



NO 905.830

CLASSIF. INTERNAT.: A47J

MINISTRE DES AFFAIRES ECONOMIQUES

MIS EN LECTURE LE: 16 Mars 1987

Le Ministre des Affaires Economiques,

Vu la loi du 24 mai 1854 sur les brevets d'invention

Vu le procès-verbal dressé le 28 Novembre 1986 A 11h 30

à l' Office de la Propriété Industrielle

ARRETE :

ARTICLE 1.- Il est délivré à : MARLER Philippe
Rue Biette 66A, 5272 Strée(BELGIQUE)

un brevet d'invention pour APPAREIL ENTIEREMENT AUTOMATIQUE REALISANT DES REPAS COMPLETS.

ARTICLE 2.- Ce brevet lui est délivré sans examen préalable, à ses risques et périls, sans garantie soit de la réalité, de la nouveauté ou du mérite de l'invention, soit de l'exactitude de la description, et sans préjudice du droit des tiers.

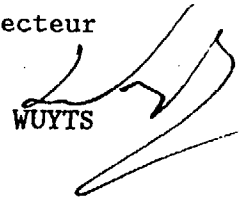
Le présent arrêté demeurera joint un des doubles de la spécification de l'invention (mémoire descriptif et éventuellement dessins) signés par l'intéressé et déposés à l'appui de sa demande de brevet.

Bruxelles, le 15 Décembre 1986

PAR DELEGATION SPECIALE

Le Directeur

L. WUYTS



MEMOIRE DESCRIPTIF
déposé à l'appui d'une demande de
BREVET D'INVENTION
au nom de

MARLER Philippe
et concernant :

Un appareil électroménager entièrement automatique
réalisant des repas complets

- Il est bien connu qu'après une journée de travail, la femme rentre à la maison fatiguée, énervée par les tensions vécues durant la journée. Les enfants ont grand besoin d'une maman qui soit à l'écoute de leurs problèmes, de leurs joies..., disponible pour le travail scolaire (devoirs, recherches, corrections...)
- 5 Un autre besoin primordial à assouvir est "MANGER". Comment en peu de temps peut-elle répondre à tous ces besoins ?
- 10 Quelles que soient leurs activités professionnelles, beaucoup de femmes craignent le moment où elles vont rentrer au bercail connaissant les besognes quotidiennes auxquelles elles ne pourront se soustraire. Si les besoins affectifs ne peuvent se réaliser qu'au
- 15 travers de relations humaines bien vécues, les besoins matériels eux, peuvent être réalisés par des machines qui allègent fortement le travail de la femme. C'est dans ce but bien précis qu'intervient l'appareil électroménager entièrement automatique.

.....

Ce gain en heures permet ainsi aux membres d'une
20 famille de disposer de plus de temps libre avec
tout ce que cela comporte de résultats positifs.
La présente invention concerne un appareil électro-
ménager dont le cycle complet comporte plusieurs
phases, chacune des phases peut évoluer séparément,
25 deux à deux, etc.... dont l'ordre énuméré ci-après
est uniquement d'application descriptive.
La présente invention comporte plusieurs éléments
tels que un moteur électrique, un mini-ordinateur
avec système de programmation et calcul de poids des
30 aliments, un ou des compartiment(s) de lavage des
aliments, un/des compartiment(s) de découpe des
aliments, des compartiments de cuisson, des comparti-
ments d'assaisonnement, un réservoir d'eau, un système
amenant l'eau à ébullition, un/des système(s) pour
35 asperger les aliments soit avec de la vapeur d'eau
bouillante soit avec de l'eau froide, un/des système(s)
pour laver les légumes avec brosses, un système pour
découper les aliments avec différents accessoires
(à titre d'exemple : grilles, couteaux...), des
40 systèmes de répartition pour l'assaisonnement, des
compartiments de cuisson (fours micro-ondes), un
système de lavage automatique de l'appareil, des
systèmes rendant hermétiques tous les compartiments,
et d'un compartiment pour récupérer les déchets ainsi
45 que les eaux usées avec filtre(s) pour séparer ceux-ci.
Pour cette présente invention, le modèle, les matériaux,
les différents accessoires faisant partie de cet
appareil seront choisis suivant le désir du fabricant.
En ce qui concerne le moteur électrique de puissance
50 variable de cette présente invention, différentes
autres possibilités peuvent être envisagées,
par exemple :

.....

Un système d'accumulation d'énergie du courant de nuit, un système de piles solaires, un système de
55 pompe à chaleur ou tout autre moyen permettant une économie d'énergie.

La présente invention est dotée d'un mini-ordinateur programmable, pour la réalisation des différentes opérations suivant le poids et la nature des aliments.

60 Chaque aliment subit une ou plusieurs opérations préalablement programmées. La présente invention est dotée d'un système de mesure de poids qui permet de calculer le temps nécessaire pour la réalisation de l'opération (suivant aussi la nature de l'aliment).

65 Ce programme pourra réaliser une quantité importante de repas complets.

A noter que la plupart des légumes et des fruits peuvent être préparés par cette présente invention, sous la forme demandée par l'utilisateur; que toutes

70 les viandes peuvent être cuites à condition évidemment que le volume de celles-ci ne dépasse pas le volume du four à micro-ondes.

En ce qui concerne le lavage, tous les aliments qui composent le menu et qui nécessitent ce processus,
75 seront placés dans le compartiment adéquat.

A titre d'exemple : les pommes de terre sont introduites dans le compartiment "lavage". Dans celui-ci, les pommes de terre subissent une aspersion de vapeur d'eau bouillante, puis un brossage enlevant la peau et toutes
80 autres particules extérieures.

Un autre exemple : les carottes sont introduites dans l'autre compartiment de lavage, elles subissent une aspersion d'eau froide et un brossage pour un nettoyage correct.

85 Le choix au départ de deux compartiments de lavage peut être augmenté ou ramené à un seul suivant le désir des fabricants.

.....

- Suite à cette opération de lavage, l'appareil étant déjà programmé, réalise l'opération suivante, qui est
- 90 "la découpe", mise en forme des aliments.
 Cette opération peut suivant le désir des fabricants, se réaliser dans le compartiment "lavage" ou passer dans un autre compartiment adéquat pour la découpe. On entend par "découpe" des aliments, tout ce qui est
- 95 de mise en forme, tels que râpage, coupage en rondelles ou en bâtonnets ou toutes autres formes.
 Pour cette opération, la présente invention sera équipée de grilles, couteaux, disques ou tout autre accessoire pour réaliser la découpe.
- 100 Le placement de ces accessoires se fera manuellement suivant le choix de la découpe, au départ de la programmation, ou automatiquement par le système de programmation.
 Pour réaliser cette opération, la présente invention
- 105 sera équipée d'un système de pression à exercer sur les aliments. Les aliments ainsi découpés arrivent dans un plat pour subir la/les dernières opérations qui sont l'assaisonnement (suivant le choix de l'utilisateur), et la cuisson dans le four à micro-ondes si
- 110 l'aliment doit subir cette dernière opération.
 La présente invention sera dotée de systèmes d'assaisonnement programmables qui distribuent la quantité nécessaire en fonction de la nature de l'aliment et de son poids. Suite à cette opération, l'aliment subit
- 115 la dernière opération qui est la cuisson dans des fours à micro-ondes programmables.
 Il est évident que certains aliments (à titre d'exemple: les carottes râpées) ne subissent pas cette opération. On considère au départ que la présente invention comporte
- 120 trois fours à micro-ondes, l'un pour la viande, l'autre pour les aliments nécessitant le lavage par vapeur d'eau chaude, et le troisième pour les aliments lavables à l'eau froide.

.....

- Dans les deux derniers fours cités, il est
- 125 entendu que l'on peut utiliser ceux-ci pour la cuisson d'aliments n'ayant pas subi les opérations de lavage et de découpage. A titre d'exemple : des aliments congelés, en conserve ou sous toutes autres formes. La présente invention est équipée d'un système
- 130 de lavage pour les différents compartiments, pour cela il est prévu un système rendant hermétique tous les compartiments. Cet appareil sera également doté d'un système prévenant l'utilisateur du manque d'éléments nécessaires au bon fonctionnement, ainsi que d'un
- 135 système signalant que le repas complet est prêt. La présente invention ne nécessite pas l'achat de four, ni de casseroles (ce qui permet aussi un gain de place pour le rangement), ce qui n'est pas négligeable vu le coût de ceux-ci. Les plats dans lesquels les aliments
- 140 sont cuits pourront servir à présenter les aliments à table. La quantité de vaisselle sera diminuée car il n'y aura pas de casseroles à laver.
- L'appareil pourra éventuellement être encastré dans les
- 145 meubles de cuisine, (à titre d'exemple, il pourra remplacer l'armoire où l'on range les casseroles) ou il pourra être totalement indépendant et recevoir un habillage personnalisé. Il sera fabriqué en fonction du nombre de personnes qui composent la famille,
- 150 (célibataire, couple, couple avec enfants, hôtel, restaurant) et en fonction des désirs des fabricants.

REVENDEICATIONS

- La présente invention concerne un appareil électro-ménager entièrement automatique permettant la réalisation d'une quantité importante de repas complets, à base d'aliments frais, surgelés, en conserve et/ou sous
- 5 toutes autres formes.
- Le système de fonctionnement de cet appareil électrique se compose d'un moteur électrique à puissance variable, suivant la programmation des opérations, et/ou le désir des fabricants; un mini-ordinateur déjà connu pour
- 10 d'autres utilisations, celui-ci programmera l'appareil pour le lavage, l'épluchage, le découpage, le râpage, la cuisson et l'assaisonnement des aliments qui composent le menu souhaité, suivant le poids et la nature des aliments. Chaque aliment subit une ou plusieurs opérations
- 15 préalablement programmée, chacune des phases peut évoluer séparément, deux à deux, etc...
- Le nettoyage de l'appareil se réalise automatiquement; les modèles et les moyens sont choisis suivant le(s) désir(s) des fabricants.
- 20 La présente invention permet aux membres d'une famille de disposer de plus de temps libre avec tout ce que cela comporte de résultats positifs.
- Cet appareil s'avèrera d'utilité première tant dans le secteur privé que dans les secteurs de l'hôtellerie et
- 25 restaurants.
- L'appareillage concernant l'épluchage des pommes de terre, peut seul être fabriqué et commercialisé.
- Le fonctionnement de cet appareil consiste en l'aspersion de vapeur d'eau bouillante sur la pomme de terre, plus
- 30 le nettoyage de celle-ci à l'aide de brosses (le modèle des brosses est choisi suivant le désir des fabricants) qui enlèvent la peau et toutes particules extérieures.

Les deux phases réalisées, la pomme de terre doit
subir l'opération de découpe, (manuelle ou automatique)
35 et de cuisson. Cet appareil sera nettoyé automatiquement.
Il est entendu que toutes autres dispositions des
composants de la présente demande de brevet font parties
des revendications décrites ci-dessus.

REVENDECATIONS

- La présente invention concerne un Appareil électro-ménager entièrement automatique permettant la réalisation d'une quantité importante de repas complets, à base d'aliments frais, surgelés, en conserve et/ou sous
- 5 toutes autres formes.
- Le système de fonctionnement de cet appareil électrique se compose d'un moteur électrique à puissance variable, suivant la programmation des opérations, ~~et/ou le désir des fabricants~~; un mini-ordinateur déjà connu pour
- 10 ~~d'autres utilisations~~, celui-ci programmera l'appareil pour le lavage, l'épluchage, le découpage, le râpage, la cuisson et l'assaisonnement des aliments qui composent le menu souhaité, suivant le poids et la nature des aliments. Chaque aliment subit une ou plusieurs opérations
- 15 préalablement programmée, chacune des phases peut évoluer séparément, deux à deux, etc...
- Le nettoyage de l'appareil se réalise automatiquement; les modèles et les moyens sont choisis suivant le(s) désir(s) des fabricants.
- 20 La présente invention permet aux membres d'une famille de disposer de plus de temps libre avec tout ce que cela comporte de résultats positifs.
- Cet appareil s'avèrera d'utilité première tant dans le secteur privé que dans les secteurs de l'hôtellerie et
- 25 restaurants.
- L'appareillage concernant l'épluchage des pommes de terre, peut seul être fabriqué et commercialisé.
- Le fonctionnement de cet appareil consiste en l'aspersion de vapeur d'eau bouillante sur la pomme de terre, plus
- 30 le nettoyage de celle-ci à l'aide de brosses (le modèle des brosses est choisi suivant le désir des fabricants) qui enlèvent la peau et toutes particules extérieures.

Les deux phases réalisées, la pomme de terre doit
subir l'opération de découpe, (manuelle ou automatique)
35 et de cuisson. Cet appareil sera nettoyé automatiquement.
Il est entendu que toutes autres dispositions des
composants de la présente demande de brevet font parties
des revendications décrites ci-dessus.