)
H05B 6/80 (2006.01)

(21) Anmeldenummer: **15175170.8**

(22) Anmeldetag: **03.07.2015**

(54) **GARGERÄT UND VERFAHREN ZUM BETREIBEN**

COOKING DEVICE AND METHOD FOR OPERATING SAME

APPAREIL DE CUISSON ET PROCÉDÉ DE FONCTIONNEMENT

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AL AT BE BG CH CY CZ DK EE ES FI FR GB GR
HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL
PT RO RS SE SI SK SM TR**

(30) Priorität: **04.08.2014 DE 102014111021**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
10.02.2016 Patentblatt 2016/06

(73) Patentinhaber: **Miele & Cie. KG
33332 Gütersloh (DE)**

(72) Erfinder:
• **Stahl, Hermann
32289 Rödinghausen (DE)**
• **Lewerenz, Matthias
32278 Kirchlengern (DE)**

(56) Entgegenhaltungen:
EP-A1- 1 648 202 EP-A1- 2 605 617
EP-A2- 1 399 001 DE-U1- 8 905 998
JP-A- 2007 321 994

EP 2 983 452 B1

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents im Europäischen Patentblatt kann jedermann nach Maßgabe der Ausführungsordnung beim Europäischen Patentamt gegen dieses Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch gilt erst als eingelegt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist. (Art. 99(1) Europäisches Patentübereinkommen).

Beschreibung

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft ein Gargerät nach dem Oberbegriff des Anspruchs 1 mit wenigstens einem Garraum, in welchem Speisen mittels wenigstens eines Dampferzeugers und wenigstens einer Mikrowelleneinrichtung gegart werden können.

[0002] Die Möglichkeiten für einen Benutzer beim Zubereiten von Speisen verändern sich durch die technischen Entwicklungen im Bereich der Gargeräte kontinuierlich. Einem Benutzer wird eine Vielzahl von Gargeräten mit unterschiedlichen Garmethoden angeboten, wobei die einzelnen Garmethoden in diesen Geräten alleine oder auch in einem Kombinationsbetrieb zum Garen von Speisen verwendet werden können.

[0003] Ein gattungsgemäßes Gargerät ist aus der Druckschrift EP 1 648 202 A1 bekannt. Diese beschreibt eine Begrenzungseinrichtung für ein Gargerät mit Öffnungen für den Durchtritt von Dampf auszuführen. Bei diesem Gargerät handelt es sich um eine Dämpf-Pfanne, welche in einem Garraum benutzt wird. Die Dämpf-Pfanne hat einen Bodenabschnitt zur Aufnahme eines Wasservorrates, einen Deckel und eine zwischen Deckel und Bodenabschnitt angeordnete Begrenzungseinrichtung.

[0004] Weitere Gargeräte mit einer Begrenzungseinrichtung zur Unterteilung des Garraumes sind aus den Druckschriften Ep 2 605 617 A1 und EP 1 399 001 A2 bekannt.

[0005] Ein weiterer Stand der Technik ist aus der Druckschrift JP2007278529A bekannt. Dieses umfasst wenigstens einen Garraum, wobei dem Garraum wenigstens eine Dampferzeugereinrichtung und wenigstens eine Mikrowelleneinrichtung zum Erhitzen von Speisen zugeordnet sind. Dabei ist die Dampferzeugereinrichtung dazu geeignet und ausgebildet, den Garraum mit Dampf zu versorgen. Die Mikrowelleneinrichtung umfasst wenigstens einen Mikrowellenerzeuger, der Mikrowellenstrahlung an wenigstens einer Eintrittsstelle in den Garraum einbringt. Dabei ist in dem Garraum wenigstens eine erste Garzone vorgesehen, die in Kontakt zu der Eintrittsstelle für Mikrowellenstrahlung steht. Weiter ist in dem Garraum wenigstens eine Begrenzungseinrichtung vorgesehen, die dazu geeignet und ausgebildet ist, in dem Garraum wenigstens eine zweite Garzone zur Verfügung zu stellen, welche durch die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung derart gegenüber der Eintrittsstelle der Mikrowellenstrahlung abgegrenzt ist, dass der Eintritt von Mikrowellenstrahlung in diese zweite Garzone begrenzt ist.

[0006] Weitere Gargeräte mit wenigstens einem Dampferzeuger oder wenigstens einer Mikrowelleneinrichtung sind aus den Druckschriften JP2005308312A, JP2004361021A und US20030121913A1 bekannt.

[0007] Immer beliebter wird unter anderem auch das Garen mittels Dampf. Dabei bietet ein Dampfgarer einem Benutzer die Möglichkeit, Speisen besonders schonend mittels Dampf zuzubereiten. Es ist sogar möglich, ganze Menüs auf einmal in einem Dampfgarer zuzubereiten.

[0008] Problematisch bei der Zubereitung von mehreren Lebensmitteln auf einmal in einem Garraum ist jedoch, dass unterschiedliche Lebensmittel auch eine unterschiedlich lange Garzeit aufweisen. Bei der Zubereitung eines Menüs in einem Dampfgarer hat beispielsweise Fleisch eine wesentlich längere Garzeit als ein zartes Gemüse. Selbst verschiedene Gemüsesorten können stark unterschiedliche Garzeiten aufweisen.

[0009] Um ein gleichzeitiges Fertigstellen eines Menüs bei der Zubereitung in einem Garraum zu ermöglichen, werden die Speisen daher in der Regel nacheinander je nach Garzeit in den Garraum eingebracht, um so alle Speisen auf ein gemeinsames Garenden zu terminieren.

[0010] Nachteilig bei einer derartigen Vorgehensweise ist jedoch unter anderem, dass ein Benutzer während des gesamten Garvorgangs in Reichweite des Gargerätes bleiben muss, um die einzelnen Lebensmittel entsprechend ihrer Garzeit nach und nach in den Garraum einzulegen. Weiterhin entweicht beim Nachlegen der Lebensmittel ein großer Teil des Dampfes, was energetisch nachteilig ist.

[0011] Bei der Verwendung bekannter Begrenzungseinrichtungen zur Unterteilung des Garraumes kann nicht sichergestellt werden, dass ausreichend und sogar kontrolliert Dampf in die Gefäßeinrichtung eingeleitet werden kann. Bei einer Begrenzungseinrichtung die nur sehr wenig Mikrowellenstrahlung hindurch lässt oder die Mikrowellenstrahlung sogar vollständig abhält die Durchgangsöffnungen an der Begrenzungseinrichtung nicht groß genug, um genügend Dampf in die Gefäßeinrichtung aufzunehmen.

[0012] Es ist daher die Aufgabe der vorliegenden Erfindung, ein Gargerät u zur Verfügung zu stellen, wobei ein gleichzeitiges Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten möglich ist.

[0013] Diese Aufgabe wird gelöst durch ein Gargerät mit den Merkmalen des Anspruchs 1. Bevorzugte Weiterbildungen der Erfindung sind Gegenstand der Unteransprüche. Weitere Vorteile und Merkmale der Erfindung ergeben sich aus den Ausführungsbeispielen.

[0014] Erfindungsgemäß ist vorgesehen, dass die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung durch wenigstens eine Gefäßeinrichtung zur Verfügung gestellt wird, wobei die Gefäßeinrichtung wenigstens eine Abdeckeinrichtung aufweist, welche als eine Platteneinrichtung der wenigstens einen Begrenzungseinrichtung ausgebildet ist.

[0015] Eine Ausführungsform der Erfindung sieht vor, dass das Gargerät wenigstens eine Aktuatoreinrichtung zum Verlagern wenigstens einer Begrenzungseinrichtung aufweist.

[0016] Es ist möglich, dass im gesamten Garraum Dampf während des Garens vorgesehen ist, wobei dieser insbesondere überall im Garraum gleichmäßig verteilt ist. Dass der Eintritt von Mikrowellenstrahlung in die zweite Zone begrenzt ist, heißt erfindungsgemäß insbesondere, dass der Eintritt von Mikrowellenstrahlung in diese Zone minimiert ist, reduziert ist, abgeschirmt ist,

oder dass der Eintritt von Strahlung ganz verhindert wird. Allgemein wird jedoch die Mikrowellenstrahlung ausgehend von der Eintrittsstelle vorzugsweise im Wesentlichen gleichmäßig über den Garraum verteilt, wobei lediglich durch die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung der Eintritt von Mikrowellenstrahlung in bestimmte Garzonen begrenzt wird.

[0017] In vorteilhaften Weiterbildungen können auch weitere Heizmethoden zusätzlich zu der Dampferzeugungseinrichtung und der Mikrowelleneinrichtung verwendet werden. Insbesondere bezieht sich die Erfindung aber auf ein Gargerät, das bevorzugt in einem Kombinationsbetrieb Speisen mittels Dampf und zusätzlich je nach Garzone auch mit Mikrowellenstrahlung gart.

[0018] Das erfindungsgemäße Gargerät bietet viele Vorteile. Ein erheblicher Vorteil ist, dass durch das Gargerät ein Garraum zur Verfügung gestellt, in dem im Wesentlichen gleichmäßig Dampf zum Garen von Speisen vorhanden ist. Zusätzlich kann ein Benutzer je nach Lebensmittel eine spezielle Garzone auswählen, in welcher mehr, weniger oder auch gar keine Mikrowellenstrahlung vorliegt. Dadurch wird es möglich, dass Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten, z. B. auch ganze Menüs, gleichzeitig in den Garraum zum Garen eingebracht werden können. Dies resultiert daraus, dass Lebensmittel mit einer eigentlich längeren Garzeit dann z. B. in eine Garzone mit einer höheren Konzentration von Mikrowellenstrahlung eingebracht werden. Zusätzlich zum Garen mit Dampf wird das Lebensmittel mit einer längeren Garzeit dann auch mit Mikrowellenstrahlung gegart, sodass die Garzeit dieses Lebensmittels verkürzt und insbesondere an eine Garzeit eines Lebensmittels mit einer kürzeren Garzeit angeglichen wird. So kann z. B. Fleisch in eine Garzone eingebracht werden, in der eine hohe Mikrowellenstrahlung vorliegt. Gemüse hingegen kann mit weniger Mikrowellenstrahlung oder auch ganz ohne Mikrowellenstrahlung schonend mittels Dampf gegart werden.

[0019] Bevorzugt umfasst die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung wenigstens eine Platteneinrichtung. Als solche Platteneinrichtung kann vorteilhafterweise z. B. ein Blech zum Einschieben in den Garraum verwendet werden. Dadurch wird erreicht, dass in dem Garraum wenigstens eine weitere Garzone zu Verfügung gestellt wird, wobei der Eintritt von Mikrowellenstrahlung begrenzt ist. Zudem stellt eine solche Platteneinrichtung eine Abstellfläche zur Verfügung, auf die ein Gargefäß in der anderen Garzone aufgestellt werden kann.

[0020] Besonders bevorzugt ist die Platteneinrichtung wenigstens abschnittsweise aus einem wenigstens teilweisen strahlungsdurchlässigen Material gefertigt. Je nach Materialwahl oder Materialzusammensetzung kann so eingestellt werden, wie viel Mikrowellenstrahlung durch die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung in die nächste Garzone eintreten soll. Dabei kann je nach Materialbeschaffenheit eingestellt werden, ob die Strahlung nur reduziert oder vollständig abgehalten werden soll.

[0021] In vorteilhaften Weiterbildungen weist die Platteneinrichtung wenigstens eine Durchgangsöffnung auf, wobei über die Anzahl und/oder die Größe und/oder die Verteilung der Durchgangsöffnungen die Begrenzung der Mikrowellenstrahlung einstellbar ist. Vorzugsweise ist eine solche Platteneinrichtung dann als Lochblech ausgestaltet, wobei der Durchtritt von Mikrowellenstrahlung über den freien Querschnitt der einzelnen Löcher und die Anzahl der Löcher bestimmt wird. Dabei kann umso mehr Mikrowellenstrahlung in die nächste Garebene eintreten, je größer die einzelnen Durchgangslöcher sind und je mehr von diesen Löchern in einem Lochblech vorhanden sind.

[0022] Es ist weiterhin bevorzugt, dass die wenigstens eine Begrenzungseinrichtungen in den Garraum einführbar und entnehmbar ausgebildet sind und zudem variabel im Garraum angeordnet werden können. Dadurch wird es möglich, dass der Garraum auch ganz ohne wenigstens eine der Begrenzungseinrichtungen verwendet werden kann, wodurch ein großer Garraum zur Verfügung gestellt wird, der allein im Dampfbetrieb, allein im Mikrowellenbetrieb oder auch im Kombinationsbetrieb mit Dampf und Mikrowellenstrahlung verwendet werden kann. Zudem können unterschiedlich große und auch mehrere Garzonen in dem Garraum zur Verfügung gestellt werden, je nachdem wie viele Begrenzungseinrichtungen in den Garraum eingeführt werden.

[0023] Vorzugsweise werden durch die wenigstens eine der Begrenzungseinrichtungen im Wesentlichen horizontal und/oder vertikal abgetrennte Garzonen in dem Garraum zu Verfügung gestellt. Dazu können die Begrenzungseinrichtungen bzw. die Platteneinrichtungen der Begrenzungseinrichtungen vorzugsweise in entsprechende Einschübe in den Garraum eingesetzt werden, sodass leicht verschiedene Garzonen in dem Garraum einfach gebildet werden können. Dabei können auch an horizontal angeordneten Begrenzungseinrichtungen Befestigungseinrichtungen für andere Begrenzungseinrichtungen vorgesehen sein, sodass z. B. auch vertikal angeordnete Begrenzungseinrichtung über eine horizontal angeordnete Begrenzungseinrichtung gehalten bzw. stabilisiert wird.

[0024] Besonders bevorzugt wird wenigstens eine wenigstens eine Begrenzungseinrichtung durch wenigstens eine Gefäßeinrichtung zur Verfügung gestellt. Dabei wird bei einer derartigen Ausgestaltung eine Garzone mit begrenztem Mikrowelleneintritt durch ein separates Gefäß zur Verfügung gestellt, das einfach in den Garraum je nach Bedarf eingestellt werden kann. Da solche Gefäße in unterschiedlichen Größen vorgesehen sein können, können auch unterschiedlich große Garzonen einfach bereitgestellt werden.

[0025] Erfindungsgemäß vorgesehen ist, dass die Gefäßeinrichtung wenigstens eine Abdeckeinrichtung, die als Platteneinrichtung der wenigstens einen Begrenzungseinrichtung ausgebildet ist. So kann die Beschickungsöffnung der Gefäßeinrichtung einfach z. B. durch eine Platteneinrichtung wie z. B. ein Lochblech abge-

deckt werden. Ein solcher als Lochblech ausgebildeter Deckel der Gefäßeinrichtung begrenzt dann den Eintritt der Mikrowellenstrahlung in die durch die Gefäßeinrichtung zur Verfügung gestellte Garzone. Dabei ist es wie zuvor beschrieben derart, dass je nach Größe und Anzahl der Durchgangsöffnungen eine bestimmte Dosis an Mikrowellenstrahlung abgehalten wird.

[0026] Erfindungsgemäß umfasst die Gefäßeinrichtung wenigstens einen Dampfeinlass, welcher als Öffnung in der Gefäßeinrichtung vorgesehen ist und derart ausgebildet ist, dass der Dampfeinlass zum Anschluss an einen Dampfeinlass des Garraumes eingerichtet und ausgeführt ist. Dies kann sinnvoll sein, um auch in der Gefäßeinrichtung eine optimale Dampfkonzentration zur Verfügung zu stellen. Dies ist insbesondere der Fall, wenn die Abdeckeinrichtung bzw. die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung nur sehr wenig Mikrowellenstrahlung hindurch lässt oder die Mikrowellenstrahlung sogar vollständig abhält. Dann sind eventuell vorgesehene Durchgangsöffnungen an der wenigstens einen Begrenzungseinrichtung nicht groß genug, um genügend Dampf in die Gefäßeinrichtung aufzunehmen. Ein Dampfeinlass kann z. B. auch einen Flansch umfassen, an dem ein Schlauch angeschlossen werden kann, welcher mit einem Dampfeinlass des Garraumes verbunden werden kann. Wenn eine Gefäßeinrichtung in einem Garraum nicht mehr benötigt wird, kann der Schlauch dann einfach wieder von dem Dampfeinlass des Garraumes abgezogen werden.

[0027] Bevorzugt sind wenigstens zwei Begrenzungseinrichtungen in dem Garraum vorgesehen, wobei die Begrenzungseinrichtungen derart zueinander angeordnet sind, dass sich die Wirkung der Begrenzungseinrichtungen ausgehend von der Eintrittsstelle der Mikrowellenstrahlung von Garzone zu Garzone verstärkt. Durch eine solche Staffelung der Begrenzungseinrichtungen bzw. der Garzonen kann besonders effektiv ein Garzeitgradient eingestellt werden, wobei Lebensmittel mit einer erheblich längeren Garzeit in eine Garzone mit möglichst viel Mikrowellenstrahlung eingestellt werden.

[0028] Erfindungsgemäß ist eine Aktuatoreinrichtung zum Verlagern wenigstens einer Begrenzungseinrichtung vorgesehen. Dabei kann die Aktuatoreinrichtung in einer Ausgestaltung vorzugsweise die Platteneinrichtungen oder wenigstens eine Platteneinrichtung verschieben. In anderen Ausgestaltungen kann aber durch die Aktuatoreinrichtung der Eintritt von Mikrowelleneinrichtung in eine bestimmte Garzone auch während des Garbetriebes verändert werden. Dabei ist es z. B. möglich, dass die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung erst nach einer bestimmten Garzeit über eine Garzone geschoben wird, sodass zu Beginn des Garvorganges noch Mikrowellenstrahlung verwendet wird, zu einem späteren Zeitpunkt jedoch nur Dampf verwendet wird. In anderen Ausgestaltungen kann eine Begrenzungseinrichtung auch während des Garvorganges derart verlagert werden, dass der Eintritt für Mikrowellenstrahlung freigegeben wird.

[0029] Bevorzugt umfasst der Garraum wenigstens zwei Dampfeinlässe, die in Wirkverbindung mit der Dampferzeugereinrichtung stehen und über welche Dampf in den Garraum leitbar ist. In einer solchen Ausgestaltung kann besonders effektiv gewährleistet werden, dass die gleichmäßige Dampfverteilung unabhängig von der Anzahl und der Position der wenigstens einen Begrenzungseinrichtungen im Garraum zur Verfügung steht.

[0030] Vorzugsweise sind die Dampfeinlässe dann auch steuerbar vorgesehen. So kann je nach Anzahl und Ausgestaltung der Garzonen die Zufuhr von Dampf in die Zonen gesteuert werden. Dann kann unter anderem auch je nach Garvorgang eine bestimmte Zone mit mehr oder weniger Dampf versorgt werden.

[0031] Beim Betreiben eines zuvor beschriebenen Gargerätes und zum Zubereiten von Speisen mit unterschiedlicher Garzeit ist vorgesehen, dass dabei die Speisen unabhängig von ihrer eigentlichen Garzeit bei einer Zubereitung ausschließlich mit Dampf zum Garen in den Garraum gegeben werden, wobei die Speisen entsprechend ihrer Garzeit in eine bestimmte Garzone mit mehr oder weniger Mikrowellenstrahlung gegeben werden, um eine gleiche Garzeit der Speisen zu ermöglichen.

[0032] Ein erheblicher Vorteil ist, dass Speisen unterschiedlicher Garzeiten gleichzeitig in den Garraum gegeben werden können, wobei ein gleichzeitiges Zubereiten der Speisen dadurch ermöglicht wird, dass Speisen mit einer eigentlichen längeren Garzeit in eine Garzone mit mehr Mikrowellenstrahlung gegeben werden. Dadurch wird vermieden, dass ein Benutzer während eines unter Umständen länger dauernden Garvorganges nicht ständig in der Nähe des Gargerät verbleiben muss, um Lebensmittel nach und nach entsprechend ihrer Garzeit in den Garraum zu bringen.

[0033] Bevorzugt umfasst das Gargerät wenigstens eine Steuereinrichtung, die einem Benutzer vorgibt, wo und welche Begrenzungseinrichtungen in dem Garraum angeordnet werden sollen und in welchen Garzonen dann die Speisen gegart werden sollen.

[0034] Dadurch wird eine Programmautomatik mit manueller Unterstützung zur Verfügung gestellt, die einem Benutzer je nach Menü oder Lebensmittel bei der Zubereitung unterstützt. Dabei werden zunächst die entsprechenden Garzonen im Gargerät z. B. durch das Einschieben von entsprechenden Platteneinrichtungen zur Verfügung gestellt. Anschließend kann ein Benutzer einfach die unterschiedlichen Garzonen mit den entsprechenden Lebensmitteln beladen. So wird eine unterstützte Programmautomatik zur Verfügung gestellt, die ein optimales Garergebnis und insbesondere ein gleichzeitiges Zubereiten von Speisen ermöglicht.

[0035] Weitere Vorteile und Merkmale der vorliegenden Erfindung ergeben sich aus den Ausführungsbeispielen, welche im Folgenden mit Bezug auf die beiliegenden Figuren erläutert werden.

[0036] In den Figuren zeigen:

- Figur 1 eine rein schematische Darstellung eines erfindungsgemäßen Gargerätes in einer perspektivischen Ansicht;
- Figur 2 eine rein schematische Frontalansicht in den Garraum des Gargerätes gemäß Figur 1;
- Figur 3 eine rein schematische Frontalansicht in den Garraum einer anderen Ausführungsform eines erfindungsgemäßen Gargerätes; und
- Figur 4 eine rein schematische Frontalansicht in den Garraum einer weiteren Ausführungsform eines erfindungsgemäßen Gargerätes.

[0037] In Figur 1 ist ein erfindungsgemäßes Gargerät rein schematisch in einer perspektivischen Ansicht dargestellt, wobei zur besseren Übersicht das Gehäuse des Gargerätes 1 in der Darstellung weggelassen wurde. Das Gargerät 1 umfasst einen Garraum 2, in welchem Speisen mittels einer Dampferzeugereinrichtung 3 und einer Mikrowelleneinrichtung 4 in Kombination oder auch im Einzelbetrieb zubereitet werden können.

[0038] Dazu ist die Dampferzeugereinrichtung 3 dazu geeignet und ausgebildet, Dampf 5 in den Garraum 2 einzuleiten, um mittels Dampf 5 die Speisen schonend zu garen. Die Mikrowelleneinrichtung 4 umfasst einen Mikrowellenerzeuger 6, der in dem hier gezeigten Ausführungsbeispiel im oberen Bereich des Garraumes 2 vorgesehen ist und dort eine Eintrittsstelle 8 für die Mikrowellenstrahlung 7 aufweist.

[0039] In dem Garraum 2 des Gargerätes 1 gemäß Figur 1 sind vier Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 vorgesehen, welche neben der Garzone 10 in Kontakt zur Eintrittsstelle 8 der Mikrowellenstrahlung vier weitere Garzonen 10.1-10.4 zur Verfügung stellen.

[0040] Dabei sind hier die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 als Platteneinrichtungen 11 ausgeführt, welche als Bleche 20 vorgesehen sind, die variabel in dafür vorgesehene Aufnahmeeinrichtungen in den Garraum 2 eingeschoben werden können. Je nach Garvorgang können die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 optional in den Garraum 2 eingeschoben werden, wobei auch Garvorgänge durchgeführt werden können, bei welchen keine oder auch mehr als vier Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 vorgesehen sind.

[0041] Durch die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 wird die Intensität der Mikrowellenstrahlung 7 von Garzone zu Garzone begrenzt. Das heißt erfindungsgemäß insbesondere, dass die Mikrowellenstrahlung von Garzone zu Garzone reduziert bzw. abgeschwächt wird. Dazu können die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 beispielsweise aus einem wenigstens teilweise strahlungsdurchlässigen Material 12 gefertigt sein, wobei die Begrenzung der Mikrowellenstrahlung 7 über die Material Beschaffenheit eingestellt werden kann. In dem hier gezeigten Ausführungsbeispiel weisen die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.3 jedoch eine Vielzahl von Durch-

gangsöffnungen 13 auf, durch welche die Mikrowellenstrahlung 7 von der Eintrittsstelle 8 der Mikrowellenstrahlung 7 in die nächsten Garzonen 10.1-10.3 gelangen kann. Lediglich die Begrenzungseinrichtung 9.4 ist als geschlossenes Blech 20 ausgeführt, sodass in der Garzone 10.4 ausschließlich Dampf 5 zum Garen von Speisen vorhanden ist, Mikrowellenstrahlung 7 jedoch vollständig aus dieser Zone 10.4 ferngehalten wird.

[0042] Die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.3 hingegen sind als Lochbleche 21 ausgeführt sodass durch die Durchgangsöffnungen 13 der Lochbleche 21 Mikrowellenstrahlungen in die Garzonen 10.1-10.3 gelangen können. Dabei wird die Intensität der Mikrowellenstrahlung 7 in den jeweiligen Zonen 10.1-10.3 durch die Größe und/oder die Anzahl und/oder die Anordnung der Durchgangsöffnungen 13 in den einzelnen Lochblechen 21 bestimmt.

[0043] Je größer die Durchgangsöffnung 13 in den Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.3 sind, umso mehr Mikrowellenstrahlung 7 kann in die nächste Garzone eintreten. Dadurch, dass alle Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.3 in dem hier gezeigten Ausführungsbeispiel im Wesentlichen parallel und horizontal angeordnet sind, wird die Wirkung der einzelnen Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.3 staffelartig verstärkt, wobei je nach Auswahl der Lochgröße der einzelnen Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.3 die Intensität der Mikrowellenstrahlung 7 in den einzelnen Garzonen 10.1-10.4 optimal eingestellt werden kann.

[0044] In Figur 1 ist weiterhin rein schematisch eine Steuereinrichtung 19 eingezeichnet, die in Wirkverbindung mit einer hier nicht näher dargestellten Anzeigeeinrichtung in Wirkverbindung steht, die z. B. als Display ausgebildet sein kann. Ein Benutzer kann die in den Garraum 2 zu zugebende Lebensmittel bzw. das zu zubereitende Menü in die Steuereinrichtung 19 eingeben, wobei die Steuereinrichtung 19 den Benutzer dann Anweisungen gibt, welche Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 für den Garvorgang verwendet werden sollen und wie diese Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 in den Garraum 2 eingebracht werden sollen. So kann die Steuereinrichtung 19 in einer manuell unterstützten Programmautomatik verschiedene Garzonen 10, 10.1-10.4 in den Garraum 2 vorsehen, wobei einem Benutzer zusätzlich angegeben wird, in welche der Garzonen 10, 10.1-10.4 die entsprechenden Lebensmittel eingelegt werden sollen.

[0045] Bevorzugt ist die Dampfkonzentration in Garzonen 10, 10.1-10.4 gleich. Lediglich die Intensität der Mikrowellenstrahlung 7 unterscheidet sich in den einzelnen Garzonen 10, 10.1-10.4 und nimmt vorzugsweise ausgehend von der Eintrittsstelle 8 der Mikrowellenstrahlung 7 kontinuierlich und definiert ab.

[0046] Dadurch wird es möglich, dass auch Lebensmittel mit stark unterschiedlicher Garzeit gleichzeitig in den Garraum 2 eingebracht werden können, und durch eine Zuordnung in eine entsprechende Garzone 10, 10.1-10.4 dennoch eine gleiche Garzeit benötigen. Da-

durch kann einem Benutzer ein besonders komfortables Kochen ermöglicht werden, da er nicht die Lebensmittel entsprechend ihrer Garzeit nach und nach während eines Garvorgangs in den Garraum 2 eingeben muss.

[0047] In Figur 2 ist der Garraum 2 des Gargerätes 1 gemäß Figur 1 in einer rein schematischen Frontalansicht dargestellt. Unterhalb des Garraumes 2 ist die Dampferzeugereinrichtung 3 vorgesehen, welche Dampf 5 durch verschiedene Dampfeinlässe 18 in den Garraum einführt. In anderen Ausgestaltungen können auch mehr oder weniger Dampfeinlässe 18 vorgesehen sein. Zudem sind zwei Dampfauslässe 22 den Garraum 2 zugeordnet, durch welche überschüssiger Dampf 5 abgeführt werden kann. Oberhalb des Garraumes 2 ist eine Mikrowelleneinrichtung 4 vorgesehen, die einen Mikrowellenerzeuger 6 umfasst, der über eine Eintrittsstelle 8 Mikrowellenstrahlung 7 in den Garraum 2 einleitet. Durch die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 werden in den Garraum 2 Garzonen 10, 10.1-10.4 zur Verfügung gestellt.

[0048] Die Balken links neben dem Garraum 2 symbolisieren rein schematisch die Intensität von Dampf 5 und Mikrowellenstrahlung 7 in den einzelnen Garzonen 10, 10.1-10.4. Dabei ist gut zu erkennen, dass in der obersten Garzone 10, welche direkt in Kontakt mit der Eintrittsstelle 8 für Mikrowellenstrahlung 7 steht, die volle Intensität an Dampf und Mikrowellenstrahlung 7 vorliegt.

[0049] Die Ausführungsform gemäß Figur 2 ist derart aufgebaut, dass in allen Garzonen 10, 10.1-10.4 die gleiche hohe Dampfkonzentration 5 vorliegt. Durch die einzelnen Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 wird jedoch die Intensität der Mikrowellenstrahlung 7 von Garzone 10 über die Garzonen 10.1, 10.2, 10.3 bis zur Garzone 10.4 kontinuierlich reduziert. Dies resultiert aus der unterschiedlichen Größe der Durchgangsöffnungen 13 in den Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.3, welche als Lochbleche 21 ausgestaltet sind. Lediglich die Begrenzungseinrichtung 9.4 ist als geschlossenes Blech 21 ausgebildet, wodurch die Garzone 10.4 das Garen ausschließlich mit Dampf 5 ermöglicht.

[0050] In Figur 3 ist eine andere Ausführungsform eines erfindungsgemäßen Gargerätes 1 rein schematisch dargestellt. Dabei umfasst auch das Gargerät 1 gemäß Figur 3 einen Garraum 2, der mittels einer Dampferzeugereinrichtung 3 und einem Mikrowellenerzeuger 4 beheizbar ist. In Unterschied zu der Ausführungsform gemäß den Figuren 1 und 2 sind die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 jedoch nicht horizontal, sondern im Wesentlichen vertikal angeordnet. Auch so werden verschiedene Garzonen 10, 10.1-10.4 zur Verfügung gestellt.

[0051] In anderen vorteilhaften Ausgestaltungen können auch die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 je nach Ausgestaltung auch mehr oder weniger Begrenzungseinrichtungen auch horizontal und vertikal in dem Garraum 2 vorgesehen werden. So kann ganz flexibel in dem Garraum 2 eine Vielzahl von Garzonen 10, 10.1-10.4 zur Verfügung gestellt werden, die je nach Garvorgang eine

ausreichende Anzahl an Garzonen in einer entsprechenden Größe bereitstellen.

[0052] In Figur 3 ist weiterhin angedeutet, dass den Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 auch eine Aktuator-einrichtung 17 zugeordnet sein kann. Eine solche Aktuator-einrichtung 17 kann vielfältig für ein optimales und komfortables Garen genutzt werden. Dabei ist es unter anderem möglich, dass die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 durch diese Aktuator-einrichtung 17 in dem Garraum verlagert werden. So kann unter anderem automatisch z. B. per Knopfdruck die Höhe der einzelnen Garzonen 10, 10.1-10.4 eingestellt werden. Es ist weiterhin auch möglich, dass die Begrenzungseinrichtungen 9.1-9.4 derart ausgebildet sind, dass durch die Aktuator-einrichtung 17 die Größe der Löcher 13 in den einzelnen Lochblechen 21 während des Garvorgangs verändert bzw. eingestellt werden kann. So kann unter anderem erreicht werden, dass ein Lebensmittel zu Beginn des Garvorgangs mit einer höheren Mikrowellenstrahlung 7 gegart wird, wobei die Intensität der Mikrowellenstrahlung 7 im Verlauf des Garvorgangs reduziert wird. Unter Umständen kann je nach Lebensmittel so ein noch besseres Garergebnis erreicht werden.

[0053] In Figur 4 ist eine weitere Ausführungsform eines erfindungsgemäßen Gargerätes rein schematisch dargestellt. Dabei werden in dem hier gezeigten Ausführungsbeispiel die einzelnen Garzonen 10.1, 10.2 mit begrenzter Mikrowellenstrahlung 7 je nach Garvorgang durch eine bestimmte Anzahl an Gefäß-einrichtungen 14 zur Verfügung gestellt. In dem hier gezeigten Ausführungsbeispiel wird die Reduktion der Mikrowellenstrahlung 7 in den einzelnen Garzonen 10.1, 10.2 dadurch erreicht, dass die Gefäß-einrichtungen 14 eine Abdeck-einrichtung 15 umfassen, die als Platteneinrichtung 11 der Begrenzungseinrichtung 9.1, 9.2 ausgebildet ist.

[0054] Dadurch, dass in den Deckeln 23 der Gefäß-einrichtungen 14 Durchgangsöffnungen 13 unterschiedlicher Größe und in unterschiedlicher Anzahl vorgesehen sind, wird die Intensität der Mikrowellenstrahlen 7 unterschiedlich in den Garzonen 10.1, 10.2 begrenzt. Die Gefäß-einrichtungen 14 können je nach Bedarf einfach in den Garraum 2 eingestellt werden. Dazu können in dem Garraum 2 verschiedene Einschubebenen oder auch Halterungen an den Garraumwänden vorgesehen sein.

[0055] Damit auch in den Gefäß-einrichtungen 14 unabhängig von der Größe der Durchgangslöcher 13 in den Abdeck-einrichtungen 15 und insbesondere, wenn keine Durchgangsöffnung 13 in den Gefäß-einrichtungen 14 vorgesehen ist, ausreichend Dampf zur Verfügung steht, an den Gefäß-einrichtungen 14 ein separater Dampfeinlass 16 zugeordnet sein. Dieser Dampfeinlass 16 kann als Öffnung in den Gefäß-einrichtungen 14 vorgesehen sein. Es ist aber auch möglich, dass ein Dampfeinlass 16 vorgesehen ist, der derart ausgebildet ist, dass er z. B. mit einem Schlauch an einen Dampfeinlass 18 des Garraumes 2 angeschlossen werden kann. So kann eine große Menge an Dampf 5 in die Gefäß-einrichtungen 14

eingeblassen werden. Bei einer solchen Ausgestaltung kann es auch vorteilhaft sein, wenn die Gefäßeinrichtungen 14 einen separaten Dampfauslass umfassen.

Bezugszeichenliste

[0056]

1	Gargerät	
2	Garraum	10
3	Dampferzeugereinrichtung	
4	Mikrowelleneinrichtung	
5	Dampf	
6	Mikrowellenerzeuger	
7	Mikrowellenstrahlung	15
8	Eintrittsstelle	
9.1	Begrenzungseinrichtung	
9.2	Begrenzungseinrichtung	
9.3	Begrenzungseinrichtung	
9.4	Begrenzungseinrichtung	20
10	Garzone	
10.1	Garzone	
10.2	Garzone	
10.3	Garzone	
10.4	Garzone	25
11	Platteneinrichtung	
12	strahlungsdurchlässiges Material	
13	Durchgangsöffnung	
14	Gefäßeinrichtung	
15	Abdeckeinrichtung	30
16	Dampfeinlass	
17	Aktuatoreinrichtung	
18	Dampfeinlass	
19	Steuereinrichtung	
20	Blech	35
21	Lochblech	
22	Dampfauslass	
23	Deckel	40

Patentansprüche

1. Gargerät (1) mit wenigstens einem Garraum (2), wobei dem Garraum (2) wenigstens eine Dampferzeugereinrichtung (3) und wenigstens eine Mikrowelleneinrichtung (4) zum Erhitzen von Speisen zugeordnet sind, wobei die Dampferzeugereinrichtung (3) dazu geeignet und ausgebildet ist, den Garraum (2) mit Dampf (5) zu versorgen und wobei die Mikrowelleneinrichtung (4) wenigstens einen Mikrowellenerzeuger (6) aufweist, der Mikrowellenstrahlung (7) an wenigstens einer Eintrittsstelle (8) in den Garraum (2) einbringt und wobei in dem Garraum (2) wenigstens eine erste Garzone (10) in Kontakt zu der Eintrittsstelle (8) für die Mikrowellenstrahlung (7) zur Verfügung gestellt wird,

wobei in dem Garraum (2) wenigstens eine Begrenzungseinrichtung (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) angeordnet ist, die dazu geeignet und ausgebildet ist, in dem Garraum (2) wenigstens eine zweite Garzone (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) zur Verfügung zu stellen, welche durch die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) derart gegenüber der Eintrittsstelle (8) der Mikrowellenstrahlung (7) abgegrenzt ist, dass der Eintritt von Mikrowellenstrahlung (7) in diese zweite Garzone (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) begrenzt ist, wobei die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) durch wenigstens eine Gefäßeinrichtung (14) zur Verfügung gestellt wird, wobei die Gefäßeinrichtung (14) wenigstens eine Abdeckeinrichtung (15) aufweist, die zum Abdecken einer Beschickungsöffnung der Gefäßeinrichtung (14) eingerichtet und ausgeführt ist, wobei die Abdeckeinrichtung (15) als eine Platteneinrichtung (11) der wenigstens einen Begrenzungseinrichtung (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) ausgebildet ist

dadurch gekennzeichnet, dass

die Gefäßeinrichtung (14) wenigstens einen Dampfeinlass (16) aufweist welcher als Öffnung in der Gefäßeinrichtung (14) vorgesehen ist und derart ausgebildet ist, dass der Dampfeinlass (16) zum Anschluss an einen Dampfeinlass (18) des Garraumes (2) eingerichtet und ausgeführt ist.

2. Gargerät (1) nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Platteneinrichtung (11) wenigstens abschnittsweise aus einem wenigstens teilweise strahlungsdurchlässigen Material (12) besteht.
3. Gargerät (1) nach Anspruch 1 oder 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Platteneinrichtung (11) wenigstens eine Durchgangsöffnung (13) aufweist, wobei über die Anzahl und/oder die Größe und/oder die Verteilung der Durchgangsöffnungen (13) die Begrenzung der Mikrowellenstrahlung (7) einstellbar ist.
4. Gargerät (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) in den Garraum (2) einführbar und entnehmbar ausgebildet sind und variabel in dem Garraum angeordnet werden können.
5. Gargerät (1) nach zumindest einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** in dem Garraum (2) wenigstens zwei Begrenzungseinrichtungen (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) angeordnet sind, wobei durch die Begrenzungseinrichtungen (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) im Wesentlichen horizontal und/oder vertikal abgetrennte Garzonen (10, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4) in dem Garraum (2) zur Verfügung gestellt werden oder dass durch die wenigstens eine Begrenzungseinrichtung (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) im We-

sentlichen horizontal oder vertikal abgetrennte Garzonen (10, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4) in dem Garraum (2) zur Verfügung gestellt werden.

6. Gargerät (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** in dem Garraum (2) wenigstens zwei Begrenzungseinrichtungen (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) angeordnet sind, wobei die Begrenzungseinrichtungen (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) derart zueinander angeordnet sind, dass sich die Wirkung der Begrenzungseinrichtungen (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) ausgehend von der Eintrittsstelle (8) der Mikrowellenstrahlung (7) von Garzone (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) zu Garzone (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) verstärkt.
7. Gargerät (1) nach einem der vorhergehenden Ansprüche, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Garraum (2) wenigstens zwei DampfEinlässe (18) aufweist, über die Dampf (5) in den Garraum (2) leitbar ist.
8. Gargerät (1) nach Anspruch 7, **dadurch gekennzeichnet, dass** die DampfEinlässe (18) steuerbar sind.

Claims

1. Cooking appliance (1) comprising at least one cooking chamber (2), at least one steam-generation device (3) and at least one microwave device (4) being associated with the cooking chamber (2) in order to heat food,
the steam-generation device (3) being suitable for and designed to supply the cooking chamber (2) with steam (5) and
the microwave device (4) comprising at least one microwave generator (6) that introduces microwave radiation (7) into the cooking chamber (2) at at least one inlet point (8) and
at least one first cooking region (10) in contact with the inlet point (8) for the microwave radiation (7) being provided in the cooking chamber (2),
at least one delimitation device (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) being arranged in the cooking chamber (2), which device is suitable for and designed to provide at least one second cooking region (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) in the cooking chamber (2), which cooking region is delimited by the at least one delimitation device (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) with respect to the inlet point (8) of the microwave radiation (7) such that the entry of microwave radiation (7) is limited in said second cooking region (10.1, 10.2, 10.3, 10.4),
the at least one delimitation device (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) being provided by at least one vessel device (14), the vessel device (14) comprising at least one cover device (15) which is set up and designed to cover a

feed opening in the vessel device (14), the cover device (15) being designed as a plate device (11) of the at least one delimiting device (9.1, 9.2, 9.3, 9.4),

- 5 **characterised in that**
the vessel device (14) comprises at least one steam inlet (16)
which is provided as an opening in the vessel device (14) and is designed so that the steam inlet (16) is set up and designed to connect to a steam inlet (18) of the cooking chamber (2).

2. Cooking appliance (1) according to claim 1, **characterised in that** the plate device (11) consists, at least in portions, of a material (12) that is pervious to radiation, at least in part.

3. Cooking appliance (1) according to either claim 1 or claim 2, **characterised in that** the plate device (11) comprises at least one through-opening (13), it being possible to adjust the limitation of the microwave radiation (7) by means of the number and/or size and/or distribution of the through-openings (13).

- 25 4. Cooking appliance (1) according to any of the preceding claims, **characterised in that** the at least one delimitation device (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) is designed to be able to be introduced into and removed from the cooking chamber (2) and can be adjustably arranged in the cooking chamber.

- 30 5. Cooking appliance (1) according to at least one of the preceding claims, **characterised in that** at least two delimitation devices (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) are arranged in the cooking chamber (2), cooking regions (10, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4) that are substantially horizontally and/or vertically separated by means of the delimitation devices (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) being provided in the cooking chamber (2), or **in that** cooking regions (10, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4) that are substantially horizontally and/or vertically separated by means of the at least one delimitation device (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) are provided in the cooking chamber (2).

- 45 6. Cooking appliance (1) according to any of the preceding claims, **characterised in that** at least two delimitation devices (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) are arranged in the cooking chamber (2), the delimitation devices (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) being arranged relative to one another such that the impact of the delimitation devices (9.1, 9.2, 9.3, 9.4), starting from the inlet point (8) of the microwave radiation (7), increases from cooking region (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) to cooking region (10.1, 10.2, 10.3, 10.4).

- 55 7. Cooking appliance (1) according to any of the preceding claims, **characterised in that** the cooking

chamber (2) comprises at least two steam inlets (18), through which the steam (5) can be guided into the cooking chamber (2).

8. Cooking appliance (1) according to claim 7, **characterised in that** the steam inlets (18) can be controlled.

Revendications

1. Appareil de cuisson (1) avec au moins une chambre de cuisson (2), dans lequel au moins un mécanisme générateur de vapeur (3) et au moins un mécanisme à micro-ondes (4) sont associés à la chambre de cuisson (2) en vue du chauffage de la nourriture ; dans lequel le mécanisme générateur de vapeur (3) est capable de réaliser et conçu en ce sens qu'il alimente la chambre de cuisson (2) avec de la vapeur (5) ; et dans lequel le mécanisme à micro-ondes (4) présente au moins un générateur de micro-ondes (6), lequel introduit dans la chambre de cuisson (2) le faisceau de micro-ondes (7) au niveau d'au moins un point d'entrée (8) ; et dans lequel au moins une première zone de cuisson (10) se trouvant en contact avec le point d'entrée (8) pour le faisceau de micro-ondes (7) est mise à disposition dans la chambre de cuisson (2) ; dans lequel au moins un mécanisme de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) est disposé dans la chambre de cuisson (2), lequel est capable de réaliser et est conçu en ce sens que, dans la chambre de cuisson (2), il met à disposition au moins une deuxième zone de cuisson (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) qui est délimitée par l'au moins un mécanisme de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4), vis-à-vis du point d'entrée (8) du faisceau de micro-ondes (7), de telle sorte que la pénétration du faisceau de micro-ondes (7) est limitée dans cette deuxième zone de cuisson (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) ; dans lequel l'au moins un mécanisme de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) est mis à disposition par l'intermédiaire d'au moins un mécanisme formant récipient (14), dans lequel le mécanisme formant récipient (14) présente au moins un mécanisme de recouvrement (15), lequel est mis en place et est réalisé en vue de la couverture d'une ouverture de chargement du mécanisme formant récipient (14) ; dans lequel le mécanisme de recouvrement (15) est conçu sous la forme d'un mécanisme formant disque (11) de l'au moins un mécanisme de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4), **caractérisé en ce que** le mécanisme formant récipient (14) présente au moins une entrée de vapeur (16), laquelle est prévue pour servir d'ouverture dans le mécanisme formant récipient (14) et laquelle est conçue de telle sorte que l'entrée de vapeur (16) est mise en place et réa-

lisée en vue du raccordement à une entrée de vapeur (18) de la chambre de cuisson (2).

2. Appareil de cuisson (1) selon la revendication 1, **caractérisé en ce que** le mécanisme formant disque (11) est constitué, tout au moins par sections, d'un matériau (12) perméable aux rayonnements, tout au moins en partie.
3. Appareil de cuisson (1) selon la revendication 1 ou 2, **caractérisé en ce que** le mécanisme formant disque (11) présente au moins une ouverture de passage (13), dans lequel la limitation du faisceau de micro-ondes (7) peut être réglée au regard du nombre et/ou de la taille et/ou de la répartition des ouvertures de passage (13).
4. Appareil de cuisson (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** l'au moins un mécanisme de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) est conçu de manière à pouvoir être inséré dans la chambre de cuisson (2) et retiré de celle-ci et peut être disposé de manière variable dans la chambre de cuisson.
5. Appareil de cuisson (1) selon tout au moins l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce qu'au moins deux** mécanismes de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) sont disposés dans la chambre de cuisson (2), dans lequel des zones de cuisson (10, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4), lesquelles sont, pour l'essentiel, séparées de manière horizontale et/ou verticale par l'intermédiaire des mécanismes de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4), sont mises à disposition dans la chambre de cuisson (2) ou **caractérisé en ce que** des zones de cuisson (10, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4), lesquelles sont, pour l'essentiel, séparées de manière horizontale et/ou verticale par l'intermédiaire de l'au moins un mécanisme de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4), sont mises à disposition dans la chambre de cuisson (2).
6. Appareil de cuisson (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce qu'au moins deux** mécanismes de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) sont disposés dans la chambre de cuisson (2), dans lequel les mécanismes de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4) sont disposés de telle sorte l'un par rapport à l'autre que l'effet des mécanismes de délimitation (9.1, 9.2, 9.3, 9.4), partant depuis le point d'entrée (8) du faisceau de micro-ondes (7), s'en trouve amplifié d'une zone de cuisson (10.1, 10.2, 10.3, 10.4) aux autres zones de cuisson (10.1, 10.2, 10.3, 10.4).
7. Appareil de cuisson (1) selon l'une des revendications précédentes, **caractérisé en ce que** la chambre de cuisson (2) présente au moins deux entrées de vapeur (18), par l'intermédiaire desquelles de la

vapeur (5) peut être guidée dans la chambre de cuisson (2).

8. Appareil de cuisson (1) selon la revendication 7, **caractérisé en ce que** les entrées de vapeur (18) peuvent être commandées.

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

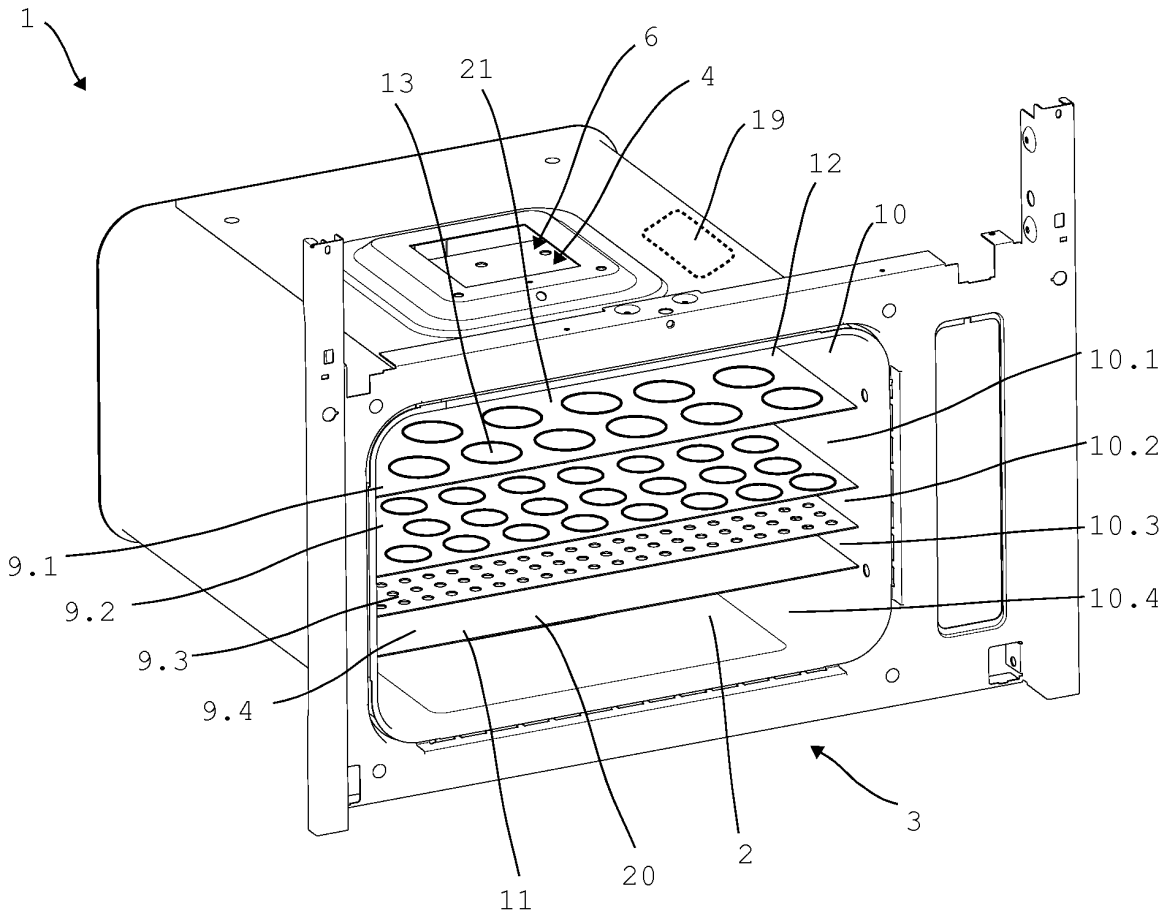


Fig. 1

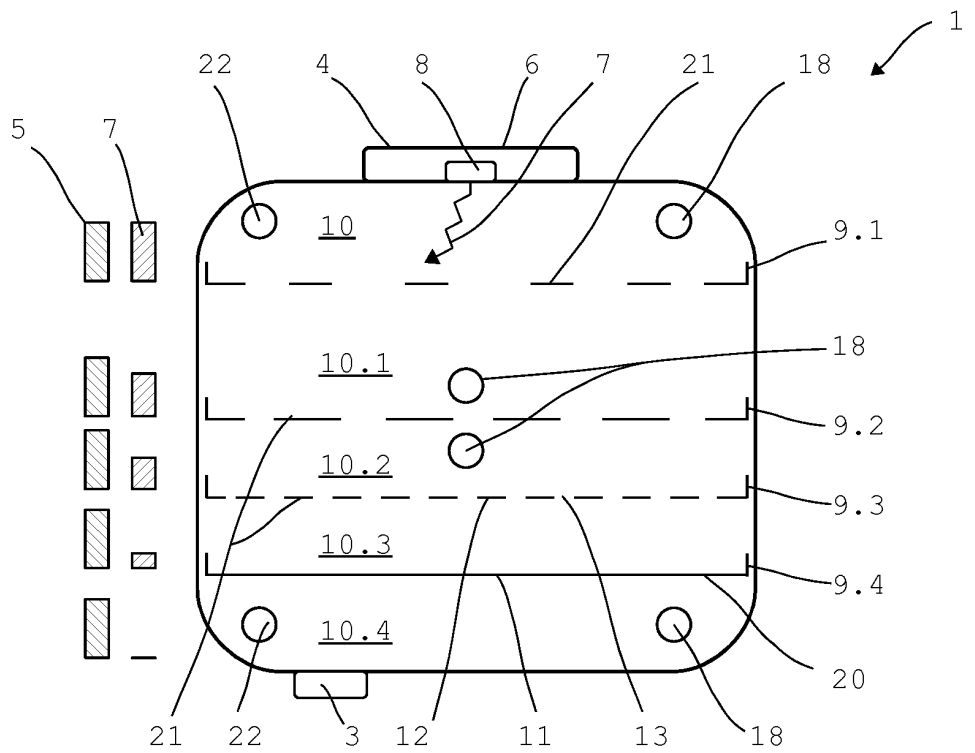


Fig. 2

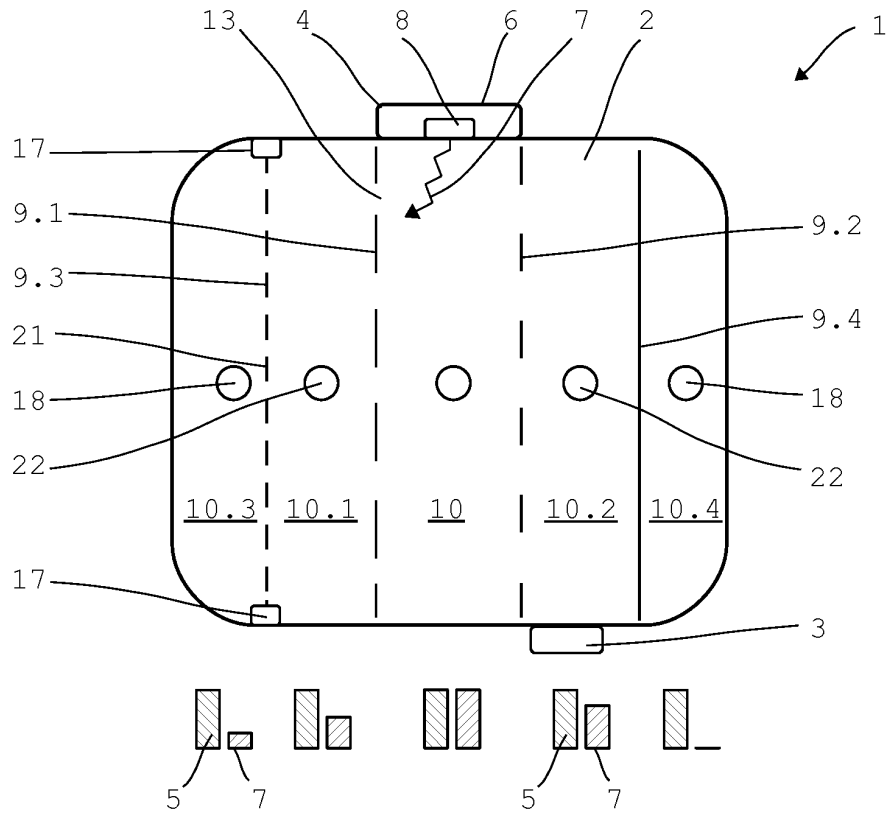


Fig. 3

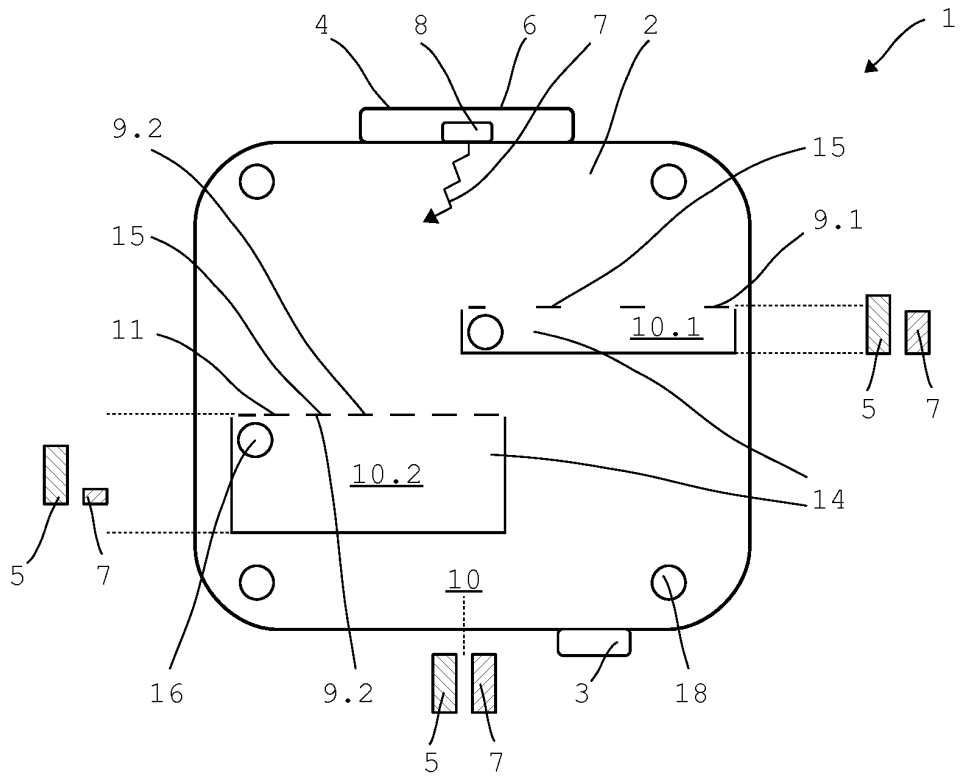


Fig. 4

IN DER BESCHREIBUNG AUFGEFÜHRTE DOKUMENTE

Diese Liste der vom Anmelder aufgeführten Dokumente wurde ausschließlich zur Information des Lesers aufgenommen und ist nicht Bestandteil des europäischen Patentdokumentes. Sie wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt; das EPA übernimmt jedoch keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.

In der Beschreibung aufgeführte Patentdokumente

- EP 1648202 A1 [0003]
- EP 2605617 A1 [0004]
- EP 1399001 A2 [0004]
- JP 2007278529 A [0005]
- JP 2005308312 A [0006]
- JP 2004361021 A [0006]
- US 20030121913 A1 [0006]