

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 426 228**

51 Int. Cl.:

F24C 7/08 (2006.01)

H05B 6/06 (2006.01)

H05B 6/12 (2006.01)

H05B 3/74 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **18.09.2009 E 09170767 (9)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **10.07.2013 EP 2166290**

54 Título: **Método de control de una placa de cocción**

30 Prioridad:

18.09.2008 FR 0805144

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

22.10.2013

73 Titular/es:

**FAGORBRANDT SAS (100.0%)
89, boulevard Franklin Roosevelt
92500 Rueil Malmaison, FR**

72 Inventor/es:

**KERDREUX, JULIEN;
GOUARDO, DIDIER y
BUGEIA, JEAN-MARC**

74 Agente/Representante:

IGARTUA IRIZAR, Ismael

ES 2 426 228 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

Método de control de una placa de cocción.

5 La presente invención se refiere a un método de control de una placa de cocción que comprende al menos dos zonas de cocción.

Se refiere asimismo a una placa de cocción adaptada para implementar el método de control según la invención.

10 Se conoce el documento FR 2863039 A1 que describe una encimera de cocción con superficies de cocción sin emplazamiento predefinido de zonas de cocción y se considera como el estado de la técnica más próximo. La encimera de cocción está constituida por células de calentamiento idénticas dispuestas a modo de matriz y adyacentes entre sí. Se definen superficies de cocción en cada caso por la detección de un recipiente sobre la encimera de cocción en función de la posición y del tamaño del recipiente.

15 En general, la presente invención se refiere a las placas de cocción que tienen al menos dos zonas de cocción asociados a medios de control de potencia además de temporizador.

20 La presente invención se refiere en general a placas de cocción, y más en particular a placas de cocción domésticas que comprenden diferentes zonas de cocción cuyo funcionamiento puede controlarse mediante medios de control a la disposición de un usuario.

25 La puesta en marcha y la regulación de cada zona de cocción necesita la identificación de la zona de cocción y la selección del control asociado a la zona de cocción.

Son conocidos por tanto placas de cocción que comprenden medios de control separados e independientes, dedicados a cada zona de cocción.

30 Tras colocar un recipiente, es necesario identificar los medios de control asociados a la zona de cocción para controlar el funcionamiento y regular la potencia dedicada a esta zona de cocción.

Existen asimismo placas de cocción que comprenden medios de control comunes a todas las zonas de cocción, debiendo utilizarse previamente medios de selección de la zona de cocción.

35 El usuario debe entonces localizar en la parte de control de la placa de cocción la o las teclas que corresponden a la zona que desea utilizar.

40 Estos medios de control están constituidos de manera clásica por teclas de control dispuestas al nivel de un panel de control asociado a la placa de cocción.

Cada vez con más frecuencia, estas teclas son teclas sensibles, dispuestas bajo una placa eléctricamente aislante del aparato de cocción y adaptadas para detectar la presencia de un dedo del usuario frente a esta tecla para controlar el funcionamiento de una o varias zonas de cocción.

45 Es conocido asociar a estos medios de control del funcionamiento de una placa de cocción, teclas de regulación de uno o varios temporizadores adaptados para controlar el reloj del o de los temporizadores, de tal manera que su accionamiento por el usuario permite ajustar la duración de funcionamiento de una o varias zonas de cocción.

50 En particular, estas teclas de regulación de uno o varios temporizadores permiten prolongar o acortar la duración de funcionamiento de una o varias zonas de cocción en todo momento en cuanto se activa al menos uno de estos temporizadores.

55 Según las diferentes placas de cocción, la placa de cocción comprende un temporizador asociado al conjunto de las zonas de cocción que permite determinar la duración de funcionamiento de manera común a todas las zonas de cocción, o la placa de cocción comprende un temporizador asociado al conjunto de las zonas de cocción que permite determinar la duración de funcionamiento de cada una de las zonas de cocción mediante una selección de la zona de cocción, o incluso el aparato de cocción comprende un temporizador asociado a cada una de las zonas de cocción.

60 El usuario puede de este modo regular uno o varios temporizadores añadiendo o restando una duración de funcionamiento de al menos una zona de cocción.

65 Sin embargo, estas placas de cocción presentan el inconveniente de que la localización de la zona de cocción y de los medios de control asociados a esta zona de cocción que debe ponerse en funcionamiento, objeto de una regulación de potencia y eventualmente de un temporizador no es forzosamente intuitivo y sencillo cuando el

usuario desea desplazar un recipiente de cocción de una primera zona de cocción a una segunda zona de cocción conservando las mismas condiciones de cocción del contenido introducido en el recipiente de cocción.

5 A menudo, la manipulación de un recipiente de cocción de una primera zona de cocción a una segunda zona de cocción intentando regular las condiciones de cocción de la segunda zona de cocción de manera similar a las de la primera zona de cocción conduce con frecuencia al usuario a errores de control.

10 El usuario debe por consiguiente regular de nuevo la segunda zona de cocción tras haber desplazado el recipiente de cocción de la primera zona de cocción hacia la segunda zona de cocción y después apagar la primera zona de cocción.

Este tipo de manipulación puede conducir a quemar determinados alimentos sensibles a la cocción y/o a degradar sus cualidades gustativas.

15 Además, este tipo de manipulación no es ergonómica, no simplifica el uso de una placa de cocción por el usuario pudiendo conllevar un cierto cansancio de este último.

20 La presente invención tiene como objeto resolver los inconvenientes mencionados anteriormente y proponer un método de control de una placa de cocción que facilite el desplazamiento de un recipiente de cocción de una zona de cocción inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción a una zona de cocción de destino manteniendo la cocción del contenido de dicho recipiente de cocción en condiciones similares sin tener que regular de nuevo la zona de cocción de destino y apagar la zona de cocción inicialmente recubierta.

25 Para ello, la presente invención se refiere, según un primer aspecto, a un método de control de una placa de cocción que comprende al menos dos zonas de cocción independientes asociadas a medios de control, siendo al menos dos zonas de cocción de tamaño diferente.

Según la invención, dicho método comprende al menos las siguientes etapas:

30 - adquirir por al menos una tecla de adquisición una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción de dicha placa de cocción inicialmente recubierta por un recipiente de cocción hacia una zona de cocción de destino;

35 - detectar al menos una zona de cocción recubierta por un recipiente de cocción en respuesta a la emisión de dicha señal de entrada o adquirir un control de selección de una zona de cocción recubierta por un recipiente de cocción;

40 - desplazar un recipiente de cocción de una zona de cocción inicialmente recubierta hacia una zona de cocción de destino;

- detectar dicha zona de cocción de destino recubierta por dicho recipiente de cocción o adquirir un control de selección de la zona de cocción de destino recubierta por dicho recipiente de cocción; y

45 - controlar dicha zona de cocción de destino recubierta por dicho recipiente de cocción a partir de los parámetros de funcionamiento de dicha zona de cocción inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción con objeto de mantener la cocción del contenido de dicho recipiente de cocción en condiciones similares, transponiéndose los parámetros de regulación iniciales referentes al nivel de potencia de dicha zona de cocción inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción a dicha zona de cocción de destino, y pudiendo dicha potencia corregirse durante la transposición a dicha zona de cocción de destino en función de las características de dicha zona de cocción de destino.

55 De este modo, en cuanto la placa de cocción recibe una orden de controlar una zona de cocción de destino a partir de los parámetros de funcionamiento de una zona de cocción inicialmente recubierta por un recipiente de cocción, una información que indica la presencia de un recipiente de cocción sobre una zona de cocción, el usuario sólo tiene que desplazar dicho recipiente de cocción de la zona de cocción inicialmente recubierta hacia la zona de cocción de destino y las condiciones de cocción del contenido introducido en dicho recipiente de cocción se mantienen por la zona de cocción de destino que se pone en funcionamiento por los medios de control de la placa de cocción.

60 De esta manera, el usuario sólo tiene que regular los parámetros de cocción de una zona de cocción de destino para recuperar las condiciones de cocción del contenido introducido en dicho recipiente de cocción similares a las de la zona de cocción inicialmente recubierta.

65 Desde que se coloca un recipiente de cocción sobre una zona de cocción de destino, los medios de control de la placa de cocción permiten calentar este recipiente de cocción en condiciones de cocción similares a las de la zona de cocción inicialmente recubierta.

De este modo, el usuario puede desplazar un recipiente de cocción de una zona de cocción a otra zona de cocción manteniendo condiciones de cocción similares a partir de parámetros de funcionamiento de la zona de cocción inicialmente recubierta.

5

De este modo puede colocarse un recipiente de cocción en cualquier zona de cocción de la placa de cocción para permitir su calentamiento manteniendo condiciones de cocción similares a partir de parámetros de funcionamiento de la zona de cocción inicialmente recubierta.

10

El usuario puede de este modo desplazar un recipiente de cocción de una zona de cocción a otra zona de cocción para liberar una de las zonas de cocción de la placa de cocción sin preocuparse de regular cada vez los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción de destino dado que las condiciones de cocción se mantienen a partir de parámetros de funcionamiento de la zona de cocción inicialmente recubierta.

15

Según una característica preferida de la invención, la etapa de detección de al menos una zona de cocción recubierta por un recipiente de cocción es implementada en las zonas de cocción activas.

De este modo, este método de control permite la detección de un recipiente de cocción colocado sobre una zona de cocción activa de la placa de cocción ya puesta en funcionamiento para desplazar dicho recipiente de cocción hacia una zona de cocción de destino.

20

Según otra característica preferida de la invención, la etapa de detección de dicha zona de cocción de destino recubierta por dicho recipiente de cocción es implementada en las zonas de cocción inactivas.

25

De este modo, este método de control permite la detección de un recipiente de cocción desplazado de una zona de cocción inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción hacia una zona de cocción de destino. El recipiente de cocción se coloca sobre una zona de cocción de destino de la placa de cocción ya activa para al menos una zona de cocción inicialmente recubierta por un recipiente de cocción.

30

Según otra característica preferida de la invención, el método comprende además una etapa de activación de los medios de control asociados a dicha zona de cocción de destino detectada o seleccionada.

De este modo, la detección automática o la selección de la zona de cocción de destino recubierta por el recipiente de cocción se traduce en la activación de los medios de control asociados a esta zona de cocción.

35

El usuario puede de este modo modificar los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción de destino directamente al nivel de los medios de control a partir de parámetros de funcionamiento de la zona de cocción inicialmente recubierta, si lo desea, tras el desplazamiento del recipiente de cocción de la zona de cocción inicialmente recubierta hacia la zona de cocción de destino.

40

Preferentemente, el método comprende además una etapa de memorización de los parámetros de funcionamiento de dicha al menos una zona de cocción recubierta por un recipiente de cocción.

De este modo, los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción de destino se regulan por los medios de control de la placa de cocción a partir de los parámetros de funcionamiento memorizados de la zona de cocción inicialmente recubierta por un recipiente de cocción.

45

Según un segundo aspecto, la presente invención se refiere asimismo a una placa de cocción que comprende al menos dos zonas de cocción asociados a medios de control y un microprocesador.

50

Esta placa de cocción comprende un algoritmo de tratamiento adaptado para implementar el método de control según la invención.

Esta placa de cocción presenta características y ventajas análogas a las descritas anteriormente en relación con el método de control.

55

Otras particularidades y ventajas de la invención se harán evidentes a partir de la siguiente descripción.

En el único dibujo adjunto, facilitado a modo de ejemplo no limitativo:

60

- la figura 1 es una vista esquemática vista desde arriba que muestra una placa de cocción según un modo de realización de la invención.

En primer lugar se describe, en referencia a la figura 1, una placa de cocción según un modo de realización de la invención.

65

En la figura 1 se muestra una vista esquemática vista desde arriba de una placa de cocción 1. Los círculos simbolizan la existencia de zonas de cocción 2 independientes sobre las que puede colocarse un recipiente de cocción 3.

5 Una placa de cocción de este tipo puede encastrarse o formar parte integrante de una encimera. Asimismo puede estar asociada a otros aparatos de cocción, tales como un horno de cocción dispuesto debajo.

La placa de cocción 1 puede comprender uno o varios medios de calentamiento alimentados con electricidad y/o con gas. Estos medios de calentamiento pueden ser del tipo de inducción, radiante o halógeno, o incluso de gas.

10 En este caso, y a modo de ejemplos no limitativos, cada zona de cocción 2 está constituida por uno o varios inductores.

De este modo, un inductor único puede materializar cada zona de cocción.

15 Alternativamente, cada zona de cocción puede comprender varios inductores que pueden ser en particular concéntricos y, por ejemplo, dos o tres inductores que permiten adaptar el tamaño de la zona de cocción al tamaño del recipiente que hay que calentar.

20 En este ejemplo de realización ilustrado en la figura 1, la placa de cocción 1 comprende una encimera de cocción 6, en particular de vitrocerámica. Esta placa de cocción 1 comprende en una encimera de cocción 6 varias zonas de cocción 2.

En este modo de realización de la invención, la placa de cocción 1 comprende cuatro zonas de cocción 2.

25 Evidentemente, el número de zonas de cocción 2 no es en absoluto limitativo y la disposición de las mismas puede ser diferente.

El número de zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 es como mínimo de dos.

30 Estas zonas de cocción 2 están en este modo de realización constituidas por uno o varios inductores que permiten calentar un recipiente de cocción 3 por el principio de calentamiento por inducción.

35 En este modo de realización de la invención, la placa de cocción 1 comprende un teclado de control 8 generalmente dispuesto en un lado de la placa de cocción 1, por ejemplo, a lo largo de un borde delantero de la encimera de cocción 6.

Este teclado de control 8 comprende medios de control 4, 5, 7 del funcionamiento de las zonas de cocción 2.

40 En este modo de realización de la invención y de manera no limitativa, el teclado de control 8 comprende diferentes teclas sensibles 4, 5, 7 que permiten al usuario, simplemente pulsando al nivel de una tecla materializada por una zona de marcado en la encimera de cocción 6, controlar y/o modificar el funcionamiento de una o varias zonas de cocción 2.

45 Estas teclas sensibles 4, 5, 7 pueden funcionar por medio de sensores capacitivos dispuestos bajo una placa eléctricamente aislante, en particular de vitrocerámica, que constituye la encimera de cocción 6.

50 En este modo de realización de la invención, cada zona de cocción 2 está asociada a un medio de control 4 de regulación del nivel de potencia cuya regulación está accesible al usuario por medio de teclas de control asociadas a cada zona de cocción 2.

La placa de cocción 1 puede comprender dos teclas de regulación de la potencia 4 por zona de cocción 2 que permiten respectivamente aumentar o disminuir la potencia suministrada por una zona de cocción 2.

55 En este modo de realización de la invención, cada zona de cocción 2 está asimismo asociada a un medio de control 5 de regulación de un temporizador cuya regulación está accesible al usuario por medio de teclas de control asociadas a cada zona de cocción 2.

60 Los medios de control 5 de regulación de un temporizador pueden asimismo comprender en la práctica dos teclas de regulación que permiten respectivamente aumentar o disminuir la duración asociada a un temporizador de una zona de cocción 2.

En este modo de realización de la invención, se han ilustrado en la figura 1 medios de control sensibles accesibles directamente al nivel del plano de cocción 6 de la placa de cocción 1.

65 Los medios de control 4 permiten en particular el encendido o el apagado de cada zona de cocción 2 y la

regulación del nivel de potencia de cada zona de cocción 2, por ejemplo según un número de posiciones comprendidas entre 0 y 9.

5 Preferentemente, los medios de control 5 de regulación de un temporizador permiten parametrizar la duración de un temporizador a partir de la cual medios de recuento pueden permitir cortar automáticamente la alimentación de energía de una o varias zonas de cocción 2 tras el transcurso de la duración parametrizada.

10 Los medios de control 5 permiten la regulación de un temporizador de cada zona de cocción 2, por ejemplo según una duración comprendida entre 0 y 99 minutos.

Además, una o varias pantallas de visualización 9 pueden permitir visualizar diferentes parámetros durante la regulación, tales como un índice de potencia de una zona de cocción 2 o incluso una duración asociada a un temporizador.

15 Debe observarse que en este ejemplo de realización de la invención, los medios de control 4, 5 de regulación del nivel de potencia y de regulación de un temporizador se multiplican al nivel del teclado de control 8 por el número de zonas de cocción 2 que hay que alimentar con energía.

20 El teclado de control 8 puede asimismo comprender una o varias teclas de selección de una zona de cocción 2.

Por otro lado, los medios de control 4, 5 de regulación del nivel de potencia y de regulación de un temporizador pueden ser comunes a todas las zonas de cocción 2.

25 En otro modo de realización de la invención, el teclado de control 8 de la placa de cocción 1 puede ser un "teclado giratorio". Este tipo de teclado de control es comúnmente conocido en el estado de la técnica.

El teclado de control 8 denominado "teclado giratorio" comprende generalmente una representación de las zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 mediante pictogramas de serigrafía en la encimera de cocción 6.

30 Cada pictograma está asociado a una zona de cocción 2 y respectivamente puede preverse una tecla de selección de dicha zona de cocción 2 en el teclado de control 8.

35 Tras la selección de una zona de cocción 2 en el teclado de control 8 o incluso la detección de un recipiente de cocción 3 sobre una zona de cocción 2, un medio de visualización luminoso, tal como por ejemplo un diodo, puede encenderse para identificar dicha zona de cocción 2 seleccionada o detectada.

Los medios de control 4, 5 de regulación del nivel de potencia y de regulación de un temporizador pueden ser comunes a todas las zonas de cocción 2.

40 Los medios de control 4, 5 de regulación del nivel de potencia y de regulación de un temporizador de una zona de cocción 2 pueden estar accesibles solamente tras la selección de dicha zona de cocción 2 en el teclado de control 8 o incluso tras la detección de un recipiente de cocción 3 sobre dicha zona de cocción 2.

45 Para controlar y/o modificar los parámetros de funcionamiento de otra zona de cocción 2, debe realizarse previamente la selección de otra zona de cocción 2 en el teclado de control 8 o incluso la detección de un recipiente de cocción 3 sobre otra zona de cocción 2.

50 La visualización de la regulación del nivel de potencia y de la regulación de un temporizador en medios de visualización del teclado de control 8 es únicamente la de la zona de cocción 2 seleccionada o sobre la que se ha detectado un recipiente de cocción 3.

55 La selección de la zona de cocción 2 puede realizarse automáticamente durante la detección de un recipiente de cocción 3 sobre una zona de cocción 2, en particular cuando se utilizan elementos de calentamiento por inducción.

Los elementos de calentamiento por inducción pueden en este caso servir de medios de detección de un recipiente de cocción 3 colocado sobre una zona de cocción 2.

60 Los medios de control 4, 5 de regulación del nivel de potencia y de regulación de un temporizador actúan conjuntamente con un dispositivo de control global, tal como por ejemplo una tarjeta de control equipada con un microcontrolador. El dispositivo de control global de la placa de cocción 1 permite regular la alimentación con potencia de cada zona de cocción 2 y/o regular el temporizador asociado a cada zona de cocción 2 en función del control de potencia y/o de temporizador demandado por el usuario.

65 La placa de cocción 1 comprende además un medio de entrada de una señal en el dispositivo de control global que permite controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de la placa

de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino.

5 En este modo de realización de la invención, la placa de cocción 1 comprende al menos una tecla 7 de adquisición de una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de dicha placa de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino.

10 Dicha al menos una tecla 7 de adquisición de una señal de entrada puede ser una tecla de control sensible, prevista al nivel de la encimera de cocción 6 de la placa de cocción 1. Esta tecla 7 permite al usuario controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino.

15 Evidentemente, los medios de control 4, 5 de regulación del nivel de potencia y de regulación de un temporizador y dicha al menos una tecla 7 de adquisición de una señal de entrada de control sensible podrían sustituirse por cualquier tipo de elemento de control de botón pulsador o de botón rotativo.

20 Ventajosamente, la placa de cocción 1 comprende al menos un medio de detección de al menos una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 y al menos un medio de detección de dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3.

Para ello, cada zona de cocción 2 puede comprender al menos un medio de detección de un recipiente de cocción 3 ya conocido por el experto en la materia, por ejemplo circuitos inductivos.

25 Evidentemente, podrían utilizarse otros tipos de medios de detección, por ejemplo medios de detección del tipo térmico, por infrarrojos, etc.

30 Preferentemente, los medios de detección pueden ser del tipo inductivo que permiten detectar la presencia de un recipiente de cocción 3 encima de una zona de cocción 2 cuando varía la corriente media medida en los bornes de dichos medios de detección.

En este modo de realización de la invención en el que las zonas de cocción 2 están por su parte constituidas por inductores, es particularmente ventajoso prever que estos inductores constituyan asimismo medios de detección de la presencia de un recipiente de cocción 3 sobre una zona de cocción 2.

35 En otro modo de realización de la invención, los medios de detección de un recipiente de cocción pueden sustituirse por una o varias teclas de adquisición de un control de selección de una zona de cocción 2 que pueden estar dispuestas al nivel del teclado de control 8.

40 En particular, la placa de cocción 1 puede comprender al menos una tecla de adquisición de un control de selección de una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 y al menos una tecla de adquisición de un control de selección de la zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3.

45 Por otro lado, la placa de cocción 1 puede comprender medios de identificación mediante una señal visual de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 y/o de la zona de cocción 2 de destino.

En un modo de realización de la invención, los medios de identificación pueden estar constituidos por uno o varios diodos electroluminiscentes dispuestos cerca de los medios de control 4, 5 de una zona de cocción 2.

50 La iluminación de este o de estos diodos electroluminiscentes permite señalar visualmente al usuario los medios de control 4, 5 asociados a la zona de cocción 2 sobre la que se ha colocado y/o de la que se ha retirado un recipiente de cocción 3 tras la adquisición de una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino.

55 Evidentemente, podrían utilizarse otros medios de visualización, tales como por ejemplo un visualizador.

60 En particular, los medios de control 4, 5 asociados a cada zona de cocción 2 pueden integrar una pantalla de visualización 9 que permite en particular indicar el estado activo o inactivo de una zona de cocción 2, y/o indicar un nivel de potencia de una zona de cocción 2 programado por el usuario, y/o indicar una duración de un temporizador programada por el usuario.

65 En tal caso, la identificación mediante una señal visual de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 y/o de la zona de cocción 2 de destino puede implementarse mediante la iluminación de esta pantalla de visualización 9 integrada en los medios de control 4, 5.

5 Por otro lado, aunque, en referencia a la figura 1, dicha al menos una tecla 7 de adquisición de una señal de entrada es una tecla de entrada única que permite al usuario controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino, la placa de cocción 1 podría comprender varias teclas 7 de adquisición de una señal de entrada.

10 En respuesta a esta señal, el dispositivo de control global de la placa de cocción 1 detecta al menos una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 o permite al usuario seleccionar una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3, por ejemplo pulsando una tecla de selección de una zona de cocción 2.

15 El usuario puede a continuación desplazar un recipiente de cocción 3, de su elección, de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta hacia una zona de cocción 2 de destino.

Después, el dispositivo de control global de la placa de cocción 1 detecta dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 o permite al usuario seleccionar dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3.

20 Además, el dispositivo de control global de la placa de cocción 1 controla dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 a partir de los parámetros de funcionamiento de dicha zona de cocción 2 inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3 con objeto de mantener la cocción del contenido de dicho recipiente de cocción 3 en condiciones similares.

25 La placa de cocción 1 comprende un teclado de control 8 que se comunica con al menos un microcontrolador. Dicho al menos un microcontrolador está por su parte conectado a los medios de calentamiento de la placa de cocción 1 y a los medios de detección de un recipiente de cocción 3.

30 Dicho al menos un microcontrolador permite de este modo controlar el funcionamiento del o de los medios de calentamiento de cada zona de cocción 2 y controlar el funcionamiento los medios de detección de un recipiente de cocción 3.

Los medios de detección de un recipiente de cocción 3 sobre una zona de cocción 2 se activan de manera sucesiva o simultánea con objeto de controlar la colocación, el mantenimiento o la retirada de un recipiente de cocción 3 sobre cada una de las zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1.

35 Los medios de detección de un recipiente de cocción 3 puesto en funcionamiento por dicho al menos un microcontrolador pueden activarse desde el encendido de la placa de cocción 1 o en cuanto se adquiere una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de dicha placa de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino.

40 Dicho al menos un microcontrolador se comunica con el teclado de control 8 para recibir de dicho teclado de control 8 los parámetros de funcionamiento de una o varias zonas de cocción 2 controlados por el usuario y para enviar información a dicho teclado de control 8 referente al estado de las zonas de cocción así como a la regulación de los parámetros de funcionamiento, tales como por ejemplo el nivel de potencia y la duración de un temporizador, y/o para visualizar datos en los medios de visualización del teclado de control 8.

50 Dicho al menos un microcontrolador está asimismo adaptado para recibir la adquisición de una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de dicha placa de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino tras pulsar dicha al menos una tecla 7 del teclado de control 8.

A continuación se va a describir un método de control de una placa de cocción según la invención.

55 El método comprende al menos las siguientes etapas:

- adquirir por al menos una tecla de adquisición una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino;

60 - detectar al menos una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 en respuesta a la emisión de dicha señal de entrada o adquirir un control de selección de una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3;

65 - desplazar un recipiente de cocción 3 de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta hacia una zona de cocción 2 de destino;

- detectar dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 o adquirir un control de selección de la zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3; y

5 - controlar dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 a partir de los parámetros de funcionamiento de dicha zona de cocción 2 inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3 con objeto de mantener la cocción del contenido de dicho recipiente de cocción 3 en condiciones similares.

10 De este modo, en cuanto la placa de cocción ha recibido una orden de controlar una zona de cocción 2 de destino a partir de los parámetros de funcionamiento de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3, una información que indica la presencia de un recipiente de cocción 3 sobre una zona de cocción 2, el usuario sólo tiene que desplazar dicho recipiente de cocción 3 de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta hacia la zona de cocción 2 de destino y las condiciones de cocción del contenido introducido en dicho recipiente de cocción 3 se mantienen por la zona de cocción 2 de destino que se pone en funcionamiento por los medios de control de la placa de cocción 1.

15 De esta manera, el usuario ya no tiene que regular los parámetros de cocción de una zona de cocción 2 de destino para recuperar las condiciones de cocción del contenido introducido en dicho recipiente de cocción 3 similares a las de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta.

20 En cuanto se coloca un recipiente de cocción 3 sobre una zona de cocción 2 de destino, los medios de control de la placa de cocción 1 permiten calentar este recipiente de cocción 3 en condiciones de cocción similares a las de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta.

25 De este modo, el usuario puede desplazar un recipiente de cocción 3 de una zona de cocción 2 a otra zona de cocción 2 manteniendo condiciones de cocción similares a partir de parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta.

30 De este modo puede colocarse un recipiente de cocción 3 sobre cualquier zona de cocción 2 de la placa de cocción 1 para permitir su calentamiento manteniendo condiciones de cocción similares a partir de parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta.

35 El usuario puede de este modo desplazar un recipiente de cocción 3 de una zona de cocción 2 a otra zona de cocción 2 para liberar una de las zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 sin preocuparse de regular cada vez los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 de destino dado que las condiciones de cocción se mantienen a partir de parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta.

40 Una señal de entrada adquirida por la tecla de adquisición 7 se transmite al dispositivo de control global que, en respuesta, controla la implementación de una etapa de detección de al menos una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 o permite al usuario seleccionar una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3, por ejemplo pulsando una tecla de selección de una zona de cocción 2.

A cada zona de cocción 2 de la placa de cocción 1 puede asociarse un medio de detección de un recipiente de cocción 3.

45 En función de la señal medida por el medio de detección de un recipiente de cocción 3, por ejemplo, el valor de la corriente en los bornes de un inductor, que se modifica en función de la carga, representada por el recipiente de cocción 3, colocado frente a este medio de detección, se detecta una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3.

50 Este método de control permite además liberar una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un primer recipiente de cocción 3, siendo el tamaño de dicha zona de cocción 2 inicialmente recubierta más adaptado a un segundo recipiente de cocción 3 que va a colocarse sobre la encimera de cocción 6 de la placa de cocción 1 para calentar un nuevo alimento en dicho segundo recipiente de cocción 3.

55 En tal caso de utilización de la placa de cocción 1, si la única zona de cocción 2 libre de la placa de cocción 1 es una zona de cocción de tamaño reducido, por ejemplo de un diámetro de 160 mm, si un pequeño recipiente de cocción 3 recubre una zona de cocción 2 de gran tamaño, por ejemplo de un diámetro de 210 mm, y si el usuario desea añadir sobre la encimera de cocción 6 de la placa de cocción 1 un recipiente grande de cocción 3, puede adquirirse una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 de gran tamaño inicialmente recubierta por el pequeño recipiente de cocción 3 hacia la zona de cocción 2 de tamaño pequeño de destino.

60 De este modo, el pequeño recipiente de cocción 3 puede desplazarse de la zona de cocción 2 de gran tamaño hacia la zona de cocción 2 de tamaño reducido de destino que está libre.

65 Después, el usuario puede añadir el recipiente grande de cocción 3 a la zona de cocción 2 de gran tamaño

inicialmente recubierta por el pequeño recipiente de cocción 3 dado que dicha zona de cocción 2 de gran tamaño está liberada.

5 Preferentemente, la etapa de detección de al menos una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 se implementa en las zonas de cocción 2 activas.

10 De este modo, este método de control permite la detección de un recipiente de cocción 3 colocado sobre una zona de cocción 2 activa de la placa de cocción 1 ya puesta en funcionamiento para desplazar dicho recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino.

15 El usuario puede a continuación desplazar un recipiente de cocción 3, de su elección, de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta hacia una zona de cocción 2 de destino.

20 A continuación, el dispositivo de control global de la placa de cocción 1 detecta dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 o permite al usuario seleccionar dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3.

25 La etapa de detección de dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 se implementa en las zonas de cocción 2 inactivas.

30 De este modo, este método de control permite la detección de un recipiente de cocción 3 desplazado de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino. El recipiente de cocción 3 se coloca sobre una zona de cocción 2 de destino de la placa de cocción 1 ya activa para al menos una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3.

35 Además, el dispositivo de control global de la placa de cocción 1 controla dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 a partir de los parámetros de funcionamiento de dicha zona de cocción 2 inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3 con objeto de mantener la cocción del contenido de dicho recipiente de cocción 3 en condiciones similares.

40 En la práctica, el método comprende además una etapa de activación de los medios de control 4, 5 asociados a dicha zona de cocción 2 de destino detectada o seleccionada.

45 De este modo, la detección automática o la selección de la zona de cocción 2 de destino recubierta por el recipiente de cocción 3 se traduce en la activación de los medios de control 4, 5 asociados a esta zona de cocción 2.

50 Tras la activación de los medios de control 4, 5 asociados a la zona de cocción 2 de destino, el usuario tiene la posibilidad de mantener los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta por el recipiente de cocción 3 o incluso de modificar estos últimos.

55 Como los medios de control 4, 5 asociados a la zona de cocción 2 de destino comprenden uno o varios elementos luminosos, éstos pueden ponerse en modo de destello durante una duración predeterminada tras la detección automática o la selección de la zona de cocción 2 de destino recubierta por el recipiente de cocción 3.

60 La posibilidad de modificar los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 de destino puede permitirse durante varios segundos tras la detección automática o la selección de la zona de cocción 2 de destino recubierta por el recipiente de cocción 3 y después los medios de control 4, 5 asociados a la zona de cocción 2 de destino pueden activar los medios de calentamiento tras el transcurso de una temporización controlada por un microcontrolador de control de la placa de cocción 1.

65 El usuario puede de este modo modificar los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 de destino directamente al nivel de los medios de control 4, 5 a partir de los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta, si lo desea, tras un desplazamiento del recipiente de cocción 3 de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta hacia la zona de cocción 2 de destino.

Preferentemente, el método comprende además una etapa de memorización de los parámetros de funcionamiento de dicha al menos una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3.

60 De este modo, los parámetros de funcionamiento de la zona de cocción 2 de destino se regulan por los medios de control de la placa de cocción 1 a partir de los parámetros de funcionamiento memorizados de la zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3.

65 Los parámetros de funcionamiento de dicha al menos una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3 son un nivel de potencia de dicha al menos una zona de cocción 2 y/o una duración de un temporizador asociado a dicha al menos una zona de cocción 2.

En el caso en donde varios recipientes de cocción 3 estén presentes sobre zonas de cocción 2 activas de la encimera de cocción 6 de la placa de cocción 1, el método de control según la invención realizará la detección de todas las zonas de cocción 2 recubiertas por un recipiente de cocción 3.

5

En un primer modo de realización de la invención, este método de control puede permitir el desplazamiento de un único recipiente de cocción 3 de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta hacia una zona de cocción de destino 2, después la detección de dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 y por último el control de dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 a partir de los parámetros de funcionamiento de dicha zona de cocción 2 inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3 con objeto de mantener la cocción del contenido de dicho recipiente de cocción 3 en condiciones similares.

10

En un segundo modo de realización de la invención, este método de control puede permitir de manera sucesiva para cada uno de dichos recipientes de cocción 3 el desplazamiento de un recipiente de cocción 3 de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta hacia una zona de cocción 2 de destino, después la detección de dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 y por último el control de dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 a partir de los parámetros de funcionamiento de dicha zona de cocción 2 inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3 con objeto de mantener la cocción del contenido de dicho recipiente de cocción 3 en condiciones similares.

15

20

Además pueden integrarse medios de temporización en la placa de cocción 1 con objeto de controlar la anulación de la adquisición de una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino cuando:

25

- no se ha realizado ninguna detección de al menos una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 en respuesta a la emisión de dicha señal de entrada o no se ha obtenido ninguna adquisición de un control de selección de una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 por el usuario al nivel de los medios de control;

30

- no se ha realizado ninguna detección de dicha zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 o no se ha obtenido ninguna adquisición de un control de selección de la zona de cocción 2 de destino recubierta por dicho recipiente de cocción 3 por el usuario.

35

A modo de ejemplo no limitativo, este periodo de temporización puede ser del orden de 10 segundos.

La anulación de este control de transposición de los parámetros de regulación iniciales de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino puede señalizarse mediante una indicación visual en medios de visualización, tales como por ejemplo pantallas de visualización 9.

40

El método de control de una placa de cocción según la invención permite desplazar un recipiente de cocción 3 de una primera zona de cocción 2, inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3, hacia una segunda zona de cocción 2, de destino, conservando las regulaciones iniciales de la primera zona de cocción 2. Las regulaciones iniciales de la primera zona de cocción 2 pueden ser en particular un nivel de potencia y una duración de un temporizador.

45

El método de control comprende pulsar una tecla 7 de adquisición de una señal de entrada. La pulsación de la tecla 7 puede señalizarse mediante una señal sonora. La duración de la señal sonora puede ser corta y por ejemplo del orden de 1 segundo.

50

El dispositivo de control de la placa de cocción 1 detecta al menos una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 en respuesta a la emisión de la señal de entrada o se adquiere un control de selección de una zona de cocción 2 recubierta por un recipiente de cocción 3 pulsando una tecla, como por ejemplo una tecla de selección asociada a una zona de cocción 2.

55

A continuación, el usuario desplaza el recipiente de cocción 3 de la primera zona de cocción 2, inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3, hacia la segunda zona de cocción 2, de destino.

60

El método de control puede asimismo comprender una adquisición de una señal adaptada para validar el desplazamiento del recipiente de cocción 3 de la primera zona de cocción 2, inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción 3, hacia la segunda zona de cocción 2, de destino, pulsando una tecla que puede ser dicha tecla 7 de adquisición de una señal de entrada.

65

Los parámetros de regulación iniciales de la primera zona de cocción 2, inicialmente recubierta por el recipiente de cocción 3, se transponen a la segunda zona de cocción 2, de destino.

Estos parámetros de regulación iniciales transpuestos a la segunda zona de cocción 2 pueden visualizarse mediante medios de visualización asociados a dicha segunda zona de cocción 2, tales como por ejemplo pantallas de visualización 9.

5

La primera zona de cocción 2, inicialmente recubierta por el recipiente de cocción 3, se pone inactiva en cuanto los parámetros de regulación iniciales se transponen a la segunda zona de cocción 2, de destino, o incluso en cuanto los parámetros de regulación iniciales se visualizan en medios de visualización asociados a dicha segunda zona de cocción 2.

10

Cuando la primera zona de cocción 2, inicialmente recubierta por el recipiente de cocción 3, se pone inactiva, los parámetros de regulación iniciales visualizados por los medios de visualización asociados a dicha primera zona de cocción 2 se apagan.

15

Los parámetros de regulación iniciales transpuestos a la segunda zona de cocción 2 pueden ser, en particular, la regulación del nivel de potencia y de la duración del temporizador.

20

Los parámetros de regulación iniciales transpuestos a la segunda zona de cocción 2 referentes al nivel de potencia pueden ser un índice visualizado en los medios de visualización, tales como por ejemplo pantallas de visualización 9, o incluso datos de funcionamiento característicos de la primera zona de cocción 2, inicialmente recubierta por el recipiente de cocción 3, y que pueden corregirse para transponerse a la segunda zona de cocción 2, de destino, en función de las características de esta última.

25

Los parámetros de regulación iniciales transpuestos a la segunda zona de cocción 2 referentes a la duración de un temporizador pueden ser una duración visualizada en los medios de visualización, tales como por ejemplo pantallas de visualización 9.

30

El transcurso de esta duración visualizada en un temporizador de una primera zona de cocción 2, inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3, puede interrumpirse al menos en cuanto se adquiere una señal de entrada, por ejemplo pulsando la tecla 7, hasta al menos la adquisición de una señal adaptada para validar el desplazamiento del recipiente de cocción 3 de la primera zona de cocción 2 hacia la segunda zona de cocción 2, por ejemplo pulsando una tecla que puede ser dicha tecla 7 de adquisición de una señal de entrada. A continuación, el transcurso de la duración de un temporizador puede reanudarse y visualizarse en medios de visualización, tales como pantallas de visualización 9, asociadas a la segunda zona de cocción 2, de destino.

35

En un modo de realización de la invención, si ninguna de las zonas de cocción 2 de la placa de cocción 1 está recubierta por un recipiente de cocción 3 antes de la adquisición de una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de una primera zona de cocción 2 de dicha placa de cocción 1, inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3, hacia una segunda zona de cocción 2, de destino, por ejemplo pulsando la tecla 7 de adquisición de una señal de entrada, entonces puede anularse el control de transposición de los parámetros de regulación iniciales de dicha primera zona de cocción 2 hacia una segunda zona de cocción 2.

40

La anulación de este control de transposición de los parámetros de regulación iniciales puede señalizarse mediante una señal sonora. La duración de la señal sonora puede ser prolongada y ser por ejemplo del orden de 3 segundos.

45

En un modo de realización de la invención, si se adquiere una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de una primera zona de cocción 2 de la placa de cocción 1, inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3, hacia una segunda zona de cocción 2, de destino, por ejemplo pulsando la tecla 7 de adquisición de una señal de entrada, y al menos una zona de cocción 2 está activa sin estar recubierta por un recipiente de cocción 3, entonces puede anularse el control de transposición de los parámetros de regulación iniciales de dicha primera zona de cocción 2 hacia una segunda zona de cocción 2.

50

La anulación de este control de transposición de los parámetros de regulación iniciales puede señalizarse mediante una señal sonora. La duración de la señal sonora puede ser prolongada y ser por ejemplo del orden de 3 segundos.

55

En un modo de realización de la invención, si se adquiere una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de una primera zona de cocción 2 de la placa de cocción 1, inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3, hacia una segunda zona de cocción 2, de destino, por ejemplo pulsando la tecla 7 de adquisición de una señal de entrada, y varios recipientes de cocción 3 se desplazan por la encimera de cocción 6 de la placa de cocción 1, entonces puede anularse el control de transposición de los parámetros de regulación iniciales de dicha primera zona de cocción 2 hacia una segunda zona de cocción 2.

60

65

La anulación de este control de transposición de los parámetros de regulación iniciales puede señalizarse

mediante una indicación visual en los medios de visualización, tales como por ejemplo pantallas de visualización 9.

5 En un modo de realización de la invención, si se adquiere una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de una primera zona de cocción 2 de la placa de cocción 1, inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3, hacia una segunda zona de cocción 2, de destino, por ejemplo pulsando la tecla 7 de adquisición de una señal de entrada, y más de una zona de cocción 2 de destino está activada, entonces puede anularse el control de transposición de los parámetros de regulación iniciales de dicha primera zona de cocción 2 hacia una segunda zona de cocción 2.

10 La anulación de este control de transposición de los parámetros de regulación iniciales puede señalarse mediante una indicación visual en los medios de visualización, tales como por ejemplo pantallas de visualización 9.

15 En otro modo de realización de la invención, las zonas de cocción 2 podrían no estar constituidas por inductores sino que cada zona de cocción 2 está constituida por un quemador de gas, o incluso la placa de cocción 1 podría comprender al menos una zona de cocción 2 constituida por uno o varios inductores y al menos una zona de cocción 2 constituida por un quemador de gas.

20 Entonces pueden integrarse medios de detección de un recipiente de cocción 3 independientes de los medios de calentamiento de la zona de cocción 2 en cada zona de cocción 2.

Estos medios de detección pueden ser preferentemente del tipo inductivo, térmico o por infrarrojos.

25 En un modo de realización de la invención en donde las zonas de cocción 2 están constituidas o bien por quemadores de gas, o bien por inductores, o bien por elementos radiantes o bien halógenos o bien las zonas de cocción 2 están constituidas por una mezcla de éstos, el funcionamiento de la placa de cocción 1 es idéntico al descrito anteriormente.

30 Sea cual sea el tipo de zonas de cocción 2, puede efectuarse la transposición de los parámetros de funcionamiento de una zona de cocción 2 inicialmente recubierta por un recipiente de cocción 3 hacia una zona de cocción 2 de destino del mismo tipo o de otro.

REIVINDICACIONES

1. Método de control de una placa de cocción (1) que comprende al menos dos zonas de cocción (2) independientes asociadas a medios de control, siendo al menos dos zonas de cocción de tamaño diferente, comprendiendo dicho método al menos las siguientes etapas:
- adquirir por al menos una tecla de adquisición una señal de entrada adaptada para controlar parámetros de funcionamiento de al menos una de dichas zonas de cocción (2) de dicha placa de cocción (1) inicialmente recubierta por un recipiente de cocción (3) hacia una zona de cocción (2) de destino;
 - detectar al menos una zona de cocción (2) recubierta por un recipiente de cocción (3) en respuesta a la emisión de dicha señal de entrada o adquirir un control de selección de una zona de cocción (2) recubierta por un recipiente de cocción (3);
 - desplazar un recipiente de cocción (3) de una zona de cocción (2) inicialmente recubierta hacia una zona de cocción (2) de destino;
 - detectar dicha zona de cocción (2) de destino recubierta por dicho recipiente de cocción (3) o adquirir un control de selección de la zona de cocción (2) de destino recubierta por dicho recipiente de cocción (3); y
 - controlar dicha zona de cocción (2) de destino recubierta por dicho recipiente de cocción (3) a partir de los parámetros de funcionamiento de dicha zona de cocción (2) inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción (3) con objeto de mantener la cocción del contenido de dicho recipiente de cocción (3) en condiciones similares, transponiéndose los parámetros de regulación iniciales referentes al nivel de potencia de dicha zona de cocción (2) inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción (3) a dicha zona de cocción (2) de destino, y pudiendo dicha potencia corregirse durante la transposición a dicha zona de cocción (2) de destino en función de las características de dicha zona de cocción (2) de destino.
2. Método de control de una placa de cocción (1) según la reivindicación 1, **caracterizado porque** la etapa de detección de al menos una zona de cocción (2) recubierta por un recipiente de cocción (3) es implementada en las zonas de cocción (2) activas.
3. Método de control de una placa de cocción (1) según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado porque** la etapa de detección de dicha zona de cocción (2) de destino recubierta por dicho recipiente de cocción (3) es implementada en las zonas de cocción (2) inactivas.
4. Método de control de una placa de cocción (1) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado porque** dicho método comprende además una etapa de activación de los medios de control (4, 5) asociados a dicha zona de cocción de destino detectada o seleccionada.
5. Método de control de una placa de cocción (1) según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado porque** dicho método comprende además una etapa de memorización de los parámetros de funcionamiento de dicha al menos una zona de cocción (2) recubierta por un recipiente de cocción (3).
6. Método de control de una placa de cocción (1) según la reivindicación 5, **caracterizado porque** dichos parámetros de funcionamiento de dicha al menos una zona de cocción (2) inicialmente recubierta por dicho recipiente de cocción (3) son un nivel de potencia de dicha al menos una zona de cocción (2) y/o una duración de un temporizador asociado a dicha al menos una zona de cocción (2).
7. Placa de cocción (1) que comprende al menos dos zonas de cocción (2) asociadas a medios de control y un microprocesador, **caracterizada porque** dicha placa de cocción (1) comprende un algoritmo de tratamiento adaptado para implementar el método de control según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 6.
8. Placa de cocción (1) según la reivindicación 7, **caracterizada porque** comprende al menos un medio de detección de al menos una zona de cocción (2) inicialmente recubierta por un recipiente de cocción (3) y al menos un medio de detección de dicha zona de cocción (2) de destino recubierta por dicho recipiente de cocción (3).
9. Placa de cocción (1) según la reivindicación 7 u 8, **caracterizada porque** cada zona de cocción (2) comprende al menos un medio de detección de un recipiente de cocción (3).

10. Placa de cocción (1) según la reivindicación 8 ó 9, **caracterizada porque** dichos medios de detección son del tipo inductivo.
- 5 11. Placa de cocción (1) según la reivindicación 7, **caracterizada porque** comprende al menos una tecla de adquisición de un control de selección de una zona de cocción (2) recubierta por un recipiente de cocción (3) y al menos una tecla de adquisición de un control de selección de la zona de cocción (2) de destino recubierta por dicho recipiente de cocción (3).
- 10 12. Placa de cocción (1) según cualquiera de las reivindicaciones 7 a 11, **caracterizada porque** cada zona de cocción (2) está constituida por uno o varios inductores.
13. Placa de cocción (1) según cualquiera de las reivindicaciones 7 a 11, **caracterizada porque** cada zona de cocción (2) está constituida por un quemador de gas.
- 15 14. Placa de cocción (1) según cualquiera de las reivindicaciones 7 a 11, **caracterizada porque** comprende al menos una zona de cocción (2) constituida por uno o varios inductores y al menos una zona de cocción (2) constituida por un quemador de gas.
- 20 15. Placa de cocción (1) según cualquiera de las reivindicaciones 7 a 14, **caracterizada porque** dicha al menos una tecla (7) de adquisición de una señal de entrada es una tecla de entrada única.

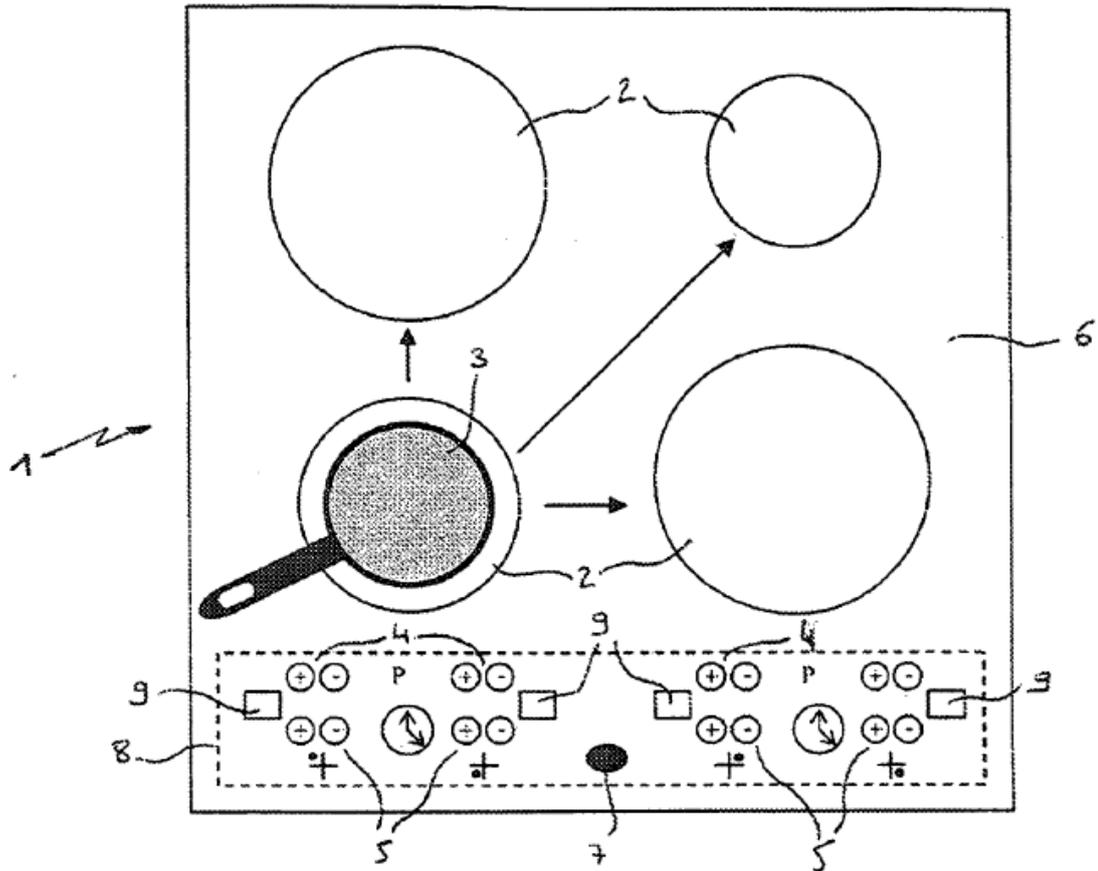


FIG. 1