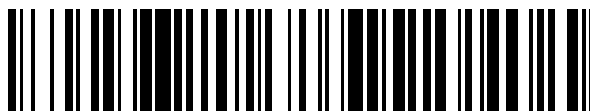


19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 670 400**

51 Int. Cl.:

**A47J 43/07** (2006.01)

**A47J 27/00** (2006.01)

**A47J 27/04** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **20.08.2015 PCT/EP2015/069125**

87 Fecha y número de publicación internacional: **17.03.2016 WO16037824**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **20.08.2015 E 15753677 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **18.04.2018 EP 3190937**

54 Título: **Accesorio de cocción para un recipiente que puede calentarse de una máquina de cocina**

30 Prioridad:

**09.09.2014 DE 102014112959**

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

**30.05.2018**

73 Titular/es:

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

72 Inventor/es:

**CORNELISSEN, MARKUS**

74 Agente/Representante:

**LEHMANN NOVO, María Isabel**

**ES 2 670 400 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**

Accesorio de cocción para un recipiente que puede calentarse de una máquina de cocina

5 La invención se refiere a un accesorio de cocción para un recipiente que puede calentarse de una máquina de cocina, accesorio de cocción que presenta una o varias aberturas de base, a través de las que el vapor que sale del recipiente puede entrar en el accesorio de cocción y puede fluir condensado desde el accesorio de cocción al recipiente.

10 En el estado de la técnica se conocen los accesorios de cocción del tipo mencionado al principio. El documento DE 10 2011 000 452 A1 da a conocer por ejemplo una máquina de cocina eléctrica con un recipiente de mezclado que puede calentarse y un accesorio de cocción que puede colocarse sobre el recipiente de mezclado, en cuya zona de base de manera parcial están dispuestas unas perforaciones, a través de las que puede entrar vapor desde el recipiente de mezclado al accesorio de cocción. A su vez, el condensado formado dentro del accesorio de cocción  
15 puede fluir a través de las perforaciones de vuelta al recipiente de mezclado.

Partiendo de esto, el objetivo de la invención es perfeccionar el accesorio de cocción de tal modo que los alimentos contenidos en el accesorio de cocción independientemente de su posición dentro del accesorio de cocción, se cuezan de manera óptima, es decir, en particular de manera más rápida y uniforme, y/o tras su preparación puedan  
20 mantenerse calientes.

Para alcanzar el objetivo mencionado anteriormente, la invención propone que el accesorio de cocción presente un dispositivo de calentamiento que caliente independientemente del vapor que sale del recipiente.

25 Según la invención, ahora, el accesorio de cocción presenta un dispositivo de calentamiento, que calienta los alimentos contenidos en el accesorio de cocción de manera completamente independiente de un flujo de vapor que entra en el accesorio de cocción desde el recipiente. De este modo es posible acelerar ventajosamente el proceso de cocción. El dispositivo de calentamiento según la invención puede hacerse funcionar por separado o también  
30 además de la aplicación de vapor.

La función del dispositivo de calentamiento, a diferencia de la aplicación de vapor, no depende de una orientación determinada del accesorio de cocción con respecto al recipiente que puede calentarse. Además el dispositivo de calentamiento puede estar dispuesto en diferentes posiciones dentro de o en el accesorio de cocción, de modo que  
35 también los alimentos dispuestos alejados del recipiente que puede calentarse puedan calentarse igual de rápido que los alimentos dispuestos cerca del recipiente que puede calentarse.

Como el dispositivo de calentamiento funciona independientemente del vapor que sale del recipiente, la operación de cocción dentro del accesorio de cocción ya puede empezar cuando todavía no hierve un líquido contenido en el recipiente que puede calentarse y por tanto todavía no llega vapor al accesorio de cocción. Así, el accesorio de  
40 cocción mediante el dispositivo de calentamiento según la invención es independiente de la formación de vapor dentro del recipiente.

Además también resulta ventajoso que el vapor presente en el accesorio de vapor debido a la temperatura aumentada mediante el dispositivo de calentamiento sólo se condense más tarde o primero se condense en los  
45 alimentos más fríos y no en la pared del accesorio de cocción. Esto da lugar a una transferencia de calor directa a los alimentos.

No por último, el dispositivo de calentamiento permite ventajosamente también un uso del accesorio de cocción como recipiente que mantiene el calor calentado activamente. A este respecto, el accesorio de cocción puede  
50 utilizarse de manera completamente independiente de la máquina de cocina o del recipiente que puede calentarse de la máquina de cocina individualmente, de modo que ventajosamente se obtenga una función doble del accesorio de cocción.

Para la configuración del dispositivo de calentamiento según la invención en principio son concebibles todos los tipos de calentamiento posibles que sean adecuados para instalarse dentro de o en un accesorio de cocción y con los que  
55 de manera útil puedan cocerse o calentarse alimentos. Sólo a modo de ejemplo, en este caso se mencionan el calentamiento por inducción con periferia correspondiente para la generación de turbulencias, cuerpos de calentamiento de tubos, calentamiento de capa gruesa, calentamiento por convección y similares.

60 Se propone que el accesorio de cocción presente una pared de accesorio de cocción, estando dispuesto el dispositivo de calentamiento dentro de o en la pared de accesorio de cocción. Por ejemplo es posible configurar el dispositivo de calentamiento a modo de calentamiento por resistencia, pudiendo estar dispuestos un elemento de calentamiento o varios elementos de calentamiento dentro de o en la pared de accesorio de cocción. Los elementos de calentamiento pueden estar dispuestos por ejemplo en forma de anillo o en forma de tiras en la pared de  
65 accesorio de cocción. Los elementos de calentamiento pueden estar dispuestos en la pared de accesorio de cocción de tal modo que estén completamente integrados en el material de la pared de accesorio de cocción y así no entren

5 en contacto con los alimentos a preparar. Sin embargo, alternativamente también es posible que los elementos de calentamiento formen una parte de la pared interna del accesorio de cocción, de modo que entren en contacto directo con los alimentos. Los elementos de calentamiento también pueden estar dispuestos dentro o fuera del espacio de preparación del accesorio de cocción. En cualquier caso el dispositivo de calentamiento puede calentar los alimentos directa o indirectamente, calentándose con un calentamiento indirecto primero la pared de accesorio de cocción, que a continuación transfiere la energía térmica a los alimentos en contacto con la pared de accesorio de cocción.

10 Además se propone que el accesorio de cocción presente una tapa con una pared de tapa, estando dispuesto el dispositivo de calentamiento dentro de o en la pared de tapa. La tapa calentada puede utilizarse ventajosamente también en relación con la pared de accesorio de cocción calentada representada anteriormente, de modo que los alimentos contenidos en el accesorio de cocción se calienten desde todos los lados. De este modo es posible un resultado de cocción particularmente homogéneo y un tiempo de preparación corto. Del mismo modo, esta configuración también es particularmente adecuada para gratinar o hacer los alimentos a la plancha. Como se representó anteriormente también con respecto a la pared de accesorio de cocción calentada, el dispositivo de calentamiento puede estar dispuesto dentro de o en la pared de tapa, estando integrados los elementos de calentamiento o bien en el material de la tapa o estando dispuestos por fuera de la pared de tapa.

20 Además se propone que el accesorio de cocción presente una base insertable, estando dispuesto el dispositivo de calentamiento dentro de o en la base insertable. En particular el accesorio de cocción también puede presentar varias bases insertables, que pueden disponerse una sobre otra dentro del accesorio de cocción de tal modo que se formen diferentes niveles para la disposición de alimentos a cocer. Por ejemplo, los alimentos que para su cocción requieren de una temperatura menor, pueden estar dispuestos sobre una base insertable superior, mientras que los alimentos, que requieren de una temperatura de cocción superior, están dispuestos sobre una base insertable dispuesta por debajo o directamente sobre una zona de base del accesorio de cocción. El dispositivo de calentamiento puede estar integrado en la base insertable o colocarse desde fuera en la base insertable. Así, en función de la configuración particular puede conseguirse la emisión de energía térmica hacia arriba y/o abajo (partiendo del nivel de la base insertable).

30 La invención permite una colocación particularmente flexible del dispositivo de calentamiento dentro de o en el accesorio de cocción. A este respecto, el dispositivo de calentamiento puede estar dividido en dispositivos parciales individuales, que están dispuestos por separado en la pared de accesorio de cocción, la pared de tapa y/o la base insertable. En función de la posición y el número de dispositivos parciales utilizados pueden proporcionarse diferentes zonas de temperatura, que dado el caso también pueden activarse individualmente. Así es posible preparar diferentes alimentos según el mejor procedimiento de cocción posible para los mismos. También es posible terminar al mismo tiempo diferentes alimentos por las diferentes zonas de temperatura en un instante deseado.

40 El dispositivo de calentamiento puede estar configurado por toda la superficie o por parte de la superficie dentro de o en el accesorio de cocción. Además el dispositivo de calentamiento puede controlarse por separado en conjunto o con respecto a cada dispositivo parcial individual o varios dispositivos parciales del dispositivo de calentamiento. Adicionalmente puede producirse una conexión o desconexión del dispositivo de calentamiento o bien manualmente por un usuario o bien mediante un control de la máquina de cocina automáticamente. La operación de calentamiento puede realizarse por ejemplo de manera intermitente o permanente o también en función de determinadas fases de preparación de una receta. Por ejemplo el dispositivo de calentamiento del accesorio de cocción puede hacerse funcionar durante el calentamiento de agua dentro del recipiente que puede calentarse de la máquina de cocina, de modo que pueda aprovecharse el tiempo hasta alcanzar el punto de ebullición para la cocción (precalentamiento) de los alimentos por medio del dispositivo de calentamiento. En conjunto se obtiene de este modo una duración de cocción total/tiempo de preparación más corto.

50 Puede estar previsto que el accesorio de cocción y/o la base insertable presente un canal, que está configurado para recibir líquido, en particular el condensado y/o líquido formado en el accesorio de cocción de los alimentos contenidos en el accesorio de cocción. Así, el accesorio de cocción y/o también dado el caso una base insertable del accesorio de cocción presenta un canal, en el que puede acumularse el condensado o líquido de los alimentos. Alternativamente, el líquido también puede introducirse manualmente en el canal. El condensado o el líquido pueden calentarse y evaporarse, de modo que éste siga estando disponible para el proceso de cocción dentro del accesorio de cocción. Por tanto, no es necesario que el condensado/el líquido se conduzca de vuelta al recipiente que puede calentarse, para aquí volver a evaporarse.

60 El canal y/o una zona periférica, que limita con el canal, puede calentarse de manera específica para evaporar al menos una parte del condensado/del líquido. La previsión del canal según la invención resulta particularmente ventajosa cuando el accesorio de cocción se utiliza exclusivamente como recipiente para mantener el calor, separado del recipiente que puede calentarse de la máquina de cocina. El condensado o el líquido contenido en el canal se evapora entonces por medio del dispositivo de calentamiento, de modo que los alimentos en el sentido de una función para mantener el calor del accesorio de cocción con ayuda del vapor caliente se siguen manteniendo calientes y húmedos.

65

El canal según la invención puede estar conformado en la pared de accesorio de cocción. A este respecto, la pared de accesorio de cocción presenta por ejemplo un rebaje en forma de canal, en el que puede acumularse líquido. Del mismo modo es posible que la pared de accesorio de cocción como tal no varíe, sino que se disponga un canal separado en la pared de accesorio de cocción. Ventajosamente en ambos casos el canal puede estar configurado de tal modo que delimite una zona de base de la pared de accesorio de cocción en forma de anillo. A este respecto, el canal discurre ventajosamente entre la zona de base y una zona lateral del accesorio de cocción. Ventajosamente el condensado formado dentro del accesorio de cocción desciende por las zonas laterales y llega al canal, donde finalmente puede volver a evaporarse mediante un dispositivo de calentamiento dispuesto en la zona del canal. El canal puede estar configurado como anillo completo o alternativamente también sólo como zona parcial de un anillo. Además el canal puede estar calentado completamente o sólo con respecto a determinados segmentos. Además también es posible desviar el condensado o líquido de manera específica a determinadas zonas del canal.

En cualquier caso puede estar previsto que el dispositivo de calentamiento presente una pluralidad de dispositivos parciales configurados dentro de o en la pared de accesorio de cocción y/o la pared de tapa y/o la base insertable.

Además del accesorio de cocción explicado anteriormente también se propone una máquina de cocina, en particular un aparato para cocinar y mezclar, con un accesorio de cocción según la invención.

Finalmente, con la invención también se propone un procedimiento para mantener calientes y/o preparar alimentos dentro de un accesorio de cocción, en particular dentro de un accesorio de cocción según la invención descrito anteriormente, evaporándose el líquido contenido dentro de un canal configurado en el accesorio de cocción por medio de un dispositivo de calentamiento asociado al canal, rodeando el canal los alimentos, en particular en forma de anillo, de modo que el vapor que sube desde el canal humedece y/o calienta las superficies de los alimentos que no están en contacto con el accesorio de cocción y/o una base insertable del accesorio de cocción. El procedimiento según la invención, en el que se evapora líquido desde un canal configurado en la zona de base del accesorio de cocción, puede utilizarse tanto para mantener calientes como para preparar alimentos. A este respecto, es esencial que al canal para la generación de vapor esté asociado un dispositivo de calentamiento, que evapore el líquido contenido en el canal, de modo que se humedezcan y/o calienten los alimentos contenidos en el accesorio de cocción. Ventajosamente por la configuración en forma de anillo del canal en la zona de base del accesorio de cocción se forma una campana de vapor, que rodea los alimentos. En este sentido el procedimiento según la invención es adecuado por ejemplo tanto para aparatos autónomos para mantener calientes alimentos como para preparar, en particular cocer o precalentar, alimentos.

Además puede estar previsto que el líquido contenido en el canal sea condensado formado durante una preparación anterior en el tiempo de los alimentos dentro del accesorio de cocción, en particular una cocción al vapor. Según este procedimiento el líquido no tiene que introducirse manualmente en el canal, sino que el líquido está compuesto por condensado, formado durante una preparación anterior en el tiempo de los alimentos dentro del accesorio de cocción, es decir, dentro del mismo recipiente. Así es posible utilizar el mismo recipiente primero para la preparación de alimentos y a continuación, tras finalizar la preparación, para mantener calientes los alimentos. El accesorio de cocción, durante una preparación de los alimentos, está colocado sobre un recipiente que puede calentarse de una máquina de cocina, pudiendo entrar el vapor que sale del recipiente por aberturas de base configuradas en la zona de base del accesorio de cocción al accesorio de cocción. La preparación de los alimentos dentro del accesorio de cocción se produce así en combinación con un segundo recipiente, que genera vapor como fuente de vapor primaria y lo transmite al accesorio de cocción. El vapor introducido en el accesorio de cocción se condensa en la pared interna del accesorio de cocción y/o los alimentos contenidos en el accesorio de cocción y fluye al canal, en el que finalmente el condensado, en una etapa de procedimiento posterior, puede volver a evaporarse por medio de un dispositivo de calentamiento dispuesto en la zona del canal. A este respecto, la evaporación del canal puede utilizarse además del vapor que sube desde el recipiente que puede calentarse de la máquina de cocina para mantener calientes y/o para preparar alimentos, o independientemente del mismo. En el último caso el accesorio de cocción puede separarse del recipiente que puede calentarse de la máquina de cocina, de modo que el accesorio de cocción funciona como aparato autónomo para mantener calientes y/o preparar alimentos.

Por lo demás todas las ventajas y características explicadas anteriormente con respecto al accesorio de cocción con canal son aplicables también en relación con el procedimiento según la invención y al revés. Por ejemplo, el procedimiento también puede aplicarse de manera análoga en relación con un canal, que no esté configurado en la zona de base del accesorio de cocción, sino en su lugar en una base insertable, que se disponga en el accesorio de cocción.

A continuación se explicará la invención en más detalle mediante un ejemplo de realización. Muestran:

la figura 1: una máquina de cocina con un recipiente y un accesorio de cocción dispuesto en el mismo,

la figura 2: una vista en sección de una zona parcial del recipiente con un accesorio de cocción dispuesto en el mismo según una primera forma de realización,

la figura 3: una vista en sección de una zona parcial del recipiente con un accesorio de cocción dispuesto en el mismo según una segunda forma de realización,

la figura 4: una vista en sección de un accesorio de cocción según una tercera forma de realización.

5 La figura 1 muestra una máquina de cocina 1, que en este caso por ejemplo está configurada como aparato para cocinar y mezclar. La máquina de cocina 1 presenta un recipiente 3 (en este caso: recipiente de mezclado) con una tapa de recipiente 12. La tapa de recipiente 12 dispone de una abertura de tapa de recipiente central 13, a través de la que el vapor generado en el recipiente 3 puede fluir a un accesorio de cocción 2 dispuesto en el recipiente 3.

10 El accesorio de cocción 2 está cerrado con una tapa 7, que dado el caso presenta aberturas para la salida de vapor. Al recipiente 3 está asociado además un elemento de calentamiento (no representado) para calentar el recipiente 3. Del mismo modo en el recipiente 3 dado el caso está dispuesto un mecanismo mezclador.

15 La vista en sección representada en la figura 2 muestra una zona parcial superior del recipiente 3 con la tapa de recipiente 12 así como el accesorio de cocción 2 con la tapa 7. La tapa de recipiente 12 cierra el recipiente 3 al menos en parte, estando configurada en la tapa de recipiente 12 la abertura de tapa de recipiente central 13, a través de la que puede fluir vapor del recipiente 3 al accesorio de cocción 2.

20 El accesorio de cocción 2 presenta una pared de accesorio de cocción 6, en la que está dispuesto un dispositivo de calentamiento 5 con varios dispositivos parciales 11. Además en una zona de base 10 del accesorio de cocción 2 está dispuesto un canal 9, que rodea la zona de base 10 del accesorio de cocción 2 esencialmente en forma de anillo. Los dispositivos parciales 11 del dispositivo de calentamiento 5 también están configurados en forma de anillo, discurriendo éstos paralelos entre sí a niveles dispuestos uno sobre otro. Además, también la zona de base 25 10 del accesorio de cocción 2 presenta un dispositivo parcial en forma de anillo 11, que está dispuesto dentro del anillo formado a través del canal 9. El dispositivo de calentamiento 5 puede ser por ejemplo un calentamiento eléctrico por resistencia con elementos de resistencia individuales, representando los elementos de resistencia dispositivos parciales 11 en el sentido de la invención. El accesorio de cocción 2 dispone de una alimentación eléctrica para el suministro de corriente al dispositivo de calentamiento 5. Aunque el accesorio de cocción 2 en los 30 ejemplos de realización mostrados dispone de un enchufe propio, alternativamente el dispositivo de calentamiento 5 del accesorio de cocción 2 también puede recibir corriente a través de la máquina de cocina 1 y/o el recipiente que puede calentarse 3. Siempre que el accesorio de cocción 2 disponga de un suministro de corriente independiente, el accesorio de cocción 2 podrá utilizarse ventajosamente como aparato autónomo, de modo que también pueda utilizarse independientemente de la máquina de cocina 1 y/o del recipiente que puede calentarse 3.

35 Como se representa en la figura 3 el accesorio de cocción 2 puede presentar una (o también más de una) base insertable 14, que también presenta dispositivos parciales 11 del dispositivo de calentamiento 5. Ventajosamente los dispositivos parciales 11 están dispuestos tanto en la zona de base como en la zona lateral de la base insertable 14. El accesorio de cocción 2 y la base insertable 14 reciben corriente a través de la máquina de cocina 1. Para ello, la 40 máquina de cocina 1, el recipiente 3, la tapa de recipiente 12 y la pared de accesorio de cocción 6 o también la base insertable 14 presentan líneas eléctricas 15. En las interfaces entre máquina de cocina 1 y recipiente 3, recipiente 3 y tapa de recipiente 12, tapa de recipiente 12 y accesorio de cocción 2 o accesorio de cocción 2 y base insertable 14 están dispuestos contactos eléctricos correspondientes para garantizar el suministro eléctrico.

45 En la figura 4 se muestra individualmente un accesorio de cocción 2, es decir, el accesorio de cocción 2 no está unido con un recipiente que puede calentarse 3 de una máquina de cocina 1. El accesorio de cocción 2 representado presenta un canal 9, que rodea una zona de base 10 del accesorio de cocción 2 en forma de anillo. Al canal 9 así como a zonas parciales adyacentes de la zona de base 10 y a la pared de accesorio de cocción 6 están asociados dispositivos parciales 11 de un dispositivo de calentamiento 5. El accesorio de cocción 2 dispone de una 50 alimentación eléctrica para el suministro de corriente. La tapa 7 del accesorio de cocción 2 también presenta un dispositivo de calentamiento 5 con varios dispositivos parciales 11, estando conectada la tapa 7 a través de contactos y líneas eléctricas 15 al suministro de corriente del accesorio de cocción 2.

55 La invención funciona de modo que el usuario de la máquina de cocina 1 llena el recipiente 3 con un líquido, por ejemplo agua, y lo cierra por medio de la tapa de recipiente 12. El accesorio de cocción 2 se dispone sobre la tapa de recipiente 12. En el accesorio de cocción 2 se introducen los alimentos que van a cocerse. El accesorio de cocción 2 se cierra con la tapa 7. Dado el caso, en el accesorio de cocción 2 pueden introducirse adicionalmente una o varias bases insertables 14, de modo que se forman varios niveles dentro del accesorio de cocción 2.

60 El líquido contenido en el recipiente 3 se calienta por medio de un elemento de calentamiento asociado al recipiente 3. Una vez alcanzado el punto de ebullición del líquido, sube vapor desde el recipiente 3 y sale por la abertura de tapa de recipiente 13. El vapor llega a través de las aberturas de base 4 del accesorio de cocción al espacio de preparación del accesorio de cocción 2, calentándose la pared de accesorio de cocción 6 y los alimentos contenidos en el accesorio de cocción 2.

65

Como hasta la formación de vapor dentro del recipiente 3 es necesario un periodo de tiempo determinado, el usuario puede conectar el dispositivo de calentamiento 5 para precalentar los alimentos contenidos en el accesorio de cocción 2. El dispositivo de calentamiento 5 es un calentamiento por resistencia, cuyas resistencias de calentamiento están integradas en el material de la pared de accesorio de cocción 6. Los dispositivos parciales individuales 11 (resistencias de calentamiento) del dispositivo de calentamiento 5 pueden controlarse en este caso independientemente uno de otro, de modo que pueden formarse diferentes zonas de temperatura dentro del accesorio de cocción 2. Así, por ejemplo, el dispositivo parcial 11 dispuesto encima del todo, que está dispuesto contiguo a la tapa 7, puede presentar una temperatura superior que el dispositivo parcial 11 situado por debajo. Siempre que al accesorio de cocción 2 estén asociadas una o varias bases insertables 14 (dado el caso también con dispositivos parciales 11 propios), es posible calentar varios pisos con diferentes temperaturas. En cada nivel puede disponerse otro tipo de alimento, por ejemplo en un nivel inferior pescado y en un nivel superior verdura. Por la pluralidad de zonas parciales 11 los alimentos contenidos en el accesorio de cocción 2 pueden terminarse de cocer al mismo tiempo también en el caso de tener propiedades diferentes.

La conexión y desconexión del dispositivo de calentamiento 5 puede producirse manualmente por el usuario o automáticamente mediante un control de la máquina de cocina 1. Siempre que se utilice un control automático, el dispositivo de calentamiento 5 puede controlarse en función de un avance en la preparación actual de una receta.

Como se muestra a modo de ejemplo en la figura 4, también la tapa 7 del accesorio de cocción 2 puede presentar un dispositivo de calentamiento 5 con uno o varios dispositivos parciales 11. Los dispositivos parciales 11 pueden estar dispuestos dentro de o en la pared de tapa 8 de la tapa 7 de tal modo que emitan energía térmica hacia el espacio de preparación del accesorio de cocción 2. De este modo por ejemplo es posible gratinar los alimentos ventajosamente con queso o también hacerse a la plancha. El suministro de corriente de los dispositivos parciales 11 dispuestos en la tapa 7 se produce ventajosamente a través de la alimentación eléctrica del accesorio de cocción 2.

Una vez evaporada el agua contenida en el recipiente 3, se cuecen los alimentos contenidos en el accesorio de cocción 2 tanto por el vapor como por el dispositivo de calentamiento 5. Dado el caso, en este momento puede desconectarse el dispositivo de calentamiento 5, de modo que los alimentos ya sólo se calienten por el vapor.

Una vez preparados los alimentos se desconecta el elemento de calentamiento asociado al recipiente 3, de modo que se detiene la salida de vapor del recipiente 3 al recipiente de cocción 2. Ahora, el usuario puede sacar los alimentos del accesorio de cocción 2 y ponerlos en un plato.

Si el usuario todavía no quiere sacar inmediatamente los alimentos del accesorio de cocción 2 tras su preparación, el accesorio de cocción 2 puede utilizarse como recipiente para mantener el calor. A este respecto, el dispositivo de calentamiento 5 se hace funcionar en un modo para mantener el calor. A este respecto, el accesorio de cocción 2 puede permanecer dispuesto sobre el recipiente 3 (como se muestra en las figuras 2 o 3) o bien retirarse del recipiente 3 (como se muestra en la figura 4).

Para en el modo para mantener el calor evitar que se sequen los alimentos dispuestos en el accesorio de cocción 2, en el canal 9 configurado en la zona de base 10 del accesorio de cocción 2 se evapora líquido, por ejemplo el condensado acumulado de un ciclo de evaporación anterior. Para ello se calienta el líquido acumulado en el canal 9 mediante un dispositivo parcial 11 próximo al canal 9. Mediante la operación de calentamiento se evapora el líquido, con lo que por un lado se calientan los alimentos dentro del accesorio de cocción 2 y por otro lado se mantienen húmedos. De este modo puede evitarse o al menos retrasarse que los alimentos se enfríen y sequen antes de tiempo. El líquido, alternativamente al condensado acumulado también puede ser líquido de los alimentos o líquido añadido por separado.

El calentamiento del canal 9 por medio del dispositivo parcial asociado 11 puede utilizarse opcionalmente sólo para un modo para mantener el calor del accesorio de cocción 2 o también durante la preparación de los alimentos.

Lista de números de referencia

- 1 máquina de cocina
- 2 accesorio de cocción
- 3 recipiente
- 4 abertura de base
- 5 dispositivo de calentamiento
- 6 pared de accesorio de cocción

## ES 2 670 400 T3

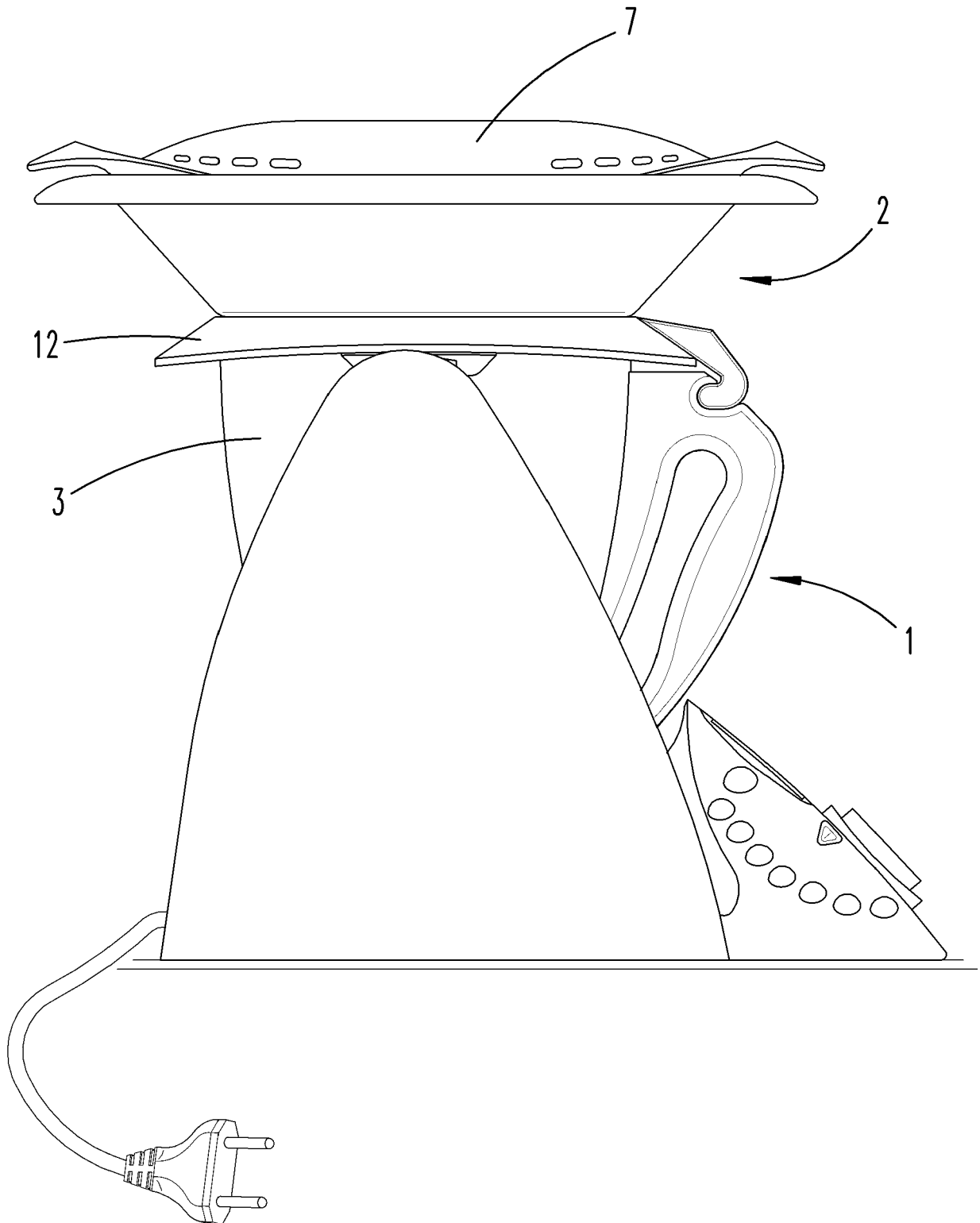
	7	tapa
	8	pared de tapa
5	9	canal
	10	zona de base
	11	dispositivo parcial
10	12	tapa de recipiente
	13	abertura de tapa de recipiente
15	14	base insertable
	15	línea eléctrica

**REIVINDICACIONES**

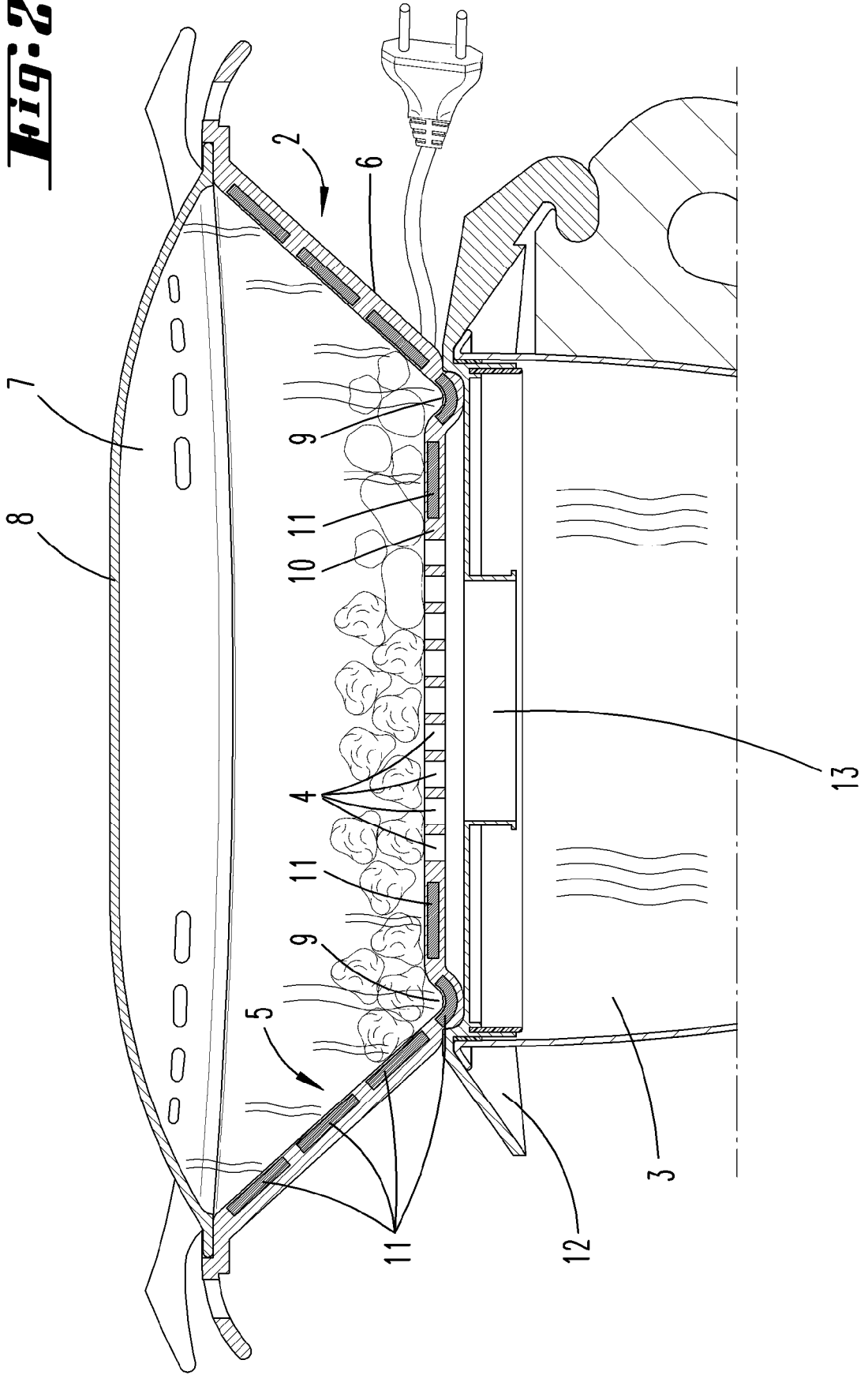
1. Accesorio de cocción (2) para un recipiente que puede calentarse (3) de una máquina de cocina (1), accesorio de cocción (2) que presenta una o varias aberturas de base (4), a través de las que el vapor que sale del  
5 recipiente (3) puede entrar en el accesorio de cocción (2) y puede fluir condensado desde el accesorio de cocción (2) al recipiente (3), caracterizado por que el accesorio de cocción (2) presenta un dispositivo de calentamiento (5) que calienta independientemente del vapor que sale del recipiente (3).
2. Accesorio de cocción (2) según la reivindicación 1, caracterizado por que el accesorio de cocción (2)  
10 presenta una pared de accesorio de cocción (6), estando dispuesto el dispositivo de calentamiento (5) dentro de o en la pared de accesorio de cocción (6).
3. Accesorio de cocción (2) según la reivindicación 1 o 2, caracterizado por que el accesorio de cocción (2)  
15 presenta una tapa (7) con una pared de tapa (8), estando dispuesto el dispositivo de calentamiento (5) dentro de o en la pared de tapa (8).
4. Accesorio de cocción (2) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el accesorio  
20 de cocción (2) presenta una base insertable (14), estando dispuesto el dispositivo de calentamiento (5) dentro de o en la base insertable (14).
5. Accesorio de cocción (2) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el accesorio  
25 de cocción (2) y/o la base insertable (14) presenta un canal (9), que está configurado para recibir líquido, en particular el condensado y/o líquido formado en el accesorio de cocción (2) de los alimentos contenidos en el accesorio de cocción (2).
6. Accesorio de cocción (2) según la reivindicación 5, caracterizado por que el canal (9) está conformado en la  
pared de accesorio de cocción (6), en particular delimita una zona de base (10) de la pared de accesorio de cocción (6) en forma de anillo.
7. Accesorio de cocción (2) según la reivindicación 5 o 6, caracterizado por que el dispositivo de  
30 calentamiento (5) está asociado al canal (9).
8. Accesorio de cocción (2) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el dispositivo  
35 de calentamiento (5) presenta una pluralidad de dispositivos parciales (11) configurados dentro de o en la pared de accesorio de cocción (6) y/o la pared de tapa (8) y/o la base insertable.
9. Accesorio de cocción (2) según una de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por que el dispositivo  
de calentamiento (5) presenta un calentamiento por inducción y/o convección.
10. Máquina de cocina (1), en particular aparato para cocinar y mezclar, con un accesorio de cocción (2) según  
40 una de las reivindicaciones anteriores.
11. Procedimiento para mantener calientes y/o preparar alimentos dentro de un accesorio de cocción (2), en  
45 particular dentro de un accesorio de cocción (2) según una de las reivindicaciones 5 a 9, caracterizado por que se evapora el líquido contenido dentro de un canal (9) configurado en el accesorio de cocción (2) por medio de un dispositivo de calentamiento (5) asociado al canal (9), rodeando el canal (9) los alimentos, en particular en forma de anillo, de modo que el vapor que sube desde el canal (9) humedece y/o calienta las superficies de los alimentos que no están en contacto con el accesorio de cocción (2) y/o una base insertable (14) del accesorio de cocción (2).
12. Procedimiento según la reivindicación 11, caracterizado por que el líquido contenido en el canal (9) es el  
50 condensado formado durante una preparación anterior en el tiempo de los alimentos dentro del accesorio de cocción (2), en particular una cocción al vapor.
13. Procedimiento según la reivindicación 11 o 12, caracterizado por que el accesorio de cocción (2), durante  
55 una preparación de los alimentos, está colocado sobre un recipiente que puede calentarse (3) de una máquina de cocina (1), pudiendo entrar el vapor que sale del recipiente (3) por aberturas de base (4) configuradas en la zona de base (10) del accesorio de cocción (2) al accesorio de cocción (2).



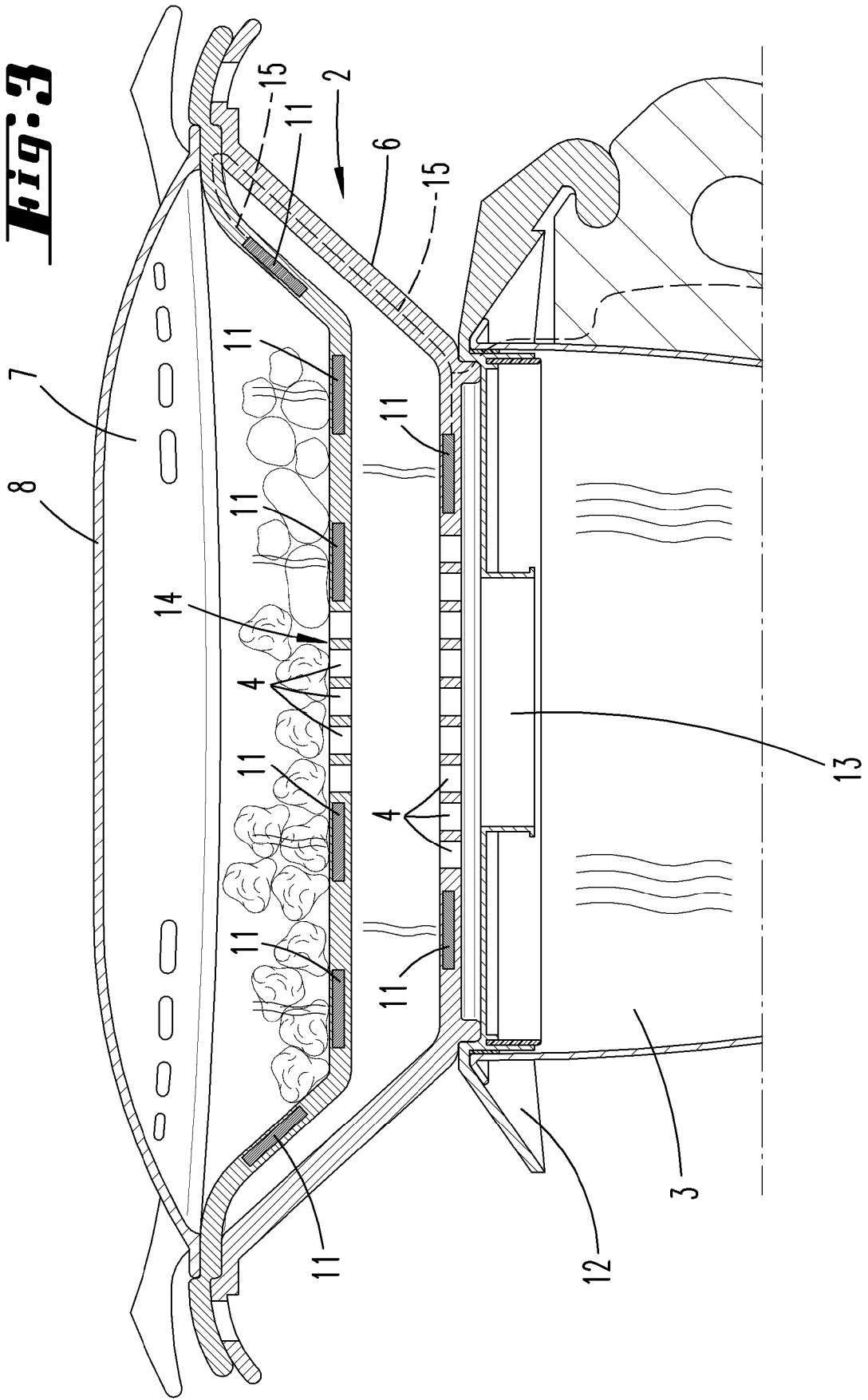
***Fig. 1***



**Fig. 2**



**Fig. 3**



**Fig. 4**

