

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

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

2 575 808

②1 N° d'enregistrement national :

85 00264

⑤1 Int Cl^a : F 24 C 15/12, 15/10.

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 9 janvier 1985.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 28 du 11 juillet 1986.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : *DURIEU Corinne. — FR.*

⑦2 Inventeur(s) : Corinne Durieu.

⑦3 Titulaire(s) :

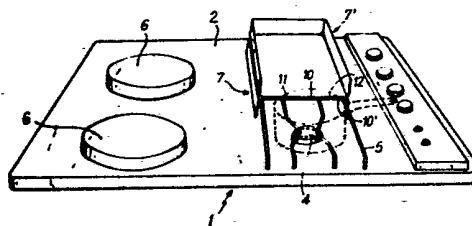
⑦4 Mandataire(s) : Propi Conseils.

⑤4 Dispositif pour équiper des plaques de cuisson.

⑤7 L'invention concerne un dispositif auxiliaire pour la protec-
tion et le recouvrement esthétique de plaques de cuisson à
usage ménager et notamment de plaques mixtes constituées
d'une platine 2 comportant au moins un et de préférence deux
brûleurs à gaz 4,4' surmontés d'une grille 5 pour le repos des
récipients culinaires et au moins une et de préférence deux
résistances électriques 3,3' généralement circulaires, et le
dispositif est caractérisé en ce qu'il est constitué d'au moins
un capot en forme de coquille de géométrie complémentaire
de la grille et apte à venir en recouvrement au moins partiel
sur ladite grille.

De préférence le capot est constitué de deux demi-capots
7,7' articulés l'un sur l'autre.

Application à l'équipement de plaques de cuisson à usage
ménager.



FR 2 575 808 - A1

- 1 La présente invention concerne un dispositif auxiliaire pour la protection et le recouvrement esthétique de plaques de cuisson notamment de telles plaques utilisées pour équiper des cuisines ménagères.
- 5 L'invention sera ici décrite en rapport avec son application particulière aux plaques de cuisson du type mixte (gaz et électricité), mais il doit être entendu qu'elle n'est pas limitée à cette application et elle pourra être utilisée dans le cadre de plaques de cuisson ou même de cuisinières à
- 10 brûleurs gaz exclusivement ainsi qu'on l'exposera ultérieurement.

Les plaques de cuisson mixtes, c'est-à-dire constituées d'une platine généralement encastrée dans un plan de travail et équipée de brûleurs à gaz (généralement au nombre de 2)

15 et de résistances électriques sous forme de plaquettes circulaires (également généralement au nombre de 2), sont recherchées par les utilisateurs.

En effet de telles plaques de cuisine permettent la réalisation de "cuisines intégrées" c'est-à-dire d'un espace

20 de travail adapté à l'exécution des tâches ménagères liées à la préparation des repas dans un espace restreint et propre à une meilleure ergonomie.

Et les plaques mixtes sont avantageuses dans la mesure où elles permettent d'utiliser en fonction des besoins la

25 source d'énergie (gaz ou électricité) la mieux adaptée à chaque type de cuisson.

Et notamment dans le cas de logements ne disposant pas de gaz de ville, la plaque de cuisson mixte permet de bénéficier des avantages spécifiques des brûleurs à gaz

30 (rapidité de montée en température et grande souplesse

- 1 d'utilisation) sans être toutefois tributaires de change-
ments de réserves (bouteilles ou bonbonnes) trop fréquents
et sans être par conséquent bloqués et handicapés lorsque la
bouteille en cours arrive à sa fin et qu'une bouteille de
5 rechange n'est pas disponible.

Cependant les plaques de cuisson insérées dans un espace de
travail intégré ne disposent pas de couvercles permettant de
recouvrir la plaque de cuisson dans les périodes de non
utilisation ce qui peut handicaper l'esthétique de la
10 cuisine notamment pendant les périodes durant lesquelles la
plaque de cuisson entre deux usages se trouve normalement et
tout naturellement salie par des débordements ou des
projections de matières alimentaires.

En outre un autre inconvénient provient de ce que lors de
15 périodes d'utilisation les projections de produits
alimentaires peuvent se reporter et être déposées sur les
brûleurs voisins, fréquemment sans que cette projection soit
constatée immédiatement et nettoyée, de sorte que la mise en
utilisation du brûleur sale provoque une calcination des
20 dépôts, également sur les grilles de protection qui équipent
les brûleurs à gaz de sorte que les brûleurs à gaz comme
leurs grilles de protection se trouvent fréquemment et
rapidement encrassés de produits calcinés qu'il devient
extrêmement difficile de nettoyer.

25 Il a été remédié partiellement à ces inconvénients en ce qui
concerne les résistances électriques qui reçoivent de façon
connue des couvercles de protection venant s'emboîter sur le
disque que constitue la résistance.

- 1 Il est en effet facile alors de recouvrir et de mettre en
position d'occultation et donc de protection les plaquettes
électriques qui sont exposées nues et ne comportent pas de
grilles de protection, le récipient de cuisson étant posé
5 directement sur la plaquette ou résistance électrique.

Cette solution (utilisation de couvercles de protection et
d'esthétique), n'a pu être mise en oeuvre jusqu'à présent
pour protéger les brûleurs à gaz qui sont précisément
surmontés de grilles support destinés à recevoir les
10 récipients alimentaires en cours de cuisson.

- Il suit que notamment dans le cas de l'utilisation de
plaques de cuisson mixtes, si les résistances électriques
peuvent être protégées et occultées en période de non
utilisation en sauvegardant par conséquent l'aspect
15 esthétique de cette partie de la plaque de cuisson, par
contre la partie de la plaque équipée de brûleurs à gaz ne
peut bénéficier de la mise en place de couvercles de
protection individuels en raison de la présence de la
grille.

- 20 Et dans ces conditions les brûleurs à gaz et la grille
associée sont exposés en permanence et reçoivent les
projections ou les débordements de produits alimentaires
notamment provenant des appareils de cuisson en position sur
les résistances électriques voisines.

- 25 De sorte que les grilles et les brûleurs à gaz doivent être
entretenus même s'ils ne sont pas utilisés ; or le nettoyage
des grilles est une tâche rendue délicate, longue et
fastidieuse étant donné qu'elle n'offre pas précisément de
surface plane rapidement soumise à une opération de
30 nettoyage.

- 1 La présente invention vise à remédier à ces inconvénients et permet d'assurer la protection et le recouvrement esthétique de la partie d'une plaque de cuisson mixte équipée de brûleurs à gaz.
- 5 De sorte que le dispositif de l'invention permet l'utilisation de plaques de cuisson mixtes qui n'offrent pas la vue contrastée d'une partie (électrique) esthétique et bien entretenue grâce à la possibilité de mise en place de couvercles de protection, à côté d'une partie (brûleurs à
- 10 gaz et grilles) encrassés et d'un aspect peu avantageux.

A cet effet l'invention concerne un dispositif auxiliaire pour la protection et le recouvrement esthétique de plaques de cuisson à usage ménager et notamment de plaques mixtes constituées d'une platine comportant au moins un et de

15 préférence deux brûleurs à gaz surmontés d'une grille pour le repos des récipients culinaires et au moins une et de préférence deux résistances électriques généralement circulaires, et le dispositif est caractérisé en ce qu'il est constitué d'au moins un capot en forme de coquille de

20 géométrie complémentaire de la grille et apte à venir en recouvrement au moins partiel sur ladite grille.

De préférence le capot est constitué d'un plateau quadrangulaire horizontal dont la largeur et la longueur sont sensiblement égales avec un faible jeu aux dimensions correspondantes hors tout de la grille recouvrant les brûleurs à gaz,

25 le capot comportant sur ses côtés des rebords à angles droits tournés vers le bas et dont la hauteur est sensiblement équivalente à la hauteur de la grille par rapport à la platine.

- 1 De préférence encore le dispositif est adapté à équiper une plaque de cuisson comportant deux brûleurs à gaz en position adjacente, les deux brûleurs étant surmontés d'une grille commune, et le dispositif est constitué de deux demi-plateaux de forme quadrangulaire, chaque demi-plateau étant prolongé sur trois côtés par des rebords à angles droits, les deux demi-plateaux venant en position de recouvrement sur la grille, étant en butée l'un contre l'autre par leur quatrième côté libre de tous rebords, chacun des deux
5
10 demi-plateaux venant en position de superposition et de recouvrement de l'un des brûleurs.

Selon une autre caractéristique plus particulière, les deux demi-plateaux sont identiques entre eux et sont disposés symétriquement selon leur quatrième côté libre de rebords et amenés en position adjacente d'un demi-plateau par rapport à l'autre.
15

Selon encore une caractéristique plus spécifique, les deux demi-plateaux sont articulés l'un par rapport à l'autre selon leurs côtés libres de rebord et en position adjacente, en permettant ainsi de dégager par déploiement d'un
20 demi-plateau par rapport à l'autre un des brûleurs, le brûleur voisin restant en position occultée.

De préférence les plateaux sont constitués de tôle d'acier embouti et comportant un revêtement notamment émaillé.

- 25 D'autres caractéristiques et avantages de l'invention ressortiront de la description qui suit et qui donnée en rapport avec une forme de réalisation plus particulière telle que représentée aux dessins annexés.

1 La figure 1 représente une vue d'une plaque de cuisson
auquelle s'adapte le dispositif de l'invention.

La figure 2 représente la plaque de cuisson de la figure 1
comportant le dispositif de recouvrement et de protection
5 équipant les brûleurs à gaz.

La figure 3 représente une variante dans laquelle le
dispositif de protection est constitué de deux moitiés
articulées.

Selon l'ensemble des figures on voit que l'invention
10 s'applique à une plaque de cuisson 1 formée d'une platine 2,
apte à être encastrée sur un plan de travail général d'une
cuisine, et d'où émergent deux plaquettes 3,3' contenant les
résistances électriques de type connu.

Ces deux résistances forment la partie électrique de la
15 plaque de cuisson mixte tandis que la partie gaz est située
sur la partie droite de la figure 1 et comporte deux
brûleurs 4,4' surmontés d'une grille 5.

Cette grille sert de façon connue à supporter les récipients
culinaires mis en position de cuisson sur les brûleurs à gaz
20 4 et 4'.

Alors que les plaquettes électriques 3 et 3' qui sont nues,
peuvent recevoir les couvercles esthétiques et de protection
6 et 6' (figure 2), il n'est pas possible d'adapter ces
couvercles connus à la partie gaz de la plaque de cuisson
25 étant donné la présence de la grille 5.

- 1 L'invention remédie à cet inconvénient en réalisant un plateau en forme de couvercle qui dans une première forme de réalisation peut constituer une surface quadrangulaire épousant sensiblement la géométrie de la grille et dont les
5 bords sur les quatre côtés sont rabattus pour former une demi-coquille ; ce plateau peut alors être inséré en position de recouvrement sur la grille et en assurant par conséquent la protection et l'esthétique de la partie gaz de la plaque chauffante.
- 10 Selon une forme de réalisation plus particulière qui est illustrée à la figure 2, le dispositif est constitué de deux demi-plateaux respectivement 7 et 7'.
- Selon la forme de réalisation représentée à la figure 2, le dispositif de protection et de recouvrement esthétique de la
15 moitié "gaz" de la plaque de cuisson est ici constitué de deux demi-plateaux 7 et 7' constitués d'une surface planaire horizontale 8 associée sur trois côtés à des rebords verticaux 9, 9', 9". Le quatrième côté 10 restant libre de tous rebords.
- 20 Et les deux côtés 10 et 10' appartenant aux plateaux 7 et 7' sont amenés en position jointive, les deux bords 10 et 10' adjacents constituant l'axe de symétrie des deux plateaux 7 et 7' identiques entre eux.
- On comprend que cette disposition dans laquelle un côté
25 vertical de chaque demi-plateau est laissé libre et dégagé, permet une position d'emboîtement sur les grilles 5.
- Selon la variante représentée à la figure 3, les deux demi-plateaux respectivement 7 et 7' sont articulés l'un sur l'autre selon leurs bords voisins 10, 10'.

1 Les articulations 11 et 12 permettent le repli l'un sur l'autre d'un demi-plateau en dégageant ainsi un des feux tout en laissant le feu voisin en position de recouvrement et d'occultation.

5 Cette disposition permet donc d'utiliser un des deux feux gaz sans risquer de salir par des projections ou des éclats le feu voisin.

Et de même que les plaquettes électriques peuvent être recouvertes de couvercles de protection et de recouvrement
10 esthétique 6 et 6', les feux constitués des brûleurs à gaz peuvent ainsi grâce au dispositif de l'invention être recouverts et dégagés soit tous les deux ensemble, soit un isolément.

On voit notamment sur la figure 2 que l'esthétique de la
15 plaque chauffante se trouve ainsi considérablement améliorée.

Et avantageusement les couvercles associés aux brûleurs à gaz sont en tôle d'acier emboutis et comportent un revêtement décoratif notamment émaillé, associée par exemple
20 à des motifs assortis aux motifs des couvercles voisins 6 et 6' ; l'ensemble assurant par conséquent une esthétique agréable lors des périodes de non utilisation de la plaque de cuisson.

Selon une variante non représentée aux dessins le dispositif
25 de protection est constitué d'une pluralité de plateaux, chaque plateau venant en position de recouvrement d'un brûleur gaz en prenant appui sur la grille supérieure, les plateaux comportant des rebords tournés vers le bas sur leurs côtés extérieurs, les côtés desdits plateaux adjacents
30 à un plateau voisin présentant une tranche nue sans rebord,

- 1 permettant une jonction bord à bord des plateaux entre eux.

Et plus particulièrement on peut prévoir des plateaux au nombre de quatre et formant ensemble une surface de recouvrement quadrangulaire, les lignes de jonction des

- 5 plateaux individuels suivant deux droites à angle droit perpendiculaires aux bords de la surface de recouvrement quadrangulaire.

REVENDICATIONS

- 1 1 - Dispositif auxiliaire pour la protection et le
recouvrement esthétique de plaques de cuisson à usage
ménager et notamment de plaques mixtes constituées d'une
5 platine (2) comportant au moins un et de préférence deux
brûleurs à gaz (4,4') surmontés d'une grille (5) pour le
repos des récipients culinaires et au moins une et de
préférence deux résistances électriques (3,3') généralement
circulaires,
caractérisé en ce qu'il est constitué d'au moins un capot en
10 forme de coquille de géométrie complémentaire de la grille
et apte à venir en recouvrement au moins partiel sur ladite
grille.
- 2 - Dispositif selon la revendication 1,
caractérisé en ce qu'il est constitué d'un plateau
15 quadrangulaire horizontal dont la largeur et la longueur
sont sensiblement égales avec un faible jeu aux dimensions
correspondantes hors tout de la grille recouvrant les
brûleurs à gaz, le capot comportant sur certains de ses
côtés des rebords à angles droits tournés vers le bas et
20 dont la hauteur est sensiblement équivalente à la hauteur de
la grille par rapport à la platine.
- 3 - Dispositif selon l'une des revendications 1 ou 2,
caractérisé en ce qu'il est adapté à équiper une plaque de
cuisson comportant deux brûleurs à gaz en position
25 adjacente, les deux brûleurs étant surmontés d'une grille
commune, et le dispositif est constitué de deux demi-
plateaux (7,7') de forme quadrangulaire, chaque demi-plateau
étant prolongé sur trois côtés par des rebords à angles
droits (9,9',9"), les deux demi-plateaux venant en position
30 de recouvrement sur la grille (5), étant en butée l'un

- 1 contre l'autre par leur quatrième côté libre de tous rebords, chacun des deux demi-plateaux venant en position de superposition et de recouvrement de l'un des brûleurs.
- 4 - Dispositif selon la revendication 3,
- 5 caractérisé en ce que les deux demi-plateaux sont identiques entre eux et sont disposés symétriquement selon leur quatrième côté (10,10') libre de rebords et amenés en position adjacente d'un demi-plateau par rapport à l'autre.
- 5 - Dispositif selon l'une des revendications 3 ou 4,
- 10 caractérisé en ce que les deux demi-plateaux sont articulés l'un par rapport à l'autre selon leurs côtés libres de rebord (10,10') et en position adjacente, en permettant ainsi de dégager par déploiement d'un demi-plateau par rapport à l'autre un des brûleurs, le brûleur voisin restant
- 15 en position occultée.
- 6 - Dispositif selon l'une des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que les plateaux sont constitués de tôle d'acier embouti et comportant un revêtement notamment émaillé.
- 20 7 - Dispositif selon l'une des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce qu'il est constitué d'une pluralité de plateaux, chaque plateau venant en position de recouvrement d'un brûleur gaz en prenant appui sur la grille supérieure, les plateaux comportant des rebords tournés vers le bas sur
- 25 leurs côtés extérieurs, les côtés desdits plateaux adjacents à un plateau voisin présentant une tranche nue sans rebord, permettant une jonction bord à bord des plateaux entre eux.

- 1 8 - Dispositif selon la revendication 7,
caractérisé en ce que les plateaux sont au nombre de 4 et
forment ensemble une surface de recouvrement quadrangulaire,
les lignes de jonction des plateaux individuels suivant deux
- 5 droites à angle droit perpendiculaires aux bords de la
surface de recouvrement quadrangulaire.

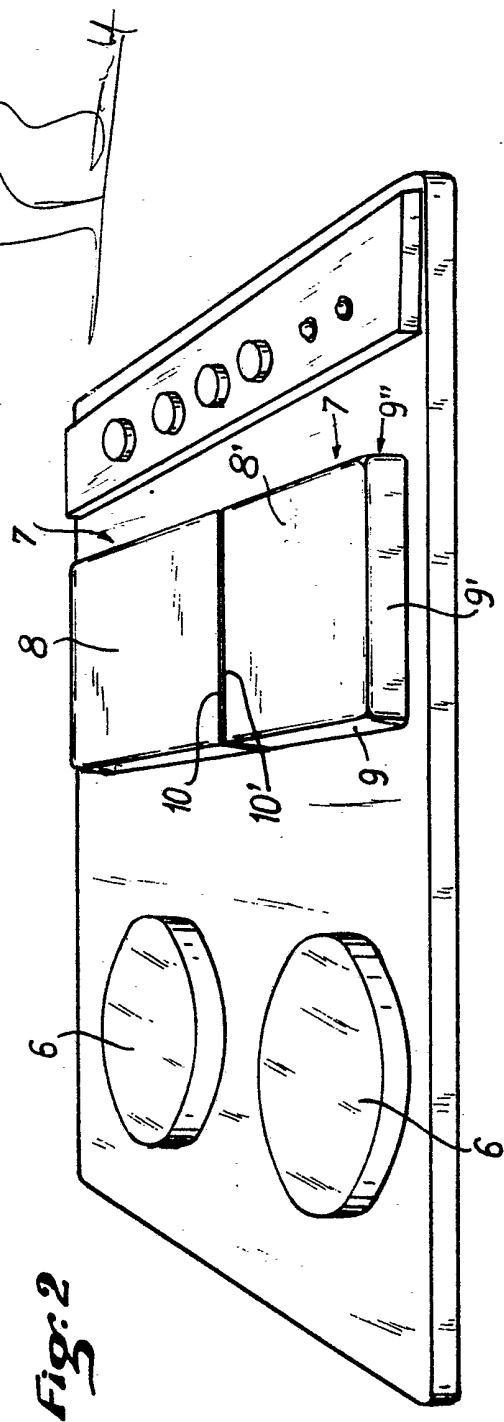
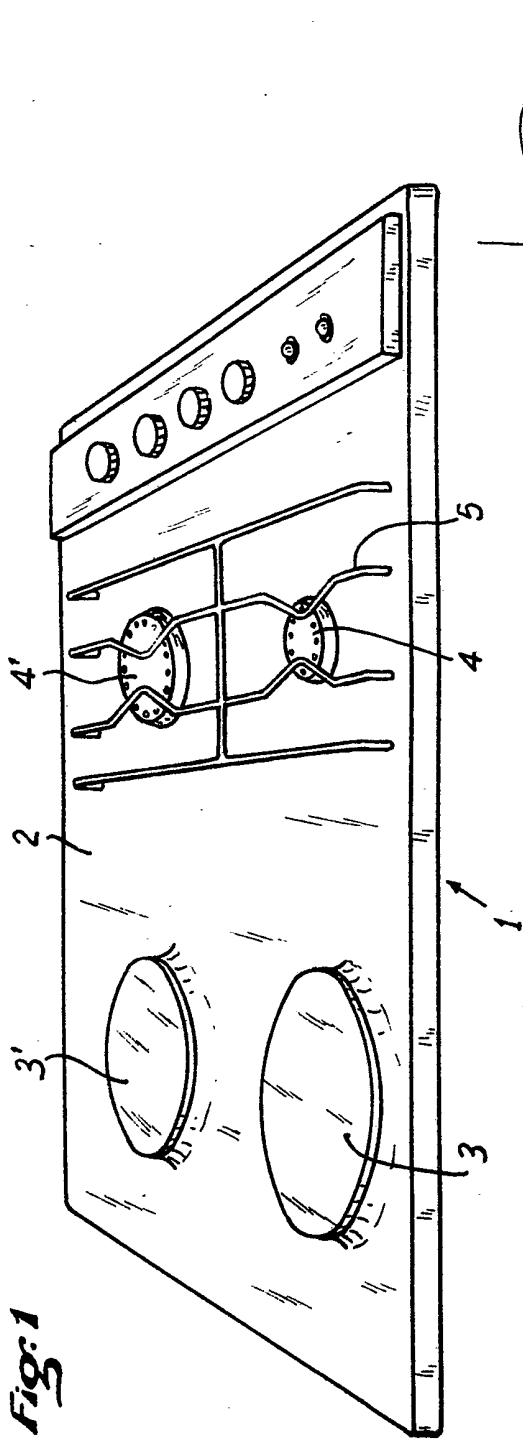


Fig. 3

