

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①① N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 846 215

②① N° d'enregistrement national : 02 13250

⑤① Int Cl⁷ : A 47 J 27/082

①②

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 23.10.02.

③① Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 30.04.04 Bulletin 04/18.

⑤⑥ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

⑥① Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : SEB SA Société anonyme — FR.

⑦② Inventeur(s) : ROUSSARD PHILIPPE et BARAILLE
ERIC.

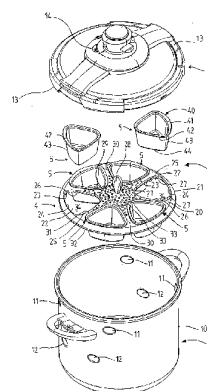
⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) : SEB DEVELOPPEMENT.

⑤④ ACCESSOIRE DE CUISSON POUR APPAREIL OU USTENSILE DE CUISSON A LA VAPEUR PREVU POUR
REALISER DES PREPARATIONS SIMULTANÉES.

⑤⑦ - L'invention concerne un accessoire de cuisson pour
appareil ou ustensile de cuisson à la vapeur, comportant un
support (4) comprenant au moins deux logements (34) pré-
vus pour recevoir chacun un réceptacle (5) amovible desti-
né à contenir des aliments à cuire.

- Conformément à l'invention le support (4) présente des
perforations (33) destinées à favoriser le passage de la va-
peur.



FR 2 846 215 - A1



ACCESSOIRE DE CUISSON POUR REALISER DES PREPARATIONS SIMULTANEEES

La présente invention se rapporte au domaine technique général des appareils
5 ou ustensiles de cuisson permettant une cuisson à la vapeur. Les appareils ou
ustensiles de cuisson à la vapeur comportent un récipient de cuisson, dans
lequel sont placés les aliments à cuire. Le récipient de cuisson est
généralement fermé au moins partiellement par un couvercle. La présente
invention concerne plus particulièrement un accessoire de cuisson destiné à
10 être placé dans le récipient de cuisson d'un appareil ou d'un ustensile de
cuisson à la vapeur.

Il est connu dans les appareils ou les ustensiles de cuisson à la vapeur, de
placer les aliments dans ou sur un support disposé au dessus de l'eau servant
à produire la vapeur.

15 L'objet de la présente invention est de proposer un accessoire de cuisson
permettant de cuire à la vapeur plusieurs portions d'aliments en même temps
et de servir chaque portion d'aliment individuellement.

Un autre objet de la présente invention est de proposer un accessoire de
cuisson dans lequel la préhension des portions d'aliments est facilitée.

20 Un autre objet de la présente invention est de proposer un accessoire de
cuisson dans lequel l'utilisation d'un nombre de portions d'aliments moindre
que le nombre maximal possible n'est pas gênante pour la stabilité dudit
accessoire.

Un autre objet de la présente invention est de proposer un accessoire de
25 cuisson dont l'utilisation soit compatible avec le fonctionnement d'un
autocuiseur.

Ces objets sont atteints avec un accessoire de cuisson pour appareil ou
ustensile de cuisson à la vapeur, comportant un support comprenant au moins
deux logements prévus pour recevoir chacun un réceptacle amovible destiné à

contenir des aliments à cuire, caractérisé en ce que le support présente des perforations destinées à favoriser le passage de la vapeur. Ces dispositions permettent de favoriser le passage de la vapeur au dessus des réceptacles, accélérant ainsi la cuisson des aliments présents dans les réceptacles. De
5 préférence, le support comporte au moins un organe de préhension, avantageusement agencé de manière centrale. Les réceptacles sont avantageusement réalisés dans un matériau permettant une bonne conservation de la chaleur.

Selon un mode de réalisation préféré, les logements sont constitués par des
10 ouvertures ménagées dans le support et les réceptacles comportent des moyens de retenue extérieurs. Ces dispositions permettent de favoriser la prise des réceptacles. Un simple appui sous un réceptacle permet de dégager le réceptacle et de le saisir par exemple au niveau des moyens de retenue extérieurs. L'utilisation de gants peut être nécessaire si le réceptacle est encore
15 chaud, mais en contrepartie le réceptacle peut être réalisé dans un matériau permettant une bonne conservation de la chaleur sans qu'il soit nécessaire de prévoir sur le réceptacle un organe de préhension isolé thermiquement. En alternative, les logements peuvent être constitués par des dépressions ménagées dans le support, ces dépressions étant ajourées ou non.

20 Avantageusement alors les moyens de retenue extérieurs présentent des faces d'appui inférieures prévues pour prendre appui sur des faces d'appui supérieures du support entourant les ouvertures, cette disposition évitant le coincement des réceptacles.

Avantageusement alors les moyens de retenue extérieurs sont formés par un
25 rebord supérieur périphérique externe, cette disposition facilitant la réalisation des réceptacles. En alternative, le rebord n'est pas nécessairement continu sur toute la périphérie, et peut être remplacé par une ou plusieurs nervures latérales.

Avantageusement encore le support comporte des moyens d'appui inférieurs
30 agencés à la périphérie du support et/ou entre la périphérie du support et les

ouvertures. Cette disposition permet une bonne stabilité du support quel que soit le nombre de réceptacles utilisés.

Avantageusement alors, la hauteur des faces d'appui supérieures du support par rapport aux moyens d'appui inférieurs est inférieure à la hauteur des faces d'appui inférieures des réceptacles par rapport à leur fond. Cette disposition permet de surélever les réceptacles par rapport au support lorsque l'accessoire de cuisson est posé sur une surface d'appui, ce qui permet de faciliter la préhension des réceptacles.

Avantageusement encore les moyens d'appui inférieurs sont formés par un bord périphérique tombé du support. Une telle disposition permet une bonne stabilité du support. De plus une telle disposition présente une construction assez économique, car aucune pièce supplémentaire rapportée n'est nécessaire pour la finition du bord périphérique, ni pour la réalisation des moyens d'appui inférieurs.

Avantageusement les perforations sont agencées majoritairement dans une partie centrale du support. Cette disposition permet d'obtenir plus facilement une grande surface de passage pour la vapeur à travers le support.

Avantageusement alors un organe de préhension est monté sur la partie centrale du support. Cette disposition permet de faciliter la manipulation de l'accessoire de cuisson.

Avantageusement alors la partie centrale du support est bombée vers le haut. Cette disposition permet d'éloigner la zone de préhension de l'organe de préhension par rapport aux réceptacles. En effet les réceptacles peuvent rester longtemps très chauds s'ils sont réalisés dans une matière retenant bien la chaleur.

Avantageusement encore le support comporte des parties planes entre deux ouvertures adjacentes. Cette disposition permet de faciliter la réalisation du support ainsi que la réception des réceptacles.

Avantageusement encore les logements et les perforations sont ménagés dans

une plaque réalisée en acier inoxydable. Cette disposition permet d'obtenir un support particulièrement économique.

Avantageusement encore les réceptacles présentent une forme générale triangulaire. Cette disposition permet d'offrir une taille de réceptacles plus grande en optimisant l'utilisation du support, notamment par rapport à des réceptacles de forme circulaire. Cette disposition permet également d'utiliser la même taille de réceptacles avec une gamme de supports de taille différente adaptés à des tailles d'ustensiles ou d'appareils de cuisson différentes. Selon la taille du support, le nombre de réceptacles peut notamment être de 5, de 6 ou de 7. Avantageusement encore, les parois latérales du triangle sont reliées par des arrondis.

Avantageusement encore la superficie des perforations est comprise entre 2 % et 7 % de la superficie du support. Ces proportions permettent un passage de la vapeur satisfaisant sans compromettre la rigidité du support ni renchérir les coûts de fabrication. Ces proportions permettent une bonne répartition de la vapeur, notamment lorsque deux accessoires de cuisson sont disposés de manière superposée dans un ustensile ou un appareil de cuisson.

L'invention sera mieux comprise à l'étude d'un exemple de réalisation, pris à titre nullement limitatif, et illustré dans la figure 1 annexée montrant une vue en éclaté d'un autocuiseur comportant un accessoire de cuisson selon l'invention.

La figure 1 montre un autocuiseur comportant une cuve 1 et un couvercle 2, ainsi qu'un accessoire de cuisson 3 selon l'invention comprenant un support 4 associé à des réceptacles 5 amovibles.

La cuve 1 présente une paroi latérale 10 comportant deux séries de bossages 11, 12 dirigés vers l'intérieur de la cuve 1. Une première série de bossages 11 est agencée dans la partie supérieure de la cuve 1. Les bossages supérieurs 11 sont par exemple au nombre de quatre. Une deuxième série de bossages 12 est agencée dans la partie médiane de la cuve. Les bossages 12 sont par exemple au nombre de quatre. Les bossages supérieurs 11 et/ou les bossages inférieurs 12 sont prévus pour supporter l'accessoire de cuisson 3. De ce fait la

cuve 1 peut recevoir deux accessoires de cuisson 3 superposés. Les bossages 12 et/ou les bossages 11 peuvent recevoir un autre accessoire de cuisson, non représenté à la figure 1, tel que par exemple un panier perforé.

Le couvercle 2 comprend des mâchoires de verrouillage 13 associées à un dispositif de sécurité sensible à la pression 14, décrits plus en détail dans le document FR 02 03089 ou le document FR 02 03091.

Le support 4 de l'accessoire de cuisson 3 est obtenu à partir d'une plaque 20 avantageusement réalisée en acier inoxydable. La plaque 20 comporte un bord périphérique tombé 21 prévu pour reposer sur les bossages 11 lorsque le support 4 est placé dans la cuve 1. Le bord périphérique tombé 21 permet également de limiter le contact du support 4 avec une surface d'appui telle qu'une table ou qu'un plan de travail.

Plusieurs ouvertures 22 sont ménagées dans le support 4, par exemple six tel qu'illustré à la figure 1. Chaque ouverture 22 forme un logement 34 prévu pour recevoir l'un des réceptacles 5. Les ouvertures 22 comportent un bord périphérique interne tombé 23. Les ouvertures 22 sont disposées autour de la partie centrale 29 du support 4. Les ouvertures 22 présentent une forme générale triangulaire. Un côté 24 du triangle est adjacent au bord périphérique 21. Le côté 24 est incurvé en suivant le bord périphérique 21. Les deux autres côtés 25, 26 sont adjacents aux côtés correspondants des ouvertures adjacentes. Les côtés 25, 26 sont sensiblement droits. Les côtés 24, 25, 26 de chaque ouverture 22 sont raccordés deux à deux par des arrondis 27.

Un organe de préhension 28 est monté sur la partie centrale 29 du support 4. L'organe de préhension 28 est avantageusement réalisé en une matière peu conductrice de la chaleur, telle que par exemple un silicone. La partie centrale 29 du support 4 est bombée vers le haut pour éloigner la main de l'utilisateur des réceptacles 5 placés dans le support 4. Le support 4 est plan entre les ouvertures 22. Le support 4 comporte des parties planes 30 entre deux ouvertures 22 adjacentes.

Des moyens d'appui inférieurs 32 sont agencés à la périphérie du support 4.

Tel que représenté à la figure 1, les moyens d'appui inférieurs 32 sont avantageusement formés par la face inférieure du bord périphérique tombé 21. A titre de variante, en alternative ou en complément, les moyens d'appui inférieurs 32 peuvent être agencés entre la périphérie du support 4 et les
5 ouvertures 22.

Des perforations 33 sont ménagées dans la partie centrale 29 du support 4 ainsi qu'entre les ouvertures 22. Les perforations sont avantageusement agencées majoritairement dans la partie centrale 29 du support 4. La superficie des perforations 33 représente avantageusement de 2 à 7 % de la superficie
10 du support 4. Dans l'exemple présenté à la figure 1 la superficie des perforations 33 représente 3 % de la superficie du support 4.

Les réceptacles 5 présentent une forme triangulaire permettant leur insertion dans les ouvertures 22 du support 4. Les réceptacles 5 comportent des moyens de retenue extérieurs 40 ayant des faces d'appui inférieures 41
15 prévues pour prendre appui sur des faces d'appui supérieures 31 du support 4 entourant les ouvertures 22. Les moyens de retenue extérieurs 40 peuvent être périphériques, ou non, et peuvent être disposés à distance du bord supérieur des réceptacles, ou non. Tel qu'illustré à la figure 1, les moyens de retenue extérieurs 40 sont formés par un rebord supérieur périphérique externe 42. Les
20 réceptacles 5 présentent une paroi latérale 43 dépouillée vers le bas. Les réceptacles 5 sont avantageusement réalisés en verre ou en céramique, et par exemple en porcelaine, ou encore en métal avec un revêtement antiadhésif.

La hauteur des faces d'appui supérieures 31 du support 4 par rapport aux moyens d'appui inférieurs 32 est inférieure à la hauteur des faces d'appui
25 inférieures 41 des réceptacles 5 par rapport au fond 44 des réceptacles 5.

L'accessoire de cuisson 3 selon l'invention s'utilise de la manière suivante.

L'utilisateur garnit les réceptacles 5, ou ramequins, avec la préparation souhaitée. L'utilisateur dispose le support 4 sur les bossages supérieurs 11 de la cuve 1, la cuve 1 étant remplie d'eau par exemple jusqu'au niveau des
30 bossages inférieurs 12. L'utilisateur ferme ensuite le couvercle 2.

Lors de la cuisson, les perforations 33 facilitent l'arrivée de la vapeur au dessus des réceptacles 5, ce qui favorise la cuisson des aliments contenus dans les réceptacles 5. Les perforations 33 facilitent également l'arrivée de la vapeur sur le dispositif de sécurité 14 et permettent une montée en pression plus rapide, ce qui contribue à accélérer la cuisson. La superficie des perforations 33 permet un bon débit de vapeur à travers le support 4. La répartition de perforations 33 permet une bonne répartition de la vapeur.

Lorsque la cuisson est terminée, l'utilisateur retire le couvercle 2 puis l'accessoire de cuisson 3. Lorsque l'accessoire de cuisson 3 est posé sur un plan de travail ou sur une table, les réceptacles 5 sont dégagés du support 4. Les réceptacles 5 et leur préparation cuite peuvent être directement servis à table, ou être conservés pour une consommation ultérieure.

A titre de variante, l'accessoire de cuisson 3 selon l'invention peut comporter un nombre différent de réceptacles 5, par exemple entre 2 et 12 réceptacles.

A titre de variante, l'accessoire de cuisson 3 selon l'invention peut être utilisé dans un appareil ou dans un ustensile de cuisson à la vapeur sans pression.

A titre de variante, les réceptacles 5 peuvent présenter des formes générales autres que triangulaire.

A titre de variante, l'accessoire de cuisson 3 selon l'invention peut être utilisé dans un appareil ou dans un ustensile de cuisson à la vapeur sans pression.

Lorsque la hauteur de la cuve 1 de l'appareil ou de l'ustensile de cuisson est suffisante, plusieurs accessoires de cuisson 3 peuvent être superposés. Une cuve de hauteur plus réduite peut accueillir un seul accessoire de cuisson 3.

La présente invention n'est nullement limitée à l'exemple de réalisation décrit et à ses variantes, mais englobe de nombreuses modifications dans le cadre des revendications.

REVENDICATIONS

1. Accessoire de cuisson pour appareil ou ustensile de cuisson à la vapeur, comportant un support (4) comprenant au moins deux logements prévus
5 pour recevoir chacun un réceptacle (5) amovible destiné à contenir des aliments à cuire, caractérisé en ce que le support (4) présente des perforations (33) destinées à favoriser le passage de la vapeur.
2. Accessoire de cuisson selon la revendication 1, caractérisé en ce que les logements sont constitués par des ouvertures (22) ménagées dans le
10 support (4), les réceptacles (5) comportant des moyens de retenue extérieurs (40).
3. Accessoire de cuisson selon la revendication 2, caractérisé en ce que moyens de retenue extérieurs (40) présentent des faces d'appui inférieures (41) prévues pour prendre appui sur des faces d'appui supérieures (31) du
15 support (4) entourant les ouvertures (22).
4. Accessoire de cuisson selon la revendication 3, caractérisé en ce que les moyens de retenue extérieurs (40) sont formés par un rebord supérieur périphérique externe (42).
5. Accessoire de cuisson selon l'une des revendications 2 à 4, caractérisé en
20 ce que le support (4) comporte des moyens d'appui inférieurs (32) agencés à la périphérie du support (4) et/ou entre la périphérie du support (4) et les ouvertures (22).
6. Accessoire de cuisson selon l'une des revendications 3 ou 4, caractérisé en
25 ce que le support (4) comporte des moyens d'appui inférieurs (32) agencés à la périphérie du support (4) et/ou entre la périphérie du support (4) et les ouvertures (22) et en ce que la hauteur des faces d'appui supérieures (31) du support (4) par rapport aux moyens d'appui inférieurs (32) est inférieure à la hauteur des faces d'appui inférieures (41) des réceptacles (5) par rapport à leur fond (44).

7. Accessoire de cuisson selon l'une des revendications 5 ou 6, caractérisé en ce que les moyens d'appui inférieurs (32) sont formés par un bord périphérique tombé (21) du support (4).
8. Accessoire de cuisson selon l'une des revendications 1 à 7, caractérisé en ce que les perforations (33) sont agencées majoritairement dans une partie centrale (29) du support (4).
9. Accessoire de cuisson selon la revendication 8, caractérisé en ce qu'un organe de préhension (28) est monté sur la partie centrale (29) du support (4).
10. Accessoire de cuisson selon la revendication 9, caractérisé en ce que la partie centrale (29) du support (4) est bombée vers le haut.
11. Accessoire de cuisson selon l'une des revendications 2 à 10, caractérisé en ce que le support (4) comporte des parties planes (30) entre deux ouvertures (22) adjacentes.
12. Accessoire de cuisson selon l'une des revendications 1 à 11, caractérisé en ce que les logements (34) et les perforations (33) sont ménagés dans une plaque (20) réalisée en acier inoxydable.
13. Accessoire de cuisson selon l'une des revendications 1 à 12, caractérisé en ce que les réceptacles (5) présentent une forme générale triangulaire.
14. Accessoire de cuisson selon l'une des revendications 1 à 13, caractérisé en ce que la superficie des perforations (33) est comprise entre 2 % et 7 % de la superficie du support (4).

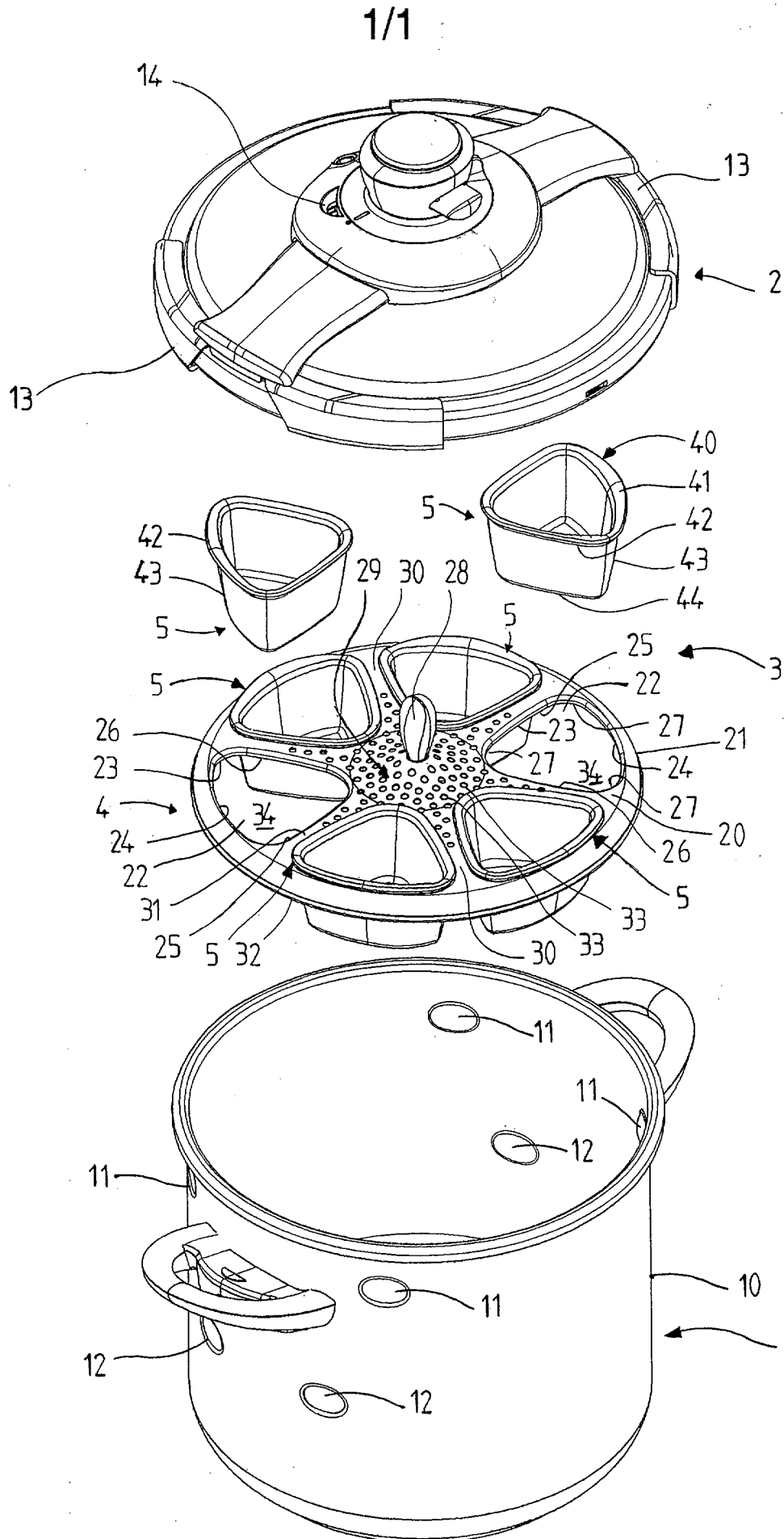


Fig.1



RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

établi sur la base des dernières revendications
déposées avant le commencement de la recherche

N° d'enregistrement
national

FA 624183
FR 0213250

DOCUMENTS CONSIDÉRÉS COMME PERTINENTS		Revendication(s) concernée(s)	Classement attribué à l'invention par l'INPI
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes		
X	US 936 965 A (WELLS BETTY) 12 octobre 1909 (1909-10-12) * page 1, ligne 35-73; figures 1,2 *	1-5,7-9, 11,12,14	A47J27/082
X	CH 380 326 A (FEUZ ANTON) 31 juillet 1964 (1964-07-31) * le document en entier *	1-3,8,9, 12-14	
X	US 2 107 480 A (TILTON HOLTON ABBY JANE) 8 février 1938 (1938-02-08) * page 1, colonne 2, ligne 4-21 * * page 2, colonne 1, ligne 1-11; figures 1,2 *	1-3,5,6, 8,10-12	
X	US 3 808 963 A (LUDENA O) 7 mai 1974 (1974-05-07) * colonne 1, ligne 39 - colonne 2, ligne 7; figures 1,3 *	1,12,14	
A	US 5 974 953 A (MESSERLI CHRISTOPH) 2 novembre 1999 (1999-11-02) * colonne 2, ligne 27 - colonne 3, ligne 55; figures 1-4 *	1	
A	US 5 988 045 A (HOUSLEY TODD B) 23 novembre 1999 (1999-11-23) * colonne 3, ligne 52 - colonne 12, ligne 7; figures 1,2,4,5 *	1	DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (Int.CL.7) A47J
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
8 mai 2003		De Terlizzi, M	
CATÉGORIE DES DOCUMENTS CITÉS 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 bénéficiant d'une date antérieure à la date de dépôt et qui n'a été publié qu'à cette date de dépôt ou qu'à une date postérieure. D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant			

ANNEXE AU RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE**RELATIF A LA DEMANDE DE BREVET FRANÇAIS NO. FR 0213250 FA 624183**

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

Les dits membres sont contenus au fichier informatique de l'Office européen des brevets à la date du **08-05-2003**

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

Document brevet cité au rapport de recherche	Date de publication	Membre(s) de la famille de brevet(s)	Date de publication
US 936965 A		AUCUN	
CH 380326 A	31-07-1964	AUCUN	
US 2107480 A	08-02-1938	AUCUN	
US 3808963 A	07-05-1974	AUCUN	
US 5974953 A	02-11-1999	CH 691564 A5 AU 7887998 A CA 2244943 A1 WO 9829014 A1 EP 0926973 A1	31-08-2001 31-07-1998 09-07-1998 09-07-1998 07-07-1999
US 5988045 A	23-11-1999	AUCUN	