

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 553 717**

51 Int. Cl.:

F24C 7/08 (2006.01)

H05B 6/68 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **13.09.2004 E 04765143 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **11.11.2015 EP 1668296**

54 Título: **Control para un aparato de cocción y procedimiento para el control de un aparato de cocción**

30 Prioridad:

12.09.2003 DE 10342320

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

11.12.2015

73 Titular/es:

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

72 Inventor/es:

**ULMER, MICHAEL;
BALK, KATJA y
ROGENHOFER, HANS**

74 Agente/Representante:

UNGRÍA LÓPEZ, Javier

ES 2 553 717 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

Control para un aparato de cocción y procedimiento para el control de un aparato de cocción

5 La presente invención se refiere a un control para un aparato de cocción, que está configurado para la realización de programas de cocción, con un elemento selector para la selección de un programa de cocción, con un primer elemento de entrada para la entrada de un grado de cocción, con una unidad de procesador, que modifica un parámetro del programa de cocción en función del grado de cocción, en el que el control controla el aparato de cocción de acuerdo con el programa de cocción con el parámetro modificado, así como a un procedimiento correspondiente para el control de un aparato de cocción.

10 Un control de este tipo se conoce a partir del documento DE 43 18 206 C2. Allí se describe un horno de microondas, que está configurado para la realización de programa automáticos de cocción. Estos programas automáticos de cocción disponen de una función de un ajuste del grado de cocción, en el que el usuario puede ajustar el grado de cocción durante la cocción en tres fases. Cuando se pulsa una tecla "alto" de la zona de teclas de ajuste de los grados de cocción, se intensifica el ajuste de los grados de cocción. Además, cuando se pulsa una tecla "bajo" del ajuste de grados de cocción, se debilita el ajuste de los grados de cocción. Cuando no se pulsa ninguna tecla, el ajuste de los grados de cocción está normalizado. En este caso, el usuario solamente tiene que decidir si el producto de cocción debe cocerse más o menos fuerte que el grado de cocción preajustado predeterminado.

15 El inconveniente del control propuesto en el documento DE 43 18 206 C2 reside, por una parte, en que para el grado de cocción solamente se pueden seleccionar tres fases. Estas tres fases no son suficientes a menudo para conseguir el resultado de la cocción deseado por el usuario para el producto de cocción utilizado con la ayuda del programa de cocción automático seleccionado. Por otra parte, durante el ajuste de los grados de cocción en el documento DE 43 18 206 C2 solamente se eleva o bien se reduce un parámetro, a saber, la potencia de microondas. De esta manera solamente se puede influir con condiciones en el grado de cocción y, por lo tanto, en el resultado de la cocción.

20 Se conoce a partir del documento DE 198 32 757 C2 un aparato de cocción, en el que está disponible una pluralidad de programas de cocción, a partir de los cuales un usuario puede seleccionar un programa de cocción. Sobre una instalación de representación del aparato de cocción se pueden representar parámetros modificados por el usuario del programa de cocción, como por ejemplo peso del producto de cocción, temperatura o duración del programa de cocción. A través de elementos de mando de entrada, el usuario puede modificar estos parámetros y de esta manera influir sobre el resultado de la cocción de acuerdo con sus deseos. A tal fin, el usuario necesita, sin embargo, conocimientos sobre cómo depende el resultado de la cocción de estos parámetros del programa de cocción.

25 Se conoce a partir del documento US 4.580.025 A un aparato de microondas, con el que se pueden realizar una pluralidad de procesos de preparación. A través de una unidad de entrada se pueden seleccionar diferentes programas de preparación y se pueden ajustar los más diferentes parámetros. Por ejemplo, se puede establecer también un peso real de un producto de preparación y se puede tener en cuenta este peso real como parámetro para un programa de preparación específico.

30 La invención tiene el cometido de proporcionar un control para un aparato de cocción, que es fácil de manipular y con el que se puede conseguir un resultado mejorado de la cocción.

35 Este cometido se soluciona por medio de un control para un aparato de cocción con las características de la reivindicación 1 y un procedimiento para el control del aparato de cocción con las características de la reivindicación 13.

40 El control para un aparato de cocción está configurado para la realización de programas de cocción, con un elemento selector para la selección de un programa de cocción, con un primer elemento de entrada para la entrada de un aparato de cocción, con una unidad de procesador, que modifica un parámetro del programa de cocción en función del grado de cocción. El control controla el aparato de cocción de acuerdo con el programa de cocción con el parámetro modificado. El programa de cocción depende de una pluralidad de parámetros variables, y la unidad de procesador determina a partir de la pluralidad de parámetros los parámetros a modificar en función del programa de cocción seleccionado y/o en función del grado de cocción ajustado, en el que la unidad de procesador modifica el peso del producto de cocción como parámetro. En particular, la unidad de procesador modifica los parámetros en función del programa de cocción y/o del grado de cocción de diferente manera.

45 En el procedimiento para el control de un aparato de cocción, se selecciona un programa de cocción y se ajusta un grado de cocción para el programa de cocción, en función del cual se modifica un parámetro del programa de cocción. El aparato de cocción se controla de manera correspondiente al programa de cocción con el parámetro modificado. El programa de cocción depende de una pluralidad de parámetros modificados y a partir de la pluralidad de parámetros se determinan los parámetros a modificar a través del programa de cocción seleccionado y/o a través del grado de cocción ajustado. En particular, se modifican los parámetros en función del programa de cocción y/o del

grado de cocción de diferente manera. La unidad de procesador modifica como parámetro un peso del producto de cocción.

De esta manera, con el mismo ajuste del grado de cocción para diferentes platos se pueden modificar diferentes parámetros de los programas de cocción asociados o parámetros iguales de diferente manera. Por lo tanto, para un plato especial, a través del ajuste del grado de cocción se pueden modificar selectivamente aquellos parámetros del programa de cocción, que con el grado de cocción ajustado conducen a un resultado de la cocción optimizado para el plato especial. El usuario tiene, además, la ventaja de que solamente tiene que seleccionar el grado de cocción deseado del plato. No son necesarios conocimientos especiales, sobre cómo influir sobre determinados parámetros del resultado de la cocción. De esta manera, con una manipulación sencilla se consigue un resultado de la cocción que corresponde a los deseos del usuario.

De manera más ventajosa, a través de la unidad de procesador se modifican los parámetros durante al menos un intervalo de tiempo del programa de cocción, en particular se modifican de manera diferente los parámetros para diferentes intervalos de tiempo del programa de cocción. Esto es especialmente ventajoso para platos, en los que para el programa de cocción asociado se varía al menos un parámetro durante determinados intervalos de tiempo, puesto que en tal programa de cocción con un solo ajuste del grado de cocción se puede modificar de forma diferente el parámetro para los diferentes intervalos de tiempo, de manera que se consigue un resultado óptimo de la cocción. Además, también es posible que se modifiquen diferentes parámetros para diferentes intervalos de tiempo del programa de cocción.

De acuerdo con una forma de realización preferida, está previsto que el control presente un segundo elemento de entrada para la entrada de un peso de producto de cocción y que especialmente la unidad de procesador modifique los parámetros en función del peso del producto de cocción. De esta manera, se pueden adaptar de forma diferente para diferentes cantidades de producto de cocción de un plato los parámetros en el mismo programa de cocción con el mismo ajuste del grado de cocción, para optimizar el resultado de la cocción para la cantidad respectiva de producto de cocción.

Para mantener reducido el gasto de ajuste para el usuario, en una forma de realización preferida, está previsto que el control presente una unidad de memoria para el registro de los parámetros modificados que pertenecen al programa de cocción y/o del grado de cocción que corresponde al programa de cocción, de manera que los parámetros modificados que pertenecen al programa de cocción y/o el grado de cocción ajustado se pueden registrar en caso necesario. De esta manera, el usuario puede registrar para programas de cocción utilizados con frecuencia el ajuste del grado de cocción para el resultado de la cocción preferido por él, de manera que aquél está preajustado en el caso de una llamada periódica del programa de cocción.

En particular, a través de la unidad de procesador se modifica como parámetro una duración del programa y/o una temperatura teórica y/o una potencia calefactora y/o un tipo de funcionamiento. Es especialmente ventajoso que se puedan adaptar varios parámetros del programa de cocción, puesto que de esta manera se puede conseguir un resultado especialmente bueno de la cocción. Esto se consigue especialmente bien cuando se pueden variar los tipos de funcionamiento utilizados, como por ejemplo más o menos calor para el programa de cocción.

De manera más ventajosa, el control presenta una unidad de representación para la representación, especialmente para la representación numérica y/o gráfica del grado de cocción, de manera que se muestra para el usuario el ajuste del grado de cocción. A tal fin, una representación de barras es especialmente bien adecuada, en la que se más o menos campos luminosos de acuerdo con la posición de los grados de cocción.

En una forma de realización preferida está previsto que el primer elemento de entrada para la entrada del grado de cocción es una tecla de función o un conmutador giratorio. En particular, este primer elemento de entrada presenta un generador binario. De esta manera, el usuario puede ajustar fácilmente el grado de cocción y a través del generador binario es posible un número grande de fases de ajuste para el grado de cocción, de manera que se posibilita al usuario adaptar el resultado de la cocción bien a sus deseos individuales.

En particular, la invención se refiere a un aparato de cocción, como por ejemplo una cocina con tubos de cocción, un aparato de microondas o un horno de microondas.

A continuación se explican en detalle la invención y sus desarrollos con la ayuda de dibujos. En este caso:

La figura 1 muestra una representación esquemática de un control de acuerdo con la invención para un aparato de cocción, y

La figura 2 muestra un campo de entrada para el control del aparato de cocción.

Un control 1 de acuerdo con la invención mostrado en la figura 1 para un aparato de cocción presenta una electrónica de control 2, que está conectado con una unidad de representación 3, un elemento selector 4 para la selección de un programa de cocción, un primer elemento de entrada 5 para la entrada de un grado de cocción y

con un segundo elemento de entrada 6 para la entrada de un peso de producto de cocción. Por lo demás, la electrónica de control 2 presenta conexiones con los actuadores del aparato de cocción, como por ejemplo sus elementos calefactoras o un ventilador y conexiones con otros elementos de entrada o sensores, que no se muestran aquí. La electrónica de control 2 comprende una unidad de procesador 7 y una unidad de memoria 8.

- 5 La figura 2 muestra un campo de entrada 9 para el control 1 del aparato de cocción, con la unidad de representación 3, con un elemento selector 10 con una posición del conmutador P para la activación de una selección automática del programa, con un conmutador giratorio 11, que presenta un generador binario, con un elemento de confirmación 12 para la confirmación de una selección del programa, con una tecla de memoria 13 para el registro de un ajusta
10 seleccionado así como con una tecla de peso 14 para la activación de una entrada de un peso del producto de cocción. La unidad de representación 3 está dividida en una primera zona de representación 15, en una segunda zona de representación 16, en una tercera zona de representación 17 y en una cuarta zona de representación 18.

- 15 Un usuario coloca el elemento selector 10 sobre la posición del conmutador 10 y de esta manera activa la selección automática del programa. Con el conmutador giratorio 11, que puede ser girado de acuerdo con las direcciones de las flecha en la figura 2 en ambas direcciones, el usuario selecciona un programa de cocción para un plato, siendo representada la designación del plato respectivo en la primera zona de representación 15 de la unidad de representación 3. A través de la activación del elemento de activación 12 se selecciona el programa de cocción. De manera alternativa, como se muestra en la figura 1, puede estar previsto un elemento selector 4 separado, con el que se puede seleccionar un programa de cocción. Los programas de cocción seleccionables están depositados típicamente en la unidad de memoria 8.

- 20 A través de la activación de la tecla del peso 14 se puede activar la entrada del peso del producto de cocción. Con el conmutador giratorio 11 se puede ajustar el peso del producto de cocción, de manera que el peso del producto de cocción ajustado se representa en la cuarta zona de representación 18 de la instalación de representación 3. Si se ha introducido el peso correcto del producto de cocción, entonces éste se puede activar a través de la activación del elemento de activación 12. De manera alternativa, como se muestra en la figura 1, puede estar previsto un segundo
25 elemento de entrada 6 separado, con el que se puede introducir el peso del producto de cocción.

- Dentro de una duración de tiempo predeterminada de por ejemplo diez segundos, el usuario puede ajustar ahora el grado de cocción deseado por él a través de la rotación del conmutador giratorio 11. A tal fin, se representa el grado de cocción en la tercera zona de representación 17 de la instalación de representación 3 en forma de una
30 representación de barras, en la que de acuerdo con el ajuste del grado de cocción, comenzando desde la izquierda hacia la derecha, se iluminan más o menos campos luminosos. Si se gira el conmutador giratorio en sentido horario, entonces se eleva el grado de cocción y se iluminan más campos luminosos; si se gira el conmutador giratorio 11 en sentido contrario a las agujas del reloj, entonces se reduce el grado de cocción y se iluminan menos campos luminosos. De manera alternativa, se puede seleccionar también una representación numérica del grado de cocción, en la que números altos designan un grado de cocción alto y números bajos designan un grado de cocción bajo. El
35 grado de cocción seleccionado se puede confirmar a través de la activación del elemento de activación 12 y se pueden registrar a través de la activación de la tecla de memoria 13. De manera alternativa, como se muestra en la figura 1, puede estar previsto un primer elemento de entrada 5 separado, con el que se puede introducir el grado de cocción. A través de una nueva activación del elemento de activación 12 se puede iniciar el programa de cocción.

- 40 La secuencia de las diferentes etapas de entrada a través del usuario es ejemplar. También se pueden seleccionar otras secuencias. En lugar de la confirmación de la entrada respectiva a través de la activación del elemento de confirmación 12 se puede prever también un periodo de tiempo, después de cuya aspiración se considera la entrada como confirmada. En este caso, la otra zona de representación 16 de la instalación de representación 3 se puede utilizar para la representación de la sección de entrada activa, respectivamente, Por ejemplo, para la solicitud del ajuste de los grados de cocción en la segunda zona de representación 16 se indica el texto "Grado de cocción".

- 45 Después de la entrada del grado de cocción y del peso del producto de cocción se modifican en la unidad de proceso 7 parámetros del programa de cocción seleccionado. En este caso, depende del grado de cocción ajustado y del plato seleccionado y, por lo tanto, del programa de cocción seleccionado qué parámetros son modificados a partir de un ajuste estándar. Por ejemplo, en un primer programa de cocción se modifica como parámetro solamente o bien una duración del programa o una temperatura teórica, según que el producto de cocción debe cocerse más o
50 menos. En un segundo programa de cocción se modifican varios parámetros en función del grado de cocción introducido, como por ejemplo la duración del programa, la temperatura teórica y la potencia calefactora. Otro parámetro, que se puede modificar de acuerdo con el grado de cocción seleccionado, como por ejemplo más calor, menos calor, microondas u ondas luminosas. También es posible que se modifiquen los parámetros solamente durante un intervalo de tiempo limitado del programa de cocción, partiendo desde el ajuste estándar. Por ejemplo, la
55 cantidad mayor de calor se conecta en los últimos cinco minutos del programa de cocción o se eleva su potencia para conseguir una superficie grande del producto de cocción. De acuerdo con el plato, es decir, de acuerdo con el programa de cocción seleccionado se pueden modificar también diferentes parámetros para diferentes intervalos de tiempo del programa de cocción partiendo desde el ajuste estándar o se pueden modificar los mismos parámetros de forma diferente, para conseguir un resultado de cocción óptimo. También puede depender del peso del producto

de cocción qué parámetros de un programa de cocción se modifican de acuerdo con el grado de cocción seleccionado. Por lo demás, la modificación del parámetro respectivo puede depender de la misma manera del peso del producto de cocción. También el peso del producto de cocción propiamente dicho se puede tratar como parámetro, que se modifica de acuerdo con el grado de cocción ajustado partiendo desde el peso del producto de cocción introducido.

La Tabla siguiente muestra de forma ejemplar para tres programas de cocción “Programa 1”, “Programa 2” y “Programa 3” tres grados de cocción regulables “Grado de cocción 1”, “Grao de cocción 2” y “Grado de cocción 3”. Como parámetros posibles, que se pueden modificar a través de la entrada del grado de cocción, están previstos la duración del programa “D”, la temperatura teórica “T”, la potencia calefactora “L”, el peso del producto de cocción “G” y el tipo de funcionamiento “B”. La modificación de los parámetros individuales depende de nuevo del programa de cocción seleccionado “PG1”, “PG2” o “PG3”, del grado de cocción ajustado “GG1”, “GG2” o “GG3” y eventualmente del peso del producto de cocción “G” introducido.

	Programa 1	Programa 2	Programa 3 A1	Programa 3 A2	Programa 3 A3
Grado de cocción 1	D(PG1, GG1)	L(PG2, GG1) B(PG2, GG1)	-	-	B(PG3, GG1)
Grado de cocción 2	D(PG1, GG2) T(PG1, GG2)	L(PG2, GG2) B(PG2, GG2)	D(PG3, GG2)	-	T(PG3, GG2, G) B(PG3, GG2)
Grado de cocción 3	B(PG1, GG3)	G(PG2, GG3)	D(PG3, GG3)	T(PG3, GG3)	T(PG3, GG3, G) B(PG3, GG3)

En el primer programa de cocción “Programa 1” se pueden modificar, por ejemplo, como parámetros la dirección de funcionamiento “D”, la temperatura teórica “T” y el tipo de funcionamiento “B”, a partir de un ajuste estándar. En el ajuste del grado de cocción “Grado de cocción 1” se modifica como parámetro solamente la duración del programa “D(PG1, GG1)” en función del programa de cocción “PG1” y del grado de cocción “GG1”. En el ajuste del grado de cocción “Grado de cocción 2” se modifican como parámetros la duración el programa “D(PG1, GG2)” y la temperatura teórica “T(PG1, GG2)” en función del programa de cocción “PG1” y del grado de cocción “GG2”. En el ajuste del grado de cocción “Grado de cocción 3”, en el programa de cocción “Programa 1” se modifica como parámetro solamente el tipo de funcionamiento “B(PG1, GG3)” en función del programa de cocción “PG1” y del grado de cocción “GG3”. Los otros parámetros del programa de cocción “Programa 1” corresponden, respectivamente, al ajuste estándar.

En el segundo programa de cocción “Programa 2” se modifican para los ajustes de los grados de cocción “Grado de cocción 1” y “Grado de cocción 2” como parámetros la potencia calefactora “L” y el tipo de funcionamiento “B” partiendo desde un ajuste estándar y en función del programa de cocción “PG2” y el grado de cocción “GG1” y “GG2” respectivo. Para el ajuste del grado de cocción “Grado de cocción 3” se trata como parámetro el peso del producto de cocción “G” y se modifica partiendo desde el peso del producto de cocción introducid en función del programa de cocción “PG2” y el grado de cocción “GG3”.

En el tercer programa de cocción “Programa 3” se pueden modificar como parámetros la duración del funcionamiento “D”, la temperatura teórica “T” y el tipo de funcionamiento “B” partiendo desde un ajuste estándar. El tercer programa de cocción “Programa de cocción 3” está dividido en tres intervalos de tiempo “A1”, “A2” y “A3”. Para cada uno de los tres intervalos de tiempo “A1”, “A2” y “A3” se modifican diferentes parámetros de acuerdo con el ajuste de los grados de cocción. En el ajuste de los grados de cocción “Grado de cocción 1”, los parámetros para los intervalos de tiempo “A1” y “A2” corresponden al ajuste estándar y para el tercer intervalo de tiempo A3” solamente se modifica el tipo de funcionamiento “B(PG3, GG1)” en función del programa de cocción “PG3” y el grado de cocción “GG1”. En el ajuste de los grados de cocción “Grado de cocción 2”, los parámetros corresponden solamente para el intervalo de tiempo “A2” al ajuste estándar. Para el intervalo de tiempo “A1” se modifica la duración del programa “D(PG3, GG2)”, es decir, la duración del intervalo de tiempo “A1” propiamente dicho en función del programa de cocción “PG3” y el grado de cocción “GG2”. Para el intervalo de tiempo “A3” se modifican la temperatura teórica “T(PG3, GG2, G)” y el tipo de funcionamiento “B(PG3, GG2)”, respectivamente, en función del programa de cocción “PG3” y el grado de cocción “GG2”. La modificación de la temperatura teórica “T(PG3, GG2, H)” se realiza, además, todavía en función del peso del producto de cocción “G”. En el ajuste de los grados de cocción “Grado de cocción 3” se modifica para el intervalo de tiempo “A2” la temperatura teórica “T(PG3, GG3)” y para los intervalos de tiempo “A1” y “A3” se modifican los mismos parámetros que en el ajuste de los grados de

cocción "grado de cocción 2" en función del programa de cocción "PG3" y el grado de cocción "GG3".

La modificación de un parámetro puede ser diferente de nuevo de acuerdo con el programa de cocción seleccionado o de acuerdo con el grado de cocción ajustado. Es decir, que cuando el parámetro se designa, por ejemplo, en forma de una función, que depende del programa de cocción seleccionado y del grado de cocción ajustado, por la unidad de procesador 7, entonces esta función puede ser diferente según el programa de cocción o también según el grado de cocción, por ejemplo puede ser lineal o no lineal. De este modo se puede determinar, por ejemplo, en la Tabla anterior, la duración del programa "D" para el segundo intervalo de tiempo "A1" del programa de cocción "Programa 3" para el ajuste del grado de cocción "Grado de cocción 2" de una manera diferente que para el ajuste de los grados de cocción "Grado de cocción 3".

10 **Lista de signos de referencia**

- 1 Control
- 2 Electrónica de control
- 3 Instalación de representación
- 4 Elemento selector para la selección de un programa de cocción
- 15 5 Primer elemento de entrada para la entrada de un grado de cocción
- 6 Segundo elemento de entrada para la entrada de un peso de producto de cocción
- 7 Unidad de procesador
- 8 Unidad de memoria
- 9 Campo de entrada
- 20 10 Elemento selector
- 11 Conmutador giratorio con generador de bit
- 12 Elemento de confirmación
- 13 Tecla de memoria
- 14 Tecla de peso
- 25 14 Primera zona de representación
- 16 Segunda zona de representación
- 17 Tercera zona de representación
- 18 Cuarta zona de representación

30

REIVINDICACIONES

- 5 1.- Control para un aparato de cocción, que está configurado para la realización de programas de cocción, con un elemento selector (4) para la selección de un programa de cocción, con un primer elemento de entrada (5) para la entrada de un grado de cocción, con una unidad de procesador (7), que puede modificar un parámetro del programa de cocción en función del grado de cocción, en el que el control (1) puede controlar el aparato de cocción de acuerdo con el programa de cocción con el parámetro modificado, y el programa de cocción depende de una pluralidad de parámetros variables, en el que la unidad de procesador (7) puede determinar a partir de la pluralidad de parámetros los parámetros a modificar en función del programa de cocción seleccionado y/o en función del grado de cocción ajustado, **caracterizado** porque la unidad de procesador (7) está configurada de tal forma que como parámetro modifica un peso de producto de cocción.
- 10 2.- Control de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque la unidad de procesador (7) puede modificar los parámetros en función del programa y/o el grado de cocción de diferentes maneras.
- 3.- Control de acuerdo con la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado** porque la unidad de procesador (7) puede modificar los parámetros para al menos un intervalo de tiempo del programa de cocción.
- 15 4.- Control de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque la unidad de procesador (7) puede modificar los parámetros para diferentes intervalos de tiempo del programa de cocción.
- 5.- Control de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** porque la unidad de procesador (7) puede modificar diferentes parámetros para diferentes intervalos de tiempo del programa de cocción.
- 20 6.- Control de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque el control (1) presenta un segundo elemento de entrada (6) para la entrada de un peso del producto de cocción, y porque la unidad de procesador (7) puede modificar los parámetros en función del peso del producto de cocción.
- 7.- Control de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado** porque el control (1) presenta una unidad de memoria (8) para el almacenamiento de los parámetros modificados correspondientes del programa de cocción y/o del grado de cocción correspondiente al programa de cocción.
- 25 8.- Control de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 7, **caracterizado** porque la unidad de procesador (7) puede modificar como parámetro una duración del programa y/o una temperatura teórica y/o una potencia calefactora y/o un tipo de funcionamiento.
- 9.- Control de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 8, **caracterizado** porque el control (1) presenta una unidad de representación (3) para la representación numérica y/o gráfica del grado de cocción.
- 30 10.- Control de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 9, **caracterizado** porque el primer elemento de entrada (5) es una tecla de función o un conmutador giratorio.
- 11.- Control de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 10, **caracterizado** porque el primer elemento de entrada (5) presenta un generador binario.
- 12.- Aparato de cocción con un control (1) de acuerdo con una de las reivindicaciones 1 a 11.
- 35 13.- Procedimiento para el control de un aparato de cocción, en el que se selecciona un programa de cocción, en el que para el programa de cocción se ajusta un grado de cocción, en función del cual se modifica un parámetro del programa de cocción, y en el que el aparato de cocción es controlado de acuerdo con el programa de cocción con el parámetro modificado, y el programa de cocción depende de una pluralidad de parámetros variables, y porque a partir de la pluralidad de parámetros, se determinan los parámetros a modificar a través del programa de cocción seleccionado y/o a través del grado de cocción ajustado, **caracterizado** porque como parámetro se modifica un peso de producto de cocción.
- 40 14.- Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 13, **caracterizado** porque los parámetros se modifican de diferente manera en función del programa de cocción y/o del grado de cocción.
- 45 15.- Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 13 ó 14, **caracterizado** porque los parámetros se modifican durante al menos un intervalo de tiempo del programa de cocción.
- 16.- Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 13 a 15, **caracterizado** porque los parámetros se modifican de forma diferente para diferentes intervalos de tiempo del programa de cocción.
- 17.- Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 13 a 16, **caracterizado** porque se modifican diferentes parámetros para diferentes intervalos de tiempo del programa de cocción.

18.- Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 13 a 17, **caracterizado** porque se modifican los parámetros en función de un peso del producto de cocción.

5 19.- Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 13 a 18, **caracterizado** porque los parámetros modificados que pertenecen al programa de cocción son registrados y/o se registra el grado de cocción que pertenece al programa de cocción.

20.- Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 13 a 19, **caracterizado** porque como parámetro se modifica una duración del programa y/o una temperatura teórica y/o una potencia calefactora y/o un tipo de funcionamiento.

10 21.- Procedimiento de acuerdo con una de las reivindicaciones 13 a 20, **caracterizado** porque se representa el grado de cocción.

22.- Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 21, **caracterizado** porque se representa el grado de cocción numérica y/o gráficamente.

Fig. 1

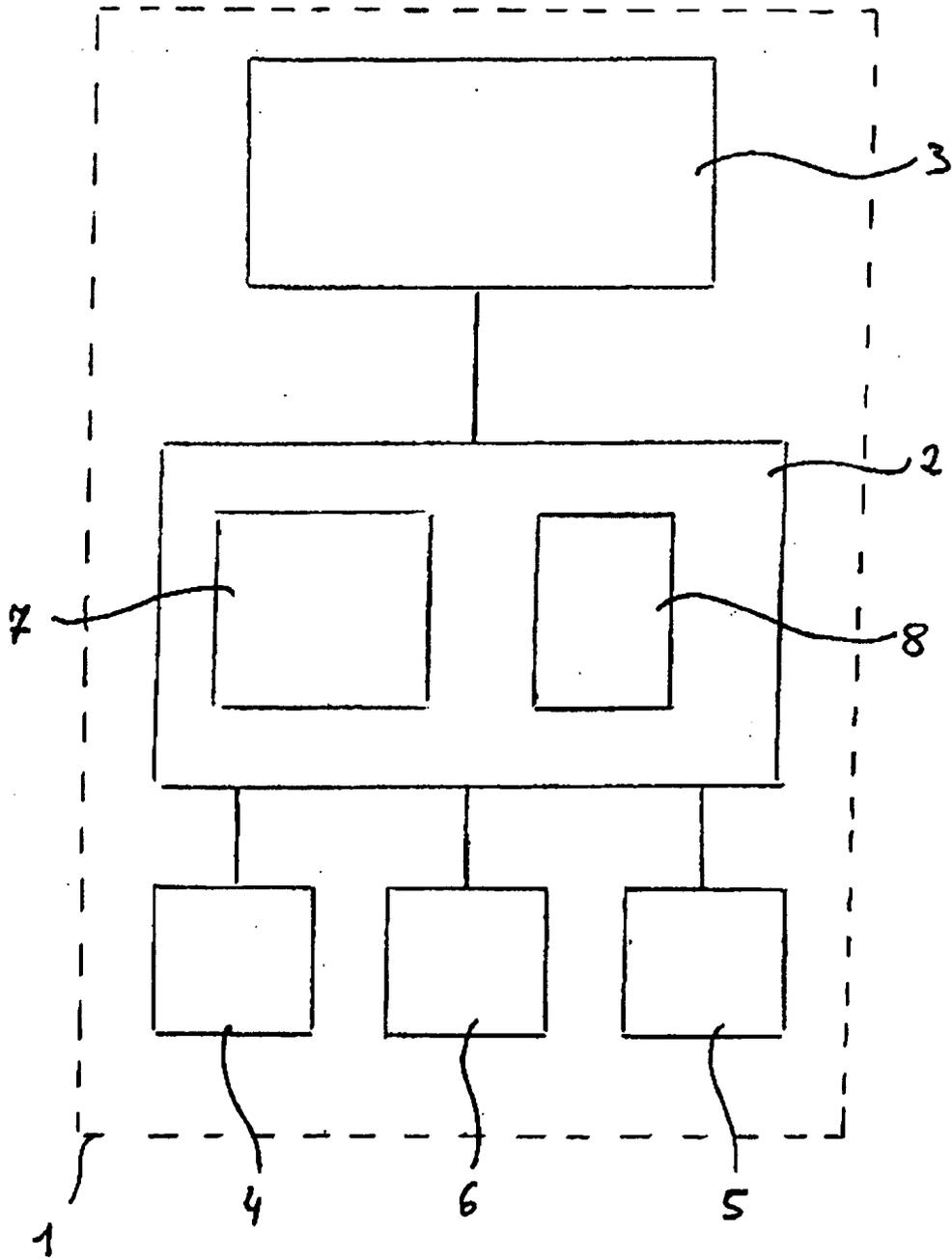


Fig. 2

