

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 603 636**

51 Int. Cl.:

F24C 15/02 (2006.01)

F24C 15/04 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **02.11.2012** **E 12191047 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **19.10.2016** **EP 2592354**

54 Título: **Aparato de cocción con una puerta retráctil en la carcasa del aparato de cocción**

30 Prioridad:

14.11.2011 DE 102011086273

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la
traducción de la patente:

28.02.2017

73 Titular/es:

**BSH HAUSGERÄTE GMBH (100.0%)
Carl-Wery-Strasse 34
81739 München, DE**

72 Inventor/es:

**BLEIER, KONRAD;
HINTERMAYER, MANFRED y
SICKERT, KERSTIN**

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

ES 2 603 636 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Aparato de cocción con una puerta retráctil en la carcasa del aparato de cocción

La invención se refiere a un aparato de cocción con un espacio de cocción y una puerta que cierra el espacio de cocción, que está avellanada en una carcasa del aparato de cocción y presenta un cristal exterior de la puerta, un cristal interior de la puerta y un cristal intermedio dispuesto en medio de la puerta, en el que los cristales están unidos con perfiles de puerta dispuestos en el cristal exterior de la puerta.

Se conocen a partir del estado de la técnica hornos de cocción, que presentan una puerta para cerrar un espacio de cocción. Tales puertas presentan normalmente un tirador en el lado frontal, que puede ser agarrado por un usuario, para poder articular la puerta. Para configurar también la accesibilidad de la puerta de manera fácil para el usuario cuando la puerta está totalmente abierta, pueden articularse tales tiradores con relación a la parte básica en forma de placa, en particular un cristal exterior de la puerta, de manera que se pueden agarrar fácilmente también en esta posición abierta de la puerta. Puesto que tales puertas insertables o bien retráctiles están constituidas de manera muy específica e individual y, por lo tanto, presentan diferencias con respecto a las puertas abatibles normales, hasta ahora no es posible emplear tales puertas avellanadas en hornos, que presentan también una función de pirólisis.

Puesto que tales puertas avellanadas son normalmente más pequeñas con respecto a la anchura y la altura frente a las puertas abatibles y están dispuestas casi completamente con los perfiles de la puerta en la zona caliente de la abertura del horno de cocción, estarían expuestas durante la operación de pirólisis a temperaturas elevadas, lo que conduciría a daños de componentes de esta puerta avellanada.

El documento DE 20 2008 013 147 U1 publica una puerta de horno para un espacio de cocción de un horno de cocción, con preferencia con una instalación para la auto limpieza pirólítica.

El documento DE 10 2008 010 500 A1 publica un dispositivo de aparato doméstico.

El documento JP 58 179733 A publica un aparato de cocción térmica.

El documento EP 2 336 644 A1 publica un sistema de luz para un horno doméstico.

El documento FR 1 299 303 A publica mejoras con respecto a puertas para hornos de cocción domésticos.

El cometido de la presente invención es crear un aparato de cocción con una puerta avellanada, en la que se puede evitar una impulsión de temperatura no deseada de la puerta, especialmente de componentes específicos de la misma.

Este cometido se soluciona por medio de un aparato de cocción, que presenta las características de la reivindicación 1.

El aparato de cocción de acuerdo con la invención comprende un espacio de cocción y una puerta que cierra el espacio de cocción, que se puede escamotear en una carcasa del aparato de cocción. La puerta comprende un cristal exterior de la puerta, un cristal interior de la puerta y al menos un cristal intermedio de la puerta dispuesto entre ellos. Los cristales están unidos con perfiles de la puerta, que están dispuestos en el cristal exterior de la puerta. En un espacio intermedio entre el cristal interior de la puerta y un cristal intermedio de la puerta dispuesto adyacente al mismo está dispuesto al menos un primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor. Este elemento de protección del calor y de reflexión del calor está dispuesto para la protección de una transmisión de calor desde el espacio intermedio sobre un perfil de la puerta, por un lado, y para la reflexión del calor en el espacio de cocción, por otro lado. Adicionalmente o en su lugar, la puerta comprende al menos otro elemento de protección del calor para la protección de una transmisión de calor sobre un tirador de la puerta. A través de una configuración específica de este tipo de los componentes de la puerta se pueden proteger componentes sensibles a la temperatura de una puerta avellanada de este tipo contra impulsión no deseada de la temperatura. Puesto que un elemento de protección del calor y un elemento de reflexión del calor tienen, además, todavía otra función, a saber, la reflexión de calor en el espacio de cocción, se preparan a través de los elementos también componentes multifuncionales. De esta manera no sólo se consigue la protección de componentes específicos de una puerta avellanada de este tipo contra impulsión no deseada de la temperatura, sino que existe también un funcionamiento muy eficiente energéticamente a través de reflexión de calor en el espacio de cocción.

Está previsto que el elemento de protección de calor y el elemento de reflexión de calor sobre el lado dirigido hacia el perfil de la puerta y/o un perfil de la puerta sobre el lado dirigido hacia el primer elemento de protección del calor y de reflexión de calor presenten una superficie irregular, especialmente moteada. Este elemento de protección del calor y de reflexión de calor y el perfil de la puerta se apoyan entre sí al menos sobre la superficie moteada. Por medio de tal configuración se consigue un contacto directo superficial mínimo entre el elemento de protección del calor y de reflexión de calor y el perfil de la puerta. De esta manera se puede reducir al mínimo una transmisión de

calor desde el elemento de protección del calor y de reflexión del calor sobre el perfil de la puerta. En particular, a través de esta estructura entre el elemento de protección del calor y de reflexión del calor y el perfil de la puerta se forman también cámaras de aire, de manera que también aquí se impide en cierta medida una transmisión de calor.

Está previsto que el aparato de cocción sea un horno de cocción, que está configurado con una función de pirólisis. Precisamente en un aparato de este tipo aparecen durante la operación de pirólisis temperaturas muy altas, que conducen en puertas avellanadas, como ya se ha descrito al principio a impulsos de temperatura no deseados de componentes. En particular de perfiles de la puerta y de un tirador. A través de la configuración de la invención se puede preparar ahora también un horno de cocción con un modo de pirólisis y una puerta avellanada, en el que se impide la aparición de temperaturas altas no deseadas en el tirador y/o en perfiles de la puerta.

Con preferencia, está previsto que el elemento de protección del calor y de reflexión del calor esté configurado acodado en una sección transversal horizontal. A través de la especificación de la forma se pueden conseguir mejoradas las funciones múltiples de este elemento y, además, se puede posibilitar también una fijación mecánicamente estable.

Con preferencia está previsto que el elemento de protección del calor y de reflexión del calor esté arrollado o bien configurado en forma de Z.

En este caso es especialmente ventajoso que el elemento de protección del calor y de reflexión del calor presenta un brazo orientado paralelo al cristal intermedio de la puerta y/o un segundo brazo orientado paralelo al cristal interior de la puerta, de manera que el primer brazo está dispuesto adyacente y dirigido hacia el cristal intermedio de la puerta y el segundo brazo está dispuesto adyacente y dirigido hacia el cristal interior de la puerta. De esta manera resultan posibilidades de apoyo específicas, de modo que se puede formar una disposición en posición segura, que se consigue también de manera mecánicamente estable y duradera.

Con preferencia, está previsto que una superficie del primer brazo dirigida hacia el cristal intermedio de la puerta y/o la zona de la superficie prevista para el contacto con el primer brazo del cristal intermedio de la puerta, estén configuradas de forma irregular, en particular moteadas. Adicionalmente o en su lugar, puede estar previsto que una superficie del segundo brazo, que está dirigida hacia el cristal interior de la puerta, y/o la zona de la superficie del cristal interior de la puerta, que está prevista para el contacto con el segundo brazo, estén configuradas irregulares, en particular moteadas. También a través de tales configuraciones se pueden conseguir contactos puntuales y, por lo tanto, superficiales mínimos directos entre los cristales y los brazos, de manera que también aquí se evita una impulsión de temperatura no deseada alta entre los componentes individuales.

Con preferencia, está previsto que el elemento de protección de calor y de reflexión de calor presenta un tercer cristal que se extiende inclinado desde el cristal interior de la puerta hacia el cristal intermedio de la puerta. A través de esta configuración casi se cubre, por una parte, el perfil de la puerta sobre toda la distancia entre el cristal interior de la puerta y el cristal intermedio de la puerta por este tercer brazo y se puede impedir una impulsión directa no deseada de la temperatura del perfil de la puerta. Además, a través de esta posición inclinada se consigue también de una manera especialmente ventajosa una reflexión adecuada del calor en el espacio de cocción.

Con preferencia, está previsto que el primer elemento de protección de calor y de reflexión de calor esté fijado de forma desprendible no destructible en un perfil de la puerta, en particular sujeto con clip o retenido. A través de una configuración de este tipo se consigue, por una parte, una fijación mecánicamente fiable y en posición estable entre el perfil de la puerta y el primer elemento. Por otra parte, se puede extraer en cualquier momento para fines de montaje o para fines de limpieza y se puede colocar de nuevo.

El elemento de protección de calor y de reflexión de calor está configurado con preferencia alargado y se extiende sobre toda la altura del cristal intermedio de la puerta y/o del cristal interior de la puerta. De esta manera se impide bien la transmisión de calor sobre el perfil de la puerta.

Con preferencia está previsto que el segundo elemento de protección de calor y de reflexión de calor esté configurado integrado en el tirador. De esta manera se puede conseguir una fijación muy compacta y en posición segura.

Con preferencia está previsto que el otro elemento de protección del calor esté configurado en la zona de contacto con el tirador y/o el tirador esté configurado en la zona de contacto con el otro elemento de protección de calor de forma irregular, especialmente moteada. También aquí se pueden conseguir las ventajas ya mencionadas anteriormente con respecto a una transmisión mínima de la temperatura entre los dos componentes.

Con preferencia, está previsto que el elemento de protección de calor y de reflexión de calor y el elemento de protección del calor estén configurados en una sola pieza. De esta manera se puede reducir, por una parte, el número de componentes y, por otra parte, se pueden evitar tolerancias de posición no deseadas entre los dos elementos. No en último término se puede crear también a través de una configuración de una sola pieza de este tipo una estructura ininterrumpida, de manera que no se forma ningún tipo de taladro o paso, a través del cual pueda

llegar calor de manera no deseada en la dirección del tirador y/o de un perfil de la puerta.

Con preferencia, está previsto que a través de un primero y segundo elementos de protección del calor y de reflexión del calor se configure un bastidor circundante. Las ventajas mencionadas anteriormente están especialmente en este caso en primer plano.

- 5 En particular, está previsto que los dos perfiles de la puerta estén configurados de plástico. De esta manera se pueden configurar economizando mucho peso y con coste mínimo. Precisamente en el caso de perfiles de puertas específicos en el material es especialmente ventajoso que se protejan contra impulsión no deseada de la temperatura.

- 10 Puesto que los perfiles de la puerta están configurados de plástico, se previene también una transmisión de la temperatura desde el cristal interior de la puerta hacia el cristal exterior de la puerta a través de los perfiles de la puerta. Los primeros elementos de protección del calor y de reflexión del calor están dispuestos posicionados especialmente verticales y paralelos a los perfiles de la puerta. Los segundos elementos de protección del calor, que pueden ser también elementos de protección del calor y de reflexión del calor, están orientados en particular horizontalmente.

- 15 Como ya se ha mencionado al principio, los primeros elementos de protección del calor y de reflexión del calor consiguen su retención a través de sujeción o encaje elástico en los perfiles de la puerta o a través de un canteado pequeño, con el que se apoyan en el cristal intermedio de la puerta.

- 20 Precisamente en puertas retráctiles de este tipo con un tirador retráctil, éste se encuentra, en virtud de la construcción de una puerta de este tipo, en la llamada zona caliente de la pestaña del horno de cocción. Precisamente a tal fin es especialmente ventajoso proteger un tirador de este tipo.

Los segundos elementos de protección térmica asociados al tirador se adaptan al contorno del tirador articulado, Especialmente también aquí está mecanizado constructivamente un espacio hueco entre el tirador y el elemento, para impedir una transmisión directa de calor. También aquí está previsto con preferencia que este segundo elemento esté fijado de manera correspondiente a través de encaje elástico y/o sujeción.

- 25 Con preferencia, un primero y/o un segundo elementos de protección del calor y de reflexión del calor están configurados como piezas de chapa.

- 30 Otras características de la invención se deducen a partir de las reivindicaciones, las figuras y la descripción de las figuras. Las características y las combinaciones de características mencionadas en la descripción así como también las características y las combinaciones de características mostradas en las figuras y/o sólo en la descripción de las figuras no sólo se pueden aplicar en la combinación indicada en cada caso, sino también en otras combinaciones o individualmente, sin abandonar el marco de la invención.

A continuación se explican en detalle ejemplos de realización de la invención con la ayuda de dibujos esquemáticos. En este caso:

- 35 La figura 1 muestra una representación en perspectiva de un ejemplo de realización de un aparato de cocción de acuerdo con la invención.

La figura 2 muestra una representación en perspectiva de la puerta del aparato de cocción según la figura 1.

La figura 3 muestra una zona parcial de una sección transversal horizontal de la puerta según la figura 2.

La figura 4 muestra una representación en perspectiva de la zona superior de la puerta según la figura 2.

La figura 5 muestra una representación de la sección longitudinal de la figura 4.

- 40 En las figuras se proveen los elementos funcionales iguales con los mismos signos de referencia.

- 45 En la figura 1 se muestra en una representación en perspectiva un aparato electrodoméstico configurado como horno de cocción 1 para la preparación de productos alimenticios como aparato de fermentación. El horno de cocción 1 comprende un espacio de cocción 2, que está delimitado por paredes de una mufla 3. En el lado frontal, la mufla 3 presenta un orificio de carga, que se puede cerrar por medio de una puerta 4. La puerta 4 no está configurada como puerta abatible, sino como puerta avellanada. Esto significa que está insertada en una posición totalmente abierta mostrada en la figura 1 en una carcasa 5 en una zona inferior o bien una caja 6. La puerta 4 comprende un tirador 7, que está configurado como tirador giratorio. Esto significa que es pivotable con relación a la puerta 4, especialmente con relación a una hoja exterior de la puerta 4 no mostrada en la figura 1. A través de tal configuración se puede agarrar sin problemas el tirador 7 en el lado frontal por medio de un usuario también en la posición totalmente abierta de la puerta mostrada en la figura 1 y se puede extraer la puerta 4 de nuevo fuera de la

caja 6 y entonces se puede cerrar.

Solamente de forma ejemplar se muestra en posición y número que el horno de cocción 1 presenta también zonas de cocción 8, 9, 10 y 11. De la misma manera está previsto en posición y número solamente de forma ejemplar una instalación de mando 12 del horno de cocción 1, que presenta una pantalla 13 y elementos de mando 14 y 15.

- 5 El horno de cocción 1 está configurado también para la realización de una operación de pirólisis.

En la figura 2 se muestra una representación en perspectiva de la puerta 4, de manera que aquí se muestra un cristal exterior de la puerta 16. En un lado interior 17, que está dirigido hacia el espacio de cocción 2 con la puerta 4 cerrada, están dispuestos unos perfiles de puerta alargados 18 y 19, que se extienden paralelos entre sí. Los perfiles de la puerta 18 y 19 son de plástico en el ejemplo de realización.

- 10 En los perfiles de la puerta 18 y 19 están dispuestos, además, en el ejemplo de realización dos cristales intermedios de la puerta 20 y 21, que están dispuestos distanciados entre sí y a distancia del cristal exterior de la puerta 16 y se extienden paralelos entre sí.

La puerta 4 comprende, además, un cristal interior de la puerta 22 (figura 3) no mostrado en la figura 2. También éste está unido con los perfiles de puerta 18 y 19 y representa el cristal más próximo al espacio de cocción 2 cuando la puerta 4 está cerrada.

- 15 La puerta 4 comprende, además, dos primeros elementos de protección del calor y de reflexión del calor verticales 23 y 24, que están dispuestos, respectivamente, adyacentes a los perfiles de la puerta 18 y 19 y representan componentes alargados. Los dos primeros elementos de protección del calor y de reflexión del calor 23 y 24 son piezas de chapa de una sola pieza.

- 20 Además, la puerta 4 comprende otros componentes configurados al menos como elementos de protección del calor, que son en el ejemplo de realización segundos elementos de protección del calor y de reflexión del calor 25 y 26, que están orientados horizontalmente y están dispuestos en la zona superior de la puerta 4.

Con los primeros elementos de protección del calor y de reflexión del calor verticales 23 y 24 se protegen los perfiles de la puerta 18 y 19 contra una impulsión no deseada de la temperatura. En este caso sirven para que el calor, que aparece entre el segundo cristal intermedio de la puerta 21 y el cristal interior de la puerta 22, no llegue ampliamente y sin impedimentos a los perfiles de la puerta 18 y 19. Además, a través de estos elementos de protección del calor y de reflexión del calor 23 y 24 se refleja el calor formado en este espacio intermedio 27 (figura 3) al menos parcialmente de nuevo de retorno al espacio de cocción 2. En la zona de pirólisis se protegen de esta manera los perfiles de la puerta 18 y 19 y el tirador 7 frente a la impulsión no deseada de temperatura. El tirador 7 se protege en este caso de manera correspondiente a través de los segundos elementos de protección del calor y de reflexión del calor 25 y 26. Los segundos elementos de protección del calor y de reflexión del calor pueden estar formados también sólo para la protección del calor, de manera que no debe existir ya la funcionalidad de una reflexión de calor de retorno al espacio de cocción 2.

- 35 En la figura 3 se muestra una representación de la sección transversal horizontal a lo largo de la línea de intersección III-III en la figura 2. Se muestra el primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor 24 unido con el perfil de la puerta 19 y dispuesto adyacente a éste. Éste comprende una estructura acodada en forma de Z en esta sección transversal horizontal. Este primer elemento 24 comprende un primer brazo 28, que se extiende paralelo al cristal intermedio de la puerta 21 y se apoya en éste. Una superficie 29 dirigida hacia el cristal intermedio de la puerta y que descansa sobre éste de este primer brazo 28 es irregular, en particular está continuada graneada, de manera que aquí sólo existe un apoyo puntal en una superficie mínima de este brazo 28 sobre el cristal intermedio de la puerta.

Además, este primer elemento 24 comprende un segundo brazo 30, que se extiende adyacente y paralelo al cristal interior de la puerta 22 y está en contacto con éste. También aquí está previsto que una superficie 31, que está en contacto con el cristal interior de la puerta 22, sea irregular, en particular graneada, de manera que también aquí existe sólo un apoyo puntal en una superficie mínima.

- 45 Entre el primer brazo 28 y el segundo brazo 30 está configurado un tercer brazos 32, que está dispuesto de manera que se extiende inclinado.

Como se puede reconocer a partir de la representación en la figura 3, todo el espacio intermedio 27 está cubierto por el primer elemento 24, de manera que no puede llegar ninguna transferencia no deseada de calor desde el espacio intermedio 27 hasta el perfil de la puerta 19. A través de la inclinación específica del tercer brazo 32 se puede realizar también una reflexión al menos parcial del calor en el espacio de cocción 2.

- 50 Además, está previsto que el segundo brazo 30 esté unido de la misma manera con superficie mínima y sólo puntualmente con el perfil de la puerta 19. También aquí puede estar previsto que una superficie 33 del segundo

5 brazo 30, que está dirigida hacia el perfil de la puerta 19 y/o el segundo lado del perfil de la puerta 19, que está unido con el segundo brazo 30, sea irregular por zonas, en particular esté estructurado de manera correspondiente, con preferencia graneado. De este modo se pueden configurar espacios huecos 34 y 35 mostrados de forma ejemplar. De esta manera resultan también ciertos espacios de aire, a través de los cuales se impide una transferencia de calor alta no deseada desde el primer elemento 24 hacia el perfil de la puerta 19.

En la figura 4 se muestra en una representación en perspectiva la puerta 4 en la zona superior. El tirador giratorio 7 se representa aquí. Los segundos elementos 25 y 26 se representan ampliados. Se trata de piezas de chapa de una sola pieza lo mismo que los primeros elementos 23 y 24.

10 En la figura 5 se muestra una representación de la sección longitudinal de la figura 4 o bien de la figura 2 (allí a lo largo de la línea de intersección V-V). Se puede reconocer que el segundo elemento 26 está integrado en el mango 7. También aquí está previsto que no esté configurado un apoyo en toda la superficie, sino al menos un espacio hueco, en particular varios espacios huecos 36 entre el sistema de agarre y el segundo elemento 26. La conformación del segundo elemento 26 está adaptado en este caso a la forma del componente del tirador 7.

Lista de signos de referencia

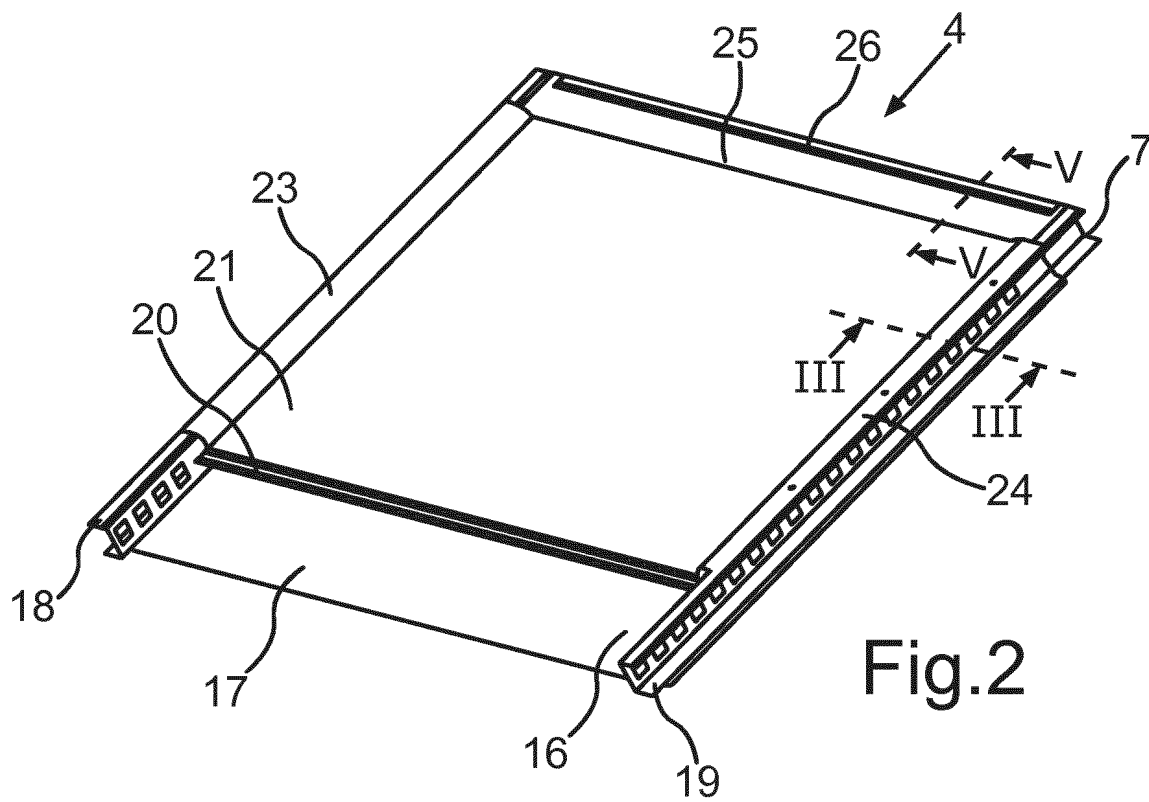
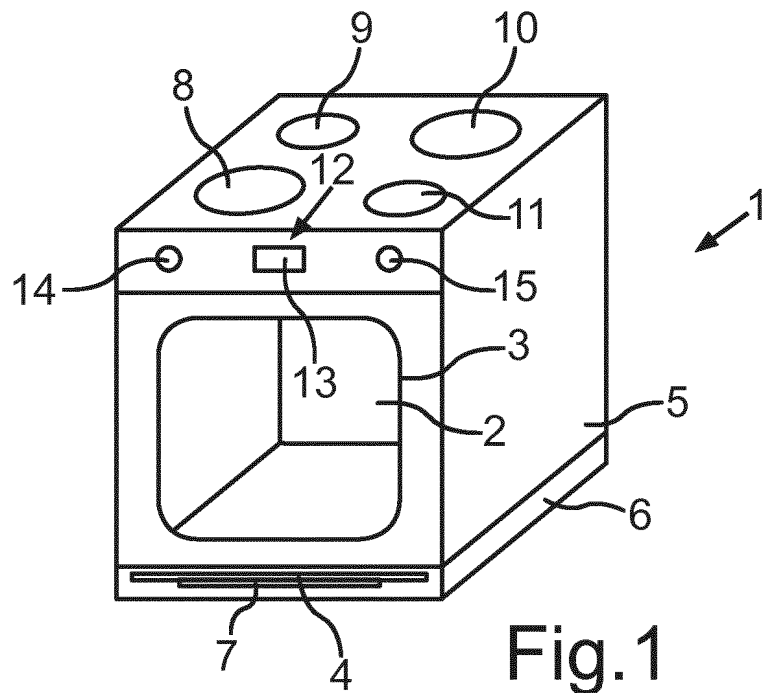
15	1	Horno de cocción
	2	Espacio de cocción
	3	Mufla
	4	Puerta
	5	Carcasa
20	6	Caja
	7	Tirador
	8, 9, 10, 11	Zonas de cocción
	12	Instalación de mando
	13	Representación
25	14, 15	Elementos de mando
	16	Cristal exterior de la puerta
	17	Lado interior
	18, 19	Perfiles de la puerta
	20, 21	Cristales intermedios de la puerta
30	22	Cristal interior de la puerta
	23, 24	Elementos de protección del calor y de reflexión del calor
	25, 26	Elementos de protección del calor
	27	Espacio intermedio
	28	Brazo
35	29	Superficie
	30	Brazo
	31	Superficie
	32	Brazo
	33	Superficie
40	34, 35, 36	Espacios huecos

REIVINDICACIONES

- 1.- Aparato de cocción (1) con un espacio de cocción (2) y una puerta (4) que cierra el espacio de cocción (2), que está avellanada en una carcasa (5) del aparato de cocción (1) y presenta un cristal exterior de la puerta (16), un cristal interior de la puerta (22) y un cristal intermedio dispuesto de la puerta (20, 21) en medio de la puerta, en el que los cristales (16, 20 a 22) están unidos con perfiles de puerta (18, 19) dispuestos en el cristal exterior de la puerta (16), **caracterizado** porque el aparato de cocción (1) es un horno de cocción (1) con función de pirólisis, y porque en un espacio intermedio (27) entre el cristal interior de la puerta (22) y un cristal intermedio de la puerta (21) dispuesto adyacente al mismo está dispuesto al menos un primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) para la protección de una transmisión de calor desde el espacio intermedio (27) sobre el perfil de la puerta (18, 19) y para la reflexión del calor en el espacio de cocción (2), en el que el primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) presenta sobre el lado dirigido hacia el perfil de la puerta (18, 19) y/o un perfil de la puerta (18, 19), sobre el lado que mira hacia la primera protección del calor y el elemento de reflexión del calor (23, 24), tiene una superficie irregular, en particular ranurada, y el primer elemento de protección del calor y el elemento de reflexión del calor (23, 24) y el perfil de la puerta (18, 19) se apoyan a tope entre sí sobre la al menos una superficie.
- 2.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) están configurados acodados en la sección transversal horizontal.
- 3.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con la reivindicación 2, **caracterizado** porque el primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) está arrollado en forma de Z.
- 4.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con la reivindicación 2 ó 3, **caracterizado** porque el primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) presenta un primer brazo (28) orientado paralelo al cristal intermedio de la puerta (20, 21) y/o un segundo brazo (30) orientado paralelo al cristal interior de la puerta (22).
- 5.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con la reivindicación 4, **caracterizado** porque una superficie (29) del primer brazo (28), que está dirigida hacia el cristal intermedio de la puerta (20, 21), y/o que está configurada irregular, especialmente con muescas, para el contacto con una zona superficial, prevista en el primer brazo (28), del cristal intermedio de la puerta (20, 21), y/o una superficie (31) del segundo brazo (30), que está dirigida hacia el cristal interior de la puerta (22) y/o la zona superficial del cristal interior de la puerta (22), prevista para el contacto con el segundo brazo (30), están configuradas de forma irregular, en particular ranuradas.
- 6.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 2 a 5, **caracterizado** porque el primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) presenta un tercer brazo (32), que se extiende inclinado desde el cristal interior de la puerta (22) hacia el cristal intermedio de la puerta (20, 21).
- 7.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) está fijado de forma desprendible libre de destrucción en un perfil de la puerta (18, 19), en particular está encajado elásticamente o fijado.
- 8.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque el primer elemento de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) es alargado y está configurado sobre al menos la altura del cristal intermedio de la puerta (20, 21) y/o la altura del cristal interior de la puerta (22).
- 9.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque está dispuesto al menos otro elemento protector de calor (25, 26), que está configurado al menos para la protección de una transmisión de calor sobre un tirador (7) de la puerta (4).
- 10.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con la reivindicación 9, **caracterizado** porque al menos un segundo elemento protector del calor (25, 26) está dispuesto en el tirador (7).
- 11.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con la reivindicación 9 ó 10, **caracterizado** porque el segundo elemento de protección del calor (25, 26), en la zona de contacto con el tirador (7), y/o el tirador (7), en la zona de contacto con el segundo elemento de protección del calor (25, 26), están configurados de una manera irregular, en particular ranurada.
- 12.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 9 a 11, **caracterizado** porque uno de los primeros elementos de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) y uno de los segundos elementos de protección del calor (25, 26) están incorporados en una pieza.
- 13.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 9 a 12, **caracterizado** porque a través de los primeros elementos de protección del calor y de reflexión del calor (23, 24) y segundos elementos de protección del

calor (25, 26) está configurado un bastidor.

14.- Aparato de cocción (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** porque los perfiles de la puerta (18, 19) están configurados de plástico.



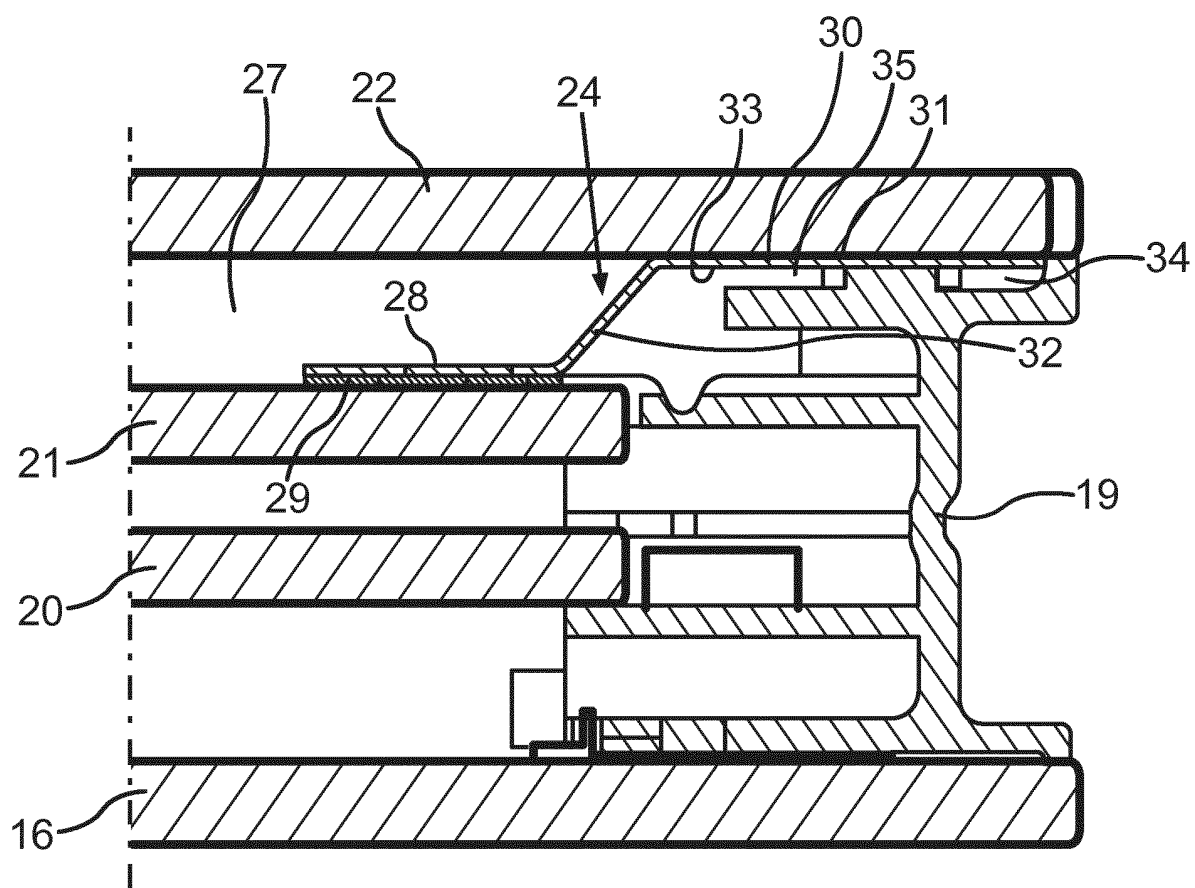


Fig.3

