



NUMERO DE PUBLICATION : 1003836A5

NUMERO DE DEPOT : 9100075

MINISTERE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

Classif. Internat.: A47J

Date de délivrance : 23 Juin 1992

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la Convention de Paris du 20 Mars 1883 pour la Protection de la propriété industrielle;

Vu la loi du 28 Mars 1984 sur les brevets d' invention, notamment l' article 22;

Vu l' arrêté royal du 2 Décembre 1986 relatif à la demande, à la délivrance et au maintien en vigueur des brevets d' invention, notamment l' article 28;

Vu le procès verbal dressé le 28 Janvier 1991 à 15h10
à l' Office de la Propriété Industrielle

ARRETE:

ARTICLE 1.- Il est délivré à : KENWOOD MARKS LIMITED;NOVA ELECTRO INTERNATIONAL N.V.
New Lane, GB-Havant, HAMPSHIRE PO9 2NH(ROYAUME-UNI);Overhaamlaan 44, B-3700 TONGEREN
(BELGIQUE)

représenté(e)(s) par : VANDERPERRE Robert, BUREAU VANDER HAEGHEN, Rue Colonel Bourg
108A,- B 1040 BRUXELLES.

un brevet d' invention d' une durée de 20 ans, sous réserve du paiement des taxes
annuelles, pour : APPAREIL DE CUISSON.

INVENTEUR(S) : Lapham Michael John, Eveleigh Road 58, Farlington, Portsmouth,
Hampshire PO9 3LP (GB);Barnett Edward Charles William, Earnley Road 3, Hayling
Island, Hampshire PO11 9SU (GB).

Priorité(s) 29.01.90 GB GBA 9001973

ARTICLE 2.- Ce brevet est délivré sans examen préalable de la brevetabilité
de l' invention, sans garantie du mérite de l' invention ou de l' exactitude de
la description de celle-ci et aux risques et périls du(des) demandeur(s).

Bruxelles, le 23 Juin 1992
PAR DELEGATION SPECIALE :


WUYTS L.
Directeur.

APPAREIL DE CUISSON

La présente invention a pour objet des appareils de cuisson en particulier pour usage domestique, tel que pour frire des chips, frites ou d'autres types d'aliments.

5

Des appareils de cuisson de ce type comprennent de manière connue une casserole ou friteuse chauffée électriquement contenant de l'huile, cette casserole ou friteuse ayant un panier ajouré amovible
10 qui est placé à l'intérieur de la casserole ou friteuse, ce panier étant destiné à contenir les aliments à cuire ou à frire dans l'huile chauffée, et un couvercle comprenant un filtre, ce couvercle étant destiné à couvrir le contenu lors de la cuisson ou du
15 chauffage de l'huile.

Lorsque le couvercle est enlevé pour avoir accès au contenu ou un contrôle du contenu pendant l'utilisation de l'appareil de cuisson, des vapeurs ou
20 fumées très chaudes ont tendance à être libérées. Le problème des friteuses existantes est que le couvercle doit être ouvert manuellement, de sorte que la main de l'utilisateur peut venir en contact avec de la vapeur chaude.

25

Les appareils de cuisson sont chauffés couramment par un élément électrique placé dans une gaine, présentant un régulateur thermostatique et une
30 connection pour l'alimentation en courant. Ainsi, les appareils de cuisson, comme cela est le cas pour d'autres appareils électriques, ne peuvent généralement

pas être immergés dans de l'eau pour des opérations de nettoyage. L'action de frire produit souvent des résidus huileux qui fournissent un site particulièrement propice pour l'accumulation de poussières et donc le
5 nettoyage de friteuses est d'une importance capitale.

Un objet de la présente invention est de fournir un appareil de cuisson qui est capable de remédier à l'un ou l'autre des problèmes mentionnés ci-
10 avant pour des appareils de cuisson conventionnels.

Un objet de la présente invention est un appareil de cuisson comprenant une enveloppe extérieure qui peut être fermée par un couvercle, une cuve située
15 dans l'enveloppe, et un panier placé de façon amovible dans la cuve et présentant une poignée mobile par rapport audit panier, au moins une partie de la poignée étant située à l'extérieur de l'enveloppe en-dessous du niveau du couvercle, cet appareil étant caractérisé en
20 ce que l'appareil est disposé de telle manière que le couvercle est déplaçable de sa position fermée par le mouvement de la poignée.

Ainsi, la main de l'utilisateur déplaçant la
25 poignée est éloignée de toute vapeur qui est libérée de l'intérieur de la cuve lorsque le couvercle est déplacé, en particulier puisque la vapeur a tendance à s'élever verticalement. Un tel déplacement peut être juste suffisant pour permettre à la vapeur de
30 s'échapper, de sorte que le couvercle peut ensuite être ouvert manuellement sans danger.

De préférence, la poignée est reliée de façon pivotante au panier de sorte que la poignée peut être
35 placée dans une position adjacente ou contre une paroi

externe de l'enveloppe lorsque le panier n'est pas manipulé, et peut être amené par pivotement dans une position éloignée de la paroi de l'enveloppe et dans une position généralement horizontale pour permettre une
5 manipulation du panier.

La poignée et la paroi externe de l'enveloppe peuvent avoir des parties interconnectées, de manière à empêcher ou limiter des mouvements de la poignée, à
10 l'exception de son pivotement, par rapport à l'enveloppe lorsque la poignée est dans une position adjacente à ou contre la paroi externe.

Dans une forme de réalisation préférée, le
15 couvercle a un rebord périphérique qui s'étend au-dessus de l'extrémité pivotante de la poignée. Un pivotement manuel de la poignée dans la position horizontale force donc le rebord du couvercle à se déplacer vers le haut, soulevant le couvercle par rapport à l'enveloppe.

20 Le rebord du couvercle peut se terminer par un élément de fermeture ou verrouillage qui est adapté, lors de la fermeture du couvercle, à s'engager dans une protubérance que présente la poignée.

25 Dans une autre forme de réalisation, la poignée peut être tirée vers l'extérieur par rapport à l'enveloppe avant d'être pivotée jusqu'à la position horizontale. Cette opération de traction oblige un
30 membre poussoir situé sous le couvercle de soulever le couvercle, permettant donc l'évacuation de vapeurs ou fumées hors de la cuve.

Le couvercle peut être relié d'une manière pivotante à l'enveloppe à un point éloigné de la poignée, ou il peut être ôté complètement de l'enveloppe.

5

Dans encore une autre forme de réalisation, le rebord du couvercle a une forme présentant par exemple une entaille ou un enfoncement dans son bord inférieur pour diriger loin de la poignée la vapeur qui est libérée de l'enveloppe, lorsque la poignée est pivotée. Ainsi, toute vapeur libérée est dirigée loin de la main de l'utilisateur. Le couvercle peut être muni d'une pièce d'agrippage pour permettre un soulèvement manuel du couvercle après le déplacement initial de celui-ci, la pièce d'agrippage ayant avantageusement une forme destinée à protéger la main de l'utilisateur de vapeur ou fumée libérée.

Un autre objet de la présente invention est un appareil de cuisson dans lequel l'enveloppe et la cuve peuvent être séparées pour faciliter le nettoyage de parties constituant de l'appareil de cuisson.

De préférence, l'appareil de cuisson comprend des moyens pour relier de façon amovible l'enveloppe ou la cuve, tels que des boulons à serrer qui peuvent être situés sur la base de l'appareil.

L'appareil de cuisson comprend également de préférence un élément chauffant protégé dans une gaine imperméable à l'eau et placé en contact thermique avec la cuve, l'élément chauffant présentant des contacts électriques qui s'étendent, d'une manière imperméable à l'eau, hors de la gaine, et une fiche électrique reliée de façon détachable aux contacts électriques via une

cavité que présente l'enveloppe extérieure. De façon avantageuse, la fiche électrique comprend un régulateur thermostatique.

5 Donc, en enlevant la fiche électrique ainsi que les moyens d'interconnection amovibles éventuellement présents, l'appareil de cuisson peut être séparé en plusieurs parties qui peuvent être placées dans une machine à laver, c'est-à-dire qu'il peut être
10 nettoyé de façon plus aisée que les appareils de cuisson du type connu.

D'autres particularités et détails de l'invention ressortiront de la description détaillée
15 suivante dans laquelle il est fait référence aux dessins ci-annexés donnés à titre d'exemples uniquement.

Dans ces dessins :

- 20 - la figure 1 est une vue en coupe transversale d'un appareil de cuisson selon une forme de réalisation selon la présente invention, le panier étant placé dans la cuve et le couvercle étant en position fermée ;
- 25 - la figure 2 est une vue de l'appareil de cuisson montré à la figure 1, la poignée du panier étant en position horizontale ;
- 30 - les figures 3 et 4 sont des vues détaillées de côté d'une forme de réalisation d'un ensemble poignée-panier, cet ensemble étant montré respectivement en position verticale et en position horizontale ;

- la figure 5 est une vue de dessus plus détaillée de la poignée montrée aux figures 3 et 4 ;
- 5 - la figure 6 est une vue en coupe transversale d'une autre forme de réalisation d'un ensemble poignée-panier ;
- la figure 7 est une vue suivant la ligne VII - VII de la figure 6 ;
- 10 - la figure 8 est une vue en perspective d'une forme de réalisation d'un couvercle ;
- la figure 9 est une vue en perspective d'une partie
15 d'une autre forme de réalisation d'un couvercle, et
- les figures 10 et 11 sont des vues de côté d'un appareil de cuisson selon une autre forme de réalisation de l'invention.

20

Aux figures 1 et 2, l'appareil de cuisson 1, de forme rectangulaire en plan, comprend une cuve 2 logée dans une enveloppe 4 de manière à créer un espace d'air entre la cuve et l'enveloppe, l'enveloppe
25 présentant un couvercle 6. Un élément chauffant (non montré) protégé par une gaine 9 est monté sur la partie inférieure de la cuve 2 de sorte que l'élément chauffant gainé 9 soit en contact thermique avec la cuve 2. Etant donné que la cuve devient très chaude en
30 fonctionnement une barrière thermique 3 en matière plastique à haute résistance à chaud est réalisée entre l'enveloppe 4 et la cuve 2, à leurs bords supérieurs de manière à les isoler l'une de l'autre. Un boulon à
serrer 5 maintient la cuve 2, l'enveloppe 4 et la
35 barrière thermique 3 en place l'une par rapport à

l'autre.

Un panier ajouré 8 placé dans la cuve 2 présente une poignée pivotante 10 qui est située à l'extérieur de l'enveloppe 4, ladite poignée pouvant pivoter vers le bas dans une position dans laquelle la poignée s'étend contre une paroi latérale 12 de l'enveloppe 4, et dans laquelle une protubérance 13 que présente le côté de l'enveloppe est engagée dans une encoche 15 de la poignée. Ceci permet d'accroître la sécurité d'utilisation de l'appareil de cuisson et de faciliter son rangement. Le couvercle 6 a un rebord périphérique 14 s'étendant vers le bas qui s'étend au-delà du côté de l'enveloppe 4 et qui couvre l'extrémité pivotante de la poignée 10 lorsque le couvercle est fermé. Le couvercle 6 est relié de manière pivotante à l'enveloppe 4 par une articulation 11 située sur le côté éloigné de la poignée 10.

Aux figures 3 à 5 est montrée une forme plus détaillée de l'ensemble poignée, dans laquelle la poignée 10 est un objet moulé en une pièce en matière plastique qui pivote autour d'un arbre usiné dont la forme présente deux bras 20. Les bras 20 de l'arbre sont engagés dans des ouvertures (non montrées) formées à l'intersection de deux rainures verticales (non montrées) dans le support 24 du panier, avec une rainure horizontale (également non montrée) d'une pièce moulée 28, ces ouvertures permettant aux bras 20 d'être guidés horizontalement dans un sens entrant ou sortant par rapport à l'enveloppe.

Pendant la cuisson, ou lors du non fonctionnement de l'appareil de cuisson, la poignée est pivotée dans une position généralement verticale telle

que montrée à la figure 3 et la poignée est poussée dans la direction de la flèche Y jusqu'à ce qu'elle touche la face verticale de la pièce moulée 28.

5 Lorsque requis pour l'élévation du panier 8, la poignée 10 est pivotée de 90° dans une position horizontale telle que montrée à la figure 4. A cette fin, l'utilisateur presse les côtés 30 de la poignée l'un vers l'autre. Ceci permet de réduire la largeur
10 d'une fente 32 réalisée dans la poignée de sorte que les bras 20 de l'arbre sont dégagés du corps principal de la poignée 10. Dès lors, la poignée peut pivoter, l'action de la came située à l'extrémité de la poignée 10 contre la pièce moulée 28 déplaçant les bras 20 vers
15 l'extérieur. Lorsque la poignée 10 atteint la position horizontale, l'utilisateur lache la pression sur la poignée et les bras s'encliquettent dans les encoches 34 puisque la poignée 10 retrouve ses dimensions originelles grâce à ses propriétés résilientes. La
20 poignée 10 peut être pivotée vers le bas dans sa position verticale en opérant de façon inverse.

Ainsi, lorsque la poignée 10 est pivotée vers le haut, loin de la paroi 12 de l'enveloppe, le rebord
25 14 du couvercle est forcé à se déplacer vers le haut par l'action de la came, ouvrant légèrement le couvercle 6 de manière à libérer des fumées ou vapeurs.

Les figures 6 et 7 montrent une autre forme
30 de réalisation d'un ensemble poignée-panier. La poignée comprend une pièce moulée sensiblement creuse 21 présentant une partie moyeu 22 à l'extrémité pivotante. Les deux bras 23 du panier ajouré s'étendent autour du moyeu 22 et un arbre 29 s'étend entre les bras 23 à
35 leurs extrémités. Un membre de maintien 25 est moulé

dans la poignée montée 21 au moyen d'un ressort hélicoïdal 26, ce membre s'étendant entre les bras métalliques 23 dans un évidement formé dans la partie moyeu 22. Le membre de maintien 25 a une surface
5 extrême inclinée 27 et peut être rappelé à l'encontre de l'action du ressort 26 au moyen d'un élément de commande 41 qui s'étend dans un évidement formé dans la poignée moulée 21.

10 Une ouverture 31 est formée dans la face de dessous de la poignée moulée 21, cette ouverture livrant passage à un tenon 33 solidaire de l'enveloppe 35 lorsque la poignée est contre l'enveloppe 35 et lorsque le couvercle 36 est fermé. Ceci permet d'empêcher des
15 mouvements relatifs verticaux de l'ensemble panier-poignée par rapport au corps de l'appareil de cuisson. Pour encore prévenir de tels mouvements, le rebord du couvercle 36 qui couvre l'extrémité pivotante de la poignée 21 lorsque le couvercle est fermé se termine par
20 un loquet 37 destiné à être engagé dans une protubérance 39 de la poignée.

Le pivotement de la poignée 21 dans une position horizontale (indiquée en traits interrompus à
25 la figure 6) provoque le dégagement du loquet 37 du couvercle tout en soulevant légèrement le couvercle pour évacuer des vapeurs.

Pendant cette opération, l'arbre 29 entre en
30 contact avec la surface inclinée 27 du membre de maintien 25 provoquant le recul dudit membre à l'encontre de l'action du ressort 26 avant son encliquetage sous l'arbre 29, et donc assurant le maintien de la poignée en position horizontale.

Le recul du membre de maintien 25 au moyen de l'élément de commande 41 permet au membre de maintien 25 de passer sous l'arbre 29, et donc permet la libération de la poignée 21 et son pivotement en position
5 verticale.

Aux figures 8 et 9, le couvercle est muni à sa surface supérieure d'une partie d'agrippage 18 pour ouvrir complètement de façon manuelle le couvercle 6
10 après son déplacement initial. La partie d'agrippage est fixée sur le couvercle 6 de manière telle que la main de l'utilisateur, lorsqu'elle est insérée dans une ouverture formée à l'extrémité 19, est protégée de toutes vapeurs qui peuvent encore être libérées.

15

Le couvercle 6 peut également présenter une fenêtre 17 pour permettre un contrôle du contenu de l'appareil de cuisson pendant son utilisation, et des trous 21 pour permettre l'évacuation de vapeurs après
20 passage de celle-ci dans un filtre. Comme il ressort clairement de la figure 8, le couvercle 6 a une forme généralement rectangulaire de manière à s'adapter à l'enveloppe et présente une partie en saillie 16 ayant une forme s'étendant au-dessus de et s'adaptant
25 correctement à l'extrémité pivotante de la poignée 100. Le rebord périphérique 14 s'étend le long de la périphérie de la partie en saillie 16 et de la majeure partie du couvercle rectangulaire.

30 Tel que montré à la figure 9, le rebord 14 du couvercle voisin de côtés opposés de l'appareil de cuisson peut présenter une entaille ou un enfoncement 38, à travers lequel la vapeur peut être évacuée lors de l'ouverture initiale du couvercle 6. Ceci permet de
35 réduire les risques de contact de la main de

l'utilisateur actionnant le couvercle 6, avec les vapeurs chaudes.

Tel que montré aux figures 1 et 2, l'appareil de cuisson comprend également une fiche électrique détachable 40 comprenant un régulateur ou un contrôle thermostatique muni d'un capteur de température 42 qui peut être inséré dans une cavité ou enfoncement 44 de l'enveloppe. La fiche 40 sert également à relier une source de courant (non montrée) aux contacts électriques ou fiche de l'élément chauffant placé dans une gaine 9 imperméable à l'eau. Lorsque la fiche 40 est retirée, toutes les autres parties de l'appareil de cuisson peuvent être immergées dans l'eau pour être nettoyées, par exemple dans une machine à laver. A cette fin, le boulon à serrer 5 est enlevé de manière à séparer la cuve 2 munie de l'élément chauffant monté sur celle-ci de l'enveloppe 4. La barrière thermique 3 et le couvercle 6 peuvent également être séparés et chaque partie peut être immergée totalement dans l'eau. Des filtres permanents ou jetables peuvent être utilisés, les derniers étant retirés avant lavage.

Une forme alternative de réalisation du premier objet de l'invention est montrée aux figures 10 et 11. Dans cette forme de réalisation, la poignée 60 peut pivoter, comme décrit précédemment, entre une position horizontale et une position verticale, et le couvercle qui est articulé de la manière décrite ci-avant s'étend uniquement jusqu'à la paroi latérale 64 de l'enveloppe et pas au-dessus de la poignée 60. Pour lever le couvercle 62, la poignée 60 est tirée vers l'extérieur, loin de l'enveloppe 64. Ceci provoque le glissement d'un arbre 66 le long d'une rampe (non montrée), ce glissement permettant au couvercle 62

d'être poussé vers le haut.

Bien que l'invention a été décrite en faisant référence à des formes de réalisation particulières, de
5 nombreuses modifications peuvent être réalisées sans sortir de la portée de l'invention. Ainsi, par exemple, en complément ou à titre d'alternative de la liason amovible de la cuve 2 à l'enveloppe 4 au moyen de boulon à serrer, d'autres moyens peuvent être prévus.

10

Dans une forme de réalisation, l'insertion du capteur thermostatique peut maintenir la cuve en place. Selon une alternative, le régulateur thermostatique peut ne pas utiliser un capteur, ou d'autres moyens pour
15 alimenter en énergie l'élément peuvent être prévus.

REVENDICATIONS

1. Appareil de cuisson contenant une enveloppe extérieure (4) qui peut être fermée par un couvercle (6), une cuve (2) située dans l'enveloppe et un panier (8) placé de façon amovible dans la cuve (2) et
5 présentant une poignée (10) mobile par rapport audit panier, au moins une partie de la poignée (10) étant située à l'extérieur de l'enveloppe en-dessous du niveau du couvercle (6), caractérisé en ce que l'appareil de cuisson est disposé de manière telle que le couvercle
10 (6) est déplaçable de sa position fermée par mouvement de la poignée (10).

2. Appareil de cuisson selon la revendication 1, caractérisé en ce que la poignée (10) est reliée de
15 façon pivotante au panier (8), de sorte que la poignée peut être placée dans une position adjacente ou contre une paroi externe (12) de l'enveloppe (4) lors du non maniement du panier (8), et peut être éloignée par pivotement de la paroi externe (12) dans une position
20 généralement horizontale de manière à permettre de manipuler le panier (8).

3. Appareil de cuisson selon la revendication 2, caractérisé en ce que la poignée (10) et la paroi
25 externe (12) de l'enveloppe (4) ont des parties interconnectées (13, 15) de manière à empêcher des mouvements de la poignée (10), excepté le pivotement, par rapport à l'enveloppe (4) lorsque la poignée (10) est dans une position adjacente à ou contre la paroi
30 externe (12).

4. Appareil de cuisson selon la revendication 2 ou 3, caractérisé en ce que le couvercle (6) a un rebord périphérique (14) qui s'étend au-dessus de l'extrémité pivotante de la poignée (10), de telle sorte que le pivotement de la poignée (10) dans la position horizontale force le rebord (14) vers le haut, de sorte que le couvercle (6) est soulevé par rapport à l'enveloppe.

5. Appareil de cuisson selon la revendication 4, caractérisé en ce que le rebord périphérique (14) et la poignée (10) sont munis de membres coopérants de fermeture ou de verrouillage (37, 39) destinés à s'engager l'un dans l'autre lorsque le couvercle (6) est fermé.

6. Appareil de cuisson selon la revendication 1, 2 ou 3, caractérisé en ce que la poignée (10) est placée pour être tirée vers l'extérieur de l'enveloppe (4), de manière à forcer un membre poussoir d'éloigner de l'enveloppe (4) le couvercle (6) vers le haut.

7. Appareil de cuisson selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que la périphérie du couvercle (6) a une forme destinée à diriger la vapeur évacuée hors de l'enveloppe lorsque le couvercle est éloigné de sa position fermée par la poignée.

8. Appareil de cuisson selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que le couvercle (6) est muni d'une partie d'agrippage (18) destinée au soulèvement manuel du couvercle (6) après son déplacement initial, la partie d'agrippage (18) ayant une forme apte à protéger la main de l'utilisateur

de l'échappement de vapeur ou fumée.

9. Appareil de cuisson selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce que
5 l'enveloppe (4) et la cuve (2) sont séparables l'une de l'autre pour faciliter le nettoyage de parties constituant de l'appareil de cuisson.

10. Appareil de cuisson suivant la revendication
10 9, caractérisé en ce qu'il comprend des moyens (5) pour relier de façon séparable l'enveloppe (4) de la cuve (2).

11. Appareil de cuisson suivant la revendication
15 9 ou 10, caractérisé en ce qu'il comprend un élément chauffant protégé dans une gaine (9) imperméable à l'eau et placé en contact thermique avec la cuve (2), l'élément chauffant présentant des contacts électriques qui s'étendent hors de la gaine (9) d'une manière imper-
20 méable à l'eau, et une fiche électrique (40) reliée de façon détachable aux contacts électriques via une cavité (44) formée dans l'enveloppe (4).

12. Appareil de cuisson selon la revendication 11,
25 caractérisé en ce que la fiche électrique (40) comprend un contrôle ou régulateur thermostatique.

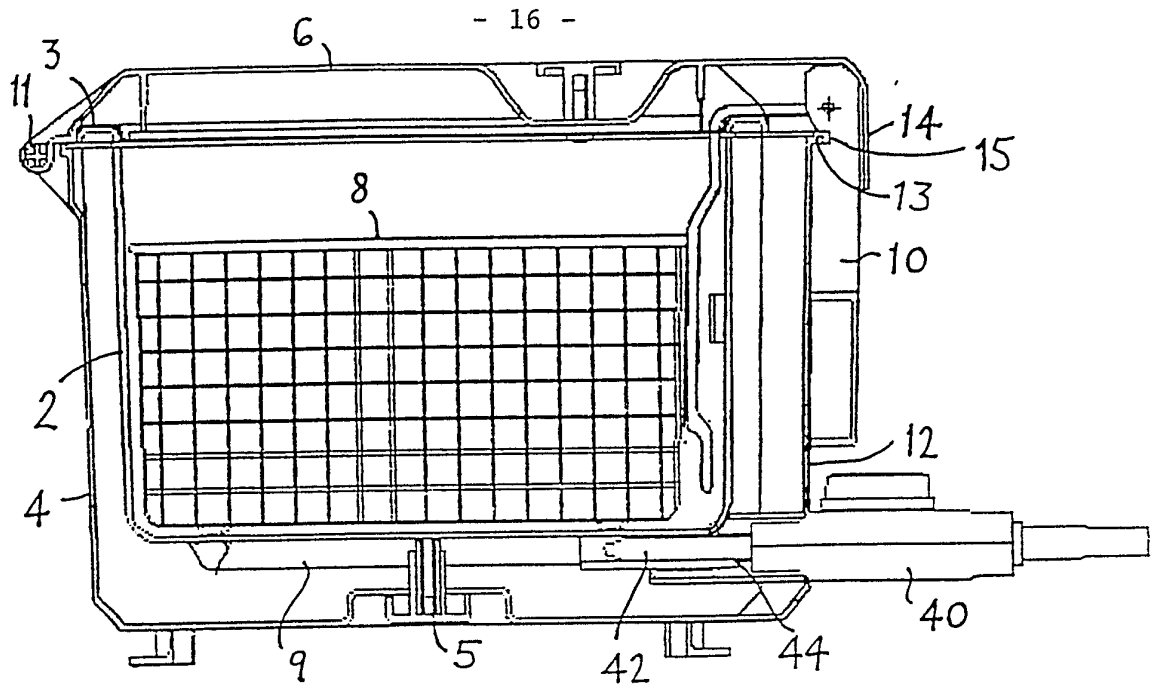


Fig. 1

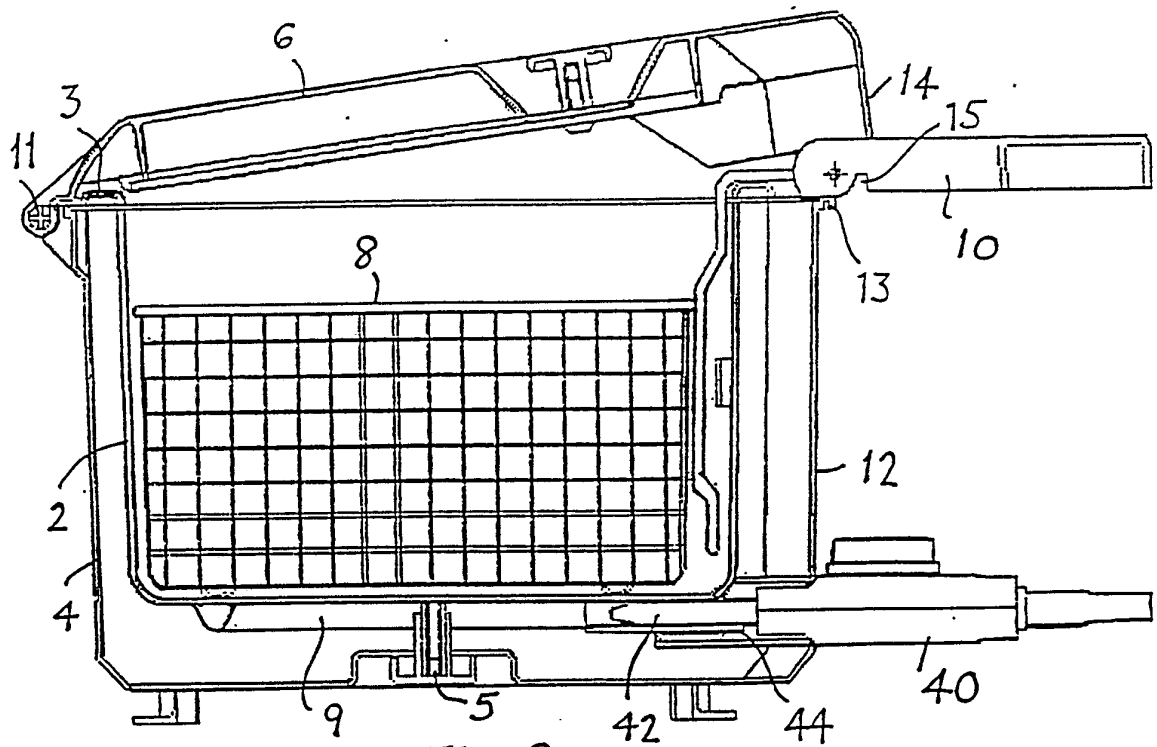


Fig. 2

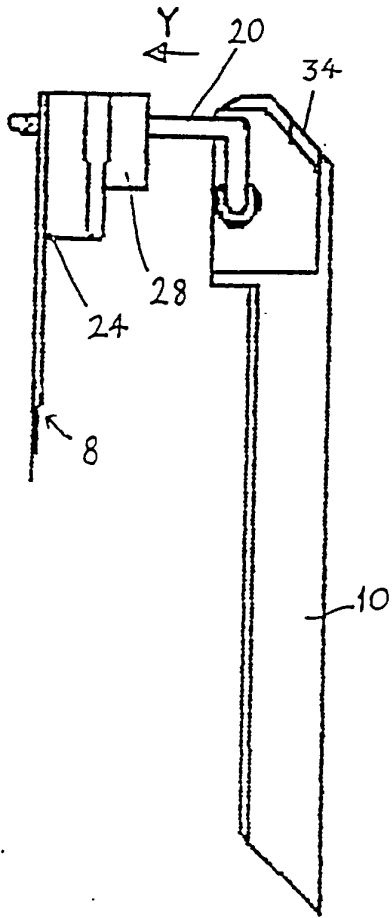


Fig. 3

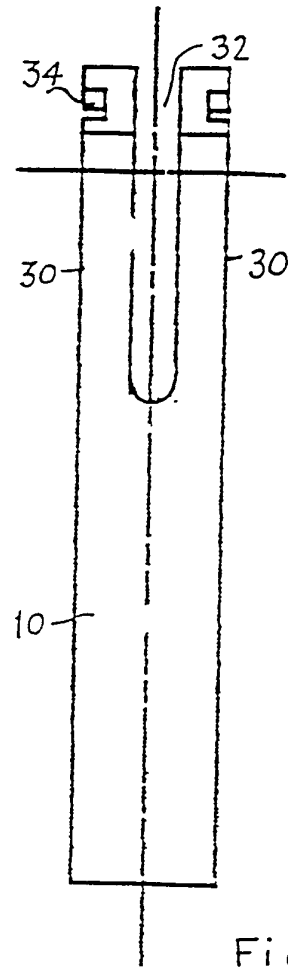


Fig. 5

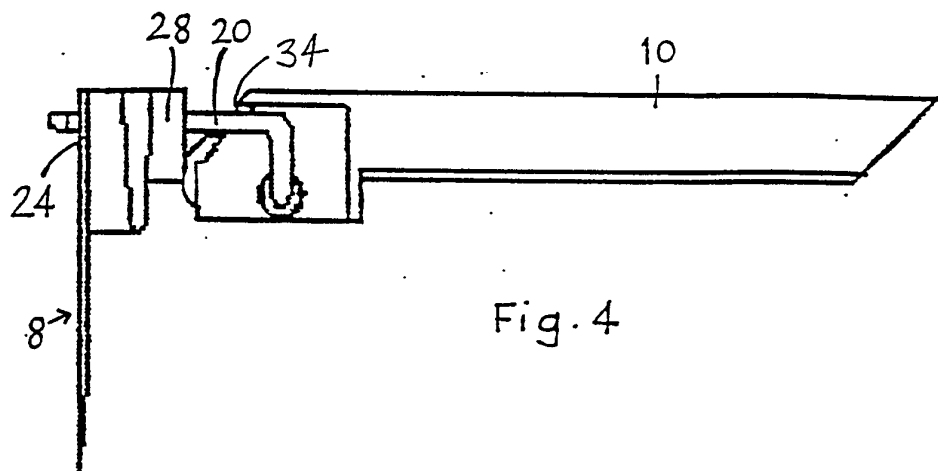
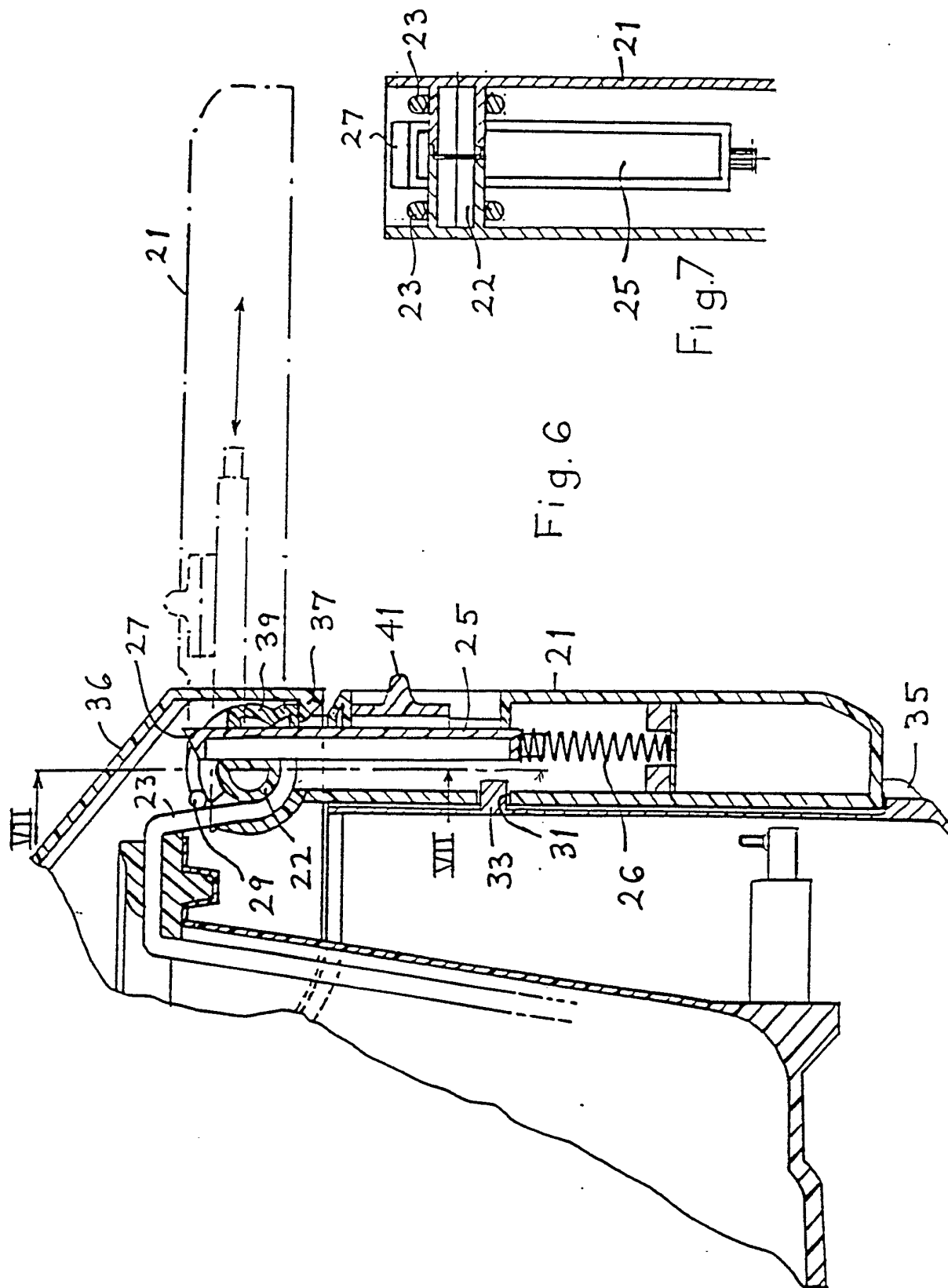


Fig. 4



- 19 -

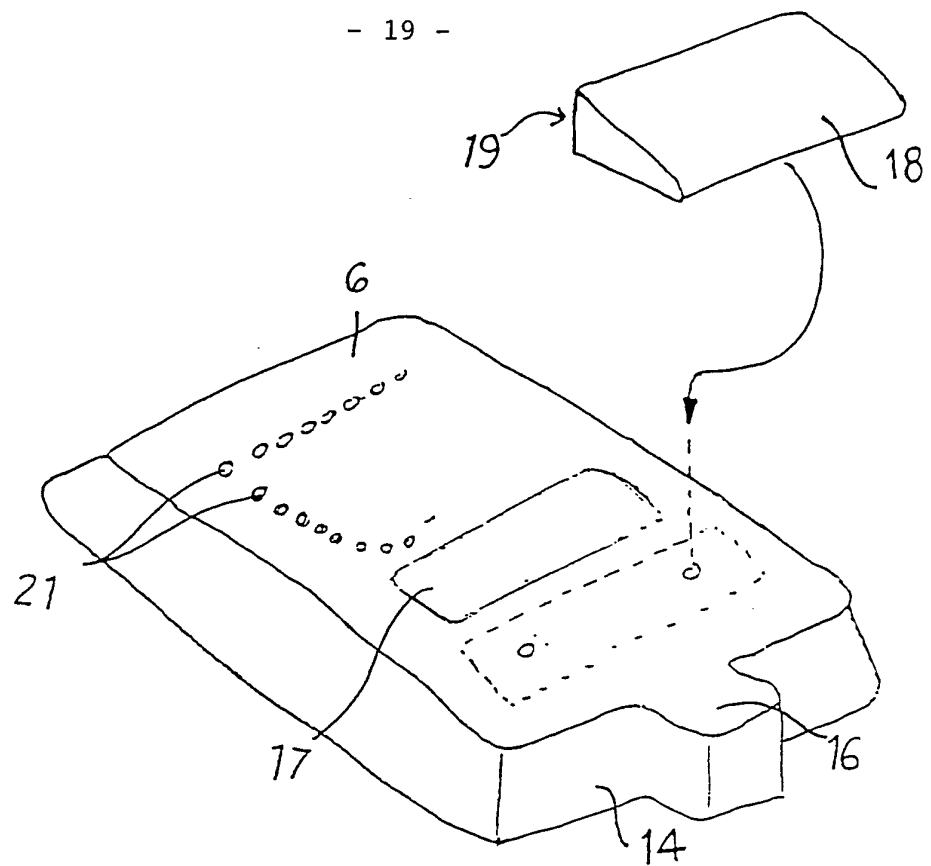


Fig. 8

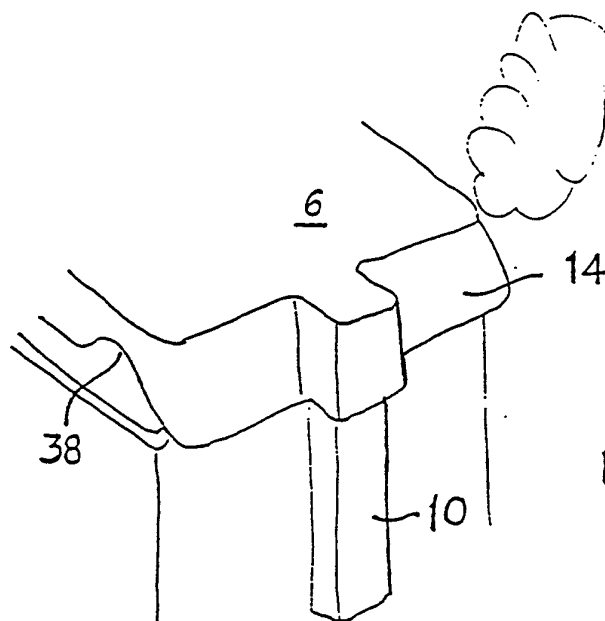


Fig. 9

- 20 -

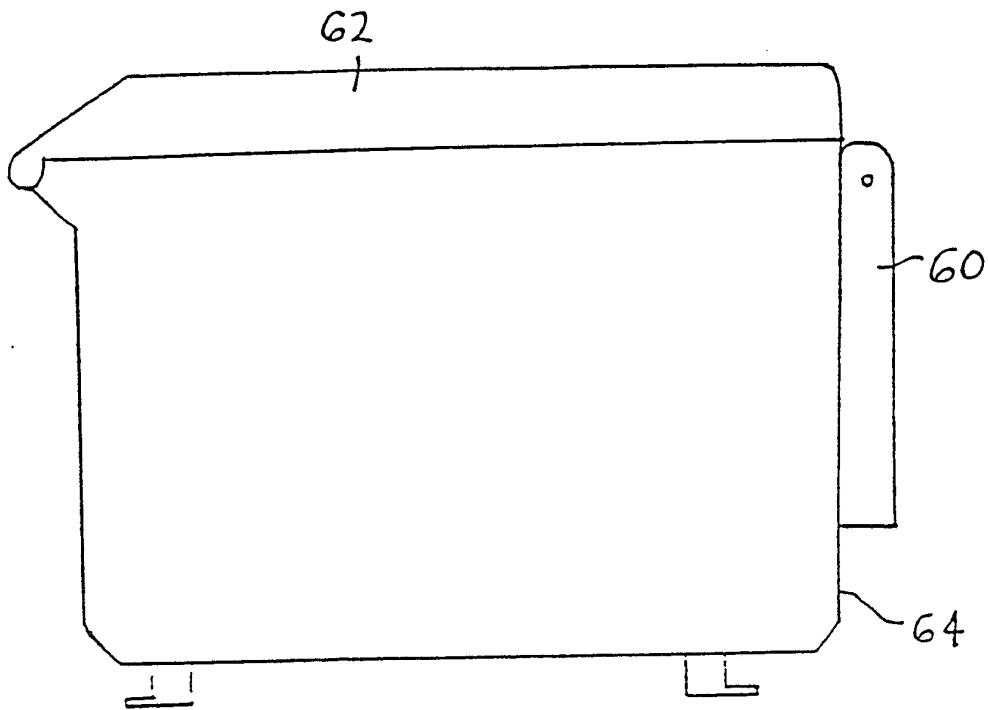


Fig. 10

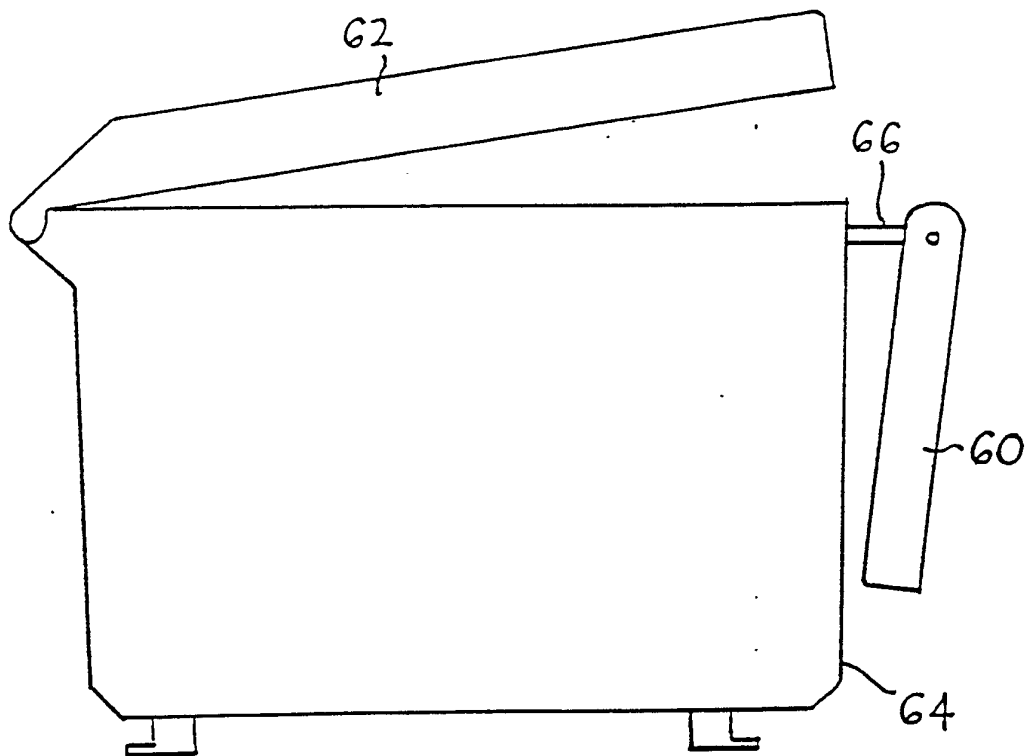


Fig. 11



Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE

établi en vertu de l'article 21 § 1 et 2
de la loi belge sur les brevets d'invention
du 28 mars 1984

Numero de la demande
nationale

BE 9100075
BO 2908

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.5)
Y	FR-A-2 473 868 (ROBERT KRUPS STIFTUNG & CO) * page 7, ligne 15 - page 9, ligne 5; figures * ---	1-3	A47J37/12 A47J36/12
Y	EP-A-0 008 838 (ITT INDUSTRIES BELGIUM S.A.) * page 22, ligne 36 - page 26, ligne 15; figures 9-11 * ---	1-3	
X	FR-A-1 510 977 (MOULINEX S.A.) * le document en entier *	10, 11	
Y		12, 13	
A		9	
Y	DE-A-3 600 294 (REDERER) * colonne 4, ligne 60 - ligne 68; figure 2 * * colonne 7, ligne 49 - colonne 8, ligne 7; figures 5, 6 * ---	12, 13	
A	EP-A-0 263 084 (DE'LONGHI S.P.A.) * colonne 2, ligne 35 - colonne 3, ligne 47; figures 1, 3 * -----	2, 3	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.5)
			A47J
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
LA HAYE		BODART P.	
13 DECEMBRE 1991			
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	

**ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE
RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET BELGE NO.**

BE 9100075
BO 2908

La présente annexe indique les membres de la famille de brevets relatifs aux documents brevets cités dans le rapport de recherche visé ci-dessus.

Lesdits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du

Les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Office européen des brevets.

13/12/91

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
FR-A-2473868	24-07-81	DE-A- 3004293 BE-A- 886963	20-08-81 06-07-81
EP-A-0008838	19-03-80	BE-A- 870419 EP-A- 0162482 EP-A- 0183281	13-03-79 27-11-85 04-06-86
FR-A-1510977		Aucun	
DE-A-3600294	09-07-87	Aucun	
EP-A-0263084	06-04-88	Aucun	