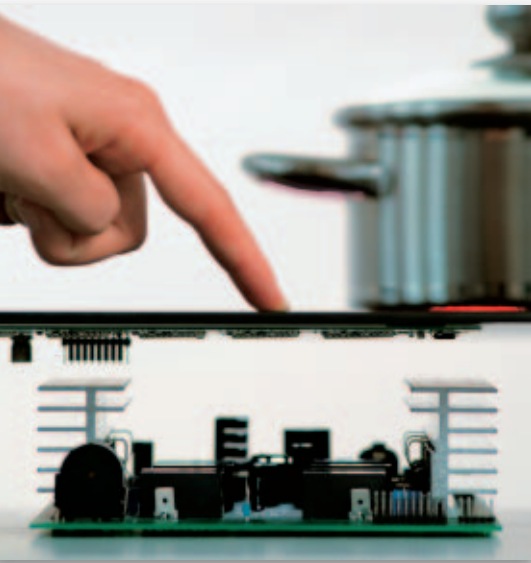


Kochen mit System

In Nordamerika sorgen sie für mehr Komfort in hochwertigen Herden, der nächste Schritt soll sie nach Europa führen. Die Rede ist von neuen **elektronischen Berührschaltern**, kombiniert mit intelligenten Steuerungen und „Ceran“ Kochflächen.

► Bei Berührung der Zahlenskala auf der Glaskeramik-Kochfläche reagiert das Kochgerät unmittelbar. Eine kreisförmige Kochzone schaltet sich rot glühend ein. Was für den Anwender unsichtbar bleibt: Unterhalb des Kochfläche sitzt eine Leiterplatte mit integrierten Sensorzellen. Diese erzeugen ein elektrodynamisches Magnetfeld, das durch nicht leitende Materialien wie beispielsweise Glas hindurch wirksam ist. Ebenso wird zwischen der Berührung per Finger und dem zufälligen Kontakt mit anderen Gegenständen unterschieden. So wird die Kochzone nur bei gezielter Absicht elektronisch aktiviert – ohne Einsatz mechanischer und reinigungsintensiver Drehschalter.



Die Touch Sensors reagieren prompt auf sanfte Berührung.

Dies ist nur einer von vielen Vorzügen dieser neuen Entwicklung. In Kombination mit „Ceran“ Kochflächen werden eine Fülle weiterer elektronischen Funktionen geboten wie etwa Ein- und Ausschalten, Temperaturregelung, Kindersicherung, Leuchtanzeigen und Displays, Einstellung der gewünschten Sensitivität sowie vorkonfigurierbare Kochzonen-Steuerungen. Somit können sich die Kochgerätehersteller mit Ihren Produkten deutlich differenzieren.

Komplettlösung mit intelligenter Steuerung

„Wir haben für Kochgeräte der nächsten Generation verschiedene Kompetenzen innerhalb unserer SBU HomeTech zu einer Komplettlösung zusammengeführt“, verdeutlicht Stefan Marc Schmidt, Vice President Sales & Marketing White Goods.

Den ersten Baustein dieser Lösung bildet ein patentierter Berührsensor von TouchSensor Technologies aus Wheaton, USA, die der Strategic Business Unit (SBU) HomeTech von SCHOTT angehören. Die Sensorzelle arbeitet im Gegensatz zu Alternativtechnologien ohne Software, ist somit sehr zuverlässig, da störstabil, leicht zu justieren und benötigt keine kontinuierliche Kalibrierung.

Neue Tastaturen mit mehreren dieser variabel zu positionierenden Berührschalter gestatten den Kochgeräteherstellern flexible Designkonzepte. „Der Kunde kann die leicht zu reinigenden Berührtastaturen schnell und wesentlich kostengünstiger als traditionelle Lösungen (z.B. Membrantastaturen) in die Geräte integrieren“, so Thomas Schreiber, Präsident von TouchSensor Technologies.

„Das System wird komplettiert mit der so genannten „SCHOTT Control“, entwickelt von der SCHOTT Produktgruppe Sensors & Controls. Diese erlaubt die Realisierung bis-

her nicht vorhandener Bedieneinheiten zur intelligenten Steuerung von Kochfeldern“, so Dr. Jens Hoche, Generalmanager von SCHOTT Sensors & Controls.

Mit dieser neuen Steuerungseinheit lassen sich die einzelnen Kochzonen individuell als Ein-, Zwei-, Drei-Kreiser oder als Bräter konfigurieren sowie Ankochphasen einzelner Kochzonen variabel programmieren. Auch integrierte Temperatursensoren zur Temperaturbegrenzung – etwa beim Betrieb mit leerem Kochgeschirr – gehören dazu.

Die Steuerung des Kochgerätes mit elektronischen Schaltern (Triacs) gestattet gegenüber der traditionellen Steuerung mit elektromechanischen Schaltern (Relais) eine kontinuierliche Leistungszufuhr zur Kochzone. Daraus resultiert eine Erhöhung der Temperaturkonstanz mit einer deutlichen Verbesserung des Kochergebnisses. Zukünftig werden auch mehrfarbige Anzeigeelemente Einsatz- und Designmöglichkeiten vervielfachen.

Erster Kunde Dacor

Erstmals eingesetzt wurde das System vom US-Unternehmen Dacor. Der führende Hersteller von High-End-Kochgeräten aus Los Angeles, Kalifornien, präsentierte auf der US-Messe für Hausgeräte „KBIS“ im April 2003 in Orlando einen Herd mit „Ceran“ Kochfläche, Berührtastatur und Relais-Steuerung. Dieses Projekt ist ein Beispiel für die Strategie, Know-how zu bündeln, um Lösungen und Produkte in kürzester Zeit aus einer Hand anbieten zu können. „Ganz im Sinne unseres ‚One-Stop-Partner‘-Gedankens können wir unseren Kunden dadurch innovative sowie kosteneffiziente Lösungen für Produktgenerationen der Zukunft weltweit offerieren“, so Dr. Hoche.

Kurze Entwicklungszeiten

Dieser umfangreiche Erfahrungs- und Wissensschatz wurde bereits bei der Entwicklung von Berührschaltern zur Steuerung für



Ein Plus an Komfort in der Küche ermöglichen elektronische Berührschalter in Kochgeräten mit „Ceran“ Glaskeramik-Kochflächen.

SCHOTT/Thomas Bauer

Backöfen genutzt, die SCHOTT seit 2002 weltweit anbietet. Er bildet das Fundament für Folge-Produkte und ermöglicht kurze Innovationszyklen.

Nach Einführung und weiterer Verbreitung des Systems in Nordamerika heißt die nächste Zielregion Europa. Markteinschätzungen zufolge besteht für den Ein-

satz von Systemen mit „Touch-Technologien“ in Kochgeräten im nordamerikanischen Markt ein hohes Potenzial. Demnach werden dort derzeit bis zu zehn Prozent der Glaskeramik-Kochfelder mit Touch-Control-Systemen ausgestattet – Tendenz steigend. Auch für andere Zielmärkte sieht die Zukunft positiv aus. TouchSensor Technologies hat bereits

mehr als eine Million Touch-Sensoren verkauft – zum Einsatz in Anwendungen wie etwa Fitnessgeräten, Kaffee- und Espressomaschinen, medizintechnischen Laborgeräten, Verkaufsautomaten und Kochgeräten. ◀

www.schott.com/whitegoods