



19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA

11 Número de publicación: **2 328 970**

51 Int. Cl.:  
**A47J 27/08** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Número de solicitud europea: **07011518 .3**

96 Fecha de presentación : **12.06.2007**

97 Número de publicación de la solicitud: **2002765**

97 Fecha de publicación de la solicitud: **17.12.2008**

54 Título: **Recipiente de cocción a presión.**

45 Fecha de publicación de la mención BOPI:  
**19.11.2009**

45 Fecha de la publicación del folleto de la patente:  
**19.11.2009**

73 Titular/es: **Silit-Werke GmbH & Co. KG.**  
**Neufraer Strasse 6 (B311)**  
**88499 Riedlingen, DE**

72 Inventor/es: **Baur, Konrad;**  
**Czypulovski, Detlef;**  
**Edholzer, Peter;**  
**Fingerle, Hans;**  
**Grözingen, Roland;**  
**Lison, Klara;**  
**Weigand, Oliver y**  
**Wontke, Karl-Heinz**

74 Agente: **Carvajal y Urquijo, Isabel**

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín europeo de patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre concesión de Patentes Europeas).

## DESCRIPCIÓN

Recipiente de cocción a presión.

5 La presente invención hace referencia a un recipiente de cocción a presión del tipo explicado en el concepto genérico de la reivindicación 1.

10 Un recipiente de cocción a presión de este tipo se conoce de la DE-A-3015670. El recipiente de cocción a presión conocido contiene un dispositivo disparador micrómetro controlado por presión, que trabaja de manera puramente mecánica, es decir que se encuentra previsto un muelle de enganche y un balancín elástico, que actúa cuando se activa el cronómetro. El balancín elástico es movido a través de un gatillo, que antes de que comience a subir la presión colinda con un perno indicador de presión. Si este se desplaza durante el transcurso del incremento de presión, entonces el gatillo es presionado y éste desplaza al balancín elástico de manera tal, que el cronómetro es activado. Con este diseño se puede poner en marcha el transcurrir de tiempo para el proceso de cocción, pero, sin embargo, no se puede influenciar la duración del proceso de cocción en correspondencia con la temperatura en el recipiente a presión o con la presión que se relaciona con el mismo.

15 Los recipientes de cocción a presión se encuentran conformados como recipientes a presión y cerrados de manera tal, que la presión en el interior del cuerpo del recipiente se debe reducir a un valor que no sea peligroso antes de poder abrir el recipiente. De esta manera se presenta el problema, de que el usuario no puede controlar el estado de cocción de los alimentos dentro del recipiente de cocción durante el proceso de cocción. Por ello, un recipiente de cocción a presión debe ser accionado conforme a valores indicativos en vista a la temperatura, la presión y el tiempo de cocción. A tal efecto, los recipientes de cocción a presión contienen un empujador indicador de presión, generalmente conformado como parte de una válvula de cocción, que se encuentra provisto de marcaciones adecuadas y visibles, la mayoría de las veces también de dos anillos dispuestos de manera distanciada y en lados opuestos, que durante el establecimiento de presión se hacen visibles y señalizan al usuario, por ejemplo, el comienzo del proceso de cocción o el nivel de presión alcanzado, en cada caso. El usuario debe notar esto para no perderse el momento de comienzo del valor indicativo para el tiempo de cocción necesario, ya que después, el valor indicativo para el tiempo de cocción no se puede respetar de manera exacta y debe ser estimado. Otro problema es el hecho de que el suministro de energía en las cocinas aún es regulado principalmente de manera manual. Ya que cada cocina y cada tipo de calentamiento reaccionan de manera diferente, el usuario primero debe reunir experiencia antes de obtener un resultado óptimo. Si por descuido el suministro de energía es reducido en demasía, incluso si se respeta el valor indicativo de tiempo de cocción, el alimento posiblemente no sea cocinado completamente; si el suministro de energía se mantiene en un nivel alto por demasiado tiempo, el alimento se cocina por exceso.

20 Para dar solución a este problema, en un recipiente de cocción a presión conforme a la EP-A-23724 se propone implementar un sensor de temperatura que determine la temperatura existente en el interior del cuerpo del recipiente y que accione un elemento temporizador de manera tal, que el tiempo de cocción comience a correr de manera autónoma al alcanzar una temperatura umbral durante la cocción, y que el tiempo de cocción se prolongue de manera automática cuando la temperatura haya caído por debajo de la temperatura normal, incluso si sólo ocurriera en determinados periodos de tiempo. Sin embargo, en lugar del sensor de temperatura también se puede utilizar un sensor de presión, como por ejemplo un captor de presión o una cinta bimetálica.

25 Es objeto de la presente invención, poner a disposición una posibilidad constructiva sencilla para poder controlar el tiempo de cocción teniendo en cuenta las oscilaciones de presión en el interior del cuerpo del recipiente.

Este objetivo es cumplido a través de las características indicadas en la reivindicación 1.

30 A través del diseño conforme a la invención se aprovecha, con una construcción sencilla, el movimiento del empujador indicador de presión del recipiente de cocción a presión, que se encuentra previsto de todos modos, para, especialmente, determinar de manera precisa el comienzo del tiempo de cocción e iniciar el transcurso del tiempo de cocción, poder controlar el mismo durante la cocción y eventualmente corregirlo. De esta manera no se requieren sensores adicionales, que por un lado elevan los costos de fabricación, y por el otro, pueden representar fuentes de fallos o dificultar la limpieza. Además, se pueden compensar las particularidades de la cocina o del tipo de calentamiento respectivo, especialmente los tiempos de reacción a modificaciones del suministro de energía, sin que el usuario deba experimentar primero con los valores indicativos de tiempo de cocción señalados por el fabricante del recipiente de cocción.

35 La transferencia tiene lugar sin contacto, de manera que también aquí apenas se elevan los costos de fabricación, debido a que no son necesarias líneas de conexiones.

Para una transferencia sin contacto se utiliza, preferentemente, un sensor de efecto Hall en conexión con un imán, especialmente un imán permanente.

60 Tomando como base los cronómetros convencionales, todos los usuarios conocen un dispositivo de ajuste, previsto conforme a la invención, para un tiempo de cocción deseado, de manera que el manejo del mismo resulta sencillo para cualquier usuario.

## ES 2 328 970 T3

De manera preferente se utilizan relojes programables convencionales, como los que se implementan también en cronómetros, cuyo transcurso de tiempo se realiza hacia atrás y que pueden ser influenciados de manera sencilla mediante el movimiento del empujador indicador de presión, por ejemplo debido a la detención en el caso de no alcanzar una presión normal.

De manera preferente se prevén indicaciones visuales y/o acústicas convencionales, que proveen al usuario de la información necesaria, por ejemplo la finalización del tiempo de cocción o una caída de presión (que persiste por un tiempo prolongado) en el interior del recipiente de cocción.

De manera preferente el temporizador se encuentra fijado de forma separable, de manera que pueda ser retirado para la limpieza del recipiente de cocción a presión.

La fijación se realiza, preferentemente, a través de un asiento de encastre, ya que este puede aportar la fuerza de retención necesaria y además asegurar un posicionamiento exacto del temporizador.

Se prefiere, especialmente, la utilización de un asiento de encastre con una guía corrediza y, al menos, un elemento de encastre, con lo que la guía corrediza procura una alineación exacta y el elemento de encastre, la sujeción y el posicionamiento del temporizador.

Para minimizar la cantidad de puntos de debilitación, que los puntos de fijación representan siempre en un recipiente a presión, el temporizador se encuentra dispuesto, preferentemente, en una parte de asa asignada a la tapa, que a su vez sirve para alojar al empujador indicador de presión.

En el caso de una fijación separable, el usuario puede adquirir posteriormente una olla a presión provista con un imán en el empujador indicador de presión, y por el otro lado, un temporizador con sensor de efecto Hall y dispositivo de fijación para accionar todos los recipientes de cocción a presión, que se encuentren en la casa, con un único temporizador o para obtener un repuesto para un temporizador que se haya perdido.

Un ejemplo de ejecución de la invención se explica a continuación más detalladamente con ayuda de los dibujos. Estos muestran:

Fig. 1 una representación en perspectiva de un recipiente de cocción a presión conforme a la invención,

Fig. 2 el corte II-II de la fig. 1 con un empujador indicador de presión en posición de reposo,

Fig. 3 una representación similar a la fig. 2 con el empujador indicador de presión en posición de cocción,

Fig. 4A, 4B y 4C diferentes vistas de un temporizador con dispositivo de fijación, y

Fig. 5A, 5B y 5C una comparación de curvas de tiempo de presión de procesos de cocción, en las que se encuentra registrado el trayecto del empujador indicador de presión.

La fig. 1 muestra, en una representación en perspectiva y esquemática, un recipiente de cocción a presión 1 equipado conforme a la invención, que usualmente se encuentra previsto de un cuerpo de recipiente 2 y una tapa 3, que se pueden fijar uno al otro de manera resistente a la presión. El recipiente de cocción a presión 1 contiene el asa de dos partes 4, usual en recipientes a presión de este tipo, y que sobresale de un lado del recipiente. El asa 4 contiene una primera parte de asa 4a, fijada al cuerpo del recipiente 2, y una segunda parte de asa 4b, fijada en la tapa 3, con lo que su alineación exacta indica el cierre correcto del recipiente de cocción a presión 1.

La parte de asa de la tapa 4b se extiende a lo largo de la superficie de la tapa 2 dirigida hacia arriba, y allí aloja, como se puede ver también en las figuras 2 y 3, un empujador indicador de presión 5. El empujador indicador de presión 5 se puede deslizar en una guía corrediza 6 y es sometido a la presión P del interior del recipiente de cocción a presión. A tal efecto, el empujador indicador de presión 5 se encuentra conectado, en la guía corrediza 6 y mediante un orificio 6a, con el interior del recipiente de cocción a presión. El empujador indicador de presión 5 se encuentra alojado en la guía deslizante 6 de manera tal, que bajo la acción de la presión, que aumenta o se reduce en el recipiente de cocción a presión 2, se desplaza en dirección a la flecha doble A, esencialmente de forma perpendicular a la tapa 3, y que durante el transcurso del establecimiento de presión sube cada vez más por encima de un límite superior 7 de la guía de alojamiento 6, y de esta manera se hace visible para el usuario. El empujador indicador de presión 5 se encuentra provisto además con, al menos, una marcación visible 5a, 5b, que indican al usuario el comienzo del proceso de cocción, y de esta manera, el momento en que el valor indicativo para el tiempo de cocción debería ser iniciado y se debería reducir, eventualmente, el suministro de energía. En las fig. 2 y 3 se representan dos marcaciones 5a, 5b en forma de los anillos o de las bandas usuales, cuya visualización por encima del límite superior 7 indica el inicio del proceso de cocción o un primer y un segundo nivel de presión (por ejemplo 0,3 y 0,8 bar), para que el usuario pueda regular la fuente de calor de manera convencional.

El empujador indicador de presión 5 puede ser, también, parte de una válvula de cocción convencional y cumplir otras funciones además de la indicación de presión, por ejemplo abrir y cerrar una válvula de cocción, abrir y cerrar una válvula de vapor de escape o similar.

## ES 2 328 970 T3

El recipiente de cocción a presión 1 contiene, además, un temporizador 8, por ejemplo en forma de un reloj programable. El temporizador 8 se encuentra fijado, con ayuda de un dispositivo de fijación 9, cerca del empujador indicador de presión 5. En el ejemplo de ejecución representado, el temporizador 8 se encuentra fijado a la parte de asa del lado de la tapa 4b con ayuda de un dispositivo de fijación 9. Como también se puede ver en relación a las figuras 4A a 4C, el temporizador 8 contiene un elemento temporizador, preferentemente electrónico, con una indicación visual, por ejemplo, y elementos de accionamiento accionables manualmente 11, con los que, por ejemplo, se puede ajustar un tiempo de cocción y/o un programa de cocción predeterminado, definido por ejemplo por el tipo de alimento como “patatas” o “legumbres secas” o similar. El temporizador 8 puede estar provisto, además, con una indicación acústica, por ejemplo con una o varias señales de sonido, y con un dispositivo de alarma visual o acústica.

El dispositivo de fijación 9 permite una conexión, preferentemente separable, con la parte de asa 4b y contiene, en el ejemplo de ejecución representado, un asiento de encastre 12 con una muestra 12a y un gancho opuesto 12b, de los cuales al menos un elemento 12a, 12b, en el presente caso el gancho opuesto 12b, puede desviarse de manera elástica para poder interactuar de manera que encastran. En el ejemplo de ejecución representado, la muesca 12a se encuentra dispuesta en el temporizador 8 y el gancho opuesto 12b, en la parte de asa 4b, con lo que, preferentemente, en cada caso se encuentra previsto un par de cada elemento 12a, 12b y dispuesto a ambos lados del empujador indicador de presión 5 y cerca del mismo.

El dispositivo de fijación 9 contiene, además, una guía corrediza 13 en forma de dos guías laterales adaptadas a la forma de la parte de asa 4b, con las que el dispositivo de fijación 9 puede ser desplazado sobre la parte de asa 4b, hasta que la muesca 12a encastre.

En el ejemplo de ejecución representado, el dispositivo de fijación 9 se encuentra conformado en forma de puente o de abrazadera y abarca la parte superior de asa 4b en los lados no cubiertos por la tapa 3. El dispositivo de fijación tipo puente 9 contiene, además, una abertura recortada 14, a través de la cual puede pasar el empujador indicador de presión 5 y permanecer visible. Sin embargo, el dispositivo de fijación 9 puede ser desplazado dentro de una entalladura en la parte de asa 4b.

Entre el empujador indicador de presión 5 y el temporizador 8 se encuentra previsto un dispositivo de transmisión de señales, preferentemente sin contacto, que señala al temporizador 8 la posición del empujador 5. Esto tiene lugar, preferentemente, a través de un imán 15, preferentemente un imán permanente y un sensor de efecto Hall 16. El imán 15 se encuentra dispuesto en el empujador indicador de presión 5 y el sensor de efecto Hall 16, en el temporizador 8. La disposición se ha escogido de manera tal, que el sensor de efecto Hall 16 se activa, a más tardar, cuando comienza el proceso de cocción, por ejemplo cuando se cierra la purga de aire o la presión ha alcanzado un nivel predeterminado. Entonces, el sensor de efecto Hall 16 y el imán 15 deberían permanecer en contacto de transferencia mientras tenga lugar un proceso de cocción, es decir, mientras la presión se encuentre en el nivel de cocción. El imán 15 se encuentra dispuesto, preferentemente, en un lugar del empujador indicador de presión 5, que se encuentra protegido del sensor de efecto Hall 16 hasta que se alcance un estado de presión predeterminado, y que a lo largo del trayecto del empujador indicador de presión 5, que es posible a continuación, permanece en contacto de transferencia. De manera preferente, en estado aún no elevado, este lugar se encuentra dentro de la cubierta 7 en la guía corrediza 6.

El sensor de efecto Hall 16 se encuentra conformado de manera tal, que impide o libera continuamente, por ejemplo dependiendo del movimiento del empujador indicador de presión 5, por ejemplo el trayecto recorrido por el imán 15, la dirección del movimiento del imán 15, o la posición del imán 15, el transcurso de tiempo del tiempo de cocción predeterminado que el usuario ingresó a través de los elementos de mando 11, ya sea directamente como valor temporal (en min. o eventualmente h y/o seg.) o como programa de cocción (por ejemplo “patatas” o “legumbres secas” etc.).

Las figuras 5A, 5B y 5C muestran el desarrollo de temperatura/presión-tiempo de diferentes pruebas de cocción. Para todas las curvas, las pruebas de cocción fueron realizadas en un recipiente de cocción a presión de la empresa Silit, “Sicomatic-L Silargan” con una capacidad de 4,5 litros. En cada caso se cocinaron 500 g de patatas con 250 ml de agua sobre una cocina de inducción Silit SIT-3000 con 1500 vatios.

El empujador indicador de presión del recipiente de cocción a presión utilizado presentó una marcación 5a para un primer nivel de presión (0,3 bar) y una segunda marcación 5b para un segundo nivel de presión, superior (0,8 bar). El inicio para todas las pruebas fue una sobrepresión de 30 kPa, que en todas las pruebas fue alcanzada después de 4,8 min. Al finalizar el tiempo de cocción la temperatura de cocción ascendía a 100°C.

La fig. 5A muestra el desarrollo de la temperatura/presión-tiempo en una primera prueba de cocción, que fue realizada en el nivel de presión 1 y en el que se procuró mantener el nivel de presión 1.

Al comenzar las pruebas de cocción conforme a las tres figuras 5A, 5B y 5C, en el temporizador 8 se preseleccionó el programa “patatas” o se ingresó un valor indicativo del tiempo de cocción indicado en el manual de instrucciones del recipiente a presión.

La primera señal de transmisión del dispositivo de transmisión fue determinada en la posición “I”, en la que se concluye el proceso de purga de aire (se cierra la purga de aire automática) y comienza el establecimiento de presión. El establecimiento de presión continúa, hasta que se alcanza la presión determinada para comenzar el tiempo de cocción, por ejemplo 30 kPa, lo que en el caso presente sucedió en la posición II. Ahora comienza a transcurrir el tiempo

## ES 2 328 970 T3

de cocción en el temporizador 8. En principio el suministro de energía fue reducido correspondientemente y luego, eventualmente, reajustado para mantener la presión en el recipiente de cocción a presión en el primer nivel de presión. El proceso de cocción se continúa hasta que el temporizador determina que el tiempo de cocción ha transcurrido de manera esencialmente constante en el primer nivel, respecto a las relaciones de presión. Esto sucedió en la posición  
5 III, 17,7 min. después de la posición II, es decir, después de comenzar el proceso de cocción. El transcurso del tiempo de cocción es comunicado al usuario a través de señales ópticas o acústicas. Una prueba de cocción arrojó el resultado, de que transcurrido este tiempo de cocción las patatas se encontraban cocidas, pero no sobrecocidas.

La fig. 5B muestra la misma prueba de cocción que la fig. 5A, con la única diferencia, de que aquí se cocinó en  
10 el nivel de presión 2 (marcación inferior 5b aparece sobre la cubierta 7). También aquí se procuró, que la presión se mantuviera, en lo posible, constante en este nivel de presión (0,8 bar). El primer contacto de transferencia también tiene lugar en la posición I, después de la purga de aire. La posición II muestra el momento en que se alcanza la presión de 30 kPa, es decir, el comienzo del tiempo de cocción que el usuario ingresó previamente en forma de un programa "patatas" o en forma de un valor indicativo de un tiempo de cocción conforme al manual de instrucciones  
15 del recipiente de cocción a presión. Al aparecer la segunda marcación 5b, o poco antes, se reduce el suministro de energía, de manera que la presión se puede mantener esencialmente constante en el segundo nivel de presión. Debido a la mayor presión y, de esta manera la mayor temperatura en el recipiente de cocción a presión, el temporizador determina 8, que el proceso de cocción puede ser finalizado antes que en la prueba de cocción de la fig. 5A y envía a la posición III, ya 13,9 min. después de la posición II, una señal acústica y/o visual, que indica la finalización del tiempo  
20 de cocción. Una prueba arrojó el resultado, de que las patatas se encontraban cocidas, pero no sobrecocidas.

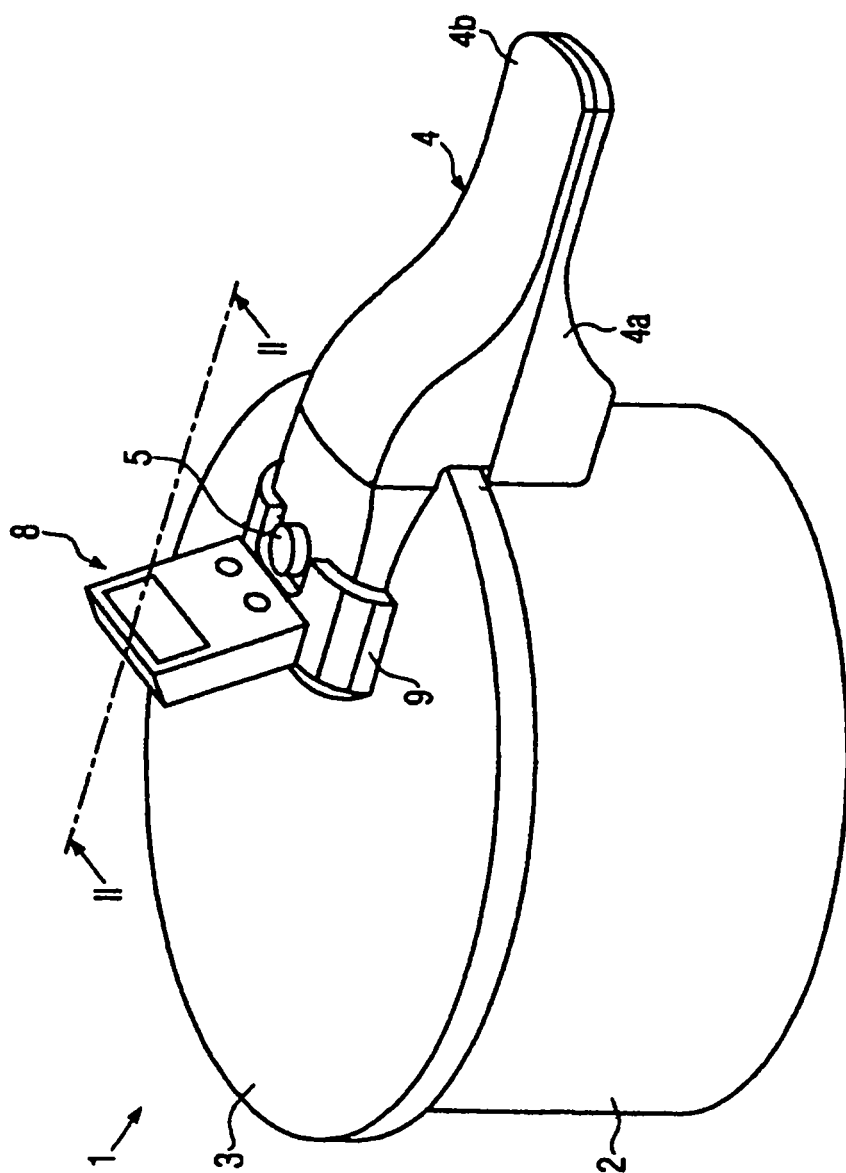
La fig. 5C muestra una tercera prueba de cocción, que se realizó de manera análoga a las pruebas de cocción conforme a las figuras 5A y 5B, con lo que, sin embargo, entre las posiciones "II" y "III" la presión, entre y alrededor  
25 de los dos niveles de presión, osciló. También aquí el primer contacto de transferencia tuvo lugar en la posición I después de la purga de aire. La posición II marca el momento en que se alcanzó una presión de 30 kPa, es decir, el comienzo del tiempo de cocción en el temporizador. Se puede observar claramente el desarrollo de presión, que asciende y cae múltiples veces, o el transcurso del empujador indicador de presión 5. El temporizador 8 procesa, en consecuencia, el tiempo de cocción predeterminado para el nivel de presión 1 y para el nivel de presión 2, de manera que después de un tiempo de cocción de 15,7 min., es decir un tiempo de cocción más prolongado que en el caso del  
30 nivel de presión 2 y un tiempo de cocción menor que en el caso del nivel de presión 1, es emitida la señal que indica la finalización del tiempo de cocción. Una prueba arrojó el resultado, de que las patatas se encontraban cocidas, pero no sobrecocidas.

Para comparar, en las fig. 5A, 5B, 5C también se indicó el desarrollo de la temperatura T. Las curvas muestran, que  
35 la temperatura sigue la tendencia de la presión, con lo que, sin embargo, la temperatura no cae tanto como la presión durante la breve conexión y desconexión descrita de la cocina. En conclusión, el control de la presión para corregir el tiempo de cocción es una buena aproximación y se puede resolver de manera más simple en lo que respecta a la construcción, esencialmente a través del diseño conforme a la invención, que una corrección del tiempo de cocción a través de una medición de temperatura.

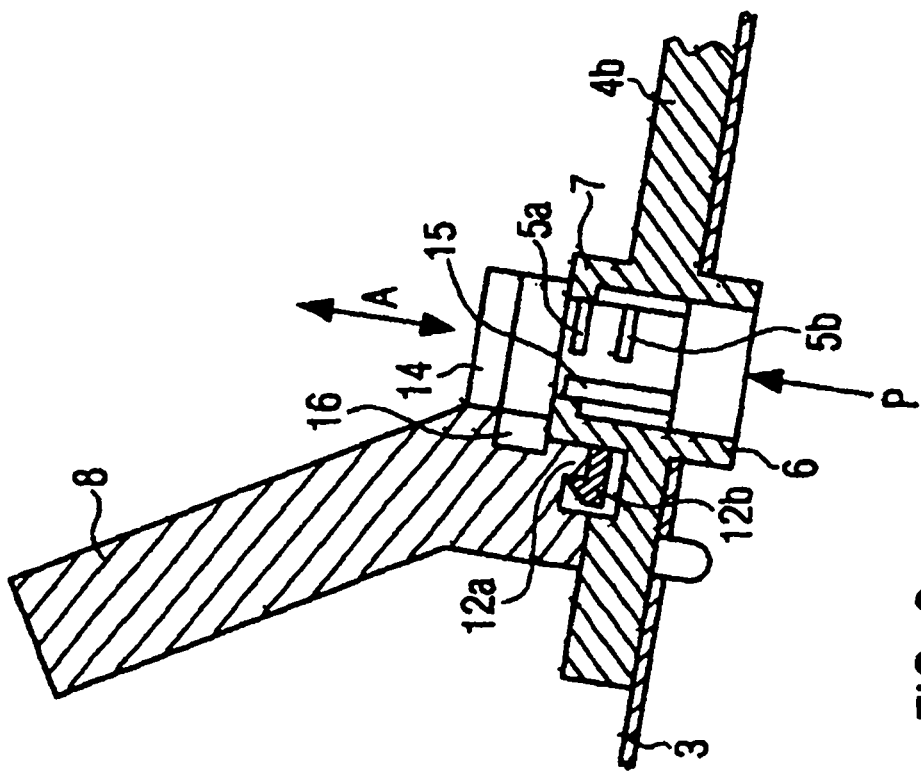
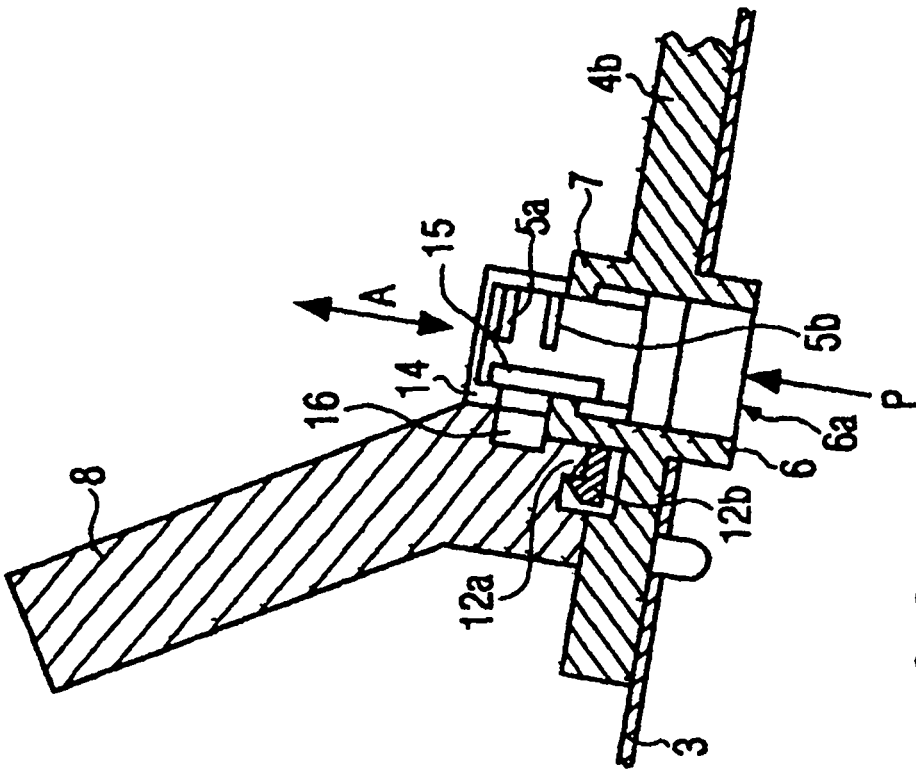
En una modificación del ejemplo de ejecución descrito y mostrado, la indicación de presión también puede ser  
40 transmitida de manera inalámbrica, mediante radio, a aparatos de recepción lejanos. En lugar de una alarma acústica se puede implementar, de manera adicional o alternativa, una alarma visual. Como temporizador se puede implementar cualquier elemento temporizador/mecanismo temporizador adecuado. El temporizador también puede estar unido de  
45 manera estática con el recipiente de cocción a presión.

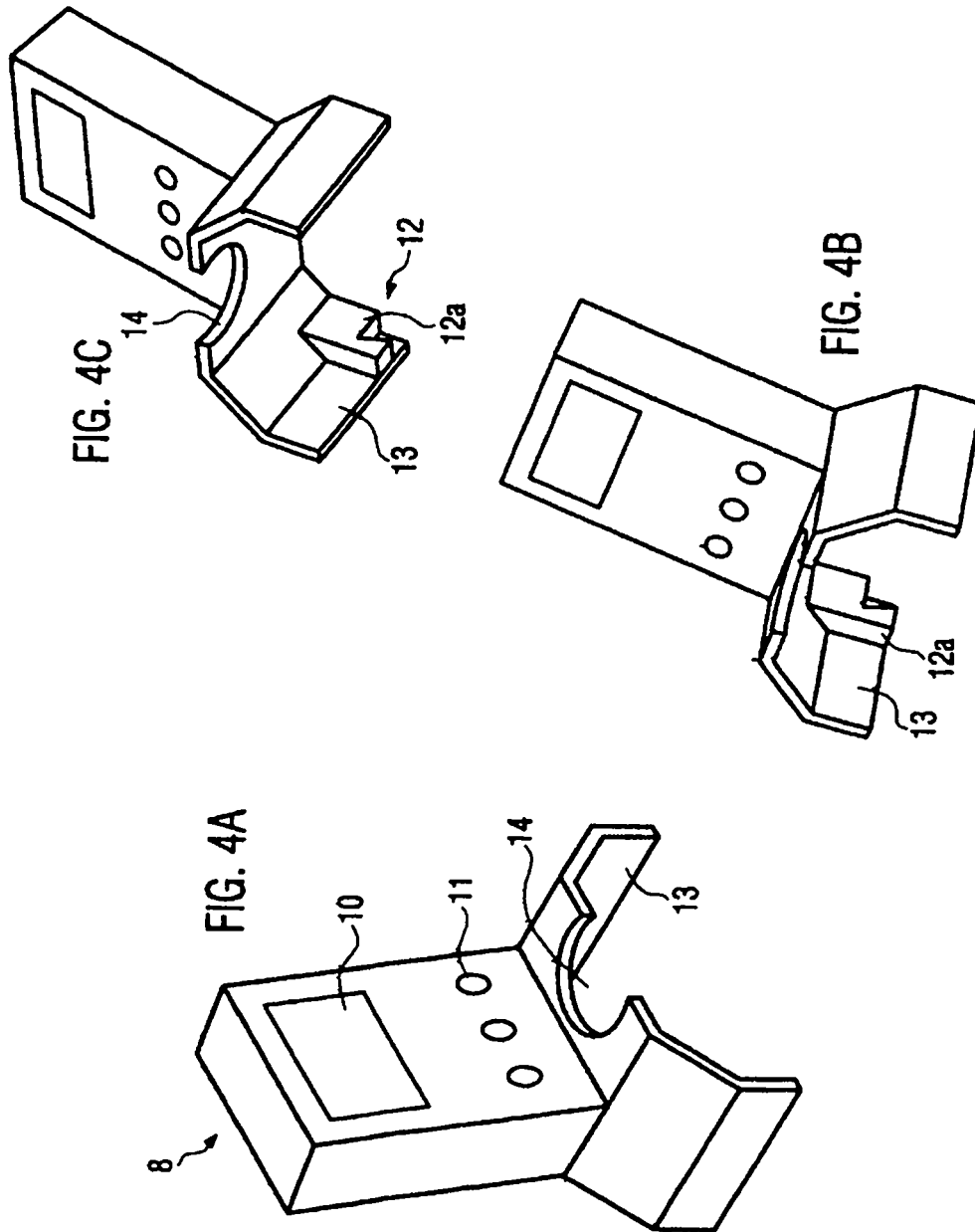
# REIVINDICACIONES

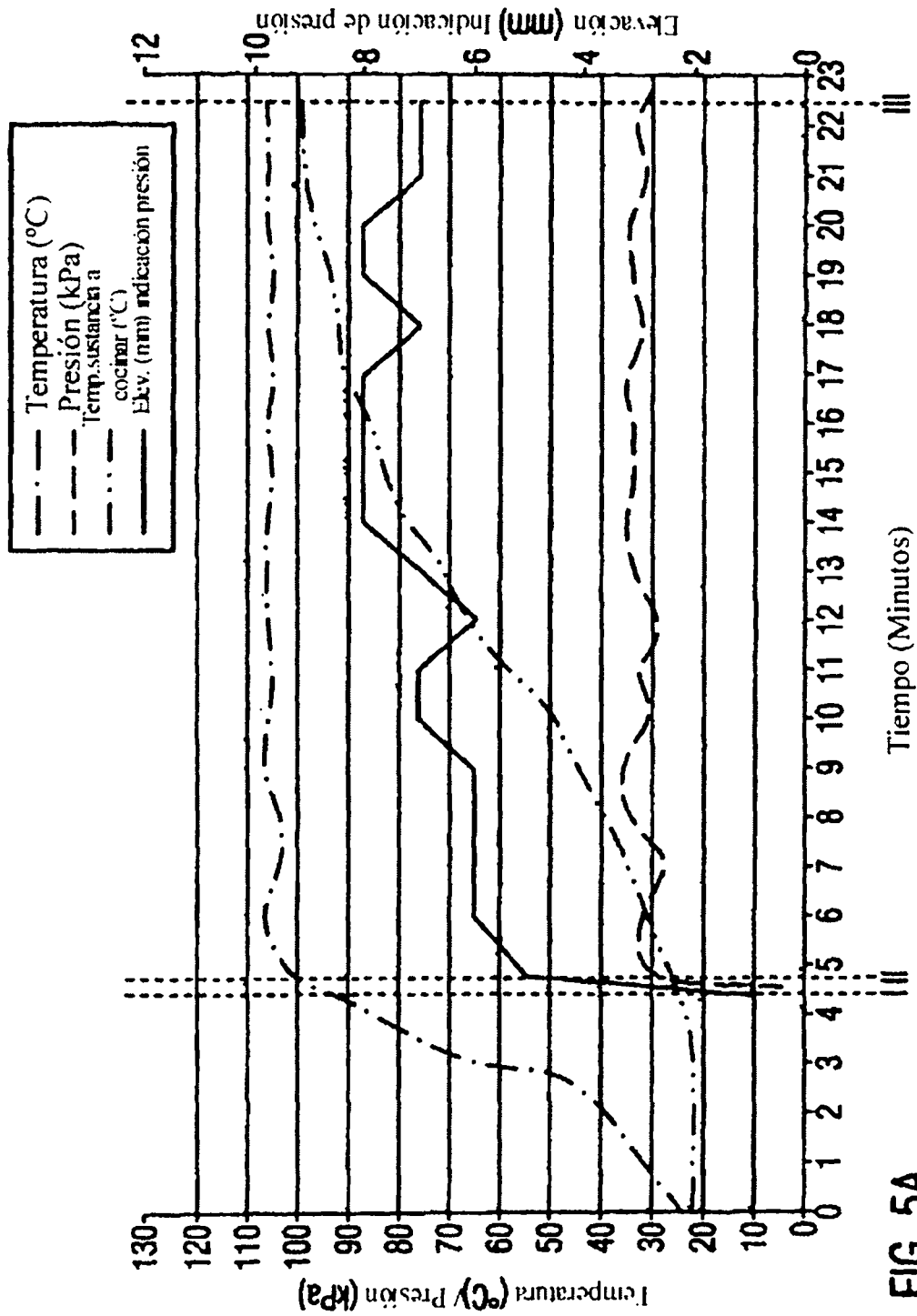
- 5 1. Recipiente de cocción a presión (1), que comprende un cuerpo de recipiente (2), una tapa (3), un empujador indicador de presión (5), con al menos una marcación indicadora de presión (5a, 5b), que se puede desplazar por modificaciones de presión en el interior del cuerpo del recipiente (2), y un temporizador (8) para controlar los tiempos de cocción, que puede ser influenciado por el movimiento del empujador indicador de presión (5), **caracterizado** porque el movimiento del empujador indicador de presión (5) es transferido sin contacto al temporizador (8).
- 10 2. Recipiente de cocción a presión (1) conforme a la reivindicación 1, **caracterizado** porque la transferencia de movimiento entre el empujador indicador de presión (5) y el temporizador tiene lugar a través de un imán (15) y un sensor de efecto Hall (16).
- 15 3. Recipiente de cocción a presión (1) conforme a la reivindicación 1 o 2, **caracterizado** porque el temporizador (8) presenta un dispositivo de ajuste manual (11) para un tiempo de cocción deseado.
- 20 4. Recipiente de cocción a presión (1) conforme a una de las reivindicaciones 1 a 3, **caracterizado** porque el temporizador (8) se encuentra conformado como reloj programable que se puede ajustar manualmente, y cuyo transcurso puede ser influenciado por el movimiento del empujador indicador de presión (5).
- 25 5. Recipiente de cocción a presión (1) conforme a una de las reivindicaciones 1 a 4, **caracterizado** porque el temporizador (8) presenta un indicador visual y/o acústico (10).
- 30 6. Recipiente de cocción a presión (1) conforme a una de las reivindicaciones 1 a 5, **caracterizado** porque el temporizador (8) se encuentra fijado, de manera separable, con un dispositivo de fijación (9) en el área del empujador indicador de presión (5).
- 35 7. Recipiente de cocción a presión (1) conforme a una de las reivindicaciones 1 a 6, **caracterizado** porque el temporizador (8) se encuentra fijado, de manera separable, a través de un asiento de encastre.
- 40 8. Recipiente de cocción a presión (1) conforme a la reivindicación 7, **caracterizado** porque el asiento de encastre presenta una guía corrediza (13) y, al menos, un elemento de encastre (12).
- 45 9. Recipiente de cocción a presión (1) conforme a una de las reivindicaciones 1 a 8, **caracterizado** porque el empujador indicador de presión (5) y el temporizador (8) se encuentran dispuestos en una parte de asa (4b) asignado a la tapa (3).
- 50 10. Temporizador para un recipiente de cocción a presión (1) conforme a una de las reivindicaciones 2 a 9, **caracterizado** por un sensor de efecto Hall (16) y un dispositivo de fijación (9) para fijar, de manera separable, el temporizador (8) en el recipiente de cocción a presión (1).
- 55 11. Recipiente de cocción a presión (1), que comprende un cuerpo de recipiente (2), una tapa (3) y un empujador indicador de presión (5), que se puede desplazar por modificaciones de presión en el interior del cuerpo del recipiente (2), para un temporizador (8) conforme a la reivindicación 10, **caracterizado** porque el empujador indicador de presión (5) contiene un imán (15), y que se encuentra previsto un dispositivo de fijación (9) para fijar, de manera separable, el temporizador (8) para controlar el tiempo de cocción.
- 60
- 65

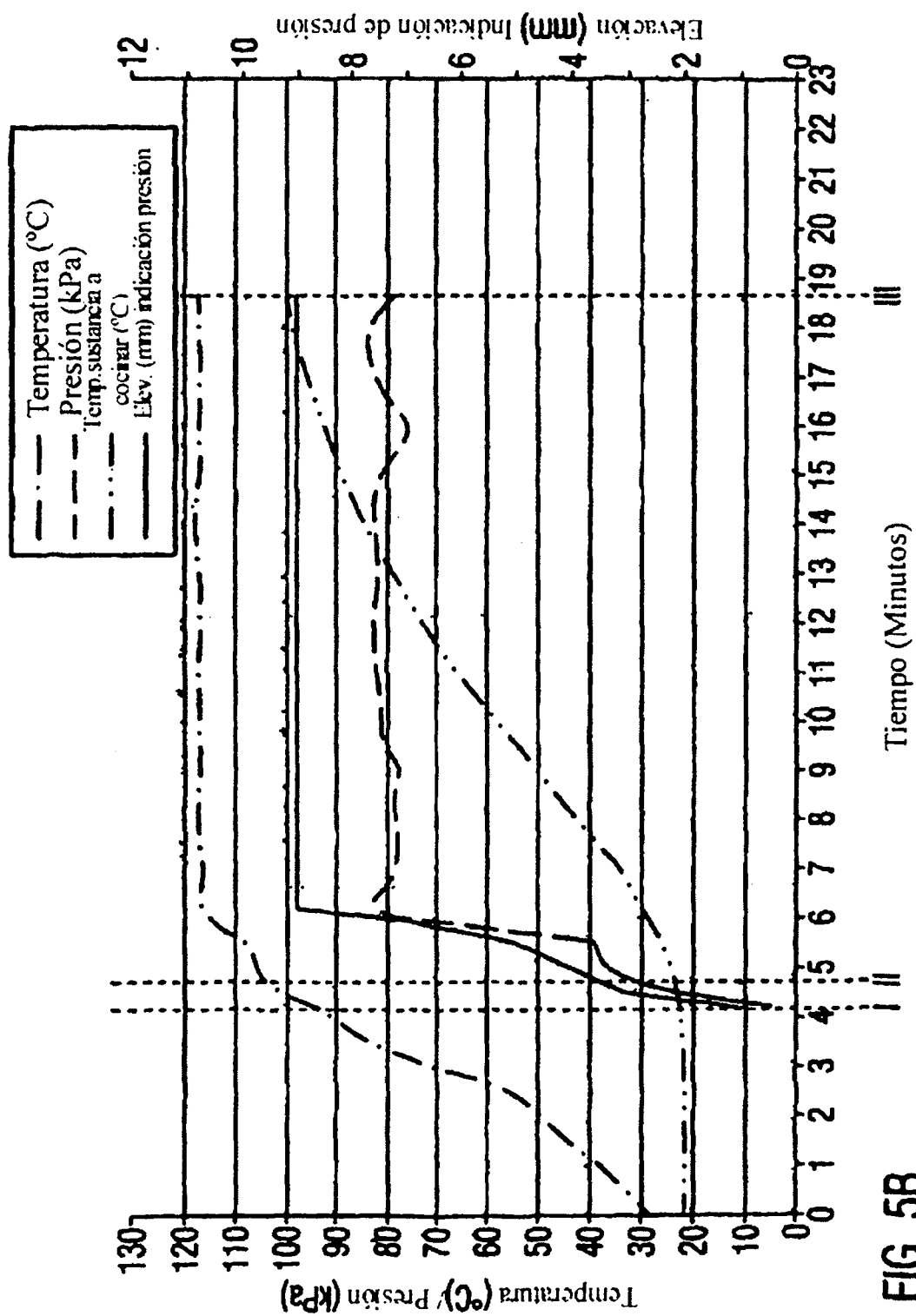


**FIG. 1**









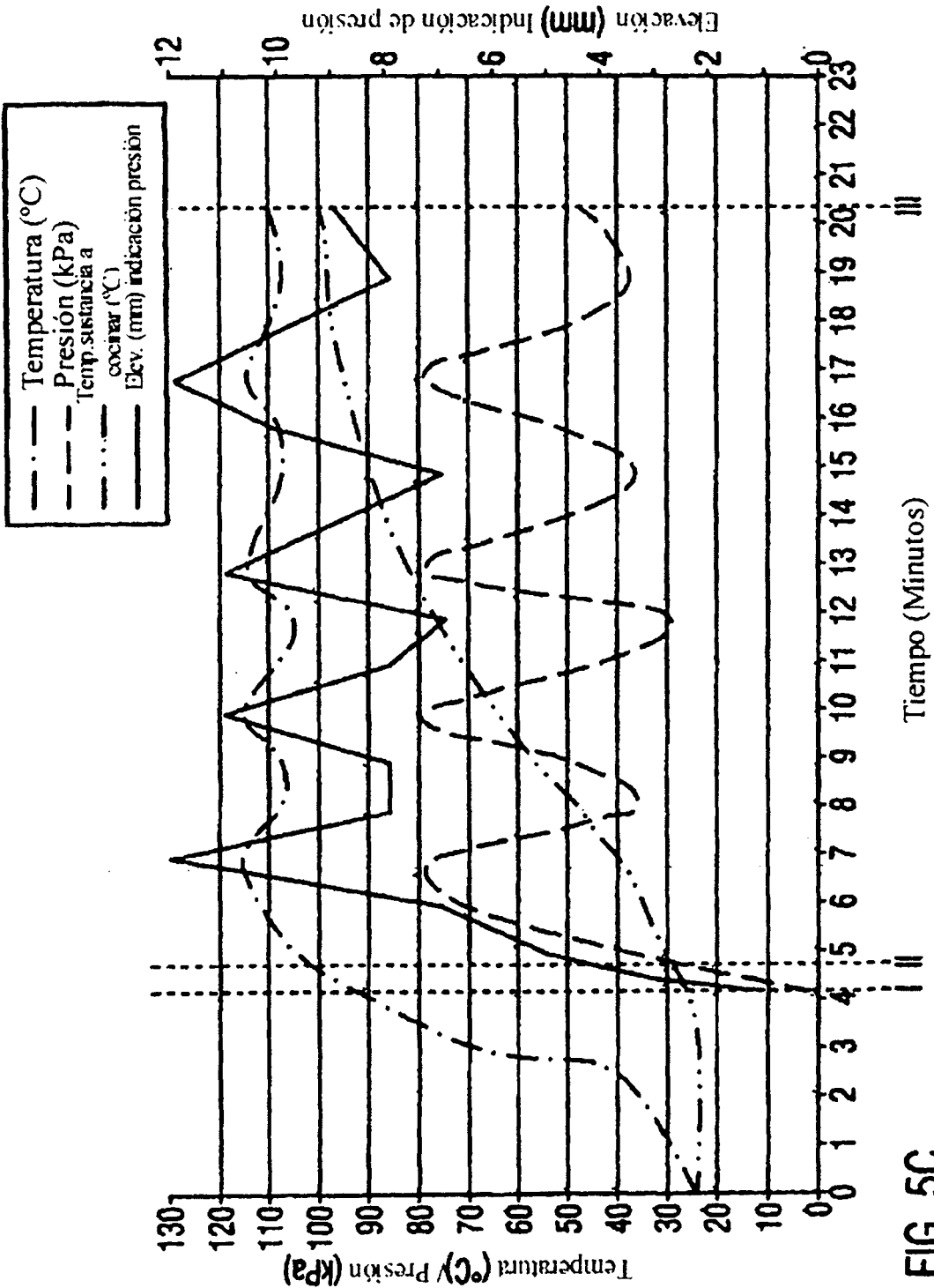


FIG. 5C