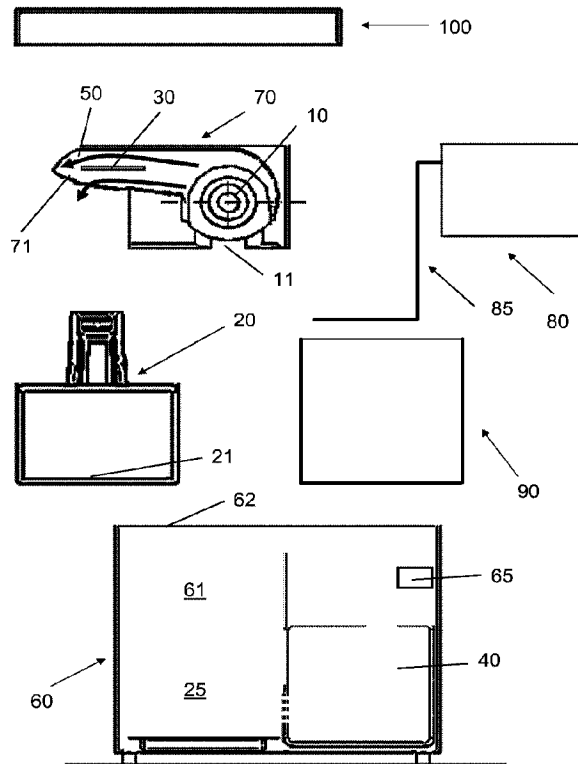




(86) Date de dépôt PCT/PCT Filing Date: 2017/07/21
(87) Date publication PCT/PCT Publication Date: 2018/03/01
(45) Date de délivrance/Issue Date: 2024/02/13
(85) Entrée phase nationale/National Entry: 2019/02/13
(86) N° demande PCT/PCT Application No.: FR 2017/052022
(87) N° publication PCT/PCT Publication No.: 2018/037177
(30) Priorité/Priority: 2016/08/22 (FR1657848)

(51) Cl.Int./Int.Cl. *A47J 37/06* (2006.01),
A47J 37/12 (2006.01)
(72) Inventeur/Inventor:
SEURAT, FREDERIC, FR
(73) Propriétaire/Owner:
SEB S.A., FR
(74) Agent: LAVERY, DE BILLY, LLP

(54) Titre : APPAREIL ELECTRIQUE DE CUISSON POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS FRITS
(54) Title: ELECTRIC COOKING APPLIANCE FOR PREPARING FRIED FOOD



(57) Abrégé/Abstract:

L'invention concerne un appareil électrique de cuisson comprenant - une base (60), - des moyens de ventilation (10) agencés pour créer un flux d'air, - des moyens de chauffage (30) agencés pour chauffer le flux d'air - un panier de cuisson (20) amovible. Selon l'invention, l'appareil comprend : - un boîtier (70) amovible logeant les moyens de ventilation (10) et les moyens de chauffage (30), le boîtier (70) étant prévu pour être disposé sur la base (60) pour cuire les aliments disposés dans le panier de cuisson (20) porté par la base (60), - une cuve (90) amovible prévue pour recevoir un bain de cuisson, - un autre boîtier (80) amovible à partir duquel s'étend un élément chauffant (85), l'autre boîtier (80) étant prévu pour être disposé sur la base (60) pour cuire les aliments disposés dans la cuve (90).

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la
Propriété Intellectuelle
Bureau international(10) Numéro de publication internationale
WO 2018/037177 A1(43) Date de la publication internationale
01 mars 2018 (01.03.2018)(51) Classification internationale des brevets :
A47J 37/06 (2006.01) A47J 37/12 (2006.01)(72) Inventeur : SEURAT, Frédéric ; 11 rue des Poiriers Bu-
rotte, 21490 BRETIGNY (FR).(21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR2017/052022(74) Mandataire : SEB DEVELOPPEMENT - CEMELI
ERIC ; 112 Chemin du Moulin Carron, Campus SEB, CS
90229, 69134 ECULLY CEDEX (FR).(22) Date de dépôt international :
21 juillet 2017 (21.07.2017)(81) États désignés (*sauf indication contraire, pour tout titre de
protection nationale disponible*) : AE, AG, AL, AM, AO,
AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA,
CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ,
EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR,
HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR,
KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG,
MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM,
PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC,

(25) Langue de dépôt : français

(26) Langue de publication : français

(30) Données relatives à la priorité :
1657848 22 août 2016 (22.08.2016) FR(71) Déposant : SEB S.A. [FR/FR] ; 112 Chemin du Moulin
Carron, Campus SEB, 69130 ECULLY (FR).

(54) Title: ELECTRIC COOKING APPLIANCE FOR PREPARING FRIED FOOD

(54) Titre : APPAREIL ÉLECTRIQUE DE CUISSON POUR LA PRÉPARATION D'ALIMENTS FRITS

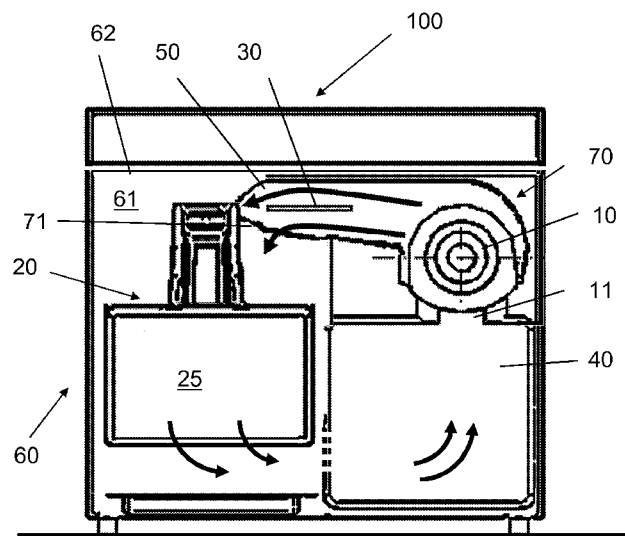


Fig.2

(57) **Abstract:** The invention concerns an electric cooking appliance comprising - a base (60), - ventilation means (10) arranged to create an airflow, - heating means (30) arranged to heat the airflow - a removable cooking basket (20). According to the invention, the appliance comprises: - a removable housing (70) accommodating the ventilation means (10) and the heating means (30), the housing (70) being designed to be arranged on the base (60) in order to cook the food arranged in the cooking basket (20) carried by the base (60), - a removable container (90) designed to receive a cooking bath, - another removable housing (80) from which there extends a heating element (85), the other housing (80) being designed to be arranged on the base (60) in order to cook the food arranged in the container (90).

[Suite sur la page suivante]



WO 2018/037177 A1

WO 2018/037177 A1 

SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR,
TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (*sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible*) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasienn (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), européen (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée:

— avec rapport de recherche internationale (Art. 21(3))

(57) Abrégé : L'invention concerne un appareil électrique de cuisson comprenant - une base (60), - des moyens de ventilation (10) agencés pour créer un flux d'air, - des moyens de chauffage (30) agencés pour chauffer le flux d'air - un panier de cuisson (20) amovible. Selon l'invention, l'appareil comprend : - un boîtier (70) amovible logeant les moyens de ventilation (10) et les moyens de chauffage (30), le boîtier (70) étant prévu pour être disposé sur la base (60) pour cuire les aliments disposés dans le panier de cuisson (20) porté par la base (60), - une cuve (90) amovible prévue pour recevoir un bain de cuisson, - un autre boîtier (80) amovible à partir duquel s'étend un élément chauffant (85), l'autre boîtier (80) étant prévu pour être disposé sur la base (60) pour cuire les aliments disposés dans la cuve (90).

APPAREIL ELECTRIQUE DE CUISSON POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS FRITS

La présente invention concerne le domaine technique des appareils
5 électriques de cuisson prévus pour la préparation d'aliments frits.

Il est connu de préparer des aliments frits avec un appareil électrique de cuisson comportant un espace de cuisson exposé à un flux d'air chaud. Un tel appareil permet notamment d'obtenir assez rapidement des aliments frits prêts à être consommés, notamment à partir d'aliments pré-frits.

10 Toutefois les appareils de ce type restent peu performants pour la cuisson de beignets ou de préparations panées.

Un objet de la présente invention est de proposer un appareil du type précité qui soit également performant pour la cuisson de beignets ou de préparations panées.

15 Un autre objet de la présente invention est de proposer un appareil électrique de cuisson qui permette de préparer de manière satisfaisante une plus grande variété d'aliments, notamment d'aliments frits.

Ces objets sont atteints avec un appareil électrique de cuisson comprenant :

- 20
- une base dans laquelle est ménagée au moins une partie d'un espace de cuisson,
 - des moyens de ventilation agencés pour créer un flux d'air dans l'espace de cuisson,
 - des moyens de chauffage agencés pour chauffer le flux d'air,
 - un panier de cuisson amovible agencé pour recevoir des aliments à cuire
- 25 dans l'espace de cuisson,

du fait que cet appareil comprend :

- un boîtier amovible logeant les moyens de ventilation et les moyens de chauffage, le boîtier étant prévu pour être disposé sur la base pour cuire les

aliments disposés dans le panier de cuisson,

- une cuve amovible prévue pour recevoir un bain de cuisson,
- un autre boîtier amovible à partir duquel s'étend un élément chauffant, l'autre boîtier étant prévu pour être disposé sur la base pour cuire les aliments

5 disposés dans la cuve, l'élément chauffant s'étendant alors à l'intérieur de la cuve.

Ainsi selon le type d'aliment frit à préparer le mode de cuisson le plus adapté peut être sélectionné, en utilisant le boîtier pour une cuisson à air chaud ou l'autre boîtier pour une cuisson en bain d'huile.

10 Selon une forme de réalisation, la cuve est utilisée en substitution au panier de cuisson. En d'autres termes le panier de cuisson est utilisé avec le boîtier et la cuve est utilisée avec l'autre boîtier

Si désiré le panier de cuisson peut être configuré pour pouvoir être agencé dans la cuve pour contenir les aliments à cuire. Le panier de cuisson agencé
15 dans la cuve s'étend alors de préférence au dessus de l'élément chauffant lorsque l'appareil est utilisé avec l'autre boîtier.

Avantageusement, la base comporte un logement prévu pour recevoir au moins partiellement la cuve et/ou le panier de cuisson. Cette disposition permet de simplifier la construction de l'appareil.

20 Avantageusement alors, le panier de cuisson est logé au moins en partie dans la base lorsque l'appareil est utilisé avec le boîtier.

Avantageusement alors, la cuve est logée au moins en partie dans la base lorsque l'appareil est utilisé avec l'autre boîtier.

Avantageusement encore, le logement présente une ouverture supérieure.

25 Selon une forme de réalisation, la base comporte un connecteur électrique, pour alimenter électriquement les moyens de chauffage et les moyens de ventilation lorsque le boîtier est disposé sur la base, et pour alimenter électriquement l'élément chauffant lorsque l'autre boîtier est disposé sur la

base. La base est alors alimentée par un cordon d'alimentation électrique. En alternative, le boîtier peut être directement alimenté par un cordon d'alimentation électrique et/ou l'autre boîtier peut être directement alimenté par un cordon d'alimentation électrique.

- 5 Selon une forme de réalisation, l'appareil électrique de cuisson comprend un couvercle disposé sur la base, et l'espace de cuisson est défini par le boîtier et le couvercle disposés sur la base.

10 Selon une autre forme de réalisation l'espace de cuisson est défini par le boîtier disposé sur la base. L'utilisation d'un couvercle n'est alors pas nécessaire.

15 Selon une forme de réalisation, le boîtier présente une tuyère d'admission agencée en amont des moyens de ventilation, la base comporte une zone d'admission agencée en regard de la tuyère d'admission, et l'espace de cuisson communique avec la zone d'admission. Cette disposition permet de faciliter la circulation du flux d'air dans l'espace de cuisson.

Avantageusement alors, les moyens de ventilation sont agencés au dessus de la zone d'admission. Cette disposition permet d'améliorer la circulation du flux d'air.

20 Selon une forme de réalisation, les moyens de chauffage sont agencés en aval des moyens de ventilation. Cette disposition permet de simplifier la réalisation des moyens de ventilation.

Avantageusement alors, le boîtier comprend une zone d'échappement agencée en aval des moyens de ventilation, et les moyens de chauffage sont agencés dans la zone d'échappement.

25 Avantageusement encore, le panier de cuisson est agencé en aval des moyens de chauffage.

Avantageusement encore, les moyens de chauffage sont agencés au moins partiellement en regard des aliments à cuire reçus par le panier de cuisson. Cette disposition permet de faciliter une cuisson par rayonnement.

- 5 Avantageusement encore, le boîtier comporte au moins une sortie d'air chauffé débouchant en regard du panier de cuisson. Cette disposition contribue à de bonnes performances de cuisson.

Avantageusement encore, le flux d'air traverse un lit d'aliments à cuire disposé dans le panier de cuisson. Cette disposition permet de favoriser une meilleure homogénéité de cuisson.

- 10 Avantageusement alors, le panier de cuisson présente un fond ajouré permettant le passage du flux d'air.

L'invention sera mieux comprise à l'étude d'un mode de réalisation donné à titre d'exemple nullement limitatif et illustré par les figures annexées, dans lesquelles :

- 15 - la figure 1 est une vue schématique en coupe verticale et en éclaté d'un appareil électrique de cuisson selon la présente invention,
- la figure 2 est une vue schématique en coupe verticale de l'appareil électrique de cuisson de la figure 1 selon une première configuration d'utilisation.
- 20 - la figure 3 est une vue schématique en coupe verticale de l'appareil électrique de cuisson de la figure 1 selon une deuxième configuration d'utilisation.

L'appareil électrique de cuisson illustré sur la figure 1 comprend une base 60 dans laquelle est ménagée au moins une partie d'un espace de cuisson 25, un
25 boîtier 70 amovible prévu pour être utilisé dans une première configuration d'utilisation illustré sur la figure 2, un autre boîtier 80 amovible prévu pour être utilisé dans une deuxième configuration d'utilisation illustré sur la figure 3, un panier de cuisson 20 amovible, une cuve 90 amovible, et un couvercle 100.

La base 60 comporte un logement 61 prévu pour recevoir au moins partiellement la cuve 90 et/ou le panier de cuisson 20.

Dans l'exemple de réalisation illustré sur les figures 1 à 3, le logement 61 présente une ouverture supérieure 62. Le panier de cuisson 20 est logé dans
5 la base 60 lorsque l'appareil est utilisé avec le boîtier 70, tel que représenté sur la figure 2. La cuve 90 est logée dans la base 60 lorsque l'appareil est utilisé avec l'autre boîtier 80, tel que représenté sur la figure 3.

Le boîtier 70 est prévu pour être disposé sur la base 60 pour cuire les aliments disposés dans le panier de cuisson 20 agencé dans l'espace de cuisson 25. Le
10 boîtier 70 loge des moyens de ventilation 10 agencés pour créer un flux d'air dans l'espace de cuisson 25, et des moyens de chauffage 30 agencés pour chauffer le flux d'air.

L'autre boîtier 80 est prévu pour être disposé sur la base 60 pour cuire les aliments disposés dans la cuve 90 portée par la base 60. Un élément chauffant
15 85 s'étend à partir de l'autre boîtier 80. Tel que montré sur la figure 3, l'élément chauffant 85 s'étend à l'intérieur de la cuve 90. L'élément chauffant 85 est prévu pour chauffer le bain de cuisson disposé dans la cuve 90. Le bain de cuisson peut notamment être un bain d'huile. L'élément chauffant 85 est de préférence associé à des moyens de régulation thermostatique et/ou à des
20 moyens de protection thermique, non représentés sur les figures.

Dans l'exemple de réalisation illustré sur les figures 1 à 3, la base 60 peut porter le panier de cuisson 20 ou la cuve 90. Ainsi la cuve 90 est utilisée en substitution au panier de cuisson 20. En alternative, le panier de cuisson 20 pourrait notamment être porté par la cuve 90. Le panier de cuisson 20 s'étend
25 alors de préférence au dessus de l'élément chauffant 85 lorsque l'appareil est utilisé avec l'autre boîtier 80.

Tel que représenté sur la figure 1, le couvercle 100 est disposé sur la base 60. L'espace de cuisson 25 est alors défini par le boîtier 70 et le couvercle 100 disposés sur la base 60, tel que représenté sur la figure 2.

Dans l'exemple de réalisation illustré sur les figures, la base 60 comporte un connecteur électrique 65 pour alimenter électriquement les moyens de chauffage 30 et les moyens de ventilation 10 lorsque le boîtier 70 est disposé sur la base 60 et pour alimenter électriquement l'élément chauffant 85 lorsque
5 l'autre boîtier 80 est disposé sur la base 60. A cet effet, le boîtier 70 et l'autre boîtier 80 comportent chacun un autre connecteur électrique, non représenté sur les figures, alimenté par le connecteur 65 lorsque le boîtier 70 ou l'autre boîtier 80 est disposé sur la base 60.

L'appareil dans la configuration illustrée sur la figure 2 est prévu pour chauffer
10 ou cuire des aliments avec un flux d'air chaud.

Dans l'exemple de réalisation illustré, les moyens de ventilation 10 comprennent un ventilateur à flux transversal comprenant un rotor agencé pour tourner autour d'un axe de rotation perpendiculaire au plan des figures 1 et 2. Le boîtier 70 présente une tuyère d'admission 11 agencée en amont des
15 moyens de ventilation 10. La base 60 comporte une zone d'admission 40 agencée en regard de la tuyère d'admission 11. L'espace de cuisson 25 communique avec la zone d'admission 40. Les moyens de chauffage 30 sont agencés en aval des moyens de ventilation 10. Le boîtier 70 comporte au moins une sortie d'air chauffé 71 débouchant en regard du panier de cuisson
20 20. Le panier de cuisson 20 est ainsi agencé en aval des moyens de chauffage 30.

Plus particulièrement dans l'exemple de réalisation illustré, les moyens de ventilation 10 sont agencés sur un côté de l'espace de cuisson 25. Les moyens de ventilation 10 sont agencés au dessus de la zone d'admission 40. Le boîtier
25 70 comprend une zone d'échappement 50 agencée en aval des moyens de ventilation 10. Les moyens de chauffage 30 sont agencés dans la zone d'échappement 50.

De manière préférée, les moyens de chauffage 30 sont agencés au moins partiellement en regard des aliments à cuire reçus par le panier de cuisson 20,

ce qui permet d'exposer les aliments à cuire à un rayonnement thermique généré par les moyens de chauffage 30 pour les dorer / griller.

Pour des raisons de clarté, les aliments à cuire ne sont pas représentés dans le panier de cuisson 20, afin de visualiser le flux d'air généré par les moyens de ventilation. Les moyens de ventilation 10 disposés dans le boîtier 70 aspirent de l'air par la tuyère d'admission 11 dans la zone d'admission 40, et rejettent l'air dans la zone d'échappement 50 définie par le boîtier 70 qui contient aussi les moyens de chauffage 30. Les moyens de chauffage 30 chauffent donc le flux d'air qui sort des moyens de ventilation 10. Le flux d'air chauffé est ensuite dirigé vers le panier de cuisson 20 par la sortie d'air chauffé 71.

Le flux d'air traverse un lit d'aliments à cuire (non représenté sur les figures) disposé dans le panier de cuisson 20. A cet effet le panier de cuisson 20 présente un fond ajouré 21 permettant le passage du flux d'air. Selon une forme de réalisation préférée le fond ajouré 21 est réalisé en forme de grille.

Une fois le fond ajouré 21 passé, le flux d'air est aspiré vers la zone d'admission 40 afin de passer à nouveau à travers les moyens de ventilation 10. Si désiré le couvercle 100 peut présenter une face inférieure conformée pour diriger le flux d'air sur le panier de cuisson 20.

L'appareil électrique de cuisson selon l'invention peut servir à cuire rapidement des pommes de terre découpées pour faire des frites en les enduisant initialement d'une faible quantité d'huile ou de matière grasse, dans la configuration représentée sur la figure 2. On peut également envisager de cuire d'autres aliments, tels que de la viande ou d'autres légumes.

L'appareil dans la configuration illustrée sur la figure 3 est prévu pour cuire des aliments dans un bain de cuisson, notamment pour frire des aliments dans un bain de matière grasse.

La cuve 90 est disposée dans la base 60 après avoir retiré le couvercle 100, le boîtier 70 et le panier de cuisson 20. L'autre boîtier 80 est ensuite disposé sur

la base 60. L'utilisateur remplit ensuite la cuve 90 de la quantité appropriée de bain de cuisson. En l'absence d'échappements de vapeur la cuisson des aliments s'effectue sans couvercle 100.

L'appareil électrique de cuisson selon l'invention peut également permettre de
5 frire de manière satisfaisante des préparations panées ou des beignets, dans la configuration représentée sur la figure 3. On peut également envisager de frire d'autres aliments, tels que notamment des pommes de terre.

A titre de variante, le couvercle 100 ne s'étend pas nécessairement au dessus du boîtier 70.

10 A titre de variante, l'appareil ne comporte pas nécessairement un couvercle 100 indépendant. Le boîtier 70 peut notamment former un couvercle disposé sur la base 60. L'espace de cuisson 25 est alors défini par le boîtier 70 disposé sur la base 60.

A titre de variante, les moyens de ventilation 10 ne comprennent pas
15 nécessairement un ventilateur à flux transversal.

A titre de variante, le boîtier 70 ne présente pas nécessairement une tuyère d'admission 11 agencée en amont des moyens de ventilation 10.

A titre de variante, le panier de cuisson 20 peut être logé au moins en partie dans la base 60 lorsque l'appareil est utilisé avec le boîtier 70.

20 A titre de variante, le panier de cuisson 20 n'est pas nécessairement retiré par l'ouverture supérieure 62. La base 60 peut notamment comporter une ouverture latérale prévue pour la mise en place et le retrait du panier de cuisson 20.

A titre de variante, la cuve 90 peut être logée au moins en partie dans la base
25 60 lorsque l'appareil est utilisé avec l'autre boîtier 80.

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

revendications.

REVENDEICATIONS

1. Appareil électrique de cuisson pour soit une cuisson à air chaud ou une cuisson dans un bain de liquide chaud comprenant :
- 5 - une base (60) dans laquelle est ménagée au moins une partie d'un espace de cuisson (25),
 - un système de ventilation (10) agencé pour créer un flux d'air dans l'espace de cuisson (25),
 - un système de chauffage (30) agencé pour chauffer le flux d'air,
 - 10 - un panier de cuisson (20) amovible agencé pour recevoir des aliments à cuire dans l'espace de cuisson (25),
- caractérisé en ce qu'il comprend :
- 15 - un premier boîtier (70) amovible supportant directement le système de ventilation (10) et le système de chauffage (30), le premier boîtier (70) amovible étant destiné à être disposé sur la base (60) pour cuire les aliments disposés dans le panier de cuisson amovible,
 - une cuve (90) amovible prévue pour recevoir un bain de cuisson,
 - 20 - un deuxième boîtier (80) amovible à partir duquel s'étend un élément chauffant (85) distinct du système de chauffage (30), le deuxième boîtier (80) amovible étant distinct du premier boîtier (70) amovible et étant destiné à être disposé sur la base (60) pour cuire les aliments disposés dans la cuve (90) amovible, l'élément chauffant (85) s'étendant alors à l'intérieur de la cuve (90) amovible,
- dans lequel la base (60) est construite et agencée pour recevoir soit un premier ensemble de cuisson pour la cuisson à air chaud, le premier ensemble de
- 25 cuisson comprenant le système de ventilation (10), le système de chauffage (30), le panier de cuisson amovible et le premier boîtier (70) amovible, soit un deuxième ensemble de cuisson pour la cuisson de liquide chaud, le deuxième ensemble de cuisson comprenant la cuve (90) amovible et le deuxième boîtier (80) amovible.
- 30 2. Appareil électrique de cuisson selon la revendication 1, caractérisé en ce que la base (60) comporte un logement (61) prévu pour recevoir au moins partiellement la cuve (90) amovible ou le panier de cuisson (20).
3. Appareil électrique de cuisson selon la revendication 2, caractérisé en ce que le logement (61) présente une ouverture supérieure (62).

4. Appareil électrique de cuisson selon l'une des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que la base (60) comporte un connecteur électrique (65), pour alimenter électriquement le système de chauffage (30) et le système de ventilation (10) lorsque le premier boîtier (70) amovible est disposé sur la base (60), et pour alimenter électriquement l'élément chauffant (85) lorsque le deuxième boîtier (80) amovible est disposé sur la base (60).
- 5
5. Appareil électrique de cuisson selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce qu'il comprend en outre un couvercle (100) disposé sur la base (60), et en ce que l'espace de cuisson (25) est défini par le premier boîtier (70) et le couvercle (100) disposés sur la base (60).
- 10
6. Appareil électrique de cuisson selon l'une des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que l'espace de cuisson (25) est défini par le premier boîtier (70) disposé sur la base (60).
7. Appareil électrique de cuisson selon l'une des revendications 1 à 6, caractérisé en ce que le premier boîtier (70) présente une tuyère d'admission (11) agencée en amont du système de ventilation (10), en ce que la base (60) comporte une zone d'admission (40) agencée en regard de la tuyère d'admission (11), et en ce que l'espace de cuisson (25) communique avec la zone d'admission (40).
- 15
8. Appareil électrique de cuisson selon la revendication 7, caractérisé en ce que le système de ventilation (10) est agencé au-dessus de la zone d'admission (40).
- 20
9. Appareil électrique de cuisson selon l'une des revendications 1 à 8, caractérisé en ce que le système de chauffage (30) est agencé en aval du système de ventilation (10).
10. Appareil électrique de cuisson selon la revendication 9, caractérisé en ce que le premier boîtier (70) comprend une zone d'échappement (50) agencée en aval du système de ventilation (10), et en ce que le système de chauffage (30) est agencé dans la zone d'échappement (50).
- 25
11. Appareil électrique de cuisson selon l'une des revendications 1 à 10, caractérisé en ce que le panier de cuisson (20) amovible est agencé en aval du système de chauffage (30).
- 30

- 12.** Appareil de cuisson selon l'une des revendications **1 à 11**, caractérisé en ce que le système de chauffage (30) est agencé au moins partiellement en regard des aliments à cuire reçus par le panier de cuisson (20) amovible.
- 13.** Appareil électrique de cuisson selon l'une des revendications **1 à 12**, caractérisé en ce que le premier boîtier (70) comporte au moins une sortie d'air chauffé (71) débouchant en regard du panier de cuisson (20) amovible.
- 14.** Appareil de cuisson selon l'une des revendications **1 à 13**, caractérisé en ce que le flux d'air traverse un lit d'aliments à cuire disposé dans le panier de cuisson (20) amovible.
- 15.** Appareil de cuisson selon l'une des revendications **1 à 14**, caractérisé en ce que le panier de cuisson (20) amovible présente un fond ajouré (21) permettant le passage du flux d'air.

1/3

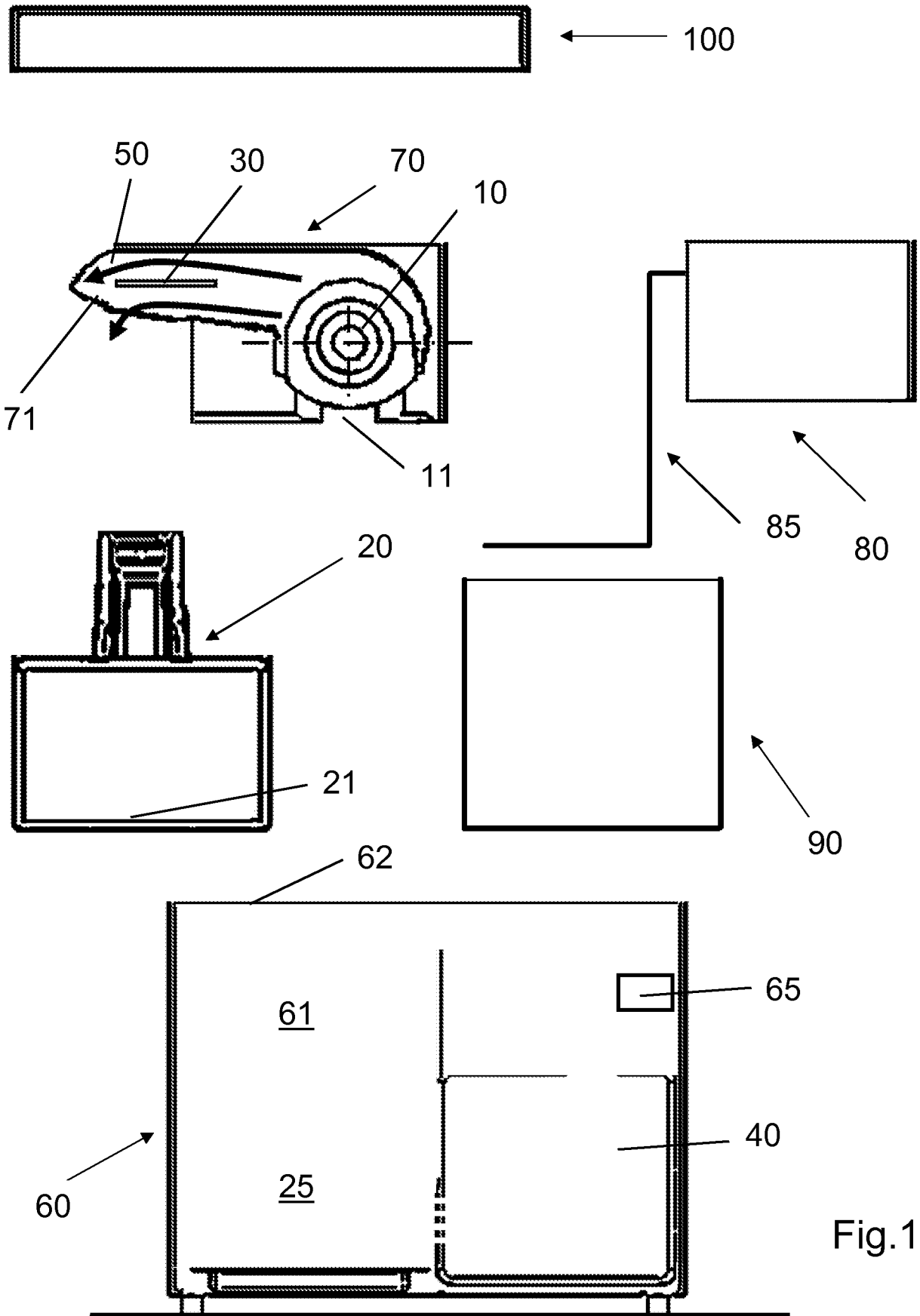


Fig.1

2/3

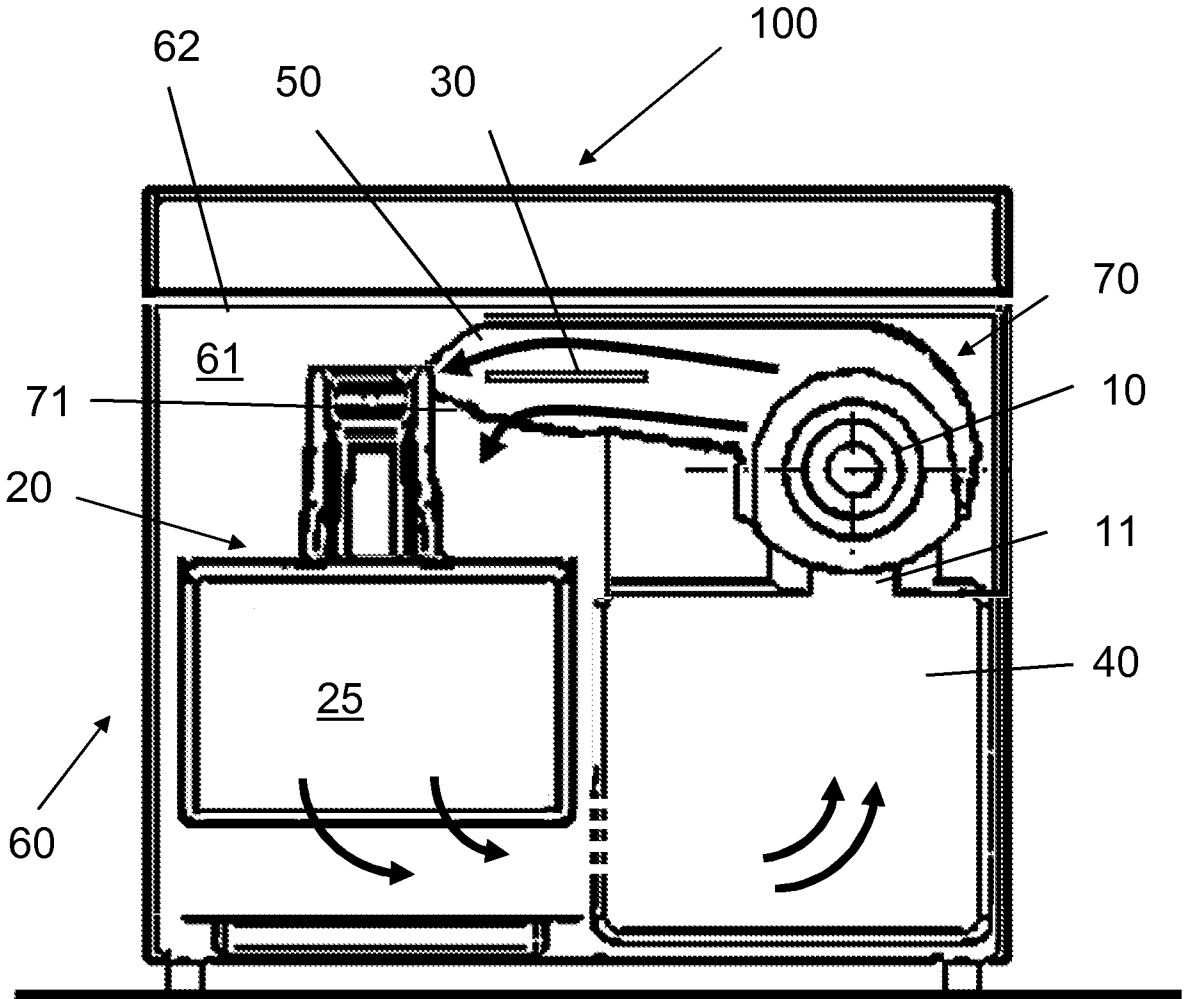


Fig.2

3/3

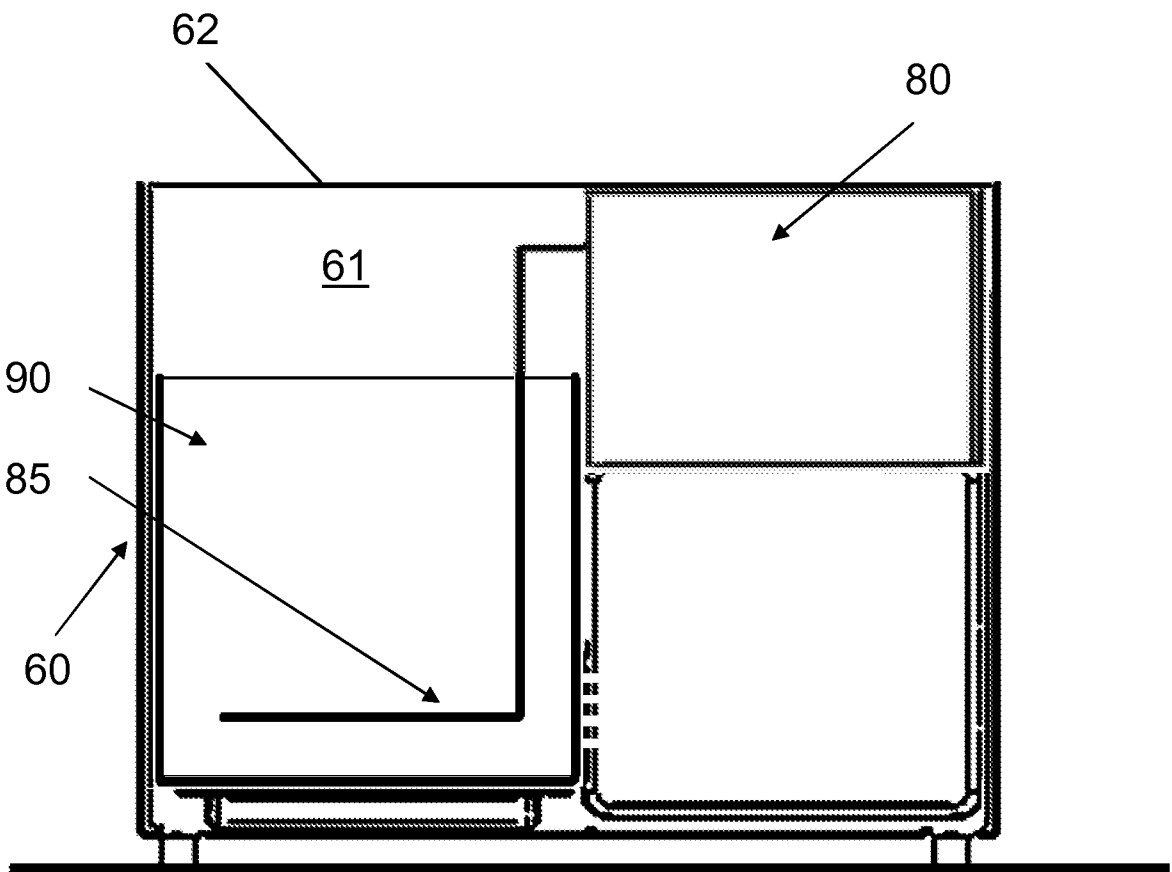


Fig.3

