

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 582 081**

51 Int. Cl.:

**A47J 27/00** (2006.01)

**A47J 43/07** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **26.09.2012** **E 12185996 (1)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **22.06.2016** **EP 2574261**

54 Título: **Procedimiento de desconexión definida por el usuario de una máquina de cocina eléctrica y máquina de cocina eléctricamente accionada**

30 Prioridad:

**27.09.2011 DE 102011053990**

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

**09.09.2016**

73 Titular/es:

**VORWERK & CO. INTERHOLDING GMBH  
(100.0%)  
Mühlenweg 17-37  
42275 Wuppertal, DE**

72 Inventor/es:

**CALDEWEY, UWE;  
KEMKER, UWE;  
BRECH, OLIVER;  
SCHOMACHER, JUTTA y  
LANG, TORSTEN**

74 Agente/Representante:

**LEHMANN NOVO, María Isabel**

**ES 2 582 081 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**

Procedimiento de desconexión definida por el usuario de una máquina de cocina eléctrica y máquina de cocina eléctricamente accionada.

5 La invención concierne a un procedimiento de desconexión definida por el usuario de una máquina de cocina eléctrica, en el que se tiene que introducir un código para realizar la desconexión y la máquina de cocina presenta una pantalla táctil y unos interruptores mecánicamente accionables, tales como interruptores giratorios o pulsadores.

10 Se conocen procedimientos de la clase comentada. Por medio de éstos se puede conseguir un acceso referido a personas o una desactivación de la máquina de cocina o de las funciones de la misma. Así, la máquina de cocina puede protegerse adicionalmente contra un acceso no autorizado. Para la desconexión de la máquina de cocina se tiene que introducir por el usuario un código que dispare la desconexión de la máquina de cocina o al menos la desconexión de zonas funcionales de la misma. Se conocen máquina de cocina de la clase comentada. Éstas se emplean especialmente en el ámbito doméstico.

15 Una máquina de cocina de esta clase presenta especialmente unos interruptores mecánicamente accionables, como interruptores giratorios o pulsadores, y eventualmente también interruptores deslizantes, más preferiblemente para el ajuste de parámetros diferentes de la máquina de cocina. Además, es conocido a este respecto el recurso de construir la máquina de cocina con una pantalla táctil, tal como, por ejemplo, para la recuperación de recetas almacenadas o similares.

En cuanto al estado de la técnica, cabe remitirse, por ejemplo, a los documentos US 2002/027175 A1 y DE 10 2010 060650 A1.

20 Partiendo del estado de la técnica citado, la invención se plantea el problema de indicar un procedimiento ventajoso de la clase citada.

25 El problema se resuelve con el objeto de la reivindicación 1, en la que se consigna que el código tiene que ser introducido utilizando tanto la pantalla táctil como uno o varios interruptores, pudiendo desactivarse la máquina de cocina en su totalidad o un motor de la máquina de cocina con independencia del perfil de usuario elegido por el código introducido.

30 Como consecuencia de la solución propuesta, se consigue un procedimiento mejorado de la clase comentada. Para la introducción del código se utilizan preferiblemente componentes previstos de todos modos para el funcionamiento de la máquina de cocina. No son necesarios interruptores o similares, ni tampoco, por ejemplo, un teclado o similares, que deban preverse exclusivamente para la introducción del código. La máquina de cocina está disponible en este caso para la introducción del código después de una conexión de la misma, es decir, después de maniobrar un interruptor de red o similar o después de unir la máquina de cocina con la red eléctrica doméstica.

En esta posición de funcionamiento de la máquina de cocina está activada la interfaz HMI (Human-Machine-Interface = interfaz humano-máquina). La liberación o la liberación limitada de la máquina de cocina se produce después de la introducción del código.

35 A este fin, se ha previsto preferiblemente una introducción del código utilizando tanto la pantalla táctil como uno o varios de los interruptores, pudiendo haberse generado más preferiblemente respecto de la pantalla táctil unas zonas de contacto diferentes dispuestas sobre ésta.

40 Respecto de los interruptores mecánicos, la introducción del código solamente puede conseguirse maniobrando el interruptor y además, como más preferiblemente, en función de la posición alcanzada del interruptor durante su manejo por el usuario.

45 En la máquina de cocina están archivados preferiblemente diferentes códigos para definir perfiles de usuario. A este fin, se ha previsto más preferiblemente una memoria no volátil. En caso de que un código a introducir a través de la pantalla táctil y uno o varios interruptores coincida con el código archivado, se activa un perfil de usuario correspondiente, y esto también de una manera correspondientemente preferida para la liberación completa de la máquina de cocina o para la liberación limitada de la misma.

El código a introducir se diferencia en este caso también más preferiblemente respecto de la secuencia de las superficies de la pantalla táctil y de los interruptores que deben manejarse para la introducción del código. Es posible de una manera correspondientemente más preferida una combinación arbitrariamente determinable de secuencias de elementos de ajuste.

50 La desconexión de un motor de la máquina de cocina y/o de toda la máquina de cocina es posible preferiblemente en cualquier momento. Esta función no puede ser desactivada por el usuario como consecuencia de una correspondiente introducción de código y/o una correspondiente variación de perfil de usuario. Por tanto, se asegura que, especialmente en casos de emergencia, por ejemplo al presentarse funciones fallidas, se haga posible una

desconexión especialmente del motor y, además, de toda la máquina de cocina.

El perfil de usuario asociado a cada código a introducir y archivado se aplica o se puede aplicar más preferiblemente utilizando derechos de administrador y, además, este perfil puede ser también preferiblemente editable. En un perfil de usuario de esta clase pueden estar bloqueados algunos o varios elementos de ajuste como interruptores o similares. Además, en el respectivo perfil de usuario está archivado preferiblemente un diseño de la superficie de usuario, especialmente de la pantalla táctil.

Se prevé preferiblemente que la máquina de cocina presente un mecanismo de batido con un número de revoluciones ajustable y un dispositivo de calentamiento con una temperatura de calentamiento ajustable y un ajuste de tiempo seleccionable, y que el ajuste definido por el usuario incluya en cualquier caso una limitación del posible intervalo de número de revoluciones y/o de la posible temperatura de calentamiento. El mecanismo de batido y el dispositivo de calentamiento de la máquina de cocina son de preferencia dispositivos eléctricamente accionables de la misma. Tanto el mecanismo de batido como el dispositivo de calentamiento se pueden ajustar preferiblemente por medio de interruptores, como, por ejemplo, interruptores giratorios o pulsadores, respecto del número de revoluciones o respecto de la temperatura de calentamiento, y además pueden ajustarse de manera alternativa y más preferiblemente de manera combinatoria a través también de superficies de mando correspondientemente generadas de la pantalla táctil. En particular el calentamiento eléctrico de la máquina de cocina puede utilizarse en una ejecución preferida solamente en combinación con un ajuste de tiempo. Aparte de otros parámetros, el perfil de usuario liberado por la introducción del código incluye de preferencia eventualmente también una limitación del posible intervalo de número de revoluciones y/o de la posible temperatura de calentamiento, de modo que, por ejemplo, con la introducción de un código se puedan alcanzar únicamente números de revoluciones del mecanismo de batido en el intervalo de bajo número de revoluciones, por ejemplo hasta 500 o 1.000 rpm. Respecto de la temperatura de calentamiento eventualmente limitada, se pueden ajustar, por ejemplo, solamente temperaturas de calentamiento de hasta 40°C o 60°C en función de la introducción del código y del perfil de usuario correspondientemente asignado con ello. Por consiguiente, con un código asignado y un perfil de usuario correspondientemente asignado se hacen posibles restricciones para la utilización de la máquina de cocina, por ejemplo para niños. En general, la introducción del código puede utilizarse como seguro para niños. Como consecuencia de la solución anteriormente descrita, existe también de manera correspondiente la posibilidad de, por ejemplo, asociar un código determinado a niños y también correspondientemente un perfil de usuario determinado, tras lo cual se permite también una utilización restringida de la máquina de cocina por parte de niños, por ejemplo únicamente la utilización de la máquina de cocina como batidora o como aparato de calentamiento, y además para la utilización del aparato en una combinación de batido y calentamiento, y esto con parámetros restringidos. Así, con una administración de cuentas de usuarios se pueden asociar también, por ejemplo, liberaciones de parámetros asignadas a diferentes miembros de una familia para el número de revoluciones ajustables y/o la temperatura de calentamiento ajustable. Es posible también a este respecto una limitación del ajuste de tiempo, por ejemplo la utilización de la máquina de cocina o la activación del mecanismo de batido y/o del dispositivo de calentamiento durante un espacio de tiempo de solamente 5 a 10 minutos.

Se prefiere también que la máquina de cocina presente recetas recuperables de una memoria y que el perfil de usuario incluya una limitación de las recetas recuperables. Las recetas recuperables en la memoria se pueden reproducir preferiblemente sobre la pantalla táctil y más preferiblemente con instrucciones de tratamiento correspondientes, como especialmente cantidades de ingredientes a añadir y/o ajustes respecto del número de revoluciones del mecanismo de batido y/o de la temperatura de calentamiento y/o del tiempo. Como consecuencia del perfil de usuario elegido en función del código introducido, se recuperan preferiblemente recetas asociadas al perfil de usuario y alternativamente todas las recetas. Así, se asocian preferiblemente recetas favoritas a un perfil de usuario. En caso de que se exista una autorización correspondiente, tales recetas favoritas pueden ser almacenadas también por el usuario en el perfil del mismo. Se hace posible así también una introducción limitada de recetas que están asignadas a una problemática de nutrición limitada. Así, por ejemplo, para usuarios que reaccionen alérgicamente a determinados alimentos, se visualizan particularmente sobre la pantalla táctil, después de la introducción del código asociado al usuario y de la recuperación correspondiente de las recetas archivadas para el mismo, solamente aquellas recetas que no presentan los alérgenos correspondientes y así también, por ejemplo, recetas que no presentan huevo y/o lecho y/o gluten y/o nueces.

Se prefiere también que un perfil de usuario contenga una limitación a una clase de funcionamiento tomada de un surtido de varias clases de funcionamiento, por ejemplo a una función de balanza. En el caso de una función de balanza, se puede utilizar la máquina de cocina, por ejemplo, solamente como balanza introduciendo un código correspondiente. Preferiblemente, no se pueden activar entonces ni el mecanismo de batido ni el dispositivo de calentamiento. A este respecto, es posible también una limitación del lado del perfil de usuario a varias clases de funcionamiento, por ejemplo una restricción a una función de balanza y a la función de calentamiento, eventualmente también con restricción de la máxima temperatura de calentamiento.

Además, se prefiere que, durante el funcionamiento de la máquina de cocina con una combinación elegida de ajuste de calentamiento y/o de número de revoluciones y/o una preselección de tiempo, se pueda realizar una activación o variación del perfil de usuario. Así, especialmente durante el funcionamiento de la máquina de cocina se puede

- ampliar o bien restringir adicionalmente la función de la máquina de cocina introduciendo un nuevo código. De este modo, especialmente, por ejemplo, en procesos de cocinado o de cocción intensivos en tiempo aprovechando la máquina de cocina, casi se puede bloquear ésta también para el acceso de otras personas desactivando para ello mediante la introducción de un cuasicódigo de bloqueo uno o varios interruptores para el ajuste de parámetros del número de revoluciones del mecanismo de batido y/o de la temperatura de calentamiento y/o de la consigna de tiempo. Esta desactivación puede efectuarse preferiblemente tan sólo mediante una nueva introducción de un código predeterminado.
- Como consecuencia de una o varias de las características anteriormente descritas, se indica un procedimiento en el que el acceso o la activación de la máquina de cocina puede liberarse preferiblemente de una manera referida a personas. La máquina de cocina está protegida preferiblemente contra un acceso no autorizado, diferenciándose operadores diferentes mediante códigos de acceso específicos de operador. Por tanto, se ha asignado preferiblemente también un perfil de usuario específico a cada operador. Además, se ha previsto también preferiblemente que un operador pueda aplicar varios perfiles con códigos de acceso diferentes. El procedimiento propuesto sirve preferiblemente como seguro frente a niños y/o como seguro frente a robos, y esto además preferiblemente utilizando una administración de cuentas de usuarios para la liberación - asignada a operadores diferentes - de recetas favoritas y/o un diseño de pantalla táctil y/o una selección de idioma. Por consiguiente, se pueden almacenar preferiblemente de una manera definida por el usuario las recetas favoritas y/o el idioma y/o los elementos que se deben incluir o excluir. El reconocimiento del usuario se efectúa preferiblemente por medio de una combinación arbitrariamente determinable de secuencias de elementos de ajuste utilizando la pantalla táctil y los interruptores mecánicamente accionables, como, por ejemplo, interruptores giratorios y/o pulsadores, y también eventualmente incorporando el interruptor de conexión/desconexión. La HMI está entonces siempre activada. La liberación de la máquina de cocina se efectúa después de la introducción del código. El operador puede archivar también en el menú unos perfiles de usuario, especialmente su perfil de usuario asociable al código, y así, por ejemplo, puede asignar barreras para elementos de ajuste y recetas para perfiles de usuario, puede establecer libremente el tiempo siguiente a la puesta en funcionamiento para la limitación automática de acceso después de un tiempo prefijado y puede desactivar también preferiblemente la limitación de acceso. Además, se puede bloquear o desbloquear activamente también el acceso a las funciones del aparato durante un proceso en curso con una de las limitaciones de acceso anteriormente citadas. Las funciones de calentamiento, balanza y número de revoluciones pueden ser limitadas y fijadas también preferiblemente a un valor determinable por el operador.
- A continuación, se explica la invención con ayuda del dibujo adjunto, si bien éste representa solamente ejemplos de realización. Una parte que se explique solamente con referencia a uno de los ejemplos de realización y que (precisamente) no esté sustituida por otra parte en otro ejemplo de realización debido a la peculiaridad allí manifestada queda así descrita también para este otro ejemplo de realización como una parte existente posible en cualquier caso. En el dibujo muestran:
- La figura 1, en alzado, una máquina de cocina concerniente a una primera forma de realización;
- La figura 2, una sección vertical a través de una máquina de cocina concerniente a una segunda forma de realización; y
- La figura 3, una representación correspondiente a la figura 2 y concerniente a una tercera forma de realización.
- Se representa y se describe en primer lugar con referencia a la figura 1 una máquina de cocina 1 en una primera forma de realización con un alojamiento 2 de vaso de batido y un panel de mando 3.
- Se puede asociar a la máquina de cocina 1 un vaso de batido 4 insertando éste en el alojamiento 2 del mismo, especialmente en la zona del pie del vaso de batido 4, de tal manera que se establezca una unión geométrica entre ellos. En el vaso de batido 4 está previsto, asociado al fondo 7 del mismo, un mecanismo de batido 5 que es accionado por un motor eléctrico 6 dispuesto en la máquina de cocina 1 por debajo del alojamiento 2 del vaso de batido y representado tan sólo esquemáticamente en el dibujo. El mecanismo de batido permanece en el vaso de batido 4 incluso al extraer éste de su alojamiento 2, para lo cual el mecanismo de batido 5 en la posición de asociación está unido también preferiblemente con el motor eléctrico 6 a través de un acoplamiento de enchufe solidario en rotación.
- El fondo 7 del vaso de batido 4 es preferiblemente calentable para calentar un producto de cocinado situado en el vaso de batido 4. Preferiblemente, se utiliza aquí un sistema de calentamiento por resistencia eléctrica que está integrado en el fondo 7 del vaso de batido 4.
- El vaso de batido 4 está configurado preferiblemente a manera de tarro con una sección transversal sustancialmente circular, concretamente con una sección transversal que se ensancha cónicamente hacia la abertura del tarro, es decir, hacia arriba. La pared del tarro está constituida preferiblemente por un material metálico.
- Asimismo, el vaso de batido 4 presenta un asa de sujeción 8 verticalmente orientada que está fijada al vaso de

batido 4 por el lado del zócalo y por el lado del borde del tarro.

5 El vaso de batido 4 se asocia preferiblemente a la máquina de cocina 1 de tal manera que el asa de sujeción 8 se extienda en voladizo entre unas mordazas de la carcasa del aparato y quede vuelta hacia el panel de mando 3, apoyándose la zona de zócalo del vaso de batido sobre un fondo integral de la máquina de cocina 1 en la zona del alojamiento 2, y esto con acoplamiento del mecanismo de batido 5 y su accionamiento y también preferiblemente con contactado eléctrico del sistema de calentamiento del lado del fondo del vaso de batido y/o de otros medios eléctricos previstos en o sobre el vaso de batido.

10 Sobre el vaso de batido 4 se asienta una tapa 9 del mismo que está bloqueado durante el funcionamiento de la máquina de cocina 1 y más especialmente durante el funcionamiento del mecanismo de batido 5 y/o del sistema de calentamiento del lado del fondo, más preferiblemente en la carcasa de la máquina de cocina 1. La tapa 9 del vaso de batido posee en el centro una abertura de llenado no representada.

El suministro eléctrico del motor eléctrico 6 y del sistema de calentamiento previsto más preferiblemente por el lado del fondo del vaso de batido y también, además, del sistema de control eléctrico de la máquina de cocina completa 1 se consigue por medio de un cable 10 de acometida de la red que puede acoplarse preferiblemente por enchufado.

15 En el panel de mando 3 está prevista primeramente una pantalla 11 configurada preferiblemente como una pantalla táctil. Además, el panel de mando 3 lleva interruptores y reguladores mecánicos para ajustar diferentes magnitudes de ajuste para el funcionamiento de la máquina de cocina 1. Así, está previsto en primer lugar preferiblemente un interruptor giratorio 12 para ajustar el número de revoluciones del mecanismo de batido 5, eligiéndose preferiblemente escalones de número de revoluciones del mecanismo de batido a través del interruptor giratorio 12 y estando asociado a cada escalón de número de revoluciones del mecanismo de batido un número de revoluciones prefijado de este mecanismo.

20 En el ejemplo de realización representado según la figura 1, preferiblemente por debajo de la pantalla 11, están previstos dos interruptores mecánicos en forma de teclas 13 por medio de los cuales se puede introducir un periodo de tiempo como magnitud de ajuste, a lo largo de cuyo periodo de tiempo se activan preferiblemente el mecanismo de batido 5 y/o el sistema de calentamiento del lado del fondo del vaso de batido 4.

30 Además, está prevista preferiblemente una serie de interruptores mecánicos en forma de teclas 14.1 a 14.7 mediante los cuales se pueden elegir diferentes temperaturas prefijadas, tal como más preferiblemente temperaturas de 37°C hasta 100°C. Con la temperatura elegida de esta manera y con el número de revoluciones del mecanismo de batido elegido eventualmente por medio del interruptor giratorio 12 se solicita con calor el producto de cocinado situado en el vaso de batido 4 durante el espacio de tiempo prefijado por medio de las teclas 13.

Como alternativa a las teclas 13 y 14.1 a 14.7 se puede efectuar un ajuste de tiempo y/o de número de revoluciones por medio de un respectivo regulador de giro-pulsación combinado.

35 Además, en el panel de mando 3 están previstos preferiblemente otras teclas para la recuperación de funciones especiales archivadas, tal como en particular preferiblemente una tecla 15 para la activación de una función turbo, en la que se hace funcionar el mecanismo de batido 5 con un número de revoluciones muy alto durante un breve tiempo, es decir, preferiblemente durante un espacio de tiempo de 1 a 3 segundos, más preferiblemente durante un espacio de tiempo correspondiente al espacio de tiempo de la sollicitación de la tecla. Así, la función turbo conduce más preferiblemente durante un breve tiempo a un número de revoluciones del mecanismo de batido 5 de más de 10.000 rpm y más preferiblemente superior a 12.000 rpm.

40 Otra tecla preferida 16 sirve para activar una función de inversión de dirección para el mecanismo de batido 5. Si el mecanismo de batido 5 gira preferiblemente en marcha a derechas durante el funcionamiento usual, se hace posible entonces la conmutación a una marcha a izquierdas como consecuencia del accionamiento de la tecla 16, conservándose más preferiblemente esta inversión de la dirección de giro hasta la finalización del espacio de tiempo prefijado por las teclas 13. Más preferiblemente, la electrónica de la máquina de cocina 1 conmuta automáticamente a una dirección de giro estándar. Mediante un nuevo accionamiento de la tecla 16 durante el funcionamiento del mecanismo de batido se puede realizar también una nueva inversión de la dirección de giro.

Además, está prevista preferiblemente una tecla 17 para activar una función de batido de masa que se utiliza especialmente en la producción de masas pesadas de levadura y pan.

50 Las magnitudes de ajuste que se deben ajustar por medio del interruptor giratorio 12 y por medio de las teclas 13 a 17 o las funciones que se deben recuperar se pueden visualizar preferiblemente en la pantalla 11.

Las funciones anteriormente descritas, que pueden ser desencadenadas o recuperadas a través de los diferentes interruptores y teclas, son posibles en una ejecución preferida únicamente después de una desconexión definida por el usuario. A este fin, se tiene que introducir preferiblemente un código asociado más preferiblemente a un perfil de usuario archivado, para lo cual se utilizan la pantalla 11 y los interruptores y teclas. Por consiguiente, después de

una conexión de la máquina de cocina 1 está activada en principio la HMI (interfaz humano-máquina) para hacer posible así la introducción del código.

5 El código se puede introducir preferiblemente utilizando la pantalla 11, el interruptor giratorio 12 y/o una o varias de las teclas 13 a 17, y esto más preferiblemente en un orden prefijado de accionamiento, sirviendo más preferiblemente todos o bien solamente algunos de los interruptores y/o teclas para la introducción del código.

10 Más preferiblemente, la pantalla completa 11 sirve para introducir una parte del código, de modo que el usuario puede tocar correspondientemente al azar la pantalla 11 para introducir esta parte del código. En otra ejecución se han generado en la pantalla unos teclados que sirven, por ejemplo, para recuperar recetas y/u otras funciones de la máquina de cocina 1 durante el funcionamiento usual de dicha máquina de cocina 1, teniendo que tocarse más preferiblemente para introducir el código o uno o varios de estos teclados generados de la pantalla a fin de introducir una parte del código. Si tienen que accionarse en este caso varios teclados para la introducción parcial del código, la secuencia de toque de las teclas está prefijada entonces también más preferiblemente de una manera condicionada por el código.

15 Preferiblemente, aparte de la utilización de la pantalla 11, es necesario también al menos el uso de uno de los interruptores y/o teclas para la introducción del código, de una manera correspondiente a la utilización de un interruptor mecánico de la máquina de cocina 1. En el caso de un interruptor giratorio, como, por ejemplo, el interruptor giratorio 12 para ajustar el número de revoluciones del mecanismo de batido, es necesaria preferiblemente una introducción del código por ajuste del giro del interruptor a un escalón de número de revoluciones adecuado para la introducción parcial del código. Como alternativa, es suficiente también solamente un movimiento de giro del interruptor para la introducción parcial del código. Si, además, para la introducción del código son necesarias, por ejemplo, varias de las teclas 14 que sirven para la especificación de la temperatura del sistema de calentamiento durante el funcionamiento de la máquina de cocina 1, es decisiva entonces también preferiblemente la secuencia de accionamiento.

25 A continuación, se exponen tres ejemplos ilustrativos para la introducción del código, efectuándose la introducción por toque (pantalla), pulsación (teclas) o giro (interruptor giratorio). Se indica en este caso un ejemplo de introducción de un código de cuatro cifras. Además, son posibles preferiblemente también introducciones de código de dos cifras, tres cifras o bien cinco a diez cifras. Dentro de una secuencia de introducción de código se puede tocar o pulsar o girar múltiples veces una tecla o el interruptor giratorio, y más preferiblemente también la pantalla.

#### **Ejemplo 1**

30 Pantalla 11 - interruptor giratorio 12 - tecla 17 (conexión de batido de pasta) - tecla 13 (tiempo).

#### **Ejemplo 2**

Tecla 14.1 (temperatura) - tecla 14.4 (temperatura) - pantalla 11 - interruptor giratorio 12.

#### **Ejemplo 3**

Tecla 15 (función turbo) - pantalla 11 - interruptor giratorio 12 - pantalla 11.

35 Cada código lleva asociado un perfil de usuario archivado en la máquina de cocina 1 y más preferiblemente archivado en una memoria volátil, de modo que con una introducción correspondiente del código se hacen posibles, por ejemplo, una limitación del posible intervalo de número de revoluciones y/o de la posible temperatura de calentamiento, y además una restricción de recetas a recuperar a través de la pantalla 11 y/o una limitación a un clase de funcionamiento de entre un surtido de las varias clases de funcionamiento (batido, calentamiento, función de balanza, etc.).

40 Preferiblemente, durante el funcionamiento de la máquina de cocina 1 con una combinación prefijada de accionamiento de pantalla, interruptor giratorio y teclas se puede realizar una activación o variación del perfil de usuario.

45 Independientemente de la introducción de un código se puede desactivar la máquina de cocina 1 o al menos el motor eléctrico 6 del mecanismo de batido 5 y más preferiblemente también el sistema de calentamiento, de modo que los usuarios no autorizados para manejar la máquina de cocina 1 puedan producir convenientemente también, por ejemplo al presentarse problemas, una desconexión de especialmente la máquina de cocina 1.

50 Asimismo, como alternativa o bien en combinación con un introducción de código manual como la anteriormente descrita está prevista una codificación como consecuencia de la asociación de otros componentes 18 del aparato a la máquina de cocina 1. Respecto del componente 18 del aparato, se trata especialmente de la tapa 9 del vaso y/o de un inserto de cocinado 19 que debe insertarse en el vaso de batido 4, especialmente engancharse en éste. Esta configuración con tapa 9 del vaso e inserto de cocinado 19 está representada a modo de ejemplo en la figura 2. Los componentes 18 del aparato presentan una codificación detectable por la máquina de cocina 1, por ejemplo en

forma de un transpondedor electrónicamente detectable, estando prevista más preferiblemente una unidad de detección correspondiente en el lado del vaso de batido o bien directamente en el lado de la máquina de cocina. Cada componente 18 del aparato presenta una codificación unívoca.

5 Por medio de esta codificación se limita preferiblemente la clase de funcionamiento de la máquina de cocina 1 a una aplicación con los componentes detectados 18 del aparato. Así, por ejemplo, con una configuración según la figura 2 está suprimido también el ajuste de un alto número de revoluciones del mecanismo de batido 5, cuyos números de revoluciones altos se utilizan en general para la trituración de un producto de cocinado, y esto sin utilización del inserto de cocinado 19. Así, más preferiblemente con una configuración de esta clase se suprime el modo turbo para el mecanismo de batido 5. Más preferiblemente, con una constelación de componentes 18 del aparato captada de esta manera se exponen por el lado de la pantalla únicamente recetas que se pueden confeccionar con tal constelación de componentes del aparato.

15 Solamente por la detección de los componentes 18 del aparato se hace posible una restricción de las clases de funcionamiento o la liberación en solitario de solamente una o varias clases de funcionamiento. Más preferiblemente, en particular con relación a una introducción de código manual según la realización descrita con ayuda de la representación de la figura 1, se hace posible por la detección de componentes determinados 18 del aparato una restricción adicional como la prefijada por el perfil del usuario.

20 La figura 3 muestra otra constelación alternativa con componentes 18 del aparato, en la que están previstos sobre la tapa 9 del aparato unos componentes 18 del mismo en forma de un suplemento de cocinado y una tapa 21 que cubre a este suplemento. Estos componentes 18 del aparato están provistos también de una codificación unívoca que, con una detección correspondiente por la máquina de cocina 1, conduce especialmente a una restricción de la mayoría de las posibles clases de funcionamiento. Así, con la detección del suplemento de cocinado 20 se libera más preferiblemente la clase de funcionamiento "Varoma", mientras que más preferiblemente quedan suprimidas otras clases de funcionamiento, como, por ejemplo, la función de batido de masa y/o el modo turbo. Más preferiblemente, se indican en la pantalla únicamente recetas que se preparan por el procedimiento Varoma.

25 **Lista de símbolos de referencia**

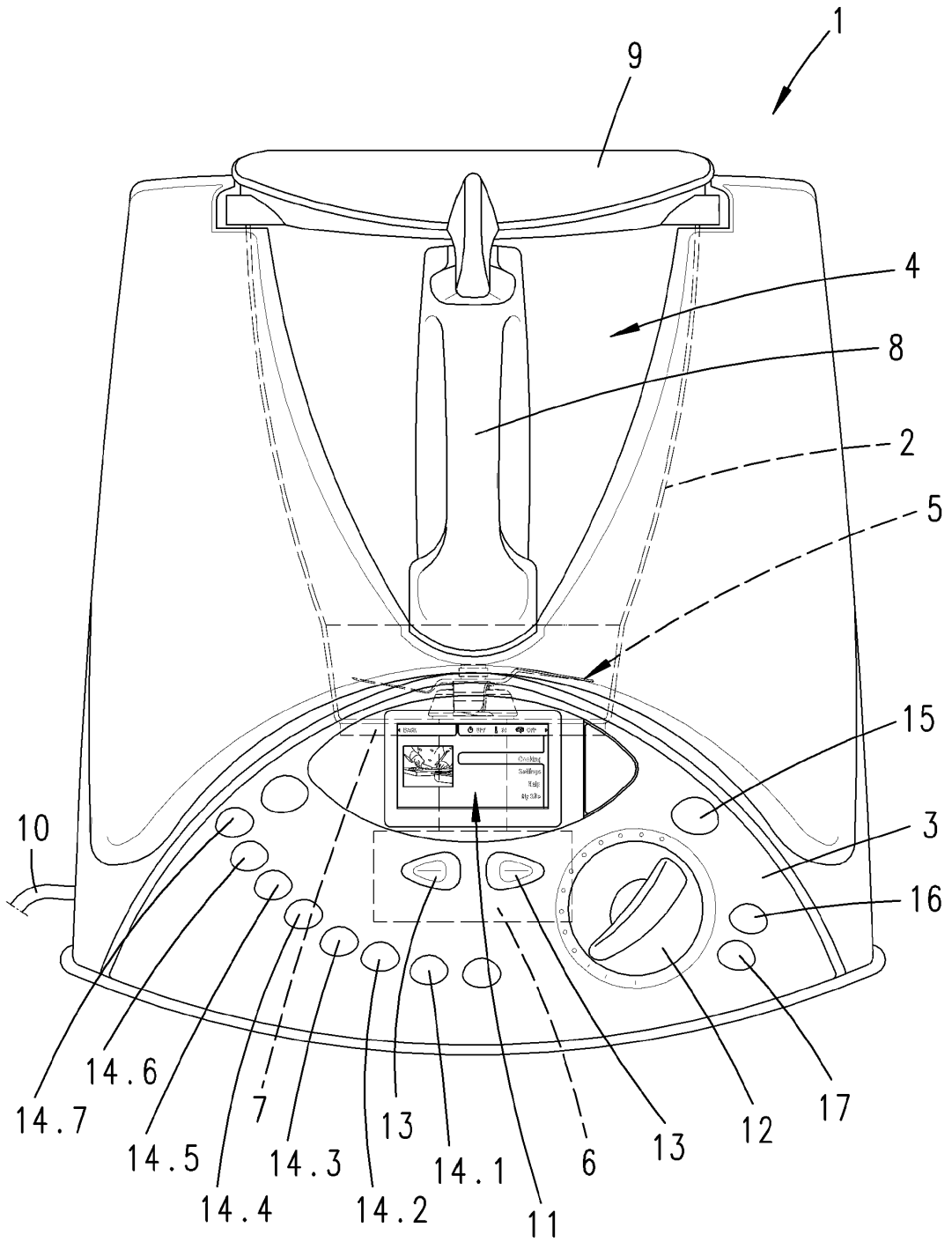
	1	Máquina de cocina
	2	Alojamiento de vaso de batido
	3	Panel de mando
	4	Vaso de batido
30	5	Mecanismo de batido
	6	Motor eléctrico
	7	Fondo de vaso de batido
	8	Asa de sujeción
	9	Tapa de vaso
35	10	Cable de acometida de la red
	11	Pantalla
	12	Interruptor giratorio
	13	Tecla
	14	Tecla
40	15	Tecla
	16	Tecla
	17	Tecla
	18	Componente del aparato
	19	Inserto de cocinado
45	20	Suplemento de cocinado
	21	Tapa del suplemento de cocinado

**REIVINDICACIONES**

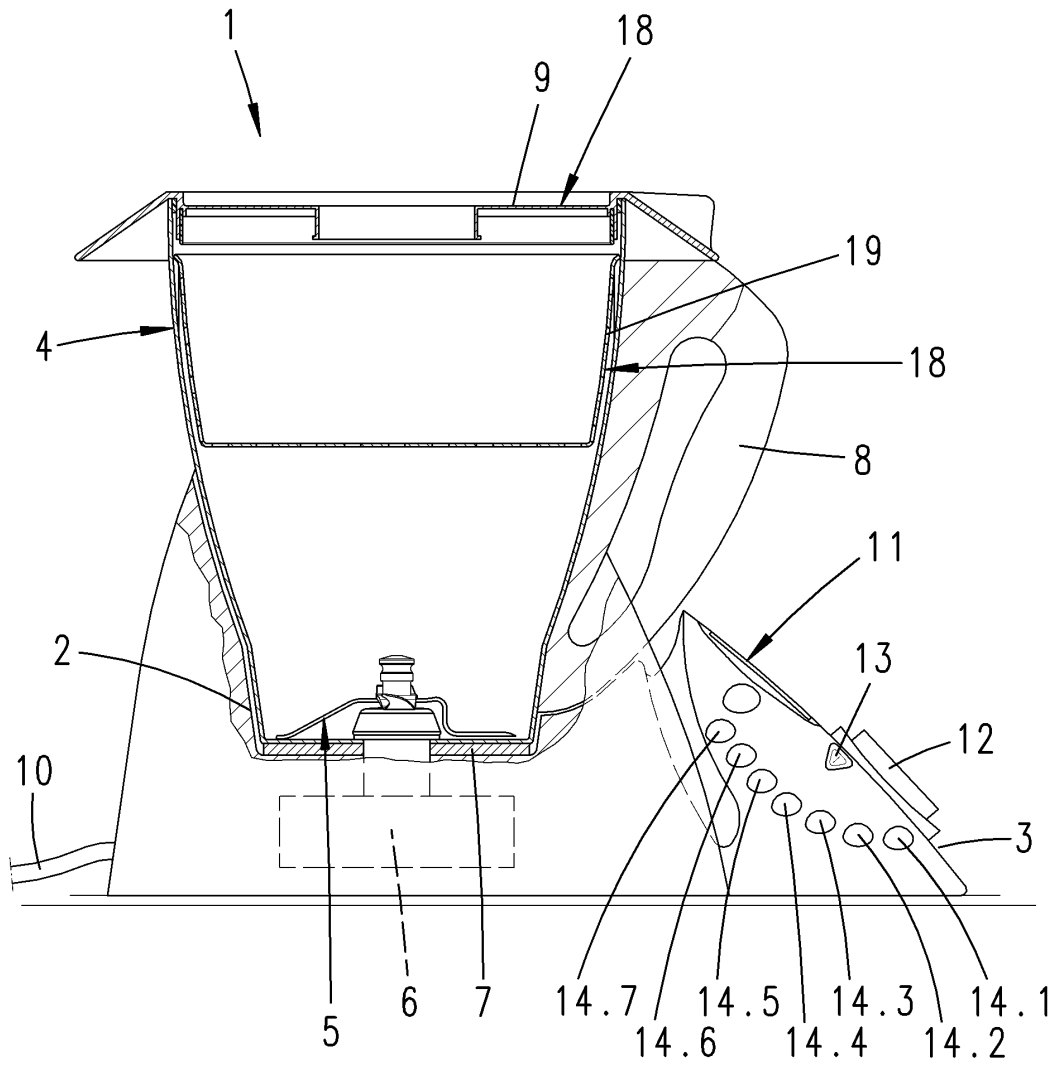
- 5 1. Procedimiento de desconexión definida por el usuario de una máquina de cocina eléctrica (1), en el que se tiene que introducir un código para realizar la desconexión y la máquina de cocina (1) presenta una pantalla (11) y unos interruptores mecánicamente accionables, tales como interruptores giratorios (12) o pulsadores (13 a 17), **caracterizado** por que el código tiene que introducirse utilizando tanto la pantalla táctil (11) como uno o varios interruptores, cumpliéndose que la máquina de cocina (1) en su totalidad o un motor de la máquina de cocina (1) pueden ser desactivados con independencia del perfil de usuario elegido por el código introducido.
- 10 2. Procedimiento según la reivindicación 1, **caracterizado** por que la máquina de cocina presenta una mecanismo de batido (5) con un número de revoluciones ajustable y un dispositivo de calentamiento con una temperatura de calentamiento ajustable y un ajuste de tiempo seleccionable, y por que el ajuste definido por el usuario incluye en cualquier caso una limitación del intervalo del número de revoluciones posible y/o de la temperatura de calentamiento posible.
- 15 3. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que la máquina de cocina (1) presenta recetas recuperables de una memoria y por que el perfil de usuario incluye una limitación de las recetas recuperables.
4. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que un perfil de usuario incluye una limitación a una clase de funcionamiento de un surtido de varias clases de funcionamiento, por ejemplo a una función de balanza.
- 20 5. Procedimiento según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por que se puede realizar una activación o variación del perfil de usuario durante el funcionamiento de la máquina de cocina (1) con una combinación seleccionada de ajuste de calentamiento y/o de número de revoluciones y/o preselección de tiempo.



**Fig. 1**



**Fig. 2**



**Fig. 3**

