

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 953 634**

51 Int. Cl.:

F24C 15/10 (2006.01)

F24C 15/20 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **14.08.2018** **E 18188933 (8)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **07.06.2023** **EP 3453974**

54 Título: **Dispositivo de campo de cocción**

30 Prioridad:

07.09.2017 ES 201731087

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:
14.11.2023

73 Titular/es:

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

72 Inventor/es:

GALVE VILLA, JOSÉ EDUARDO;
MARTÍN GÓMEZ, DÁMASO;
PINA GADEA, CARMELO y
TORRUBIA MARCO, DEMETRIO

74 Agente/Representante:

PALACIOS SUREDA, Fernando

ES 2 953 634 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 campo de cocción

La presente invención se refiere a un campo de cocción según el preámbulo de la reivindicación 1.

- 5 A través del estado de la técnica, ya se conoce un dispositivo de campo de cocción con una placa de campo de cocción y con una unidad extractora. Una rueda de ventilador de la unidad extractora está dispuesta en un estado de funcionamiento debajo de la placa de campo de cocción. En el estado de funcionamiento, la unidad extractora succiona de un área de cocción a través de un vaciado de extracción de la placa de campo de cocción mediante la rueda de ventilador los vapores que se producen en el estado de funcionamiento. La placa de campo de cocción presenta una extensión longitudinal de 80 cm. También se conocen realizaciones en las que una extensión longitudinal de la placa de campo de cocción es mayor que 80 cm. Para un campo de cocción de este tipo se necesita mucho espacio, por lo que, en el caso de proporciones reducidas, concretamente en un espacio de cocción, se debe prescindir de un campo de cocción en el que una unidad extractora esté dispuesta debajo de una placa de campo de cocción en una posición de instalación.
- 10 Asimismo, a través de la memoria descriptiva DE 20 2013 005303 U1 es conocido un dispositivo de campo de cocción con una placa de campo de cocción y una rueda de ventilador que está dispuesta de tal forma que una abertura de entrada de aire de la rueda de ventilador se encuentra a un lado de la rueda de ventilador opuesto a la placa de campo de cocción.
- 15 Además, la memoria descriptiva WO 2017/029134 A1 divulga un dispositivo de campo de cocción según el preámbulo de la reivindicación 1 con una disposición de una rueda de ventilador directamente debajo de un vaciado de extracción, en concreto una disposición sin solapamientos de la rueda de ventilador con unidades de calentamiento del dispositivo de campo de cocción para poder succionar con la rueda de ventilador una corriente de aire idealmente sin remolinos ni efectos de fricción adicionales, concretamente con el elemento de calentamiento en un trayecto directo y acortado. Asimismo, a través de esta memoria descriptiva es conocida una disposición alternativa de la rueda de ventilador, donde la rueda de ventilador está posicionada por completo debajo de una de las unidades de calentamiento y está previsto un canal de guía de aire para guiar la corriente de aire del vaciado de extracción a la rueda de ventilador.
- 20 El objetivo de la presente invención consiste en particular en proporcionar un dispositivo genérico con propiedades mejoradas en lo referente a una construcción. Según la invención, este objetivo se consigue mediante las características de la reivindicación 1, mientras que de las reivindicaciones dependientes se pueden extraer realizaciones y perfeccionamientos ventajosos de la invención.
- 25 La invención se refiere a un campo de cocción con un dispositivo de campo de cocción, en particular a un dispositivo de campo de cocción por inducción, con al menos una placa de campo de cocción y con al menos una unidad extractora que presenta al menos una rueda de ventilador y que succiona al menos parcialmente de al menos un área de cocción a través de al menos un vaciado de extracción de la placa de campo de cocción mediante la rueda de ventilador los vapores que se producen en al menos un estado de funcionamiento.
- 30 Se propone que una extensión longitudinal de la placa de campo de cocción ascienda a 75 cm como máximo, en concreto a 70 cm como máximo, de manera ventajosa a 65 cm como máximo y, de manera preferida, a 60 cm como máximo. Mediante una forma de realización de este tipo, se puede conseguir en particular una construcción optimizada y/o mejorada. En concreto, es posible conseguir una realización compacta y/o una menor necesidad de espacio, concretamente con un rendimiento invariable y, de manera ventajosa, con un rendimiento mejorado. También en los campos de cocción de menor tamaño, se puede en particular integrar una unidad extractora debajo de una placa de campo de cocción en una posición de instalación, de modo que es posible prescindir en concreto de una campana extractora de humos dispuesta encima de la placa de campo de cocción, lo cual contribuye en particular a una mayor comodidad para el usuario. En concreto, se puede utilizar toda el área del vaciado de extracción para una succión de los vapores que se generen en el estado de funcionamiento, pudiendo en concreto prescindirse de una reducción del vaciado de extracción como consecuencia de unidades constructivas dispuestas en el área del vaciado de extracción.
- 35 Por «dispositivo de campo de cocción», en particular por «dispositivo de campo de cocción por inducción», ha de entenderse en particular al menos una parte, en concreto un subgrupo constructivo, de un campo de cocción, en particular de un campo de cocción por inducción. Por «placa de campo de cocción» ha de entenderse en particular una unidad que en al menos un estado de funcionamiento esté prevista para apoyar batería de cocción y que esté prevista en particular para conformar una parte de una carcasa exterior de campo de cocción, en concreto del dispositivo de campo de cocción y/o de un campo de cocción que presente el dispositivo de campo de cocción. En una posición de instalación, la placa de campo de cocción conforma en concreto una parte de la carcasa exterior de campo de cocción dirigida hacia un usuario. La placa de campo de cocción presenta en particular todos los objetos que un campo de cocción que presente el dispositivo de campo de cocción delimita hacia arriba en una posición de instalación, en concreto sobre un lado dirigido hacia un usuario. La placa de campo de cocción está compuesta en concreto al menos en gran parte por vidrio y/o vitrocerámica. Por «al menos en gran parte» ha de entenderse en particular en un porcentaje del 70% como mínimo, en concreto en el 80% como mínimo, de manera ventajosa en el 90% como mínimo y, de manera preferida, en el 95% como mínimo.
- 40
- 45
- 50
- 55

Por «unidad extractora» ha de entenderse en particular una unidad que en al menos un estado de funcionamiento succione y/o filtre mediante la rueda de ventilador los vapores que se generen en el estado de funcionamiento y que al menos evacúe estos vapores de un área de cocción mediante la rueda de ventilador concretamente en el estado de funcionamiento. La unidad extractora presenta en particular al menos una unidad de filtrado de grasa que absorbe al menos esencialmente y/o elimina de los vapores al menos esencialmente en al menos un estado de funcionamiento las partículas de grasa disueltas en los vapores que se produzcan en el estado de funcionamiento. La unidad extractora presenta en particular al menos una unidad conductora de aire que define en particular al menos un canal de extracción y que conecta el espacio de cocción con la rueda de ventilador mediante el canal de extracción concretamente en al menos un estado de funcionamiento. El canal de extracción está previsto en particular para la conducción de los vapores que se produzcan en el estado de funcionamiento. En al menos un estado de funcionamiento, el canal de extracción conduce al menos en gran parte los vapores que se producen en el estado de funcionamiento en concreto del área de cocción a la rueda de ventilador.

Por «rueda de ventilador» ha de entenderse en particular una unidad que en al menos un estado de funcionamiento proporcione al menos una corriente de succión para los vapores que se generan en el estado de funcionamiento, y que en particular al menos evacúe del área de cocción los vapores succionados. A modo de ejemplo, la unidad extractora podría en el estado de funcionamiento expulsar del área de cocción y, adicionalmente, de un espacio de cocción, en particular una cocina, mediante la rueda de ventilador los vapores que se generen en el estado de funcionamiento y, por ejemplo, suministrárselos a al menos un conducto de salida de aire. Como alternativa, la unidad extractora podría transportar concretamente en el estado de funcionamiento mediante la rueda de ventilador los vapores que se generen en el estado de funcionamiento del área de cocción a al menos otra área parcial del espacio de cocción. Por «área de cocción» ha de entenderse en particular un área parcial de un espacio de cocción en la que se efectúe un proceso de cocción en el estado de funcionamiento y a la cual se escapan desde al menos una batería de cocción calentada los vapores que se produzcan concretamente durante el proceso de cocción, y la cual se extienda ventajosamente al menos en gran parte encima de la placa de campo de cocción en una posición de instalación. Por «espacio de cocción» ha de entenderse en particular un espacio, en concreto una estancia, en el que esté apoyado y/o dispuesto un campo de cocción que comprenda el dispositivo de campo de cocción.

Por «vaciado de extracción» ha de entenderse en particular una abertura y/o un agujero y/o una cavidad de la placa de campo de cocción a través de la cual/del cual la rueda de ventilador succione los vapores del espacio de cocción en al menos un estado de funcionamiento. En concreto, la unidad conductora de aire define y/o delimita al menos un canal de extracción que conecta entre sí el vaciado de extracción y la rueda de ventilador concretamente en al menos un estado montado. La unidad conductora de aire está prevista en particular para conectar el espacio de cocción con la rueda de ventilador mediante el canal de extracción. El canal de extracción está previsto en particular para la conducción de los vapores que se generan en el estado de funcionamiento.

El vaciado de extracción podría ser, por ejemplo, un vaciado marginal de la placa de campo de cocción que, observado concretamente en un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, podría estar rodeado por al menos un cuerpo base de la placa de campo de cocción a través de un área angular de 330° como máximo, en concreto de 300° como máximo, de manera ventajosa de 270° como máximo y, de manera preferida, de 240° como máximo, con respecto al punto central y/o centro de gravedad matemático del vaciado de extracción. De manera ventajosa, el vaciado de extracción es un vaciado interior de la placa de campo de cocción que, observado concretamente en un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, está rodeado por al menos un cuerpo base de la placa de campo de cocción a través de un área angular de al menos 270°, en concreto de al menos 300°, de manera ventajosa de al menos 330° y, de manera preferida, de al menos 350°, con respecto al punto central y/o centro de gravedad matemático del vaciado de extracción.

Por «plano de extensión principal» de un objeto ha de entenderse en particular un plano que sea paralelo a la mayor superficie lateral del menor paralelepípedo geométrico imaginario que envuelva ajustadamente por completo al objeto, y el cual discorra en concreto a través del punto central del paralelepípedo. Por «extensión longitudinal» de un objeto ha de entenderse en particular una longitud del lado más extenso del menor paralelepípedo geométrico imaginario que envuelva ajustadamente por completo al objeto.

Por «previsto/a» ha de entenderse en particular programado/a, concebido/a y/o provisto/a de manera específica. Por el hecho de que un objeto esté previsto para una función determinada ha de entenderse en particular que el objeto satisfaga y/o realice esta función determinada en al menos un estado de aplicación y/o de funcionamiento.

A modo de ejemplo, la placa de campo de cocción podría estar realizada en varias piezas y presentar en particular al menos dos elementos de placa, los cuales podrían conformar en concreto en al menos un estado montado y en una posición de instalación una superficie dirigida hacia un usuario, donde el vaciado de extracción podría estar formado concretamente entre los elementos de placa. De manera preferida, la placa de campo de cocción presenta al menos un cuerpo base con el vaciado de extracción. De manera particularmente ventajosa, el cuerpo base de la placa de campo de cocción está realizado en una pieza. Por «en una pieza» ha de entenderse en particular unido al menos en unión de material, a modo de ejemplo, mediante un proceso de soldadura directa, un proceso de pegadura, un proceso de inyección encima y/u otro proceso que le resulte apropiado al experto en la materia, y/o, de manera ventajosa, conformado en una

pieza como, por ejemplo, mediante una fabricación a partir de una pieza fundida y/o mediante una fabricación en un procedimiento de inyección de uno o varios componentes y, de manera ventajosa, a partir de una única pieza bruta. En concreto adicionalmente al cuerpo base, la placa de campo de cocción podría presentar en particular al menos un elemento de marco, que podría estar dispuesto concretamente junto al cuerpo base, y/o al menos un recubrimiento, que podría estar dispuesto concretamente junto al cuerpo base, y/o al menos una serigrafía, que podría estar dispuesta concretamente junto al cuerpo base. De este modo, se puede conseguir en particular una gran estabilidad.

Además, se propone que el vaciado de extracción presente una extensión a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción de 120 mm como máximo, en concreto de 110 mm como máximo, de manera ventajosa de 100 mm como máximo y, de manera preferida, de 90 mm como máximo. El vaciado de extracción presenta en concreto una extensión a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción de al menos 20 mm, en concreto de al menos 30 mm, de manera ventajosa de al menos 40 mm y, de manera preferida, de al menos 50 mm. El vaciado de extracción está exento en particular de otras unidades constructivas que podrían estar dispuestas en concreto en el área del vaciado de extracción. En el estado de funcionamiento, la unidad extractora succiona a través del vaciado de extracción en concreto la totalidad de los vapores que se generen en el estado de funcionamiento. Así, se puede conseguir en particular una realización compacta.

La unidad extractora podría, por ejemplo, presentar en un área del vaciado de extracción al menos dos aberturas de extracción, las cuales podrían estar separadas entre sí concretamente por al menos una unidad constructiva dispuesta en el área del vaciado de extracción. La unidad constructiva dispuesta en el área del vaciado de extracción podría en concreto delimitar un volumen del vaciado de extracción disponible para la succión. De manera preferida, la unidad extractora presenta en un área del vaciado de extracción exactamente una abertura de extracción, a través de la cual pasan los vapores en el estado de funcionamiento. Por «abertura de extracción» ha de entenderse en particular una abertura y/o cavidad y/o vaciado, dispuesto en el área del vaciado de extracción, a través de la cual/del cual la rueda de ventilador succiona en el estado de funcionamiento concretamente los vapores que se generen en el estado de funcionamiento y a través de la cual/del cual pasen los vapores de manera efectiva en el estado de funcionamiento. La abertura de extracción está en particular exenta de otras unidades constructivas, que podrían delimitar la abertura de extracción. En el caso de otras unidades constructivas dispuestas en el área del vaciado de extracción, las cuales podrían en concreto delimitar la abertura de extracción, la abertura de extracción es más pequeña que el vaciado de extracción. Si el vaciado de extracción está exento de otras unidades constructivas dispuestas en el área del vaciado de extracción, las cuales podrían en concreto delimitar la abertura de extracción, la abertura de extracción se corresponde con el vaciado de extracción. Por «área» del vaciado de extracción ha de entenderse en particular un espacio tridimensional que en al menos un estado montado esté dispuesto dentro de un cuerpo, con forma de placa tendido por la placa de campo de cocción, el cual comprenda en particular el vaciado de extracción. De este modo, se puede en particular utilizar toda el área del vaciado de extracción para la succión de los vapores que se generen en el estado de funcionamiento, pudiendo en particular prescindirse de una reducción del vaciado de extracción debido a unidades constructivas dispuestas en el área del vaciado de extracción.

Además, se propone que la unidad extractora presente al menos una unidad de canal que conecte entre sí el área de cocción y la rueda de ventilador al menos por tramos y, en concreto, por completo. La unidad de canal presenta en particular una extensión longitudinal que está orientada en concreto al menos esencialmente de manera perpendicular a un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, de modo que se puede posibilitar en particular una succión esencialmente perpendicular de los vapores que se produzcan en el estado de funcionamiento y/o un recorrido de succión breve. En concreto, la rueda de ventilador succiona del área de cocción a través de la unidad de canal los vapores que se produzcan en el estado de funcionamiento. Los vapores que se generan en el estado de funcionamiento pasan concretamente a través de la unidad de canal. La unidad de canal define en particular una vía de guía para los vapores que se produzcan en el estado de funcionamiento. La unidad de canal está realizada en concreto al menos parcialmente en una pieza con la placa de campo de cocción, concretamente en el área del vaciado de extracción. Así, se puede en particular impedir la entrada de los vapores que se produzcan en el estado de funcionamiento en un espacio de alojamiento, con lo que se puede conseguir en concreto una realización duradera.

Asimismo, se propone que la unidad de canal presente una extensión a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción de 120 mm como máximo, en concreto de 110 mm como máximo, de manera ventajosa de 100 mm como máximo y, de manera preferida, de 90 mm como máximo. La unidad de canal presenta en concreto una extensión a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción de al menos 20 mm, en concreto de al menos 30 mm, de manera ventajosa de al menos 40 mm y, de manera preferida, de al menos 50 mm. De este modo, se puede conseguir en particular una realización compacta y/o una construcción optimizada.

Además, se propone que la unidad extractora presente al menos una unidad de filtrado de grasa que presente una extensión a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción de 120 mm como máximo, en concreto de 110 mm como máximo, de manera ventajosa de 100 mm como máximo y, de manera preferida, de 90 mm como máximo. La unidad de filtrado de grasa presenta en concreto una extensión a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción de al menos 20 mm, en concreto de al menos 30 mm, de manera ventajosa de al menos 40 mm y, de manera preferida, de al menos 50 mm. Una extensión de la unidad de filtrado de grasa a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción es en concreto menor que una extensión del vaciado de extracción a lo largo

- de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción. En caso de observación perpendicular sobre un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, la unidad de filtrado de grasa está dispuesta solapándose con el vaciado de extracción en concreto al menos parcialmente y, de manera ventajosa, por completo. En caso de observación perpendicular sobre un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción, la unidad de filtrado de grasa está dispuesta concretamente dentro del vaciado de extracción. De este modo, se pueden limpiar en particular las partículas de suciedad de los vapores que se producen en el estado de funcionamiento. En concreto, en un espacio reducido se puede proporcionar una unidad de filtrado de grasa muy eficaz, pudiendo hacerse así posible en particular una gran comodidad de uso.
- En una posición de instalación, la unidad de filtrado de grasa podría estar dispuesta, por ejemplo, encima de la unidad de canal y/o encima del vaciado de extracción. De manera preferida, la unidad de filtrado de grasa está dispuesta dentro de la unidad de canal. En concreto, existe al menos un plano en el que la unidad de filtrado de grasa está rodeada por la unidad de canal a través de un área angular de al menos 270°, en concreto de al menos 300°, de manera ventajosa de al menos 330° y, de manera preferida, de al menos 350°, con respecto al punto central y/o centro de gravedad matemático de la unidad de filtrado de grasa. En caso de observación en al menos un plano de sección transversal, la unidad de filtrado de grasa presenta en particular una conformación al menos esencialmente con forma de herradura. De este modo, se puede hacer posible en particular una limpieza de los vapores que se generan en el estado de funcionamiento antes de que lleguen a la rueda de ventilador, pudiendo evitarse así en concreto un ensuciamiento de la rueda de ventilador. Se puede conseguir en particular una disposición protegida de la unidad de canal.
- El dispositivo de campo de cocción presenta al menos un elemento de calentamiento que, observado a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción, está dispuesto solapándose con la rueda de ventilador en un porcentaje longitudinal de al menos el 10%, en concreto de al menos el 15%, de manera ventajosa de al menos el 20% y, de manera preferida, de al menos el 25% de una extensión máxima de la rueda de ventilador a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción. Por «elemento de calentamiento» ha de entenderse en este contexto en particular un elemento que en el estado de funcionamiento transforme energía, preferiblemente energía eléctrica, en calor y se lo suministre en concreto a al menos una batería de cocción. De manera ventajosa, el elemento de calentamiento está realizado en particular como elemento de calentamiento por inducción y a este respecto genera preferiblemente un campo electromagnético alterno, concretamente con una frecuencia de entre 20 kHz y 100 kHz, el cual se transforma en calor en concreto en una base de batería de cocción en concreto metálica, preferiblemente ferromagnética, apoyada encima, mediante la inducción de corrientes en remolino y/o efectos de inversión magnética. Así, se puede conseguir en particular una realización especialmente compacta y/o ahorradora de espacio.
- El dispositivo de campo de cocción presenta al menos otro elemento de calentamiento que, observado a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción, está dispuesto a un lado del vaciado de extracción opuesto al elemento de calentamiento, y el cual, observado a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción, presenta una distancia de 150 mm como máximo, en concreto de 140 mm como máximo, de manera ventajosa de 130 mm como máximo y, de manera preferida, de 120 mm como máximo, con respecto al elemento de calentamiento. Observado a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción, el otro elemento de calentamiento presenta en concreto una distancia de al menos 30 mm, en concreto de al menos 40 mm, de manera ventajosa de al menos 50 mm y, de manera preferida, de al menos 60 mm, con respecto al elemento de calentamiento. Observado a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción, el otro elemento de calentamiento está dispuesto solapándose con la rueda de ventilador en un porcentaje longitudinal de al menos el 10%, en concreto de al menos el 15%, de manera ventajosa de al menos el 20% y, de manera preferida, de al menos el 25% de una extensión máxima de la rueda de ventilador a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción. De este modo, se puede hacer posible en particular una construcción particularmente optimizada.
- Además, se propone que el dispositivo de campo de cocción presente al menos una unidad de electrónica que alimente al elemento de calentamiento y en concreto al otro elemento de calentamiento en el estado de funcionamiento y que presente al menos dos unidades parciales, las cuales presenten una distancia de 150 mm como máximo, en concreto de 140 mm como máximo, de manera ventajosa de 130 mm como máximo y, de manera preferida, de 120 mm como máximo, observadas a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción. Observadas a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción, las unidades parciales presentan en particular una distancia de al menos 30 mm, en concreto de al menos 40 mm, de manera ventajosa de al menos 50 mm y, de manera preferida, de al menos 60 mm. Por «unidad de electrónica» ha de entenderse en particular una unidad eléctrica y/o electrónica que presente al menos una unidad constructiva eléctrica y/o electrónica que preferiblemente esté realizada como componente de potencia. La unidad de electrónica presenta en particular al menos una placa de circuito impreso y, en concreto adicionalmente, al menos una unidad constructiva, que está dispuesta concretamente junto a la placa de circuito impreso al menos en un estado montado. La unidad constructiva podría ser, por ejemplo, al menos un inversor y/o al menos una unidad de control y/o al menos una unidad de enfriamiento. La unidad de electrónica está prevista en particular al menos para el suministro en concreto de energía eléctrica al elemento de calentamiento. De esta forma, se puede crear en particular espacio para la unidad de canal, que discurre entre las unidades parciales concretamente en caso de observación perpendicular sobre un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción.

El campo de cocción podría, por ejemplo, estar exento de una unidad de cubierta. El vaciado de extracción podría en concreto estar dispuesto en un área inaccesible en la que podría prescindirse concretamente de una unidad de cubierta. De manera ventajosa, el vaciado de extracción está dispuesto en un área de la placa de campo de cocción accesible y/o dirigida hacia un usuario. De manera preferida, el dispositivo de campo de cocción presenta al menos una unidad de cubierta que tapa el vaciado de extracción en caso de observación perpendicular sobre un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción. A modo de ejemplo, la unidad de cubierta podría estar dispuesta en una posición de instalación concretamente dentro del vaciado de extracción y/o en el área del vaciado de extracción. En una posición de instalación, la unidad de cubierta está dispuesta concretamente encima del vaciado de extracción y presenta en particular una extensión a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción que es mayor que una extensión del vaciado de extracción a lo largo de la extensión longitudinal de la placa de campo de cocción. La unidad de cubierta podría estar realizada, por ejemplo, desmontable, para posibilitar en particular una limpieza de componentes de la unidad extractora, los cuales podrían estar dispuestos debajo de la unidad de cubierta concretamente en una posición de instalación como, en particular, la unidad de filtrado de grasa. En concreto, la unidad de filtrado de grasa podría estar unida con la unidad de cubierta y realizada desmontable concretamente junto con la unidad de cubierta. Así, se puede en particular impedir la penetración de impurezas en el vaciado de extracción y/o en la unidad de canal. En concreto, se puede proporcionar una gran comodidad de uso y/o una apariencia estética.

Se puede conseguir en particular una construcción particularmente ventajosa mediante un procedimiento para la puesta en funcionamiento de un dispositivo de campo de cocción, con una placa de campo de cocción cuya extensión longitudinal asciende a 75 cm como máximo, en concreto a 70 cm como máximo, de manera ventajosa a 65 cm como máximo y, de manera preferida, a 60 cm como máximo, donde, en al menos un estado de funcionamiento, los vapores de al menos un área de cocción se succionen a un área debajo de la placa de campo de cocción a través de un vaciado de extracción de la placa de campo de cocción.

El dispositivo de campo de cocción no está limitado aquí a la aplicación ni a la forma de realización descritas anteriormente, pudiendo en particular presentar una cantidad de elementos, componentes y unidades particulares que difiera de la cantidad que se menciona en el presente documento, para el cumplimiento de una funcionalidad aquí descrita.

Otras ventajas se extraen de la siguiente descripción del dibujo. En el dibujo están representados **ejemplos** de realización de la invención. El dibujo, la descripción y las reivindicaciones contienen características numerosas en combinación.

Muestran:

- la figura 1 un campo de cocción con un dispositivo de campo de cocción, en vista superior esquemática,
- la figura 2 el campo de cocción con el dispositivo de campo de cocción en una representación de sección esquemática a lo largo de la línea II-II de la figura 1,
- la figura 3 un campo de cocción alternativo con un dispositivo de campo de cocción alternativo en una representación esquemática en perspectiva, donde no está representada una placa de campo de cocción, y
- la figura 4 una unidad de electrónica y una unidad de carcasa exterior del dispositivo de campo de cocción, en vista superior esquemática.

La figura 1 muestra un campo de cocción 56a, el cual está realizado como campo de cocción por inducción, con un dispositivo de campo de cocción 10a, el cual está realizado como dispositivo de campo de cocción por inducción.

El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una placa de campo de cocción 12a. En un estado montado, la placa de campo de cocción 12a conforma una parte de una carcasa exterior de campo de cocción, en concreto de una carcasa exterior de campo de cocción concretamente del campo de cocción 56a. La placa de campo de cocción 12a está prevista para apoyar batería de cocción (no representada).

En el presente ejemplo de realización, el dispositivo de campo de cocción 10a presenta cuatro elementos de calentamiento 38a. Únicamente uno de cada uno de los objetos presentes varias veces va acompañado de símbolo de referencia en las figuras. Los elementos de calentamiento 38a están dispuestos en forma de matriz. En el presente ejemplo de realización, los elementos de calentamiento 38a están dispuestos en una fila.

El dispositivo de campo de cocción 10a presenta en el presente ejemplo de realización otros cuatro elementos de calentamiento 40a. Los otros elementos de calentamiento 40a están dispuestos en forma de matriz. En el presente ejemplo de realización, los otros elementos de calentamiento 40a están dispuestos en una fila.

Como alternativa, el dispositivo de campo de cocción 10a podría presentar una cantidad diferente de elementos de calentamiento 38a y/o de otros elementos de calentamiento 40a. A modo de ejemplo, el dispositivo de campo de cocción 10a podría presentar al menos diez, en concreto al menos doce, de manera ventajosa al menos quince y, de manera preferida, una pluralidad de elementos de calentamiento 38a y/o de otros elementos de calentamiento 40a. De manera alternativa, el dispositivo de campo de cocción 10a podría presentar una cantidad menor de elementos de calentamiento 12a y/o de otros elementos de calentamiento 40a como, por ejemplo, dos y/o tres y/o cuatro elementos de calentamiento

12a y/u otros elementos de calentamiento 40a. A continuación, se describe únicamente uno de los elementos de calentamiento 38a y uno de los otros elementos de calentamiento 40a.

5 En una posición de instalación, el elemento de calentamiento 38a está dispuesto debajo de la placa de campo de cocción 12a. El elemento de calentamiento 38a está previsto para calentar la batería de cocción apoyada sobre la placa de campo de cocción 12a encima del elemento de calentamiento 38a. El elemento de calentamiento 38a está realizado como elemento de calentamiento por inducción.

10 En una posición de instalación, el otro elemento de calentamiento 40a está dispuesto debajo de la placa de campo de cocción 12a. El otro elemento de calentamiento 40a está previsto para calentar la batería de cocción apoyada sobre la placa de campo de cocción 12a encima del otro elemento de calentamiento 40a. El otro elemento de calentamiento 40a está realizado como elemento de calentamiento por inducción.

El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una interfaz de usuario 58a para la introducción y/o selección de parámetros de funcionamiento, por ejemplo, una potencia de calentamiento y/o una densidad de la potencia de calentamiento y/o una zona de calentamiento. La interfaz de usuario 58a está prevista para una emisión a un usuario de un valor de un parámetro de funcionamiento.

15 El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una unidad de control 60a. La unidad de control 60a está prevista para ejecutar acciones y/o modificar ajustes en dependencia de los parámetros de funcionamiento introducidos mediante la interfaz de usuario 58a. En un estado de funcionamiento de calentamiento, la unidad de control 60a regula el suministro de energía al elemento de calentamiento 38a y al otro elemento de calentamiento 40a.

20 El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una unidad de carcasa exterior 62a (véase la figura 2). La unidad de carcasa exterior 62a conforma una parte de la carcasa exterior de campo de cocción. En un estado montado, la unidad de carcasa exterior 62a y la placa de campo de cocción 12a están unidas entre sí, en concreto están fijadas una a la otra. La unidad de carcasa exterior 62a y la placa de campo de cocción 12a definen un espacio de alojamiento 64a.

25 El dispositivo de campo de cocción 10a presenta un elemento divisor de espacio 66a (véase la figura 2). En un estado montado, el elemento divisor de espacio 66a está fijado parcialmente a la unidad de carcasa exterior 62a. En una posición de instalación, el elemento divisor de espacio 66a se apoya parcialmente sobre la unidad de carcasa exterior 62a, en concreto sobre una conformación de la unidad de carcasa exterior 62a y/o sobre un escalón de la unidad de carcasa exterior 62a.

30 El elemento divisor de espacio 66a divide el espacio de alojamiento 64a en dos espacios parciales. Un primer espacio parcial está dispuesto en una posición de instalación encima del elemento divisor de espacio 66a. El primer espacio parcial está dispuesto en un estado montado a un lado del elemento divisor de espacio 66a dirigido hacia la placa de campo de cocción 12a. En el primer espacio parcial están dispuestos el elemento de calentamiento 38a y el otro elemento de calentamiento 40a. En una posición de instalación, el elemento divisor de espacio 66a soporta el elemento de calentamiento 38a y el otro elemento de calentamiento 40a en gran parte.

35 Un segundo espacio parcial está dispuesto en una posición de instalación debajo del elemento divisor de espacio 66a. El segundo espacio parcial está dispuesto en un estado montado a un lado del elemento divisor de espacio 66a opuesto a la placa de campo de cocción 12a. En el segundo espacio parcial está dispuesta la unidad de control 60a.

40 El elemento divisor de espacio 66a está realizado como elemento de blindaje. En un estado de funcionamiento, el elemento divisor de espacio 66a blindará esencialmente los objetos dispuestos en el segundo espacio parcial con respecto a la radiación electromagnética que sale concretamente del elemento de calentamiento 38a y/o del otro elemento de calentamiento 40a.

45 El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una unidad extractora 14a (véase la figura 2). La unidad extractora 14a presenta una rueda de ventilador 16a. En un estado de funcionamiento, la unidad extractora 14a succiona parcialmente de un área de cocción 18a a través de un vaciado de extracción 20a de la placa de campo de cocción 12a mediante la rueda de ventilador 16a los vapores que se generan en un estado de funcionamiento. El área de cocción 18a es un área que se encuentra encima de la placa de campo de cocción 12a en una posición de instalación.

La rueda de ventilador 16a está dispuesta en una posición de instalación debajo de la placa de campo de cocción 12a. En una posición de instalación, la rueda de ventilador 16a está dispuesta debajo de la unidad de carcasa exterior 62a. En una posición de instalación, la rueda de ventilador 16a está dispuesta debajo del vaciado de extracción 20a. En un estado montado, una unidad conductora de aire 76a de la unidad extractora 14a está fijada a la unidad de carcasa exterior 62a.

50 La placa de campo de cocción 12a presenta el vaciado de extracción 20a. El vaciado de extracción 20a está realizado como vaciado interior. En caso de observación perpendicular sobre un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción 12a, un cuerpo base 24a de la placa de campo de cocción 12 rodea al vaciado de extracción 20 a través de un área angular de esencialmente 360° con respecto al punto central y/o centro de gravedad matemático del vaciado de extracción 20a.

La placa de campo de cocción 12a presenta el cuerpo base 24a con el vaciado de extracción 20a. El cuerpo base 24a está realizado en una pieza. En el presente ejemplo de realización, el cuerpo base 24a está compuesto en gran parte por vitrocerámica.

5 En el presente ejemplo de realización, la placa de campo de cocción 12a presenta una extensión longitudinal 22a de esencialmente 60 cm. El cuerpo base 24a de la placa de campo de cocción 12a presenta una extensión a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a de esencialmente 60 cm.

10 En el presente ejemplo de realización, el vaciado de extracción 20a presenta una extensión 26a de esencialmente 68 mm a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a. El vaciado de extracción 20a está dispuesto concretamente en el cuerpo base 24a, esencialmente en el centro a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a.

En el área del vaciado de extracción 20a, la unidad extractora 14a presenta exactamente una abertura de extracción 28a. En el estado de funcionamiento, los vapores que se generan en el estado de funcionamiento pasan a través de la abertura de extracción 28a. En el presente ejemplo de realización, la abertura de extracción 28a se corresponde con el vaciado de extracción 20a.

15 La unidad extractora 14a presenta una unidad de canal 30a (véase la figura 2). En el estado de funcionamiento, los vapores que se generan en el estado de funcionamiento fluyen desde el área de cocción 18a a la rueda de ventilador 16a a través de la unidad de canal 30a. La unidad de canal 30a conecta entre sí el área de cocción 18a y la rueda de ventilador 16a por tramos. En un área parcial de la unidad de canal 30a dirigida hacia la placa de campo de cocción 12a, la unidad de canal 30a presenta en el presente ejemplo de realización una extensión 32a de esencialmente 68 mm a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a.

20 La unidad extractora 14a presenta una unidad de filtrado de grasa 34a (véase la figura 2). En el presente ejemplo de realización, la unidad de filtrado de grasa 34a presenta una extensión 36a de esencialmente 52 mm a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a. En el presente ejemplo de realización, la unidad de filtrado de grasa 34a está dispuesta dentro de la unidad de canal 30a, en concreto en el área parcial de la unidad de canal 30a dirigida hacia la placa de campo de cocción 12a.

Observada a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a, la unidad de filtrado de grasa 34a está dispuesta esencialmente entre el elemento de calentamiento 38a y el otro elemento de calentamiento 40a. Observados a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a, el elemento de calentamiento 38a y el otro elemento de calentamiento 40a están dispuestos a lados de la unidad de canal 30a opuestos entre sí.

30 Observado a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a, el otro elemento de calentamiento 40a está dispuesto a un lado del vaciado de extracción 20a opuesto al elemento de calentamiento 38a. En el presente ejemplo de realización, el otro elemento de calentamiento 40a presenta una distancia 44a de esencialmente 105 mm con respecto al elemento de calentamiento 38a observado a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a.

35 En el presente ejemplo de realización, la rueda de ventilador 16a presenta una extensión 42a máxima de esencialmente 305 mm a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a.

40 En el presente ejemplo de realización, observado a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a, el elemento de calentamiento 38a está dispuesto solapándose con la rueda de ventilador 16a en un porcentaje longitudinal de esencialmente el 33% de la extensión 42a máxima de la rueda de ventilador 16a a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a. En el presente ejemplo de realización, observado a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a, el otro elemento de calentamiento 40a está dispuesto solapándose con la rueda de ventilador 16a en un porcentaje longitudinal de esencialmente el 33% de la extensión 42a máxima de la rueda de ventilador 16a a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a.

45 El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una unidad de electrónica 46a (véase la figura 2). En una posición de instalación, la unidad de electrónica 46a está dispuesta en el espacio de alojamiento 64a. La unidad de electrónica 46a presenta dos unidades parciales 48a, 50a. En una posición de instalación, las unidades parciales 48a, 50a están dispuestas a lados opuestos entre sí del vaciado de extracción 20a y/o de la unidad de canal 30a observadas a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a.

50 En el presente ejemplo de realización, observadas a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a, las unidades parciales 48a, 50a presentan una distancia 52a de esencialmente 105 mm. En una posición de instalación, la unidad de electrónica 46a está dispuesta debajo del elemento de calentamiento 38a y debajo del otro elemento de calentamiento 40a.

- En el presente ejemplo de realización, la unidad de electrónica 46a está realizada como electrónica de alimentación. Una primera unidad parcial 48a de la unidad de electrónica 46a está prevista para la alimentación del elemento de calentamiento 38a. Para tal fin, la primera unidad parcial 48a de la unidad de electrónica 46a está conectada en concreto eléctricamente con el elemento de calentamiento 38a (no representado). En una posición de instalación, la primera unidad parcial 48a de la unidad de electrónica 46a está dispuesta debajo del elemento de calentamiento 38a.
- Una segunda unidad parcial 50a de la unidad de electrónica 46a está prevista para la alimentación del otro elemento de calentamiento 40a. Para tal fin, la segunda unidad parcial 50a de la unidad de electrónica 46a está conectada en concreto eléctricamente con el otro elemento de calentamiento 40a (no representado). En una posición de instalación, la segunda unidad parcial 50a de la unidad de electrónica 46a está dispuesta debajo del otro elemento de calentamiento 40a.
- El dispositivo de campo de cocción 10a presenta una unidad de cubierta 54a (véanse las figuras 1 y 2). En una posición de instalación, la unidad de cubierta 54a está dispuesta encima del vaciado de extracción 20a. En caso de observación perpendicular sobre un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción 12a, la unidad de cubierta 54a tapa el vaciado de extracción 20a. A lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a, la unidad de cubierta 54a presenta una extensión que es mayor que la extensión 26a del vaciado de extracción 20a a lo largo de la extensión longitudinal 22a de la placa de campo de cocción 12a.
- En un procedimiento para la puesta en funcionamiento de un dispositivo de campo de cocción 10a, los vapores del área de cocción 18a se succionan en el estado de funcionamiento a un área debajo de la placa de campo de cocción 12a a través del vaciado de extracción 20a de la placa de campo de cocción 12a. En el estado de funcionamiento, los vapores se transportan al exterior de la unidad conductora de aire 76a a través de un vaciado de salida de aire 74a mediante la rueda de ventilador 16a. El vaciado de salida de aire 74a está dispuesto en un área posterior, en concreto de la unidad de carcasa exterior 62a.
- En las figuras 3 y 4, se muestra otro ejemplo de realización de la invención. Las siguientes descripciones se limitan esencialmente a las diferencias entre los **ejemplos** de realización, donde, en relación con componentes, características y funciones que permanecen iguales, se puede remitir a la descripción del ejemplo de realización de las figuras 1 y 2. Para la diferenciación de los **ejemplos** de realización, la letra "a" de los símbolos de referencia del ejemplo de realización de las figuras 1 y 2 ha sido sustituida por la letra "b" en los símbolos de referencia del ejemplo de realización de las figuras 3 y 4. En relación con componentes indicados del mismo modo, en particular en cuanto a componentes con los mismos símbolos de referencia, también se puede remitir básicamente a los dibujos y/o a la descripción del ejemplo de realización de las figuras 1 y 2.
- La figura 3 muestra un campo de cocción 56b con un dispositivo de campo de cocción 10b, el cual presenta dos elementos de calentamiento 38b y dos de otros elementos de calentamiento 40b. A continuación, únicamente se describe uno de cada uno de los elementos de calentamiento 38b y los otros elementos de calentamiento 40b.
- Observado a lo largo de una extensión longitudinal 22b de una placa de campo de cocción 12b, el otro elemento de calentamiento 40b está dispuesto a un lado de un vaciado de extracción 20b de la placa de campo de cocción 12b opuesto al elemento de calentamiento 38b. El vaciado de extracción 20b está dispuesto en un cuerpo base 24b de una pieza de la placa de campo de cocción 12b. En un estado de funcionamiento, una rueda de ventilador 16b de una unidad extractora 14b está dispuesta debajo de la placa de campo de cocción 12b.
- La unidad extractora 14b succiona parcialmente de un área de cocción 18b a través del vaciado de extracción 20b de la placa de campo de cocción 12b mediante la rueda de ventilador 16b los vapores que se producen en el estado de funcionamiento. Una unidad de canal 30b conecta entre sí el área de cocción 18b y la rueda de ventilador 16b en el estado de funcionamiento.
- El dispositivo de campo de cocción 10b presenta una unidad de electrónica 46b con dos unidades parciales 48b, 50b. En una posición de instalación, las unidades parciales 48b, 50b están dispuestas a lados opuestos entre sí del vaciado de extracción 20b y/o de la unidad de canal 30b observadas a lo largo de la extensión longitudinal 22b de la placa de campo de cocción 12b.
- La unidad de electrónica 46b presenta al menos una unidad de ventilador 68b. En el presente ejemplo de realización, la unidad de electrónica 46b presenta dos unidades de ventilador 68b, en concreto una unidad de ventilador 68b para cada unidad parcial 48b, 50b. Una primera unidad de ventilador 68b está dispuesta junto a una primera unidad parcial 48b. Una segunda unidad de ventilador 68b está dispuesta junto a una segunda unidad parcial 50b.
- La unidad de electrónica 46b presenta al menos una unidad de enfriamiento 72b. En el presente ejemplo de realización, la unidad de electrónica 46b presenta dos unidades de enfriamiento 72b, en concreto una unidad de enfriamiento 72b para cada unidad parcial 48b, 50b. Una primera unidad de enfriamiento 72b está dispuesta junto a una primera unidad parcial 48b. Una segunda unidad de enfriamiento 72b está dispuesta junto a una segunda unidad parcial 50b.
- Una primera unidad de ventilador 68b está dispuesta junto a una primera unidad parcial 48b. En el estado de funcionamiento, la primera unidad de ventilador 68b enfría mediante la primera unidad de enfriamiento 72b las unidades

constructivas 70b eléctricas y/o electrónicas dispuestas junto a la primera unidad parcial 48b, en concreto junto a la primera unidad de enfriamiento 72b. En el presente ejemplo de realización, la primera unidad de ventilador 68b delimita parcialmente la unidad de canal 30b. La primera unidad de enfriamiento 72b delimita parcialmente la unidad de canal 30b en el presente ejemplo de realización.

- 5 Una segunda unidad de ventilador 68b está dispuesta junto a una segunda unidad parcial 50b. En el estado de funcionamiento, la segunda unidad de ventilador 68b enfría mediante la segunda unidad de enfriamiento 72b las unidades constructivas 70b eléctricas y/o electrónicas dispuestas junto a la segunda unidad parcial 50b, en concreto junto a la segunda unidad de enfriamiento 72b.

Símbolos de referencia

10	Dispositivo de campo de cocción
12	Placa de campo de cocción
14	Unidad extractora
16	Rueda de ventilador
18	Área de cocción
20	Vaciado de extracción
22	Extensión longitudinal
24	Cuerpo base
26	Extensión
28	Abertura de extracción
30	Unidad de canal
32	Extensión
34	Unidad de filtrado de grasa
36	Extensión
38	Elemento de calentamiento
40	Otro elemento de calentamiento
42	Extensión
44	Distancia
46	Unidad de electrónica
48	Unidad parcial
50	Unidad parcial
52	Distancia
54	Unidad de cubierta
56	Campo de cocción
58	Interfaz de usuario
60	Unidad de control
62	Unidad de carcasa exterior
64	Espacio de alojamiento
66	Elemento divisor de espacio
68	Unidad de ventilador
70	Unidad constructiva
72	Unidad de enfriamiento
74	Vaciado de salida de aire
76	Unidad conductora de aire

REIVINDICACIONES

1. Campo de cocción con un dispositivo de campo de cocción, en particular dispositivo de campo de cocción por inducción, con al menos una placa de campo de cocción (12a-b) y con al menos una unidad extractora (14a-b) que presenta al menos una rueda de ventilador (16a-b) y que succiona al menos parcialmente de al menos un área de cocción (18a-b) a través de al menos un vaciado de extracción (20a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b) mediante la rueda de ventilador (16a-b) los vapores que se producen en al menos un estado de funcionamiento, donde la rueda de ventilador (16a-b) está dispuesta debajo del vaciado de extracción (20a-b) en una posición de instalación, **caracterizado por** al menos un elemento de calentamiento (38a-b) que, observado a lo largo de una extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b), está dispuesto solapándose con la rueda de ventilador (16a-b) en un porcentaje longitudinal de al menos el 10% de una extensión (42a-b) máxima de la rueda de ventilador (16a-b) a lo largo de la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b), donde al menos otro elemento de calentamiento (40a-b) que, observado a lo largo de la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b), está dispuesto a un lado del vaciado de extracción (20a-b) opuesto al elemento de calentamiento (38a-b) y que presenta una distancia (44a-b) de 150 mm como máximo con respecto al elemento de calentamiento (38a-b) observado a lo largo de la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b) y que, observado a lo largo de una extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b), está dispuesto solapándose con la rueda de ventilador (16a-b) en un porcentaje longitudinal de al menos el 10% de una extensión (42a-b) máxima de la rueda de ventilador (16a-b) a lo largo de la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b), donde la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b) asciende a 75 cm como máximo.
2. Campo de cocción según la reivindicación 1, **caracterizado por que** la placa de campo de cocción (12a-b) presenta al menos un cuerpo base (24a-b) con el vaciado de extracción (20a-b).
3. Campo de cocción según la reivindicación 1 o 2, **caracterizado por que** el vaciado de extracción (20a-b) presenta una extensión (26a-b) a lo largo de la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b) de 120 mm como máximo.
4. Campo de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por que** la unidad extractora (14a-b) presenta en un área del vaciado de extracción (20a-b) exactamente una abertura de extracción (28a-b), a través de la cual pasan los vapores en el estado de funcionamiento.
5. Campo de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por que** la unidad extractora (14a-b) presenta al menos una unidad de canal (30a-b) que conecta entre sí el área de cocción (18a-b) y la rueda de ventilador (16a-b) al menos por tramos.
6. Campo de cocción según la reivindicación 5, **caracterizado por que** la unidad de canal (30a-b) presenta una extensión (32a-b) a lo largo de la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b) de 120 mm como máximo.
7. Campo de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por que** la unidad extractora (14a-b) presenta al menos una unidad de filtrado de grasa (34a-b) que presenta una extensión (36a-b) a lo largo de la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b) de 120 mm como máximo.
8. Campo de cocción al menos según las reivindicaciones 5 y 7, **caracterizado por que** la unidad de filtrado de grasa (34a-b) está dispuesta dentro de la unidad de canal (30a-b).
9. Campo de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** al menos una unidad de electrónica (46a-b) que alimenta al elemento de calentamiento (38a-b) en el estado de funcionamiento y que presenta al menos dos unidades parciales (48a-b, 50a-b), las cuales presentan una distancia (52a-b) de 150 mm como máximo observadas a lo largo de la extensión longitudinal (22a-b) de la placa de campo de cocción (12a-b).
10. Campo de cocción al menos según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado por** al menos una unidad de cubierta (54a-b) que tapa el vaciado de extracción (20a-b) en caso de observación perpendicular sobre un plano de extensión principal de la placa de campo de cocción (12a-b).

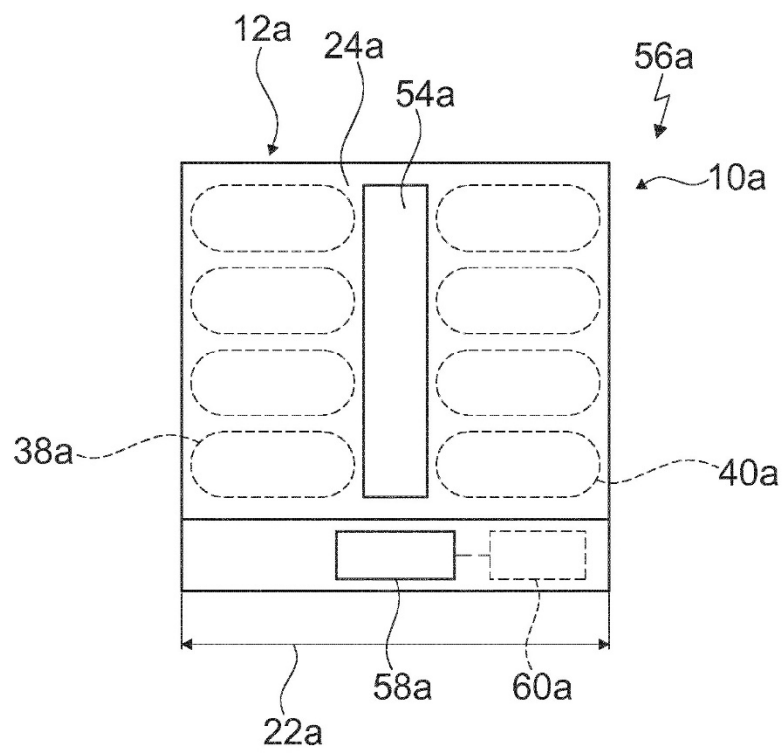


Fig. 1

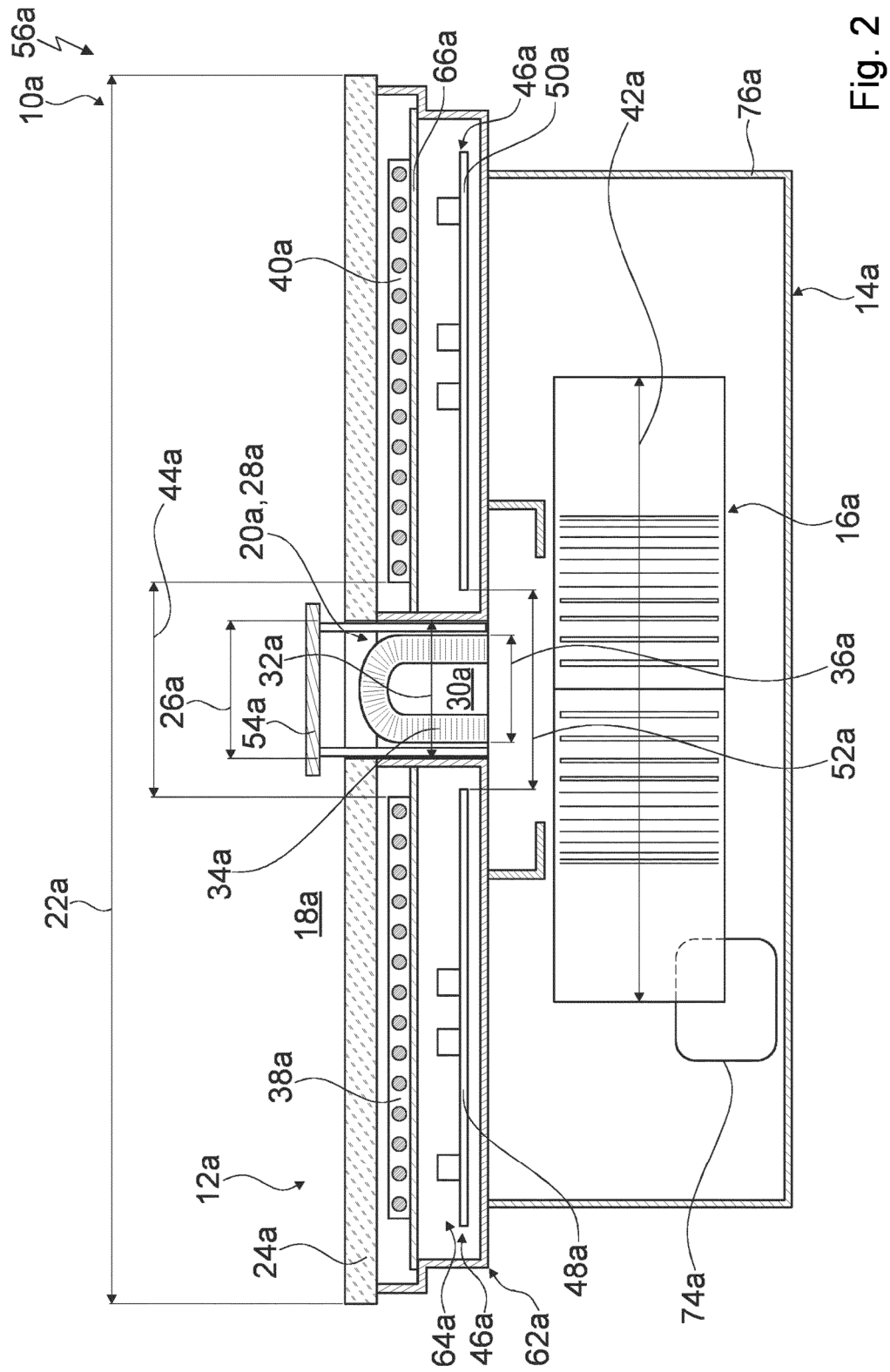


Fig. 2

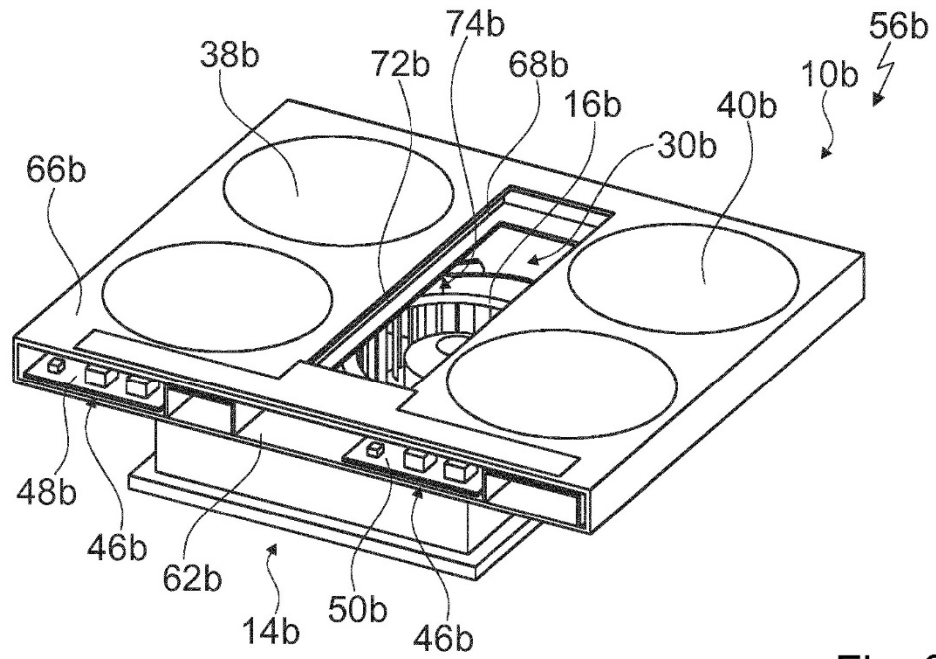


Fig. 3

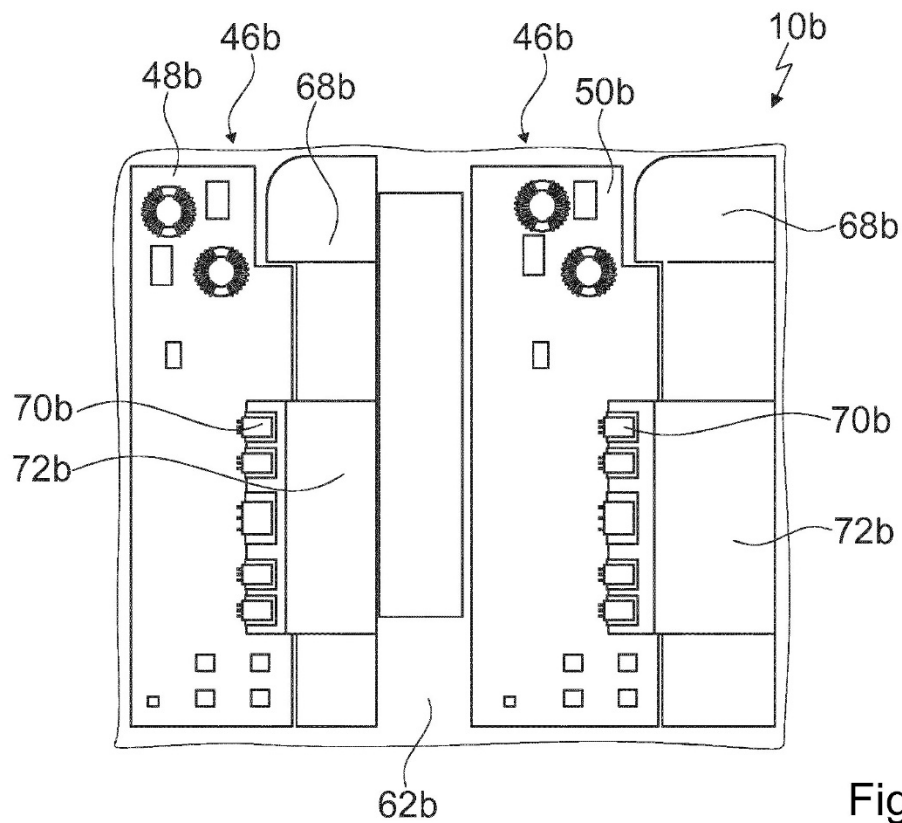


Fig. 4