

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 552 253**

51 Int. Cl.:

F24C 7/08 (2006.01)

F24C 15/20 (2006.01)

F24C 15/10 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **29.11.2010 E 10192984 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **12.08.2015 EP 2330355**

54 Título: **Cocina encimera y procedimiento para controlarla**

30 Prioridad:

01.12.2009 IT TO20090942

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

26.11.2015

73 Titular/es:

**INDESIT COMPANY S.P.A. (100.0%)
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN), IT**

72 Inventor/es:

**FARALDI, PAOLO;
MILANI, MONICA;
PALMETO, STEFANO y
GASPARINI, ALBERTO**

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 552 253 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

Cocina encimera y procedimiento para controlarla

La presente invención se refiere a una cocina encimera según el preámbulo de la reivindicación 1.

La invención se refiere asimismo a un procedimiento para controlar dicha cocina encimera.

- 5 Uno de los principales problemas que acusan las cocinas encimeras es su poca flexibilidad de uso, dado que el número y el tamaño de las áreas de cocción están habitualmente predefinidos.

Dirigidas a mejorar la flexibilidad de uso de una cocina encimera, algunas soluciones conocidas hacen uso de áreas de cocción de formas variables, que se pueden adaptar en particular a la forma y posición de las ollas que descansan en las mismas.

- 10 Las cocinas encimeras de esta clase presentan la ventaja de que cualquier punto de la superficie de la encimera puede pasar a ser un área de cocción cuando se coloca una olla sobre la misma; de hecho, se conocen sistemas activos de reconocimiento que pueden calentar selectivamente el área ocupada por la olla.

- 15 Por otra parte, estas cocinas encimeras acusan el inconveniente de que el calor se genera en posiciones que cambian continuamente, de manera que es difícil para el usuario saber si los elementos de calentamiento están encendidos para ajustar la potencia de los mismos.

Se han concebido unas pocas soluciones para superar este problema.

- 20 La patente US2007262072 describe una cocina encimera que comprende muchas unidades de calentamiento colocadas en una placa, que están rodeadas por una serie de elementos de iluminación; los elementos de iluminación, por ejemplo dispuestos a lo largo del contorno de cada unidad de calentamiento, se encienden para señalar cuándo está activa una unidad, y pueden cambiar su brillo en función de la potencia de calentamiento. Sin embargo, esta solución tiene el inconveniente de que es compleja, dado que requiere un juego de cables complejo y control para los elementos de iluminación. Además, esta solución tiene asimismo el inconveniente de que no proporciona al usuario una interfaz intuitiva para ajustar el calor suministrado a la olla por los inductores.

- 25 La patente WO2009049989 describe una cocina encimera en la que el área de cocción está definida por un grupo de elementos dispuestos donde se sitúa la olla a calentar; esta cocina encimera comprende una interfaz de usuario que permite al usuario controlar los elementos de calentamiento bajo la olla. Esta solución acusa el inconveniente de que no incluye una interfaz de usuario intuitiva, ni para indicar los elementos de calentamiento activos ni para ajustar el calor suministrado a la olla.

- 30 La patente WO2009053279 describe una cocina encimera que comprende una serie de elementos de calentamiento que definen áreas de cocción que tienen forma y posición variable, y una interfaz de usuario para controlar el calor suministrado a la olla; la interfaz de usuario comprende, por ejemplo, una visualización de pantalla táctil que reproduce la forma de la cocina encimera y muestra la posición de las ollas detectadas, permitiendo en ese modo al usuario seleccionar una olla para ajustar los parámetros de calentamiento de la misma. Esta solución tiene el inconveniente de que no es completamente intuitiva para el usuario, debido a que la asociación entre la olla en la
- 35 cocina encimera y su representación en la visualización pueden confundir al usuario.

- El documento DE10361341A1 se refiere a un dispositivo que tiene áreas de cocción con receptores que obtienen la posición de la mano/del dedo de un operario; un indicador visual plano indica la posición de la mano/del dedo con respecto a las áreas de cocción, y controla los receptores en base a funciones de datos grabadas de un mecanismo de calentamiento; un transmisor que lleva el operario en su mano, para reconocer la posición de la mano/del dedo, está conectado a un anillo/una pulsera/un guante.
- 40

- El documento DE102007034703A1 se refiere a una placa eléctrica, en la que un operario que coloca un dedo en ciertos puntos de contacto definidos, tiene una serie de almohadillas en los puntos de contacto. Las almohadillas están fabricadas de manera que se desplazan libremente respecto de la placa eléctrica o del dispositivo de control. El dispositivo operativo tiene una superficie de electrodos para el acoplamiento de las almohadillas, con un acoplamiento capacitivo para detectar el contacto de las almohadillas.
- 45

- El documento EP1901008A2 se refiere a una campana que tiene una pantalla para la humedad liberada, con una unidad central que se extiende horizontalmente, donde la pantalla tiene un alerón dispuesto en un lado externo de la unidad central. En el alerón está dispuesta una fuente de iluminación, que está conectada de manera pivotante y desplazable con la unidad central, y una unidad de bloqueo bloquea el alerón en cierta posición. La unidad central es desplazable hacia arriba y/o hacia abajo alrededor de una posición horizontal en torno a diferentes ángulos comprendidos en el intervalo de -60 grados a +60 grados, y está dispuesto un canal soplador en el alerón.
- 50

El documento US2006278216A1 se refiere a una campana para una cocina encimera, que se controla mediante un controlador electrónico por medio de un teclado numérico táctil. La campana tiene paredes frontal y lateral, y se acopla a una pared posterior. Tiene una cavidad interna y una estructura para limitar el flujo de aire que sale de la

campana. La estructura crea asimismo una cortina de aire. La cortina atrapa el aire caliente y los efluentes, y los desplaza hacia arriba fuera de la cocina encimera. Por lo menos un soplador está situado cerca de la cocina encimera para desplazar el aire y los efluentes. La campana puede tener asimismo por lo menos un: filtro, sensor, conducto, dispositivo de iluminación, visualización y placa de circuito.

- 5 El documento JP2009006049A se refiere a una cocina modular que tiene: un área fija de calentamiento por inducción, donde una unidad de bobina que puede calentar inductivamente el recipiente de cocción está fijada y dispuesta sobre la parte inferior de una placa encimera; un área de cocción entre el área fija de calentamiento por inducción y un fregadero; y un medio desplazable de calentamiento por inducción constituido por una unidad de bobina desplazable libremente, de manera que define una pista curvada en el área de cocción desde la proximidad del área fija de calentamiento por inducción en el lado del fregadero.

10 El objetivo de la presente invención es dar a conocer una cocina encimera que pueda resolver los problemas que acusa la técnica anterior.

- 15 En particular, el objetivo de la presente invención es mejorar la flexibilidad de uso de las cocinas encimeras conocidas y proporcionar un procedimiento alternativo para controlar la cocina encimera. Otro objetivo de la presente invención es dar a conocer una cocina encimera que asegure una buena flexibilidad de uso y que pueda ser controlada por el usuario por medio de una interfaz que permita seleccionar intuitivamente la olla a calentar y ajustar intuitivamente el calor suministrado a la misma. Estos y otros objetivos de la presente invención se consiguen por medio de una cocina encimera y de un procedimiento para controlar una cocina encimera, que incorporan las características expuestas en las reivindicaciones adjuntas, las cuales están previstas como una parte integral de la presente descripción.

- 20 La idea general en la que se basa la presente invención consiste en proporcionar una cocina encimera que comprende una superficie de soporte adaptada para recibir por lo menos una olla, una interfaz de usuario, y una unidad de control adaptada para detectar la posición de la olla y para controlar el funcionamiento de la cocina encimera en función de comandos recibidos a través de la interfaz de usuario, donde la unidad de control está adaptada para visualizar la interfaz de usuario en una visualización interactiva de tipo pantalla táctil, en diferentes posiciones en función de la posición de la olla detectada.

25 Esta solución permite superar los inconvenientes de la técnica anterior; de hecho, a diferencia de las cocinas encimeras de la técnica anterior, en este caso el usuario puede reconocer inmediatamente, por medio de la interfaz, qué olla está siendo calentada por los inductores y puede manejar el control correspondiente.

- 30 Ventajosamente, la interfaz de usuario proporciona un ajuste intuitivo del calor, por ejemplo mediante por lo menos un botón que puede ser manejado por el usuario.

La cocina encimera acorde con la presente invención puede comprender ventajosamente una campana móvil de aspiración de humo que se puede colocar por sí misma sobre la olla calentada.

- 35 Preferentemente, la cocina encimera acorde con la presente invención puede comprender elementos de calentamiento móviles bajo la superficie superior, que se desplazan a la posición en la que se ha colocado en la cocina encimera la olla a calentar.

Otros objetivos y ventajas de la presente invención resultarán más evidentes a partir de la siguiente descripción detallada y de los dibujos adjuntos, que se proporcionan a modo de ejemplo no limitativo, en los que:

- 40 las figuras 1, 2 y 3 muestran una primera realización de la cocina encimera acorde con la presente invención, y ejemplifican el funcionamiento de la interfaz de usuario;

la figura 4 muestra una primera realización de la interfaz de usuario acorde con la presente invención;

la figura 4b muestra una segunda realización de la interfaz de usuario acorde con la presente invención;

la figura 5 muestra una segunda realización de la cocina encimera acorde con la presente invención;

la figura 6 muestra una tercera realización de la interfaz de usuario acorde con la presente invención;

- 45 la figura 7 muestra una primera realización de los elementos de calentamiento comprendidos en la cocina encimera acorde con la presente invención;

la figura 8 muestra una segunda realización de los elementos de calentamiento comprendidos en la cocina encimera acorde con la presente invención.

- 50 Tal como se ha mencionado anteriormente en la introducción de la presente patente, existen cocinas encimeras en las que se pueden crear áreas de cocción con formas variables, por medio de sistemas que calientan selectivamente el área ocupada por la olla en posiciones diferentes en la cocina encimera.

Por ejemplo, las cocinas encimeras que presentan dicha configuración flexible utilizan elementos de calentamiento por inducción para cocer los alimentos.

5 Por lo tanto, en la descripción de la presente patente se hará referencia a una cocina encimera de inducción, en la que son especialmente evidentes las ventajas derivadas de la presente invención. Sin embargo, resulta evidente que esta misma invención es aplicable asimismo a diferentes tipos de cocinas encimeras en las que se pueden crear áreas de cocción que tienen formas fijas o variables utilizando, por ejemplo, elementos eléctricos resistivos o quemadores de gas, ya sean fijos o móviles.

10 En las cocinas encimeras de inducción, la olla se coloca en una superficie fabricada de material cerámico, bajo la cual hay inductores que comprenden bobinados de cable de cobre en los que circula una corriente oscilatoria. Esta corriente, que oscila por inducción electromagnética, produce corrientes parásitas en la olla, generando por lo tanto calor localizado en la misma sin calentar la cocina encimera.

15 Estas cocinas encimeras sin llama son más eficientes que las eléctricas (es decir, una fracción mayor de la potencia suministrada se convierte de manera efectiva en calor utilizado para calentar la olla). Además, las cocinas encimeras de inducción son de utilización más segura, debido a la ausencia de superficies calientes o llamas, reduciendo por lo tanto el riesgo de quemaduras o de incendio.

Por otra parte, dado que el calor se genera solamente en la olla y la cocina encimera no se calienta ni cambia su aspecto, es difícil para el usuario comprender si el inductor bajo la olla está encendido o apagado y, si está encendido, a qué nivel de potencia.

20 Por esta razón es deseable proporcionar cocinas encimeras de inducción con una interfaz de usuario intuitiva y flexible que permita la selección y el ajuste del calor suministrado a la olla.

25 La figura 1 muestra un ejemplo de una realización de una cocina encimera 1 acorde con la presente invención. La cocina encimera 1 comprende una superficie de soporte 2 adaptada para recibir las ollas a calentar, y elementos de calentamiento (no mostrados) adaptados para calentar la olla cualquiera que sea la posición en que esté, elementos que se describirán en mayor detalle más adelante. La cocina encimera 1 comprende asimismo una visualización interactiva 3, una pantalla táctil, que se extiende a lo largo de una dimensión completa de la cocina encimera 1. Esta visualización interactiva 3 permite al usuario visualizar información sobre el funcionamiento de la cocina encimera, así como controlar el funcionamiento de la cocina encimera ajustando activamente parámetros relacionados con el funcionamiento de la misma (por ejemplo, encendiendo o apagando uno o varios inductores), tal como se explicará mejor en lo que sigue.

30 Cuando la olla 4 se coloca en la superficie de soporte 2 en cualquier posición, la unidad de control de la cocina encimera detectará, por medios conocidos (no mostrados), la presencia de la olla y se activará la visualización interactiva.

35 En particular, la unidad de control de la cocina encimera mostrará en la visualización interactiva 3 una interfaz de usuario 5 situada cerca de la olla 4 detectada por la unidad de control de la cocina encimera. La posición de la interfaz de usuario corresponde a la de la olla, en el sentido de que su proyección en un plano que contiene la superficie de soporte 2 cruza, por lo menos parcialmente, un eje situado en la superficie de soporte 2, indicado por la línea 6, que pasa a través de un punto de la proyección en el mismo plano de la olla 4, según la orientación preferida, en este ejemplo ortogonal a la dirección longitudinal de la visualización 3, que se entiende como la dirección longitudinal x en la que la visualización es más larga.

40 Después de haber detectado la posición de una olla en la cocina encimera, la unidad de control de la cocina encimera activará diferentes áreas de la visualización interactiva 3; dichas áreas constituyen por lo tanto la interfaz de usuario 5, por medio de la cual el usuario puede controlar el funcionamiento de la cocina encimera y recibir información que se visualiza adecuadamente como imágenes o caracteres alfanuméricos. Por medio de la interfaz de usuario 5, el usuario puede controlar el funcionamiento de la cocina encimera, en particular ajustando el calor suministrado a la olla 4; esto mejora el carácter intuitivo del control del usuario debido a que es posible localizar inmediatamente la olla 4 que se está controlando, dado que está situada en la posición correspondiente a la posición en la que se está visualizando la interfaz de usuario 5.

50 La figura 2 muestra la misma cocina encimera 1, en la que los mismos elementos se identifican mediante los mismos numerales de referencia. Tal como se puede comprender fácilmente, en este caso la olla 4 está situada en un punto diferente sobre la superficie 2, y la visualización 3 muestra siempre la interfaz interactiva 5 cerca de la olla 4.

55 La figura 3 muestra la misma cocina encimera 1, pero en este caso se han colocado dos ollas 4 y 4b en posiciones diferentes. Por lo tanto, la visualización 3 mostrará las interfaces de usuario 5 y 5b en las ollas 4 y 4b, es decir sobre las líneas 6 y 6b, respectivamente. Por supuesto, este razonamiento se puede extender a cualquier número de ollas colocadas sobre la cocina encimera. Además, si hubiera más de una olla dispuesta al lado de otra en una posición definida por la línea 6, la interfaz de usuario 5 se mostraría en la misma posición y podría controlar el calor suministrado a la totalidad de las ollas situadas en la línea 6.

- 5 La figura 4 muestra un ejemplo de realización de la interfaz de usuario 5 utilizada en la cocina encimera 1. Esta interfaz de usuario 5 utiliza, por ejemplo, una tecnología de pantalla táctil para visualizar cinco botones 7a, 7b, 7c, 7d, 7e correspondientes a cinco diferentes niveles de potencia de calentamiento de las ollas, por ejemplo correspondientes a niveles crecientes iguales al 0%, el 25%, el 50%, el 75% y el 100% de la potencia nominal máxima, de izquierda a derecha. De esta manera, el usuario puede ajustar intuitivamente el calor suministrado a la olla.
- La figura 4b muestra un segundo ejemplo de realización de una interfaz de usuario 5; para mayor claridad, en la figura 4b la visualización interactiva se muestra en dos instantes sucesivos 3 y 3'.
- 10 Cuando se coloca una olla en la cocina encimera, la unidad de control detecta su posición y activa un área de la visualización próxima a la olla, en particular, un área del tamaño tan solo de un dedo que actúa como botón.
- El área activada se ilumina, de tal modo que se muestra un único botón 5b en la visualización 3, que actúa como botón de ENCENDER.
- 15 Cuando la unidad de control de la cocina encimera detecta que se ha pulsado el botón 5b, ésta cambia el aspecto de la interfaz activando partes de visualización adicionales, visualizando de ese modo la interfaz de usuario 5 descrita anteriormente haciendo referencia a la figura 4a.
- En una realización preferida, el botón 5b se visualiza en un eje que es ortogonal con una dimensión de la cocina encimera y que pasa a través de un punto de la olla. Después de que se ha pulsado el botón 5b, el área de visualización ocupada por la interfaz aumentará mientras permanece alineada a la izquierda con el botón anterior 5b, de tal modo que la interfaz puede ser utilizada intuitivamente.
- 20 La figura 5 muestra un segundo ejemplo de realización de una cocina encimera 1' acorde con la presente invención. La cocina encimera 1' comprende algunos de los elementos descritos haciendo referencia a la figura 1, en particular la superficie de soporte 2, en la que hay una olla 4, y la visualización interactiva 3. Además, la cocina encimera 1' comprende asimismo una campana de aspiración de humo 8 que es desplazable a diferentes posiciones sobre la cocina encimera, por ejemplo deslizándose a lo largo de una guía 9. La campana 8 comprende, por ejemplo, un sistema de ventilador de aspiración y un sistema de iluminación de la cocina encimera.
- 25 Por lo tanto, cuando el usuario lo desea, la campana 8 puede ser desplazada por la unidad de control de la cocina encimera por medios automáticos (no mostrados) para ser situada sobre la olla 4, es decir en la línea 6, exactamente donde está situada asimismo la interfaz de usuario 5'.
- 30 La figura 6 muestra esta interfaz de usuario 5' que, además de los botones descritos anteriormente haciendo referencia a la figura 4, comprende asimismo un botón adicional 10 para controlar la campana de aspiración 8. Por ejemplo, por medio del botón 10 es posible encender la campana de aspiración 8 y controlar la velocidad de los ventiladores de aspiración. La campana de aspiración 8 puede ser asimismo de tipo oculto, es decir puede estar plegada fuera de la vista cuando no está en uso. En otra realización, la campana incluye una interfaz de control dispuesta en la propia campana y desplazable con la misma.
- 35 Como una alternativa, una campana de aspiración fija puede estar asociada con la cocina encimera para aspirar aire del área de cocción; este segundo tipo de campana (no mostrada) comprende una serie de ventiladores que se pueden conectar selectivamente, también automáticamente, dependiendo de la posición de la olla detectada por la unidad de control de la cocina encimera.
- 40 Esta campana de aspiración puede comprender una serie de conductos de aspiración, en los que la aspiración a través de cada uno de dichos conductos es controlada selectivamente por la unidad de control de la cocina encimera, en función de la posición de la olla.
- La figura 7 muestra un primer ejemplo de realización de los elementos de calentamiento comprendidos en la cocina encimera 1 acorde con la presente invención; en este ejemplo, debajo de la superficie de soporte 2 hay una serie de pequeños inductores 11 que cubren toda la superficie de la cocina encimera. Mediante medios de control conocidos (no mostrados), la cocina encimera puede detectar la presencia de ollas y encender los inductores correspondientes.
- 45 La figura 8 muestra un segundo ejemplo de realización de los elementos de calentamiento comprendidos en la cocina encimera 1 acorde con la presente invención; en este ejemplo, debajo de la superficie de la cocina encimera hay una serie de inductores móviles 13, que en este caso definen dos áreas de cocción 12. Los inductores 13 pueden ser desplazados, por ejemplo, por procedimientos conocidos tales como, por ejemplo, accionadores eléctricos, por lo menos a lo largo de la dirección indicada por la flecha 14 para llevarlos a la posición de la olla a calentar.
- 50 En ambas realizaciones de los elementos de calentamiento mostrados en las figuras 7 y 8, es concebible que la unidad de control de la cocina encimera, además de las otras funciones descritas anteriormente, pueda asimismo informar al usuario sobre qué elementos están activos actualmente, por medio de elementos de iluminación dispuestos, por ejemplo, a lo largo de contornos de cada elemento de calentamiento.
- 55

Es evidente que los expertos en la materia pueden realizar muchos cambios en la presente invención sin apartarse del alcance de protección de la misma que resulta de las reivindicaciones adjuntas.

5 Claramente, la presente invención no se limita a las cocinas encimeras de inducción, sino que es aplicable asimismo a otros tipos de cocinas encimeras que utilizan, por ejemplo, elementos eléctricos resistivos o quemadores de gas, ya sean desplazables o fijos.

Además, la superficie de soporte a la que se hace referencia en la presente patente puede ser tanto una superficie plana de una cocina encimera de inducción como una rejilla de soporte de ollas de otro tipo de cocina encimera. Además, la cocina encimera puede tener cualquier otra forma, por ejemplo circular o semicircular, en cuyo caso la interfaz de usuario se visualizará en el radio de circunferencia en que está situada la olla.

10 Finalmente, son concebibles asimismo diferentes interfaces de usuario, por ejemplo que proporcionen un ajuste de calor "continuo" por medio de una barra de desplazamiento, o que proporcionen ajuste de calor a incrementos fijos por medio de botones de "más" y "menos".

REIVINDICACIONES

1. Una cocina encimera que comprende
una superficie de soporte (2) adaptada para recibir por lo menos una olla (4, 4b),
una interfaz de usuario (5, 5b) que permite a un usuario ajustar un parámetro de funcionamiento de dicha cocina encimera, y
una unidad de control adaptada para detectar la posición de dicha por lo menos una olla (4, 4b) y para controlar el funcionamiento de dicha cocina encimera en función de comandos recibidos a través de dicha interfaz de usuario (5, 5b), donde dicha unidad de control está adaptada para situar dicha interfaz de usuario (5, 5b) cerca de dicha posición detectada de dicha por lo menos una olla (4, 4b), **caracterizada por que** dicha cocina encimera comprende además una visualización interactiva (3) de tipo pantalla táctil, y porque dicha unidad de control está adaptada para visualizar dicha interfaz de usuario (5, 5b) en dicha visualización interactiva (3).
2. Una cocina encimera según la reivindicación 1, en la que dicha visualización interactiva (3) se extiende a lo largo de una dimensión completa de la cocina encimera.
3. Una cocina encimera según la reivindicación 2, en la que dicha unidad de control está adaptada para visualizar dicha interfaz de usuario (5, 5b) en una posición tal que la proyección (6, 6b) de la misma en un plano que contiene dicha superficie de soporte (2) cruza por lo menos parcialmente un eje (x) ortogonal a la dirección longitudinal de dicha visualización (3) y pasa a través, por lo menos, de un punto de la proyección (6, 6b) de dicha olla (4, 4b) sobre dicho plano que contiene dicha superficie de soporte (2).
4. Una cocina encimera según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 3, en la que dicha interfaz de usuario (5) comprende por lo menos un botón (7a, 7b, 7c, 7d, 7e) para ajustar el calor suministrado a dicha por lo menos una olla (4, 4b).
5. Una cocina encimera según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 4, que comprende además una campana de aspiración (8), estando adaptada dicha unidad de control para controlar dicha campana de aspiración (8) en diferentes modos, en función de dicha posición detectada.
6. Una cocina encimera según la reivindicación 5, en la que dicha campana de aspiración (8) es desplazable y dicha unidad de control está adaptada para desplazar dicha campana de aspiración (8) a diferentes posiciones en función de dicha posición detectada.
7. Una cocina encimera según la reivindicación 5, en la que dicha campana de aspiración (8) comprende una serie de ventiladores y dicha unidad de control está adaptada para controlar el funcionamiento de dichos ventiladores en función de dicha posición detectada.
8. Una cocina encimera según la reivindicación 5 ó 7, en la que dicha campana de aspiración (8) comprende una serie de conductos de aspiración y dicha unidad de control está adaptada para controlar la aspiración a través de dicha serie de conductos en función de dicha posición detectada.
9. Una cocina encimera según la reivindicación 5 ó 6 ó 7 ó 8, en la que dicha interfaz de usuario (5) comprende además por lo menos un botón (10) para activar dicha campana de aspiración desplazable (8).
10. Una cocina encimera según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende una serie de elementos de calentamiento (11) distribuidos bajo dicha superficie de soporte (2).
11. Una cocina encimera según la reivindicación 10, que comprende además medios para desplazar por lo menos un elemento de calentamiento.
12. Un procedimiento para controlar una cocina encimera, en el que un usuario ajusta por lo menos un parámetro de funcionamiento de la cocina encimera por medio de una interfaz de usuario (5, 5b), que comprende las etapas de
 - detectar la presencia de una olla (4, 4b) en dicha cocina encimera (1),
 - situar dicha interfaz de usuario (5, 5b) cerca de la posición detectada de dicha por lo menos una olla (4, 4b), caracterizado por:
 - visualizar dicha interfaz de usuario (5, 5b) en una visualización interactiva (3) de tipo pantalla táctil.
13. Un procedimiento para controlar una cocina encimera según la reivindicación 12, y en el que
 - cuando se detecta dicha olla (4, 4b), se visualizará solamente un botón (5b),
 - cuando se pulsa dicho botón (5b), se visualizará información adicional y/o se activarán otras áreas (5) de dicha visualización interactiva (3).

14. Un procedimiento según la reivindicación 13, en el que dicho botón (5b) es atravesado por un eje (6, 6b) que pasa a través de dicha olla (4, 4b) y que es ortogonal a la dirección longitudinal (x) de dicha visualización (3).

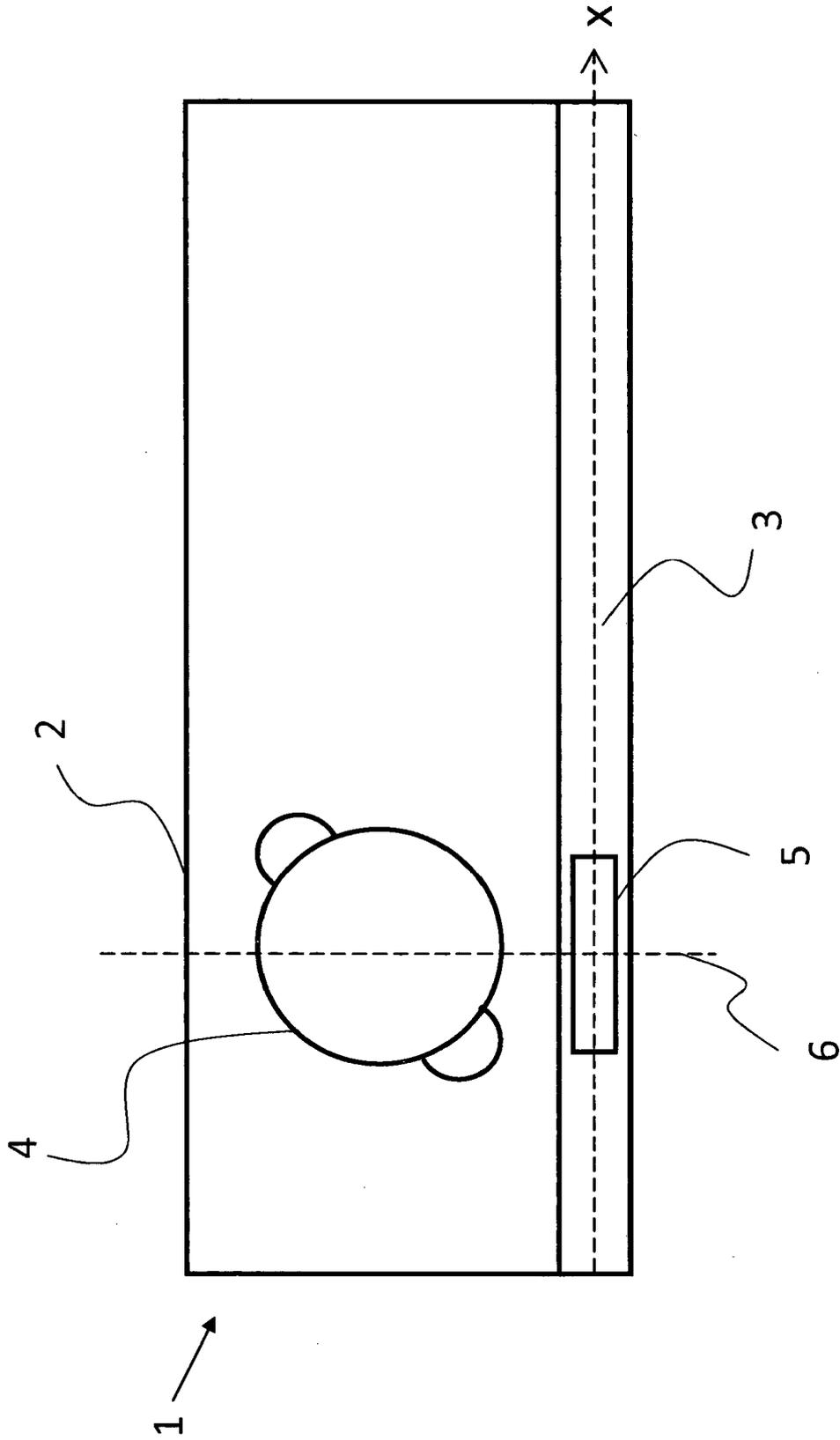


Fig. 1

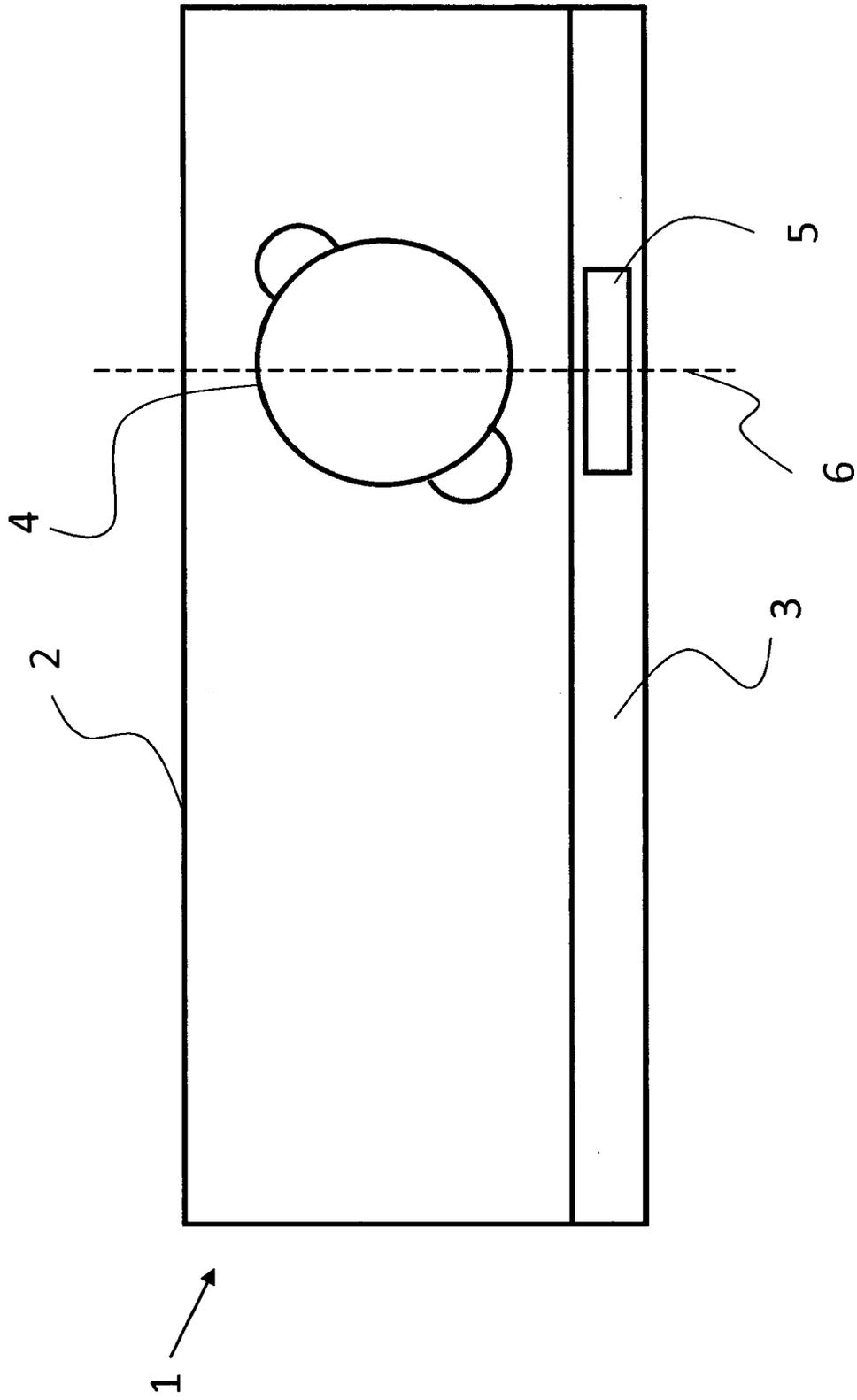


Fig. 2

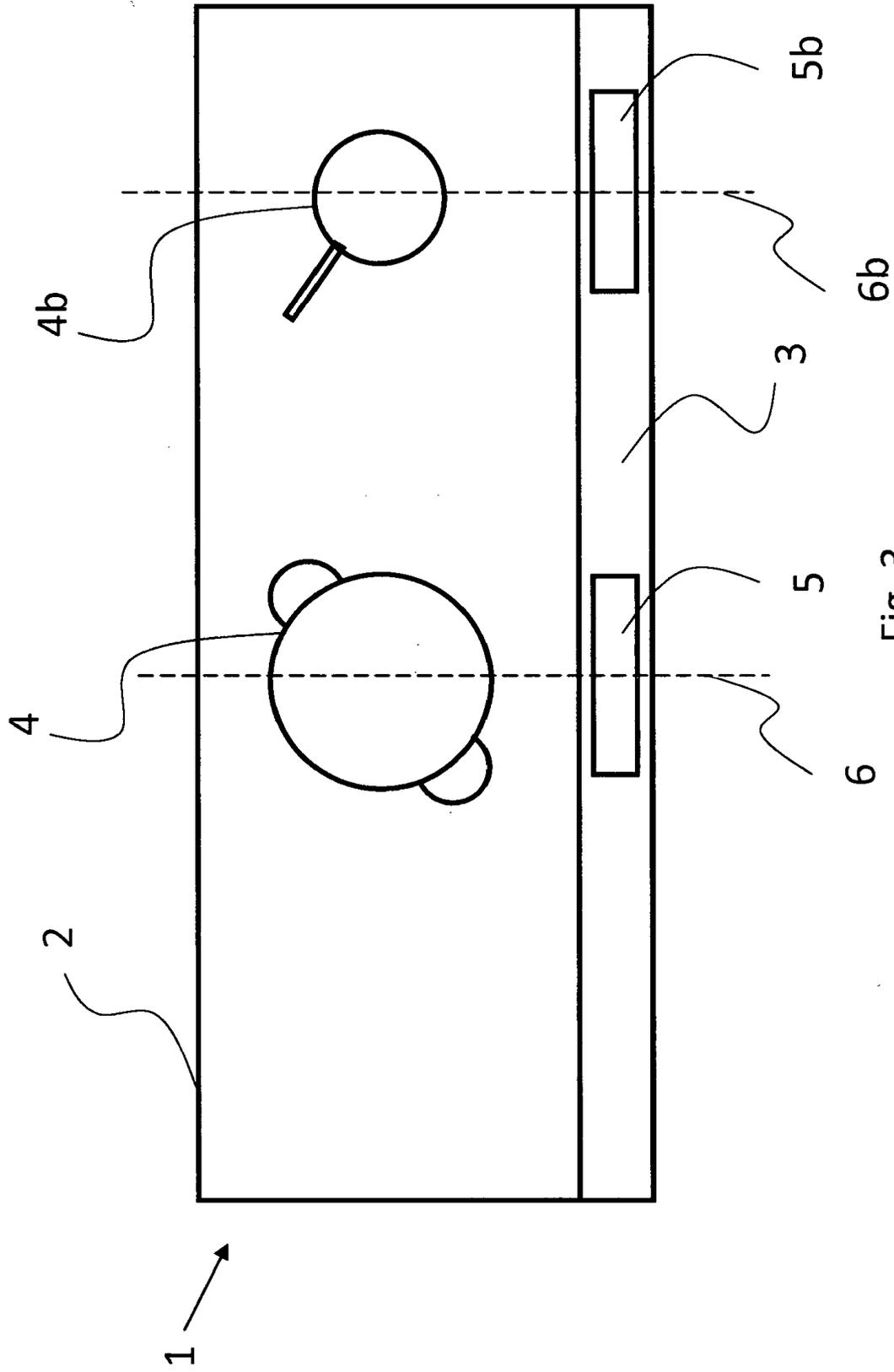


Fig. 3

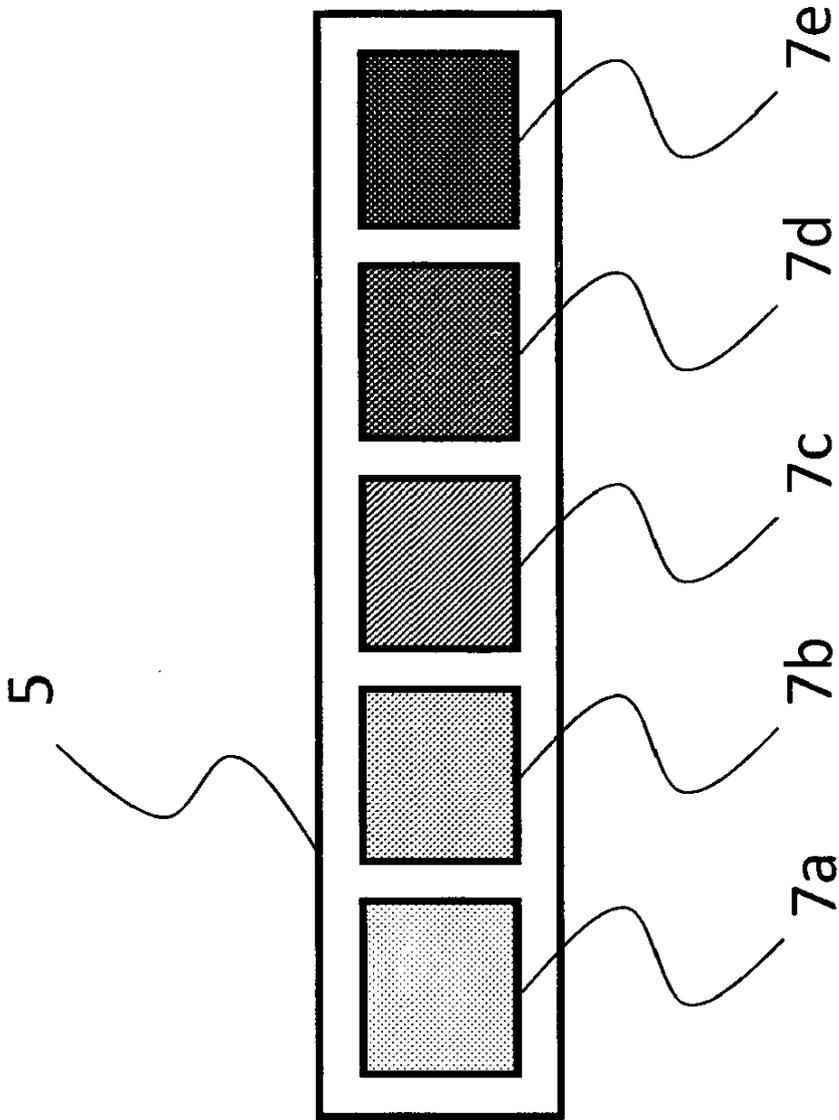


Fig. 4

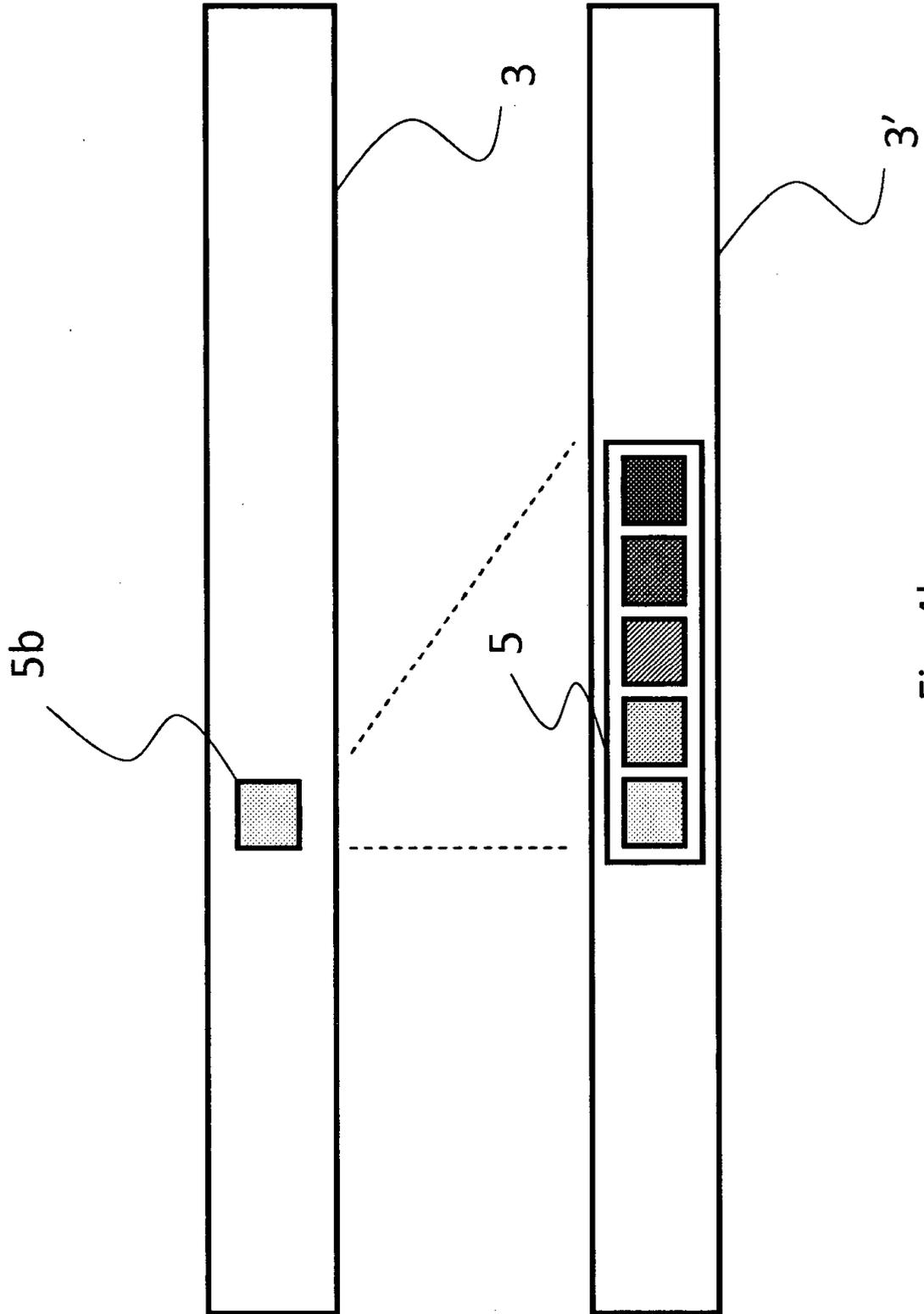


Fig. 4b

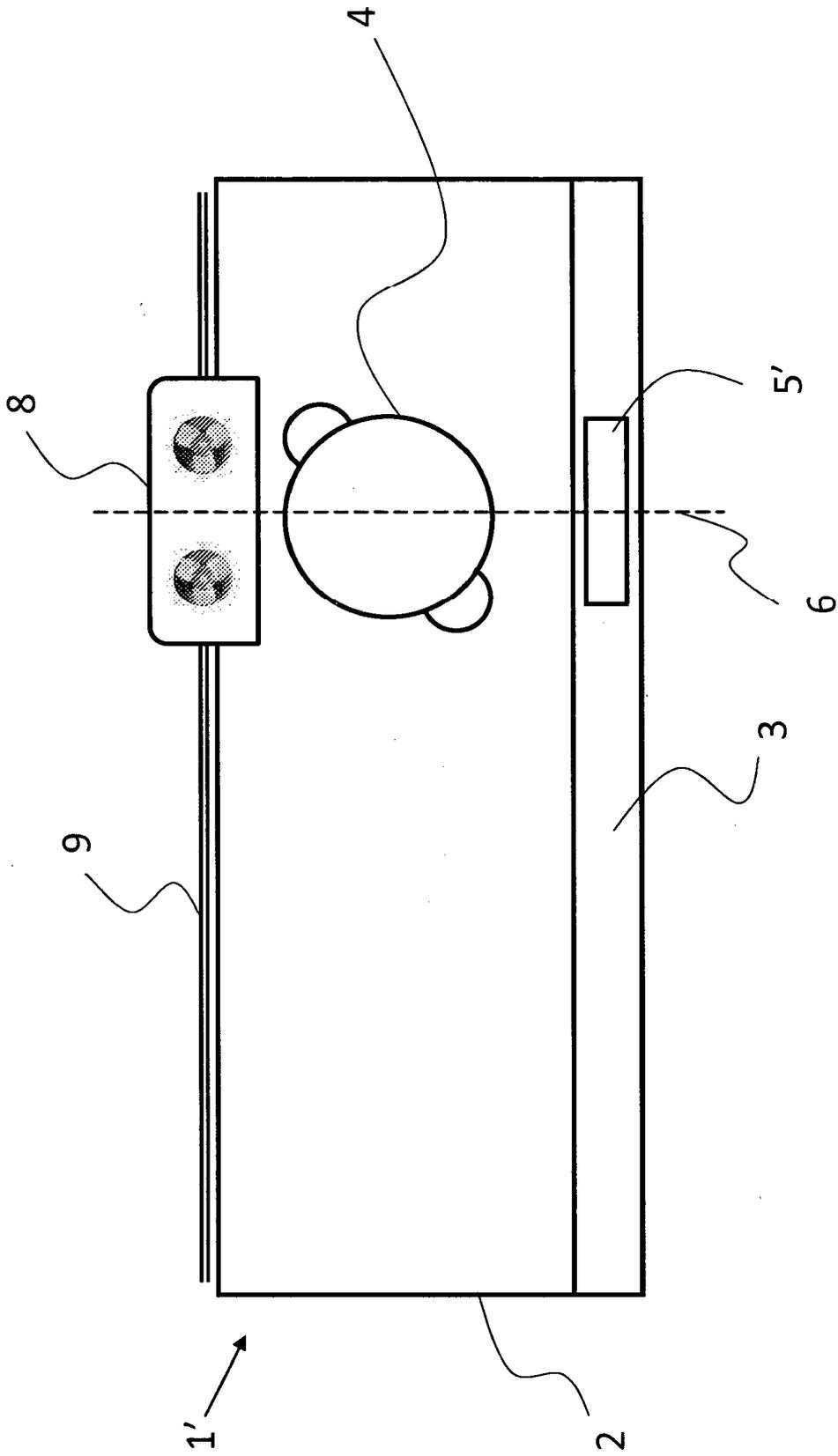


Fig. 5

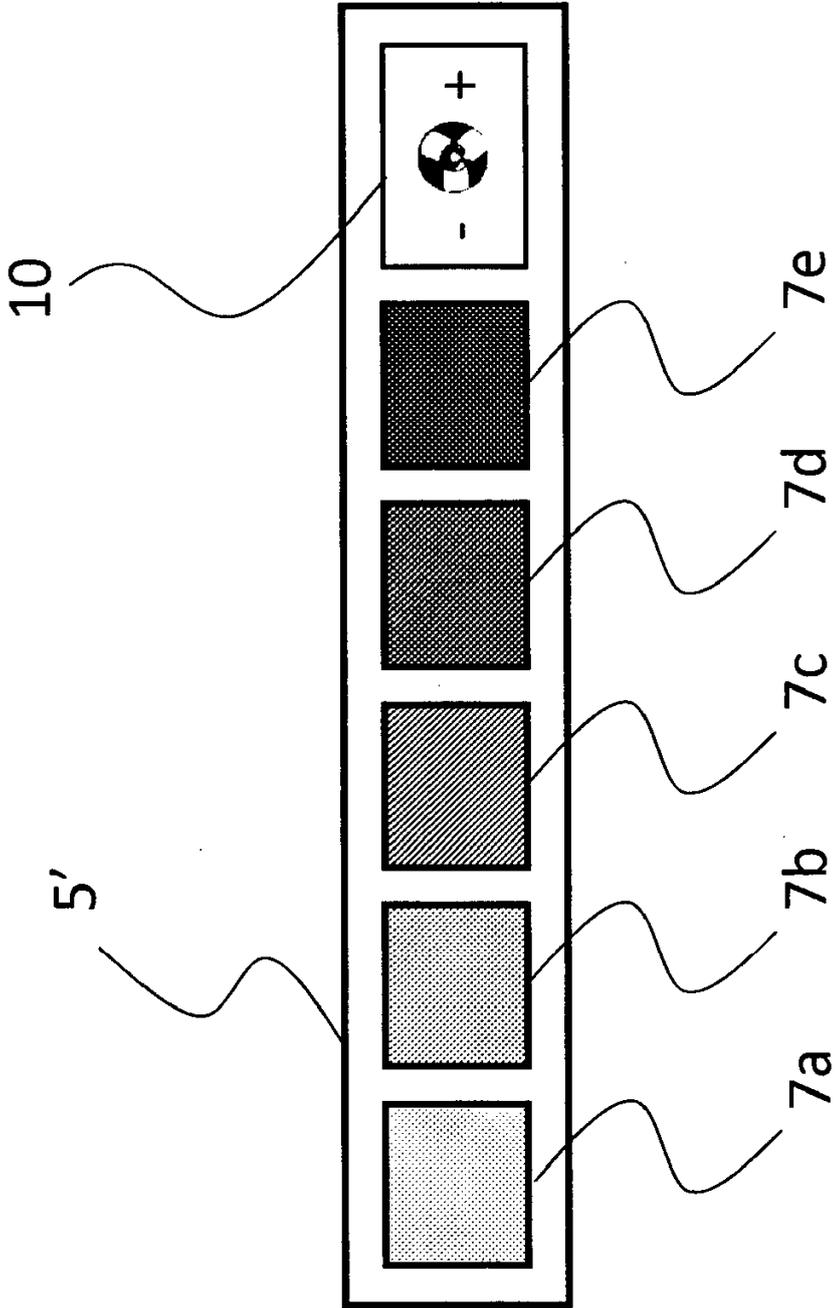


Fig. 6

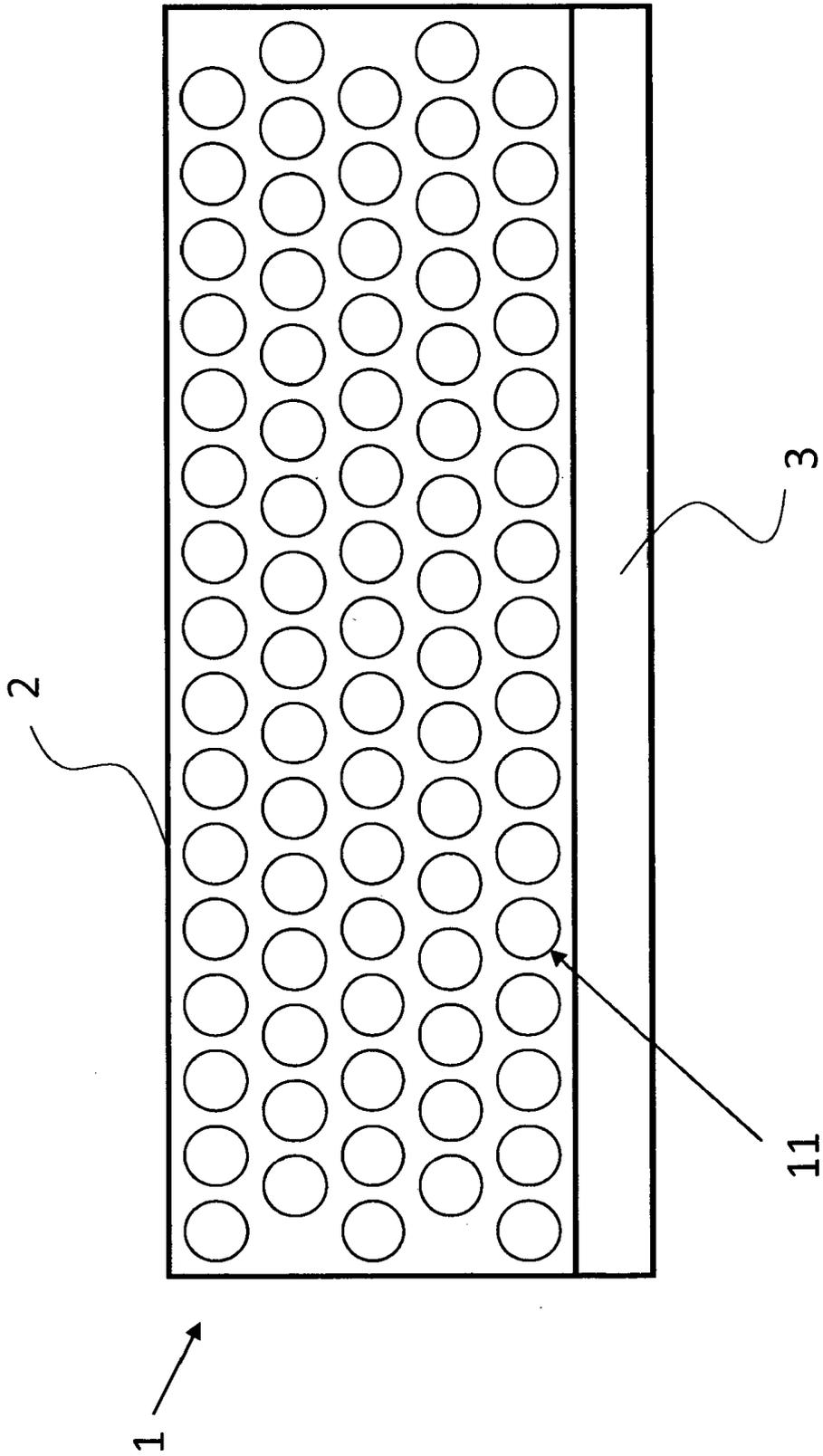


Fig. 7

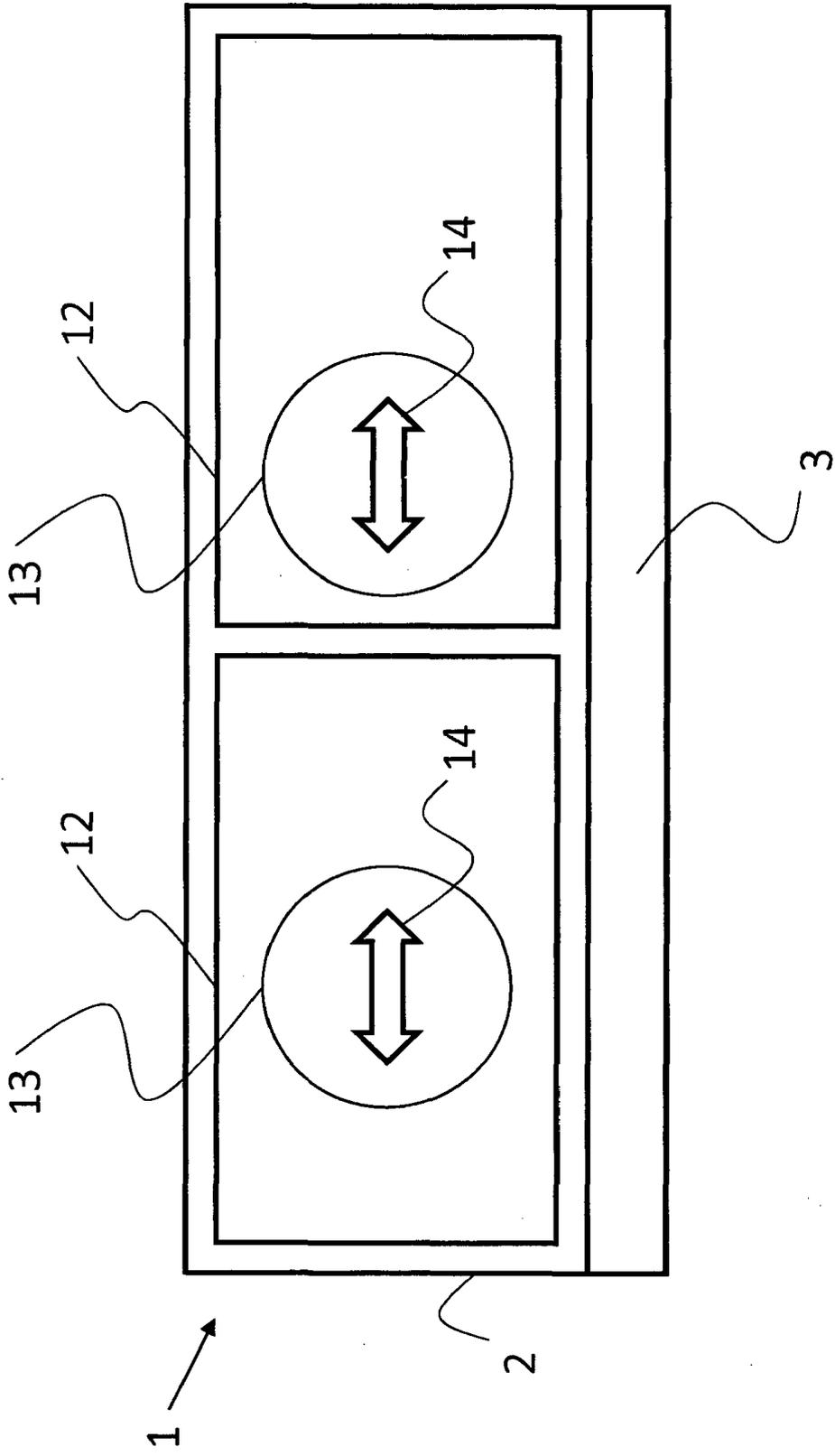


Fig. 8