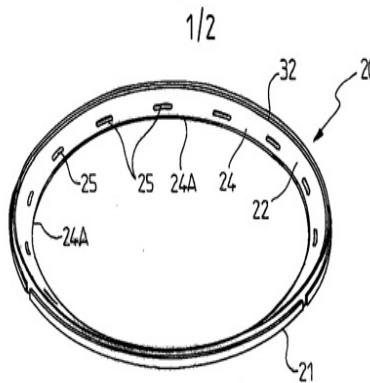


DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

SOLICITUD DE PATENTE - NACIONAL



1	Tipo de solicitud	☒ Patente de invención ☐ Patente de modelo de utilidad	
2	Título de la invención	3	CIP Clasificación Internacional de Patentes
Empaque de olla a presión con abertura a través del mismo		Nombre	Código
4	Datos del Solicitante / Titular		
Nombre:	SEB S.A.	Dirección Electrónica:	info@cbenjumeaasociados.com
Dirección:	Chemin du Petit Bois 69130	Domicilio/País de constitución:	FRANCIA - RHONE - ECULLY
Identificación:			

☐ CEDULA DE CIUDADANIA
☒ EMPRESA EXTRANJERA
☐ PASAPORTE

☐ CEDULA DE EXTRANJERIA
☐ NIT

Número:

90004807234-

5

Solicitantes

Apellidos - Nombres o Razón Social

Tipo

Identificación

1. SEB S.A. NN 90004807234

6

Datos del Inventor

Nombre:

ERIC CHAMEROY

Dirección Electrónica:

info@cbenjumeaasociados.com

Dirección:

Chemin de Grande
Cour 21260
Veronnes

Domicilio/País de constitución:

FRANCIA - COTE-D´OR -
DIJON

Identificación:

☐ CEDULA DE CIUDADANIA
☐ EMPRESA EXTRANJERA
☐ PASAPORTE
☐ CEDULA DE EXTRANJERIA
☐ NIT
☒ No Aplica

Número:

-

7

Inventor(es)

Apellidos - Nombres

Domicilio

1. CHAMEROY ERIC FRANCIA
2. BOUYE NATHALIE MIREILLE MARIE JESUS FRANCIA
3. CHAILLARD Hubert Roger Bernard FRANCIA

8

Datos Inventor(es)

	País de Residencia	Departamento/Estado	Ciudad	Dirección
1.	FRANCIA	COTE-D´OR	DIJON	Chemin de Grande Cour 21260 Veronnes
2.	FRANCIA	HAUTE-MARNE	LANGRES	13 rue Barbier d´Aucourt 52200 Langres
3.	FRANCIA	HAUTE-MARNE	LANGRES	36 rue de Champagne 52250 Longeau
9	Datos del Representante Legal / Apoderado			
Nombre:		CONSUELO BENJUMEA RENDÓN	Dirección Electrónica:	cbenjumea@cbenjumeaasociados.com
Dirección:		Calle 3 Sur No. 43 A 52 Ed. Ultrabursatiles Of. 1003	Domicilio/País de constitución:	COLOMBIA - ANTIOQUIA - MEDELLIN
Identificación:				
☒ CEDULA DE CIUDADANIA ☐ CEDULA DE EXTRANJERIA ☐ EMPRESA EXTRANJERA ☐ PASAPORTE Número: 43015585-				
Presentación de Poder				
Año de Radicación				
Número de Radicación				
10	Declaraciones de prioridad		☒ SI ☐ NO	
1.	(33) País de origen FRANCIA	Codigo del país FR	(31) No. Solicitud 1354151	(32) Fecha 06/05/2013
11	Declaración sobre uso de recursos genéticos o biológicos			

Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de recursos genéticos o biológicos de los que cualquiera de los países miembros de la Comunidad Andina es país de origen.

☐ SI ☒ NO

Nota: En caso afirmativo deberá anexar copia del contrato de acceso de recursos genéticos o productos derivados, o certificado o numero de registro, expedido por la Autoridad competente.

12 Declaración sobre uso de conocimientos tradicionales

Declaro que el objeto de la presente solicitud de patente fue obtenido a partir de conocimientos tradicionales de comunidades indígenas, afroamericanas o locales de países miembros de la Comunidad Andina.

☐ SI ☒ NO

Nota: En caso afirmativo deberá anexar la licencia o autorización de uso de conocimiento tradicional, o certificado o numero de registro.

13 Para publicar a partir de la fecha de publicación o de la prioridad invocada

Si es Patente de Invención

☐ 6 Meses ☐ 12 Meses ☐

18 Meses

☒ Otro Cual: 0 Meses

Si es Patente de Modelo de Utilidad

☐ 6 Meses ☐ 12 Meses

☐ Otro Cual:

14 Reivindicaciones

Número reivindicaciones:

12

Pago Reivindicaciones:

Si

15 Reducción de tasas.

Declaro que carezco de medios económicos para presentar la solicitud de patente.

☐ SI ☒ NO

Nota: En caso de ser persona natural y carecer de medios económicos, y por lo tanto, aplique la reducción de tasas a que se refiere la resolución vigente en tarifas, debe firmar la presente solicitud bajo la gravedad de juramento.

☐ Micro, pequeñas y medianas empresas

☐ Universidades públicas o privadas

☐ Entidades sin ánimo de lucro

Debe aportar los documentos que se indican en el numeral 17 de anexos

16 Documentos Anexos

☒ Reivindicaciones

☒ Descripción

☒ Dibujos y/o Figuras

☒ Resumen

☐ Certificado Deposito Materia Biologico

☐ Uso de Conocimiento tradicional

☐ Listado de secuencias

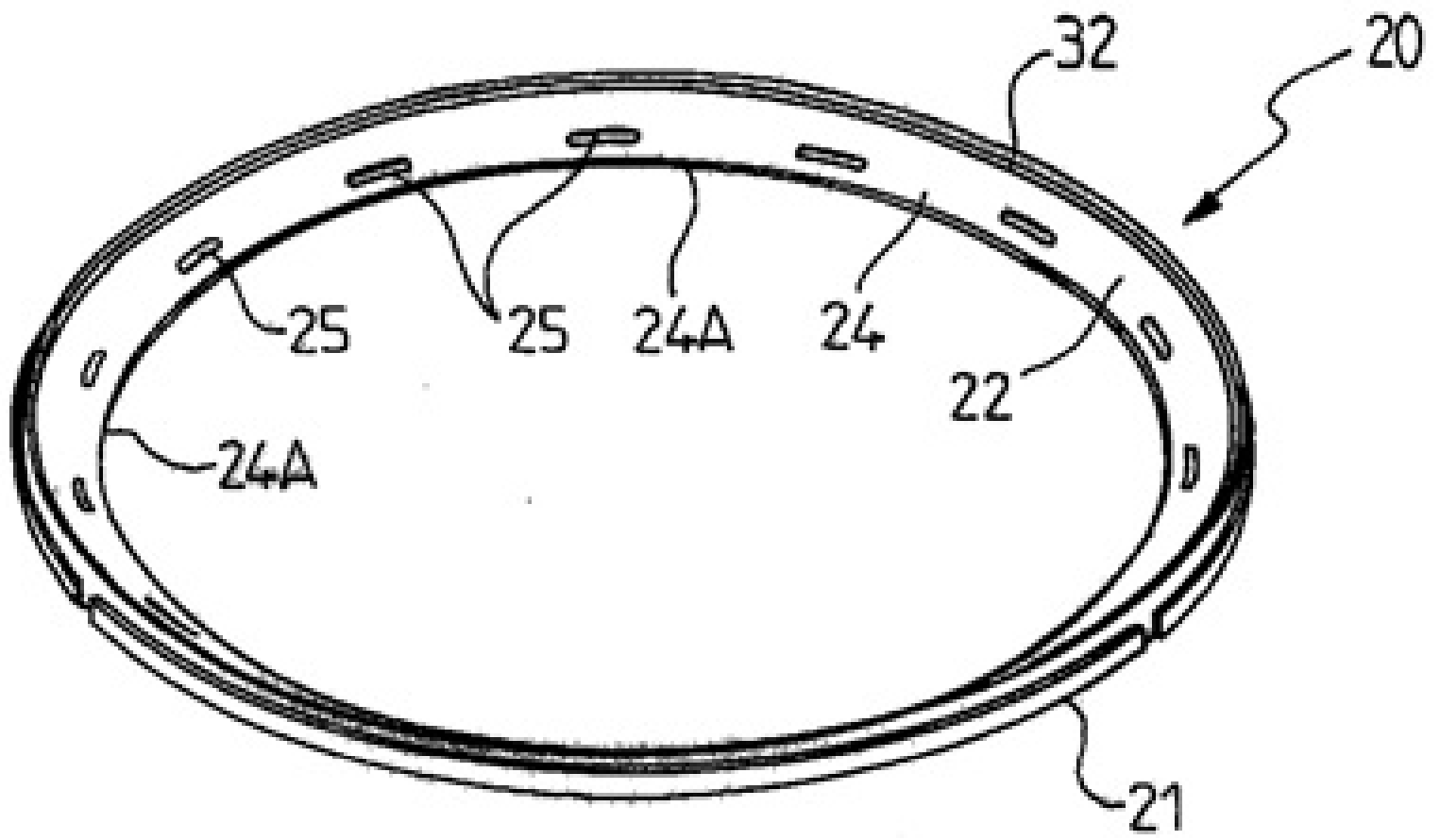
☒ Artes finales 12 x 12 cm

☒ Poderes, si fuere el caso

☐ Documento que legalmente pruebe la Cesión del inventor al solicitante o a su causante

☒ Otros anexos





EMPAQUE DE OLLA A PRESIÓN CON ABERTURA A TRAVÉS DEL MISMO

La presente invención se relaciona con el campo técnico general de aparatos para cocinar comida bajo presión en una atmósfera cargada con vapor, preferiblemente para uso en el hogar, y en particular con los aparatos llamados ollas de vapor u ollas a presión, y más particularmente con los empaques de sellado destinados a ser ubicados en dichos aparatos entre la olla y la tapa para asegurar, en operación, la hermeticidad entre el interior y el exterior del aparato.

Así, la presente invención se relaciona con un empaque de sellado para un aparato de cocción a presión que comprende una olla que termina en su parte superior con un reborde de olla, así como una tapa destinada a ser adicionada sobre dicha olla para definir una cámara de cocción, dicho empaque está diseñado para ser interpuesto entre la tapa y el reborde de la olla para asegurar la hermeticidad de dicha cámara de cocción y que incluye un talón a partir del cual se extiende por lo menos un primer labio que comprende una superficie de soporte con un borde de terminar destinado a descansar sobre el reborde de la olla.

La presente invención también se relaciona con un aparato para cocinar comida a presión equipado o que se puede equipar con un empaque de sellado de acuerdo con la invención.

Finalmente, la presente invención se relaciona con un método para asegurar la despresurización de un aparato para cocción de comida a presión que comprende una olla que termina en su parte superior con un reborde de olla, así como una tapa destinada a adicionarse sobre dicha olla para definir una cámara de cocción, dicho aparato comprende un empaque de sellado interpuesto entre la tapa y el reborde de olla, dicho método incluye un paso de arrastrar el empaque cuando la presión

dentro de dicha cámara de cocción excede un umbral predeterminado P_s con el fin de ubicar dicha cámara de cocción en comunicación con el exterior.

Ya es conocido el uso de empaques de sellado, hechos por ejemplo de materiales elastómeros, los cuales se interponen y se comprimen entre la olla y la tapa de las ollas a presión para asegurar, en particular gracias a su flexibilidad y compresibilidad, la hermeticidad del aparato en operación.

Los empaques utilizados tienen perfiles variables que se adaptan a los diferentes tipos de aparatos para cocción a presión y se pueden calificar como empaques de tipo cable o también empaques de sello de labio.

También se conoce el uso de dichos empaques como dispositivos de seguridad adicionales que permiten que la cámara de los aparatos se ubique en depresión por fugas de vapor fuera de la cámara de cocción. Se necesita demostrar que los dispositivos convencionales y dedicados específicamente para seguridad para aparatos de cocción a presión tal como válvulas de seguridad pueden ser deficientes, debido a la obstrucción, bloqueo u otro mal funcionamiento. En dichas situaciones, la cámara de cocción se puede elevar en presión durante la operación sin que los dispositivos de seguridad convencionales jueguen su papel y permitan que el aparato se ubique automáticamente en depresión tan pronto como este tipo de incidente se presenta.

En dichos casos, también entonces es conocido el uso de empaques de sellado del aparato para cocción a presión como un medio de seguridad adicional, que utiliza las propiedades de la deformación natural del empaque bajo el efecto de la sobre-presión dentro de la cámara, donde la sobre-presión desplazará el empaque fuera de su posición de sellado para permitir un escape de vapor que lleva a la ubicación

de la cámara en depresión. Este fenómeno de desplazamiento y deformación puntual del empaque del aparato de cocción a presión en caso de sobre-presión y deficiencia de los dispositivos convencionales de seguridad, es bien conocido por los expertos en la materia como “arrastre de empaque”.

Entre los aparatos de cocción a presión que utilizan el fenómeno de arrastre de empaque para asegurar una función adicional de seguridad, son conocidos los sistemas que implementan una deformación o una extrusión del empaque a través de una ventana dispuesta en el borde de la tapa o los sistemas que permiten una deformación del empaque causada por el debilitamiento de las zonas dispuestas sobre el contorno del empaque.

Un sistema de seguridad adicional es también conocido (EP-10 807708.2), en el cual la deformación del empaque es causada por la asociación de la flexibilidad de un labio y de la deformación elástica del labio, en donde adicionalmente se disponen muescas en la periferia interna del labio de empaque y del borde terminal del mismo.

Varios de los dispositivos adicionales de seguridad que implementan el desplazamiento o la deformación del empaque de sellado de los aparatos de cocción a presión dan satisfacción y aseguran en la práctica la evacuación del exceso de presión, lo cual suministra a dichos aparatos con una muy alta seguridad de uso.

Sin embargo, los dispositivos del estado del arte aún se pueden mejorar debido a que su operación no es siempre óptima.

De hecho se busca constantemente prevenir los desordenes de operación que se pueden presentar en la operación de estos dispositivos adicionales de seguridad,

donde los desordenes pueden estar en el origen del problema o la incomodidad para los usuarios.

En particular, se busca evitar cualquier reacción violenta en la operación confiable para generar reacciones violentas durante el desplazamiento del empaque desde su posición de sellado a su posición de no sellado, tal como chorros de corriente, proyecciones de alimento o fluidos, o aún desplazamientos del aparato.

Desde entonces se buscan soluciones para evitar el fenómeno brutal y favorecer la flexibilidad de operación.

Además, esto prueba que las soluciones que implementan por ejemplo empaques de labio, tal como se describen en la solicitud EP-10 807708.2, se puede mejorar más, en particular con relación a la robustez y la confiabilidad del diseño. De hecho se ha observado que el desplazamiento del labio que libera las muescas dispuestas en su periferia es responsable del mal control y así causan una despresurización más o menos violenta del aparato.

De acuerdo con lo anterior, los objetos asignados a la presente invención buscan remediar los diferentes inconvenientes mencionados anteriormente y proponer un nuevo empaque de sellado así como un nuevo método de despresurización para un aparato de cocción a presión que permita, mientras se asegura una excelente seguridad en operación en caso de sobre-presión accidental, una operación particularmente confiable, robusta y controlada del aparato en estas condiciones particulares de sobre-presión.

Otro objeto de la invención busca proponer un nuevo empaque de sellado y un nuevo método de despresurización seguro que garantice una ubicación regular en depresión, evitando la reacción violenta.

Otro objeto de la invención busca proponer un nuevo empaque de sellado y un nuevo método de despresurización seguro que permita una rápida pero controlada despresurización del aparato para cocción de alimentos a presión.

Los objetos asignados a la presente invención finalmente buscan proponer un nuevo empaque de sellado y nuevo método seguro de despresurización que puedan asegurar rápidamente la seguridad de operación del aparato sin de esta forma generar un desplazamiento significativo del empaque de sellado.

Los objetos asignados a la invención se logran por medio de un empaque de sellado para un aparato de cocción de alimentos a presión, dicho aparato comprende una olla que termina en su parte superior con un reborde de olla, así como una tapa destinada a adicionarse sobre dicha olla para definir una cámara de cocción, dicho empaque está diseñado para interponerse entre la tapa y el reborde de la olla para asegurar la hermeticidad de dicha cámara de cocción e incluye un talón a partir del cual se extiende por lo menos un primer labio que comprende una superficie de soporte que termina con un borde terminal destinado a descansar sobre el reborde de la olla, dicho empaque se caracteriza porque el primer labio se perfora con por lo menos una abertura a través del mismo dispuesta en la superficie de soporte, remoto del borde terminal, de modo tal que dicho primer borde puede, por un lado, descansar sobre el reborde de la olla a través de su superficie de soporte cuando la presión dentro de la cámara de cocción no supera un umbral predeterminado, y por el otro lado, arrastrarse hacia el talón cuando la presión dentro de la cámara de cocción supera el umbral predeterminado, con el fin de poner por lo menos una

abertura en comunicación con el exterior de la cámara, mientras que el borde terminal descansa sobre el reborde de la olla.

Los objetos asignados a la invención también se logran por medio de un aparato para cocción de alimentos a presión provisto con un empaque de sellado de acuerdo con la invención.

Los objetos asignados a la invención también se logran por medio de un método para la despresurización segura de un aparato para cocción de alimentos a presión que comprende una olla que termina en su parte superior con un reborde de olla, así como una tapa destinada a adicionarse sobre dicha olla para definir una cámara de cocción, dicho aparato comprende un empaque de sellado interpuesto entre la tapa y el reborde de la olla, dicho método incluye el paso de arrastrar el empaque cuando la presión dentro de dicha cámara de cocción supera un umbral predeterminado con el fin de poner dicha cámara de cocción en comunicación con el exterior y que se caracteriza porque, dicho empaque se forma por un talón a partir del cual se extiende por lo menos un primer labio que comprende una superficie de soporte que termina con un borde terminal destinado a descansar sobre el reborde de la olla para asegurar la hermeticidad de dicha cámara de cocción, el paso de arrastrar el empaque se hace en dos fases sucesiva que incluyen en primer lugar una primera fase de desplazamiento de dicho primer labio en un plano sustancialmente paralelo al plano general de extensión del reborde de la olla, seguido por una segunda fase de desplazamiento durante el cual el primer labio se dobla hacia la tapa para formar un doblez y quebrar la hermeticidad mientras que el borde terminal aún descansa sobre el reborde de la olla.

Otros objetos y ventajas de la invención aparecerán y serán más evidentes a través de la siguiente descripción, con referencia a las figuras adjuntas, dadas únicamente a modo de ejemplo ilustrativo y no limitante, en las cuales:

- La figura 1 ilustra, en una vista perspectiva, una modalidad preferida de un empaque de sellado de acuerdo con la invención.
- La figura 2 ilustra un detalle de la modalidad de una abertura hecha en un empaque de sellado de acuerdo con la invención.
- La figura 3 ilustra, en una vista de sección transversal parcial, la posición de un empaque de sellado de acuerdo con la invención en una olla a presión y que ocupa su posición de sellado.
- La figura 4 ilustra, en una vista de sección transversal parcial idéntica a la de la figura 3, la posición de un empaque de sellado de acuerdo con la invención durante la primera fase de su desplazamiento en caso de sobre-presión accidental.
- La figura 5 ilustra, en una vista de sección transversal parcial idéntica a la de las figuras 3 y 4, la posición de un empaque de sellado de acuerdo con la invención durante la segunda fase de su desplazamiento en caso de sobre-presión accidental y que permite un escape de vapor hacia el exterior de la cámara de cocción.

El empaque de sellado 20 de acuerdo con la invención está destinado a equipar un aparato de cocción a presión, preferiblemente para uso doméstico, tal como una olla a presión que incluye, como se ilustra parcialmente en las figuras 3 y 4, por lo menos

una olla 2 provista con una parte inferior (no mostrada) a partir de la cual se eleva una pared lateral 3 que termina en su parte superior con un reborde 4 de olla 2. El aparato de cocción también incluye una tapa 5 destinada a adicionarse sobre la olla 2 para formar una cámara de cocción hermética.

A modo de ilustración únicamente, el aparato para cocción de alimentos a presión de acuerdo con la invención puede incluir una olla 2 de forma sustancialmente cilíndrica, así como una tapa 5 de forma sustancialmente circular, donde se entiende que, a modo de ilustración únicamente, la olla 2 y la tapa 5 puede desde luego ser de cualquier forma geométrica diferente pero complementaria, y por ejemplo notablemente ovaladas, sin salirse del alcance de la invención.

La olla 2 y el marco principal de la tapa 5 están hechos, en una forma conocida, de un material metálico, tal como acero inoxidable, la olla 2 está provista con una parte inferior (no mostrada) adaptada para difundir calor.

El aparato para cocción a presión también incluye uno o varios dispositivos para bloquear/desbloquear la tapa 5 con relación a la olla 2, permitiendo que el usuario bloquee la tapa 5 sobre la olla 2 para asegurar la cocción de los alimentos dentro de la cámara o para desbloquear el aparato con el fin de tener acceso al interior de la olla 2.

El dispositivo de bloqueo/desbloqueo del aparato se puede formar por cualquier dispositivo convencional bien conocido por un experto en la materia, y se forma por ejemplo de por lo menos y preferiblemente dos mordazas de bloqueo montadas de forma movable sobre la tapa, sin que este número sea limitativo. Por supuesto, se pueden utilizar otros dispositivos de bloqueo sin salirse de esta forma del alcance

de la invención, y por ejemplo bayoneta, segmentos huecos, sistemas de bloqueo de estribo, u otros.

Como se ilustra en la figura 3 y 4, el reborde 4 de la olla 2 forma la parte terminal de la pared 3 y se extiende por ejemplo radialmente hacia afuera de la olla 2. De forma ventajosa, el reborde 4 de la olla 2 es sustancialmente plana y así forma una superficie anular que define una superficie de descanso R.

Dentro del significado de la invención, y por comodidad, la dirección radial hacia adentro F1 que corresponde a la dirección radial u orientación dirigida hacia el eje central del aparato se distinguirá de la dirección radial hacia afuera F2 dirigida hacia el exterior del aparato, es decir, lejos de su eje central, el cual se forma por el eje de la revolución de la olla 2 y la tapa 5.

Como se ilustra en las figuras 3 a 5, el reborde 4 de la olla 2 se puede suministrar de forma ventajosa con un borde doblado 4a que continúa el reborde 4 de la olla 2 y se extiende remota desde la pared 3, y por ejemplo, sustancialmente paralelo a la misma.

Como se ilustra en las figuras 3 a 4 y en una forma puramente opcional, la tapa 5 se forma de un disco de metal, preferiblemente anular, que puede incluir una conformación 8 que forma por ejemplo una protuberancia que se extiende sobre todo el perímetro de la tapa 5. De forma ventajosa, la protuberancia 8 se continúa en la dirección radial hacia adentro F1 por medio de un borde doblado 10 que se continúa ventajosamente por un borde doblado 11 sustancialmente en el ángulo correcto a lo largo de la dirección F1 con el fin de formar un alojamiento 12 que se extiende sobre todo el perímetro de la tapa 5.

La hermeticidad del aparato de cocción a presión se obtiene por medio de la interposición de un empaque de sellado 20 que se interpone entre la tapa 5 y la olla 2 para realizar la hermeticidad entre dicha tapa 5 y dicha olla 2, para formar una cámara de cocción hermética cuando la tapa 5 se bloquea sobre la olla 2 por medio de los dispositivos de bloqueo/desbloqueo.

El empaque de sellado 20 está hecho de un material elastómero y tiene flexibilidad natural con el fin de permitir ser comprimido para realizar la hermeticidad necesaria.

Como se ilustra en las figuras, el empaque de sellado 20 de acuerdo con la invención está diseñado para interponerse entre la tapa 5 y el reborde 4 de la olla 2 con el fin de asegurar la hermeticidad de la cámara de cocción y éste incluye un talón 21 destinado para montarse y soportarse en el alojamiento 12. El empaque de sellado 20 así incluye un talón 21 a partir del cual se extiende, en la dirección radial hacia adentro F1, por lo menos un primer labio 22 que comprende una superficie de soporte 23 que termina con un borde terminal 24 destinado para descansar sobre el reborde 4 de la olla 2, dicho borde terminal 24 es delimitado externamente por un borde continuo 24a.

La figura 3 así ilustra una posición del empaque de sellado 20 en la cual, el empaque de sellado que está descansando, el primer labio 22 define una superficie anular y entra en descanso sobre el reborde 4 de la olla 2 a través de su superficie de soporte 23 formando la cara inferior del primer labio 22.

De acuerdo con una característica importante de la invención, el primer labio 22 se perfora con por lo menos una abertura 25 dispuesta en y a través de la superficie de soporte 22 remota del borde terminal 24 de modo tal que dicho primer labio 22 puede, por un lado, descansar sobre el reborde 4 de la olla 2 a través de su

superficie de soporte 23 cuando la presión dentro de la cámara de cocción no supera un umbral predeterminado P_s y, por el otro lado, se arrastra hacia el talón 21 cuando la presión dentro de la cámara de cocción supera el umbral predeterminado P_s con el fin de poner dicha por lo menos una abertura 25 en comunicación con el exterior de la cámara mientras el borde terminal 24 aún descansa sobre el reborde 4 de la olla 2.

Por lo tanto, las características estructurales del empaque de sellado 20 permiten que las aberturas 25 se cierren durante la operación normal del aparato debido al hecho que el primer labio 22 descansa a través de su superficie de soporte 23 contra el reborde 4 de la olla 2 en la superficie de descanso R, de modo que las aberturas se bloquean. Esta situación continúa de esta forma cuando haya dentro de la cámara de cocción una presión de operación P_s menor o por lo menos igual al valor de presión crítica de operación. Por el contrario, cuando la presión crítica de operación P_s se supera y los dispositivos de seguridad convencionales y de control de presión no funcionan, por una razón o por otra, el primer labio 22 se mueve bajo el efecto de la presión en la dirección radial hacia afuera F2 de modo que las aberturas 25 no descansan más sobre el reborde 4 de la olla 2 y consecuentemente se descubren y se libera para dejar pasar a través hacia el exterior el exceso de presión o vapor presente dentro de la cámara. En esta posición de escape de vapor ilustrada en la figura 5, el interior de la cámara de cocción se pone en comunicación con el exterior de la cámara, por medio de las aberturas 25 mientras el borde terminal 24 aún descansa sobre el reborde 4 de la olla 2, lo cual evita cualquier riesgo de escape de dicho primer labio 22 y permite un escape de presión que es particularmente controlado y no violento.

Por lo tanto, el empaque de sellado 20 de acuerdo con la invención está provisto con un primer labio 22 de forma sustancialmente anular plana y de dimensiones

adecuadas, con el fin de descansar y estar sustancialmente en contacto continuo con el reborde 4 de la olla 2 a través de su cara inferior formando la superficie de soporte 23.

Como se ilustra en particular en la figura 1, el empaque de sellado 20 está por ejemplo en la forma de un empaque circular flexible alineado de forma externa con el talón 21 y con un primer labio 22 que se extiende en la dirección radial hacia adentro F1 por una profundidad D (figura 3) desde su raíz 27.

En la posición del empaque ilustrada en las figuras 1 y 3, el contacto continuo entre la superficie de soporte 23 y el reborde 4 de la olla 2 se obtiene cuando el empaque está en posición en su alojamiento 12 y cuando la presión interna dentro de la olla a presión corresponde a una presión de operación normal menor al umbral predeterminado P_s .

Como se ilustra en particular en la figura 1, el empaque de sellado de acuerdo con la invención se perfora con una pluralidad de aberturas 25. Por lo tanto, se obtiene a fuga significativa de vapor mientras se aumenta la seguridad de operación y la garantía de asegurar una buena seguridad.

De forma ventajosa, las aberturas 25 se distribuyen en intervalos regulares sobre toda la superficie de soporte 23. Por lo tanto se obtiene una operación particularmente equilibrada y controlada del desplazamiento del empaque y del correspondiente escape de vapor.

En una forma particularmente ventajosa, las aberturas 25 como se ilustra en particular en las figuras 1 y 2 tienen una forma general sustancialmente oblonga

orientada a lo largo de la dirección de la longitud de la superficie de soporte 23. Las aberturas 25 también son ventajosamente idénticas.

En la figura 1, de hecho se ve que la forma oblonga de las aberturas 25 tiene generalmente una forma que es más larga en la dirección de la longitud o del perímetro del empaque, mientras que el ancho de cada abertura 25 es más reducido considerando la dirección dada por la profundidad del correspondiente labio en la distancia D (Figura 3).

Como se ilustra en las figuras, el gran eje de extensión de cada abertura 25 es sustancialmente curvo en el caso de un empaque circular u ovalado en el caso de un empaque ovalado, por ejemplo.

De acuerdo con una modalidad alterna particularmente interesante, las aberturas 25 tienen una forma general de un frijol con un lado convexo 28 y un lado cóncavo 29, cada lado 28, 29 se conecta con el otro por medio de un medio cilindro 30. De forma ventajosa, el lado convexo 28 forma el lado convexo externo de cara al talón 21 y el lado cóncavo 29 forma el lado cóncavo interno de cara al borde terminal 24.

Dentro del significado de la invención, el borde terminal 24 se define como que se encuentra en la porción terminal del primer labio 22 ubicado opuesto al talón 21 de la profundidad d (figura 3) definido como que es la distancia entre el borde continuo 24A del borde terminal 24 y el límite interno de la abertura 25.

Dentro del significado de la invención, el borde terminal 24 del primer labio 22 permanece constantemente en descanso o contra el reborde 4 de la olla, aún después de haber sometido un arrastre en caso de sobre-presión accidental dentro del aparato de cocción a presión.

En una forma particularmente ventajosa, el primer labio 22 tiene una flexibilidad suficiente y se extiende desde el talón 21 por una distancia D suficiente de modo que se arrastra y forma un doblez en S (reversado en las figura) desde su raíz 2 con el talón 21, mientras que el borde terminal 24 descansa sobre el reborde 4 de la olla 2 y dicha por lo menos una abertura 25 forma una sección de fuga ubicada entre el reborde 4 de la olla 2 (por ejemplo 4a) y la tapa 5.

Las características de tamaño y estructura del empaque así permiten, en combinación y sucesivamente, en primer lugar una deformación completa del primer labio 22 con formación progresiva de un doblez S desde la raíz 27 y luego la liberación progresiva de las aberturas 25, lo cual asegura una liberación particularmente suave del exceso de presión mientras el primer labio 22 mantiene un contacto continuo por toda la periferia del reborde 4 de la olla 2 por su borde terminal 24, es decir, sin ninguna interrupción de su soporte. Por lo tanto, se garantiza cualquier escape de su empaque, lo cual aumenta y garantiza su operación segura.

De forma ventajosa, el empaque de acuerdo con la invención puede ser circular u ovalado e incluye 15 aberturas 25 sustancialmente idénticas, de una longitud total comprendida entre 15 mm y 18 mm.

A modo de modalidad preferida, y como se ilustra en las figuras, el empaque 20 incluye un segundo labio 32 que se extiende desde el talón 21 y destinado a entrar en descanso contra la tapa 5 como se ilustra en las figuras. El segundo labio 32 es ventajosamente más corto que el primer labio 22 y se extiende desde el talón 21 cerca de la raíz 27, con el fin de formar una V con el primer labio 22. El segundo

labio 32 está destinado a entrar en descanso contra la cara interna de la tapa 5 para completar y mejorar la hermeticidad del empaque.

De forma ventajosa, y como se ilustra en las figuras, el talón 21 puede incluir en su parte inferior opuesta a la raíz 27 una saliente 25 destinada a descansar contra el borde doblado 11 y que forma un anillo periférico adaptado para reforzar y estabilizar el empaque.

De forma ventajosa, el borde terminal 24 se alinea con un borde continuo 24A formando una línea provista con hendiduras o muescas. La ausencia de discontinuidad en el perfil del primer labio 22 en su extremo en contacto con el reborde 4 de la olla 2 evita así cualquier posibilidad de escape del labio en caso de sobre-presión accidental, lo cual permite garantizar una ubicación suave del aparato en depresión.

Durante la operación de la olla a presión, es decir cuando la tapa 5 se adiciona y se bloquea sobre la olla 2 por medio del dispositivo de bloqueo, la presión dentro de la cámara de cocción progresivamente aumenta hasta alcanzar una presión de operación normal que permite que el líquido presente en la olla 2 asegure la cocción de los alimentos bajo presión de vapor. Los dispositivos de seguridad convencionales y dedicados permiten regular la presión de operación del aparato, tal como una válvula de regulación, y evitan que la presión de operación supere un umbral predeterminado Ps. Los dispositivos clásicos y convencionales para regular la presión de los aparatos para cocción de alimentos a presión pueden sin embargo algunas veces ser deficientes, debido a la obstrucción, bloqueo u otras razones, de modo que el empaque de sellado entonces asegura, adicional a su función principal de sellado, una función secundaria de seguridad.

El empaque de sellado de acuerdo con la invención también permite implementar un método para asegurar la despresurización del aparato para cocinar alimentos a presión en el cual se monta. Dentro del significado de la invención y tomando en cuenta el fenómeno de mal funcionamiento de los dispositivos de seguridad convencionales y dedicados mencionados anteriormente, la frase “método para asegurar la despresurización de un aparato de cocción de alimentos a presión” se entenderá como un método que implementa el desplazamiento del empaque de sellado del aparato para realizar la denominada despresurización “segura” cuando los dispositivos de seguridad principal y secundario del aparato están fuera de uso o se volvieron inactivos por causas externas accidentales.

Por lo tanto, la invención también se relaciona con un método para asegurar la despresurización de un aparato para cocción de alimentos a presión que comprende una olla 2 que termina en su parte superior con un reborde 4 de olla 2, así como una tapa 5 destinada a adicionarse sobre dicha olla 2 para definir una cámara de cocción, dicho aparato incluye un empaque de sellado 20 interpuesto entre la tapa 5 y el reborde 4 de la olla, dicho método incluye un paso de arrastrar el empaque cuando la presión dentro de dicha cámara de cocción supera un umbral predeterminado P_s , con el fin de poner dicha cámara de cocción en comunicación con el exterior.

De acuerdo con la invención, el método para asegurar la despresurización se caracteriza porque el empaque se forma por medio de un talón 21 a partir del cual se extiende por lo menos un primer labio 22 que incluye una superficie de soporte 23 que termina con un borde terminal 24 destinado a descansar sobre el reborde 4 de la olla 2 con el fin de asegurar la hermeticidad de dicha cámara de cocción, el paso de arrastrar el empaque se hace en dos fases sucesivas que en primer lugar incluyen una primera fase de desplazamiento de dicho primer labio 22 en un plano

sustancialmente paralelo al plano general de extensión del reborde 4 de la olla, seguido por una segunda fase de desplazamiento durante la cual el primer labio 22 se dobla hacia la tapa 5 para formar un doblez en S y para quebrar la hermeticidad mientras que el borde terminal 24 aún descansa sobre el reborde 4 de la olla 2.

De hecho, como se ilustra en particular en las figuras 3 a 5, las características del empaque de sellado 2, y en particular la presencia de las aberturas 25 ubicadas remotas desde, o cerca del borde continuo 24 (sin embargo, sin romper la continuidad del borde continuo 24A) permite llevar a cabo un método para asegurar la despresurización del aparato en dos momentos o dos fases:

- en una primera fase, el primer labio 22, bajo el efecto de la presión dentro del aparato que excede un umbral predeterminado P_s , se mueve horizontalmente (figura 4) en la dirección radial hacia afuera F2, es decir, hacia el exterior de la cámara, al deslizarse sobre el reborde 4 de la olla 2,
- en una segunda fase, y sucesivamente, el desplazamiento del primer labio 22 continúa y el primer labio 22 se dobla hacia la tapa (con un componente sustancialmente vertical) para formar un doblez en S cerca de la raíz 27, donde el doblez en S se extiende por todo el perímetro del empaque, formando así un anillo, las aberturas 25 luego se descubren debido a que estas no están más en contacto con el reborde 4 de la olla 2. La hermeticidad del aparato para cocción a presión luego se rompe completamente (figura 5) en el extremo de esta segunda fase, el borde terminal 24 sin embargo permanece en descanso contra el reborde 4 de la olla 2 en el extremo del doblez del primer labio 22 que lleva a la formación del doblez en S.

Durante esta segunda fase, el primer labio 22 que forma un dobléz en S tiene por lo tanto una porción 36 que se dobla verticalmente hacia abajo, lejos de la tapa 5, mientras el borde terminal 24 está aún en contacto continuo contra el reborde 4 de la olla 2.

La conformación particular del empaque así como el método de despresurización segura que se deriva a partir de este, permite así liberar el exceso de presión de una forma particularmente suave y controlada, de modo que la función adicional de seguridad del empaque de acuerdo con la invención es particularmente confiable.

REIVINDICACIONES

1. Un empaque de sellado (20) para un aparato de cocción de alimentos a presión, dicho aparato comprende una olla (2) que termina en su parte superior con un reborde (4) de olla (2), así como una tapa (5) destinada a adicionarse sobre dicha olla (2) para definir una cámara de cocción, dicho empaque está diseñado para ser interpuesto entre la tapa (5) y el reborde (4) de la olla (2) para asegurar la hermeticidad de dicha cámara de cocción e incluye un talón (21) a partir del cual se extiende por lo menos un primer labio (22) que comprende una superficie de soporte (23) que termina con un borde terminal (24) destinado a descansar sobre el reborde (4) de la olla (2), dicho empaque se caracteriza porque el primer labio (22) se perfora con por lo menos una abertura (25) dispuesta en la superficie de soporte (23), remota del borde terminal (24), de modo que dicho primer labio (22) puede, por un lado, descansar sobre el reborde (4) de la olla (2) a través de su superficie de soporte (23) cuando la presión dentro de la cámara de cocción no supera un umbral predeterminado (P_s), y por el otro lado, se arrastra hacia el talón (21) cuando la presión dentro de la cámara de cocción supera el umbral predeterminado (P_s), con el fin de poner por lo menos una abertura (25) en comunicación con el exterior de la cámara, mientras que el borde terminal (24) descansa sobre el reborde (4) de la olla (2).
2. El empaque de acuerdo con la reivindicación 1, caracterizado porque el empaque se perfora con una pluralidad de aberturas (25).
3. El empaque de acuerdo con la reivindicación 2, caracterizado porque las aberturas (25) se distribuyen en intervalos regulares por toda la longitud de la superficie de soporte (23).

4. El empaque de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque las aberturas (25) tienen una forma general sustancialmente oblonga orientada a lo largo de la dirección de la longitud de la superficie de soporte (23).
5. El empaque de acuerdo con la reivindicación 4, caracterizado porque las aberturas (25) tienen una forma general con un lado convexo y un lado cóncavo (29), cada lado se conecta con el otro por medio de un medio cilindro.
6. El empaque de acuerdo con la reivindicación 5, caracterizado porque el lado convexo (28) forma el lado convexo externo de cara al talón (21) y el lado cóncavo (29) forma el lado cóncavo interno de cara al borde terminal (24).
7. El empaque de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el primer labio (22) tiene una flexibilidad suficiente y se extiende desde el talón (21) por una distancia suficiente de modo que se arrastra y forma un doblez S desde su raíz (27) con el talón (21), mientras que el borde terminal (24) descansa sobre el reborde (4) de la olla y dicha por lo menos una abertura (25) forma una sección de fuga ubicada entre el reborde (4) de la olla (2) y la tapa (5).
8. El empaque de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque es circular u ovalado e incluye quince aberturas (25) sustancialmente idénticas, de una longitud total comprendida entre 15 mm y 18 mm.
9. El empaque de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque incluye un segundo labio (32) que se extiende desde el talón (21) y es destinado para entrar en descanso contra la tapa (5).

10. El empaque de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones anteriores, caracterizado porque el borde terminal (24) está alineado con un borde continuo (24A) que forma una línea sin hendiduras o muescas.

11. Un aparato para cocción de alimentos a presión caracterizado porque está equipado con un empaque de sellado (20) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 1 a 10.

12. Un método para asegurar la despresurización de un aparato para cocción de alimentos a presión que comprende una olla (2) que termina en su parte superior con un reborde (4) de olla (2), así como una tapa (5) destinada a adicionarse sobre dicha olla (2) para definir una cámara de cocción, dicho aparato comprende un empaque de sellado (20) interpuesto entre la tapa (5) y el reborde (4) de la olla (2), dicho método incluye un paso de arrastrar el empaque cuando la presión dentro de dicha cámara de cocción supera un umbral predeterminado (P_s) con el fin de poner dicha cámara de cocción en comunicación con el exterior y que se caracteriza porque, dicho empaque se forma por medio de un talón (21) a partir del cual se extiende por lo menos un primer labio (22) que comprende una superficie de soporte (23) que termina con un borde terminal (10) destinado a descansar sobre el reborde (4) de la olla (2) para asegurar la hermeticidad de dicha cámara de cocción, el paso de arrastre del empaque se hace en dos fases sucesivas que incluye en primer lugar una primera fase de desplazamiento de dicho primer labio (22) en un plano sustancialmente paralelo al plano general de extensión del reborde (4) de la olla (2), seguido por una segunda fase de desplazamiento durante la cual el primer labio (22) se dobla hacia la tapa (5) para formar un doblez y romper la hermeticidad mientras el borde terminal (24) aún descansa sobre el reborde (4) de la olla (2).



BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITE

Réception électronique de la soumission

Il est certifié par la présente qu'une demande de brevet (ou d'un certificat d'utilité) a été reçue par le biais du dépôt électronique sécurisé de l'INPI. Après réception, un numéro d'enregistrement et une date de réception ont été automatiquement attribués.

Numéro de demande	1354151	
Numéro de soumission	1000191889	
Date de réception	06 mai 2013	
Vos références	B0760/FR	
Demandeur	SEB S.A.	
Pays	FR	
Titre de l'invention	JOINT POUR AUTOCUISEUR A OUVERTURE TRAVERSANTE	
Documents envoyés	package-data.xml application-body.xml requetefr.pdf (3 p.) comment.pdf (1 p.) design.pdf (2 p.) dessins.pdf (2 p.)	requetefr.xml fr-fee-sheet.xml validation-log.xml indication-bio-deposit.xml fr-office-specific-info.xml textebrevet-1.pdf (18 p.)
Déposé par	EMAIL=contact@cabinetdidiermartin.com,CN=Didier MARTIN,O=CABINET DIDIER MARTIN,C=FR	
Méthode de dépôt	Dépôt électronique	
Date et heure de réception électronique	06 mai 2013, 18:43:27 (CEST)	
Empreinte officielle du dépôt	DE:AF:0D:56:93:CE:3B:D4:EC:3C:82:84:30:BB:C6:FC:D2:FE:59:9C	

/INPI, section dépôt/

15 rue des Minimes - CS 50001 - 92677 Courbevoie Cedex

Pour vous informer : INPI Direct 0820 210 211

Pour déposer par télécopie : 33 (0)1 56 65 86 00

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE

REMISE DES PIÈCES DATE N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI Vos références pour ce dossier B0760/FR		NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE MARTIN Didier CABINET DIDIER MARTIN 50 Chemin des Verrières 69260 CHARBONNIERES LES BAINS FR
2 NATURE DE LA DEMANDE		
Nature	Brevet d'invention	
3 TITRE DE L'INVENTION		
Titre	JOINT POUR AUTOCUISEUR A OUVERTURE TRAVERSANTE	
4 PRIORITÉ		
5-1 DEMANDEUR		
Personne morale		
Nom	SEB S.A.	
Affaire suivie par		
Rue	Chemin du Petit Bois	
Code postal et ville	69130 ECULLY	
Pays	FR	
Nationalité	FR	
Forme juridique	Société anonyme	
N° SIREN	300 349 636	
Code APE-NAF	64.20Z	
N° de téléphone		
N° de télécopie		
Courrier électronique		
6 MANDATAIRE		
Nom	MARTIN	
Prénom	Didier	
Cabinet/Société	CABINET DIDIER MARTIN	

Qualité	CPI : 98-0800, pas de pouvoir		
Rue	50 Chemin des Verrières		
Code postal et ville	69260 CHARBONNIERES LES BAINS		
Pays	FR		
N° de téléphone	04 37 22 51 51		
N° de télécopie	04 37 22 51 52		
Courrier électronique	contact@cabinetdidiermartin.com		
7 RAPPORT DE RECHERCHE			
Type d'établissement	Établissement immédiat		
8 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES			
9 DÉPÔT DE MATIÈRE BIOLOGIQUE			
10 SÉQUENCES DE NUCLEOTIDES ET/OU D'ACIDES AMINÉS			
11 DOCUMENTS ET FICHIERS JOINTS	Fichier électronique	Détails	
Inventeur	Design.PDF		
Fichier corps du texte. 1	textebrevet-1.pdf	page(s) 18, D 14, R 3, AB 1	
Drawings	dessins.pdf	page(s) 2, Abrégé : page 2, Fig. 5	
12 MODE DE PAIEMENT			
Mode de paiement	Prélèvement du compte client		
Numéro du compte	002569		
13 REDEVANCES JOINTES	Devise	Taux	Quantité
062 Dépôt d'une demande électronique	EURO	26	1
063 Rapport de recherche	EURO	500	1
068 Revendication à partir de la 11ème	EURO	40	2
Total	EURO		606
14 ANNOTATION			
15 DATE ET SIGNATURE			
Signé numériquement par	Subject: FR, CABINET DIDIER MARTIN, Didier MARTIN; Issuer: FR, INPI, INPI-EN-LIGNE 1.1		
Date	06 May 2013		
Signataire	Mandataire		

libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès de l'INPI. Les données à caractère personnel que vous êtes tenu(e) de nous fournir dans ce formulaire sont exclusivement utilisées pour identifier le titulaire de la demande et son éventuel mandataire.

15 rue des Minimes - CS 50001 - 92677 Courbevoie Cedex

Pour vous informer : INPI Direct 0820 210 211

Pour déposer par télécopie : 33 (0)1 56 65 86 00

DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S)

Vos références pour ce dossier	B0760/FR
N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL	
TITRE DE L'INVENTION	
Titre	JOINT POUR AUTOUISEUR A OUVERTURE TRAVERSANTE
LE(S) DEMANDEUR(S)	SEB S.A.
DÉSIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S)	
INVENTEUR 1	
Nom	CHAMEROY
Prénom	Eric
Rue	Chemin de Grande Cour
Code postal et ville	21260 VERONNES
Pays	FR
INVENTEUR 2	
Nom	BOUYE
Prénom	Nathalie, Mireille, Marie-Jésus
Rue	13 rue Barbier d'Aucourt
Code postal et ville	52200 LANGRES
Pays	FR
INVENTEUR 3	
Nom	CHAILLARD
Prénom	Hubert, Roger, Bernard
Rue	36 rue de Champagne
Code postal et ville	52250 LONGEAU
Pays	FR
DATE ET SIGNATURE	
Signé numériquement par	Subject: FR, CABINET DIDIER MARTIN, Didier MARTIN; Issuer: FR, INPI, INPI-EN-LIGNE 1.1
Date	06 May 2013

Signataire	Mandataire
------------	------------

Conformément aux dispositions de la loi n° 78-17 du 6.01.1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès de l'INPI. Les données à caractère personnel que vous êtes tenu(e) de nous fournir dans ce formulaire sont exclusivement utilisées pour identifier le titulaire de la demande et son éventuel mandataire.



INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

RAPPORT DE RECHERCHE PRÉLIMINAIRE

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

N° d'enregistrement
national

FA 781594
FR 1354151

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		
A	DE 20 2008 011482 U1 (FISSLER GMBH [DE]) 11 décembre 2008 (2008-12-11) * alinéa [0029] - alinéa [0035]; figures 1-5 *	1-12	A47J27/09 A47J27/04 F16J15/06
A	FR 2 940 389 A1 (SEB SA [FR]) 25 juin 2010 (2010-06-25) * page 6, ligne 4 - page 15, ligne 21; figures 1-12 *	1-12	
A	CN 2 284 025 Y (ZHEN GUANZHONG [CN]) 17 juin 1998 (1998-06-17) * le document en entier *	1-12	
			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHÉS (IPC)
			A47J
Date d'achèvement de la recherche		Examineur	
6 février 2014		Klintebäck, Daniel	
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 1354151 FA 781594

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 06-02-2014

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
DE 202008011482 U1	11-12-2008	CN 101754703 A	23-06-2010
		DE 102008030077 A1	31-12-2009
		DE 202008011482 U1	11-12-2008
		EP 2303075 A1	06-04-2011
		ES 2396038 T3	18-02-2013
		JP 5071874 B2	14-11-2012
		JP 2010533276 A	21-10-2010
		KR 20100039843 A	16-04-2010
		RU 2010103043 A	10-08-2011
		US 2011011274 A1	20-01-2011
		WO 2009156043 A1	30-12-2009
FR 2940389 A1	25-06-2010	CN 102665497 A	12-09-2012
		EP 2515722 A2	31-10-2012
		FR 2940389 A1	25-06-2010
		JP 2013515530 A	09-05-2013
		US 2012318795 A1	20-12-2012
		WO 2011077036 A2	30-06-2011
CN 2284025	Y 17-06-1998	AUCUN	

OPINION ÉCRITE SUR LA
BREVETABILITÉ DE L'INVENTION

FA781594	Date de dépôt (jour/mois/année) 06.05.2013	Date de priorité (jour/mois/année)	N° d'enregistrement national FR1354151
Classification internationale des brevets (CIB) A47J2709 A47J2704 F16J1506 A47J2708			
Déposant SEB S.A.			

La présente opinion contient des indications et les pages correspondantes relatives aux points suivants :

- | | |
|---|--|
| ☒ Point I | Base de l'opinion |
| ☐ Point II | Priorité |
| ☐ Point III | Absence de formulation d'opinion quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle |
| ☐ Point IV | Absence d'unité de l'invention (Article L. 612-4 du Code de la Propriété Intellectuelle) |
| ☒ Point V | Opinion motivée (Article R. 612-57 du Code de la Propriété Intellectuelle) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration |
| ☐ Point VI | Certains documents cités |
| ☐ Point VII | Irrégularités dans la demande |
| ☐ Point VIII | Observations relatives à la demande |

Examineur Klintebäck, Daniel

OPINION ÉCRITE

N° d'enregistrement
national

FR1354151

Point I Base de l'opinion

Cette opinion a été établie sur la base des dernières revendications déposées avant le commencement de la recherche.

Point V Opinion motivée quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

1. Déclaration

Nouveauté	Oui : Revendications	1-12
	Non : Revendications	
Activité inventive	Oui : Revendications	1-12
	Non : Revendications	
Possibilité d'application industrielle	Oui : Revendications	1-12
	Non : Revendications	

2. Citations et explications

voir feuille séparée

Re point V

Déclaration motivée quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

1. Il est fait référence au document suivant (D1):

D1 DE 20 2008 011482 U1 (FISSLER GMBH [DE]) 11 décembre 2008
(2008-12-11)

2. Le document D1 (paragraphe [0029] - [0035]; figures 1-5) décrit un joint d'étanchéité selon le préambule de la revendication 1. Ce joint d'étanchéité comporte des encoches non débouchantes réparties sur le bord extérieur de la lèvre du dit joint. L'objet de la revendication 1 se distingue de l'enseignement de D1 en ce que le joint d'étanchéité comporte sur au moins une des lèvres une ouverture traversante ménagée dans la surface d'appui à distance de la bordure terminale.

3. L'objet de la revendication 1 est donc nouveau.

4. Aucun document cité dans le rapport de recherche ne montre ni ne suggère l'emploi d'une ouverture traversante placée à une distance de la bordure terminale de la lèvre, tel que revendiqué dans la revendication 1.

5. La revendication indépendante 1 de la présente demande est donc considérée comme impliquant une activité inventive.

6. Les revendications 2 à 12 dépendent de la revendication 1 et satisfont donc également, en tant que telles, aux conditions en ce qui concerne la nouveauté et l'activité inventive.

7. La description n'indique pas l'état de la technique antérieure pertinent exposé dans le document D1 et ne cite pas ce document.

8. La revendication 12 devrait se référer aussi à l'une des revendications 1 à 10 pour raisons d'unité.

POWER OF ATTORNEY

I, the undersigned **Hubert KIEHL**

on behalf of **SEB S.A.**

a company legally existing, that accomplishes its social object and organized under the laws of **France**, residing at (City) **Ecully** (Country) **France**

_____, hereby grant a full and sufficient Power of Attorney to Consuelo Benjumea Rendón, duly registered attorney, with citizenship identity number 43.015.585 and Professional enrollment number 191225 and to Eliana Moreno Bohórquez, with citizenship identity number 51.975.664 and Professional enrollment number 83823; the former as Principal Attorney and the latter as alternate Attorney, to duly represent and act individually and/or jointly in between any juridic and/or natural person, before the proper Administrative, Judicial and/or Contentious Offices and Authorities in all and any Intellectual Property Matters.

Considering the above, the attorneys hold sufficient and full Power of Attorney to specially initiate, further follow until conclusion of the following process: a) filing of Tradenames, and the like, b) Trademarks, Slogans, c) Patents, Utility Models, Industrial Models and Designs; d) file and answer cancellation actions; e) file and answer oppositions; f) modify any and all applications and/or registration of trademarks, distinctive signs and or new creations; g) assign, license, waive, withdraw and/or modify or limit any Intellectual Property right; h) renew any distinctive sign; i) sanitary registrations and its modifications; j) appellations of origin; k) domain names, l) unfair competition related to Intellectual Property Infringements m) consumer protection n) nullity actions, and vindication of rights; ñ) injunctions and any such measure; o) and full Power of Attorney to take any and all necessary measures in benefit and/or defense of our rights under any person and or competent authority.

PODER

Yo, _____

mayor de edad, actuando en calidad de representante legal de _____

sociedad constituida bajo las leyes de la república _____, con domicilio en (CIUDAD) _____ (PAIS) _____, confiero poder

especial, amplio y suficiente a la doctora Consuelo Benjumea Rendón, abogada en ejercicio, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía número 43.015.585 y tarjeta profesional número 191225 del Consejo Superior de la Judicatura y a Eliana Moreno Bohórquez, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía número 51.975.664 y tarjeta profesional número 83823 del Consejo Superior de la Judicatura; la primera como abogada principal y la segunda como como suplente, para que nos representen en forma individual o conjunta ante cualquier persona natural o jurídica o ante las autoridades judiciales, administrativas o contenciosas administrativas en todos los temas de propiedad intelectual.

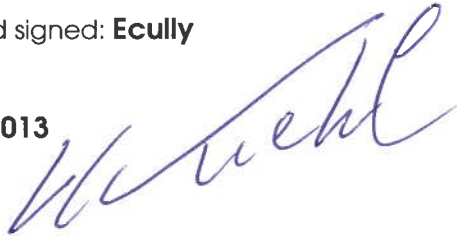
En virtud de lo anterior, las apoderadas cuentan con facultadas especialmente para iniciar y llevar hasta su terminación los siguientes procesos: a) depósitos de nombres comerciales y enseñas comerciales; b) registro de marcas, lemas comerciales; c) patentes de invención, modelos de utilidad y diseños industriales; d) presentar y responder acciones de cancelación de marcas; e) Presentar y contestar oposiciones; f) modificar cualquier solicitud de depósito o registro de signo distintivo o nuevas creaciones; g) Ceder, licenciar, renunciar o limitar derechos de propiedad industrial; h) renovación de signos distintivos; i) registros sanitarios y sus modificaciones; j) denominaciones de origen; k) nombres de dominios; l) acciones por competencia desleal, por infracciones de propiedad intelectual; m) protección al consumidor; n) acción de nulidad, de nulidad y restablecimiento del derecho; ñ) medidas cautelares; o) cualquier otra gestión necesaria en beneficio y en defensa de nuestros interés, ante cualquier persona o autoridad competente.

The attorneys are also appointed to receive, give in, compromise, substitute and revoke such substitutions, concilliate, withdraw, waive, assume, reassume, accept any and all rights and/or process rights, ratify any agents act.

Given and signed: **Ecully**

Date:

July 26, 2013



Hubert KIEHL

Vice-President, Intellectual Property

Las apoderadas quedan facultadas para recibir, transigir, sustituir, conciliar, desistir, renunciar, reasumir, aceptar los hechos del proceso, ratificar los actos de agentes oficiosos.

Dado y firmado en:

Fecha: ____ de _____ de 2013

Representante legal

RESUMEN

La invención se relaciona con un empaque de sellado (20) para un aparato de cocción que comprende una olla que termina en su parte superior con un reborde (4) de olla y una tapa (5), dicho empaque incluye un talón (21) a partir del cual se extiende por lo menos un primer labio que comprende una superficie de soporte que termina con un borde terminal (24) destinado a descansar sobre el reborde (4) de olla, dicho empaque se caracteriza porque el primer labio se perfora con por lo menos una abertura (25) de modo que dicho primer labio se puede arrastrar hacia el talón (21) cuando la presión dentro de la cámara de cocción supera el umbral predeterminado con el fin de poner dicha por lo menos una abertura (25) en comunicación con el exterior de la cámara, mientras que el borde terminal (24) aún descansa sobre el reborde (4) de la olla.

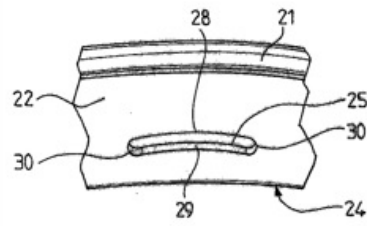
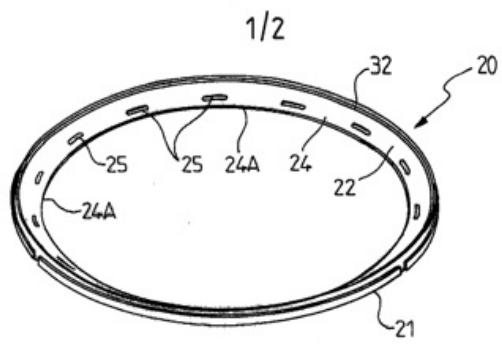


FIG. 2

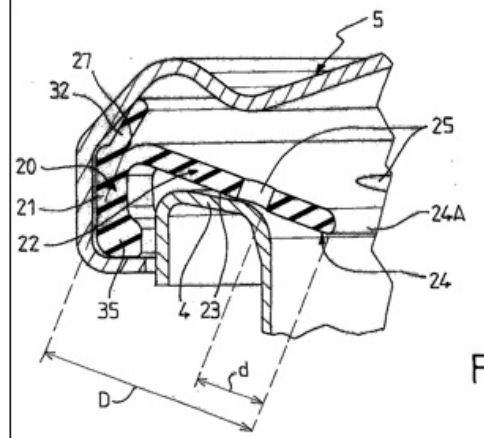


FIG. 3

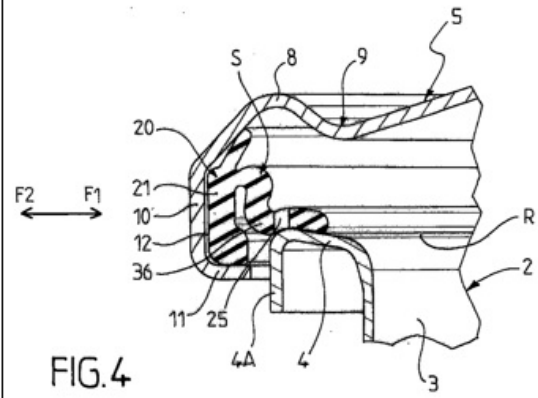


FIG. 4

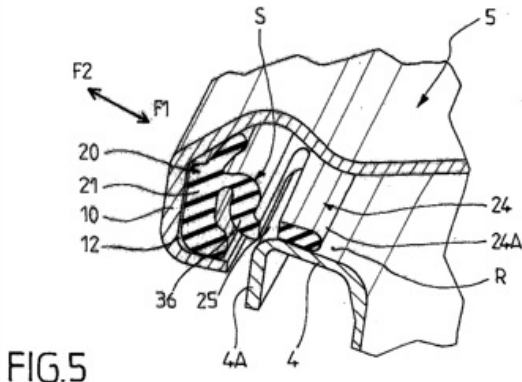


FIG. 5