

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
COURBEVOIE

①1 N° de publication :

3 152 964

(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national :

23 09914

⑤1 Int Cl⁸ : A 47 J 36//0 (.), A 47 J 27//82

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 19.09.23.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 21.03.25 Bulletin 25/12.

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

⑥0 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

○ Demande(s) d'extension :

⑦1 Demandeur(s) : SEB S.A. Société anonyme à conseil
d'administration — FR.

⑦2 Inventeur(s) : MORIN Gilles, GUILLOUET Thomas et
JAVELLE Valentin.

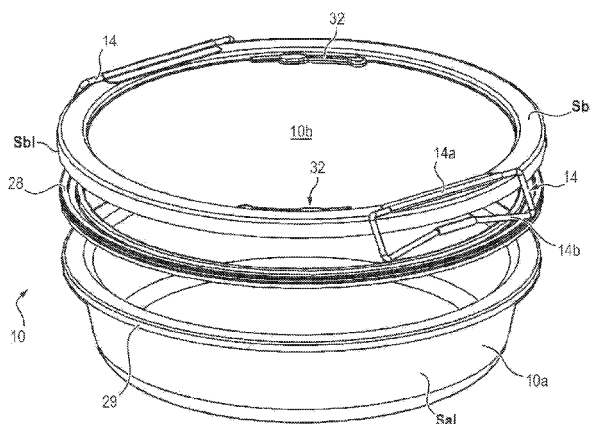
⑦3 Titulaire(s) : SEB S.A. Société anonyme à conseil
d'administration.

⑦4 Mandataire(s) : REGIMBEAU.

⑤4 Récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson.

⑤7 L'invention concerne un récipient de cuisson (10) pour
un appareil électroménager de cuisson sous pression,
comportant : un contenant (10a) pour recevoir une ou plu-
sieurs préparations culinaires à cuire, réalisé en verre ; un
couvercle (10b) pour fermer le contenant (10a), réalisé en
inox ; un élément de fermeture (14) coopérant avec le
contenant (10a) et le couvercle (10b) apte à être dans une
position fermée dans laquelle le couvercle (10b) est mainte-
nu sur le contenant (10a) et dans une position ouverte dans
laquelle le couvercle (10b) est séparé du contenant (10a).

Figure pour l'abrégé : Figure 1



FR 3 152 964 - A1



Description

Titre de l'invention : Récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson

DOMAINE TECHNIQUE DE L'INVENTION

- [0001] La présente invention se rapporte au domaine général des appareils électroménagers de cuisson, en particulier de cuisson sous pression, et notamment des récipients de cuisson pour de tels appareils.
- [0002] L'invention propose ainsi un récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, un ensemble de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, ainsi qu'un appareil électroménager de cuisson associé.

ÉTAT DE LA TECHNIQUE

- [0003] Les habitudes et les méthodes de cuisine des consommateurs ont évolué depuis maintenant plusieurs années. Parmi celles-ci, la méthode de cuisine dite de « batch cooking » en anglais, qui repose sur un principe de « cuisson par lot » ou encore de réalisation de repas groupés, est de plus en plus populaire et adoptée par de nombreuses personnes dans le cadre de la préparation de leurs plats à domicile.
- [0004] Le « batch cooking » consiste essentiellement à préparer à domicile, en particulier le week-end, tous les repas de la semaine à venir en une seule session de cuisine qui dure généralement entre deux et trois heures. Cette méthode permet donc un gain de temps précieux sur la préparation des repas quotidiens et ainsi un gain en tranquillité d'esprit tout au long de la semaine, mais elle permet également de se nourrir sainement, de façon plus variée et avec éventuellement des produits de saison, tout en étant aussi une solution économique et adaptée pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle se distingue donc de la cuisine réalisée juste avant un repas et de la réutilisation des restes de repas précédents.
- [0005] Les plats et aliments préparés lors du « batch cooking » sont généralement conservés au réfrigérateur dans des boîtes hermétiques, puis éventuellement réchauffés ou assemblés avant leur consommation pendant la semaine. Une mise en œuvre fréquente du « batch cooking » consiste à prévoir la réalisation en avance de deux ou trois plats pour une à deux personnes.
- [0006] Cependant, de nombreux consommateurs ayant testé ou adopté la méthode du « batch cooking » estiment qu'elle demande encore des efforts importants, en particulier dans la préparation, la cuisson et le nettoyage, si bien qu'elle prend généralement plus de temps que les deux ou trois heures annoncées. Dès lors, un sentiment de découragement et de fatigue apparaît fréquemment parmi les consommateurs. La préparation de recettes complexes peut en effet impliquer un travail pénible, répétitif et

difficile, surtout avec un volume important d'ingrédients. Le consommateur peut aussi avoir un manque d'ustensiles et d'outils de cuisine adaptés ainsi qu'un manque d'espace. Une cuisson simultanée peut être difficile à mettre en œuvre également en fonction des moyens à disposition du consommateur. En outre, le nettoyage des différents éléments de préparation, de cuisson, de conservation et de consommation peut être une phase compliquée et très chronophage augmentant ainsi le manque d'attractivité du « batch cooking » et le manque de plaisir ressenti pour les consommateurs mettant en œuvre cette méthode.

Exposé de l'invention

- [0007] Il existe ainsi un besoin pour permettre la réalisation de préparations culinaires en avance avec un temps de préparation et un temps de cuisson réduits, bien inférieurs aux deux à trois heures habituellement annoncées dans la mise en œuvre d'une méthode de type « batch cooking ».
- [0008] Il existe en particulier un besoin pour réaliser, dans un même temps de cuisson réduit, les différentes préparations culinaires destinées à être consommées dans la semaine à venir.
- [0009] Il existe également un besoin pour permettre l'utilisation de récipients de cuisson servant à la fois à la préparation, la cuisson, la conservation, le transport et la dégustation des préparations culinaires qu'ils contiennent, tout en permettant un nettoyage facilité de ces récipients. Il existe en particulier un besoin pour réduire les facteurs de complexité, de surcoût et de perte de temps pour les consommateurs avec l'utilisation de plusieurs contenants pour gérer la préparation, la cuisson, la conservation, le réchauffement et le transport des plats préparés.
- [0010] Il existe encore un besoin pour réaliser la cuisson de différentes préparations culinaires tout en évitant tout phénomène de projections alimentaires et/ou de transfert de vapeurs de cuisson entre des récipients de cuisson utilisés simultanément lors de la cuisson.
- [0011] Il existe en outre un besoin pour faciliter la manipulation, notamment l'insertion et/ou le retrait, de récipients de cuisson utilisés dans un appareil de cuisson ou dans un accessoire d'un tel appareil.
- [0012] Il existe aussi un besoin pour disposer de récipients de cuisson suffisamment adaptés pour gérer la cuisson, la conservation, le réchauffage, par exemple au micro-ondes, et le transport des plats.
- [0013] Il existe également un besoin pour permettre d'apporter des informations quant à la réalisation des préparations culinaires envisagées à l'aide de l'appareil de cuisson.
- [0014] L'invention a pour but de remédier au moins partiellement aux besoins mentionnés ci-dessus et aux inconvénients relatifs aux réalisations de l'art antérieur.

- [0015] L'invention a ainsi pour objet, selon l'un de ses aspects, un récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression.
- [0016] De plus, l'invention a également pour objet, selon un autre de ses aspects, un ensemble de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, caractérisé en ce qu'il comporte au moins deux récipients de cuisson, notamment au moins trois récipients de cuisson, et/ou un kit de cuisson, et/ou un kit de récipients de cuisson, et un accessoire de cuisson comportant une ossature de manutention pour récipient de cuisson.
- [0017] En particulier, selon un premier de ses aspects, l'invention a pour objet un récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, comportant :
- [0018] - un contenant pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire, le contenant étant notamment réalisé en verre,
- [0019] - un couvercle pour fermer le contenant, le couvercle étant notamment réalisé en inox,
- [0020] - un élément de fermeture coopérant avec le contenant et le couvercle apte à être dans une position fermée dans laquelle le couvercle est maintenu sur le contenant et dans une position ouverte dans laquelle le couvercle est séparé du contenant.
- [0021] Selon un deuxième de ses aspects, l'invention a pour objet un kit de cuisson ou un kit de récipients de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, comportant au moins deux récipients de cuisson, notamment au moins trois récipients de cuisson, chaque récipient de cuisson comportant :
- [0022] - un contenant pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire,
- [0023] - un couvercle pour fermer le contenant,
- [0024] caractérisé en ce qu'au moins l'un des récipients de cuisson, notamment chaque récipient de cuisson, comporte un couvercle comprenant une surface supérieure pourvue d'au moins un organe de décompression, et notamment d'au moins un élément en relief délimitant une cuvette centrale, agencée pour recevoir un autre récipient de cuisson en superposition, la superposition des récipients de cuisson l'un sur l'autre laissant un espace dégagé sur la surface supérieure dans lequel est situé l'au moins un organe de décompression.
- [0025] Selon un troisième de ses aspects, l'invention a pour objet un kit de cuisson ou un kit de récipients de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, comportant au moins deux récipients de cuisson, notamment au moins trois récipients de cuisson, pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire et présentant des propriétés physiques identiques,
- [0026] caractérisé en ce que le kit de cuisson ou kit de récipients de cuisson comporte des moyens de variation d'au moins un paramètre de cuisson, notamment le temps de

cuisson et/ou la température de cuisson, pour récipient de cuisson, les moyens de variation étant prévus pour être couplés à l'un des au moins deux récipients de cuisson afin de modifier la cuisson d'au moins une préparation culinaire contenue dans le récipient de cuisson correspondant par rapport à un récipient de cuisson du kit de cuisson dépourvu de moyens de variation.

- [0027] Par « modifier la cuisson », on entend que les propriétés de cuisson de la préparation culinaire sont modifiées, notamment le temps de cuisson de la préparation culinaire.
- [0028] Selon un quatrième de ses aspects, l'invention a pour objet un récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, comportant :
 - [0029] - un contenant pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire,
 - [0030] - un couvercle pour fermer le contenant,
 - [0031] - un élément de fermeture coopérant avec le contenant et le couvercle apte à être dans une position fermée dans laquelle le couvercle est maintenu sur le contenant et dans une position ouverte dans laquelle le couvercle est séparé du contenant,
 - [0032] - une poignée de préhension du récipient de cuisson, configurée pour occuper une position rabattue dans laquelle la poignée de préhension est rabattue sur le couvercle et pour occuper une position déployée dans laquelle la préhension de la poignée de préhension est possible pour la manutention du récipient de cuisson,
 - [0033] la poignée de préhension comportant des moyens de verrouillage empêchant l'élément de fermeture de passer de la position fermée à la position ouverte lorsque la poignée de préhension est en position déployée.
- [0034] Selon un cinquième de ses aspects, l'invention a pour objet un kit de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson sous pression, comportant :
 - [0035] - au moins un récipient de cuisson,
 - [0036] - une poignée de préhension amovible comportant :
 - [0037] - une portion de préhension,
 - [0038] - au moins deux branches d'accrochage, s'étendant à partir de la portion de préhension, chacune des au moins deux branches d'accrochage comportant une extrémité libre d'accrochage,
 - [0039] dans lequel le au moins un récipient de cuisson et/ou chaque extrémité libre d'accrochage comportent des moyens de couplage aptes à permettre le couplage entre la poignée de préhension amovible et le récipient de cuisson pour permettre la préhension du récipient de cuisson.
- [0040] Par ailleurs, l'invention a aussi pour objet, selon un autre de ses aspects, un ensemble de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, caractérisé en ce qu'il comporte :
 - [0041] - au moins deux récipients de cuisson, notamment au moins trois récipients de

cuisson, tels que définis précédemment,

- [0042] - un accessoire de cuisson comportant une ossature de manutention pour récipient de cuisson, comportant :
- [0043] - une partie de fond,
- [0044] - au moins trois montants, chaque montant comportant une extrémité inférieure et une extrémité supérieure, opposée à l'extrémité inférieure, les montants étant reliés à la partie de fond par le biais de leur extrémité inférieure, la partie de fond et les montants définissant entre eux un volume de stockage pour au moins deux récipients de cuisson présentant un axe central vertical.
- [0045] L'invention a aussi pour objet, selon un autre de ses aspects, un ensemble de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, caractérisé en ce qu'il comporte :
- [0046] - un kit de récipients de cuisson tel que défini précédemment,
- [0047] - un accessoire de cuisson comportant une ossature de manutention pour récipient de cuisson, comportant :
- [0048] - une partie de fond,
- [0049] - au moins montants, chaque montant comportant une extrémité inférieure et une extrémité supérieure, opposée à l'extrémité inférieure, les montants étant reliés à la partie de fond par le biais de leur extrémité inférieure, la partie de fond et les montants définissant entre eux un volume de stockage pour au moins deux récipients de cuisson présentant un axe central vertical.
- [0050] En outre, l'invention a également pour objet, selon un autre de ses aspects, un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, caractérisé en ce qu'il comporte :
- [0051] - une cuve de cuisson pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire,
- [0052] - au moins deux récipients de cuisson tels que définis précédemment, pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire.
- [0053] De plus, l'invention a encore pour objet, selon un autre de ses aspects, un appareil électroménager de cuisson, notamment sous pression, caractérisé en ce qu'il comporte :
- [0054] - une cuve de cuisson pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire,
- [0055] - un ensemble de cuisson tel que défini précédemment et/ou un kit de cuisson ou de récipients de cuisson tel que défini précédemment destiné à être placé dans la cuve de cuisson.
- [0056] En outre, l'invention a aussi pour objet, selon un autre de ses aspects, un procédé de cuisson sous pression d'au moins deux préparations culinaires dans un appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, comportant une cuve de cuisson et un kit de cuisson tel que défini précédemment,

- [0057] caractérisé en ce que le procédé comporte les étapes suivantes :
- [0058] - placer une première préparation culinaire nécessitant un premier temps de cuisson dans un premier récipient de cuisson pourvu de moyens de variation d'au moins un paramètre de cuisson, notamment le temps de cuisson et/ou la température de cuisson,
- [0059] - placer une deuxième préparation culinaire nécessitant un deuxième temps de cuisson supérieur au premier temps de cuisson dans un deuxième récipient de cuisson,
- [0060] - placer les premier et deuxième récipients de cuisson dans l'appareil électroménager de cuisson,
- [0061] - cuire sous pression les première et deuxième préparations culinaires dans un même temps de cuisson correspondant au deuxième temps de cuisson.
- [0062] Grâce à l'invention, il est possible de réduire considérablement le temps de préparation et de cuisson de différentes préparations culinaires lors de la mise en œuvre d'une méthode de « batch cooking », par exemple de diviser ce temps par un facteur au moins égal à 7, en comparaison avec les solutions antérieures. L'invention peut permettre une simplification et une efficacité renforcée à toutes les étapes du « batch cooking ». Elle peut permettre une cuisson aisée des différentes préparations culinaires en un même temps de cuisson.
- [0063] L'invention peut également permettre l'utilisation de récipients adaptés pour la réalisation d'une cuisson multiple dans l'appareil électroménager de cuisson, notamment de cuisson sous pression, en particulier par la superposition des différents récipients de cuisson, lesquels sont prévus pour tout usage tel que la préparation, la cuisson, la conservation hermétique et frigorifique, le transport hermétique, la dégustation et le nettoyage.
- [0064] Le récipient de cuisson, l'ensemble de cuisson et/ou l'appareil électroménager de cuisson peuvent en outre comporter l'une ou plusieurs des caractéristiques suivantes prises isolément ou suivant toutes combinaisons techniques possibles.
- [0065] Dans toute la description, on entend par « superposé » ou « superposition » pour les récipients de cuisson le fait que les récipients de cuisson sont dans un agencement vertical, les uns au-dessus des autres. Ils sont ainsi en regard les uns des autres. Ils peuvent être ou non en contact les uns par rapport aux autres.
- [0066] La partie de fond de l'ossature de l'accessoire de cuisson peut comporter une plaque évidée, notamment une plaque de forme annulaire, comprenant notamment une ouverture traversante en son centre.
- [0067] La partie de fond peut comporter au moins une branche s'étendant depuis l'extrémité inférieure de chaque montant.
- [0068] La partie de fond peut encore comporter au moins trois branches, chacune des branches s'étendant depuis l'extrémité inférieure d'un montant. Les branches peuvent se rejoindre en une zone de jonction centrale, notamment située sur l'axe central

vertical du volume de stockage, définissant la partie de fond en forme d'étoile à au moins trois branches.

- [0069] L'ossature de l'accessoire de cuisson peut comporter au moins trois montants et au moins deux des au moins trois montants peuvent être solidaires et fixes par rapport à la partie de fond. En particulier, les au moins trois montants peuvent être solidaires et fixes par rapport à la partie de fond.
- [0070] L'ossature de l'accessoire de cuisson peut comporter une armature de maintien reliant les extrémités supérieures d'au moins deux montants et s'étendant extérieurement au volume de stockage défini entre les montants et la partie de fond.
- [0071] L'armature de maintien peut en particulier se présenter sous la forme d'un cerclage s'étendant le long du contour externe du volume de stockage en reliant les extrémités supérieures d'au moins deux montants. Autrement dit, l'armature de maintien peut avantageusement se présenter sous une forme annulaire autour des montants, notamment une forme annulaire ouverte formant une ouverture latérale pour le passage de main afin de saisir et de positionner un ou plusieurs récipients de cuisson dans l'accessoire de cuisson. L'armature peut se présenter également sous une forme annulaire continue, dépourvue d'ouverture, autrement dit un cerclage continu sur 360°.
- [0072] Le cerclage peut être un cerclage ouvert comportant deux extrémités non reliées entre elles de sorte à définir une ouverture latérale pour la préhension manuelle d'un ou plusieurs récipients de cuisson.
- [0073] Chaque extrémité du cerclage peut être fixée à une extrémité supérieure d'un montant.
- [0074] L'accessoire de cuisson peut comporter au moins une poignée de préhension, notamment reliée à au moins deux montants opposés et/ou à l'armature de maintien, notamment reliée en rotation par rapport aux montants et/ou à l'armature de maintien, notamment de manière amovible ou non.
- [0075] En outre, un ou plusieurs montants peuvent comporter une portion supérieure et une portion inférieure. La portion inférieure peut former avec la portion supérieure un angle, notamment un angle de déport, strictement compris entre 90° et 180°, notamment compris entre 130° et 140°, par exemple de l'ordre de 135°. La portion supérieure peut être une portion centrale entre l'extrémité inférieure et l'extrémité supérieure, et la portion inférieure peut être l'extrémité inférieure. Ainsi, chaque montant peut avoir une forme adaptée à la forme de la cuve de cuisson dans laquelle l'accessoire de cuisson va être utilisé, notamment pour que l'ossature soit au plus proche des parois de la cuve de cuisson.
- [0076] L'ossature peut comporter uniquement deux montants disposés en opposition l'un par rapport à l'autre. En particulier, les deux montants peuvent être répartis autour du volume de stockage de sorte à définir entre eux par rapport à l'axe central vertical du

volume de stockage un secteur angulaire avec un angle sensiblement égal à 180°.

- [0077] L'ossature peut par ailleurs comporter au moins trois montants, notamment au moins trois montants répartis autour du volume de stockage de sorte à définir avec l'axe central vertical du volume de stockage trois secteurs angulaires avec un angle compris entre 90° et 180°, notamment compris entre 60° et 120°, par exemple un secteur angulaire d'angle sensiblement égal à 180° et deux secteurs angulaires d'angle sensiblement égal à 90°, par exemple encore trois secteurs angulaires avec un angle sensiblement égal à 120°.
- [0078] L'ossature peut encore comporter au moins quatre montants, notamment au moins quatre montants répartis autour du volume de stockage de sorte à définir avec l'axe central vertical du volume de stockage quatre secteurs angulaires avec un angle compris entre 60° et 120°, par exemple quatre secteurs angulaires d'angle sensiblement égal à 90°.
- [0079] L'ossature peut être réalisée en fil métallique, présentant notamment une section avec un diamètre compris entre 2 mm et 3 mm, et/ou à partir de lamelles longitudinales métalliques, présentant notamment une largeur comprise entre 10 mm et 30 mm et une épaisseur comprise entre 1 mm et 2 mm.
- [0080] Le couvercle peut comporter au moins un organe de décompression, notamment positionné en périphérie du couvercle, notamment en dehors d'un disque ayant pour diamètre le fond du contenant du récipient de cuisson. L'organe de décompression peut permettre d'éviter une surpression et/ou une dépression dans le récipient comprenant le contenant et le couvercle., lors de la cuisson sous pression.
- [0081] Chaque récipient de cuisson peut comporter un contenant pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire et un couvercle. Le contenant peut être réalisé en verre. Le couvercle peut être réalisé en métal, notamment en inox. En variante, le contenant et/ou le couvercle peuvent être réalisés en plastique, en particulier dans un plastique spécialement adapté pour la cuisson, notamment la cuisson sous pression.
- [0082] Le au moins l'un des récipients de cuisson peut comporter au moins une poignée de préhension, notamment reliée au couvercle, notamment reliée en rotation par rapport au couvercle.
- [0083] Le récipient de cuisson peut comporter un contenant réalisé en verre et un couvercle réalisé en inox.
- [0084] Avantagusement, la réalisation du couvercle en inox, à la différence du plastique, peut permettre d'éviter la migration de plastique dans les aliments lors de la cuisson. Elle permet également un gain de place par une possibilité de réduction de son épaisseur, et peut aussi permettre d'améliorer la tenue en température et en pression du couvercle dans un contexte de cuisson sous pression. L'utilisation de l'inox présente également l'avantage, à l'inverse du plastique, de ne pas être tâché par les aliments, par

exemple des sauces.

- [0085] Le couvercle en inox peut ainsi être de forme plate, à l'inverse de ce qui peut être obtenu avec du plastique qui aura tendance à se galber. L'épaisseur du couvercle en inox peut par exemple être inférieure ou égale à 1,5 mm, de préférence inférieure ou égale à 1 mm, de préférence encore inférieure ou égale à 0,5 mm.
- [0086] Le récipient de cuisson peut comporter un joint d'étanchéité, notamment un joint d'étanchéité annulaire, entre le couvercle et le contenant.
- [0087] L'élément de fermeture peut comporter un dispositif de clipsage comportant une partie fixe solidarisée à l'un du contenant et du couvercle et une partie mobile, par rapport à la partie fixe, venant en appui contre l'autre du contenant et du couvercle pour maintenir le couvercle sur le contenant en position fermée de l'élément de fermeture. La partie mobile peut être mobile en rotation par rapport à la partie fixe.
- [0088] Par ailleurs, l'un du contenant et du couvercle peut comporter une portion de fixation en saillie, notamment une collerette, sur laquelle la partie mobile vient en appui pour maintenir le couvercle sur le contenant en position fermée de l'élément de fermeture.
- [0089] Au moins une partie de l'élément de fermeture peut être en saillie par rapport à une surface latérale du contenant et/ou une surface latérale du couvercle et/ou une surface supérieure du couvercle.
- [0090] Au moins une partie de l'élément de fermeture peut être affleurante par rapport à une surface latérale du contenant et/ou une surface latérale du couvercle et/ou une surface supérieure du couvercle.
- [0091] En outre, au moins une partie de l'élément de fermeture peut être affleurante par rapport à une surface latérale du couvercle, l'élément de fermeture ayant un encombrement latéral en saillie par rapport à la surface latérale du couvercle présentant une plus grande dimension horizontale, notamment une extension latérale, inférieure à ou égale à 5 % d'une plus grande dimension horizontale, notamment du diamètre, du couvercle.
- [0092] De plus, au moins une partie de l'élément de fermeture peut être affleurante par rapport à la surface supérieure du couvercle, l'élément de fermeture ayant un encombrement supérieur en saillie par rapport à la surface supérieure du couvercle présentant une plus grande dimension verticale, notamment une hauteur, inférieure ou égale à 5 % d'une plus grande dimension verticale, notamment la hauteur, du couvercle.
- [0093] Par ailleurs, une surface supérieure du couvercle peut comporter un logement pour recevoir au moins en partie l'élément de fermeture, notamment un logement prévu en bord de couvercle de sorte que l'élément de fermeture pénètre au moins en partie dans le bord du couvercle.
- [0094] Un volume externe de récipient du récipient de cuisson peut être formé par des

surfaces externes du contenant et du couvercle. L'élément de fermeture peut s'étendre à moins de 5 %, mieux 3 %, au-delà du volume externe de récipient.

- [0095] Au moins l'un des récipients de cuisson, notamment chaque récipient de cuisson, peut comporter un couvercle comprenant une surface supérieure pourvue d'au moins un organe de décompression, et notamment d'au moins un élément en relief délimitant une cuvette centrale, agencée pour recevoir un autre récipient de cuisson en superposition, la superposition des récipients de cuisson l'un sur l'autre laissant un espace dégagé sur la surface supérieure dans lequel est situé l'au moins un organe de décompression.
- [0096] L'espace dégagé peut présenter une largeur comprise entre 0,5 cm et 1,5 cm, par exemple de l'ordre de 1 cm.
- [0097] La surface supérieure peut être pourvue d'au moins un élément en relief délimitant une cuvette centrale, l'élément en relief étant situé en périphérie du couvercle, étant notamment sous la forme d'une collerette, et en saillie par rapport à une cuvette centrale de la surface supérieure du couvercle.
- [0098] La cuvette centrale peut être de dimension sensiblement identique à la somme de la dimension de l'espace dégagé et de la dimension d'un fond du récipient de cuisson en superposition.
- [0099] L'organe de décompression peut être positionné dans l'espace dégagé de la cuvette centrale de façon adjacente à l'élément en relief. Le au moins un organe de décompression peut notamment être positionné en périphérie du couvercle, notamment positionné de façon adjacente à l'élément en relief.
- [0100] L'organe de décompression peut comporter un orifice formé dans la surface supérieure du couvercle.
- [0101] En variante, l'organe de décompression peut comporter une valve apte à être ouverte en cas de surpression et/ou de dépression au sein du contenant lors de la cuisson.
- [0102] L'ouverture de la valve peut être manuelle. La valve peut comporter notamment un bouchon d'obturation d'un orifice formé dans la surface supérieure du couvercle.
- [0103] En variante, l'ouverture de la valve peut être automatique en fonction de la surpression et/ou de la dépression au sein du récipient de cuisson lors de la cuisson.
- [0104] Par ailleurs, le couvercle peut comporter au moins deux organes de décompression disposés de façon opposée l'un par rapport à l'autre, notamment diamétralement opposés sur le couvercle.
- [0105] Au moins l'un des récipients de cuisson peut comporter un élément de fermeture coopérant avec le contenant et le couvercle apte à être dans une position fermée dans laquelle le couvercle est maintenu sur le contenant et dans une position ouverte dans laquelle le couvercle est séparé du contenant.
- [0106] Le kit de cuisson peut comporter des moyens de variation d'au moins un paramètre

de cuisson, notamment le temps de cuisson et/ou la température de cuisson, pour récipient de cuisson.

- [0107] Les moyens de variation peuvent être aptes à retarder la montée en température à l'intérieur du récipient de cuisson pourvu des moyens de variation par rapport à un récipient de cuisson dépourvu de moyens de variation.
- [0108] Les moyens de variation peuvent comporter un récipient de cuisson additionnel de dimensions réduites par rapport aux dimensions des au moins deux récipients de cuisson, apte à être placé à l'intérieur d'un récipient de cuisson et à contenir au moins une préparation culinaire.
- [0109] De plus, les moyens de variation peuvent comporter un retardateur physique de cuisson pour au moins un récipient de cuisson, notamment une chaussette calorifugée à placer autour d'au moins un récipient de cuisson.
- [0110] Le récipient de cuisson peut comporter une poignée de préhension du récipient de cuisson, configurée pour occuper une position rabattue dans laquelle la poignée de préhension est rabattue sur le couvercle et pour occuper une position déployée dans laquelle la préhension de la poignée de préhension est possible pour la manutention du récipient de cuisson, la poignée de préhension comportant des moyens de verrouillage empêchant l'élément de fermeture de passer de la position fermée à la position ouverte lorsque la poignée de préhension est en position déployée.
- [0111] Les moyens de verrouillage de la poignée de préhension peuvent être configurés pour autoriser l'élément de fermeture de passer de la position fermée à la position ouverte, et inversement, uniquement lorsque la poignée de préhension est en position rabattue.
- [0112] L'élément de fermeture peut comporter un dispositif de clipsage comportant une partie fixe solidarisée à l'un du contenant et du couvercle, notamment le couvercle, et une partie mobile, par rapport à la partie fixe, venant en appui contre l'autre du contenant et du couvercle, notamment le contenant, pour maintenir le couvercle sur le contenant en position fermée de l'élément de fermeture.
- [0113] La partie mobile peut être mobile en rotation par rapport à la partie fixe.
- [0114] L'un du contenant et du couvercle peut comporter une portion de fixation en saillie, notamment une collerette, sur laquelle la partie mobile vient en appui pour maintenir le couvercle sur le contenant en position fermée de l'élément de fermeture.
- [0115] Par ailleurs, les moyens de verrouillage de la poignée de préhension peuvent comporter un élément de blocage, notamment une extension longitudinale, présentant par exemple une hauteur supérieure à la hauteur de l'élément de fermeture, formée dans le prolongement d'une extrémité de la poignée de préhension, empêchant le mouvement de la partie mobile de l'élément de fermeture par rapport à la partie fixe.
- [0116] L'élément de blocage peut être réalisé d'un seul tenant avec la poignée de préhension.

- [0117] L'élément de blocage peut encore comporter une portion coudée épousant sensiblement la forme du bord du couvercle.
- [0118] L'élément de blocage peut être monté de façon mobile en rotation par rapport à la partie fixe de l'élément de fermeture.
- [0119] En outre, la partie fixe de l'élément de fermeture peut comporter un logement pour recevoir au moins en partie l'élément de blocage.
- [0120] L'élément de blocage peut encore comporter, à une extrémité opposée à l'extrémité reliée à la poignée de préhension, une extension de sécurité empêchant la poignée de préhension de passer de la position rabattue à la position déployée tant que l'élément de fermeture n'est pas en position fermée.
- [0121] Le kit de cuisson peut comporter une poignée de préhension amovible comportant une portion de préhension et au moins deux branches d'accrochage, s'étendant à partir de la portion de préhension, chacune des au moins deux branches d'accrochage comportant une extrémité libre d'accrochage, et le au moins un récipient de cuisson et/ou chaque extrémité libre d'accrochage comportent des moyens de couplage aptes à permettre le couplage entre la poignée de préhension amovible et le récipient de cuisson pour permettre la préhension du récipient de cuisson.
- [0122] Avantageusement, l'encombrement latéral, par rapport à l'au moins un récipient de cuisson, des moyens de couplage peut être sensiblement identique à l'encombrement latéral, par rapport à l'au moins un récipient de cuisson, des au moins deux branches d'accrochage, et notamment sensiblement identique à l'encombrement latéral de l'au moins un récipient de cuisson. De cette façon, les branches d'accrochage et les moyens de couplage ne s'étendent pas latéralement au-delà du récipient de cuisson de sorte qu'il est possible d'introduire le récipient de cuisson dans la cuve de cuisson. Autrement dit, par rapport au récipient de cuisson seul, l'ajout des branches d'accrochage et des moyens de couplage n'entraîne pas d'encombrement latéral supplémentaire qui compliquerait le positionnement dans la cuve de cuisson.
- [0123] En particulier, les moyens de couplage peuvent comporter des moyens aimantés.
- [0124] Par exemple, le récipient de cuisson peut comporter au moins une portion métallique et chaque extrémité libre d'accrochage peut être pourvue de moyens aimantés aptes à coopérer avec la au moins une portion métallique.
- [0125] Le récipient de cuisson peut comporter au moins une portion pourvue de moyens aimantés et chaque extrémité libre d'accrochage peut être métallique.
- [0126] En variante, chaque extrémité libre d'accrochage peut comporter des moyens de couplage sous la forme d'un crochet de fixation. Le récipient de cuisson peut comporter au moins une portion d'ancrage, et chaque crochet de fixation peut comprendre un angle de courbure dans lequel est logée la au moins une portion d'ancrage du récipient de cuisson pour permettre le couplage entre la poignée de

préhension amovible et le récipient de cuisson.

- [0127] Le crochet de fixation peut comporter un montant rétractable apte à passer d'une position ouverte, dans laquelle le montant rétractable est non rétracté et permet la séparation de la poignée de préhension amovible et du récipient de cuisson, le crochet de fixation étant notamment alors en forme de L, à une position fermée, dans laquelle le montant rétractable est rétracté et empêche la séparation de la poignée de préhension amovible et du récipient de cuisson, le crochet de fixation étant notamment alors en forme de U, et inversement.
- [0128] Le passage de la position ouverte à la position fermée du montant rétractable peut être obtenu par le biais d'un mécanisme d'actionnement, notamment un bouton-poussoir, par exemple de forme ronde ou rectangulaire, formé sur la poignée de préhension, notamment sur la portion de préhension de la poignée de préhension, notamment sur une surface supérieure de la surface de préhension pour éviter qu'un utilisateur n'actionne le mécanisme d'actionnement lors de la préhension.
- [0129] Le crochet de fixation peut être configuré de sorte que le passage de la position ouverte à la position fermée du montant rétractable s'effectue par rotation du montant rétractable selon un angle sensiblement égal à 90°.
- [0130] Par ailleurs, chaque crochet de fixation peut être couplé élastiquement à l'extrémité libre d'accrochage correspondante, la poignée de préhension amovible étant notamment flexible au moins au niveau des extrémités libres d'accrochage, chaque crochet de fixation étant apte à occuper une position de repos sans engagement entre le crochet de fixation et la au moins une portion d'ancrage du récipient de cuisson, et une position de couplage dans laquelle la au moins une portion d'ancrage du récipient de cuisson est logée en force dans l'angle de courbure du crochet de fixation, le crochet de fixation exerçant une force de rappel élastique contre la au moins une portion d'ancrage du récipient de cuisson pour maintenir le couplage entre la poignée de préhension amovible et le récipient de cuisson.
- [0131] De plus, le récipient de cuisson peut comporter un contenant pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire et un couvercle pour fermer le contenant, le contenant comportant une portion en saillie, notamment une collerette, la au moins une portion d'ancrage du récipient de cuisson étant formée par la portion en saillie du contenant et le bord du couvercle.
- [0132] La poignée de préhension amovible peut comporter au moins trois branches d'accrochage s'étendant à partir de la portion de préhension, chacune des au moins trois branches d'accrochage comportant une extrémité libre d'accrochage, les au moins trois branches d'accrochage s'étendant à partir de la portion de préhension de sorte que deux branches d'accrochage adjacentes définissent avec un axe central vertical de la portion de préhension un secteur angulaire avec un angle strictement inférieur ou égal

à 180°.

- [0133] Les au moins trois branches d'accrochage peuvent s'étendre à partir de la portion de préhension de sorte que deux branches d'accrochage adjacentes définissent avec l'axe central vertical de la portion de préhension un secteur angulaire avec un angle compris entre 90° et 180°, notamment compris entre 60° et 120°, par exemple un secteur angulaire d'angle sensiblement égal à 180° et deux secteurs angulaires d'angle sensiblement égal à 90°, par exemple encore trois secteurs angulaires avec un angle sensiblement égal à 120°.
- [0134] Par ailleurs, la poignée de préhension amovible peut encore comporter au moins quatre branches d'accrochage s'étendant à partir de la portion de préhension, chacune des au moins quatre branches d'accrochage comportant une extrémité libre d'accrochage, les au moins quatre branches d'accrochage s'étendant notamment à partir de la portion de préhension de sorte à définir avec l'axe central vertical de la portion de préhension quatre secteurs angulaires avec un angle compris entre 60° et 120°, par exemple quatre secteurs angulaires d'angle sensiblement égal à 90°.
- [0135] Avantageusement, l'appareil électroménager de cuisson est un appareil de cuisson sous pression, c'est-à-dire qu'il comporte un mode de cuisson sous pression. L'appareil électroménager de cuisson peut par exemple être un appareil électrique de cuisson sous pression, dénommé encore EPC (pour « Electric Pressure Cooker » en anglais), ou bien encore non électrique, par exemple de type autocuiseur ou cocotte-minute.
- [0136] La cuve de cuisson de l'appareil électroménager de cuisson peut comporter une ou plusieurs poignées de préhension, notamment deux poignées de préhension opposées l'une à l'autre, par exemple diamétralement opposées, pour la manutention de l'appareil électroménager de cuisson.
- [0137] L'appareil électroménager de cuisson peut comporter un ensemble de cuisson tel que défini précédemment.
- [0138] Le récipient de cuisson, l'ensemble de cuisson et l'appareil électroménager de cuisson peuvent comporter l'une quelconque des caractéristiques énoncées dans la description, prises isolément ou selon toutes combinaisons techniquement possibles avec d'autres caractéristiques.

BRÈVE DESCRIPTION DES FIGURES

- [0139] D'autres avantages, buts et caractéristiques particulières de l'invention ressortiront de la description non limitative qui suit d'au moins un mode de mise en œuvre de la présente invention, en regard des figures schématiques annexées, sur lesquelles :
- la [Fig.1] représente un exemple de récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson selon un premier aspect, selon une vue éclatée,

- la [Fig.2] représente le récipient de cuisson de la [Fig.1] selon une vue dans laquelle le couvercle est fermé sur le contenant,
- la [Fig.3] représente le récipient de cuisson de la [Fig.2] selon une vue latérale,
- la [Fig.4] représente un exemple d'ensemble de cuisson comportant un accessoire de cuisson et trois récipients de cuisson semblables à celui de la [Fig.1],
- la [Fig.5] représente un exemple d'appareil électroménager de cuisson comprenant l'ensemble de cuisson de la [Fig.4],
- la [Fig.6] représente un exemple de kit de récipients de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson selon un deuxième aspect,
- la [Fig.7] représente un exemple d'ensemble de cuisson comportant le kit de récipients de cuisson de la [Fig.6],
- la [Fig.8] représente un exemple d'appareil électroménager de cuisson comportant l'ensemble de cuisson de la [Fig.7],
- la [Fig.9] représente un exemple d'appareil électroménager de cuisson comportant le kit de récipients de cuisson de la [Fig.6],
- la [Fig.10] représente l'appareil électroménager de cuisson de la [Fig.9] avec tous les récipients de cuisson placés dans la cuve de cuisson,
- la [Fig.11] représente un exemple de kit de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson selon un troisième aspect,
- la [Fig.12] représente une variante de réalisation du kit de cuisson de la [Fig.11],
- la [Fig.13] représente un exemple de récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson selon un quatrième aspect,
- la [Fig.14] est une vue agrandie du récipient de cuisson de la [Fig.13], avec une première position de l'élément de fermeture et de la poignée de préhension,
- la [Fig.15] est une vue agrandie du récipient de cuisson de la [Fig.13], avec une deuxième position de l'élément de fermeture et de la poignée de préhension,
- la [Fig.16] est une vue agrandie du récipient de cuisson de la [Fig.13], avec une troisième position de l'élément de fermeture et de la poignée de préhension,
- les [Fig.17] à 19 représentent une variante de réalisation d'un récipient de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson selon le quatrième aspect, avec trois positionnements différents de l'élément de fermeture et de la poignée de préhension,

- la [Fig.20] représente un exemple de poignée de préhension amovible d'un kit de cuisson pour un appareil électroménager de cuisson selon un cinquième aspect,
- la [Fig.21] représente un récipient de cuisson équipé de la poignée de préhension de la [Fig.20], dans une première configuration de la poignée,
- la [Fig.22] représente le récipient de cuisson et la poignée de préhension de la [Fig.21], dans une deuxième configuration de la poignée,
- la [Fig.23] représente une variante de réalisation de l'exemple de la [Fig.20] avec trois branches d'accrochage, et
- la [Fig.24] représente une variante de réalisation de l'exemple de la [Fig.20] avec quatre branches d'accrochage.

[0140] Dans l'ensemble de ces figures, des références identiques peuvent désigner des éléments identiques ou analogues.

[0141] De plus, les différentes parties représentées sur les figures ne le sont pas nécessairement selon une échelle uniforme, pour rendre les figures plus lisibles.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DE L'INVENTION

[0142] En référence aux figures 1 à 5, on a illustré schématiquement un premier aspect.

[0143] La [Fig.1] représente, en vue éclatée, un exemple de récipient de cuisson 10 pour un appareil électroménager de cuisson sous pression 20. Le récipient de cuisson 10 comporte un contenant 10a et un couvercle 10b pour fermer le contenant 10a.

[0144] Avantageusement, le contenant 10a est réalisé en verre et le couvercle 10b est réalisé en inox. Une telle réalisation peut permettre de garantir la tenue mécanique et la tenue en température des récipients de cuisson 10 lors de la cuisson sous pression.

[0145] De plus, deux éléments de fermeture 14 sont prévus de façon diamétralement opposée en coopération avec le contenant 10a et le couvercle 10b. Chaque élément de fermeture 14 peut prendre une position fermée dans laquelle le couvercle 10b est maintenu sur le contenant 10a et une position ouverte dans laquelle le couvercle 10b est séparé du contenant 10a. Les éléments de fermeture 14 permettent avantageusement de garantir la tenue hermétique des récipients de cuisson 10.

[0146] Par ailleurs, comme visible sur cette [Fig.1], le récipient de cuisson 10 comporte un joint d'étanchéité 28 sous forme annulaire entre le couvercle 10b et le contenant 10a. Un tel joint d'étanchéité 28 garantit l'étanchéité requise entre les deux éléments constitutifs de chaque récipient de cuisson 10.

[0147] Chaque élément de fermeture 14 comporte un dispositif de clipsage comportant une partie fixe 14a solidarisée au couvercle 10b et une partie mobile 14b par rapport à la partie fixe 14a, qui vient en appui contre le contenant 10a pour maintenir le couvercle 10b sur le contenant 10a en position fermée de l'élément de fermeture 14. Ainsi, la

partie mobile 14b est mobile en rotation par rapport à la partie fixe 14a.

- [0148] Précisément, le contenant 10a comporte une portion de fixation en saillie 29 sous la forme d'une collerette, par exemple réalisée d'un seul tenant avec le contenant 10a, sur laquelle la partie mobile 14b vient en appui pour maintenir le couvercle 10b sur le contenant 10a en position fermée de l'élément de fermeture 14, comme visible sur la [Fig.2].
- [0149] En outre, des parties de chaque élément de fermeture 14 sont en saillie par rapport à la surface latérale S_{al} du contenant 10a et par rapport à surface latérale S_{bl} du couvercle 10b et par rapport à la surface supérieure S_{bs} du couvercle 10b.
- [0150] Ces parties sont avantageusement affleurantes par rapport à la surface latérale S_{al} du contenant 10a, la surface latérale S_{bl} du couvercle 10b et la surface supérieure S_{bs} du couvercle 10b.
- [0151] Comme visible sur la [Fig.2], chaque élément de fermeture 14 peut s'étendre à moins de 5 %, mieux 3 %, au-delà du volume externe V_e de récipient du récipient de cuisson 10, formé par des surfaces externes du contenant 10a et du couvercle 10b.
- [0152] Chaque élément de fermeture 14 peut avoir un encombrement latéral en saillie par rapport à la surface latérale S_{bl} du couvercle 10b présentant une plus grande dimension horizontale D_{14} , visible sur la [Fig.2], inférieure à ou égale à 5 % d'un diamètre D_b du couvercle 10b.
- [0153] De plus, chaque élément de fermeture 14 peut avoir un encombrement supérieur en saillie par rapport à la surface supérieure S_{bs} du couvercle 10b présentant une hauteur H_{14} inférieure ou égale à 5 % de la hauteur H_b du couvercle 10b, visibles sur la [Fig.3].
- [0154] En outre, comme visible sur la [Fig.2], la surface supérieure S_{bs} du couvercle 10b comporte deux logements 38 diamétralement opposés, chaque logement 38 recevant en partie un élément de fermeture 14 correspondant. Les logements 38 sont prévus en bord de couvercle 10b de sorte que l'élément de fermeture 14 pénètre au moins en partie dans le bord du couvercle 10b.
- [0155] Le principe de ce premier aspect permet donc d'obtenir un récipient de cuisson 10 dont l'encombrement est réduit au maximum, notamment au niveau des éléments de fermeture 14, de sorte à pouvoir maximiser l'espace interne du contenant 10b et permettre le positionnement et le retrait des récipients de cuisson 10 par rapport à l'appareil de cuisson électroménager 20.
- [0156] De plus, le récipient de cuisson 10 comporte deux organes de décompression 32 diamétralement opposés et situés en périphérie du couvercle 10b en dehors d'un disque ayant pour diamètre le fond du contenant 10a du récipient de cuisson 10.
- [0157] La [Fig.4] représente un ensemble de cuisson 40 comportant plusieurs récipients de cuisson 10, notamment trois récipients de cuisson 10, tels que décrits précédemment et un accessoire de cuisson 1.

- [0158] L'accessoire de cuisson 1 comporte une ossature 3 pour la manutention des récipients de cuisson 10. Cette ossature 3 comporte une partie de fond 4, et quatre montants 5a, 5b, 5c, 5b.
- [0159] Chaque montant 5a, 5b, 5c, 5d comporte une extrémité inférieure 5ai, 5bi, 5ci, 5di et une extrémité supérieure 5as, 5bs, 5cs, 5ds, opposée à l'extrémité inférieure 5ai, 5bi, 5ci, 5di. Les montants 5a, 5b, 5c, 5d sont reliés à la partie de fond 4 par le biais de leur extrémité inférieure 5ai, 5bi, 5ci, 5di, la partie de fond 4 et les montants 5a, 5b, 5c, 5d définissant entre eux un volume de stockage V pour les trois récipients de cuisson 10 présentant un axe central vertical X.
- [0160] En outre, l'accessoire de cuisson 1 comporte une poignée de préhension 9 qui est fixée de façon mobile par rapport aux montants 5a et 5b permettant une rotation par rapport à l'ossature 3 de sorte à occuper une position relevée pour la préhension de l'ossature 3 et une position repliée une fois la préhension de l'ossature 3 terminée. La possibilité de rotation et/ou d'amovibilité de la poignée de préhension 9 peut permettre de faciliter la mise en place et le retrait des récipients de cuisson 10 et/ou de réduire l'encombrement de l'accessoire de cuisson 1 positionné dans la cuve de cuisson 21.
- [0161] L'ossature 3 comporte de plus une armature de maintien 7 qui relie les extrémités supérieures 5as, 5bs, 5cs, 5ds des quatre montants 5a, 5b, 5c, 5d. L'armature de maintien 7 s'étend extérieurement au volume de stockage V défini entre les montants 5a, 5b, 5c, 5d et la partie de fond 4. L'armature de maintien 7 permet avantageusement de renforcer la tenue des montants 5a, 5b, 5c, 5d autour du volume de stockage V et ainsi de renforcer le maintien des récipients de cuisson 10 pendant la manutention. En particulier, l'armature de maintien 7 se présente sous la forme d'un cerclage s'étendant le long du contour externe du volume de stockage V en reliant les extrémités supérieures 5as, 5bs, 5cs, 5ds des montants 5a, 5b, 5c, 5d. Ce cerclage est avantageusement un cerclage ouvert comportant deux extrémités 7a et 7b non reliées entre elles et fixées à une extrémité supérieure 5ds, 5bs d'un montant 5d, 5b de sorte à définir une ouverture latérale 7c pour la préhension manuelle des récipients de cuisson 10. Ainsi, les récipients de cuisson 10 ne doivent pas nécessairement être manipulés depuis le dessus de l'ossature 3 mais ils peuvent également être manipulés depuis un côté de l'ossature 3 par le biais de l'ouverture latérale 7c.
- [0162] La [Fig.5] représente par ailleurs un appareil électroménager de cuisson 20 comprenant une cuve de cuisson 21 dans laquelle est placé l'ensemble de cuisson 40 pour la cuisson d'une ou plusieurs préparations culinaires.
- [0163] En référence aux figures 6 à 10, on a illustré schématiquement un deuxième aspect.
- [0164] La [Fig.6] représente un kit de récipients de cuisson 50 pour un appareil électroménager de cuisson sous pression 20, qui comporte plusieurs récipients de cuisson 10, notamment trois récipients de cuisson 10.

- [0165] Chaque récipient de cuisson 10 comporte un contenant 10a pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire et un couvercle 10b pour fermer le contenant 10a.
- [0166] Avantageusement, les récipients de cuisson 10 comportent un couvercle 10b comprenant une surface supérieure S_{bs} pourvue de deux organes de décompression 32 et d'un élément en relief 42 qui délimite une cuvette centrale 43 agencée pour recevoir un autre récipient de cuisson 10 en superposition, la superposition des récipients de cuisson 10 l'un sur l'autre laissant un espace dégagé sur la surface supérieure S_{bs} dans lequel sont situés les organes de décompression 32. De cette façon, les organes de décompression 32 ne sont pas recouverts par le récipient de cuisson 10 superposé. Le récipient de cuisson 10 du haut occupe ainsi un espace sur le couvercle 10b du récipient de cuisson 10 du bas et les organes de décompression 32 sont situés en dehors de cet espace, dans l'espace ainsi dégagé, autrement dit non recouvert par le récipient de cuisson 10 du haut.
- [0167] Cet élément en relief 42 est situé en périphérie du couvercle 10b. Il se présente sous la forme d'une collerette en saillie par rapport à la cuvette centrale 43 de la surface supérieure S_{bs} du couvercle 10b.
- [0168] La cuvette centrale présente une dimension sensiblement identique à la somme de la dimension de l'espace dégagé et de la dimension d'un fond F_{10} d'un récipient de cuisson 10 en superposition. De cette façon, un bon positionnement des récipients de cuisson 10 les uns par rapport aux autres peut être obtenu.
- [0169] De plus, comme visible sur la [Fig.6], les deux organes de décompression 32 sont diamétralement opposés et positionnés dans la cuvette centrale 43 de façon adjacente à l'élément en relief 42.
- [0170] Chaque organe de décompression 32 peut comporter un orifice formé dans la surface supérieure S_{bs} du couvercle 10b. En variante, comme représenté ici, chaque organe de décompression 32 peut comporter une valve apte à être ouverte en cas de surpression et/ou de dépression au sein du contenant 10a lors de la cuisson. L'ouverture de la valve peut être manuelle, la valve comportant par exemple un bouchon d'obturation d'un orifice formé dans la surface supérieure S_{bs} du couvercle 10b. En variante, l'ouverture de la valve peut être automatique en fonction de la surpression et/ou de la dépression au sein du récipient de cuisson 10 lors de la cuisson.
- [0171] Par ailleurs, comme visible sur la [Fig.9], chaque récipient de cuisson 10 peut comporter une poignée de préhension 9b reliée en rotation par rapport au couvercle 10b.
- [0172] Chaque récipient de cuisson 10 comporte par ailleurs deux éléments de fermeture 14 coopérant avec le contenant 10a et le couvercle 10b et apte à être dans une position fermée dans laquelle le couvercle 10b est maintenu sur le contenant 10a et dans une

position ouverte dans laquelle le couvercle 10b est séparé du contenant 10a.

- [0173] La [Fig.7] représente en outre un ensemble de cuisson 40 comportant plusieurs récipients de cuisson 10, notamment trois récipients de cuisson 10, et un accessoire de cuisson 1 comprenant une ossature 3. L'accessoire de cuisson 1 est tel que décrit précédemment. Il comporte une ossature 3 comprenant une partie de fond 4 et quatre montants 5a, 5b, 5c, 5d.
- [0174] Les figures 8 et 9 représentent quant à elles respectivement l'appareil électroménager de cuisson sous pression 20 avec l'ensemble de cuisson 40 de la [Fig.7] et les récipients de cuisson 10 du kit de récipients de cuisson 50 de la [Fig.6]. La [Fig.10] représente l'appareil électroménager de cuisson sous pression 20 une fois que tous les récipients de cuisson 10 sont introduits dans la cuve de cuisson 21 et que la cuisson est prête à être lancée.
- [0175] En référence aux figures 11 et 12, on a illustré schématiquement un troisième aspect.
- [0176] La [Fig.11] représente un kit de cuisson 50 pour un appareil électroménager de cuisson sous pression 20, comportant plusieurs récipients de cuisson 10, notamment trois récipients de cuisson 10.
- [0177] Ces récipients de cuisson 10 sont prévus pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire et présentant des propriétés physiques identiques.
- [0178] Avantageusement, le kit de cuisson 50 comporte des moyens de variation d'au moins un paramètre de cuisson 51, 52, en particulier le temps de cuisson et en conséquence la température de cuisson, pour récipient de cuisson 10. De cette façon, il est possible d'influencer sur les propriétés de cuisson, notamment le temps de cuisson, des préparations culinaires.
- [0179] Ces moyens de variation 51, 52 sont par exemple prévus pour être couplés à l'un des récipients de cuisson 10 afin de modifier la cuisson d'une ou plusieurs préparations culinaires contenues dans ce récipient de cuisson 10 par rapport à un récipient de cuisson 10 qui est dépourvu de ces moyens de variation 51, 52.
- [0180] Ainsi, les moyens de variation 51, 52 sont aptes à retarder la montée en température à l'intérieur du récipient de cuisson 10 pourvu des moyens de variation 51, 52 par rapport à un récipient de cuisson 10 dépourvu de moyens de variation 51, 52.
- [0181] Dans l'exemple de la [Fig.11], les moyens de variation 51 comportent un récipient de cuisson additionnel 51 de dimensions réduites par rapport aux dimensions des récipients de cuisson 10. Celui-ci est placé à l'intérieur d'un récipient de cuisson 10 et il est destiné à contenir au moins une préparation culinaire.
- [0182] Dans l'exemple de la [Fig.12], les moyens de variation 52 comportent un retardateur physique de cuisson sous la forme d'une chaussette calorifugée 52 à placer autour d'un récipient de cuisson 10.
- [0183] Par ailleurs, comme visible sur la [Fig.11], chaque récipient de cuisson 10 comporte

une poignée de préhension 9a reliée en rotation par rapport au couvercle 10b.

[0184] De plus, chaque récipient de cuisson 10 comporte deux éléments de fermeture 14, chacun étant apte à être dans une position fermée dans laquelle le couvercle 10b est maintenu sur le contenant 10a et dans une position ouverte dans laquelle le couvercle 10b est séparé du contenant 10a.

[0185] L'appareil électroménager de cuisson sous pression 20 des figures 11 et 12, comprenant une cuve de cuisson 21 pour placer le kit de cuisson 50, peut permettre la mise en œuvre d'un procédé de cuisson sous pression de deux ou plus préparations culinaires dans lequel : on place une première préparation culinaire nécessitant un premier temps de cuisson dans un premier récipient de cuisson 10 pourvu de moyens de variation 51, 52 ; on place une deuxième préparation culinaire nécessitant un deuxième temps de cuisson supérieur au premier temps de cuisson dans un deuxième récipient de cuisson 10 ; on place les premier et deuxième récipients de cuisson 10 dans l'appareil électroménager de cuisson 20 ; et on cuit sous pression les première et deuxième préparations culinaires dans un même temps de cuisson correspondant au deuxième temps de cuisson.

[0186] En référence aux figures 13 à 16, on a illustré schématiquement un quatrième aspect.

[0187] La [Fig.13] représente un récipient de cuisson 10 pour un appareil électroménager de cuisson sous pression 20. Ce récipient de cuisson 10 comporte un contenant 10a pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire, et un couvercle 10b pour fermer le contenant 10a.

[0188] De plus, deux éléments de fermeture 14 sont prévus de façon diamétralement opposée, chaque élément de fermeture 14 coopérant avec le contenant 10a et le couvercle 10b et étant apte à être dans une position fermée dans laquelle le couvercle 10b est maintenu sur le contenant 10a et dans une position ouverte dans laquelle le couvercle 10b est séparé du contenant 10a.

[0189] Avantageusement, le récipient de cuisson 10 comporte une poignée de préhension 9a qui est configurée pour occuper une position rabattue dans laquelle la poignée de préhension 9a est rabattue sur le couvercle 10b et pour occuper une position déployée dans laquelle la préhension de la poignée de préhension 9a est possible pour la manutention du récipient de cuisson 10.

[0190] De plus, cette poignée de préhension 9a comporte des moyens de verrouillage 9b empêchant chaque élément de fermeture 14 de passer de la position fermée à la position ouverte lorsque la poignée de préhension 9a est en position déployée.

[0191] Les moyens de verrouillage 9b de la poignée de préhension 9b sont en particulier configurés pour autoriser chaque élément de fermeture 14 de passer de la position fermée à la position ouverte, et inversement, uniquement lorsque la poignée de préhension 9a est en position rabattue, comme visible sur la figure 14.

- [0192] La hauteur H_{14} de l'élément de fermeture 14 est par exemple inférieure ou égale à la moitié de la hauteur H_{10a} du contenant 10a.
- [0193] Chaque élément de fermeture 14 comporte un dispositif de clipsage comportant une partie fixe 14a solidarisée au couvercle 10b et une partie mobile 14b, par rapport à la partie fixe 14a, venant en appui contre le contenant 10a pour maintenir le couvercle 10b sur le contenant 10a en position fermée de l'élément de fermeture 14, comme visible sur la [Fig.15]. Ainsi, la partie mobile 14b est mobile en rotation par rapport à la partie fixe 14a.
- [0194] Comme visible sur la [Fig.15], le contenant 10a comporte en outre une portion de fixation en saillie 29 sous la forme d'une collerette, sur laquelle la partie mobile 14b vient en appui pour maintenir le couvercle 10b sur le contenant 10a en position fermée de l'élément de fermeture 14.
- [0195] Alors, comme visible sur la [Fig.16], les moyens de verrouillage 9b de la poignée de préhension 9a comportent un élément de blocage sous forme d'extension longitudinale, dont la hauteur H_{9b} est supérieure à la hauteur H_{14} de l'élément de fermeture 14, formée dans le prolongement d'une extrémité de la poignée de préhension 9a, de sorte à empêcher le mouvement de la partie mobile 14b de l'élément de fermeture 14 par rapport à la partie fixe 14a.
- [0196] Avantagement, l'élément de blocage 9b est réalisé d'un seul tenant avec la poignée de préhension 9a. De plus, il comporte une portion coudée épousant sensiblement la forme du bord du couvercle 10b. L'élément de blocage 9b est en outre monté de façon mobile en rotation par rapport à la partie fixe 14a de l'élément de fermeture 14, la partie fixe 14a comportant un logement 14a1, visible sur la [Fig.16], pour recevoir en partie l'élément de blocage 9b.
- [0197] Par ailleurs, comme visible sur les figures 17, 18 et 19, l'élément de blocage peut comporter, à son extrémité opposée à celle reliée à la poignée de préhension 9a une extension de sécurité 9bs empêchant la poignée de préhension 9a de passer de la position rabattue à la position déployée tant que l'élément de fermeture 14 n'est pas en position fermée. En particulier, sur la [Fig.19], on constate que l'élément de fermeture 14 n'est pas en position fermée et qu'il est donc impossible de faire basculer la poignée de préhension 9a du fait de la présence de l'extension de sécurité 9bs. Une fois l'élément de fermeture 14 en position fermée, comme visible sur la [Fig.18], il est possible de faire basculer la poignée de préhension 9a, l'extension de sécurité 9bs ne faisant pas obstacle, de sorte à obtenir la configuration de la [Fig.17].
- [0198] En référence aux figures 20 à 22, on a illustré schématiquement un cinquième aspect.
- [0199] La [Fig.21] représente un kit de cuisson 50 pour un appareil électroménager de cuisson sous pression 20 qui comporte un récipient de cuisson 10 et une poignée de préhension amovible 9a, représentée de façon isolée sur la [Fig.20].

- [0200] La poignée de préhension amovible 9a comporte une portion de préhension centrale 9ap et deux branches d'accrochage 9ab1, 9ab2 s'étendant à partir de la portion de préhension 9ap. Chacune des deux branches d'accrochage 9ab1, 9ab2 comporte une extrémité libre d'accrochage 9a1, 9a2.
- [0201] De plus, dans cet exemple, chaque extrémité libre d'accrochage 9a1, 9a2 comporte des moyens de couplage C aptes à permettre le couplage entre la poignée de préhension amovible 9a et le récipient de cuisson 10 pour permettre la préhension du récipient de cuisson 10.
- [0202] Les moyens de couplage C peuvent comporter par exemple des moyens aimantés. En particulier, le récipient de cuisson 10 peut comporter une portion métallique et chaque extrémité libre d'accrochage 9a1, 9a2 peut être pourvue de moyens aimantés aptes à coopérer avec la portion métallique. En variante, le récipient de cuisson 10 peut comporter une portion pourvue de moyens aimantés et chaque extrémité libre d'accrochage 9a1, 9a2 peut être métallique.
- [0203] Selon une autre réalisation, illustrée ici sur les figures 20 à 22, chaque extrémité libre d'accrochage 9a1, 9a2 comporte des moyens de couplage C sous la forme d'un crochet de fixation C. De plus, le récipient de cuisson 10 comporte une portion d'ancrage 29, qui correspond à une portion en saillie en forme de collerette, et chaque crochet de fixation comprend deux angles de courbure $\delta 1$, $\delta 2$ dans lesquels est logée la portion d'ancrage 29 du récipient de cuisson 10 pour permettre le couplage entre la poignée de préhension amovible 9a et le récipient de cuisson 10.
- [0204] Le crochet de fixation C comporte un montant rétractable M apte à passer d'une position ouverte, dans laquelle le montant rétractable M est non rétracté et permet la séparation de la poignée de préhension amovible 9a et du récipient de cuisson 10, le crochet de fixation étant alors en forme de L, à une position fermée, dans laquelle le montant rétractable M est rétracté et empêche la séparation de la poignée de préhension amovible 9a et du récipient de cuisson 10, le crochet de fixation étant alors en forme de U, et inversement.
- [0205] Le passage de la position ouverte à la position fermée du montant rétractable M est obtenu par le biais d'un mécanisme d'actionnement A sous forme de bouton-poussoir, par exemple rond ou rectangulaire, formé sur la portion de préhension 9ap de la poignée de préhension 9a, sur une surface supérieure de celle-ci pour éviter un actionnement non souhaité lors de la préhension, comme visible sur la [Fig.20].
- [0206] Le crochet de fixation C est configuré de sorte que le passage de la position ouverte à la position fermée du montant rétractable M s'effectue par rotation du montant rétractable M selon un angle sensiblement égal à 90° .
- [0207] En variante, chaque crochet de fixation C peut être couplé élastiquement à l'extrémité libre d'accrochage 9a1, 9a2 correspondante, la poignée de préhension

amovible 9a étant alors flexible au niveau des extrémités libres d'accrochage 9a1, 9a2. Chaque crochet de fixation C peut alors être apte à occuper une position de repos sans engagement entre le crochet de fixation C et la portion d'ancrage 29 du récipient de cuisson 10, et une position de couplage dans laquelle la portion d'ancrage 29 du récipient de cuisson 10 est logée en force dans l'angle de courbure $\delta 1$, $\delta 2$ du crochet de fixation C, le crochet de fixation exerçant une force de rappel élastique contre la portion d'ancrage 29 du récipient de cuisson 10 pour maintenir le couplage entre la poignée de préhension amovible 9a et le récipient de cuisson 10.

- [0208] La [Fig.23] représente un autre exemple de poignée de préhension amovible 9a comportant trois branches d'accrochage 9ab1, 9ab2, 9ab3 s'étendant à partir de la portion de préhension 9ap. Chacune des trois branches d'accrochage 9ab1, 9ab2, 9ab3 comporte une extrémité libre d'accrochage 9a1, 9a2, 9a3 et les trois branches d'accrochage 9ab1, 9ab2, 9ab3 s'étendent à partir de la portion de préhension 9ap de sorte que deux branches d'accrochage adjacentes 9ab1, 9ab2 ; 9ab2, 9ab3 ; 9ab1, 9ab3 définissent avec un axe central vertical XA de la portion de préhension 9ap un secteur angulaire SA1 ; SA2 ; SA3 avec un angle σ_{A1} ; σ_{A2} ; σ_{A3} strictement inférieur ou égal à 180° .
- [0209] En particulier, les trois branches d'accrochage 9ab1, 9ab2, 9ab3 s'étendent à partir de la portion de préhension 9ap de sorte que deux branches d'accrochage adjacentes 9ab1, 9ab2 ; 9ab2, 9ab3 ; 9ab1, 9ab3 définissent avec l'axe central vertical XA de la portion de préhension 9ap un secteur angulaire SA1 ; SA2 ; SA3 avec un angle σ_{A1} ; σ_{A2} ; σ_{A3} compris entre 90° et 180° , notamment compris entre 60° et 120° , par exemple un secteur angulaire SA3 d'angle σ_{A3} sensiblement égal à 180° et deux secteurs angulaires SA1, SA2 d'angle σ_{A1} , σ_{A2} sensiblement égal à 90° , par exemple encore trois secteurs angulaires SA1, SA2, SA3 avec un angle σ_{A1} , σ_{A2} , σ_{A3} sensiblement égal à 120° .
- [0210] En outre, la [Fig.24] représente encore un autre exemple de poignée de préhension amovible 9a comportant quatre branches d'accrochage 9ab1, 9ab2, 9ab3, 9ab4 s'étendant à partir de la portion de préhension 9ap. Chacune des quatre branches d'accrochage 9ab1, 9ab2, 9ab3, 9ab4 comporte une extrémité libre d'accrochage 9a1, 9a2, 9a3, 9a4, les quatre branches d'accrochage 9ab1, 9ab2, 9ab3, 9ab4 s'étendant à partir de la portion de préhension 9ap de sorte à définir avec l'axe central vertical XA de la portion de préhension 9ap quatre secteurs angulaires SA1, SA2, SA3, SA4 avec un angle σ_{A1} , σ_{A2} , σ_{A3} , σ_{A4} compris entre 60° et 120° , par exemple quatre secteurs angulaires SA1, SA2, SA3, SA4 d'angle σ_{A1} , σ_{A2} , σ_{A3} , σ_{A4} sensiblement égal à 90° .
- [0211] De façon avantageuse, l'invention peut permettre la mise en œuvre rapide et simplifiée d'une méthode de « batch cooking » pour la préparation en avance de plusieurs repas. Par exemple, au moins trois préparations culinaires peuvent être préparer et cuites en moins de 30 minutes, notamment avec un temps de cuisson de

moins de 20 minutes, et le temps de lavage peut également être réduit par l'utilisation des récipients de cuisson à tous les stades.

- [0212] L'utilisateur peut ainsi préparer ses plats pour la semaine à l'aide des récipients de cuisson 10, par exemple en moins de 15 minutes, voire moins de 10 minutes, les faire cuire, par exemple en moins de 20 minutes, après introduction simultanée des récipients de cuisson 10, à l'aide de l'accessoire de cuisson 1, dans la cuve de cuisson 21 de l'appareil électroménager de cuisson 20 sous pression. Puis, après cuisson, l'utilisateur peut par exemple conserver les récipients de cuisson 10 au réfrigérateur, puis les récupérer et les réchauffer, par exemple au micro-ondes, et enfin laver les récipients de cuisson 10, par exemple au lave-vaisselle.
- [0213] Bien entendu, l'invention n'est pas limitée aux exemples de réalisation qui viennent d'être décrits. Diverses modifications peuvent y être apportées par l'homme du métier. En particulier, divers aspects ont été présentés, les enseignements des différents aspects pouvant être pris seuls ou selon toute combinaison techniquement possible.
- [0214] Dans tous les exemples précédemment décrits, l'ossature 3 de l'accessoire de cuisson 1 peut être réalisée en fil métallique, présentant notamment une section avec un diamètre compris entre 2 mm et 3 mm, et/ou à partir de lamelles longitudinales métalliques, présentant notamment une largeur comprise entre 10 mm et 30 mm et une épaisseur comprise entre 1 mm et 2 mm.
- [0215] L'ossature 3 peut comporter des éléments souples pour faciliter son insertion et/ou son retrait de la cuve de cuisson 21, par exemple des patins. Ces éléments souples peuvent notamment permettre le glissement tout en évitant de rayer la cuve de cuisson 21.
- [0216] Les récipients de cuisson 10 peuvent comporter un ou plusieurs éléments de fermeture 14 permettant de maintenir chaque couvercle 10b sur chaque contenant 10a.
- [0217] De plus, chaque récipient de cuisson 10 peut comporter, en particulier au niveau de son couvercle 10a, un organe de décompression 32.

Revendications

- [Revendication 1] Récipient de cuisson (10) pour un appareil électroménager de cuisson sous pression (20), comportant :
- un contenant (10a) pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire, le contenant (10a) étant réalisé en verre,
 - un couvercle (10b) pour fermer le contenant (10a), le couvercle (10b) étant réalisé en inox,
 - un élément de fermeture (14) coopérant avec le contenant (10a) et le couvercle (10b) apte à être dans une position fermée dans laquelle le couvercle (10b) est maintenu sur le contenant (10a) et dans une position ouverte dans laquelle le couvercle (10b) est séparé du contenant (10a).
- [Revendication 2] Récipient de cuisson (10) selon la revendication 1, dans lequel le récipient de cuisson (10) comporte un joint d'étanchéité (28), notamment un joint d'étanchéité annulaire, entre le couvercle (10b) et le contenant (10a).
- [Revendication 3] Récipient de cuisson (10) selon la revendication 1 ou 2, dans lequel l'élément de fermeture (14) comporte un dispositif de clipsage comportant une partie fixe (14a) solidarisée à l'un du contenant (10a) et du couvercle (10b) et une partie mobile (14b), par rapport à la partie fixe (14a), venant en appui contre l'autre du contenant (10a) et du couvercle (10b) pour maintenir le couvercle (10b) sur le contenant (10a) en position fermée de l'élément de fermeture (14).
- [Revendication 4] Récipient de cuisson (10) selon la revendication 3, dans lequel la partie mobile (14b) est mobile en rotation par rapport à la partie fixe (14a).
- [Revendication 5] Récipient de cuisson (10) selon la revendication 3 ou 4, dans lequel l'un du contenant (10a) et du couvercle (10b) comporte une portion de fixation en saillie (29), notamment une collerette, sur laquelle la partie mobile (14b) vient en appui pour maintenir le couvercle (10b) sur le contenant (10a) en position fermée de l'élément de fermeture (14).
- [Revendication 6] Récipient de cuisson (10) selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, dans lequel au moins une partie de l'élément de fermeture (14) est en saillie par rapport à une surface latérale (Sal) du contenant (10a) et/ou une surface latérale (Sbl) du couvercle (10b) et/ou une surface supérieure (Sbs) du couvercle (10b).
- [Revendication 7] Récipient de cuisson (10) selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, dans lequel au moins une partie de l'élément de fermeture (14) est affleurante par rapport à une surface latérale (S_{al}) du contenant (10a) et/ou

une surface latérale (S_{bl}) du couvercle (10b) et/ou une surface supérieure (S_{bs}) du couvercle (10b).

[Revendication 8] Récipient de cuisson (10) selon la revendication 6 ou 7, dans lequel au moins une partie de l'élément de fermeture (14) est affleurante par rapport à une surface latérale (S_{bl}) du couvercle (10b), l'élément de fermeture (14) ayant un encombrement latéral en saillie par rapport à la surface latérale (S_{bl}) du couvercle (10b) présentant une plus grande dimension horizontale (D_{14}), notamment une extension latérale, inférieure à ou égale à 5 % d'une plus grande dimension horizontale (D_b), notamment du diamètre, du couvercle (10b).

[Revendication 9] Récipient de cuisson (10) selon la revendication 7 ou 8, dans lequel au moins une partie de l'élément de fermeture (14) est affleurante par rapport à la surface supérieure (S_{bs}) du couvercle (10b), l'élément de fermeture (14) ayant un encombrement supérieur en saillie par rapport à la surface supérieure (S_{bs}) du couvercle (10b) présentant une plus grande dimension verticale (H_{14}), notamment une hauteur, inférieure ou égale à 5 % d'une plus grande dimension verticale (H_b), notamment la hauteur, du couvercle (10b).

[Revendication 10] Récipient de cuisson (10) selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, dans lequel une surface supérieure (S_{bs}) du couvercle (10b) comporte un logement (38) pour recevoir au moins en partie l'élément de fermeture (14), notamment un logement prévu en bord de couvercle (10b) de sorte que l'élément de fermeture (14) pénètre au moins en partie dans le bord du couvercle (10b).

[Revendication 11] Récipient de cuisson (10) selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, dans lequel le couvercle (10b) comporte au moins un organe de décompression (32), notamment positionné en périphérie du couvercle (10b) en dehors d'un disque ayant pour diamètre le fond du contenant (10a) du récipient de cuisson (10).

[Revendication 12] Ensemble de cuisson (40) pour un appareil électroménager de cuisson sous pression (20), caractérisé en ce qu'il comporte :

- au moins deux récipients de cuisson (10) selon l'une quelconque des revendications 1 à 11,
- un accessoire de cuisson (1) comportant une ossature (3) de manutention pour récipient de cuisson (10), comportant :
 - une partie de fond (4),
 - au moins trois montants (5a, 5b, 5c, 5b), chaque montant (5a, 5b, 5c, 5d) comportant une extrémité inférieure (5ai, 5bi, 5ci, 5di) et une

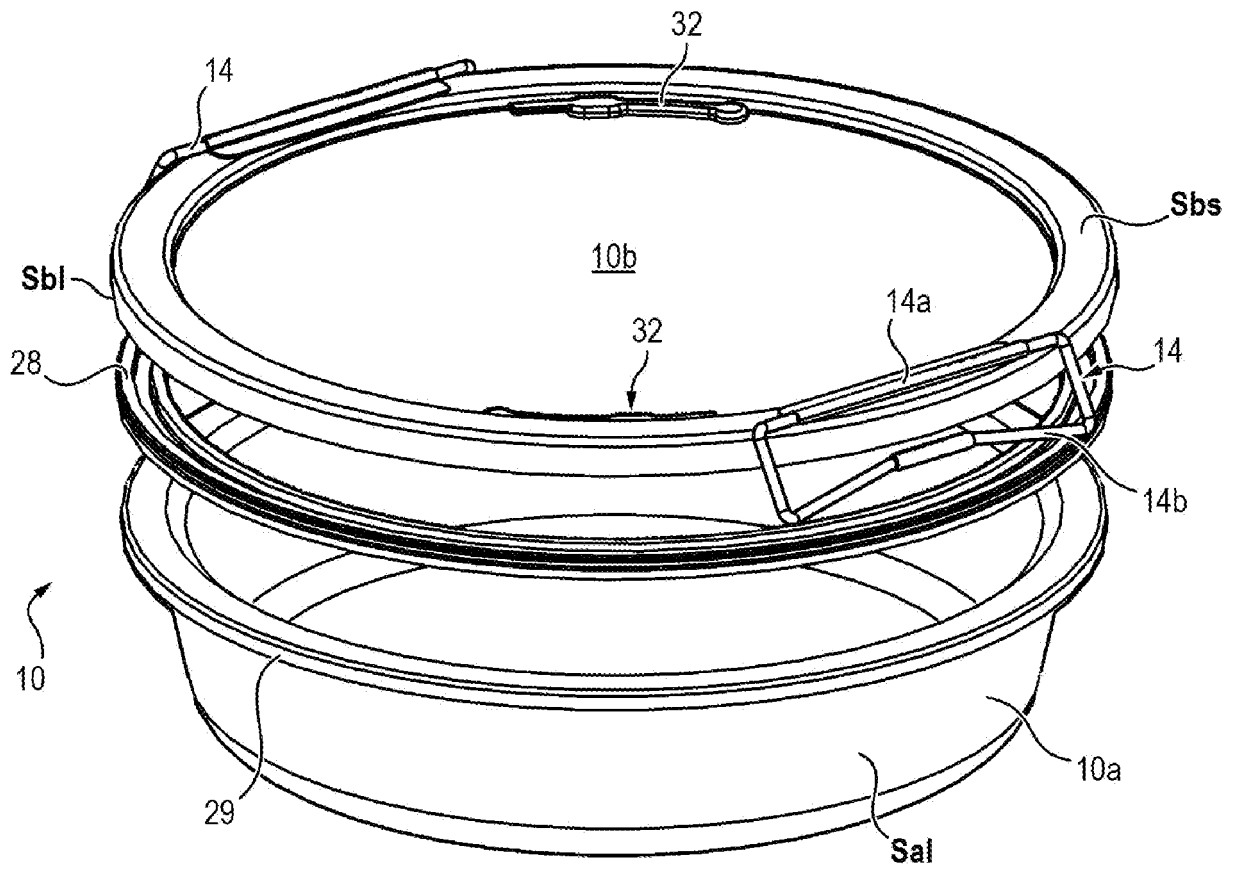
extrémité supérieure (5as, 5bs, 5cs, 5ds), opposée à l'extrémité inférieure (5ai, 5bi, 5ci, 5di), les montants (5a, 5b, 5c, 5d) étant reliés à la partie de fond (4) par le biais de leur extrémité inférieure (5ai, 5bi, 5ci, 5di), la partie de fond (4) et les montants (5a, 5b, 5c, 5d) définissant entre eux un volume de stockage (V) pour au moins deux récipients de cuisson (10) présentant un axe central vertical (X).

[Revendication 13] Appareil électroménager de cuisson sous pression (20), caractérisé en ce qu'il comporte :

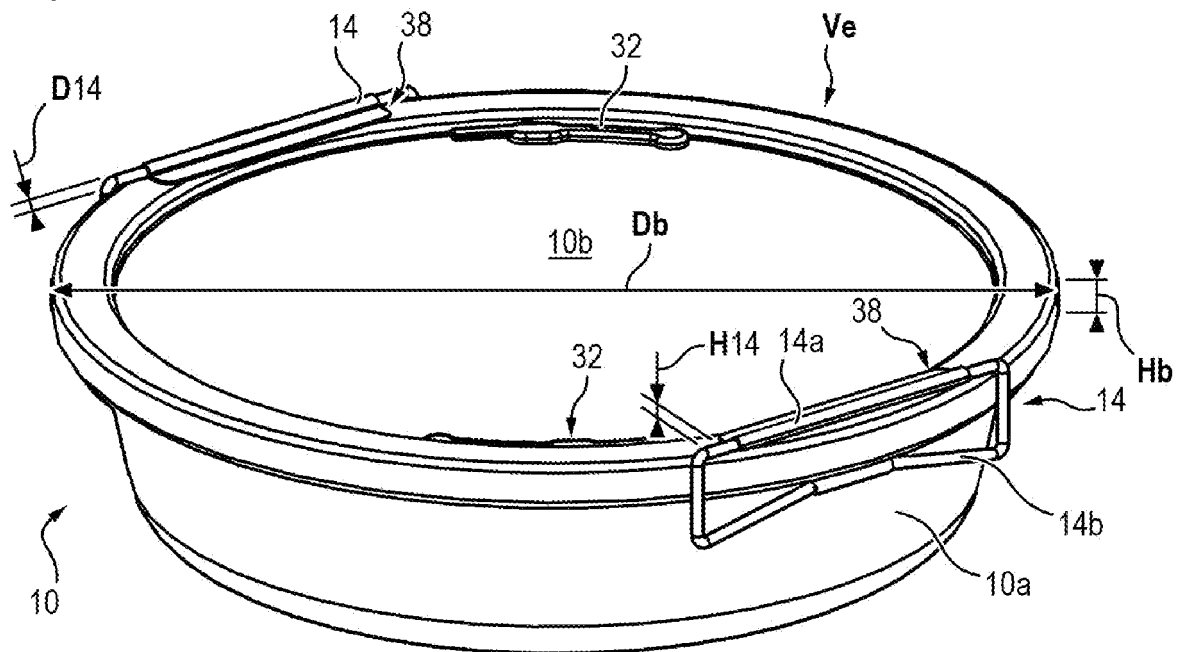
- une cuve de cuisson (21) pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire,
- au moins deux récipients de cuisson (10) selon l'une quelconque des revendications 1 à 11, pour recevoir une ou plusieurs préparations culinaires à cuire.

[Revendication 14] Appareil électroménager de cuisson sous pression (20) selon la revendication 13, caractérisé en ce qu'il comporte un ensemble de cuisson (40) selon la revendication 12.

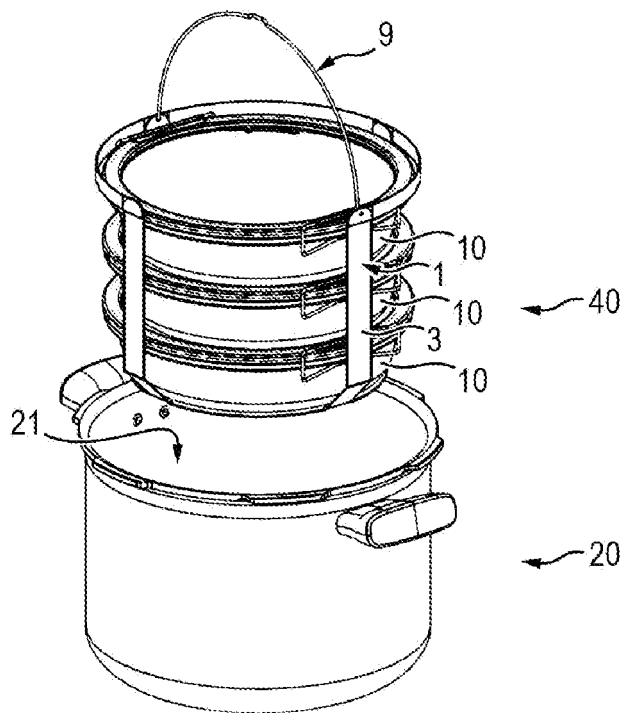
[Fig. 1]



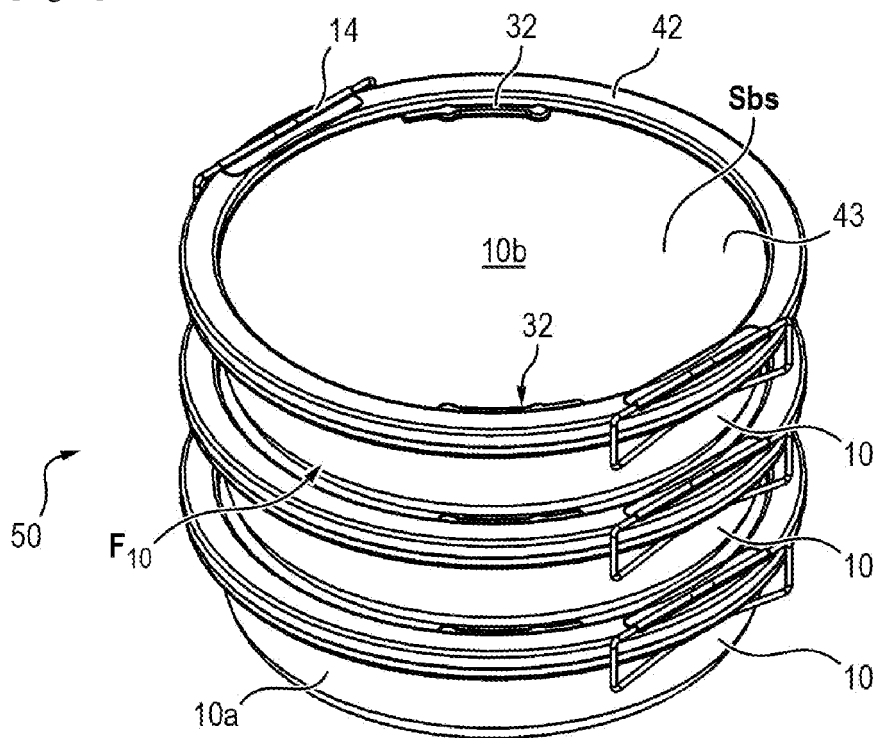
[Fig. 2]



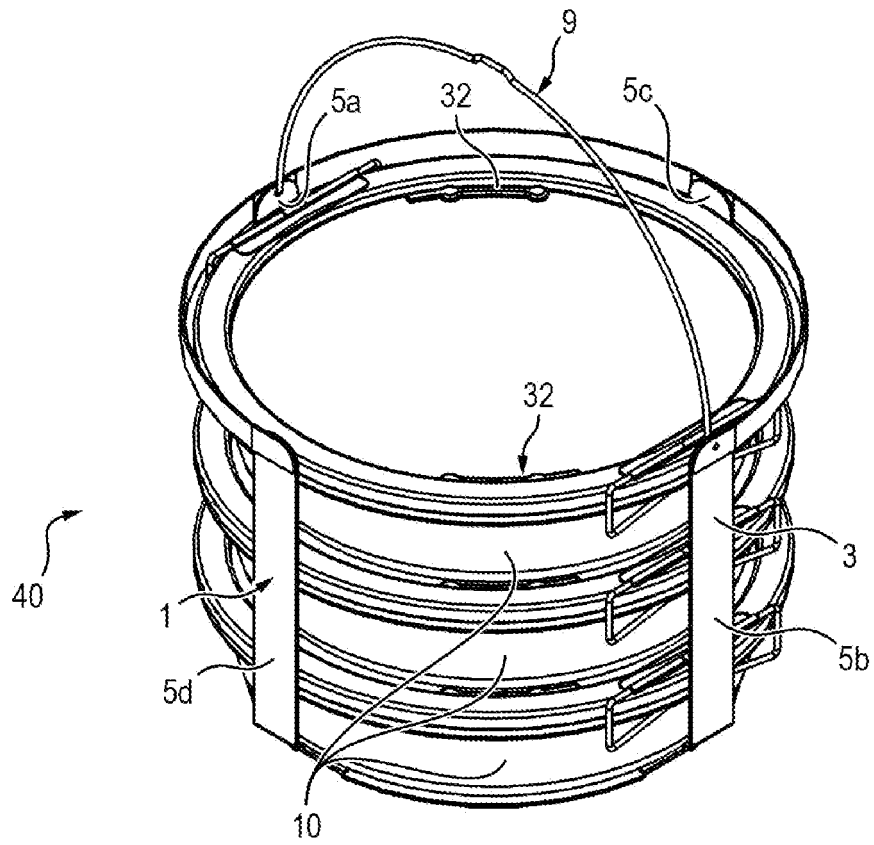
[Fig. 5]



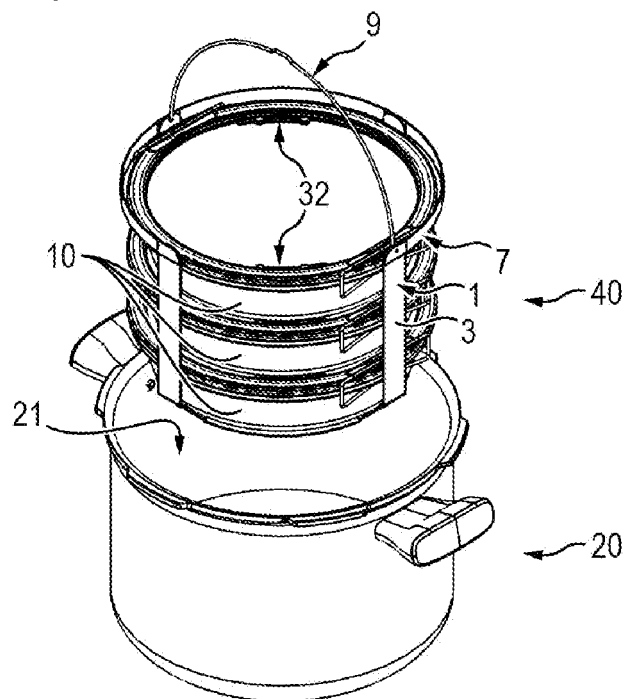
[Fig. 6]



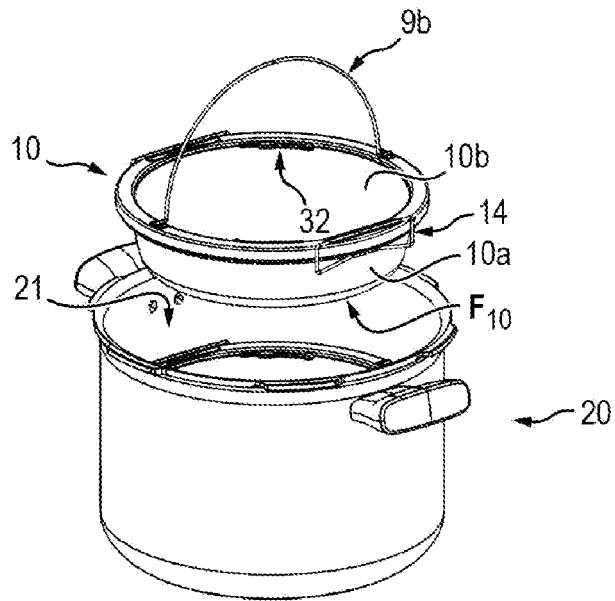
[Fig. 7]



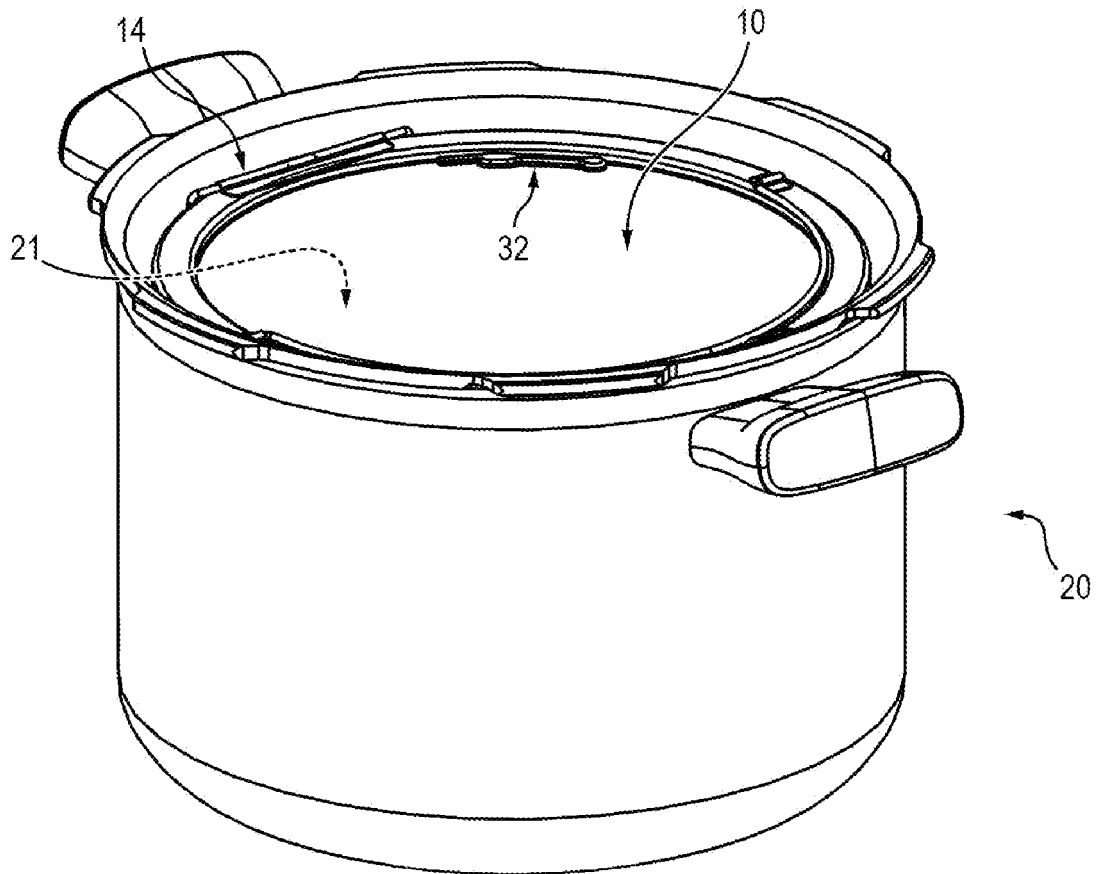
[Fig. 8]



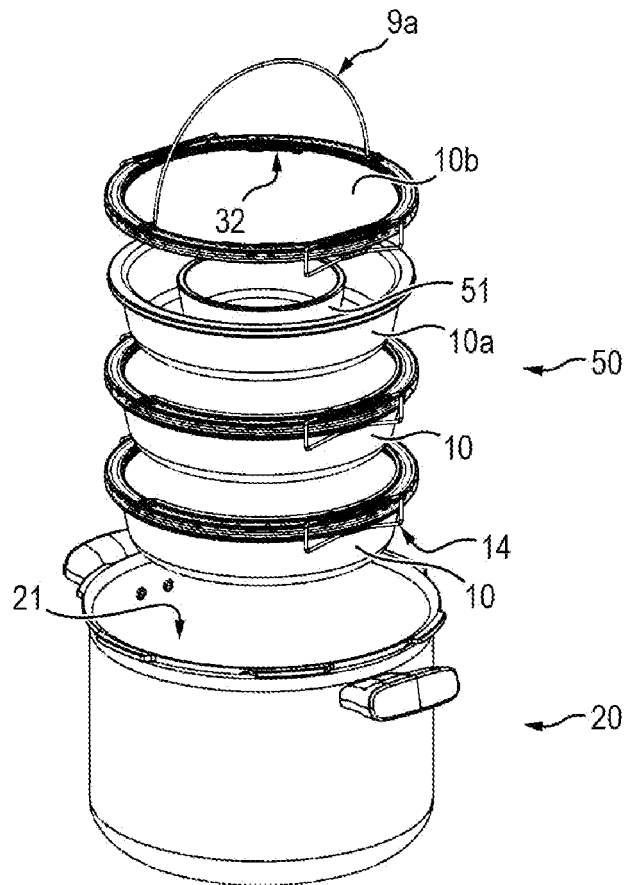
[Fig. 9]



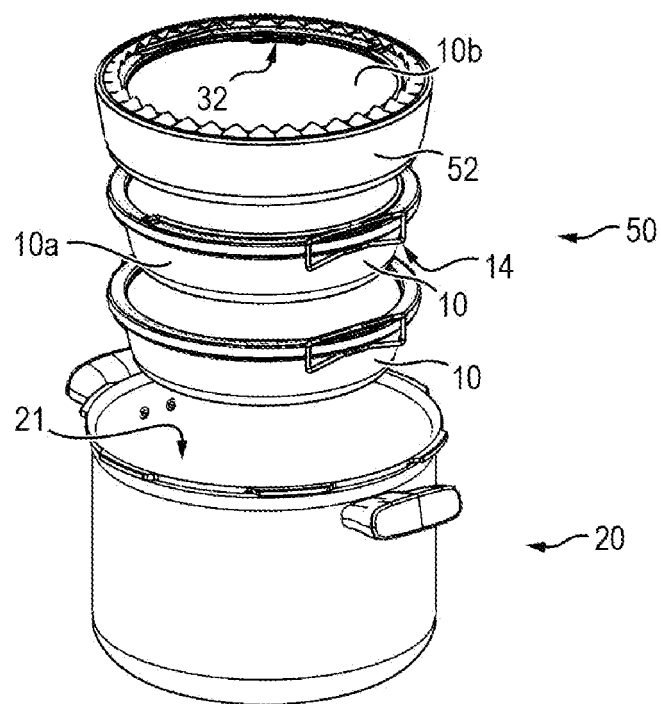
[Fig. 10]



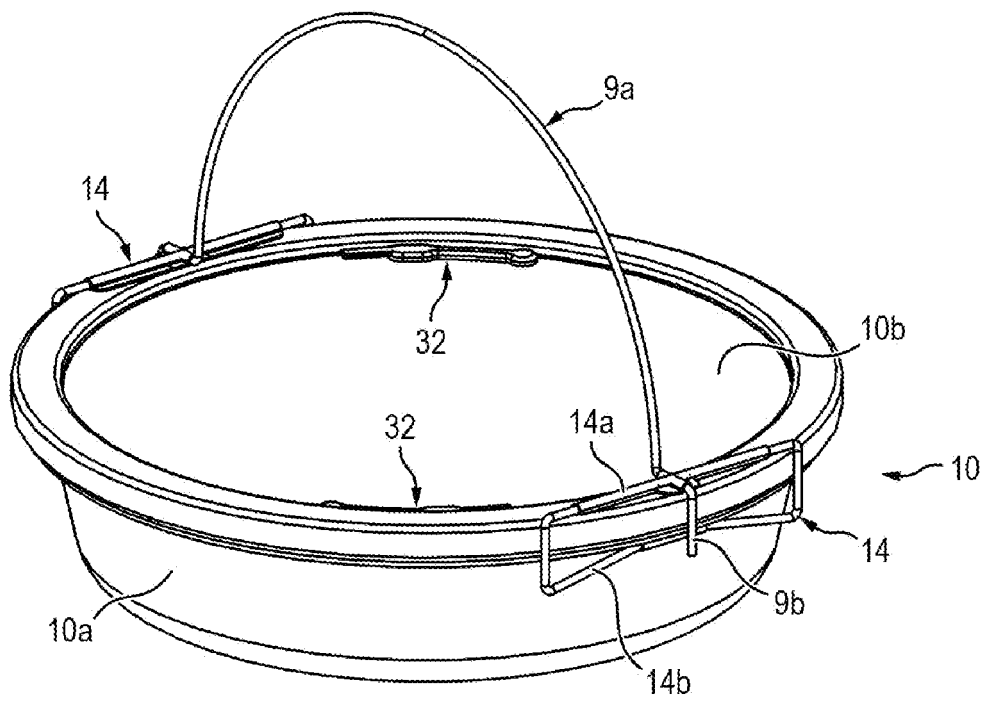
[Fig. 11]



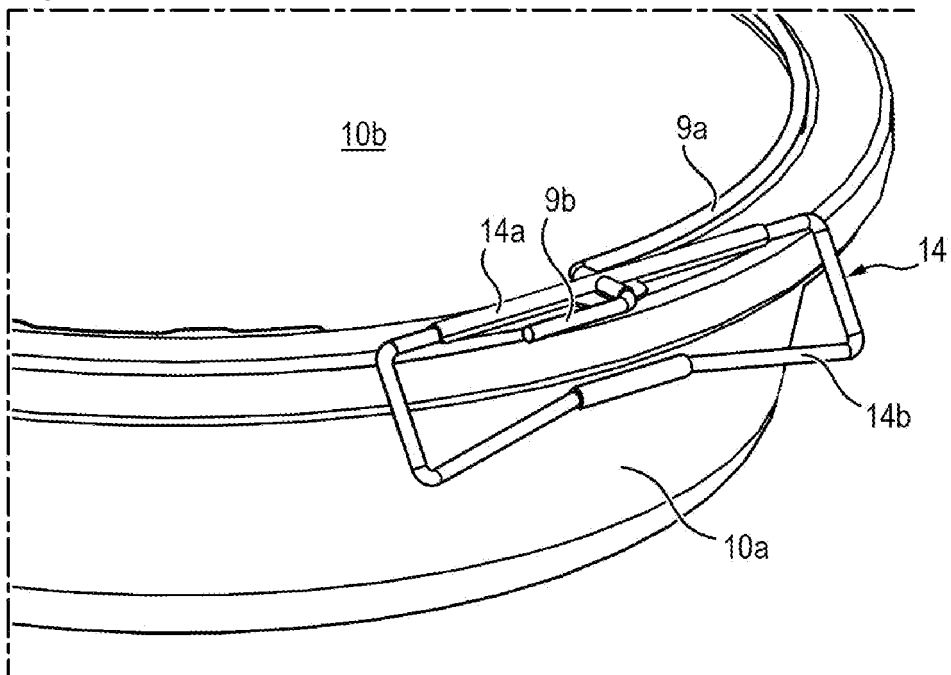
[Fig. 12]



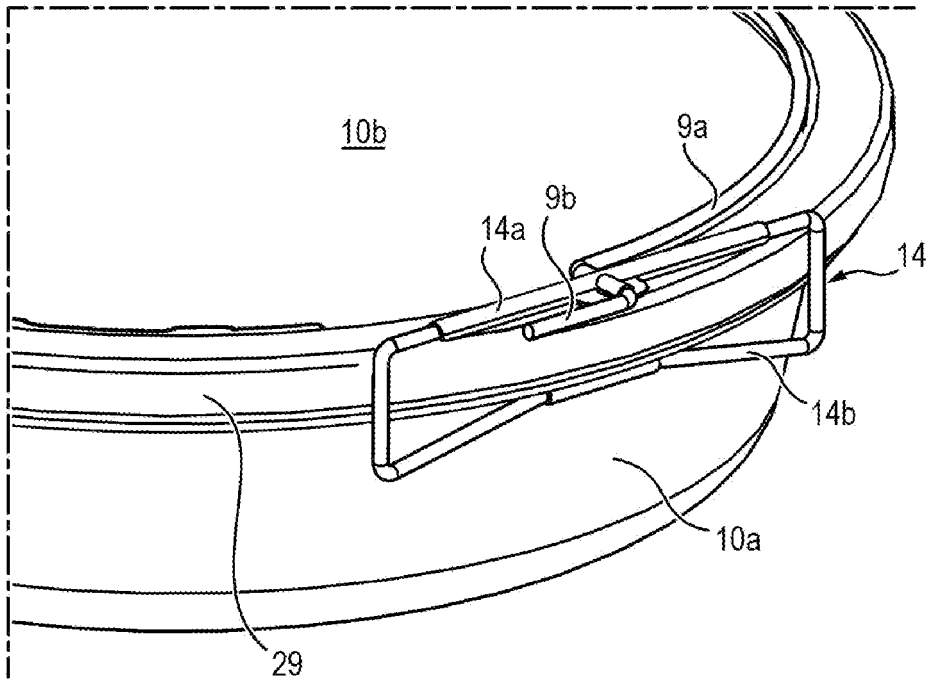
[Fig. 13]



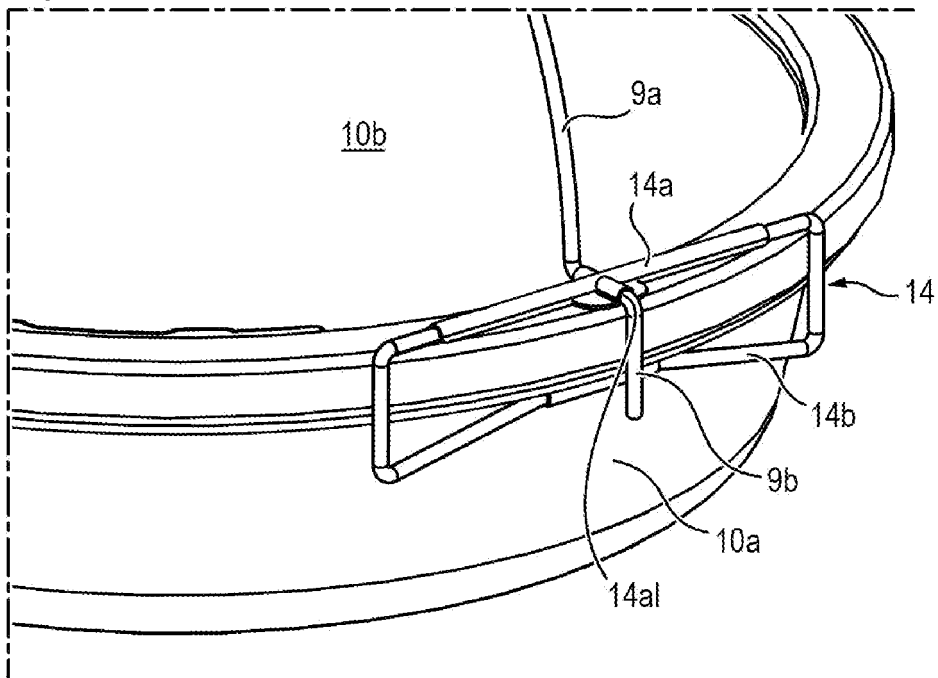
[Fig. 14]



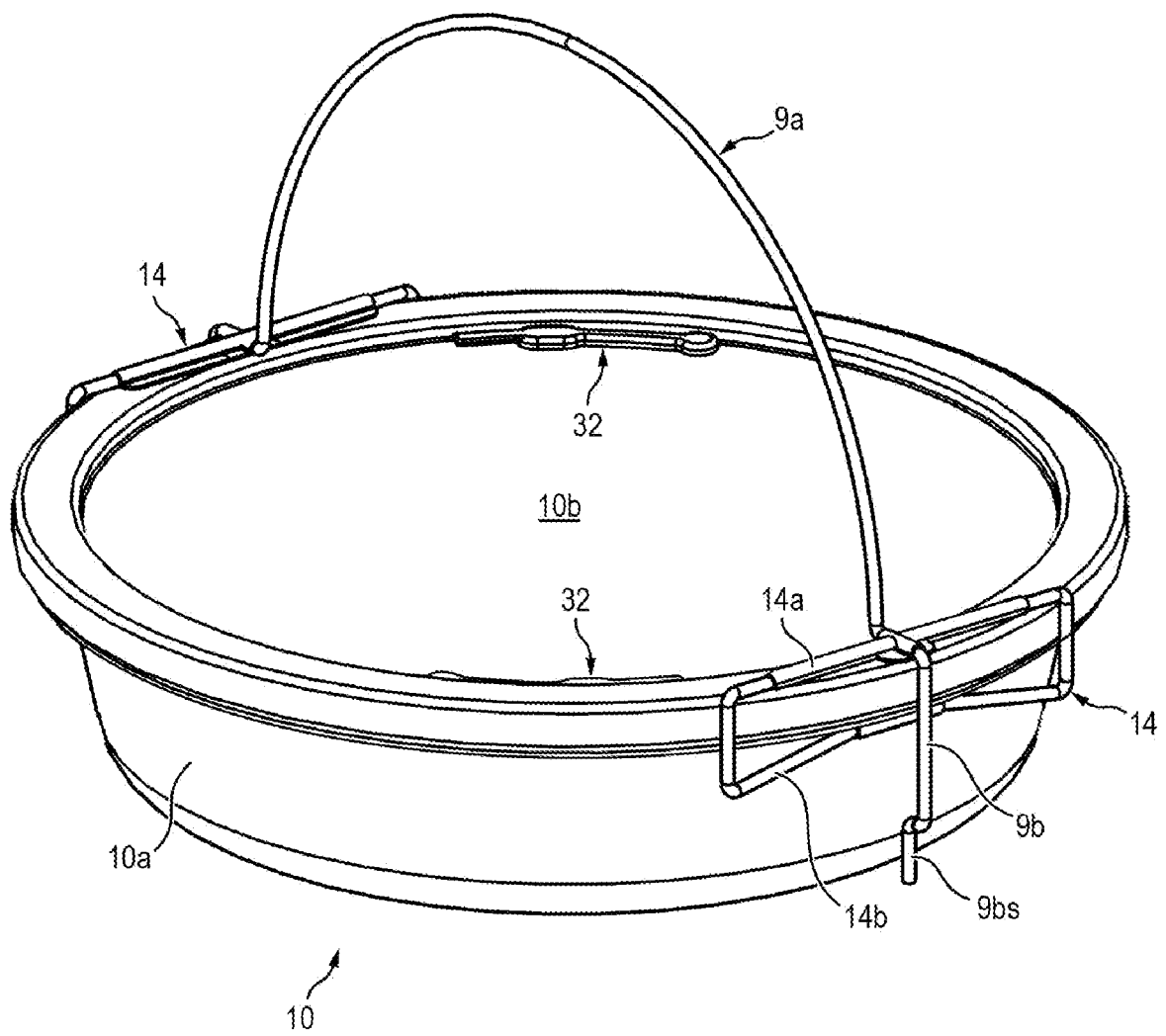
[Fig. 15]



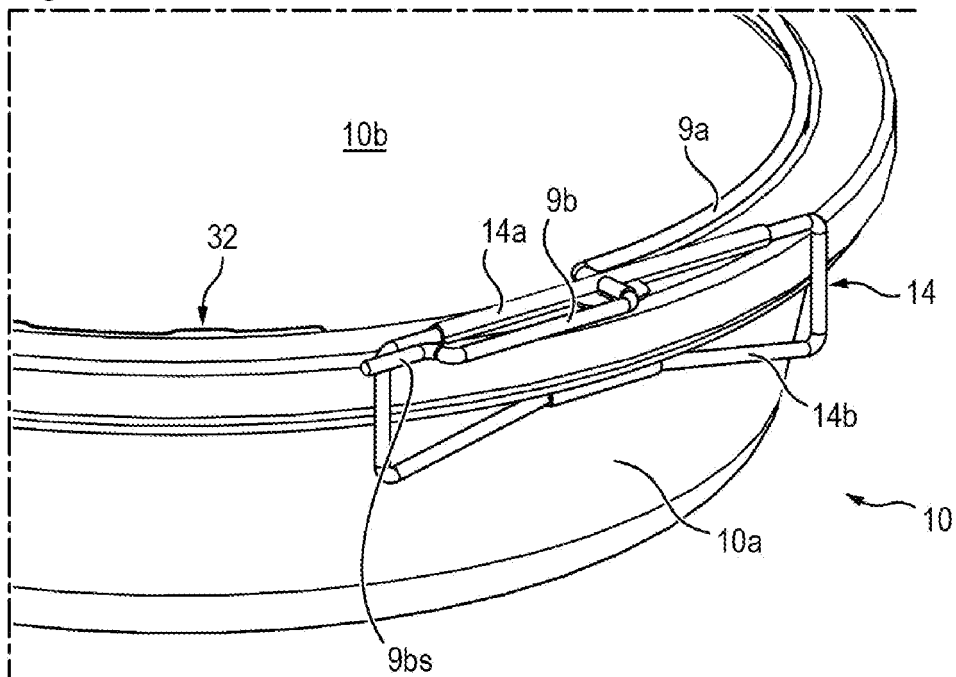
[Fig. 16]



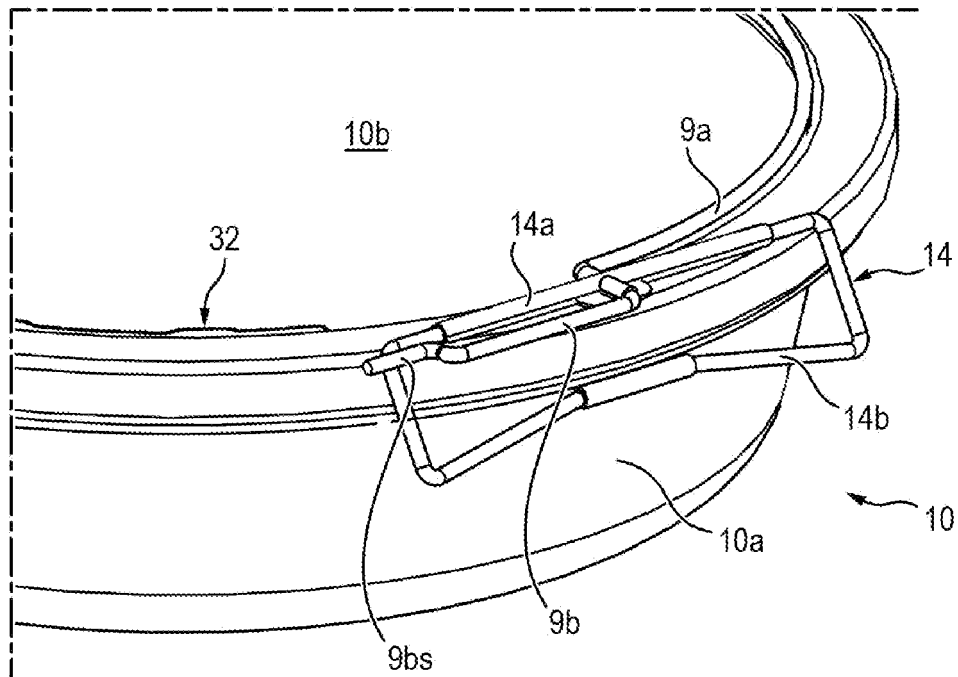
[Fig. 17]



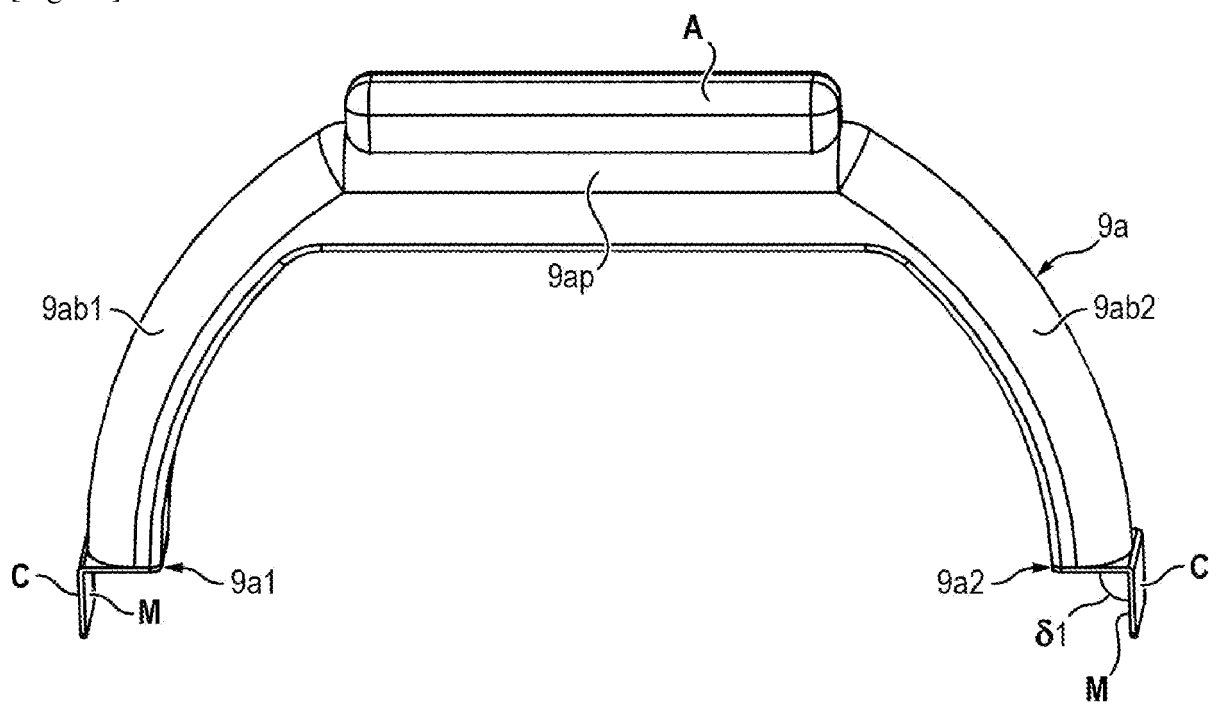
[Fig. 18]



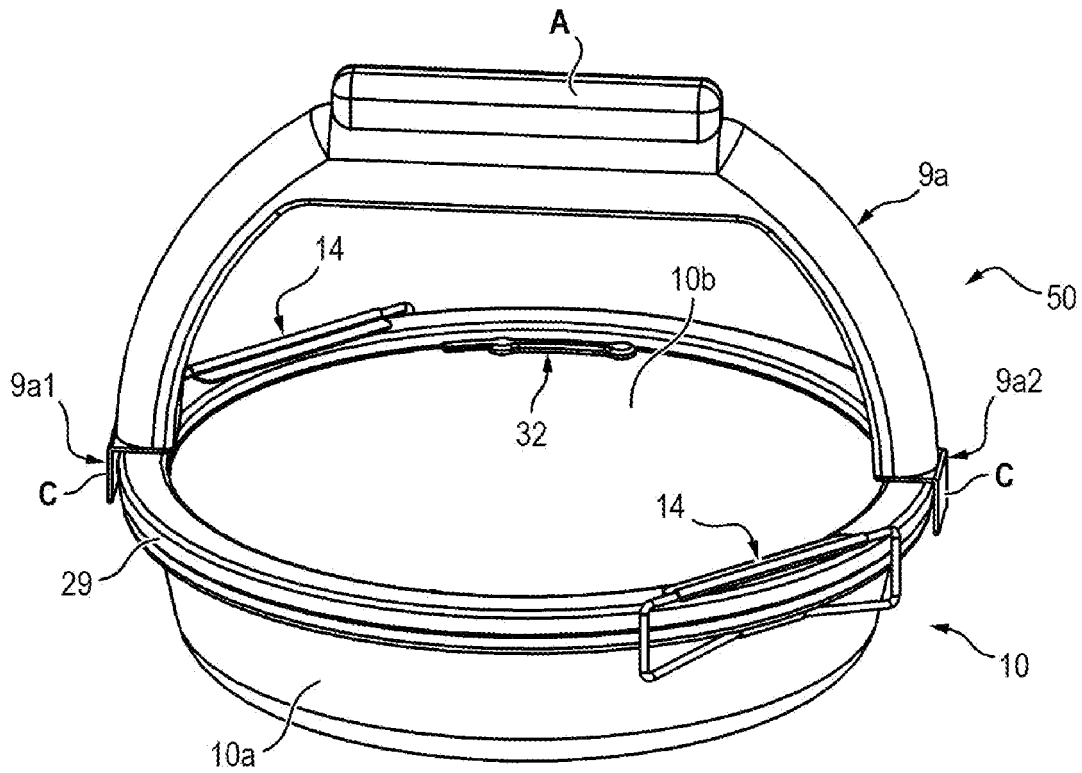
[Fig. 19]



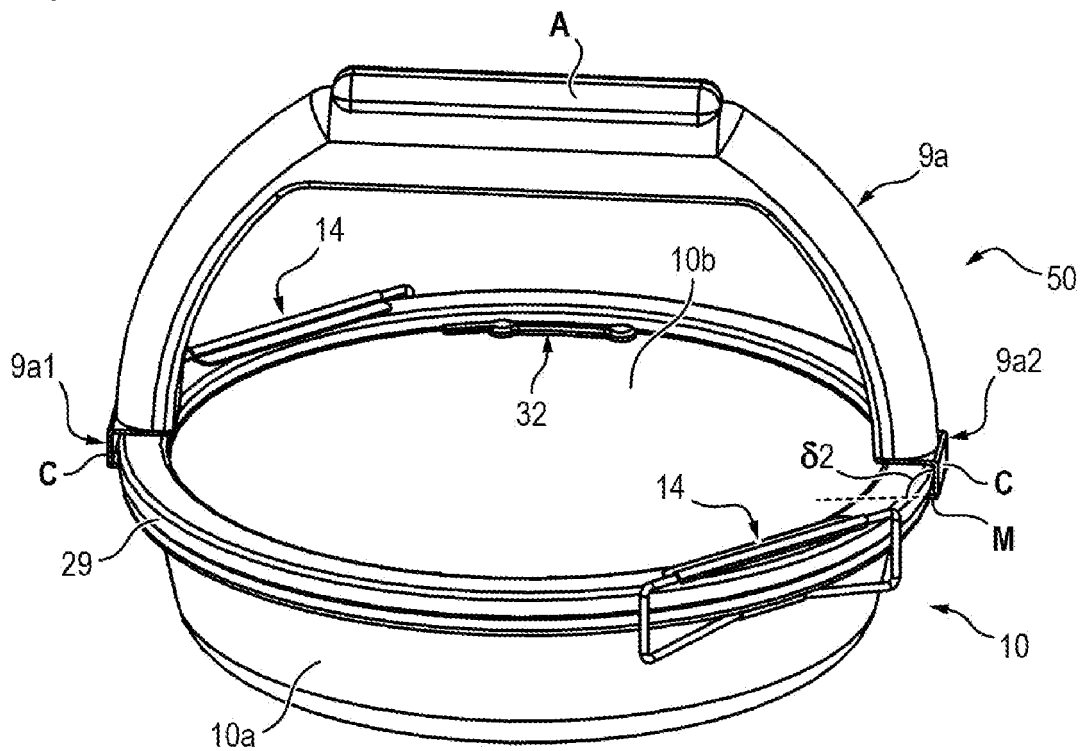
[Fig. 20]



[Fig. 21]



[Fig. 22]



RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

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

N° d'enregistrement
national

FA 923299
FR 2309914

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 2022/160176 A1 (SCALES CAPRI [US]) 26 mai 2022 (2022-05-26)	1-11	A47J27/082 A47J36/10
Y	* alinéas [0020] - [0038]; revendications;	13	
A	figures * -----	12, 14	
X	EP 4 032 443 A1 (ILME INNOROOMS LTD [FI]) 27 juillet 2022 (2022-07-27)	1-10	
A	* alinéas [0013], [0014]; revendications; figures * -----	11-14	
Y	US 2015/196157 A1 (SWISTH JASON [CA]) 16 juillet 2015 (2015-07-16) * le document en entier * -----	13	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
			A47J
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
19 mars 2024		Acerbis, Giorgio	
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 2309914 FA 923299**

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 **19-03-2024**
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 2022160176 A1	26-05-2022	AUCUN	
EP 4032443 A1	27-07-2022	AUCUN	
US 2015196157 A1	16-07-2015	CA 2839786 A1 US 2015196157 A1	16-07-2015 16-07-2015