

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 768 148**

21 Número de solicitud: 201831243

51 Int. Cl.:

F24C 15/14 (2006.01)

12

SOLICITUD DE PATENTE

A1

22 Fecha de presentación:

19.12.2018

43 Fecha de publicación de la solicitud:

19.06.2020

71 Solicitantes:

BSH ELECTRODOMÉSTICOS ESPAÑA, S.A.
(50.0%)

Avda. de la Industria, 49

50016 Zaragoza ES y

BSH HAUSGERÄTE GMBH (50.0%)

72 Inventor/es:

FANLO EGEA, Laura;

GALVE VILLA, Jose Eduardo;

PINA GADEA, Carmelo;

TORRUBIA MARCO, Demetrio y

WAGNER, Alexander

74 Agente/Representante:

PALACIOS SUREDA, Fernando

54 Título: **Sistema de cocción**

57 Resumen:

Sistema de cocción.

La presente invención hace referencia a un sistema de cocción (10a-b), en particular, a un sistema de cocción por inducción, con al menos una placa de apoyo (12a-b), la cual presenta al menos un vaciado (14a-b) que hace posible la penetración de fluido en al menos un espacio interior de campo de cocción (16a-b), y con al menos una unidad colectora de fluido (18a-b) que está prevista para alojar el fluido que penetra a través del vaciado (14a-b).

Con el fin de proporcionar un sistema de cocción genérico con mejores propiedades en cuanto a la comodidad de uso, se propone que el sistema de cocción (10a-b) presente al menos una unidad de extracción de fluido (20a-b) que presente al menos una válvula de salida (22a-b) y la cual esté prevista para vaciar parcialmente o por completo la unidad colectora de fluido (18a-b) mediante la válvula de salida (22a-b).

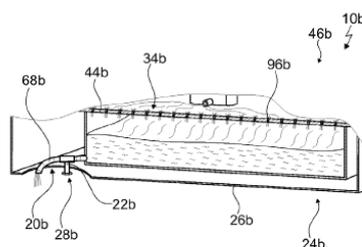


Fig. 12

DESCRIPCIÓN

SISTEMA DE COCCIÓN

La presente invención hace referencia a un sistema de cocción según el preámbulo de la reivindicación 1 y a un procedimiento para la puesta en funcionamiento de un sistema de cocción según el preámbulo de la reivindicación 14.

5 A través del estado de la técnica, ya se conoce un sistema de cocción que presenta un campo de cocción con una placa de apoyo y con una unidad de carcasa exterior que conforman conjuntamente una carcasa exterior de campo de cocción. La placa de apoyo presenta un vaciado que en un estado de funcionamiento hace posible que penetre fluido en el espacio interior del campo de cocción. El sistema de cocción
10 presenta una unidad de ventilador extractor, la cual está dispuesta debajo de la unidad de carcasa exterior y a la cual está fijada directamente la unidad colectora de fluido. Por lo tanto, la unidad colectora de fluido está dispuesta también debajo de la unidad de carcasa exterior. En el estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido recoge el fluido que penetra a través del vaciado. Para vaciar la unidad colectora de
15 fluido, el usuario tiene que desmontarla manualmente y/o a mano de la unidad de ventilador extractor y vaciarla a continuación. Finalmente, el usuario debe montar de nuevo manualmente y/o a mano la unidad colectora de fluido junto a la unidad de ventilador extractor.

20 La presente invención resuelve el problema técnico de proporcionar un sistema de cocción genérico con mejores propiedades en cuanto a la comodidad de uso. Según la invención, este problema técnico se resuelve mediante las características de las reivindicaciones 1 y 14, mientras que de las reivindicaciones secundarias se pueden extraer realizaciones y perfeccionamientos ventajosos de la invención.

25 La invención hace referencia a un sistema de cocción, en particular, a un sistema de cocción por inducción, por gas o radiante con al menos una placa de apoyo, la cual presenta al menos un vaciado que hace posible la penetración de fluido en al menos un espacio interior de campo de cocción, y con al menos una unidad colectora de fluido que está prevista para alojar el fluido que penetra a través del vaciado, donde el sistema de cocción presente al menos una unidad de extracción de fluido incorporada
30 intrínsecamente que presente al menos una válvula de salida y la cual esté prevista para vaciar parcialmente o por completo, en concreto, de manera controlada y/o dosificada, la unidad colectora de fluido mediante la válvula de salida.

Mediante la realización según la invención, se puede conseguir una gran comodidad de uso para el usuario. La unidad colectora de fluido puede ser vaciada con facilidad y/o sin complicaciones, sin que se tengan que desmontar componentes. Asimismo, se evita que los componentes del campo de cocción que podrían estar dispuestos dentro del espacio interior de campo de cocción puedan resultar dañados por la unidad colectora de fluido al ser vaciada. También se puede conseguir una realización compacta, por lo que incluso los campos de cocción pequeños pueden ser equipados con una unidad de ventilador extractor.

El término “sistema de cocción” incluye el concepto de un sistema que presente al menos un objeto de campo de cocción y/o al menos un campo de cocción, y el cual podría presentar adicionalmente al menos otra unidad constructiva que esté realizada de manera diferente con respecto a un objeto de campo de cocción y/o a un campo de cocción. La otra unidad constructiva podría presentar, por ejemplo, al menos un aparato de limpieza y/o al menos un aparato refrigerador y/o al menos un aparato móvil y/o al menos un módulo de contacto y/o al menos una placa de apoyo realizada como encimera. El término “objeto de campo de cocción” incluye el concepto de al menos una parte, en concreto, un subgrupo constructivo, de un campo de cocción, en particular, de un campo de cocción por inducción.

A modo de ejemplo, el sistema de cocción podría presentar al menos un objeto de campo de cocción que podría ser un subgrupo constructivo de un campo de cocción. El objeto de campo de cocción podría ser, por ejemplo, al menos una unidad de control y/o al menos una interfaz de usuario y/o al menos una unidad de carcasa y/o al menos una unidad de calentamiento y/o al menos un inversor y/o al menos una placa de apoyo realizada como placa de campo de cocción y/o al menos una unidad de ventilador extractor y/o al menos una unidad de control de unidades de calentamiento y/o al menos una unidad de control de ventilador. De manera alternativa o adicional al objeto de campo de cocción, el sistema de cocción podría presentar, por ejemplo, al menos un campo de cocción y, adicionalmente al campo de cocción, al menos otra unidad constructiva como al menos una placa de apoyo realizada como encimera.

El sistema de cocción presenta al menos una placa de apoyo, en concreto, al menos la placa de apoyo. La placa de apoyo está prevista para apoyar encima al menos una batería de cocción y/o para colocar encima al menos un producto de cocción. El término “placa de apoyo” incluye el concepto de al menos una unidad con forma de placa, la cual esté prevista para apoyar encima al menos una batería de cocción y/o para colocar encima al menos un producto de cocción con el fin de calentarlos. La

placa de apoyo podría estar realizada, por ejemplo, como área parcial de al menos una encimera, en concreto, de al menos una encimera de cocina, del sistema de cocción. De manera alternativa o adicional, la placa de apoyo podría estar realizada como placa de campo de cocción. La placa de apoyo realizada como placa de campo de cocción podría conformar al menos una parte de una carcasa exterior de campo de cocción y conformar en gran parte o por completo esta carcasa exterior de campo de cocción junto con al menos una unidad de carcasa exterior, con la que la placa de apoyo realizada como placa de campo de cocción podría estar unida en al menos el estado montado. A modo de ejemplo, la placa de apoyo podría estar formada en gran parte o por completo de vidrio y/o vitrocerámica y/o neolith y/o dekton y/o madera y/o mármol y/o piedra, en particular, piedra natural, y/o de material laminado y/o de metal y/o de plástico y/o de cerámica.

De manera ventajosa, el sistema de cocción presenta al menos un campo de cocción. La placa de apoyo es parte del campo de cocción. El campo de cocción presenta la placa de apoyo.

La expresión “en gran parte o por completo” incluye el concepto de en un porcentaje, en concreto, en un porcentaje en peso y/o porcentaje en volumen y/o porcentaje de una cantidad, del 70% como mínimo, preferiblemente, del 80% como mínimo, de manera ventajosa, del 90% como mínimo y, de manera preferida, del 95% como mínimo.

La placa de apoyo presenta al menos un vaciado que hace posible la penetración de fluido en al menos un espacio interior de campo de cocción. La placa de apoyo delimita y/o define el vaciado en gran parte o por completo. El vaciado de la placa de apoyo está realizado como vaciado de extracción. El término “vaciado de extracción” incluye el concepto de un vaciado que, gracias a la succión realizada por al menos una unidad de ventilador extractor, atraviesen los vapores que se produzcan en al menos un estado de funcionamiento como consecuencia del calentamiento de una o varias baterías de cocción y/o de productos de cocción. El término “vaciado” incluye el concepto de un agujero y/o una abertura.

El fluido podría, por ejemplo, presentar los vapores que se generen en el estado de funcionamiento y/o podría estar conformado como los vapores que se generen en el estado de funcionamiento. Asimismo, el fluido podría encontrarse en estado gaseoso y/o disuelto y penetrar a través del vaciado de la placa de apoyo en estado gaseoso y/o disuelto. De manera ventajosa, el fluido podría presentar al menos un líquido que

salga de una o más baterías de cocción y podría estar conformado como dicho líquido que sale de las baterías de cocción.

Asimismo, el sistema de cocción presenta al menos una unidad de ventilador extractor, en concreto, al menos la unidad de ventilador extractor. En al menos un estado de funcionamiento, la unidad de ventilador extractor está dispuesta debajo de la placa de apoyo y/o a un lado de la placa de apoyo opuesto al usuario. El término “unidad de ventilador extractor” incluye el concepto de una unidad que succione y/o filtre parcialmente o por completo los vapores que se generen en al menos un estado de funcionamiento de al menos un área de cocción a través del vaciado de la placa de apoyo y la cual al menos evacúe del área de cocción tales vapores que se generen en al menos un estado de funcionamiento. La unidad de ventilador extractor presenta al menos un filtro de grasa, el cual está previsto para absorber en gran medida o por completo y/o para eliminar en gran medida o por completo de los vapores que se generen en al menos un estado de funcionamiento las partículas de grasa disueltas en los vapores que se produzcan en al menos un estado de funcionamiento. La unidad de ventilador extractor presenta al menos una rueda de ventilador, la cual está prevista para proporcionar en al menos un estado de funcionamiento al menos una corriente de succión para los vapores que se generan en al menos un estado de funcionamiento y al menos para evacuar del área de cocción los vapores succionados. A modo de ejemplo, la unidad de ventilador extractor podría estar prevista para desviar los vapores que se produzcan en el estado de funcionamiento del área de cocción y, adicionalmente, de un espacio de cocción, y para suministrárselos, por ejemplo, a uno o más conductos de salida de aire. De manera alternativa, la unidad de ventilador extractor podría estar prevista para transportar los vapores que se generen en el estado de funcionamiento del área de cocción a al menos otra área parcial del espacio de cocción.

Los vapores que se producen en el estado de funcionamiento podrían encontrarse en estado gaseoso y/o disuelto y podrían penetrar a través del vaciado de la placa de apoyo y/o llegar al espacio interior de campo de cocción en estado gaseoso y/o disuelto.

El término “área de cocción” incluye el concepto de un área espacial de un espacio de cocción en la que se efectúe un proceso de cocción en al menos un estado de funcionamiento y a la cual se escapan desde una batería de cocción calentada el fluido que se produzca durante el proceso de cocción y/o los vapores que se produzcan durante el proceso de cocción, y la cual se extienda ventajosamente en

gran parte o por completo encima de la placa de apoyo en la posición de instalación. El término “espacio de cocción” incluye el concepto de un espacio, en concreto, una estancia, en el que estén dispuestos un sistema de cocción y/o un campo de cocción.

5 En la posición de instalación, la unidad de ventilador extractor está dispuesta debajo de la placa de apoyo. El sistema de cocción presenta al menos una unidad de carcasa exterior que está realizada como unidad de carcasa exterior de campo de cocción y que define en gran medida o por completo una carcasa exterior de campo de cocción ventajosamente junto con la placa de apoyo. En la posición de instalación, la unidad de ventilador extractor podría, por ejemplo, estar dispuesta debajo de la unidad de carcasa exterior y estar fijada al lado inferior y/o al suelo de carcasa de ésta.

10 Asimismo, la unidad de ventilador extractor podría estar dispuesta en gran parte o por completo dentro de la unidad de carcasa exterior en la posición de instalación. El término “unidad de carcasa exterior” incluye el concepto de una unidad que en al menos el estado montado delimite y/o defina parcialmente o por completo al menos un espacio de alojamiento realizado como espacio hueco para alojar y/o apoyar uno o más componentes de campo de cocción. El componente de campo de cocción podría ser, por ejemplo, al menos una unidad de calentamiento y/o al menos una unidad de control y/o al menos una unidad de alimentación y/o al menos una interfaz de usuario y/o al menos una unidad de control de unidades de calentamiento y/o al menos una

15 unidad de control de ventilador y/o al menos una unidad de electrónica de alimentación. La expresión consistente en que una unidad de carcasa exterior delimite y/o defina “parcialmente o por completo” un espacio de alojamiento incluye el concepto relativo a que la unidad de carcasa exterior delimite y/o defina el espacio de alojamiento por sí misma o junto con al menos otra unidad como, por ejemplo, con la placa de apoyo. La unidad de carcasa exterior y la placa de apoyo delimitan conjuntamente el espacio de alojamiento en gran medida o por completo y, de manera ventajosa, por completo. En el estado montado, la unidad de carcasa exterior absorbe en gran parte o por completo la fuerza del peso de componentes de campo de cocción y/o la transmite a al menos otra unidad como, por ejemplo, a la placa de apoyo. De

20 manera ventajosa, la unidad de carcasa exterior está realizada como bandeja de carcasa realizada en una pieza y/o de una pieza. La unidad de carcasa exterior está realizada como unidad de carcasa de campo de cocción y, de manera ventajosa, como unidad de carcasa de la electrónica del campo de cocción.

25

30

La expresión “en una pieza” incluye el concepto de unida al menos en unión de material, a modo de ejemplo, mediante un proceso de soldadura, un proceso de pegadura, un proceso de inyección encima y/u otro proceso que resulte apropiado al

35

experto en la materia, y/o, de manera ventajosa, conformada en una pieza como, por ejemplo, mediante su fabricación a partir de una pieza fundida y/o mediante su fabricación en un procedimiento de inyección de uno o varios componentes y, de manera ventajosa, a partir de una única pieza bruta.

5 La unidad de carcasa exterior presenta al menos un suelo de carcasa que en al menos un estado de funcionamiento define y/o conforma el lado de la unidad de carcasa exterior opuesto al usuario. En al menos un estado de funcionamiento, la distancia entre el suelo de carcasa y la placa de apoyo, medida perpendicularmente al suelo de carcasa y a la placa de apoyo, asciende, por ejemplo, a 500 mm como máximo, de
10 manera preferida, a 400 mm como máximo, de manera ventajosa, a 350 mm como máximo, de manera particularmente ventajosa, a 300 mm como máximo, de manera preferida, a 250 mm como máximo y, de manera particularmente preferida, a 230 mm como máximo, por lo que se puede conseguir una realización compacta.

Al observarse perpendicularmente sobre el plano de extensión principal de la placa de apoyo, la placa de apoyo y/o el campo de cocción que presenta la placa de apoyo
15 podría presentar, por ejemplo, una extensión máxima, en concreto, la extensión de su anchura y/o su extensión longitudinal, de 100 cm como máximo, de manera preferida, de 90 cm como máximo, de manera ventajosa, de 80 cm como máximo, de manera particularmente ventajosa, de 70 cm como máximo, preferiblemente, de 65 cm como
20 máximo y, de manera particularmente preferida, de 60 cm como máximo, por lo que incluso los campos de cocción pequeños pueden ser equipados con una unidad de ventilador extractor. El término "plano de extensión principal" de un objeto incluye el concepto de un plano que sea paralelo a la mayor superficie lateral del menor paralelepípedo geométrico imaginario que envuelva ajustadamente por completo al
25 objeto, y el cual discurra a través del punto central del paralelepípedo.

La unidad de ventilador extractor succiona parcialmente o por completo los vapores que se producen en al menos un estado de funcionamiento de al menos un área de cocción a través del vaciado de al menos una placa de apoyo. La expresión consistente en que la unidad de ventilador extractor succione "parcialmente o por
30 completo" los vapores que se producen en al menos un estado de funcionamiento de al menos un área de cocción a través del vaciado de al menos una placa de apoyo incluye el concepto relativo a que la unidad de ventilador extractor succione del área de cocción a través del vaciado de la placa de apoyo los vapores que se producen en el estado de funcionamiento en un porcentaje en volumen y/o porcentaje en peso de
35 los vapores que se generen en total en el estado de funcionamiento del 20% como

mínimo, de manera preferida, del 40% como mínimo, de manera ventajosa, del 60% como mínimo, de manera particularmente ventajosa, del 70% como mínimo, de manera preferida, del 80% como mínimo y, de manera particularmente preferida, del 90% como mínimo.

5 El espacio interior de campo de cocción está realizado como espacio de alojamiento, en concreto, como el espacio de alojamiento, realizado como espacio hueco, y está previsto para alojar y/o apoyar componentes del campo de cocción. En al menos un estado de funcionamiento, el espacio interior de campo de cocción está delimitado al menos parcialmente por la unidad de carcasa exterior y al menos parcialmente por la
10 placa de apoyo. La unidad de carcasa exterior y la placa de apoyo delimitan el espacio interior de campo de cocción en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, en al menos un estado de funcionamiento.

El término “unidad colectora de fluido” incluye el concepto de una unidad que delimite y/o defina al menos un espacio de alojamiento de fluido parcialmente o por completo,
15 en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, y la cual recoja y/o aloje en gran parte o por completo el fluido que penetre a través del vaciado en al menos un estado de funcionamiento. La unidad colectora de fluido podría presentar, por ejemplo, una conformación paralelepípedica. La unidad colectora de fluido presenta al menos una entrada de fluido a través de la cual en al menos un
20 estado de funcionamiento entra en el espacio de alojamiento de fluido el fluido que penetra en el espacio interior de campo de cocción a través del vaciado y/o el fluido que se encuentra en el espacio interior de campo de cocción. La unidad colectora de fluido presenta al menos una salida de fluido a través de la cual en al menos un estado de funcionamiento sale del espacio de alojamiento de fluido el fluido que se encuentra
25 en éste.

La unidad de extracción de fluido está conectada en cuanto a los fluidos con la unidad colectora de fluido, en concreto, con la salida de fluido de la unidad colectora de fluido. Asimismo, la unidad de extracción de fluido presenta al menos un elemento de salida de fluido que en al menos un estado de funcionamiento está conectado en cuanto a
30 los fluidos con la unidad colectora de fluido, en concreto, con la salida de fluido de la unidad colectora de fluido, y el cual está empalmado en al menos un estado de funcionamiento en cuanto a los fluidos con la unidad colectora de fluido, en concreto, con la salida de fluido de la unidad colectora de fluido. El elemento de salida de fluido podría estar realizado, por ejemplo, como tubo y/o como tubo flexible.

El término “unidad de extracción de fluido” incluye el concepto de una unidad mediante la cual la unidad colectora de fluido, en concreto, el espacio de recogida de fluido de la unidad colectora de fluido, sea vaciable parcialmente o por completo de manera controlada y/o dosificada mediante el accionamiento de la válvula de salida. En al
 5 menos el estado cerrado de la unidad de extracción de fluido, la unidad de extracción de fluido bloquea mediante la válvula de salida el vaciado de la unidad colectora de fluido y bloquea mediante la válvula de salida el flujo de la corriente de fluido a través del elemento de salida de fluido en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, e impide con ello el vaciado de la unidad colectora de fluido. En al
 10 menos el estado abierto de la unidad de extracción de fluido, la unidad de extracción de fluido desbloquea mediante la válvula de salida el flujo de la corriente de fluido a través del elemento de salida de fluido parcialmente o por completo, de manera ventajosa, en gran parte o por completo y, de manera particularmente ventajosa, por completo, y hace así posible el vaciado de la unidad colectora de fluido.

15 El término “válvula de salida” incluye el concepto de una válvula mediante la cual el vaciado al menos parcial de la unidad colectora de fluido sea ajustable y/o controlable y/o dosificable y/o evitable.

La expresión consistente en que la unidad de extracción de fluido esté prevista para vaciar “parcialmente o por completo” la unidad colectora de fluido mediante la válvula
 20 de salida incluye el concepto relativo a que la unidad de extracción de fluido esté prevista mediante la válvula de salida y, de manera ventajosa, adicionalmente mediante el elemento de salida de fluido, para extraer de la unidad colectora de fluido, en concreto, del espacio de recogida de fluido de la unidad colectora de fluido, un porcentaje, en concreto, un porcentaje en peso y/o porcentaje en volumen, del 50%
 25 como mínimo, de manera preferida, del 60% como mínimo, de manera ventajosa, del 70% como mínimo, de manera particularmente ventajosa, del 80% como mínimo, preferiblemente, del 90% como mínimo y, de manera particularmente preferida, del 95% como mínimo del fluido que al inicio del vaciado se encuentre en la unidad colectora de fluido, en concreto, en el espacio de recogida de fluido de la unidad
 30 colectora de fluido.

El término “previsto/a” incluye el concepto de programado/a, concebido/a y/o provisto/a de manera específica. La expresión consistente en que un objeto esté previsto para una función determinada incluye el concepto relativo a que el objeto satisfaga y/o realice esta función determinada en uno o más estados de aplicación y/o de
 35 funcionamiento.

El sistema de cocción podría presentar, por ejemplo, al menos una unidad de control que podría estar integrada en el campo de cocción y/o que podría ser parte del campo de cocción. A modo de ejemplo, la unidad de control y al menos una unidad de electrónica, que podría estar realizada como unidad de control de unidades de calentamiento, podrían estar realizadas al menos parcialmente en una pieza. La expresión consistente en que dos unidades estén realizadas “al menos parcialmente en una pieza” incluye el concepto relativo a que las unidades presenten al menos un, de manera preferida, al menos dos y, de manera ventajosa, al menos tres elementos comunes que sean parte constituyente, en concreto, parte constituyente importante funcionalmente, de ambas unidades. Asimismo, el sistema de cocción podría presentar al menos una unidad sensora que podría estar asociada a la unidad colectora de fluido y/o dispuesta parcialmente o por completo en forma de uno o más detectores de la unidad sensora junto a y/o en la unidad colectora de fluido. La unidad sensora podría estar prevista para detectar al menos un parámetro del estado de llenado de la unidad colectora de fluido y podría transmitir y/o emitir a la unidad de control el parámetro del estado de llenado en al menos un estado de funcionamiento. El parámetro del estado de llenado podría denotar, por ejemplo, el estado de llenado de la unidad colectora de fluido. En al menos un estado de funcionamiento, la unidad sensora y/o la unidad de control podrían emitir información y advertir al usuario de la necesidad de vaciar la unidad colectora de fluido.

En al menos un estado de funcionamiento, la unidad de control podría accionar la válvula de salida de manera automática, por ejemplo, en dependencia del parámetro del estado de llenado. La expresión “de manera automática” incluye el concepto de mecánicamente y/o sin que haya ninguna acción por parte del usuario. No obstante, de manera preferida, la válvula de salida está prevista para ser accionada manualmente por el usuario. De este modo, el usuario puede vaciar la unidad colectora de fluido en el momento adecuado para él y/o en un porcentaje adecuado para él, por lo que se puede conseguir una gran comodidad de uso.

A modo de ejemplo, al menos la válvula de salida de la unidad de extracción de fluido podría estar dispuesta en al menos un estado de funcionamiento parcialmente o por completo, de manera ventajosa, en gran parte o por completo y, de manera particularmente ventajosa, por completo, debajo de y/o a un lado del suelo de carcasa de la unidad de carcasa exterior opuesto al usuario. De manera preferida, el sistema de cocción presenta al menos una unidad de carcasa exterior, en concreto, al menos la unidad de carcasa exterior, dentro de la cual está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, al menos la válvula de salida de la

unidad de extracción de fluido. De manera ventajosa, la unidad de extracción de fluido, en concreto, la válvula de salida y en particular el elemento de salida de fluido, está dispuesta en al menos un estado de funcionamiento en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, dentro de la unidad de carcasa exterior. Así, al menos la válvula de salida y, de manera ventajosa, la unidad de extracción de fluido, puede estar dispuesta estando protegida, de modo que es posible evitar que ésta se deteriore accidentalmente, por ejemplo, al transportar un campo de cocción que presente la unidad de extracción de fluido.

La unidad de carcasa exterior podría presentar, por ejemplo, al menos una pared lateral de carcasa y al menos un vaciado de extracción de fluido a través del cual podría ser accionable la válvula de salida y el cual podría estar dispuesto en la pared lateral de carcasa. De manera preferida, la unidad de carcasa exterior presenta al menos un suelo de carcasa y al menos un vaciado de extracción de fluido, a través del cual es accionable la válvula de salida y el cual está dispuesto en el suelo de carcasa. El vaciado de extracción de fluido está realizado como vaciado de la unidad de carcasa exterior, en concreto, del suelo de carcasa de la unidad de carcasa exterior, y hace posible que el usuario acceda al espacio interior de campo de cocción y/o que el usuario atraviese la unidad de carcasa exterior, en concreto, el suelo de carcasa de la unidad de carcasa exterior. De esta forma, el vaciado de extracción de fluido puede disponerse en una posición óptima de la unidad de carcasa exterior y/o se puede conseguir un compromiso óptimo entre una accesibilidad sencilla al vaciado de extracción de fluido y el riesgo de que entre suciedad en el espacio interior de campo de cocción a través del vaciado de extracción de fluido.

Asimismo, se propone que el sistema de cocción presente al menos una unidad de carcasa exterior, en concreto, al menos la unidad de carcasa exterior, dentro de la cual esté dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, la unidad colectora de fluido. En al menos un estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, dentro del espacio interior de campo de cocción. De esta forma, no es necesaria una unidad colectora de fluido dispuesta fuera de la unidad de carcasa exterior y/o fuera del espacio interior de campo de cocción, por lo que la realización puede ser compacta y/o la unidad colectora de fluido puede estar dispuesta estando protegida.

Además, se propone que la unidad colectora de fluido esté prevista para ser posicionada de manera flexible dentro de la unidad de carcasa exterior. En un campo

de cocción de un primer tipo que presente la unidad colectora de fluido, la unidad colectora de fluido podría estar dispuesta en una primera posición dentro de la unidad de carcasa exterior y, en un campo de cocción de un segundo tipo, distinto del campo de cocción del primer tipo, la unidad colectora de fluido podría estar dispuesta en una
5 segunda posición dentro de la unidad de carcasa exterior, distinta de la primera posición. Así, se hace posible una gran flexibilidad en cuanto a la libertad de configuración, por lo que la unidad colectora de fluido puede ser dispuesta dentro de la unidad de carcasa exterior en una posición optimizada para el tipo en cuestión en función de éste.

10 Asimismo, se propone que la unidad colectora de fluido se apoye en al menos un estado de funcionamiento sobre al menos un suelo de carcasa de la unidad de carcasa exterior, en concreto, sobre el suelo de carcasa de la unidad de carcasa exterior. En al menos un estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido está dispuesta ventajosamente con al menos una pared lateral al menos parcialmente en
15 contacto directo con el suelo de carcasa de la unidad de carcasa exterior. A modo de ejemplo, la unidad colectora de fluido podría apoyarse en al menos un estado de funcionamiento únicamente sobre el suelo de carcasa de la unidad de carcasa exterior. De manera alternativa o adicional, la unidad colectora de fluido podría estar fijada directamente a la unidad de carcasa, en concreto, al suelo de carcasa de la
20 unidad de carcasa exterior, en al menos un estado de funcionamiento. Así, se puede conseguir una construcción particularmente ventajosa.

Además, se propone que el sistema de cocción presente al menos una unidad de soporte, la cual presente al menos un área de alojamiento de ventilador que esté prevista para alojar parcialmente o por completo al menos un elemento de al menos
25 una unidad de ventilador extractor. El término “unidad de soporte” incluye el concepto de una unidad que en al menos un estado de funcionamiento soporte y/o sostenga al menos un objeto, y la cual absorba en al menos un estado de funcionamiento la fuerza del peso de al menos un objeto parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo y transmita dicha fuerza
30 del peso absorbida a al menos otro objeto parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo. El objeto que la unidad de soporte soporta y/o sostiene en al menos un estado de funcionamiento podría ser al menos una unidad de electrónica y/o el elemento de la unidad de ventilador extractor. El otro objeto al que la unidad de soporte transmite en al menos
35 un estado de funcionamiento la fuerza del peso absorbida parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por

completo, podría ser una unidad de carcasa y/o, de manera ventajosa, la unidad de carcasa exterior y/o la placa de apoyo. La expresión “área de alojamiento de un objeto” incluye el concepto de un área ventajosamente espacial dentro de la cual esté dispuesto al menos un objeto parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, en al menos un estado de funcionamiento. El área de alojamiento de un objeto podría ser, por ejemplo, el área de alojamiento de la electrónica y/o el área de alojamiento de ventilador. El objeto que está dispuesto dentro del área de alojamiento de un objeto parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, en al menos un estado de funcionamiento podría ser la unidad de electrónica y/o el elemento de la unidad de ventilador extractor. La expresión consistente en que un objeto esté dispuesto “parcialmente o por completo” dentro del área de alojamiento de un objeto en al menos un estado de funcionamiento incluye el concepto relativo a que al menos un área parcial del objeto y/o al menos una sección del objeto estén dispuestas dentro del área de alojamiento de un objeto en al menos un estado de funcionamiento y a que, por ejemplo, al menos otra área parcial del objeto y/o al menos otra sección del objeto podrían estar dispuestas fuera del área de alojamiento de un objeto en al menos un estado de funcionamiento. La expresión consistente en que un área de alojamiento de un objeto esté prevista para alojar “parcialmente o por completo” al menos un objeto incluye el concepto relativo a que el área de alojamiento de un objeto aloje en al menos un estado de funcionamiento al menos un área parcial del objeto y/o al menos una sección del objeto. En al menos un estado de funcionamiento, el área de alojamiento de un objeto podría rodear al objeto, que podría estar dispuesto dentro del área de alojamiento de un objeto parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, a través de un área angular de 90° como mínimo, de manera preferida, de 180° como mínimo, de manera ventajosa, de 270° como mínimo, de manera particularmente ventajosa, de 300° como mínimo, preferiblemente, de 330° como mínimo y, de manera particularmente preferida, de 355° como mínimo, partiendo del centro de gravedad y/o punto central del objeto, en concreto, en al menos un plano que podría estar orientado aproximada o exactamente en paralelo a la placa de apoyo y/o a al menos una placa de soporte de la unidad de soporte, de manera ventajosa, al plano de extensión principal de la placa de apoyo y/o al plano de extensión principal de al menos una placa de soporte de la unidad de soporte. La expresión “aproximada o exactamente en paralelo” incluye el concepto de la orientación de una dirección relativa a una dirección de referencia en un plano, donde la dirección presente con respecto a la dirección de referencia una desviación de 8° como máximo, de manera

ventajosa, de 5º como máximo y, de manera particularmente ventajosa, de 2º como máximo. El elemento de la unidad de ventilador extractor que en al menos un estado de funcionamiento está dispuesto parcialmente o por completo dentro del área de alojamiento de ventilador podría ser, por ejemplo, al menos un elemento de ventilación, en concreto, el elemento de ventilación, y/o al menos un filtro de grasa, en concreto, el filtro de grasa, de la unidad de ventilador extractor. De manera preferida, el elemento es una rueda de ventilador de la unidad de ventilador extractor. De esta forma, se puede conseguir una disposición protegida y/o blindada del elemento de la unidad de ventilador extractor, esto es, de la rueda de ventilador de la unidad de ventilador extractor, por lo que es posible conseguir una realización duradera y/o evitar que se ejerza influencia sobre las piezas y/o los componentes dispuestos de manera adyacente al elemento y/o a la rueda de ventilador. Así, las piezas y/o los componentes dispuestos de manera adyacente a la rueda de ventilador pueden ser blindados con respecto a las corrientes de aire provocadas por la rueda de ventilador. Mediante el área de alojamiento de ventilador, se puede conseguir que en al menos un funcionamiento de la rueda de ventilador el riesgo de lesiones, por ejemplo, para el montador y/o un técnico, sea reducido, ya que el elemento de la unidad de ventilador extractor dispuesto de manera móvil puede ser blindado mediante el área de alojamiento de ventilador.

Asimismo, se propone que la unidad colectora de fluido esté fijada directamente a la unidad de soporte en al menos un estado de funcionamiento. La unidad colectora de fluido está dispuesta ventajosamente con al menos una pared lateral al menos parcialmente en contacto directo con la unidad de soporte en al menos un estado de funcionamiento. De esta forma, se puede prescindir de una unidad de soporte separada para soportar y/o sostener y/o fijar la unidad colectora de fluido, por lo que la cantidad de componentes puede ser reducida y/o el almacenamiento puede ser reducido.

En al menos un estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido podría estar dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, encima de la placa de soporte de la unidad de soporte. Sin embargo, se prefiere que la unidad colectora de fluido esté dispuesta en al menos un estado de funcionamiento debajo de al menos una placa de soporte de la unidad de soporte, en concreto, debajo de la placa de soporte de la unidad de soporte. En al menos un estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, a un lado de la placa de soporte de la unidad de soporte opuesto al usuario y/u opuesto a la placa de apoyo y/o dirigido hacia el suelo de

carcasa. De esta forma, la unidad colectora de fluido puede ser dispuesta en una posición óptima, pudiendo proporcionarse así una construcción particularmente ventajosa.

Además, se propone que el sistema de cocción presente al menos una unidad de guía, la cual esté prevista para guiar el fluido de un área situada encima de la placa de soporte a la unidad colectora de fluido. La unidad de guía está prevista para guiar el fluido a la unidad colectora de fluido, que en al menos un estado de funcionamiento está dispuesta a un lado de la placa de soporte opuesto a la placa de apoyo y/o al usuario y/o a un lado de la placa de soporte dirigido hacia el suelo de carcasa, desde un área que en al menos un estado de funcionamiento está dispuesta a un lado de la placa de soporte dirigido hacia la placa de apoyo y/o hacia el usuario y/o a un lado de la placa de soporte opuesto al suelo de carcasa. A modo de ejemplo, la unidad de guía podría estar realizada al menos parcialmente en una pieza con la unidad de soporte, en concreto, con la placa de soporte de la unidad de soporte. Asimismo, la unidad de guía podría presentar al menos un vaciado de guía que podría estar dispuesto en la unidad de soporte, en concreto, en la placa de soporte de la unidad de soporte. De manera alternativa o adicional, la unidad de guía podría presentar, por ejemplo, al menos un elemento de guía que podría estar realizado como tubo y/o tubo flexible y el cual podría estar previsto para guiar el fluido. La unidad de guía podría, por ejemplo, conectar entre sí en cuanto a los fluidos el área situada encima de la placa de soporte y la unidad colectora de fluido. Así, el fluido que entra en el espacio interior de campo de cocción puede ser suministrado a la unidad colectora de fluido de forma dirigida, por lo cual se puede evitar que el fluido se expanda en el espacio interior de campo de cocción de manera no deseada y/o que fluido que se expanda de manera no deseada deteriore los componentes del campo de cocción.

Asimismo, se propone que el sistema de cocción presente al menos una unidad de ventilador extractor, la cual esté dispuesta en gran parte o por completo y, en concreto, por completo, debajo de la placa de apoyo en al menos un estado de funcionamiento y la cual succione parcialmente o por completo los vapores que se produzcan en al menos un estado de funcionamiento de al menos un área de cocción, esto es, del área de cocción, a través del vaciado de la placa de apoyo. La unidad de ventilador extractor está dispuesta en al menos un estado de funcionamiento a un lado de la placa de apoyo opuesto al usuario y/o dirigido hacia el suelo de carcasa y dentro del espacio interior de campo de cocción en gran parte o por completo y, en concreto, por completo. Así, es posible conseguir una realización compacta.

Además, se propone que el sistema de cocción presente al menos un y, de manera ventajosa, el campo de cocción, en particular, al menos un campo de cocción por inducción, que presente la placa de apoyo y/o la unidad de soporte y/o la unidad de ventilador extractor. La placa de apoyo está realizada como placa de campo de cocción. Así, los alimentos pueden ser cocinados de manera óptima y/o se hace posible una gran comodidad de uso.

Asimismo, se puede conseguir un nivel de comodidad de uso particularmente elevado mediante un procedimiento para la puesta en funcionamiento de un sistema de cocción según la invención, que presenta al menos una placa de apoyo, la cual presenta al menos un vaciado que hace posible la penetración de fluido en al menos un espacio interior de campo de cocción, y al menos una unidad colectora de fluido que está prevista para alojar el fluido que penetra a través del vaciado, donde la unidad colectora de fluido sea vaciada parcialmente o por completo mediante al menos una válvula de salida.

El sistema de cocción que se describe no está limitado a la aplicación ni a la forma de realización anteriormente expuestas, pudiendo en particular presentar una cantidad de elementos, componentes, y unidades particulares que difiera de la cantidad que se menciona en el presente documento, siempre y cuando se persiga el fin de cumplir la 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. El experto en la materia considerará las características ventajosamente también por separado, y las reunirá en otras combinaciones razonables.

Muestran:

- Fig. 1 un sistema de cocción con un campo de cocción, en vista superior esquemática,
- Fig. 2 el sistema de cocción con el campo de cocción en un estado de montaje, en una representación de sección parcial esquemática en perspectiva,
- Fig. 3 el sistema de cocción con el campo de cocción en otro estado de montaje, en una representación de sección parcial esquemática en perspectiva,

- Fig. 4 una sección del sistema de cocción con el campo de cocción en otro estado de montaje, en una representación de sección parcial esquemática en perspectiva,
- 5 Fig. 5 una sección del sistema de cocción con el campo de cocción en otro estado de montaje, en una representación de sección parcial esquemática en perspectiva,
- Fig. 6 una unidad de soporte del sistema de cocción, en una representación esquemática en perspectiva vista desde arriba,
- Fig. 7 una sección aumentada de la figura 6, en una representación esquemática en perspectiva,
- 10 Fig. 8 la unidad de soporte, en una representación esquemática en perspectiva vista desde abajo,
- Fig. 9 una sección de un sistema de cocción alternativo, en una representación de sección esquemática,
- 15 Fig. 10 una sección aumentada de la figura 9 en el estado cerrado de una válvula de salida de una unidad de extracción de fluido del sistema de cocción, en una representación de sección esquemática,
- Fig. 11 una sección aumentada de la figura 9 en el estado abierto de la válvula de salida, en una representación de sección esquemática, y
- 20 Fig. 12 una sección del sistema de cocción de la figura 9, en una representación de sección esquemática en perspectiva.

25 La figura 1 muestra un sistema de cocción 10a, que está realizado como sistema de cocción por inducción y que presenta un campo de cocción 46a. En este ejemplo de realización, el campo de cocción 46a está realizado como campo de cocción por inducción.

30 El sistema de cocción 10a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una placa de apoyo 12a. En este ejemplo de realización, la placa de apoyo 12a está realizada como placa de campo de cocción. La placa de apoyo 12a es parte del campo de cocción 46a. El campo de cocción 46a presenta la placa de apoyo 12a.

35 En este ejemplo de realización, la placa de apoyo 12a está prevista para apoyar encima al menos una batería de cocción (no representada). En al menos el estado montado, la placa de apoyo 12a conforma una parte de la carcasa exterior de campo

de cocción del campo de cocción 46a. La placa de apoyo 12a conforma en el estado montado la carcasa exterior de campo de cocción del campo de cocción 46a junto con al menos una unidad de carcasa exterior 24a en gran medida o por completo y, de manera ventajosa, por completo.

- 5 El sistema de cocción 10a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una unidad de carcasa exterior 24a, en concreto, la unidad de carcasa exterior 24a (véanse las figuras 2 a 5). En al menos un estado montado, la unidad de carcasa exterior 24a conforma una parte de la carcasa exterior de campo de cocción del campo de cocción 46a.
- 10 Además, el sistema de cocción 10a presenta al menos una unidad de calentamiento 60a (véase la figura 4). En este ejemplo de realización, el sistema de cocción 10a presenta múltiples unidades de calentamiento 60a. A continuación, únicamente se describe una de las unidades de calentamiento 60a. En la posición de instalación, la unidad de calentamiento 60a está dispuesta debajo de la placa de apoyo 12a. La
- 15 unidad de calentamiento 60a está integrada en el campo de cocción 46a en al menos el estado montado. La unidad de calentamiento 60a está prevista para calentar la batería de cocción apoyada sobre la placa de apoyo 12a encima de la unidad de calentamiento 60a y es parte del campo de cocción 46a. El campo de cocción 46a presenta la unidad de calentamiento 60a.
- 20 Asimismo, el sistema de cocción 10a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una interfaz de usuario 62a (véase la figura 1). La interfaz de usuario 62a está prevista para la introducción y/o selección de parámetros de funcionamiento, por ejemplo, la potencia de calentamiento y/o la densidad de la potencia de calentamiento y/o la zona de calentamiento. Asimismo, la interfaz de usuario 62a está prevista para
- 25 emitir al usuario, por ejemplo, acústica y, de manera ventajosa, ópticamente, uno o varios parámetros de funcionamiento y/o el valor de un parámetro de funcionamiento. En al menos el estado montado, la interfaz de usuario 62a está integrada en el campo de cocción 46a. La interfaz de usuario 62a es parte del campo de cocción 46a. El campo de cocción 46a presenta la interfaz de usuario 62a.
- 30 El sistema de cocción 10a también presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una unidad de control 64a (véanse las figuras 2 y 3). En el presente ejemplo de realización, la unidad de control 64a presenta al menos dos y, de manera ventajosa, exactamente dos placas de circuito impreso 66a.

La unidad de control 64a está prevista para ejecutar acciones y/o modificar ajustes en dependencia de los parámetros de funcionamiento introducidos mediante la interfaz de usuario 62a. En al menos un estado de funcionamiento, la unidad de control 64a dirige y/o regula el suministro de energía a la unidad de calentamiento 60a y está realizada como unidad de control de unidad de calentamiento. En al menos el estado montado, la unidad de control 64a está integrada en el campo de cocción 46a. La unidad de control 64a es parte del campo de cocción 46a. El campo de cocción 46a presenta la unidad de control 64a.

La unidad de control 64a está prevista para calentar mediante la unidad de calentamiento 60a la batería de cocción, la cual está dispuesta en el estado de funcionamiento sobre el lado de la placa de apoyo 12a opuesto a la unidad de control 64a y/o dirigido hacia el usuario.

La placa de apoyo 12a presenta un vaciado 14a (véase la figura 1). El vaciado 14a está realizado como vaciado de extracción. En el estado de funcionamiento, la unidad de ventilador extractor 30a succiona de un área de cocción 32a a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a los vapores que se producen en el estado de funcionamiento.

El sistema de cocción 10a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una unidad de ventilador extractor 30a, en concreto, al menos la unidad de ventilador extractor 30a (véanse las figuras 2 y 3). En el estado de funcionamiento, la unidad de ventilador extractor 30a está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, debajo de placa de apoyo 12a y está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, a un lado de la placa de apoyo 12a opuesto al usuario.

En al menos el estado montado, la unidad de ventilador extractor 30a está integrada en gran parte o por completo en el campo de cocción 46a. La unidad de ventilador extractor 30a es parte del campo de cocción 46a. El campo de cocción 46a presenta la unidad de ventilador extractor 30a.

En el estado de funcionamiento, la unidad de ventilador extractor 30a succiona parcialmente o por completo de al menos un área de cocción 32a a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a los vapores que se producen en el estado de funcionamiento. El área de cocción 32a es un área espacial que se extiende a un lado de la placa de apoyo 12a dirigido hacia el usuario.

Asimismo, el sistema de cocción 10a presenta al menos un elemento protector 70a (véase la figura 1), el cual está dispuesto solapándose con el vaciado 14a de la placa de apoyo 12a si se observa perpendicularmente sobre el plano de extensión principal de la placa de apoyo 12a. El elemento protector 70a impide parcialmente o por completo que a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a penetren impurezas como, por ejemplo, polvo.

Adicionalmente a la succión de los vapores que se generan en el estado de funcionamiento, el vaciado 14a de la placa de apoyo 12a hace posible la penetración de fluido en al menos un espacio interior de campo de cocción 16a. En el presente ejemplo de realización, el fluido es un líquido que podría penetrar en el espacio interior de campo de cocción 16a a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a, por ejemplo, como consecuencia de un rebosamiento por cocción excesiva. El espacio interior de campo de cocción 16a está definido y/o delimitado por la placa de apoyo 12a y la unidad de carcasa exterior 24a en gran medida o por completo y, de manera ventajosa, por completo.

Para alojar el fluido que penetra a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a, el sistema de cocción 10a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una unidad colectora de fluido 18a (véanse las figuras 2 a 5). En el estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido 18a recoge el fluido que penetra a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a. La unidad colectora de fluido 18a está prevista para alojar el fluido que penetra a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a.

El sistema de cocción 10a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una unidad de extracción de fluido 20a (véanse las figuras 2 a 5). La unidad de extracción de fluido 20a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una válvula de salida 22a y al menos un y, de manera ventajosa, exactamente un elemento de salida de fluido 68a. En el estado de funcionamiento, el elemento de salida de fluido 68a está conectado en cuanto a los fluidos con la unidad colectora de fluido 18a, en concreto, con al menos una salida de fluido de la unidad colectora de fluido 18a. En este ejemplo de realización, el elemento de salida de fluido 18a está realizado, por ejemplo, a modo de tubo y/o a modo de tubo flexible.

En el estado de funcionamiento, la válvula de salida 22a actúa sobre el elemento de salida de fluido 68a y está dispuesta junto a éste. En al menos el estado cerrado de la unidad de extracción de fluido 20a, la unidad de extracción de fluido 20a bloquea en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, el flujo de la corriente

de fluido a través del elemento de salida de fluido 68a mediante la válvula de salida 22a, y con ello impide el vaciado de la unidad colectora de fluido 18a. En al menos el estado abierto de la unidad de extracción de fluido 20a, la unidad de extracción de fluido 20a desbloquea parcialmente o por completo, de manera ventajosa, en gran parte o por completo y, de manera particularmente ventajosa, por completo, el flujo de la corriente de fluido a través del elemento de salida de fluido 68a mediante la válvula de salida 22a, y hace posible así el vaciado de la unidad colectora de fluido 18a.

En el estado de funcionamiento, la unidad de extracción de fluido 20a está prevista para vaciar parcialmente o por completo la unidad colectora de fluido 18a mediante la válvula de salida 22a. A modo de ejemplo, la unidad de extracción de fluido 20a podría vaciar parcialmente o por completo la unidad colectora de fluido 18a de manera automática mediante la válvula de salida 22a en el estado de funcionamiento. En el presente ejemplo de realización, la unidad de extracción de fluido 20a vacía parcialmente o por completo la unidad colectora de fluido 18a mediante la válvula de salida 22a en el estado de funcionamiento en dependencia de que el usuario accione la válvula de salida 22a. La válvula de salida 22a está prevista para ser accionada manualmente por el usuario.

En el estado de funcionamiento, la válvula de salida 22a de la unidad de extracción de fluido 20a está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, dentro de la unidad de carcasa exterior 24a. En este ejemplo de realización, la unidad de extracción de fluido 20a, en concreto, la válvula de salida 22a y el elemento de salida de fluido 68a, está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, dentro de la unidad de carcasa exterior 24a.

En el estado de funcionamiento, la válvula de salida 22a está dispuesta en un área próxima a al menos un suelo de carcasa 26a de la unidad de carcasa exterior 24a. La unidad de carcasa exterior 24a presenta al menos un suelo de carcasa 26a, de manera ventajosa, al menos el suelo de carcasa 26a, y al menos un vaciado de extracción de fluido 28a que está dispuesto en el suelo de carcasa 26a. El suelo de carcasa 26a delimita y/o define el vaciado de extracción de fluido 28a al menos por secciones, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo.

La válvula de salida 22a está prevista para ser accionada a través del vaciado de extracción de fluido 28a y es accionable a través del vaciado de extracción de fluido 28a. Para accionar la válvula de salida 22a, el usuario accede al espacio interior de

campo de cocción 16a al menos parcialmente a través del vaciado de extracción de fluido 28a.

5 En el estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido 18a está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, dentro de la unidad de carcasa exterior 24a. La unidad colectora de fluido 18a está prevista para ser posicionada de manera flexible dentro de la unidad de carcasa exterior 24a. En el presente ejemplo de realización, la unidad colectora de fluido 18a está dispuesta al menos en un área próxima al suelo de carcasa 26a de la unidad de carcasa exterior 24a. En el estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido 18a se apoya sobre
10 el suelo de carcasa 26a de la unidad de carcasa exterior 24a.

En el estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido 18a está dispuesta debajo de al menos una placa de soporte 44a de al menos una unidad de soporte 34a. El sistema de cocción presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una unidad de soporte 34a, en concreto, la unidad de soporte 34a (véanse las figuras
15 2 a 8). En al menos el estado montado, la unidad de soporte 34a está integrada en el campo de cocción 46a. La unidad de soporte 34a es parte del campo de cocción 46a. El campo de cocción 46a presenta la unidad de soporte 34a. La unidad de soporte 34a está dispuesta dentro de la unidad de carcasa exterior 24a en el estado de funcionamiento.

20 La unidad de soporte 34a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una placa de soporte 44a, en concreto, la placa de soporte 44a. En el estado de funcionamiento, la placa de soporte 44a divide el espacio interior de campo de cocción 16a en al menos dos y, de manera ventajosa, en exactamente dos espacios parciales 72a, 74a (véanse las figuras 2 a 5). En el estado de
25 funcionamiento, el primer espacio parcial 72a de los espacios parciales 72a, 74a está dispuesto a un lado de la placa de soporte 44a dirigido hacia la placa de apoyo 12a y el segundo espacio parcial 74a de los espacios parciales 72a, 74a está dispuesto a un lado de la placa de soporte 44a opuesto a la placa de apoyo 12a.

En el estado de funcionamiento, la unidad colectora de fluido 18a está dispuesta en
30 gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, en el segundo espacio parcial 74a. En el estado de funcionamiento, el fluido que penetra a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a entra primero en el primer espacio parcial 72a.

El sistema de cocción 10a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una unidad de guía 76a. La unidad de guía 76a está prevista para guiar

5 el fluido de un área situada encima de la placa de soporte 44a a la unidad colectora de fluido 18a. En el estado de funcionamiento, la unidad de guía 76a guía el fluido de un área situada encima de la placa de soporte 44a a la unidad colectora de fluido 18a, en concreto, del primer espacio parcial 72a a la unidad colectora de fluido 18a situada en el segundo espacio parcial 74a.

10 La unidad de guía 76a está realizada al menos parcialmente en una pieza con la unidad de soporte 34a, en concreto, con la placa de soporte 44a de la unidad de soporte 34a, y presenta al menos un vaciado de guía (no representado en este ejemplo de realización). El vaciado de guía está dispuesto en la unidad de soporte 34a, en concreto, en la placa de soporte 44a de la unidad de soporte 34a.

15 Adicionalmente al vaciado de guía, la unidad de guía 76a presenta al menos un elemento de guía 78a (véanse las figuras 2 a 5). El elemento de guía 78a está realizado como tubo y/o como tubo flexible y está previsto para guiar el fluido. El elemento de guía 78a conecta el vaciado de guía y la unidad colectora de fluido 18a entre sí en cuanto a los fluidos.

20 La unidad de soporte 34a presenta al menos un vaciado de ventilador 80a. El vaciado de ventilador 80a está dispuesto en la unidad de soporte 34a, en concreto, en la placa de soporte 44a de la unidad de soporte 34a. En el estado de funcionamiento, la unidad de ventilador extractor 30a succiona a través del vaciado de ventilador 80a los vapores que se generan en el estado de funcionamiento.

25 Asimismo, la unidad de soporte 34a presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente un área de alojamiento de ventilador 40a (véanse las figuras 2 a 6 y 8). En el estado de funcionamiento, el área de alojamiento de ventilador 40a está dispuesta a un lado de la placa de soporte 44a opuesto a la placa de apoyo 12a. El área de alojamiento de ventilador 40a está prevista para alojar parcialmente o por completo al menos un elemento 42a de al menos una unidad de ventilador extractor 30a. En el estado de funcionamiento, el área de alojamiento de ventilador 40a aloja parcialmente o por completo el elemento 42a de la unidad de ventilador extractor 30a. El elemento 42a de la unidad de ventilador extractor 30a es una rueda de ventilador.

30 Adicionalmente al área de alojamiento de ventilador 40a, la unidad de soporte 34a presenta al menos un área de alojamiento de la electrónica 36a. En el presente ejemplo de realización, la unidad de soporte 34a presenta al menos dos y, de manera ventajosa, exactamente dos áreas de alojamiento de la electrónica 36a. A

continuación, únicamente se describe una de las áreas de alojamiento de la electrónica 36a.

5 El área de alojamiento de la electrónica 36a está prevista para alojar parcialmente o por completo al menos una unidad de electrónica 38a. En el estado de funcionamiento, el área de alojamiento de la electrónica 36a aloja la unidad de electrónica 38a parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo.

10 El sistema de cocción 10a también presenta al menos una y, de manera ventajosa, exactamente una unidad de electrónica 38a, en concreto, la unidad de electrónica 38a (véanse las figuras 2 a 4). En este ejemplo de realización, la unidad de electrónica 38a presenta al menos dos y, de manera ventajosa, exactamente dos placas de circuito impreso 66a. A continuación, únicamente se describe una de las placas de circuito impreso 66a. En el estado de funcionamiento, el área de alojamiento de la electrónica 36a aloja la placa de circuito impreso 66a de la unidad de electrónica 38a parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo.

20 La unidad de electrónica 38a está realizada como unidad de control de unidad de calentamiento. En el presente ejemplo de realización, la unidad de electrónica 38a está realizada al menos parcialmente y, de manera ventajosa, por completo, en una pieza con la unidad de control 64a. En el estado de funcionamiento, la unidad de electrónica 38a dirige y/o regula al menos la unidad de calentamiento 60a. La unidad de electrónica 38a está prevista para dirigir y/o regular al menos la unidad de calentamiento 60a.

25 El área de alojamiento de la electrónica 36a está dispuesta en el estado de funcionamiento en el primer espacio parcial 72a, en concreto, a un lado de la placa de soporte 44a dirigido hacia la placa de apoyo 12a. En el estado de funcionamiento, la placa de soporte 44a separa entre sí el área de alojamiento de la electrónica 36a y el área de alojamiento de ventilador 40a. El área de alojamiento de la electrónica 36a y el área de alojamiento de ventilador 40a están dispuestas a lados de la placa de soporte 44a opuestos entre sí con respecto al plano de extensión principal de la placa de soporte 44a.

Adicionalmente al área de alojamiento de ventilador 40a y al área de alojamiento de la electrónica 36a, la unidad de soporte 34a presenta al menos otra área de alojamiento de la electrónica 48a. En este ejemplo de realización, la unidad de soporte 34a

presenta al menos otras dos y, de manera ventajosa, exactamente otras dos áreas de alojamiento de la electrónica 48a. A continuación, únicamente se describe una de las otras áreas de alojamiento de la electrónica 48a.

5 La otra área de alojamiento de la electrónica 48a está prevista para alojar parcialmente o por completo al menos otra unidad de electrónica 50a distinta de la unidad de electrónica 38a. En el estado de funcionamiento, la otra área de alojamiento de la electrónica 48a aloja la otra unidad de electrónica 50a parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo.

10 El sistema de cocción 10a presenta al menos otra y, de manera ventajosa, exactamente otra unidad de electrónica 50a, en concreto, la otra unidad de electrónica 50a (véanse las figuras 2 a 4). En el presente ejemplo de realización, la otra unidad de electrónica 50a presenta al menos dos y, de manera ventajosa, exactamente dos placas de circuito impreso 52a. A continuación, únicamente se describe una de las placas de circuito impreso 52a. En el estado de funcionamiento, la otra área de alojamiento de la electrónica 48a aloja la placa de circuito impreso 52a de la otra
15 unidad de electrónica 50a parcialmente o por completo, en concreto, en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo.

La otra unidad de electrónica 50a está realizada como unidad de control de ventilador. En el estado de funcionamiento, la otra unidad de electrónica 50a dirige y/o regula
20 parcialmente o por completo al menos la unidad de ventilador extractor 30a. La otra unidad de electrónica 50a está prevista para dirigir y/o regular parcialmente o por completo al menos la unidad de ventilador extractor 30a.

En el estado de funcionamiento, el área de alojamiento de la electrónica 36a y la otra área de alojamiento de la electrónica 48a están dispuestas al mismo lado de la placa de soporte 44a con respecto al plano de extensión principal de la placa de soporte
25 44a, en concreto, al lado de la placa de soporte 44a dirigido hacia la placa de apoyo 12a, en el primer espacio parcial 72a.

Para pasar al menos un elemento de puesta en contacto eléctrico (no representado), la unidad de soporte 34a presenta al menos un y, de manera ventajosa, exactamente
30 un vaciado de puesta en contacto 54a (véanse las figuras 6 y 8). El elemento de puesta en contacto está realizado como cable eléctrico. El vaciado de puesta en contacto 54a está previsto para pasar al menos un elemento de puesta en contacto eléctrico.

La unidad de soporte 34a presenta al menos un vaciado de puesta a tierra 56a (véanse las figuras 6 a 8). En este ejemplo de realización, la unidad de soporte 34a presenta al menos dos y, de manera ventajosa, exactamente dos vaciados de puesta a tierra 56a. A continuación, únicamente se describe uno de los vaciados de puesta a tierra 56a.

El vaciado de puesta a tierra 56a está previsto para pasar uno o más elementos de puesta a tierra eléctrica (no representados). El elemento de puesta a tierra podría ser, por ejemplo, un cable eléctrico. En el presente ejemplo de realización, el elemento de puesta a tierra está realizado como saliente de la unidad de carcasa exterior 24a.

Asimismo, la unidad de soporte 34a presenta al menos un elemento fusible 58a (véase la figura 6). En el presente ejemplo de realización, la unidad de soporte 34a presenta al menos dos y, de manera ventajosa, exactamente dos elementos fusibles 58a por cada placa de circuito impreso 66a de la unidad de electrónica 38a. A continuación, únicamente se describe uno de los elementos fusibles 58a.

El elemento fusible 58a está dispuesto junto a la placa de soporte 44a en el área de alojamiento de la electrónica 36a. En el estado de funcionamiento, el elemento fusible 58a protege al menos un área parcial de la unidad de electrónica 38a. El elemento fusible 58a está previsto para proteger al menos un área parcial de la unidad de electrónica 38a.

La unidad de soporte 34a también presenta al menos un vaciado de comprobación 82a (véanse las figuras 6 a 8). En el presente ejemplo de realización, la unidad de soporte 34a presenta varios vaciados de comprobación 82a. A continuación, únicamente se describe uno de los vaciados de comprobación 82a.

El vaciado de comprobación 82a hace posible el acceso a una o más secciones parciales de la unidad de electrónica 38a en al menos el estado montado de la unidad de electrónica 38a junto a la unidad de soporte 34a. El vaciado de comprobación 82a está previsto para comprobar la funcionalidad de la unidad de electrónica 38a durante la fabricación y/o el montaje y da cabida parcialmente o por completo a una o más herramientas de comprobación (no representadas). La comprobación de la funcionalidad de la unidad de electrónica 38a podría realizarse, por ejemplo, de manera automática y/o manual. El vaciado de comprobación 82a está dispuesto en la placa de soporte 44a de la unidad de soporte 34a.

La unidad de soporte 34a está realizada en una pieza y se compone en gran parte de al menos un y, de manera ventajosa, de exactamente un plástico.

Adicionalmente a la unidad de electrónica 38a y la otra unidad de electrónica 50a, el sistema de cocción 10a presenta al menos una unidad de electrónica de alimentación 84a (véanse las figuras 3 a 5). La unidad de electrónica de alimentación 84a está prevista para suministrar energía eléctrica a la unidad de calentamiento 60a y presenta
5 al menos dos y, de manera ventajosa, exactamente dos placas de circuito impreso 86a.

En el estado de funcionamiento, la unidad de electrónica de alimentación 84a está dispuesta en el primer espacio parcial 72a. La unidad de electrónica de alimentación 84a está dispuesta entre la unidad de soporte 34a y la placa de apoyo 12a y, de
10 manera ventajosa, entre la unidad de soporte 34a y la unidad de calentamiento 60a.

En este ejemplo de realización, están definidos cuatro planos en el espacio interior de campo de cocción 16a (véanse las figuras 4 y 5). La unidad de ventilador extractor 30a está dispuesta en gran parte o por completo en al menos un plano de ventilador 88a. De manera ventajosa, en el plano de ventilador 88a está dispuesto al menos el
15 elemento 42a y/o la rueda de ventilador de la unidad de ventilador extractor 30a. El plano de ventilador 88a está dispuesto en el segundo espacio parcial 74a.

La unidad de electrónica 38a y/o la otra unidad de electrónica 50a están dispuestas en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, en al menos un primer plano de la electrónica 90a. El primer plano de la electrónica 90a está dispuesto
20 en el primer espacio parcial 72a, a un lado del plano de ventilador 88a dirigido hacia la placa de apoyo 12a.

La unidad de electrónica de alimentación 84a está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, en al menos un segundo plano de la electrónica 92a. El segundo plano de la electrónica 92a está dispuesto en el primer
25 espacio parcial 72a, a un lado del plano de ventilador 88a y/o del primer plano de la electrónica 90a dirigido hacia la placa de apoyo 12a.

La unidad de calentamiento 60a está dispuesta en gran parte o por completo y, de manera ventajosa, por completo, en al menos un plano de unidad de calentamiento 94a. El plano de unidad de calentamiento 94a está dispuesto en el primer espacio
30 parcial 72a, a un lado del plano de ventilador 88a y/o del primer plano de la electrónica 90a y/o del segundo plano de la electrónica 92a dirigido hacia la placa de apoyo 12a.

En un procedimiento para la puesta en funcionamiento del sistema de cocción 10a, la unidad colectora de fluido 18a es vaciada parcialmente o por completo mediante la válvula de salida 22a. En este ejemplo de realización, la unidad colectora de fluido 18a

es vaciada parcialmente o por completo manualmente mediante la válvula de salida 22a. En un ejemplo de realización alternativo, la unidad colectora de fluido 18a podría ser vaciada parcialmente o por completo de manera automática mediante la válvula de salida 22a.

5 El procedimiento podría presentar, por ejemplo, uno o más pasos de limpieza. Al menos un fluido podría ser introducido en el espacio interior de campo de cocción 16a a través del vaciado 14a de la placa de apoyo 12a. El fluido podría presentar al menos un fluido de limpieza, en concreto, el fluido de limpieza, y estar formado ventajosamente como al menos un fluido de limpieza, en concreto, como el fluido de
10 limpieza. En el paso de limpieza, podría limpiarse, por ejemplo, al menos la unidad de ventilador extractor 30a, en concreto, al menos el elemento de salida de fluido 68a y/o al menos el elemento de guía 78a. El fluido podría estar previsto para limpiar al menos la unidad de ventilador extractor 30a, en concreto, al menos el elemento de salida de fluido 68a y/o al menos el elemento de guía 78a.

15 En las figuras 9 a 12, 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 a 8. Para la diferenciación de los ejemplos de realización, la letra "a" de
20 los símbolos de referencia del ejemplo de realización de las figuras 1 a 8 ha sido sustituida por la letra "b" en los símbolos de referencia del ejemplo de realización de las figuras 9 a 12. 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
25 realización de las figuras 1 a 8.

El ejemplo de realización representado en las figuras 9 a 12 difiere del ejemplo de realización representado en las figuras 1 a 8 en la disposición de una unidad colectora de fluido 18b de un sistema de cocción 10b y en la realización de una unidad de guía 76b del sistema de cocción 10b.

30 El sistema de cocción 10b presenta al menos una unidad de soporte 34b, la cual presenta al menos una placa de soporte 44b. Asimismo, el sistema de cocción 10b presenta la unidad colectora de fluido 18b, que está fijada a la unidad de soporte 34b en al menos un estado de funcionamiento. El sistema de cocción 10b presenta también al menos una unidad de extracción de fluido 20b, que presenta al menos una

válvula de salida 22b y la cual está prevista para vaciar parcialmente o por completo la unidad colectora de fluido 18b mediante la válvula de salida 22b.

Además, el sistema de cocción presenta 10b presenta la unidad de guía 76b. En este ejemplo de realización, la unidad de guía 76b está realizada parcialmente o por completo, de manera ventajosa, en gran parte o por completo y, de manera preferida, por completo en una pieza con la unidad de soporte 34b, en concreto, con la placa de soporte 44b de la unidad de soporte 34b. La unidad de guía 76b presenta al menos un vaciado de guía 96b (véase la figura 12). En el presente ejemplo de realización, la unidad de guía 76b presenta múltiples vaciados de guía 96b. A continuación, únicamente se describe uno de los vaciados de guía 96b.

El vaciado de guía 96b está dispuesto en la unidad de soporte 34b, en concreto, en la placa de soporte 44b de la unidad de soporte 34b, en el área de la unidad colectora de fluido 18b.

Símbolos de referencia

10	Sistema de cocción
12	Placa de apoyo
14	Vaciado
16	Espacio interior de campo de cocción
18	Unidad colectora de fluido
20	Unidad de extracción de fluido
22	Válvula de salida
24	Unidad de carcasa exterior
26	Suelo de carcasa
28	Vaciado de extracción de fluido
30	Unidad de ventilador extractor
32	Área de cocción
34	Unidad de soporte
36	Área de alojamiento de la electrónica
38	Unidad de electrónica
40	Área de alojamiento de ventilador
42	Elemento
44	Placa de soporte
46	Campo de cocción
48	Otra área de alojamiento de la electrónica
50	Otra unidad de electrónica
52	Placa de circuito impreso
54	Vaciado de puesta en contacto
56	Vaciado de puesta a tierra
58	Elemento fusible
60	Unidad de calentamiento
62	Interfaz de usuario
64	Unidad de control
66	Placa de circuito impreso
68	Elemento de salida de fluido
70	Elemento protector
72	Primer espacio parcial
74	Segundo espacio parcial
76	Unidad de guía
78	Elemento de guía

80	Vaciado de ventilador
82	Vaciado de comprobación
84	Unidad de electrónica de alimentación
86	Placa de circuito impreso
88	Plano de ventilador
90	Primer plano de la electrónica
92	Segundo plano de la electrónica
94	Plano de unidad de calentamiento
96	Vaciado de guía

REIVINDICACIONES

1. Sistema de cocción, en particular, sistema de cocción por inducción, con al menos una placa de apoyo (12a-b), la cual presenta al menos un vaciado (14a-b) que hace posible la penetración de fluido en al menos un espacio interior de campo de cocción (16a-b), y con al menos una unidad colectora de fluido (18a-b) que está prevista para alojar el fluido que penetra a través del vaciado (14a-b), **caracterizado por** al menos una unidad de extracción de fluido (20a-b) que presenta al menos una válvula de salida (22a-b) y la cual está prevista para vaciar parcialmente o por completo la unidad colectora de fluido (18a-b) mediante la válvula de salida (22a-b).
2. Sistema de cocción según la reivindicación 1, **caracterizado porque** la válvula de salida (22a-b) está prevista para ser accionada manualmente.
3. Sistema de cocción según la reivindicación 1 ó 2, **caracterizado por** al menos una unidad de carcasa exterior (24a-b) dentro de la cual está dispuesta en gran parte o por completo al menos la válvula de salida (22a-b) de la unidad de extracción de fluido (20a-b).
4. Sistema de cocción según la reivindicación 3, **caracterizado porque** la unidad de carcasa exterior (24a-b) presenta al menos un suelo de carcasa (26a-b) y al menos un vaciado de extracción de fluido (28a-b), a través del cual es accionable la válvula de salida (22a-b) y el cual está dispuesto en el suelo de carcasa (26a-b) o una pared de carcasa.
5. Sistema de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado por** al menos una unidad de carcasa exterior (24a-b) dentro de la cual está dispuesta en gran parte o por completo la unidad colectora de fluido (18a-b).
6. Sistema de cocción según la reivindicación 5, **caracterizado porque** la unidad colectora de fluido (18a-b) está prevista para ser posicionada de manera flexible dentro de la unidad de carcasa exterior (24a-b).

7. Sistema de cocción según la reivindicación 5 ó 6, **caracterizado porque** la unidad colectora de fluido (18a) se apoya en al menos un estado de funcionamiento sobre al menos el suelo de carcasa (26a) de la unidad de carcasa exterior (24a) o en al menos la pared de carcasa.
- 5
8. Sistema de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado por** al menos una unidad de soporte (34a-b), la cual presenta al menos un área de alojamiento de ventilador (40a-b) que está prevista para alojar parcialmente o por completo al menos un elemento (42a-b)
- 10
- de al menos una unidad de ventilador extractor (30a-b).
9. Sistema de cocción según la reivindicación 8, **caracterizado porque** la unidad colectora de fluido (18b) está fijada a la unidad de soporte (34b) en al menos un estado de funcionamiento.
- 15
10. Sistema de cocción según la reivindicación 8 ó 9, **caracterizado porque** la unidad colectora de fluido (18a-b) está dispuesta en al menos un estado de funcionamiento debajo de al menos una placa de soporte (44a-b) de la unidad de soporte (34a-b).
- 20
11. Sistema de cocción según la reivindicación 10, **caracterizado por** al menos una unidad de guía (76a-b), la cual está prevista para guiar el fluido de un área situada encima de la placa de soporte (44a-b) a la unidad colectora de fluido (18a-b).
- 25
12. Sistema de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas anteriormente, **caracterizado por** al menos una unidad de ventilador extractor (30a-b), la cual está dispuesta en gran parte o por completo debajo de la placa de apoyo (12a-b) en al menos un estado de funcionamiento y succiona
- 30
- parcialmente o por completo los vapores que se producen en al menos un estado de funcionamiento de al menos un área de cocción (32a-b) a través del vaciado (14a-b) de la placa de apoyo (12a-b).
13. Sistema de cocción según una de las reivindicaciones enunciadas
- 35
- anteriormente, **caracterizado por** al menos un campo de cocción (46a-b) que presenta la placa de apoyo (12a-b).

- 5 14. Procedimiento para la puesta en funcionamiento de un sistema de cocción (10a-b) según una de las reivindicaciones 1 a 13, que presenta al menos una placa de apoyo (12a-b), la cual presenta al menos un vaciado (14a-b) que hace posible la penetración de fluido en al menos un espacio interior de campo de cocción (16a-b), y al menos una unidad colectora de fluido (18a-b) que está prevista para alojar el fluido que penetra a través del vaciado (14a-b), **caracterizado porque** la unidad colectora de fluido (18a-b) es vaciada parcialmente o por completo mediante al menos una válvula de salida (22a-b).

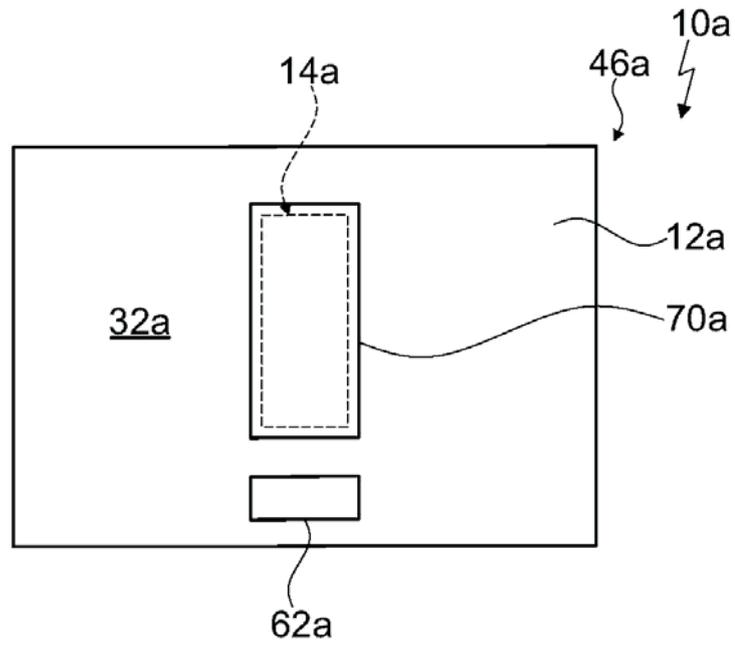


Fig. 1

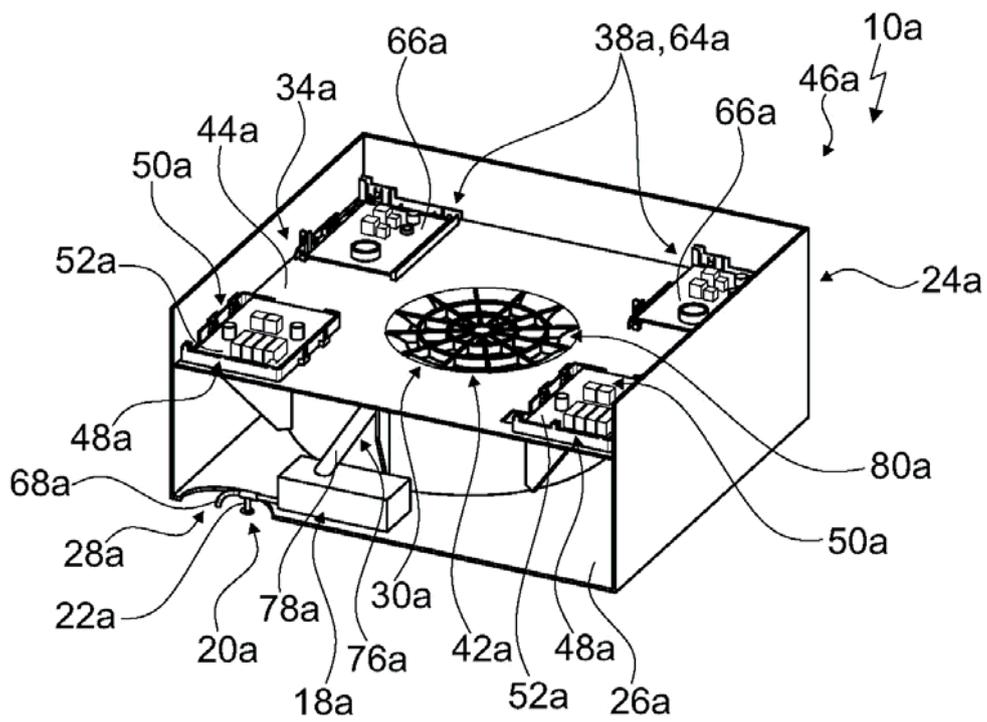


Fig. 2

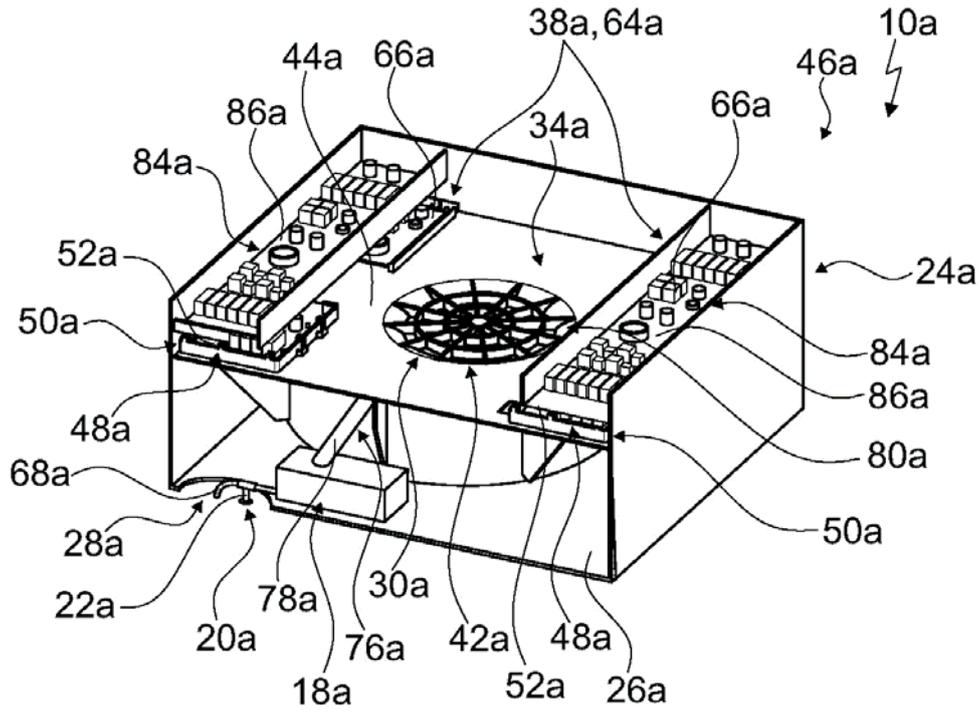


Fig. 3

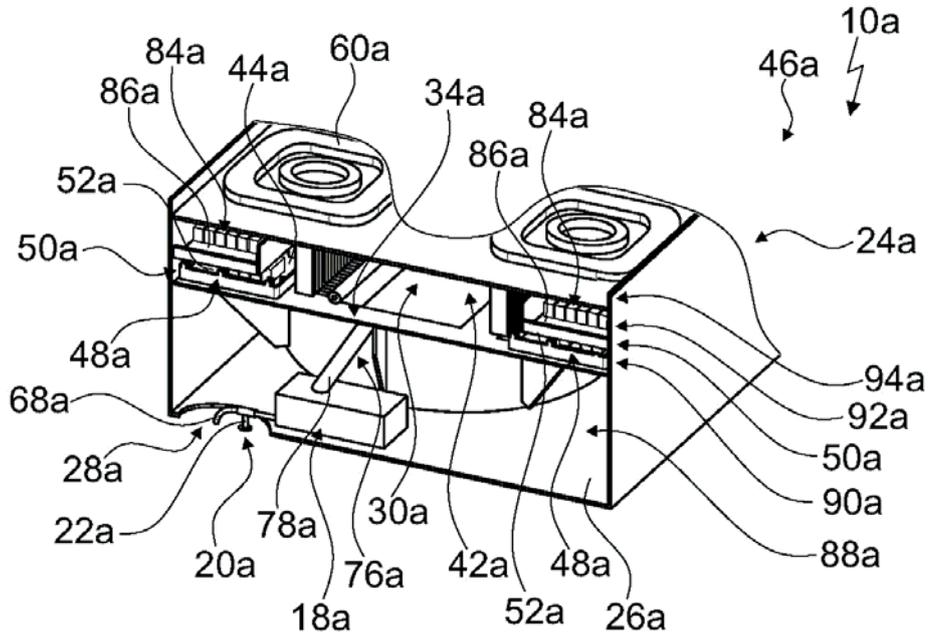


Fig. 4

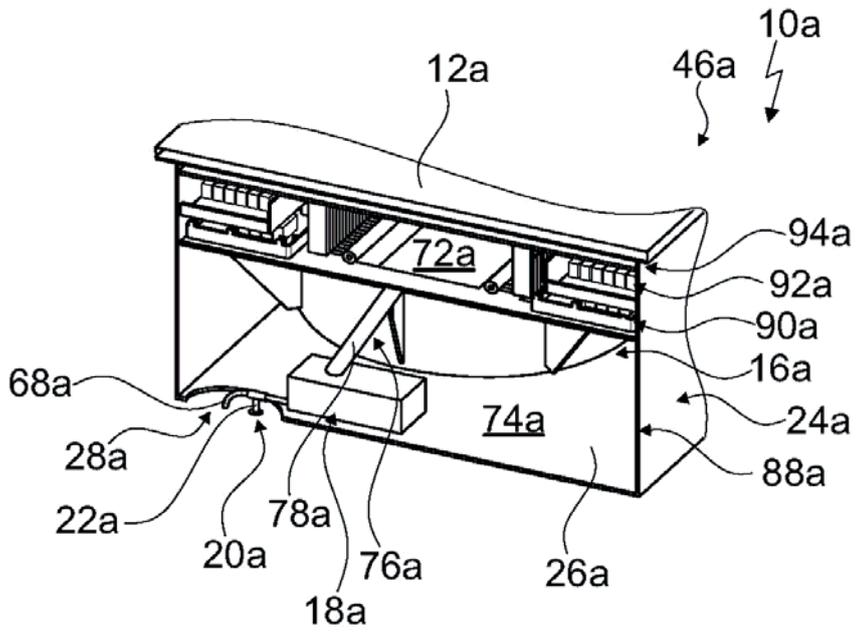


Fig. 5

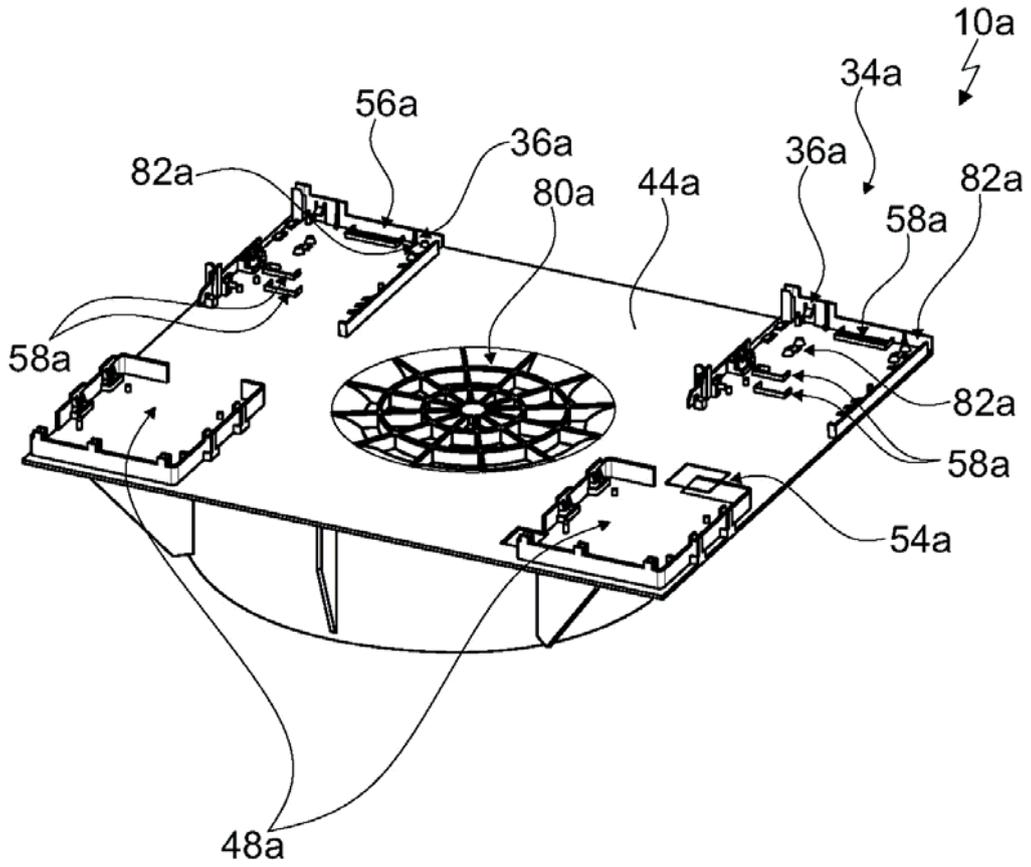


Fig. 6

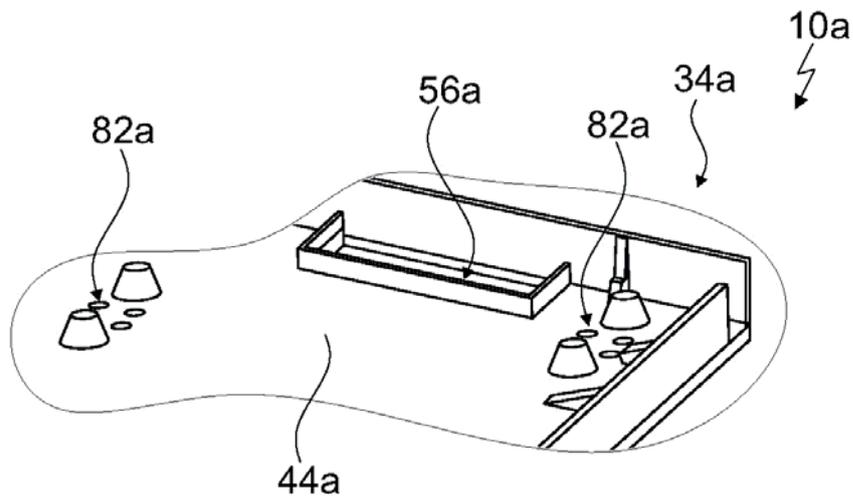


Fig. 7

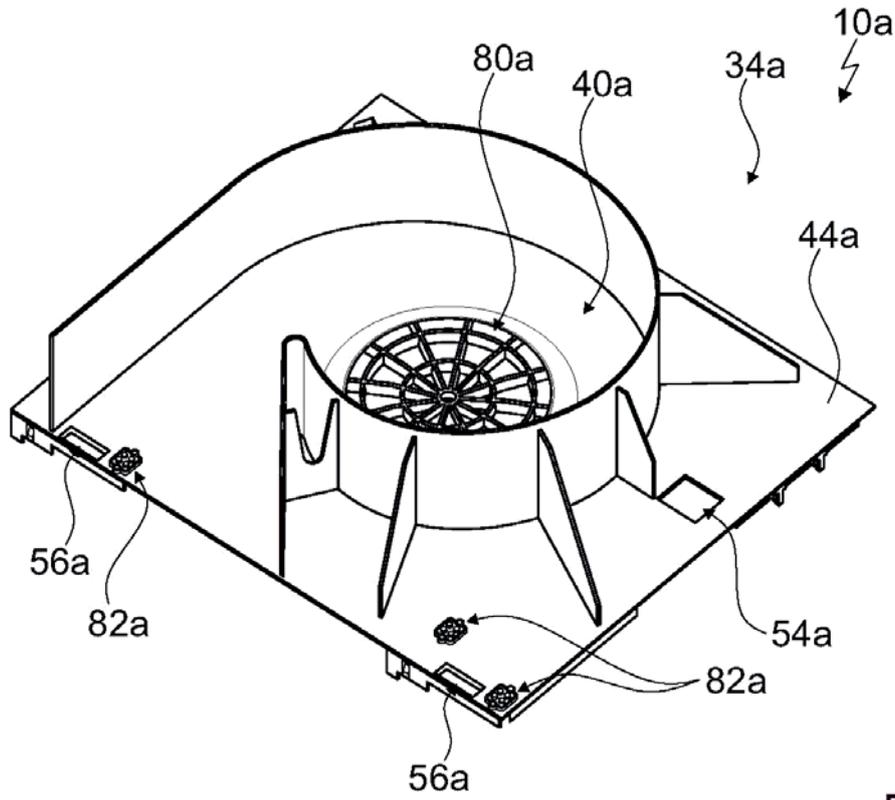


Fig. 8

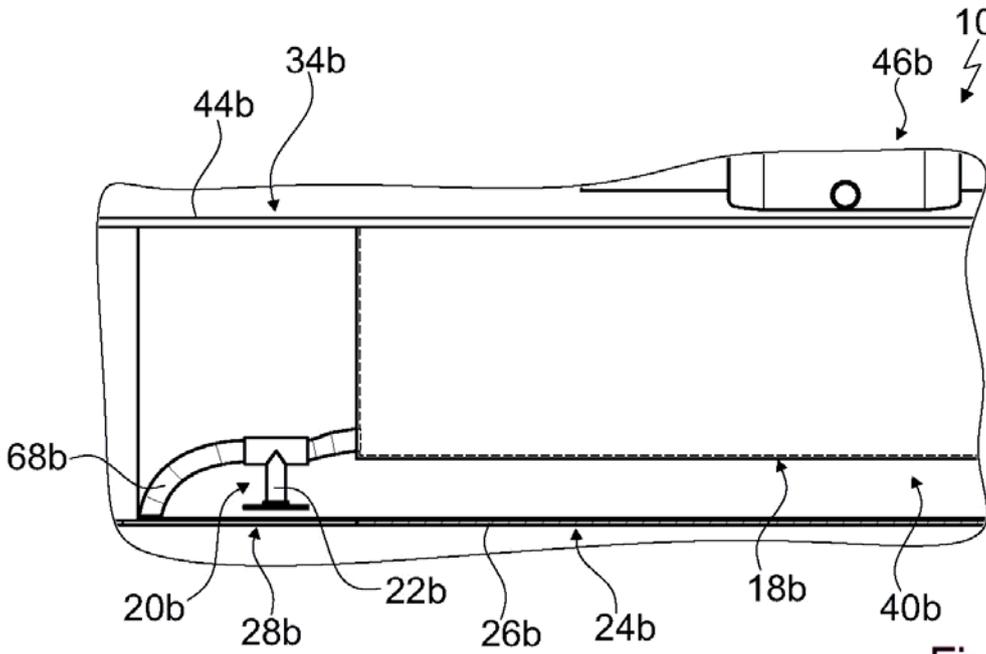


Fig. 9

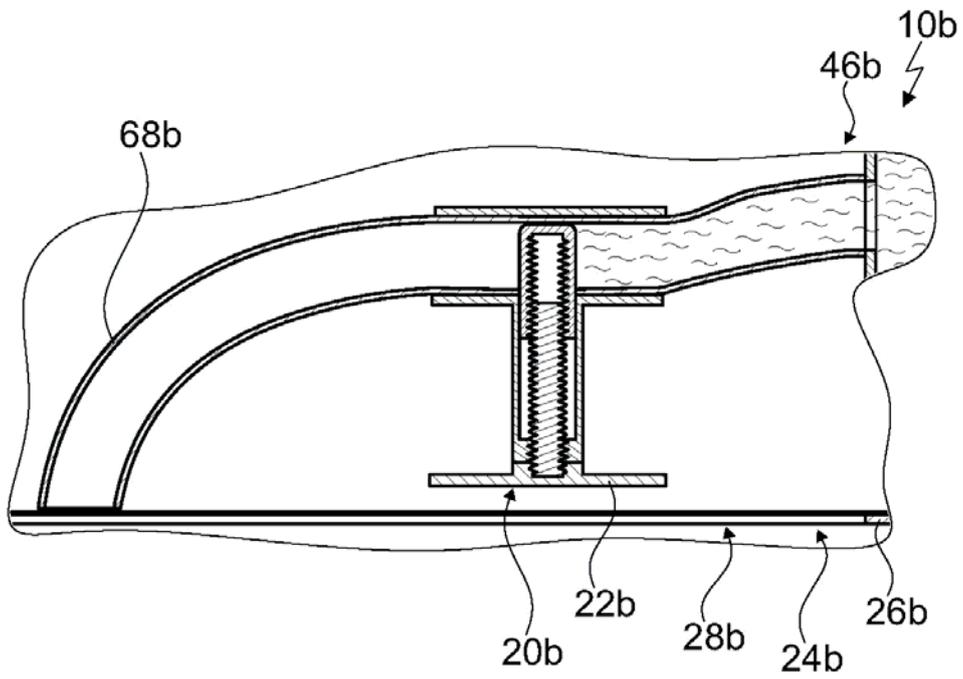


Fig. 10

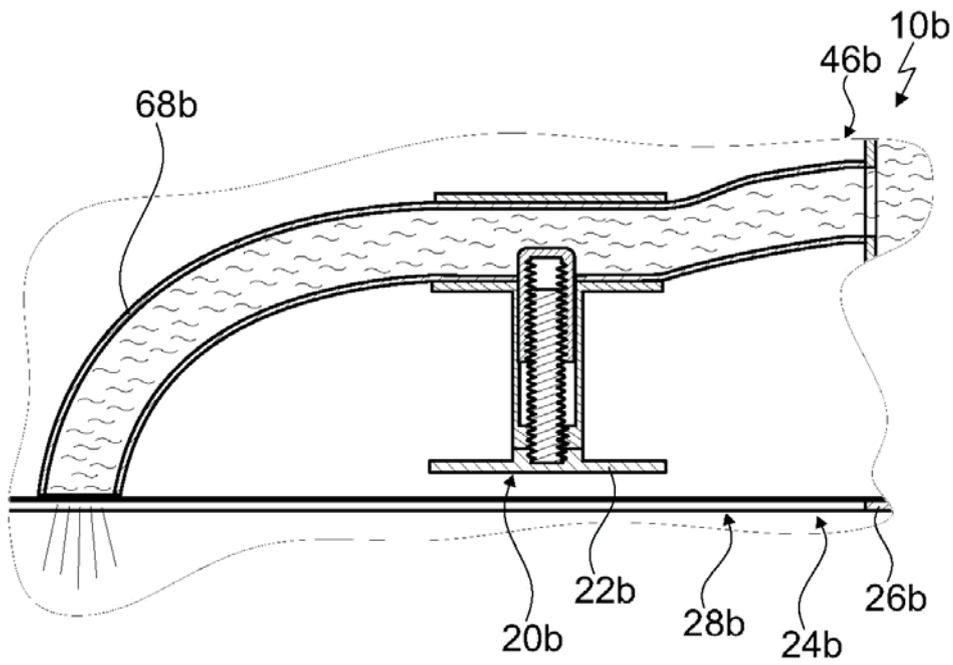


Fig. 11

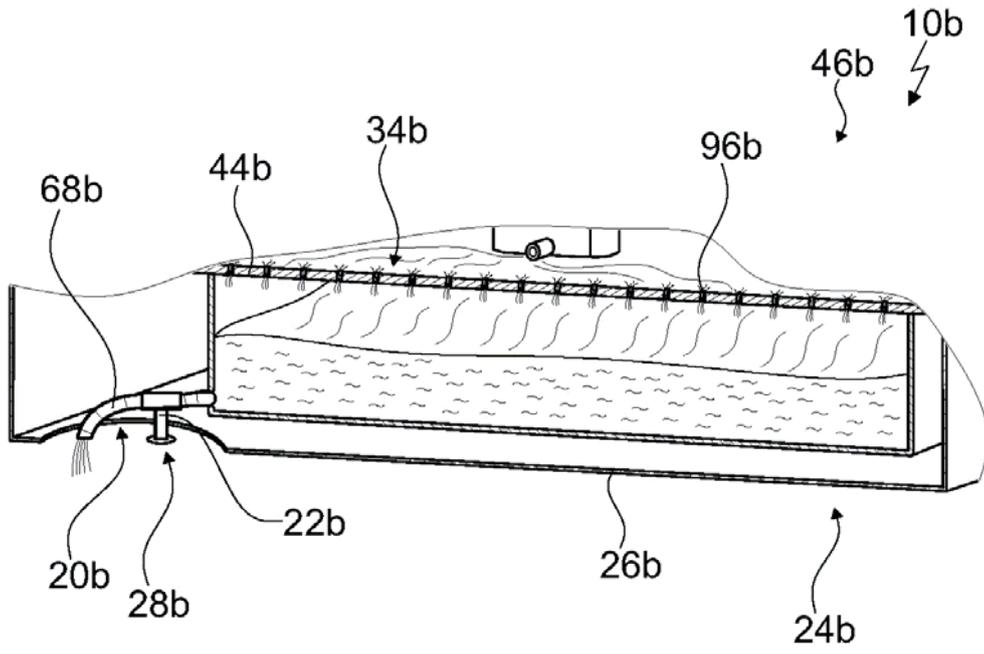


Fig. 12



- ⑰ N.º solicitud: 201831243
⑱ Fecha de presentación de la solicitud: 19.12.2018
⑳ Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤ Int. Cl.: **F24C15/14** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
X	US 3034419 A (HILLEBRAND EARL D et al.) 15/05/1962, Columna 4, línea 40 - columna 5, línea 58.	1-7, 13-14
A	US 8574443 B1 (MIMS SHAWN WILLIAM BOLAND et al.) 05/11/2013, Todo el documento.	1-14
A	WO 2016093481 A1 (HYOSHIN TECH CO LTD) 16/06/2016, Todo el documento.	1-14
A	US 5713265 A (STRADER MICHAEL A et al.) 03/02/1998, Todo el documento.	1-14

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones nº:

Fecha de realización del informe
18.09.2019

Examinador
J. A. Celemín Ortiz-Villajos

Página
1/2

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

F24C

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC