

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 736 078**

21 Número de solicitud: 201830625

51 Int. Cl.:

H05B 6/06 (2006.01)
G06K 19/00 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

21.06.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

23.12.2019

71 Solicitantes:

BSH ELECTRODOMÉSTICOS ESPAÑA S.A.
(50.0%)
Avda. de la Industria 49
50016 Zaragoza ES y
BSH HAUSGERÄTE GMBH (50.0%)

72 Inventor/es:

FRANCO GUTIERREZ, Carlos;
MARZO ALVAREZ, Teresa Del Carmen;
PAESA GARCIA, David;
PARRA BORDERIAS, Maria;
RODRIGUEZ LARROSA, Agostina y
VILLANUEVA VALERO, Beatriz

74 Agente/Representante:

PALACIOS SUREDA, Fernando

54 Título: **Dispositivo de cocción**

57 Resumen:

Dispositivo de cocción.

La presente invención hace referencia a un dispositivo de cocción, en particular, a un dispositivo de cocción por inducción, con al menos una unidad de información (12a) que presenta al menos una unidad de almacenamiento de información (14a) en la que son almacenables uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos de al menos una unidad de apoyo (16a), que está prevista para ser apoyada sobre al menos una superficie de cocción (18a) para ser calentada.

Con el fin de proporcionar un dispositivo de cocción genérico con mejores propiedades relativas a su flexibilidad, se propone que, para comunicarse con al menos una unidad de comunicación (20a), la unidad de información (12a) esté prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo (16a) fuera de un área de calentamiento (22a) de la unidad de apoyo (16a).

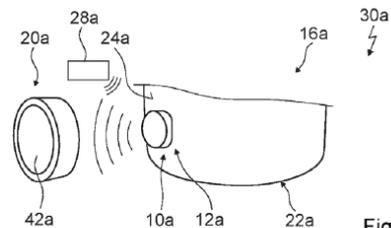


Fig. 2

DESCRIPCIÓN**DISPOSITIVO DE COCCIÓN**

La presente invención hace referencia a un dispositivo de cocción según el preámbulo de la reivindicación 1 y a un procedimiento para la puesta en funcionamiento de un dispositivo de cocción según la reivindicación 13.

5 A través de la solicitud internacional de patente W0 01/19141 A1, ya se conocen los dispositivos de cocción que presentan una unidad de información con una unidad de almacenamiento de información. En la unidad de almacenamiento de información hay almacenado un parámetro de unidad de apoyo intrínseco de una unidad de apoyo que está realizada como sartén. El parámetro de unidad de apoyo intrínseco de la unidad
10 de apoyo almacenado en la unidad de almacenamiento de información es un tipo de unidad de apoyo. La unidad de información está integrada en la base de la unidad de apoyo de manera fija y no separable. La base de la unidad de apoyo define un área de calentamiento de la unidad de apoyo, por lo que la unidad de información está dispuesta en el área de calentamiento de la unidad de apoyo.

15 La presente invención resuelve el problema técnico de proporcionar un dispositivo de cocción genérico con mejores propiedades relativas a su flexibilidad. Según la invención, este problema técnico se resuelve mediante las características de las reivindicaciones 1 y 13, mientras que de las reivindicaciones secundarias se pueden extraer realizaciones y perfeccionamientos ventajosos de la invención.

20 La invención hace referencia a un dispositivo de cocción, en particular, a un dispositivo de cocción por inducción, con al menos una unidad de información que presenta al menos una unidad de almacenamiento de información en la que son almacenables uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos de al menos una unidad de apoyo, que está prevista para ser apoyada sobre al menos una superficie de cocción
25 para ser calentada, donde, para comunicarse inalámbricamente con al menos una unidad de comunicación, la unidad de información esté prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo fuera de un área de calentamiento de la unidad de apoyo.

Mediante esta realización, se puede conseguir una gran flexibilidad. Gracias a la disposición de la unidad de información fuera del área de calentamiento de la unidad
30 de apoyo, se hace posible que la carga térmica de la unidad de información sea reducida y/o que la realización sea duradera. Asimismo, gracias al parámetro de unidad de apoyo intrínseco almacenable en la unidad de almacenamiento de información, es posible optimizar ventajosamente los procesos de cocción y/o los

resultados de cocción para cualquier unidad de apoyo, con independencia de su configuración. Puesto que cada usuario presenta expectativas y/o necesidades y/o experiencias diferentes, mediante el almacenamiento del parámetro de unidad de apoyo intrínseco en la unidad de almacenamiento de información, es posible tratar al usuario de manera específica y/o individual, de modo que el grado de comodidad de uso y/o el nivel de satisfacción del usuario pueden ser ventajosamente elevados.

El término “dispositivo de cocción”, en particular, “dispositivo de cocción por inducción”, incluye el concepto de un dispositivo que esté previsto para ser usado y/o utilizado con al menos un campo de cocción y/o con al menos un objeto de campo de cocción y/o con al menos un objeto accesorio de campo de cocción. El término “objeto de campo de cocción” incluye el concepto de al menos una parte, en concreto, un subgrupo constructivo, de un campo de cocción, en particular, de un campo de cocción por inducción. El término “objeto accesorio de campo de cocción” incluye el concepto de un objeto que esté previsto para ser usado y/o utilizado con al menos un campo de cocción y/o el cual esté realizado como accesorio para al menos un campo de cocción.

Al menos un objeto de campo de cocción podría ser, por ejemplo, al menos una unidad de control y/o al menos una interfaz de usuario y/o al menos una unidad de carcasa de campo de cocción y/o al menos una unidad de calentamiento de campo de cocción y/o al menos un inversor y/o al menos una placa de apoyo realizada como placa de campo de cocción y/o al menos una unidad extractora y/o al menos una electrónica de campo de cocción.

A modo de ejemplo, al menos un objeto accesorio de campo de cocción podría ser una unidad sensora para la medición externa de la temperatura de una batería de cocción y/o de un producto de cocción y/o de una unidad de apoyo. De manera alternativa o adicional, al menos un objeto accesorio de campo de cocción podría ser, por ejemplo, una batería de cocción y/o una unidad de apoyo y/o un módulo de contacto, que podría estar previsto para ser dispuesto junto a la batería de cocción y/o junto a la unidad de apoyo. También de manera alternativa o adicional, al menos un objeto accesorio de campo de cocción podría ser un adaptador, el cual podría estar previsto para acoplarse con al menos un objeto de cocina y ser apoyado y/o colocado sobre la placa de apoyo.

De manera preferida, el dispositivo de cocción es un dispositivo que está previsto para estar dispuesto junto a al menos una unidad de apoyo de manera separable sin herramientas. El dispositivo de cocción está previsto para acoplarse con al menos una unidad de apoyo. En al menos un estado de funcionamiento, el dispositivo de cocción

está unido con la unidad de apoyo en arrastre de fuerza y/o en arrastre de forma y/o en arrastre de material y está dispuesto junto a la unidad de apoyo.

5 El término “unidad de información” incluye el concepto de una unidad que en al menos un estado de funcionamiento esté prevista para almacenar uno o más parámetros de unidad de apoyo que presenten información y/o la cual esté prevista en al menos un estado de funcionamiento para proporcionar uno o más parámetros de unidad de apoyo que presenten información.

10 La expresión consistente en que al menos un parámetro sea “almacenable” en la unidad de almacenamiento de información de la unidad de información incluye el concepto relativo a que el parámetro pueda ser transmitido en al menos un estado de funcionamiento a la unidad de información, en concreto, a la unidad de almacenamiento de información, ventajosamente de manera activa, en particular, manualmente y/o mediante uno o más entradas de mando efectuadas a través de la interfaz de usuario y/o siendo recibido de al menos una unidad de electrónica externa, y pueda ser almacenado en la unidad de almacenamiento de información y/o a que el parámetro esté almacenado en la unidad de almacenamiento de información de manera predefinida y/o predeterminada y/o preajustada. El parámetro predefinido y/o predeterminado y/o preajustado viene almacenado en la unidad de almacenamiento de información de fábrica, por ejemplo, por el montador y/o un técnico y/o en el transcurso de la fabricación de la unidad de información, en particular, antes del inicio de al menos un estado de funcionamiento. El montador y/o el técnico difieren del usuario. En al menos un estado de funcionamiento, al menos un parámetro es almacenable y/o grabable en la unidad de almacenamiento de información manualmente y/o mediante uno o más entradas de mando efectuadas a través de la interfaz de usuario y/o siendo recibido de al menos una unidad de electrónica externa. La unidad de electrónica externa podría ser, por ejemplo, un aparato móvil y/o una red. El aparato móvil podría ser, por ejemplo, un teléfono móvil y/o una tableta y/o un ordenador portátil y/o un teléfono portátil. La red podría ser, por ejemplo, una red doméstica y/o una red global y/o una red regional y/o una red dentro de un edificio.

30 De manera alternativa o adicional al parámetro almacenable, al menos un parámetro podría estar almacenado en la unidad de almacenamiento de información de manera preajustada y/o de fábrica. A modo de ejemplo, al menos un parámetro podría estar almacenado en la unidad de almacenamiento de información de fábrica y/o de manera preajustada y/o predefinida. El término “entrada de mando” incluye el concepto de una entrada óptica y/o acústica efectuada por el usuario mediante la interfaz de usuario.

35

El término parámetro de unidad de apoyo “intrínseco” de una unidad de apoyo incluye el concepto de un parámetro de unidad de apoyo que sea inherente a la unidad de apoyo y/o que caracterice la unidad de apoyo con independencia de un estado de funcionamiento y/o de la posición de apoyo de la unidad de apoyo. El término “intrínseco” incluye el concepto de inherente y/o que se presente por sí mismo y/o de por sí y/o sin influencia externa y/o sin que se ejerza influencia externa.

El término “parámetro de unidad de apoyo” de una unidad de apoyo incluye el concepto de un parámetro que caracterice la unidad de apoyo y/o que esté asociado a ésta. El parámetro de unidad de apoyo difiere de un parámetro que dependa de al menos el estado de funcionamiento y/o de al menos la posición de apoyo. Además, el parámetro de unidad de apoyo difiere de la temperatura y/o del estado de cocción y/o de la posición de apoyo y/o de la cantidad de unidades de calentamiento de campo de cocción que calienten la unidad de apoyo y/o de la zona de calentamiento asignada a la unidad de apoyo.

Al menos un parámetro de unidad de apoyo podría ser, por ejemplo, un parámetro geométrico. El parámetro geométrico podría ser, por ejemplo, la forma y/o la conformación y/o la altura y/o el diámetro y/o el peso. De manera alternativa o adicional, al menos un parámetro de unidad de apoyo podría ser un parámetro relativo a la aptitud. El parámetro relativo a la aptitud podría ser, por ejemplo, el material del área de calentamiento de la unidad de apoyo que se ha de calentar, y/o el tipo y/o el color del área de calentamiento de la unidad de apoyo que se ha de calentar. Un parámetro relativo a la aptitud que sea el tipo podría ser, por ejemplo, una olla y/o una sartén y/o un aparato de cocción a vapor y/o un wok y/o una plancha *teppanyaki* y/o una tostadora y/o un aparato de grill.

Al menos un parámetro de unidad de apoyo podría ser una instrucción de uso y/o un proceso de cocinado preferido y/o un proceso de cocción preferido y/o un tipo de cocinado preferido y/o un tipo de cocción preferido. Asimismo, al menos un parámetro de unidad de apoyo podría ser la aptitud de la unidad de apoyo para al menos una función sensora y/o para al menos un proceso de cocinado y/o para al menos un proceso de cocción y/o para al menos un tipo de cocinado y/o para al menos un tipo de cocción. Además, al menos un parámetro de unidad de apoyo podría ser el resultado almacenado de manera predefinida de una calibración de la unidad de apoyo con al menos una unidad de calentamiento de campo de cocción.

Al menos un parámetro de unidad de apoyo podría ser al menos una advertencia general y/o genérica y/o información general y/o genérica relativa a la unidad de apoyo

como, por ejemplo, información y/o una advertencia relativa al tipo de cocinado y/o relativa al tipo de cocción y/o relativa a su aptitud para que se disponga al menos una unidad de comunicación y/o relativa a la limpieza de la unidad de apoyo y/o relativa al mantenimiento de la unidad de apoyo.

5 El término “unidad de apoyo” incluye el concepto de una unidad que esté prevista para ser apoyada y/o colocada sobre una placa de apoyo con el fin de calentar al menos una parte de la unidad de apoyo. La unidad de apoyo podría presentar, por ejemplo, al menos un elemento de batería de cocción y/o al menos una batería de cocción. De manera alternativa o adicional, la unidad de apoyo podría presentar al menos una
10 unidad subyacente, la podría estar prevista para apoyar encima al menos un elemento de batería de cocción, en concreto, el elemento de batería de cocción, y/o al menos una batería de cocción, en concreto, la batería de cocción. En al menos un estado de funcionamiento, la unidad subyacente podría estar prevista, por ejemplo, para ser dispuesta entre un elemento de batería de cocción y/o una batería de cocción de la
15 unidad de apoyo que se haya de calentar y la placa de apoyo. Al menos un objeto de la unidad de apoyo, en particular, varios objetos de la unidad de apoyo y, de manera ventajosa, todos los objetos de la unidad de apoyo, podría estar integrado en la unidad subyacente parcialmente o por completo y, de manera ventajosa, en gran parte o por completo.

20 De manera alternativa a la realización en la que la unidad de apoyo presente al menos una unidad subyacente y al menos un elemento de batería de cocción y/o al menos una batería de cocción, la unidad de apoyo podría presentar, por ejemplo, al menos una unidad de carcasa que podría estar realizada como unidad de carcasa exterior de apoyo y conformar en gran parte o por completo la carcasa exterior de la unidad de
25 apoyo. Al menos un objeto de la unidad de apoyo, en particular, varios objetos de la unidad de apoyo y, de manera ventajosa, todos los objetos de la unidad de apoyo, podría estar integrado en la unidad de carcasa parcialmente o por completo y, de manera ventajosa, en gran parte o por completo.

El objeto de la unidad de apoyo podría ser al menos un objeto eléctrico y/o electrónico.
30 Al menos un objeto de la unidad de apoyo podría ser, por ejemplo, una interfaz de usuario de apoyo y/o una unidad de control de apoyo y/o una unidad sensora de apoyo y/o una unidad emisora de apoyo. La expresión “en gran parte o por completo” incluye el concepto de en un porcentaje, en concreto, en un porcentaje en peso y/o porcentaje en volumen, del 70% como mínimo, preferiblemente, del 80% como mínimo, de

manera ventajosa, del 90% como mínimo y, de manera preferida, del 95% como mínimo.

5 El sistema de cocción que presenta el dispositivo de cocción presenta al menos una placa de apoyo. La placa de apoyo está prevista para apoyar encima y/o para colocar encima al menos una unidad de apoyo y/o para colocar encima al menos un producto de cocción. El término “placa de apoyo” incluye el concepto de al menos una unidad con forma de placa, la cual esté prevista para apoyar encima al menos una unidad de apoyo y/o para colocar encima al menos una unidad de apoyo y/o para apoyar encima al menos una batería de cocción y/o para colocar encima al menos un producto de cocción con el fin de calentarlos. La placa de apoyo podría estar realizada, por ejemplo, como área parcial de al menos una encimera, en concreto, de al menos una encimera de cocina, del sistema de cocción. De manera alternativa o adicional, la placa de apoyo podría estar realizada como placa de campo de cocción. La placa de apoyo realizada como placa de campo de cocción podría conformar al menos una parte de una carcasa exterior de campo de cocción y conformar en gran parte o por completo esta carcasa exterior de campo de cocción junto con al menos una unidad de carcasa de campo de cocción realizada como unidad de carcasa exterior, con la que la placa de apoyo realizada como placa de campo de cocción podría estar unida en al menos el estado montado. A modo de ejemplo, la placa de apoyo podría estar formada en gran parte o por completo de vidrio y/o vitrocerámica y/o neolith y/o dekton y/o madera y/o mármol y/o piedra, en particular, piedra natural, y/o de material laminado y/o de metal y/o de plástico y/o de cerámica.

25 La placa de apoyo define y/o delimita al menos una superficie de cocción, la cual está prevista para apoyar encima al menos una unidad de apoyo y/o para colocar encima al menos una unidad de apoyo y/o para apoyar encima al menos una batería de cocción y/o para colocar encima al menos un producto de cocción con el fin de calentarlos. La superficie de cocción está realizada como el área superficial parcial de la placa de apoyo debajo de la cual están dispuestas una o más unidades de calentamiento de campo de cocción en la posición de instalación. El sistema de cocción presenta las unidades de calentamiento de campo de cocción, que están realizadas como unidades de calentamiento por inducción de campo de cocción.

30 La unidad de comunicación es parte del sistema de cocción. El sistema de cocción presenta al menos una, en concreto, la unidad de comunicación. El término “unidad de comunicación” incluye el concepto de una unidad que presente al menos una unidad receptora, que esté prevista para recibir información y/o señales de al menos otra

unidad, y al menos una unidad emisora, que esté prevista para transmitir información y/o señales a al menos otra unidad, y la cual esté prevista para comunicarse con al menos otra unidad mediante la unidad receptora y/o la unidad emisora. La unidad de comunicación está prevista para el intercambio de información y/o de señales con al menos otra unidad y/o para interactuar con al menos otra unidad mediante la unidad receptora y/o la unidad emisora. El término “comunicarse” incluye el concepto de intercambiar y/o interactuar y/o contactar y/o informarse.

El sistema de cocción presenta al menos otra, en concreto, la otra unidad. Al menos otra unidad podría ser, por ejemplo, un aparato móvil y/o un campo de cocción y/o un módulo de contacto y/o una red. De manera alternativa o adicional, al menos otra unidad podría ser al menos una aplicación, en particular, al menos una aplicación móvil.

La expresión consistente en que un objeto esté previsto para “estar dispuesto junto a al menos una unidad de apoyo” incluye el concepto relativo a que el objeto esté dispuesto en al menos un estado de funcionamiento junto a al menos una pared, en concreto, una pared lateral, de la unidad de apoyo y/o junto a al menos la tapa de la unidad de apoyo y/o dentro de la unidad de apoyo y/o junto a al menos el elemento de agarre de la unidad de apoyo. El objeto dispuesto junto a la pared de la unidad de apoyo y/o junto a la tapa de la unidad de apoyo está dispuesto en contacto directo con la unidad de apoyo. A modo de ejemplo, el objeto podría estar dispuesto en contacto directo con la unidad de apoyo con al menos un elemento de succión y/o con al menos una unión mecánica con la unidad de apoyo y/o con al menos un imán. El objeto dispuesto dentro de la unidad de apoyo está dispuesto en un espacio de alojamiento conformado por la unidad de apoyo y está rodeado por la unidad de apoyo en al menos un plano a través de un área angular de 180° como mínimo, de manera ventajosa, de 270° como mínimo y, de manera preferida, de 330° como mínimo.

Al menos en un estado de funcionamiento, la unidad de información y/o la unidad de comunicación están previstas para estar dispuestas junto a la unidad de apoyo, en concreto, junto a al menos una pared lateral de la unidad de apoyo de manera desmontable siendo reutilizables.

La unidad de información y/o la unidad de comunicación podrían estar hechas en gran parte o por completo de plástico, en concreto, de plástico con baja conductividad térmica. A modo de ejemplo, la unidad de información y/o la unidad de comunicación podrían estar hechas en gran parte o por completo de silicona con baja conductividad térmica. Al observarse perpendicularmente sobre el plano de extensión principal de la

unidad de información y/o de la unidad de comunicación, la unidad de información y/o la unidad de comunicación podrían ser ovaladas, por ejemplo, elipsoidales y, de manera ventajosa, circulares. De manera alternativa o adicional, la unidad de información y/o la unidad de comunicación podrían estar realizadas con forma de tira y/o con forma de franja. La expresión conductividad térmica “baja” incluye el concepto de una conductividad térmica con un valor de 10 W/(m•K) como máximo, de manera preferida, de 1 W/(m•K) como máximo, de manera ventajosa, de menos de 0,5 W/(m•K), de manera particularmente ventajosa, de 0,2 W/(m•K) como máximo y, de manera preferida, de 0,1 W/(m•K) como máximo.

La unidad de información y/o la unidad de comunicación presentan un grosor de 40 mm como máximo, de manera preferida, de 30 mm como máximo y, de manera ventajosa, de 20 mm como máximo. Al observarse perpendicularmente sobre el plano de extensión principal de la unidad de información y/o de la unidad de comunicación, la unidad de información y/o la unidad de comunicación presentan un diámetro de 40 mm como máximo, de manera preferida, de 35 mm como máximo y, de manera ventajosa, de 30 mm como máximo, y de al menos 5 mm, de manera preferida, de al menos 7 mm y, de manera ventajosa, de al menos 10 mm. El término “grosor” de un objeto incluye el concepto de la extensión más corta del menor paralelepípedo geométrico imaginario que envuelva ajustadamente al objeto.

El término “área de calentamiento” de una unidad de apoyo incluye el concepto de un área parcial de la unidad de apoyo que esté prevista para ser calentada y/o que esté prevista para recibir energía de calentamiento en al menos un estado de funcionamiento y para transmitir la energía de calentamiento recibida parcialmente o por completo y, de manera ventajosa, en gran parte o por completo, a los alimentos dispuestos dentro de la unidad de apoyo. La unidad de apoyo está hecha al menos en el área de calentamiento en gran parte o por completo de al menos un material ferromagnético y/o de al menos un material calentable inductivamente. En al menos un estado de funcionamiento, el área de calentamiento está realizada como área parcial de la unidad de apoyo dirigida hacia la unidad de calentamiento de campo de cocción y/o hacia la placa de apoyo y/o está dispuesta en gran parte o por completo entre al menos un espacio de alojamiento para alimentos de la unidad de apoyo y la unidad de calentamiento de campo de cocción y/o la placa de apoyo.

La expresión consistente en que un objeto esté previsto para estar dispuesto “fuera” de un área de una unidad incluye el concepto relativo a que el objeto esté dispuesto distanciado del área del objeto en al menos un estado de funcionamiento y/o a que el

objeto esté dispuesto en al menos un estado de funcionamiento en otra área del objeto, distinta con respecto al área. El objeto es la unidad de información y/o la unidad de comunicación.

5 El objeto, en concreto, la unidad de información y/o la unidad de comunicación, está dispuesto distanciado del área de calentamiento de la unidad de apoyo en al menos la dirección vertical, que está orientada perpendicularmente al plano de extensión principal de la placa de apoyo. En al menos un estado de funcionamiento, el objeto, en concreto, la unidad de información y/o la unidad de comunicación, está dispuesto distanciado del área de calentamiento de la unidad de apoyo con respecto a la
10 dirección vertical en una distancia de al menos 1 cm, de manera preferida, de al menos 2 cm, de manera ventajosa, de al menos 3 cm, de manera particularmente ventajosa, de al menos 5 cm, de manera preferida, de al menos 7 cm y, de manera particularmente preferida, de al menos 10 cm, y está dispuesto distanciado del área de calentamiento de la unidad de apoyo con respecto a la dirección vertical en una
15 distancia de al menos 2 veces, de manera preferida, de al menos 4 veces, de manera ventajosa, de al menos 6 veces, de manera particularmente ventajosa, de al menos 10 veces, de manera preferida, de al menos 15 veces y, de manera particularmente preferida, de al menos 20 veces el espesor del material de la base y/o del área de calentamiento de la unidad de apoyo. En al menos un plano que esté orientado perpendicularmente al plano de extensión principal de la placa de apoyo, el objeto, en
20 concreto, la unidad de información y/o la unidad de comunicación, está dispuesto sin solaparse con la base ni/o con el área de calentamiento de la unidad de apoyo.

El objeto, en concreto, la unidad de información y/o la unidad de comunicación, está
25 dispuesto sin solaparse con el área de calentamiento de la unidad de apoyo en al menos la dirección horizontal, que está orientada en paralelo al plano de extensión principal de la placa de apoyo. A modo de ejemplo, el objeto, en concreto, la unidad de información y/o la unidad de comunicación, podría lindar directamente con el área de calentamiento de la unidad de apoyo con respecto a la dirección horizontal. De manera alternativa o adicional, el objeto, en concreto, la unidad de información y/o la unidad de
30 comunicación, podría estar dispuesto distanciado del área de calentamiento de la unidad de apoyo con respecto a la dirección horizontal. La distancia entre el objeto, en concreto, la unidad de información y/o la unidad de comunicación, y el área de calentamiento de la unidad de apoyo podría estar definida y/o predeterminada, por ejemplo, por el espesor del material de al menos una pared lateral de la unidad de
35 apoyo.

El término “previsto/a” incluye el concepto de programado/a, concebido/a y/o provisto/a de manera específica. La expresión consistente en que un objeto esté previsto para una función determinada incluye el concepto relativo a que el objeto satisfaga y/o realice esta función determinada en uno o más estados de aplicación y/o de funcionamiento.

5

La unidad de información podría estar prevista, por ejemplo, para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo de manera separable únicamente mediante la utilización de herramientas y/o para estar dispuesta en unión de material junto a la unidad de apoyo y/o para estar integrada en la unidad de apoyo. De manera particularmente ventajosa, la unidad de información está prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo en arrastre de fuerza y/o en arrastre de forma. De manera preferida, la unidad de información está prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo de manera separable sin herramientas. De esta forma, se puede conseguir una gran flexibilidad, ya que la unidad de información puede ser dispuesta en cualquier punto de la unidad de apoyo fuera del área de calentamiento de ésta.

10

15

La unidad de información podría estar prevista, por ejemplo, para estar dispuesta junto a al menos un elemento de agarre de la unidad de apoyo y/o junto a al menos la tapa de la unidad de apoyo. Sin embargo, de manera preferida, la unidad de información está prevista para estar dispuesta junto a al menos una pared lateral de la unidad de apoyo. En un área parcial dirigida hacia la pared lateral en al menos un estado de funcionamiento, la unidad de información presenta al menos por secciones una conformación adaptada a la conformación de la pared lateral. El término “pared lateral” de una unidad de apoyo incluye el concepto de una pared que defina y/o conforme una delimitación exterior de la unidad de apoyo. La pared lateral de la unidad de apoyo sobresale de la base de la unidad de apoyo en al menos una dirección, que está orientada perpendicularmente al plano de extensión principal de la base de la unidad de apoyo, en una extensión de al menos 2 veces, de manera preferida, de al menos 4 veces, de manera ventajosa, de al menos 6 veces, de manera particularmente ventajosa, de al menos 10 veces, de manera preferida, de al menos 15 veces y, de manera particularmente preferida, de al menos 20 veces el espesor del material de la base y/o de la pared lateral. La pared lateral está orientada en un ángulo con respecto a la base de la unidad de apoyo. En al menos el plano de la sección transversal que está orientado de manera aproximada o exactamente perpendicular al plano de extensión principal de la base de la unidad de apoyo, la pared lateral se extiende a continuación de al menos un canto lateral y/o exterior de la base en el plano de la sección transversal. El término “base” de una unidad de apoyo incluye el concepto de

20

25

30

35

una pared que defina y/o conforme un área parcial de la unidad de apoyo dirigida hacia la placa de apoyo y/o la más próxima a ésta, en al menos un estado de funcionamiento en el que la unidad de apoyo esté apoyada sobre la placa de apoyo. La base de la unidad de apoyo está dispuesta en contacto con la placa de apoyo al menos por secciones en al menos un estado de funcionamiento en el que la unidad de apoyo esté apoyada sobre la placa de apoyo. De esta forma, se puede acceder con facilidad a la unidad de información en un estado de funcionamiento, por lo que la unidad de información puede comunicarse con la unidad de comunicación sin perturbaciones con independencia del estado de funcionamiento.

Asimismo, se propone que la unidad de información presente una conformación cóncava al menos por secciones de al menos una superficie dirigida hacia la pared lateral en al menos un estado de funcionamiento. El término "cóncavo" incluye el concepto de abombado hacia dentro. La expresión consistente en que la superficie de la unidad de información presente una conformación determinada "al menos por secciones" incluye el concepto relativo a que la superficie de la unidad de información presente al menos una sección que presente la conformación determinada y a que, adicionalmente a la sección, podría presentar al menos otra sección que podría presentar una conformación distinta con respecto a la conformación determinada. A modo de ejemplo, la superficie de la unidad de información podría presentar en la otra sección una conformación plana y/o una conformación convexa. La sección de la superficie de la unidad de información que está dirigida hacia la pared lateral en el estado de funcionamiento y que presenta la conformación cóncava está dispuesta parcialmente o por completo, de manera ventajosa, en gran parte o por completo y, de manera preferida, por completo, dentro del menor paralelepípedo geométrico imaginario que envuelva ajustadamente por completo a la unidad de información. La sección de la superficie de la unidad de información que está dirigida hacia la pared lateral en el estado de funcionamiento y que presenta la conformación cóncava está abombada en dirección del punto central y/o del centro de gravedad geométrico de la unidad de información. De esta forma, la unidad de información puede ser dispuesta de manera óptima y/o en arrastre de forma junto a la pared lateral, por lo que se hace posible una unión segura entre la pared lateral y la unidad de información y/o se puede impedir que aparezcan esquinas y cantos que podrían entrañar un gran peligro de provocar lesiones.

A modo de ejemplo, la unidad de información podría estar prevista para comunicarse con la unidad de comunicación mediante radiación electromagnética y/o mediante radiotransmisión. De manera alternativa o adicional, la unidad de información podría

estar prevista para comunicarse por inducción con la unidad de comunicación. La unidad de información podría estar prevista para comunicarse con la unidad de comunicación en el rango de las radiofrecuencias. De manera preferida, la unidad de información está prevista para comunicarse con la unidad de comunicación mediante al menos una técnica de comunicación de campo cercano. La unidad de información presenta al menos una unidad receptora de información, que está prevista para recibir información y/o señales de la unidad de comunicación, y al menos una unidad emisora de información, que está prevista para transmitir información y/o señales a la unidad de comunicación. La unidad receptora de información y/o la unidad emisora de información están previstas y/o son apropiadas y/o están concebidas y/o programadas específicamente para comunicarse mediante la técnica de comunicación de campo cercano. Mediante la unidad receptora de información y/o la unidad emisora de información, la unidad de información está prevista para comunicarse con la unidad de comunicación, así como para intercambiar información y/o señales con la unidad de comunicación y/o para interactuar con la unidad de comunicación. Así, se puede transmitir una gran cantidad de información y/o datos a través de distancias cortas y/o se hace posible una comunicación optimizada.

A modo de ejemplo, al menos gran parte de los y, de manera ventajosa, todos los parámetros de unidad de apoyo intrínsecos podrían ser almacenables en la unidad de almacenamiento de información. La unidad de almacenamiento de información podría no presentar parámetros de unidad de apoyo intrínsecos almacenados en ella de fábrica y/o de manera predefinida y/o predeterminada. Sin embargo, de manera preferida, uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos están almacenados de manera predefinida en la unidad de almacenamiento de información. En la unidad de almacenamiento de información podría haber almacenados uno o varios parámetros de unidad de apoyo intrínsecos de al menos una unidad de apoyo convencional y/o muy extendida para garantizar ya que una gran cantidad de clientes y/o usuarios tengan que realizar el menor esfuerzo posible y/o para que no sea necesario introducir parámetros de unidad de apoyo intrínsecos para las unidades de apoyo habituales. De esta forma, el esfuerzo del usuario puede ser reducido y/o el nivel de comodidad de uso elevado durante la primera puesta en marcha, ya que el usuario puede recurrir a los parámetros de unidad de apoyo intrínsecos ya almacenados.

A modo de ejemplo, al menos gran parte de los y, de manera ventajosa, todos los parámetros de unidad de apoyo intrínsecos podrían estar almacenados de manera predefinida en la unidad de almacenamiento de información. De manera preferida, la

unidad de información está prevista para recibir al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco de al menos otra unidad con el fin de almacenar el parámetro de unidad de apoyo recibido en la unidad de almacenamiento de información. La unidad de información está prevista para recibir al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco mediante la unidad receptora de información. De manera alternativa o adicional, la unidad de información está prevista para recibir al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco realizándose al menos una entrada de mando mediante una interfaz de usuario. La interfaz de usuario podría ser, por ejemplo, una interfaz de usuario de campo de cocción y/o una interfaz de usuario de información y/o una interfaz de usuario de un aparato móvil. Así, es posible conseguir una gran flexibilidad, ya que al usuario se le proporciona la posibilidad de almacenar uno o más parámetros de unidad de apoyo en la unidad de almacenamiento de información para cualquier unidad de apoyo que se desee.

Además, se propone que al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro geométrico sea almacenable en la unidad de almacenamiento de información. El sistema de cocción presenta al menos una unidad de control que está prevista para procesar al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro geométrico. En concreto, la unidad de control está prevista para formar al menos una zona de calentamiento para la unidad de apoyo que presenta el parámetro de unidad de apoyo en dependencia del parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro geométrico. Asimismo, la unidad de control está prevista para fijar y/o determinar la potencia de calentamiento que se ha de suministrar a la unidad de apoyo en dependencia del parámetro de unidad de apoyo con el fin de que se caliente la unidad de apoyo con la potencia de calentamiento teórica. La potencia de calentamiento teórica podría estar predeterminada manualmente, por ejemplo, mediante una o más entradas de mando efectuadas a través de la interfaz de usuario, y/o de forma predefinida, por ejemplo, por un programa de cocción automática. La potencia de calentamiento teórica es la potencia de calentamiento que se ha de alcanzar. De esta forma, se hace posible un calentamiento óptimo de la unidad de apoyo que presente el parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro geométrico.

Asimismo, se propone que al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro relativo a la aptitud sea almacenable en la unidad de almacenamiento de información. La unidad de control esté prevista para procesar al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro relativo a la aptitud. En concreto, la unidad de control está prevista para desbloquear y/o bloquear el

calentamiento de la unidad de apoyo que presenta el parámetro de unidad de apoyo en dependencia del parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro relativo a la aptitud. Así, es posible calentar de forma óptima cualquier unidad de apoyo con independencia del parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro relativo a la aptitud, por lo que se pueden conseguir resultados de cocción óptimos y/o un alto grado de satisfacción en el usuario.

Se puede conseguir una flexibilidad particularmente elevada mediante un sistema de cocción, en concreto, mediante el sistema de cocción, con al menos un dispositivo de cocción según la invención, con la unidad de apoyo, junto a la cual esté dispuesta la unidad de información en al menos un estado de funcionamiento, y/o con la unidad de comunicación. El sistema de cocción presenta el dispositivo de cocción según la invención. Adicionalmente al dispositivo de cocción, el sistema de cocción podría presentar la unidad de apoyo, junto a la cual podría estar dispuesta la unidad de información en al menos un estado de funcionamiento, y/o la unidad de comunicación. A modo de ejemplo, adicionalmente al dispositivo de cocción, el sistema de cocción podría presentar al menos un campo de cocción y/o al menos una placa de apoyo. La placa de apoyo podría ser, por ejemplo, parte del campo de cocción. De manera alternativa o adicional, el campo de cocción podría estar dispuesto en al menos un estado de funcionamiento debajo de la placa de apoyo en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo.

La unidad de comunicación podría, por ejemplo, estar integrada en el campo de cocción en gran parte o por completo. De manera alternativa o adicional, la unidad de comunicación podría estar integrada en al menos un aparato móvil en gran parte o por completo. De manera preferida, la unidad de comunicación está dispuesta en al menos un estado de funcionamiento junto a la unidad de apoyo fuera del área de calentamiento de la unidad de apoyo y está realizada como módulo de contacto y/o está integrada en al menos un módulo de contacto en gran parte o por completo. Así, se hace posible una realización duradera y/o una accesibilidad óptima a la unidad de comunicación, proporcionándose de esta forma una gran comodidad de uso.

Además, se propone que la unidad de comunicación esté prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo de manera separable sin herramientas. La unidad de comunicación está prevista para estar dispuesta junto a al menos una pared lateral de la unidad de apoyo. La unidad de comunicación presenta una conformación cóncava al menos por secciones de al menos una superficie dirigida hacia la pared lateral en al menos un estado de funcionamiento. La unidad de comunicación está prevista para

comunicarse con la unidad de información mediante al menos una técnica de comunicación de campo cercano. De este modo, se puede conseguir una gran flexibilidad, ya que la unidad de comunicación puede ser dispuesta en cualquier punto de la unidad de apoyo fuera del área de calentamiento de ésta.

- 5 Asimismo, se puede conseguir un grado de flexibilidad particularmente elevado mediante un procedimiento para la puesta en funcionamiento de un dispositivo de cocción según la invención y/o de un sistema de cocción según la invención, en el que se proporcionen electrónicamente uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos en al menos un estado de funcionamiento.
- 10 El dispositivo de cocción que se describe no está limitado a la aplicación ni a la forma de realización anteriormente expuestas, pudiendo en particular presentar una cantidad de elementos, componentes, y unidades particulares que difiera de la cantidad que se menciona en el presente documento, siempre y cuando se persiga el fin de cumplir la funcionalidad aquí descrita.
- 15 Otras ventajas se extraen de la siguiente descripción del dibujo. En el dibujo está representado un ejemplo de realización de la invención. El dibujo, la descripción y las reivindicaciones contienen características numerosas en combinación. El experto en la materia considerará las características ventajosamente también por separado, y las reunirá en otras combinaciones razonables.
- 20 Muestran:
- Fig. 1 un sistema de cocción con un dispositivo de cocción, con un campo de cocción, con una placa de apoyo, y con una unidad de apoyo, junto a la cual está dispuesta la unidad de información del dispositivo de cocción, en vista superior esquemática,
- 25 Fig. 2 el sistema de cocción con el dispositivo de cocción, con la unidad de apoyo, con una unidad de comunicación, y con otra unidad, en una representación esquemática en perspectiva,
- Fig. 3 el sistema de cocción con el dispositivo de cocción, con el campo de cocción, con la placa de apoyo, con la unidad de apoyo, y con la unidad de comunicación, en una representación de sección esquemática en el plano de la sección transversal que está orientado perpendicularmente al plano de extensión principal de la placa de apoyo,
- 30 Fig. 4 el sistema de cocción con el dispositivo de cocción, con el campo de cocción, con la placa de apoyo, con la unidad de apoyo, y con la unidad

de comunicación, en una representación de sección esquemática a lo largo de la línea IV-IV de la figura 3 y, con ello, en el plano de la sección transversal que está orientado en paralelo al plano de extensión principal de la placa de apoyo, y

5 Fig. 5 un diagrama que representa los pasos de un procedimiento para la puesta en funcionamiento del sistema de cocción y del dispositivo de cocción, en una representación esquemática.

10 La figura 1 muestra un sistema de cocción 30a, el cual está realizado como sistema de cocción por inducción, con un campo de cocción 32a, el cual está realizado como campo de cocción por inducción.

El sistema de cocción 30a presenta una placa de apoyo 34a que, en el estado montado, conforma una superficie visible que está dispuesta dirigida hacia el usuario. La placa de apoyo 34a está prevista para apoyar encima al menos una unidad de apoyo 16a para que sea calentada. En este ejemplo de realización, la placa de apoyo 15 34a está realizada como placa de campo de cocción.

La placa de apoyo 34a define una superficie de cocción 18a. La superficie de cocción 18a está realizada como superficie de la placa de apoyo 34a dirigida hacia el usuario, debajo de la cual están dispuestas una o más unidades de calentamiento de campo de cocción 40a en un estado de funcionamiento (véase la figura 3). 20

El sistema de cocción 10a presenta la unidad de apoyo 16a. La unidad de apoyo 16a está prevista para ser apoyada sobre la superficie de cocción 18a con el fin de ser calentada.

El sistema de cocción 30a presenta al menos una unidad de calentamiento de campo de cocción 40a. En este ejemplo de realización, el sistema de cocción 30a presenta 25 múltiples unidades de calentamiento de campo de cocción 40a. Como alternativa, el sistema de cocción 30a podría presentar una cantidad menor de unidades de calentamiento de campo de cocción 40a como, por ejemplo, exactamente una unidad de calentamiento de campo de cocción 40a y/o al menos dos, de manera preferida, al menos cuatro, de manera preferida, al menos ocho, de manera particularmente 30 ventajosa, al menos doce y, de manera preferida, más unidades de calentamiento de campo de cocción 40a. Las unidades de calentamiento de campo de cocción 40a podrían estar dispuestas, por ejemplo, en forma de matriz. A continuación, se describe únicamente una de las unidades de calentamiento de campo de cocción 40a.

En la posición de instalación, la unidad de calentamiento de campo de cocción 40a está dispuesta debajo de la placa de apoyo 34a. La unidad de calentamiento de campo de cocción 40a está prevista para calentar al menos una unidad de apoyo 16a colocada sobre la placa de apoyo 34a encima de la unidad de calentamiento de campo de cocción 40a. La unidad de calentamiento de campo de cocción 40a está realizada como unidad de calentamiento por inducción de campo de cocción. En el estado de funcionamiento, la unidad de calentamiento de campo de cocción 40a está dispuesta debajo de la superficie de cocción 18a. La unidad de calentamiento de campo de cocción 40a del sistema de cocción 30a es parte del campo de cocción 32a. El campo de cocción 32a presenta la unidad de calentamiento de campo de cocción 40a del sistema de cocción 30a.

Además, el sistema de cocción 30a presenta una interfaz de usuario de campo de cocción 36a para la introducción y/o selección de parámetros de funcionamiento, por ejemplo, la potencia de calentamiento y/o la densidad de la potencia de calentamiento y/o la zona de calentamiento. Asimismo, la interfaz de usuario de campo de cocción 36a está prevista para emitir al usuario el valor de un parámetro de funcionamiento.

El sistema de cocción 30a presenta también una unidad de control de campo de cocción 38a. En el estado de funcionamiento, la unidad de control de campo de cocción 38a dirige y/o regula la función principal del campo de cocción. La unidad de control de campo de cocción 38a está prevista para ejecutar acciones y/o modificar ajustes en dependencia de los parámetros de funcionamiento introducidos mediante la interfaz de usuario de campo de cocción 36a. En el estado de funcionamiento, la unidad de control de campo de cocción 38a regula el suministro de energía a la unidad de calentamiento de campo de cocción 40a. En este ejemplo de realización, la unidad de control de campo de cocción 38a del sistema de cocción 30a es parte del campo de cocción 28a. El campo de cocción 28a presenta la unidad de control de campo de cocción 38a del sistema de cocción 30a.

El sistema de cocción 30a presenta además un dispositivo de cocción 10a. El dispositivo de cocción 10a está realizado como dispositivo de cocción por inducción. En un estado de funcionamiento, el dispositivo de cocción 10a está dispuesto junto a la unidad de apoyo 16a.

El dispositivo de cocción 10a presenta una unidad de información 12a. En un estado de funcionamiento, la unidad de información 12a del dispositivo de cocción 10a está dispuesta junto a la unidad de apoyo 16a siendo separable sin herramientas. La

unidad de información 12a está prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo 16a de manera separable sin herramientas.

5 La unidad de información 12a presenta una unidad de almacenamiento de información 14a. La unidad de almacenamiento de información 14a está prevista para almacenar información relativa a la unidad de apoyo 16a. En la unidad de almacenamiento de información 14a son almacenables uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos de la unidad de apoyo 16a.

10 Con el fin de comunicarse con una unidad de comunicación 20a, la unidad de información 12a está prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo 16a fuera de un área de calentamiento 22a de la unidad de apoyo 16a. El área de calentamiento 22a de la unidad de apoyo 16a es la base de la unidad de apoyo 16a. En el estado de funcionamiento, la unidad de apoyo 16a está en contacto con la superficie de cocción 18a al menos por secciones mediante la base y/o mediante el área de calentamiento 22a.

15 Para comunicarse con la unidad de comunicación 20a, la unidad de información 12a está dispuesta distanciada del área de calentamiento 22a de la unidad de apoyo 16a al menos en relación con una dirección orientada perpendicularmente con respecto a la dirección de la extensión principal de la placa de apoyo 34a. Al observarse perpendicularmente sobre el plano de la extensión principal de la placa de apoyo 34a, 20 la unidad de información 12a está dispuesta lateralmente junto a un área tendida por el área de calentamiento 22a y/por la base.

25 La unidad de información 12a está prevista para estar dispuesta junto a una pared lateral 24a de la unidad de apoyo 16a. En el estado de funcionamiento, la unidad de información 12a está dispuesta junto a la pared lateral 24a de la unidad de apoyo 16a de manera separable sin herramientas. La unidad de información 12a está dispuesta junto a la unidad de apoyo 16a en el estado de funcionamiento.

30 Para disponerse junto a la pared lateral 24a de la unidad de apoyo 16a, la unidad de información 12a presenta una conformación cóncava por secciones de una superficie 26a dirigida hacia la pared lateral 24a en el estado de funcionamiento (véase la figura 4). En el estado de funcionamiento, la unidad de comunicación 20a está dispuesta en un área próxima a la unidad de información 12a.

El sistema de cocción 30a presenta la unidad de comunicación 20a. En el estado de funcionamiento, la unidad de comunicación 20a rodea a la unidad de información 12a en gran parte y está dispuesta junto a la unidad de apoyo 16a fuera del área de

calentamiento 22a de ésta. En este ejemplo de realización, la unidad de comunicación 20a está dispuesta junto a la pared lateral 24a de la unidad de apoyo 16a en el estado de funcionamiento.

5 Para disponerse junto a la pared lateral 24a de la unidad de apoyo 16a, la unidad de comunicación 20a presenta una conformación cóncava por secciones de una superficie dirigida hacia la pared lateral 24a en el estado de funcionamiento (véase la figura 4). En el estado de funcionamiento, la unidad de comunicación 20a está dispuesta junto a la unidad de apoyo 16a de manera separable sin herramientas. La unidad de comunicación 20a está prevista en el estado de funcionamiento para estar
10 dispuesta junto a la unidad de apoyo 16a de manera separable sin herramientas.

La unidad de comunicación 20a está prevista para comunicarse con la unidad de información 12a. En el estado de funcionamiento, la unidad de comunicación 20a se comunica con la unidad de información 12a. La unidad de comunicación 20a y la unidad de información 12a se comunican en el estado de funcionamiento mediante
15 una técnica de comunicación de campo cercano.

La unidad de información 12a está prevista para comunicarse con la unidad de comunicación 20a mediante una técnica de comunicación de campo cercano. En el estado de funcionamiento, la unidad de información 12a transmite a la unidad de comunicación 20a uno o más parámetros de unidad de apoyo de la unidad de apoyo 16a almacenados en la unidad de almacenamiento de información 14a.
20

En el estado de funcionamiento, la unidad de comunicación 20a transmite uno o más parámetros de unidad de apoyo de la unidad de apoyo 16a a la unidad de información 12a para que sean almacenados en la unidad de almacenamiento de información 14a de la unidad de información 12a.

25 La unidad de comunicación 20a presenta una interfaz de usuario 42a. La interfaz de usuario 42a está prevista para introducir y/o seleccionar uno o varios parámetros de unidad de apoyo de la unidad de apoyo 16a. En el estado de funcionamiento, la unidad de comunicación 20a transmite uno o varios parámetros de unidad de apoyo de la unidad de apoyo 16a introducidos y/o seleccionados mediante la interfaz de usuario
30 42a a la unidad de información 12a para que sean almacenados en la unidad de almacenamiento de información 14a de la unidad de información 12a.

En este ejemplo de realización, al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco está almacenado de manera predefinida en la unidad de almacenamiento de información 14a. Adicionalmente al parámetro de unidad de apoyo intrínseco

almacenado de manera predefinida en la unidad de almacenamiento de información 14a, la unidad de información 12a está prevista para recibir al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco de al menos otra unidad 28a para que sea almacenado en la unidad de almacenamiento de información 14a.

5 El sistema de cocción 30a presenta la otra unidad 28a. En este ejemplo de realización, la otra unidad 28a es un aparato móvil. El aparato móvil es un teléfono móvil en el presente ejemplo de realización. De manera alternativa o adicional, la otra unidad 28a podría estar realizada parcialmente o por completo en una pieza con la unidad de comunicación 20a y/o parcialmente o por completo en una pieza con al menos un
10 aparato móvil, distinto con respecto a un teléfono móvil, y/o con al menos una red (no representado).

En la unidad de almacenamiento de información 14a es almacenable al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro geométrico. En el estado de funcionamiento, al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como
15 parámetro geométrico está almacenado en la unidad de almacenamiento de información 14a.

Adicionalmente al parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro geométrico, al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro relativo a la aptitud es almacenable en la unidad de almacenamiento de información
20 14a. En el estado de funcionamiento, al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro relativo a la aptitud está almacenado en la unidad de almacenamiento de información 14a.

En un procedimiento para la puesta en funcionamiento del dispositivo de cocción 10a y/o del sistema de cocción 30a, en particular, del dispositivo de cocción 10a y del
25 sistema de cocción 30a, se almacenan electrónicamente uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos en la unidad de almacenamiento de información 14a de la unidad de información 12a en un paso de almacenamiento 44a (véase la figura 5).

Al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco es almacenado en la unidad de almacenamiento de información 14a de la unidad de información 12a antes del paso
30 de almacenamiento 44a, en concreto, en fábrica y/o por el montador y/o por un técnico.

En un paso de comunicación 46a, al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco almacenado en la unidad de almacenamiento de información 14a de la unidad de información 12a es transmitido de la unidad de información 12a a la unidad

de comunicación 20a. En un paso de suministro 48a, se proporciona electrónicamente al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco de la unidad de información 12a a la unidad de comunicación 20a.

Símbolos de referencia

10	Dispositivo de cocción
12	Unidad de información
14	Unidad de almacenamiento de información
16	Unidad de apoyo
18	Superficie de cocción
20	Unidad de comunicación
22	Área de calentamiento
24	Pared lateral
26	Superficie
28	Otra unidad
30	Sistema de cocción
32	Campo de cocción
34	Placa de apoyo
36	Interfaz de usuario de campo de cocción
38	Unidad de control de campo de cocción
40	Unidad de calentamiento de campo de cocción
42	Interfaz de usuario
44	Paso de almacenamiento
46	Paso de comunicación
48	Paso de suministro

REIVINDICACIONES

1. Dispositivo de cocción, en particular, dispositivo de cocción por inducción, con al menos una unidad de información (12a) que presenta al menos una unidad de almacenamiento de información (14a) en la que son almacenables uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos de al menos una unidad de apoyo (16a), que está prevista para ser apoyada sobre al menos una superficie de cocción (18a) para ser calentada, **caracterizado porque**, para comunicarse con al menos una unidad de comunicación (20a), la unidad de información (12a) está prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo (16a) fuera de un área de calentamiento (22a) de la unidad de apoyo (16a).
2. Dispositivo de cocción según la reivindicación 1, **caracterizado porque** la unidad de información (12a) está prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo (16a) de manera separable sin herramientas.
3. Dispositivo de cocción según las reivindicaciones 1 ó 2, **caracterizado porque** la unidad de información (12a) está prevista para estar dispuesta junto a al menos una pared lateral (24a) de la unidad de apoyo (16a).
4. Dispositivo de cocción según la reivindicación 3, **caracterizado porque** la unidad de información (12a) presenta una conformación cóncava al menos por secciones de al menos una superficie (26a) dirigida hacia la pared lateral (24a) en al menos un estado de funcionamiento.
5. Dispositivo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** la unidad de información (12a) está prevista para comunicarse con la unidad de comunicación (20a) mediante al menos una técnica de comunicación de campo cercano.
6. Dispositivo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos están almacenados de manera predefinida en la unidad de almacenamiento de información (14a).
7. Dispositivo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** la unidad de información (12a) está prevista para recibir al menos un parámetro de unidad de apoyo intrínseco de

al menos otra unidad (28a) con el fin de almacenar el parámetro de unidad de apoyo recibido en la unidad de almacenamiento de información (14a).

- 5
8. Dispositivo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro geométrico es almacenable en la unidad de almacenamiento de información (14a).
- 10
9. Dispositivo de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado porque** al menos un parámetro de unidad de apoyo configurado como parámetro relativo a la aptitud es almacenable en la unidad de almacenamiento de información (14a).
- 15
10. Sistema de cocción con al menos un dispositivo de cocción (10a) según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, con la unidad de apoyo (16a), junto a la cual está dispuesta la unidad de información (12a) en al menos un estado de funcionamiento, y/o con la unidad de comunicación (20a).
- 20
11. Sistema de cocción según la reivindicación 10, **caracterizado porque** la unidad de comunicación (20a) está dispuesta en al menos un estado de funcionamiento junto a la unidad de apoyo (16a) fuera del área de calentamiento (22a) de la unidad de apoyo (16a).
- 25
12. Sistema de cocción según las reivindicaciones 10 u 11, **caracterizado porque** la unidad de comunicación (20a) está prevista para estar dispuesta junto a la unidad de apoyo (16a) de manera separable sin herramientas.
- 30
13. Procedimiento para la puesta en funcionamiento de un dispositivo de cocción (10a) según una de las reivindicaciones 1 a 9, y/o de un sistema de cocción (30a) según una de las reivindicaciones 10 a 12, en el que se proporcionan electrónicamente uno o más parámetros de unidad de apoyo intrínsecos.

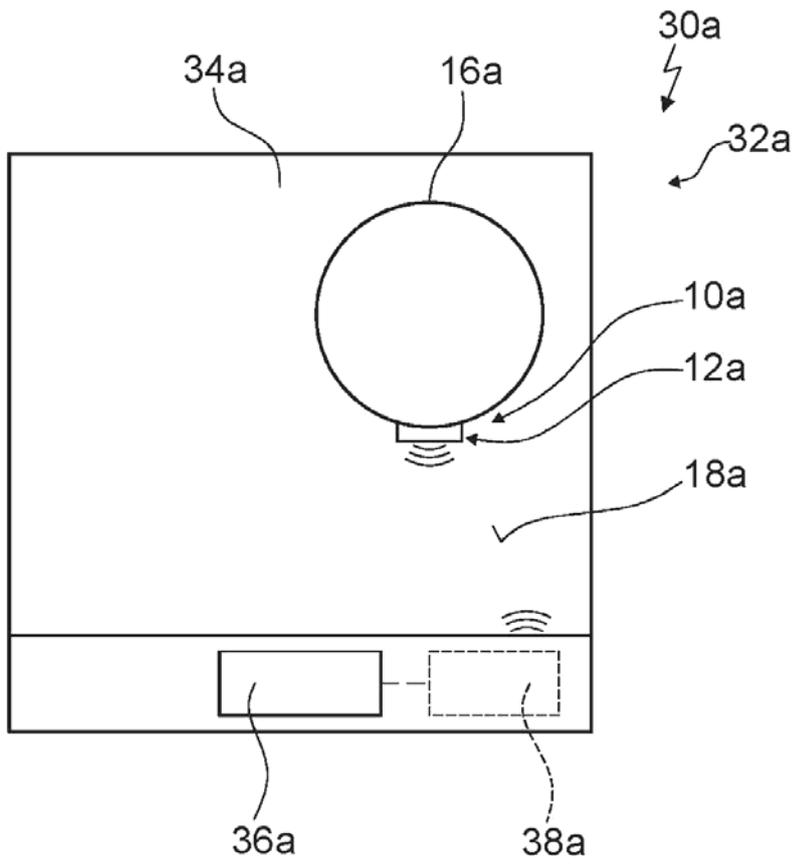


Fig. 1

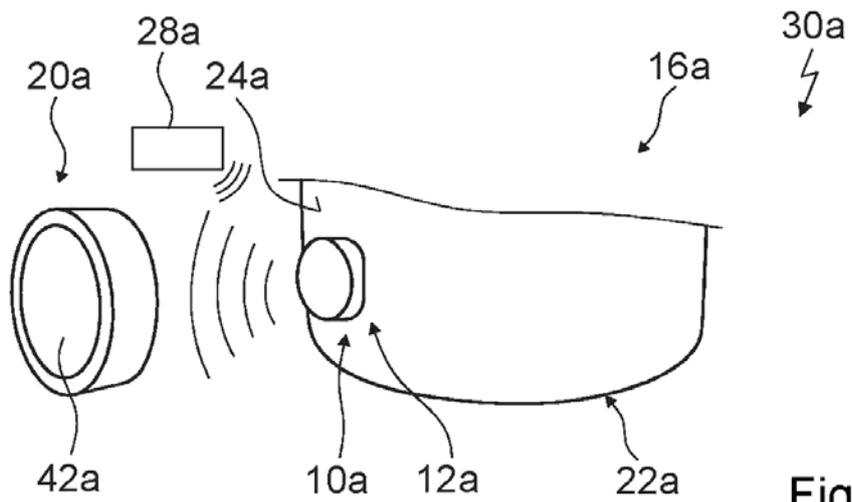


Fig. 2

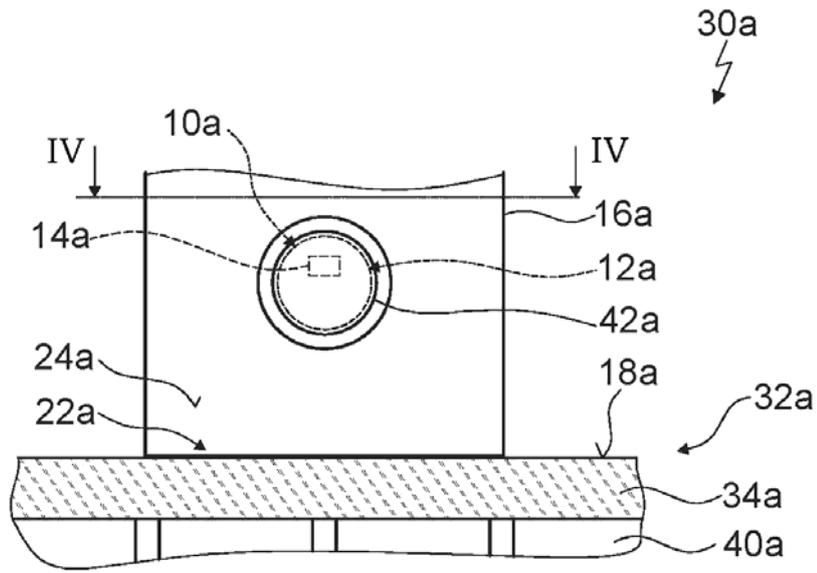


Fig. 3

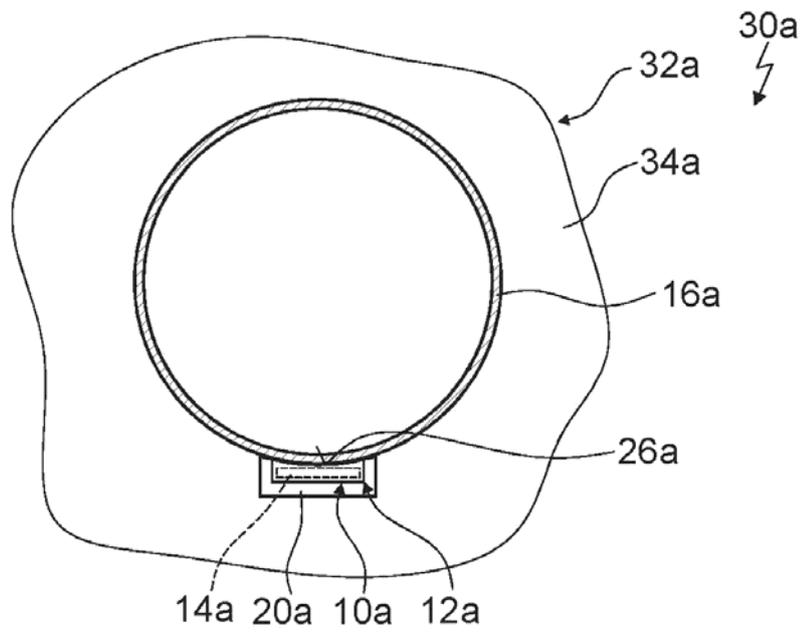


Fig. 4

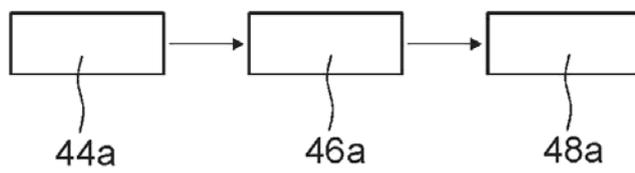


Fig. 5



- ②① N.º solicitud: 201830625
 ②② Fecha de presentación de la solicitud: 21.06.2018
 ③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤① Int. Cl.: **H05B6/06** (2006.01)
G06K19/00 (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 2016218884 A1 (EBROM MATTHEW P et al.) 28/07/2016, resumen;párrafos[0203-0205,0208-0211,0238,0265-0266,0298,0504-0505,0510-0513,0594,0599,0621-0622,0676-0677,1263] ; figuras 8,9	1-13
A	WO 2004008923 A2 (SHARPE RICHARD) 29/01/2004, párrafos[0014,0017,0036];	1-13

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia
 Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría
 A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita
 P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud
 E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

<p>Fecha de realización del informe 29.05.2019</p>	<p>Examinador F. J. Dominguez Gomez</p>	<p>Página 1/2</p>
---	--	------------------------------

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

H05B, G06K

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC, WPI