

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 725 098**

51 Int. Cl.:

**A47J 37/10** (2006.01)

**A47J 45/06** (2006.01)

**A47J 45/07** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **24.03.2016 PCT/FR2016/050666**

87 Fecha y número de publicación internacional: **06.10.2016 WO16156710**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **24.03.2016 E 16714503 (6)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **10.04.2019 EP 3273831**

54 Título: **Dispositivo de gestión de la cocción provisto de un sistema de reconocimiento de un recipiente de cocción**

30 Prioridad:

**27.03.2015 FR 1552639**

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

**19.09.2019**

73 Titular/es:

**SEB S.A. (100.0%)  
112 Chemin du Moulin Carron, Campus SEB  
69130 Ecully, FR**

72 Inventor/es:

**MILLS, CLAIRE y  
GAILHARD, THIERRY**

74 Agente/Representante:

**ELZABURU, S.L.P**

**Observaciones:**

**Véase nota informativa (Remarks, Remarques o Bemerkungen) en el folleto original publicado por la Oficina Europea de Patentes**

ES 2 725 098 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**

Dispositivo de gestión de la cocción provisto de un sistema de reconocimiento de un recipiente de cocción

5 La presente invención concierne a un dispositivo de gestión de la cocción de alimentos destinado a ser establecido amoviblemente sobre un recipiente de cocción cooperante con una placa de caldeo, siendo el recipiente de cocción, en especial, una sartén, una cacerola, una olla o una olla a presión. Asimismo, la invención concierne a un conjunto que comprende al menos un recipiente de cocción y un dispositivo de gestión de la cocción.

10 Es conocido, por el documento US 6860192, un dispositivo de gestión de la cocción de alimentos destinado a ser establecido amoviblemente sobre un recipiente de cocción, especialmente una sartén, cooperante con una placa de caldeo. El dispositivo de gestión de la cocción está diseñado para emitir señales destinadas a gobernar la placa de caldeo. El usuario puede adaptar el dispositivo de gestión de la cocción al tamaño de la sartén actuando manualmente sobre una interfaz para adaptar las señales emitidas en función del tamaño del recipiente de cocción. Sin embargo, tal dispositivo de gestión de la cocción obliga al usuario a comprobar bien, en su adaptación sobre un recipiente de cocción, que el mismo está perfectamente parametrizado para el correcto tamaño del recipiente de cocción utilizado. Si no es así, las señales emitidas en la cocción no estarán adaptadas al tamaño de recipiente y el resultado de cocción no será el esperado.

15 La finalidad de la presente invención es subsanar los citados inconvenientes y proponer un dispositivo de gestión de la cocción que permita garantizar el resultado de cocción de un alimento, especialmente presentando una ergonomía mejorada.

20 Otra finalidad de la invención es proponer un dispositivo de gestión de la cocción que presente un funcionamiento fiable y repetitivo, duradero a lo largo del tiempo.

Otra finalidad de la invención es proponer un dispositivo de gestión de la cocción que sea de diseño simple y económico en su puesta en práctica.

25 Estas finalidades se consiguen con un dispositivo de gestión de la cocción destinado a ser establecido amoviblemente sobre un recipiente de cocción de alimentos cooperante con una placa de caldeo, estando el dispositivo de gestión de la cocción diseñado para emitir señales destinadas, bien sea a gobernar la placa de caldeo, o bien a sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo y/o sobre los alimentos que se están cocinando, caracterizado por que el dispositivo de gestión de la cocción incluye un sistema de reconocimiento del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción sobre el cual se establece, actuando dicho sistema de reconocimiento sobre el dispositivo de gestión de la cocción para adaptar las señales emitidas en función del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción reconocido.

30 Por un dispositivo de gestión de la cocción destinado a ser establecido amoviblemente sobre un recipiente de cocción, se comprende que el dispositivo de gestión de la cocción puede ser separado fácilmente por el usuario del recipiente de cocción, sin precisar de la puesta en práctica de una herramienta.

35 Por el sistema de reconocimiento actúa sobre el dispositivo de gestión de la cocción para adaptar las señales emitidas en función del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción reconocido, se comprende que, como mínimo, la señal emitida por el dispositivo de gestión de la cocción se corresponde con el tipo y/o con el tamaño del recipiente de cocción que será tratado por un dispositivo externo al dispositivo de gestión de la cocción, especialmente un dispositivo de mando de una placa de caldeo que adapta la potencia de calentamiento en función del tipo y/o del tamaño del recipiente reconocido.

40 El dispositivo de gestión de la cocción reconoce de manera autónoma el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción sobre el cual se establece. De este modo, las señales emitidas por el dispositivo de gestión de la cocción siempre están adaptadas al tipo y/o al tamaño del recipiente de cocción reconocido. En consecuencia, las señales emitidas son fiables y el resultado de cocción de un alimento está garantizado.

45 Ventajosamente, el sistema de reconocimiento incluye una memoria en la que se almacena una tabla que comprende márgenes de valores de una característica del recipiente de cocción asociados cada uno de ellos a un tipo y/o un tamaño del recipiente de cocción, y el sistema de reconocimiento está diseñado para detectar un valor de la característica del recipiente de cocción e inferir el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción sobre el que está instalado a partir de los márgenes de valores almacenados en la memoria, siendo dicha característica, en especial, eléctrica y/o mecánica y/u óptica.

50 Con cada margen de valores memorizado se asocia un tipo y/o un tamaño de recipiente de cocción. Cuando el sistema de reconocimiento detecta un valor de una característica del recipiente de cocción que entra dentro de un margen de valores, el dispositivo de gestión de la cocción infiere el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción que se asocia con este margen de valores.

55 De este modo, el dispositivo de gestión de la cocción identifica el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción de manera fiable.

Por siendo dicha característica eléctrica, se comprende que el sistema de reconocimiento detecta una característica seleccionada de entre un valor óhmico, una tensión, una intensidad o una capacidad.

5 Preferentemente, éste incluye un emisor de ondas de radio, especialmente del tipo Bluetooth®, para emitir las señales destinadas, bien sea a gobernar la placa de caldeo, o bien a sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo y/o sobre los alimentos que se están cocinando.

Tal disposición permite obtener un dispositivo de gestión de la cocción inalámbrico que fácilmente se puede instalar sucesivamente sobre diferentes recipientes de cocción.

10 De manera ventajosa, el dispositivo de gestión puede cooperar con un terminal remoto, especialmente un teléfono inteligente que recibe las señales destinadas a sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo y/o sobre los alimentos que se están cocinando.

Ventajosamente, éste incluye un dispositivo presentador y/o medios sonoros para sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo o sobre los alimentos que se están cocinando.

15 Tal disposición permite obtener un dispositivo de gestión de la cocción provisto de una interfaz particularmente económica para presentar información que sugiera al usuario que actúe sobre la placa de caldeo o sobre los alimentos que se están cocinando. Unos medios sonoros, especialmente un avisador acústico, completan de manera ventajosa la información visual presentada.

De manera ventajosa, el dispositivo presentador presenta un pictograma que representa el tipo y/o el tamaño de recipiente de cocción sobre el cual se establece el dispositivo de gestión de la cocción, reconociéndose el tipo y/o el tamaño de recipiente de cocción mediante el sistema de reconocimiento.

20 Preferentemente, éste incluye un órgano de puesta en marcha, activándose en la puesta en marcha el sistema de reconocimiento.

Tal disposición permite, con cada puesta en marcha del dispositivo de gestión de la cocción, volver a detectar el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción y, así, garantizar que las señales emitidas por el dispositivo de gestión de la cocción están perfectamente adaptadas al tipo y/o al tamaño del recipiente de cocción sobre el cual está instalado.

25 Ventajosamente, éste incluye medios de conexión, especialmente lengüetas, unidos al sistema de reconocimiento, estando los medios de conexión destinados a cooperar con un componente eléctrico establecido sobre el recipiente de cocción, especialmente un sensor de temperatura o una resistencia.

30 De este modo, el sistema de reconocimiento está unido eléctricamente y amoviblemente a un componente eléctrico establecido sobre el recipiente de cocción que presenta una característica propia del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción.

Tal disposición permite asimismo al dispositivo de gestión de la cocción adaptar las señales emitidas en función de las medidas realizadas en el sensor.

Preferentemente, en la memoria se almacenan unos valores y/o curvas de potencia en función del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción, siendo las señales emitidas consignas de potencia.

35 Tal disposición permite adaptar las señales de consignas de potencia emitidas en función del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción reconocido.

La invención se refiere asimismo a un conjunto configurado por al menos un recipiente de cocción y un dispositivo de gestión de la cocción tal y como se ha descrito anteriormente.

40 Ventajosamente, el recipiente de cocción incluye un mango, estableciéndose sobre el mango el dispositivo de gestión de la cocción.

Por mango, se comprende que el mango puede ser un mango largo establecido sobre una sartén o un asa establecida sobre una cacerola o una olla.

45 Tal disposición permite realizar de manera económica un dispositivo de gestión de la cocción que se puede instalar en un conjunto de recipientes de cocción. En efecto, en una gama de recipientes de cocción de diferentes tamaños, el mango es idéntico para cada tamaño. Además, la zona de ensamblaje del dispositivo de gestión de la cocción sobre el mango es idéntica para cada recipiente de cocción.

50 Preferentemente, el recipiente de cocción incluye un componente eléctrico que presenta una característica eléctrica R1 definitoria del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción, estando adaptado el sistema de reconocimiento para medir la característica eléctrica R1 para reconocer el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción.

Ventajosamente, el componente eléctrico se configura mediante una resistencia eléctrica y/o un sensor de temperatura, especialmente un termopar, y la característica eléctrica es un valor óhmico.

5 Tal disposición permite obtener un dispositivo de gestión de cocción muy económico. Una resistencia eléctrica, efectivamente, es un componente estándar, de bajo coste. La utilización del sensor de temperatura, especialmente de un termopar que equipa el recipiente de cocción, no pone en práctica un componente particular para detectar el tipo y/o el tamaño de este recipiente de cocción, por lo que es particularmente económico.

Preferentemente, el recipiente incluye un componente mecánico que presenta una característica mecánica C1 definitoria del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción, estando adaptado el sistema de reconocimiento para medir la característica mecánica C1 para reconocer el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción.

10 Tal disposición permite obtener un dispositivo de gestión de cocción fiable y robusto a lo largo del tiempo.

Ventajosamente, el componente mecánico se configura mediante al menos una lengüeta, y la característica mecánica es la presencia o ausencia de la lengüeta.

Tal disposición permite, a partir de un número limitado de lengüetas, obtener un gran número de combinaciones, caracterizando cada combinación un tipo y/o un tamaño de recipiente de cocción.

15 La invención se refiere asimismo a un conjunto configurado mediante una placa de caldeo, al menos un recipiente de cocción y un dispositivo de gestión de la cocción tales y como se han descrito anteriormente.

La placa de caldeo incluye medios de recepción de las señales emitidas por el dispositivo de gestión de la cocción, actuando los medios de recepción sobre unos medios de mando de la placa de caldeo.

20 La invención se refiere asimismo a un procedimiento de gestión de la cocción de un alimento dispuesto dentro de un recipiente de cocción de alimentos cooperante con una placa de caldeo, incluyendo dicho recipiente de cocción un dispositivo de gestión de la cocción diseñado para emitir señales destinadas, bien sea a gobernar la placa de caldeo, o bien a sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo y/o sobre los alimentos que se están cocinando, caracterizado por que el procedimiento incluye una etapa de reconocimiento mediante el dispositivo de gestión de la cocción del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción sobre el cual se establece, incluyendo dicho dispositivo de gestión de la cocción un sistema de reconocimiento actuante sobre el dispositivo de gestión de la cocción para adaptar las señales emitidas en función del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción reconocido.

25 Se comprenderá mejor la invención con la detenida observación de las formas de realización tomadas sin carácter limitativo alguno e ilustradas en las figuras que se acompañan, en las cuales:

30 la figura 1 ilustra una vista esquemática en sección de un recipiente de cocción que descansa sobre una placa de caldeo y que incluye un dispositivo de gestión de la cocción según una forma de realización particular de la invención.

La figura 2 ilustra una vista en perspectiva del recipiente de cocción que incluye el dispositivo de gestión de la cocción ilustrado en la figura 1.

35 La figura 3 ilustra una vista en perspectiva en despiece ordenado del recipiente de cocción que incluye el dispositivo de gestión de la cocción ilustrado en la figura 2.

La figura 4 ilustra una vista en perspectiva en despiece ordenado del mango del recipiente de cocción que incluye el dispositivo de gestión de la cocción ilustrado en la figura 3 según una variante de realización de la invención.

40 Tal como es visible en las figuras 1 a 3, un recipiente de cocción 1 incluye un casquete 2 que comprende un fondo 3 y una pared lateral 4. El casquete 2 está realizado en un material amagnético, especialmente en aluminio, por ejemplo mediante una operación de recalcado de un disco o mediante una operación de fundición. El fondo 3 presenta un espesor dentro del cual se adiciona un sensor de temperatura 40, especialmente un termopar. El recipiente de cocción 1 incluye un mango 7 en el que se establece amoviblemente un dispositivo de gestión de la cocción 20. El dispositivo de gestión de la cocción 20 está unido, por ejemplo eléctricamente, al sensor de temperatura 40 para recibir información representativa de la temperatura del fondo 3.

45 El recipiente de cocción 1 descansa sobre una placa de caldeo 50, especialmente de resistencias calefactoras eléctricas o de inducción, que comprende una placa vitrocerámica 51, un dispositivo de caldeo 52, especialmente una vasija calefactora o un inductor y un dispositivo de mando 53. El fondo 3 del casquete 2 incluye un elemento 6 realizado en un material ferromagnético destinado, por ejemplo, a cooperar con el inductor del dispositivo de caldeo 52 para hacer calentar el recipiente de cocción 1. El elemento 6 realizado en un material ferromagnético adopta la forma de una placa que es postiza en orden a coronar el sensor de temperatura 40.

50 El dispositivo de gestión de la cocción 20 incluye un emisor de ondas de radio 23, especialmente del tipo Bluetooth®, para emitir señales destinadas a gobernar la placa de caldeo 50, especialmente a partir de la

información recibida del sensor de temperatura 40. El dispositivo de mando 53 de la placa de caldeo 50 incluye un receptor 54 para recibir las señales emitidas por el dispositivo de gestión de la cocción 20 para pilotar la placa de caldeo 50. Las señales emitidas son, por ejemplo, consignas de potencia que se ha de suministrar mediante el dispositivo de caldeo 52 al recipiente de cocción 1.

- 5 El dispositivo de gestión de la cocción 20 incluye un sistema de reconocimiento 21 del tipo y del tamaño del recipiente de cocción sobre el cual se establece. El sistema de reconocimiento 21 actúa sobre el dispositivo de gestión de la cocción 20 para adaptar las señales emitidas en función del tipo y del tamaño del recipiente de cocción 1 reconocido.

- 10 El dispositivo de gestión de la cocción 20 está destinado a cooperar con recipientes de cocción de tipo y de tamaño diferentes, cada uno de los cuales incluye un sensor de temperatura 40, especialmente un termopar que presenta un margen de resistencia propio y que será característico del tipo y del tamaño del recipiente de cocción. El sistema de reconocimiento 21 incluye una memoria 22 en la que se almacenan los márgenes de valores de resistencia asociados cada uno de ellos a un tipo y un tamaño de recipiente de cocción. El sistema de reconocimiento 21 está diseñado para detectar el valor de resistencia del termopar y, a partir de los márgenes de valores memorizados  
15 asociados cada uno de ellos a un tipo y un tamaño de recipiente de cocción, identificar el tipo y el tamaño del recipiente de cocción 1 sobre el cual se establece.

El dispositivo de gestión de la cocción 20 incluye un botón de marcha/paro 28. Con cada puesta en marcha, el sistema de reconocimiento 21 es activado para detectar el tipo y el tamaño del recipiente de cocción sobre el que está instalado el dispositivo de gestión de la cocción 20.

- 20 El dispositivo de gestión de cocción 20 está diseñado para adaptar las señales emitidas en función del tipo y del tamaño del recipiente de cocción 1 reconocido. Las señales emitidas, por ejemplo consignas de potencia que ha de suministrarse mediante el dispositivo de caldeo 52 al recipiente de cocción 1, estarán moduladas por un coeficiente memorizado correspondiente al tipo y al tamaño del recipiente de cocción 1.

- 25 Tal como es visible en la figura 3, el mango 7 incluye una cavidad 70 en la que se establece un conector 60. La cavidad 70 está cerrada por una cubierta 71. El conector 60 está provisto de una primera 61 y segunda 62 zonas de contacto. Las zonas de contacto primera 61 y segunda 62 están unidas al sensor de temperatura 40 por dos elementos conductores 63, 64. El dispositivo de gestión de la cocción 20 incluye una primera 25 y segunda 26 lengüetas unidas al sistema de reconocimiento 21 y destinadas a cooperar con las zonas de contacto primera 61 y segunda 62. El mango 7 incluye un alojamiento 8 provisto de una abertura pasante 9. El dispositivo de gestión de la  
30 cocción 20 incluye un pie 29 destinado a cooperar con la abertura pasante 9 para mantener sobre el mango 7 el dispositivo de gestión de la cocción 20, así como las lengüetas primera 25 y segunda 26 en contacto con las zonas de contacto primera 61 y segunda 62. El pie 29 puede recibir una batería de alimentación (no representada en las figuras) del dispositivo de gestión de la cocción 20.

Ventajosamente, la abertura pasante 9 está destinada a configurar un aro de enganche del recipiente de cocción 1.

- 35 En una variante de realización, el dispositivo de gestión de la cocción 20 incluye un dispositivo presentador 30 para sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo 50 o sobre los alimentos que se están cocinando. El dispositivo presentador 30 puede, por ejemplo, presentar una consigna de graduación de la potencia de calentamiento que se sugiere al usuario que lea para modificar a continuación la graduación de la placa de caldeo 50. El sistema de reconocimiento 21 actúa sobre el dispositivo de gestión de la cocción 20 para adaptar la consigna de graduación de  
40 la potencia de calentamiento presentada en función del tipo y del tamaño del recipiente de cocción 1 reconocido. El dispositivo de gestión de la cocción 20 incluye ventajosamente unos medios sonoros, especialmente un avisador acústico (no representado en las figuras) para avisar al usuario y sugerirle que mire el dispositivo presentador 30.

- 45 En otra variante de realización ilustrada en la figura 4, el dispositivo de gestión de la cocción 20 está destinado a cooperar con recipientes de cocción de tipo y de tamaño diferentes, cada uno de los cuales incluye una resistencia 65 que presenta un valor óhmico propio y que será característico del tipo y del tamaño del recipiente de cocción. El sistema de reconocimiento 21 incluye una memoria 22 en la que se almacenan los valores óhmicos asociados cada uno de ellos a un tipo y un tamaño de recipiente de cocción. El sistema de reconocimiento 21 está diseñado para detectar el valor óhmico de la resistencia y, a partir de los márgenes de valores óhmicos memorizados asociados cada uno de ellos a un tipo y un tamaño de recipiente de cocción, identificar el tipo y el  
50 tamaño del recipiente de cocción. El conector 60 incluye una tercera zona de contacto 66 eléctrico y la resistencia 65 está unida a las zonas de contacto segunda 62 y tercera 66. El dispositivo de gestión de la cocción 30 incluye una tercera lengüeta 27 unida al sistema de reconocimiento 21 y destinada a cooperar con la tercera zona de contacto 66.

- 55 En utilización, el usuario elige un recipiente de cocción 1 adaptado al tamaño y/o al tipo de alimentos que desea preparar y, sobre este recipiente de cocción, adapta el dispositivo de gestión de la cocción 20. El usuario pone en marcha a continuación el dispositivo de gestión de la cocción 20, lo cual activa el sistema de reconocimiento 21, el cual detecta el valor de resistencia del sensor de temperatura 40. El sistema de reconocimiento 21 determina entonces el tipo y el tamaño del recipiente de cocción sobre el cual se establece, a partir de los márgenes de valores

almacenados en su memoria 22 y asociados cada uno de ellos a un tipo y un tamaño de recipiente de cocción. El usuario posa entonces el recipiente de cocción 1 sobre la placa de caldeo 50 que ha puesto en marcha previamente. En la preparación de los alimentos, el dispositivo de gestión de la cocción de los alimentos 20 va a emitir consignas de potencia que ha de suministrarse mediante el dispositivo de caldeo 52 al recipiente de cocción 1, que estarán moduladas por un coeficiente memorizado correspondiente al tipo y al tamaño del recipiente de cocción 1.

Por ejemplo, el dispositivo de gestión de la cocción 20 incluye una función "cocción a fuego lento". Por ejemplo, en la preparación de un estofado de buey para 4 personas en una cacerola adaptada para una preparación de este tipo, esto es, una cacerola de 20 centímetros de diámetro, la consigna de potencia que ha de suministrarse mediante el dispositivo de caldeo 52 a la cacerola, emitida por el dispositivo de gestión de la cocción 20 para realizar una cocción a fuego lento, es de 330 vatios. Si el dispositivo de gestión de la cocción 20 se establece sobre una cacerola de 16 centímetros de diámetro, la firma solicitante ha puesto de manifiesto que la cantidad de alimentos preparados era inferior a al menos la mitad de la cantidad preparada en una cacerola de 20 centímetros de diámetro. De este modo, para la función "cocción a fuego lento" en una cacerola de 16 centímetros de diámetro, la consigna de potencia que ha de suministrarse mediante el dispositivo de caldeo a la cacerola, emitida por el dispositivo de gestión de la cocción, es de 215 vatios.

En una variante de realización, el dispositivo de gestión de la cocción de alimentos 20 va a emitir una señal correspondiente al tipo y al tamaño del recipiente de cocción 1 que será grabada por el dispositivo de mando 53 de la placa de caldeo 50, así como una información representativa de la temperatura del fondo 3. El dispositivo de mando 53 incluye consignas de potencia que ha de suministrarse mediante el dispositivo de caldeo 52 al recipiente de cocción 1 que estarán moduladas por un coeficiente grabado correspondiente al tipo y al tamaño del recipiente de cocción 1.

Por supuesto, la invención no queda en modo alguno limitada a las formas de realización descritas e ilustradas, las cuales sólo se han dado a título de ejemplo. No dejan de ser posibles modificaciones, especialmente desde el punto de vista de la constitución de los diversos elementos o mediante sustitución por otros técnicamente equivalentes, sin salir por ello del ámbito de protección de la invención.

De este modo, en una variante de realización, el dispositivo de gestión de la cocción 20 se establece en un accesorio de un recipiente de cocción 1, especialmente una tapa. El sistema de reconocimiento 21 detecta el tamaño del accesorio sobre el cual se establece, correspondiendo el tamaño del accesorio a un tamaño de recipiente de cocción.

30

## REIVINDICACIONES

1. Dispositivo de gestión de la cocción de alimentos (20) destinado a ser establecido amoviblemente sobre un recipiente de cocción (1) cooperante con una placa de caldeo (50), estando dicho dispositivo de gestión de la cocción (20) diseñado para emitir señales destinadas, bien sea a gobernar la placa de caldeo (50), o bien a sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo (50) y/o sobre los alimentos que se están cocinando, caracterizado por que el dispositivo de gestión de la cocción (20) incluye un sistema de reconocimiento (21) del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción (1) sobre el cual se establece, actuando dicho sistema de reconocimiento (21) sobre el dispositivo de gestión de la cocción (20) para adaptar las señales emitidas en función del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción (1) reconocido.
2. Dispositivo de gestión de la cocción (20) según la reivindicación (1), caracterizado por que el sistema de reconocimiento (21) incluye una memoria (22) en la que se almacena una tabla que comprende márgenes de valores de una característica del recipiente de cocción asociados cada uno de ellos a un tipo y/o un tamaño del recipiente de cocción, y por que el sistema de reconocimiento (21) está diseñado para detectar un valor de la característica del recipiente de cocción (1) e inferir el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción sobre el que está instalado a partir de los márgenes de valores almacenados en la memoria (22), siendo dicha característica, en especial, eléctrica y/o mecánica y/u óptica.
3. Dispositivo de gestión de la cocción (20) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por incluir un emisor de ondas de radio (23), especialmente del tipo Bluetooth®, para emitir las señales destinadas, bien sea a gobernar la placa de caldeo (50), o bien a sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo (50) y/o sobre los alimentos que se están cocinando.
4. Dispositivo de gestión de la cocción (20) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por incluir un dispositivo presentador (30) y/o medios sonoros para sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo (50) o sobre los alimentos que se están cocinando.
5. Dispositivo de gestión de la cocción (20) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado por incluir un órgano de puesta en marcha (28), activándose en la puesta en marcha el sistema de reconocimiento (21).
6. Dispositivo de gestión de la cocción (20) según una cualquiera de las reivindicaciones 2 a 5, caracterizado por incluir medios de conexión, especialmente lengüetas (25, 26, 27), unidos al sistema de reconocimiento, estando dichos medios de conexión destinados a cooperar con un componente eléctrico establecido sobre el recipiente de cocción, especialmente un sensor de temperatura (40) o una resistencia (65).
7. Dispositivo de gestión de la cocción (20) según una cualquiera de las reivindicaciones 2 a 6, caracterizado por que en la memoria (22) se almacenan unos valores y/o curvas de potencia en función del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción, siendo las señales emitidas consignas de potencia.
8. Conjunto configurado por al menos un recipiente de cocción (1) y un dispositivo de gestión de la cocción (20) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores.
9. Conjunto según la reivindicación 8, caracterizado por que el recipiente de cocción (1) incluye un mango (7), estableciéndose sobre el mango (7) el dispositivo de gestión de la cocción (20).
10. Conjunto según una cualquiera de las reivindicaciones 8 a 9, caracterizado por que el recipiente de cocción (1) incluye un componente eléctrico (40, 65) que presenta una característica eléctrica R1 definitoria del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción (1), estando adaptado el sistema de reconocimiento (21) para medir la característica eléctrica R1 para reconocer el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción (1).
11. Conjunto según la reivindicación 10, caracterizado por que el componente eléctrico se configura mediante una resistencia eléctrica (65) o un sensor de temperatura (40), especialmente un termopar, y por que la característica eléctrica R1 es un valor óhmico.
12. Conjunto según una cualquiera de las reivindicaciones 8 a 9, caracterizado por que el recipiente de cocción (1) incluye un componente mecánico que presenta una característica mecánica C1 definitoria del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción (1), estando adaptado el sistema de reconocimiento (21) para medir la característica mecánica C1 para reconocer el tipo y/o el tamaño del recipiente de cocción (1).
13. Conjunto según la reivindicación 12, caracterizado por que el componente mecánico se configura mediante al menos una lengüeta, y por que la característica mecánica es la presencia o ausencia de la lengüeta.
14. Conjunto configurado por una placa de caldeo (50), al menos un recipiente de cocción (1) y un dispositivo de gestión de la cocción (20) según una cualquiera de las reivindicaciones anteriores.

15. Procedimiento de gestión de la cocción de un alimento dispuesto dentro de un recipiente de cocción de alimentos (1) cooperante con una placa de caldeo (50), incluyendo dicho recipiente de cocción (1) un dispositivo de gestión de la cocción (20) diseñado para emitir señales destinadas, bien sea a gobernar la placa de caldeo (50), o bien a sugerir al usuario que actúe sobre la placa de caldeo (50) y/o sobre los alimentos que se están cocinando, caracterizado por que el procedimiento incluye una etapa de reconocimiento mediante el dispositivo de gestión de la cocción (20) del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción (1) sobre el cual se establece, incluyendo dicho dispositivo de gestión de la cocción (20) un sistema de reconocimiento (21) que actúa sobre el dispositivo de gestión de la cocción (20) para adaptar las señales emitidas en función del tipo y/o del tamaño del recipiente de cocción (1) reconocido.

5  
10

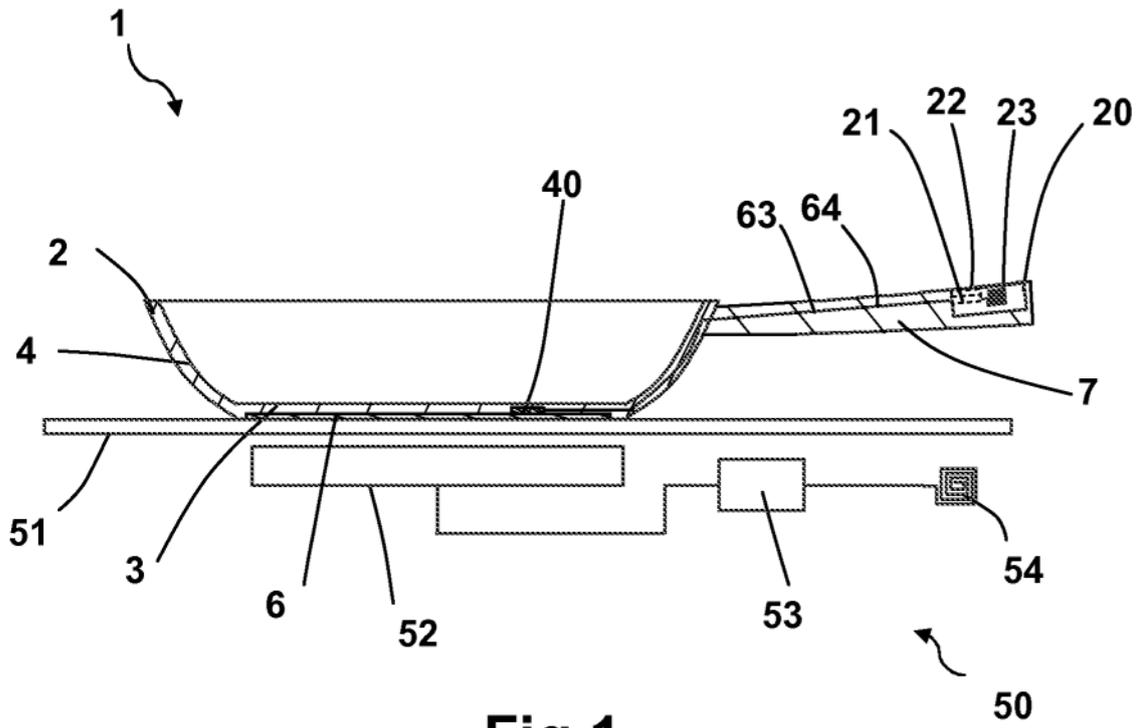


Fig.1

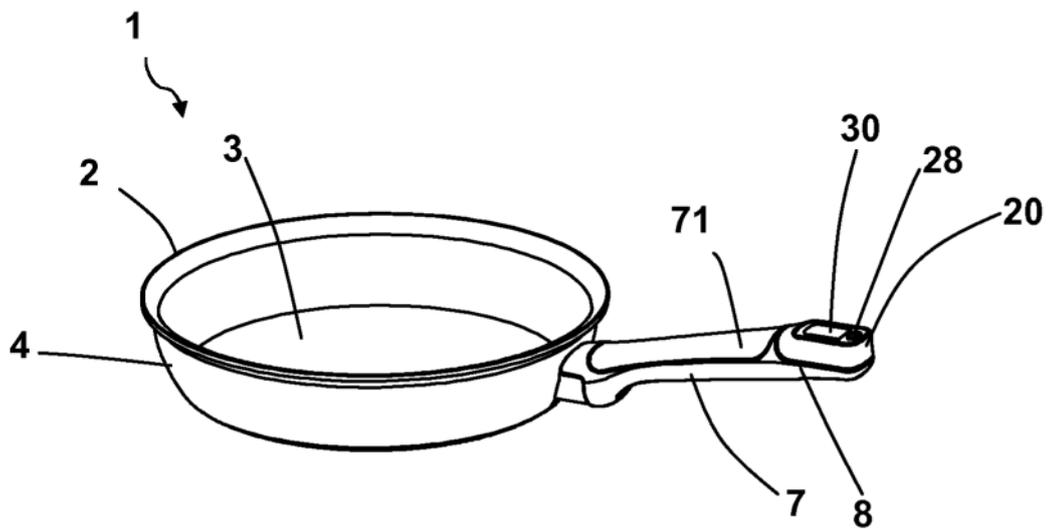
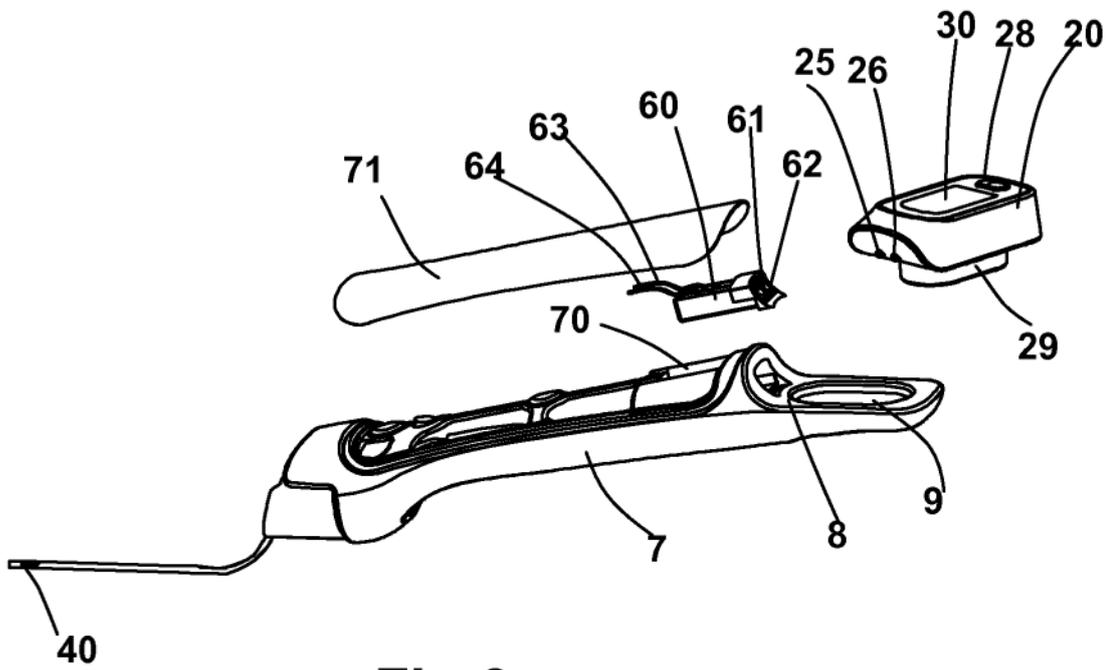
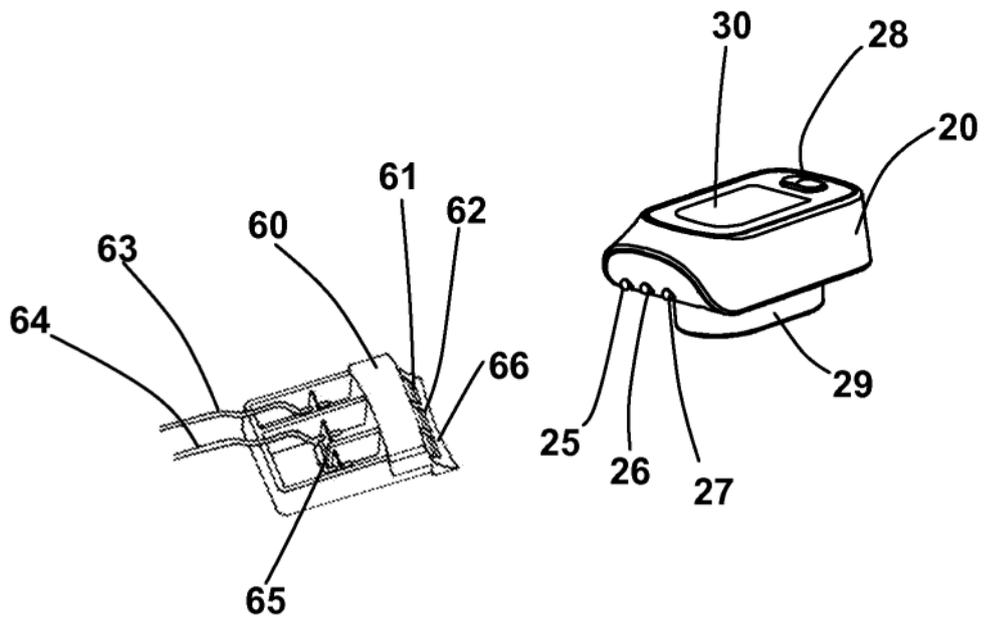


Fig.2



**Fig.3**



**Fig.4**