



19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 329 379**

51 Int. Cl.:
F24C 7/08 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **05004406 .4**

96 Fecha de presentación : **01.03.2005**

97 Número de publicación de la solicitud: **1580487**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **28.09.2005**

54 Título: **Encimera de cocción electrónicamente controlada con varias zonas de cocción y procedimiento para su servicio.**

30 Prioridad: **02.03.2004 DE 10 2004 011 749**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:
25.11.2009

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:
25.11.2009

73 Titular/es: **E.G.O. ELEKTRO-GERÄTEBAU GmbH**
Rote-Tor-Strasse 14
75038 Oberderdingen, DE

72 Inventor/es: **Baier, Martin;**
Knappe, Gerd y
Bellm, Mathias

74 Agente: **Tomás Gil, Tesifonte Enrique**

ES 2 329 379 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

Encimera de cocción electrónicamente controlada con varias zonas de cocción y procedimiento para su servicio.

5 Campo de aplicación y estado de la técnica

La invención se refiere a una encimera de cocción con varias zonas de cocción según el preámbulo de la reivindicación 1 así como un procedimiento para la puesta en funcionamiento de tal encimera de cocción, que puede ser controlada especialmente de manera electrónica.

10 Para el ajuste de la potencia de por ejemplo encimeras de cocción con interruptores táctiles es sabido prever para cada zona de cocción unos llamados pulsadores de selección/selectores, así como además un pulsador de aumento y un pulsador de reducción para modificar el ajuste de la potencia. Mediante el accionamiento de respectivamente un pulsador selector se selecciona una zona de cocción. En este estado seleccionado puede modificarse la potencia
15 mediante el pulsador de aumento o pulsador de reducción. Dicha variación de la potencia solamente es posible cuando una zona de cocción ha sido seleccionada previamente. De esta manera es posible reducir el número de los pulsadores de más/menos, puesto que para toda la encimera de cocción ha de verse solamente dicho par único y solamente un pulsador selector por zona de cocción.

20 Se han emprendido esfuerzos de reducir aún más el número de pulsadores táctiles necesarios. Por ejemplo en la patente DE 102 11 047 A se describe cómo seleccionar una zona de cocción por colocar un recipiente de cocción encima. Un llamado sensor de detección del recipiente de cocción detecta el recipiente de cocción colocado encima y pone la zona de cocción en el estado seleccionado, de modo que sea posible un ajuste de la potencia una vez colocado el recipiente de cocción encima. Este procedimiento es sin embargo adecuado evidentemente sólo para el primer ajuste
25 de la potencia al inicio del funcionamiento de la zona de cocción. Para los ajustes consecutivos de la potencia ya no es adecuado.

Una cocina con pulsadores táctiles capacitivos es conocida por la patente US 2002/162730.

30 Objetivo y solución

La invención se basa en la tarea de crear una encimera de cocción del tipo inicialmente mencionado así como un procedimiento inicialmente indicado, con los cuales puedan evitarse los problemas y desventajas del estado de la técnica y las encimeras de cocción así como su manejo pueden ser perfeccionados, pudiendo mejorar especialmente
35 una selección de una zona de cocción en cualquier estado de funcionamiento posible.

Esta tarea es resuelta mediante una encimera de cocción con las características de la reivindicación 1 así como un procedimiento con las características de la reivindicación 8. Las configuraciones ventajosas y preferidas de la invención son objeto de reivindicaciones posteriores y serán descritas detalladamente a continuación. El texto de las
40 reivindicaciones se toma en este caso como contenido de la descripción haciendo referencia explícita al mismo. Las características del procedimiento según la invención en diferentes formas de realización se deducen igualmente de la sucesiva descripción de la manera correspondiente.

Según la invención se prevé que una tal encimera de cocción presente un dispositivo selector para cada zona de cocción, con el cual pueda seleccionarse esta última para preparar una modificación del estado de funcionamiento de la placa de cocción iniciada o deseada por un usuario. Dicha modificación del estado de funcionamiento es preferiblemente una modificación de la potencia. No obstante, también puede conectarse o desconectarse adicionalmente un
45 circuito de calefacción complementario por ejemplo en caso de una llamada zona de cocción multicircuito. El dispositivo selector presenta un sensor de accionamiento o tal dispositivo. El sensor de accionamiento está concebido de tal manera, que detecta un contacto ejercido por un operador de un recipiente de cocción sobre esta zona de cocción. Dicho contacto evalúa la encimera de cocción como selección de la zona de cocción, para permitir independientemente de ello una modificación del estado de funcionamiento de la zona de cocción por operaciones posteriores dependiendo del usuario.

55 Esto significa en un ejemplo de realización posible, que un toque o una manipulación de un recipiente de cocción es detectado por la encimera de cocción y es atribuido a este recipiente de cocción o a la respectiva zona de cocción. Desde el punto de vista del desarrollo, esto es considerado una selección de la zona de cocción, para modificar independientemente y según el procedimiento conocido el estado de funcionamiento de esta zona de cocción. Así se puede renunciar a otros elementos de inserción o elementos de mando, como los pulsadores selectores previamente citados.
60 Además es posible una selección instintiva de una zona de cocción al tocar el recipiente de cocción colocado encima. Finalmente se ha demostrado dentro del marco de los exámenes referente a esta invención, que en muchos casos tiene lugar un contacto del recipiente de cocción por ejemplo al levantar la tapa o al agitarlo mientras se mantiene. A estas acciones siguen en la práctica a menudo modificaciones al menos en el ajuste de la potencia de la zona de cocción, puesto que el estado de funcionamiento es reconocido como no deseado. Por consiguiente la selección de las zonas
65 de cocción ocurre prácticamente de manera automática o por sí sola. Junto al efecto de ahorro de un llamado pulsador selector, un operador puede ahorrarse en muchos casos incluso el proceso de selección mismo.

ES 2 329 379 T3

Como sensor de accionamiento pueden emplearse fundamentalmente diferentes tipos de sensores que detectan el toque del recipiente de cocción. Este puede ser un llamado sensor capacitivo, como se describe por ejemplo en la patente DE 42 24 934 A. Alternativamente puede ser un sensor inductivo que puede presentar por ejemplo la forma de bobina. Un tal sensor inductivo está divulgado por ejemplo en la patente DE 196 03 845 A. Además es posible que un sensor de accionamiento detecte un movimiento ligero del recipiente de cocción, por ejemplo un empuje de vaivén de pocos centímetros. Dicho procedimiento puede, junto a los procedimientos habituales anteriormente descritos, ser reconocido también por sensores ópticos o similares por encima de la encimera de cocción así como por sensores de vibraciones o aceleración debajo de la encimera de cocción.

En una configuración preferida de la invención, un sensor de accionamiento puede ser simultáneamente un llamado sensor de detección de recipiente de cocción, conocido también como reconocimiento de olla. Mediante esta doble función puede reducirse el número de sensores a prever. En este sentido es por lo tanto ventajoso que se detecte, según el mismo método de medición, tanto la presencia de un recipiente de cocción como también una manipulación del mismo. Los diferentes modos de servicio pueden transcurrir por ejemplo alternativamente.

Es ventajoso que el sensor de accionamiento esté dispuesto debajo de la encimera de cocción o una placa de encimera de cocción. Así no perturba el aspecto, es fácil de incorporar o de prever en la encimera de cocción y también está protegido contra deterioros como por ejemplo ensuciamiento o similar. Tal placa de cocción consiste ventajosamente en vitrocerámica, que es permeable para los sensores previamente citados.

En una forma de realización de la invención pueden estar previstos incluso varios sensores de accionamiento por dispositivo selector o por zona de cocción. Estos están dispuestos ventajosamente en diferentes posiciones. Así puede tener lugar una adaptación a diferentes tamaños posibles de un recipiente de cocción sobre esta zona de cocción, por ejemplo en una calefacción de multicircuito. Los varios sensores de accionamiento pueden estar dispuestos en este caso correspondiendo con los tamaños posibles del recipiente de cocción, de manera que dependiendo del tamaño del recipiente de cocción reaccione cada vez sólo un sensor de accionamiento al contacto de un recipiente de cocción.

Además puede estar previsto según la invención que, para la modificación del estado de funcionamiento de la zona de cocción en dependencia del usuario, por ejemplo un ajuste de una potencia, estén destinados unos elementos de mando comunes que presenten la función que les es asignada exactamente igual para todas las zonas de cocción. Resultan ventajosos un llamado elemento de mando de aumento y un elemento de mando de reducción, con los cuales puede aumentarse o reducirse la potencia sin graduaciones o etapas. Si una zona de cocción es seleccionada por contacto del recipiente de cocción colocado encima, los elementos de mando comunes están alineados sobre la zona de cocción o modifican con su función el estado de funcionamiento de esta zona de cocción.

Puede preverse que se emita una respuesta mediante los dispositivos correspondientes a un operador indicando un estado de selección o una modificación del estado de funcionamiento de una zona de cocción. Si una selección por ejemplo es reconocida como tal, puede efectuarse un acuse de recibo al operador. Esto puede ocurrir de manera óptica o acústica.

Además, para mayor comodidad así como seguridad en el mando puede preverse que se mantenga la selección de una zona de cocción durante un determinado tiempo como tal, para, por decirlo así, dar tiempo al operador a modificar el estado de funcionamiento. Dicho tiempo debería estar en el margen de varios segundos, por ejemplo como máximo 10 segundos. Así pueden evitarse maniobras erróneas por tiempos de selección demasiado largos.

En una configuración ulterior puede preverse que se suspenda inmediatamente la selección de una zona de cocción, cuando se produce un estado de accionamiento no adecuado o se selecciona por ejemplo otra zona de cocción. Entonces o bien se selecciona esta otra zona de cocción o simplemente se suspende la selección de la anterior.

Como otra característica de seguridad puede preverse que sólo se reconozca una selección como tal, cuando se toca un recipiente de cocción que se halla sobre la zona de cocción por un tiempo determinado. Este tiempo debería estar igualmente en el margen de segundos, preferiblemente ser al menos de un segundo. Así puede evitarse una selección en caso de un contacto instantáneo, que puede ser efectivamente sólo involuntario debido a su breve tiempo.

Además puede preverse que, para el caso de ser manipulados dos recipientes de cocción al mismo tiempo, es decir el contacto bien ha tenido lugar simultáneamente o al menos se solapa temporalmente, no se tome en consideración absolutamente ninguna selección. En este caso no necesariamente puede distinguirse qué zona de cocción debe ser seleccionada efectivamente. En tal caso puede emitirse por ejemplo una señal correspondiente a un operador a modo de una señal de perturbación o de peligro.

Si un referido sensor inductivo de detección de recipiente de cocción es usado como sensor de accionamiento y es evaluado con desintonización del circuito resonante, entonces puede ponerse en servicio con una frecuencia más alta, para detectar un contacto del recipiente de cocción. Por ejemplo en los tipos de sensores citados anteriormente, esta frecuencia puede estar en el margen de 2 Mhz a 30 Mhz, preferiblemente entre 8 Mhz y 20 Mhz. Esto se debe al procedimiento de evaluación adoptado de la medición de frecuencia. Para poder evaluar la modificación extremadamente insignificante de la capacidad del circuito resonante de aproximadamente 5 pF por contacto del recipiente de cocción,

es necesario utilizar el circuito resonante cerca de la resonancia propia del sensor. A partir de una capacidad parásita del sensor de detección de recipiente de cocción, aproximadamente 50 pF a 200 pF, y una pequeña capacidad del circuito resonante, aproximadamente 50 pF a 220 pF, y la inductividad del sensor de detección de recipiente de cocción, aproximadamente 300 nH a 800 nH, con el recipiente de cocción colocado encima se obtiene una alta frecuencia de resonancia.

Estas y otras características se deducen además de las reivindicaciones también de la descripción y del dibujo, pudiendo estar realizadas las características individuales cada vez por sí solas o varias en forma de combinaciones alternativas en una forma de realización de la invención y en otros campos y pueden representar formas de realización ventajosas así como indicadas para su protección, protección que aquí se solicita. La subdivisión de la solicitud en partes únicas así como títulos provisionales no limitan las declaraciones hechas bajo este concepto en su validez general.

Descripción breve del dibujo

Un ejemplo de realización de la invención está representado esquemáticamente en diferentes variantes en la Fig. 1 y es descrito detalladamente a continuación. En este, la Fig. 1 ilustra una vista transversal esquemática de una encimera de cocción según la invención con cuatro zonas de cocción y una detección del recipiente de cocción que sirve como dispositivo selector.

Descripción detallada del ejemplo de realización

En la Fig. 1 está representada esquemáticamente una encimera de cocción 11 en vista oblicua, en la cual la invención está realizada en dos variantes. La encimera de cocción 11 presenta una placa de vitrocerámica 12 que forma la superficie. Esta podría consistir sin embargo también en otros materiales. Sobre la placa de vitrocerámica 12 están previstas varias zonas de cocción 14a-d, como en una encimera de cocción habitual, es decir distribuidas aproximadamente iguales. Las mismas pueden hacerse reconocibles por marcaciones correspondientes sobre la cara superior de la placa de vitrocerámica 12, por ejemplo impresiones correspondientes o similares. Naturalmente aquí es también posible prever las referidas zonas de cocción multicircuito conectables adicionalmente, ya sea en forma redonda o alargada.

Debajo de cada zona de cocción 14a-d está prevista respectivamente una calefacción 16a-d. Estas son particularmente los llamados cuerpos de calentamiento por radiación en las placas de vitrocerámica 12. Alternativamente pueden usarse también calefacciones de inducción, en las cuales el tipo de calefacción utilizado no tiene importancia a este respecto para la invención. Cada una de las calefacciones 16a-d es accionada por un mando 18 y alimentada con energía conforme a una etapa de cocción o de potencia seleccionada. Para tal objeto están previstos los interruptores de potencia 20a-d, es decir uno para cada calefacción 16. Mediante interruptores táctiles 21, que están dispuestos en el borde derecho de la placa de vitrocerámica 12 y presentan marcaciones correspondientes en la cara superior de la placa, puede tener lugar el servicio de la placa de cocción 11, por ejemplo como ajuste de una etapa de cocción o de potencia para la calefacción 16 de una zona de cocción 14. Para ello, los interruptores táctiles 21 están dotados de símbolos de más y de menos para el aumento o la reducción de la potencia. Los interruptores táctiles 21 pueden estar realizados por ejemplo como interruptores táctiles capacitivos y ser unos llamados pulsadores o interruptores táctiles. Además de los principios funcionales capacitivos pueden ser usados también principios ópticos u otros, igualmente son posibles interruptores mecánicos o similares. Poniendo un dedo 27 encima, los interruptores táctiles 21 pueden ser accionados conforme a su función.

Además, por debajo de las zonas de cocción 14 se encuentran, ventajosamente entre la placa de vitrocerámica 12 y la calefacción 16, los referidos sensores de detección de recipiente de cocción 22a y d. Estos pueden estar realizados de diferentes formas. Debajo de la zona de cocción 14a está previsto en una variante de la invención un sensor de detección de recipiente de cocción 22a, que presenta aproximadamente la forma de una bobina y está conectado al mando 18. Un tal sensor está descrito por ejemplo en la patente EP 788 293 A, a la cual se hace referencia explícita en relación con realizaciones posibles. Un tal sensor de detección de recipiente de cocción 22a es usado generalmente para captar la colocación de un recipiente de cocción 25a sobre la zona de cocción 14a y permitir sólo entonces una liberación de la potencia a la calefacción 16a. Así puede evitarse un fallo de una zona de cocción o una calefacción correspondiente sin el recipiente de cocción puesto encima, del cual resultaría bien un riesgo de quemadura o al menos una pérdida de energía.

Debajo de la zona de cocción 14d están dispuestos dos sensores de reconocimiento del recipiente de cocción 22d en otra variante de la invención, que no están realizados en forma de bobina, sino forman dos superficies individuales que, en lo que se refiere al tamaño de la zona de cocción 14d, están dispuestas en su borde, aproximadamente opuestas. Estos sensores de detección de recipiente de cocción 22d pueden presentar un principio de funcionamiento capacitivo, como se conoce por ejemplo de la patente DE 42 24 934 A. Efectivamente se usa otro principio de funcionamiento. El objetivo sin embargo es el mismo, es decir el reconocimiento de la presencia, de la conformación así como bajo ciertas circunstancias también del tamaño de un recipiente colocado encima de una zona de cocción correspondiente al sensor de detección del recipiente de cocción.

Función

A continuación se describirá la función con ayuda de la zona de cocción 14a con el sensor inductivo de detección de recipiente de cocción en forma de bobina 22a. Esta descripción de funciones sin embargo no está limitada explícitamente a la configuración especial del sensor de detección del recipiente de cocción 22a, sino que puede ser utilizada bien directamente o en una variación correspondiente, con otros sensores de detección de recipiente de cocción, particularmente cuando estos funcionan con campos electromagnéticos, es decir que son de una naturaleza bien inductiva o capacitiva.

Puesto que en el caso de la encimera de cocción 11 representada según la invención están previstos solamente los dos interruptores táctiles 21 para el ajuste de la potencia de todas las zonas de cocción 14a-d, debe tener lugar una referida selección. Con esta se define en qué zona de cocción 14 se modifica la etapa de cocción o de potencia en un procedimiento posterior. Si se pone un recipiente de cocción 25 encima, lo reconoce el sensor de detección del recipiente de cocción 22 junto al mando 18. El mando 18 lo evalúa como selección de la correspondiente zona de cocción 14. Esto significa que un accionamiento consecutivo de los interruptores táctiles 21 rige para el estado de esta placa de cocción 14 especial o de la calefacción 16 correspondiente. Esto es conocido en sí también de esta forma del estado de la técnica por la DE 102 11 047.

Para proceder ahora a una modificación de la etapa de cocción o de potencia de una zona de cocción 14 incluso algún tiempo después de colocar el recipiente de cocción encima o en cualquier momento durante la cocción, particularmente también con varias zonas de cocción de la encimera de cocción 11, la referida modificación debe ser seleccionada de nuevo. Según la invención esto ocurre cuando se toca con un dedo 27 el recipiente de cocción 25. En este caso se remarca que un desplazamiento del recipiente de cocción es efectivamente posible y bajo ciertas circunstancias aún puede destacar la claridad de una selección. Fundamentalmente sin embargo no es necesario, puesto que un tal desplazamiento, al menos en la medida de que pueda detectarse con seguridad por un reconocimiento de un recipiente de cocción, debería ser tan grande que se considere bajo ciertas circunstancias costoso o incluso no práctico.

Dentro del marco de invención se ha demostrado que en caso de una sintonización correspondientemente precisa y evaluación de las señales del sensor de detección de recipiente de cocción 22 se puede averiguar si se toca un recipiente de cocción. Para ello son precisos unos recipientes de cocción metálicos. Mediante el contacto del recipiente de cocción 25 con uno o varios dedos 27 se añade la capacidad de un operador paralelamente a la capacidad del circuito resonante. Esto puede ser reconocido en la señal del sensor de detección del recipiente de cocción 22. Para reconocer este contacto del recipiente de cocción, es necesario desplazar la frecuencia de servicio del sensor de detección de recipiente de cocción a valores muy altos de por ejemplo 2 Mhz a 30 Mhz, preferiblemente de 8 a 20 Mhz.

En el caso de que se registre mediante el sensor de detección de recipiente de cocción 22 y el mando 18 que el recipiente de cocción ha sido tocado, esto se evalúa como selección produciéndose entonces un sucesivo accionamiento de los interruptores táctiles 21 o también de otros interruptores de estado precisamente para esta zona de cocción, por ejemplo también podría conectarse una zona de calentamiento adicional.

Puede preverse apagar de nuevo de manera relativamente rápida el estado de selección de la zona de cocción tras el accionamiento de los interruptores táctiles 21. Alternativamente puede estar previsto mantener este estado al menos durante unos segundos, para no tener que conectar de nuevo un proceso de selección previamente a un cambio subsiguiente.

Igualmente puede ser posible mantener este estado de selección durante unos segundos, por ejemplo 3 a 10 segundos después de la selección de una zona de cocción al tocar con un dedo 27 el recipiente de cocción 25 colocado encima. Así se da suficiente tiempo a un usuario para modificar su potencia o estado después de la selección de una determinada zona de cocción.

Si se toca otro recipiente de cocción 25 después de una zona de cocción y antes del accionamiento de los interruptores táctiles 21, entonces cambia ventajosamente la selección de la zona de cocción a la última activada o se suspende la selección de la primera zona de cocción accionada.

Sobre todo está previsto ventajosamente en la invención que se emita una señal correspondiente, bien de manera óptica o acústica, a un usuario después de haber reconocido el contacto de una encimera de cocción 25. No es necesario seguir tocando el recipiente de cocción 25 mediante los interruptores táctiles 21 durante el cambio del estado de la zona de cocción. Un contacto único, bajo ciertas circunstancias, con un lapso de tiempo mínimo necesario, puede ser considerado suficiente.

Documentos citados en la descripción

Esta lista de documentos citados por el solicitante ha sido recopilada exclusivamente para la información del lector y no forma parte del documento de patente europea. La misma ha sido confeccionada con la mayor diligencia; la OEP sin embargo no asume responsabilidad alguna por eventuales errores u omisiones.

ES 2 329 379 T3

Documentos de patente citados en la descripción

- DE 10211047 A [0003]

5 • US 2002162730 A [0004]

- DE 4224934 A [0009] [0025]

10 • DE 19603845 A [0009]

- EP 788293 A [0024]

- DE 10211047 [0027]

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

REIVINDICACIONES

5 1. Encimera de cocción (11) con varias zonas de cocción (14), sobre las cuales puede ser colocado respectivamente un recipiente de cocción (25), para el calentamiento de la comida que se encuentra dentro del mismo, con un dispositivo selector para cada zona de cocción para la selección preliminar a una modificación del estado de funcionamiento en dependencia del usuario, **caracterizada** por el hecho de que el dispositivo selector presenta un sensor de accionamiento (22) concebido de tal manera que reconoce un contacto ejercido por un operador de un recipiente de cocción (25) sobre esta zona de cocción (14), considerando la encimera de cocción (11) esto como selección de la zona de cocción para la modificación del estado de funcionamiento de la zona de cocción por una operación ulterior realizada por el usuario.

2. Encimera de cocción según la reivindicación 1, **caracterizada** por el hecho de que el sensor de accionamiento es un sensor de accionamiento capacitivo, presentando especialmente una superficie sensitiva (22d).

15 3. Encimera de cocción según la reivindicación 1, **caracterizada** por el hecho de que el sensor de accionamiento es un sensor (22a) que funciona por inducción, preferiblemente en forma de una bobina.

20 4. Encimera de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** por el hecho de que el sensor de accionamiento (22) es simultáneamente un sensor de detección de recipiente de cocción.

5. Encimera de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** por el hecho de que el sensor de accionamiento (22) está dispuesto debajo de la placa de encimera de cocción (11) o debajo de una zona de cocción (12) que consiste preferiblemente en vitrocerámica.

25 6. Encimera de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** por el hecho de que están previstos varios sensores de accionamiento (22d) por dispositivo selector y por zona de cocción (14d) en diferentes posiciones de la zona de cocción, por lo cual los varios sensores de accionamiento (22d) pueden ser activados respectivamente en función del tamaño del recipiente de cocción (25).

30 7. Encimera de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizada** por el hecho de que la misma presenta varios elementos de mando (21) comunes para la modificación del estado de funcionamiento de la zona de cocción (14) en dependencia del usuario, particularmente el ajuste de una potencia de cada zona de cocción individual, preferiblemente un elemento de mando de aumento y de reducción para todas las zonas de cocción, pudiendo ser modificada correspondientemente la potencia de esta zona de cocción por accionamiento opcional de los elementos de mando tras la selección de una zona de cocción por el sensor de accionamiento (22) por contacto de un recipiente de cocción (25).

40 8. Procedimiento para el funcionamiento de una encimera de cocción según una de las reivindicaciones anteriores, **caracterizado** por el hecho de que por contacto de un recipiente de cocción (25) colocado encima de una zona de cocción (14), esta zona de cocción es seleccionada para la modificación de su estado de funcionamiento en dependencia del usuario, teniendo lugar la modificación del estado de funcionamiento por maniobra de otros elementos de mando (21) de la zona de cocción, particularmente para modificar la potencia.

45 9. Procedimiento según la reivindicación 8, **caracterizado** por el hecho de que después de la selección de una zona de cocción (14) por contacto de un recipiente de cocción (25) colocado encima se emite un mensaje a un operador, siendo este mensaje preferiblemente óptico y/o acústico.

50 10. Procedimiento según la reivindicación 8 ó 9, **caracterizado** por el hecho de que una zona de cocción (14) es considerada seleccionada sólo cuando el recipiente de cocción (25) colocado encima ha sido manipulado por un operador durante un tiempo determinado en el rango de segundos, preferiblemente al menos un segundo.

11. Procedimiento según una de las reivindicaciones 8 a 10, **caracterizado** por el hecho de que la selección de la zona de cocción (14) se mantiene durante un tiempo determinado, preferiblemente 10 segundos como máximo.

55 12. Procedimiento según una de las reivindicaciones 8 a 11, **caracterizado** por el hecho de que la selección de una zona de cocción (14) es anulada inmediatamente, cuando se haya seleccionado otra zona de cocción por manipulación de un recipiente de cocción (25) colocado encima.

60 13. Procedimiento según una de las reivindicaciones 8 a 12, **caracterizado** por el hecho de que en caso de una manipulación simultánea o solapada de varios recipientes de cocción (25) sobre diferentes zonas de cocción (14) no es considerada selección alguna, por lo cual preferiblemente es emitida una señal de advertencia a un operador.

65 14. Procedimiento según una de las reivindicaciones 8 a 13, **caracterizado** por el hecho de que un sensor de detección de recipiente de cocción inductivo (22) es usado como sensor de accionamiento, siendo accionado preferiblemente con una frecuencia cercana a la resonancia propia.

