

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 436 593**

51 Int. Cl.:

A47J 43/07 (2006.01)

A47J 43/046 (2006.01)

A47J 43/08 (2006.01)

A47J 43/06 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **15.03.2011 E 11305287 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **28.08.2013 EP 2368470**

54 Título: **Aparato electrodoméstico de preparación culinaria que comprende una carcasa que soporta un recipiente de trabajo que recibe una herramienta de fragmentación**

30 Prioridad:

22.03.2010 FR 1052016

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la traducción de la patente:

03.01.2014

73 Titular/es:

**SEB S.A. (100.0%)
Les 4 M Chemin du Petit Bois
69130 Ecully, FR**

72 Inventor/es:

**BEUNACHE, MICHÈLE y
LEMARIE, CHRISTOPHE**

74 Agente/Representante:

DE ELZABURU MÁRQUEZ, Alberto

ES 2 436 593 T3

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

Aparato electrodoméstico de preparación culinaria que comprende una carcasa que soporta un recipiente de trabajo que recibe una herramienta de fragmentación

5 El presente invento se refiere al dominio técnico general de los aparatos electrodomésticos de preparación culinaria que incluyen una caja que soporta un recipiente de trabajo cerrado por una tapa amovible, el recipiente de trabajo recibe una herramienta de fragmentación arrastrada en rotación por un motor, y se refiere más particularmente a un aparato electrodoméstico en el que el funcionamiento del motor es controlado por un movimiento de translación de la tapa entre una posición elevada en la que el motor está apagado y una posición bajada en la que el motor está en funcionamiento.

10 Se conoce de la solicitud de patente FR 2 140 891 un aparato de preparación culinaria que incluye una caja de motor que soporta un recipiente de trabajo dotado de una herramienta de fragmentación, la caja incluye un interruptor para la puesta en marcha del motor que puede ser accionado por un movimiento vertical de un faldón descendente de la tapa. En este documento, la caja del motor presenta la ventaja de estar dotada con un dispositivo de frenado que garantiza una parada rápida del motor, y por tanto de la herramienta de fragmentación, cuando la
15 tapa es retirada de la caja del motor, para una mayor seguridad de utilización. Dicho aparato presenta sin embargo el inconveniente de autorizar el desbordamiento del polvo o alimentos líquidos tratados en el recipiente de trabajo por la extremidad superior del recipiente cuando la tapa es levantada del recipiente de trabajo después de una fase de mezclado. En efecto, en este caso, el levantamiento de la tapa provoca la parada brutal del motor y una perturbación del flujo de mezcla en una posición en la que la tapa ya no está aplicada contra el borde superior del
20 recipiente de trabajo. Resulta por tanto que los alimentos con forma de polvo o de líquido pueden ser proyectados sobre la pared interna de la tapa y pasar al espacio que se extiende verticalmente entre el faldón de la tapa y el recipiente de trabajo, incluso introducirse en la caja del motor, lo que puede perturbar el funcionamiento del aparato y generar una mala percepción en el usuario.

25 Se conoce de la solicitud de patente FR 2 340 707 una solución a este inconveniente realizando una tapa en dos partes, la tapa incluye una parte central y un faldón de accionamiento ligados uno al otro de forma telescópica, de manera que la parte central de la tapa permanezca constantemente aplicada sobre el recipiente de trabajo mientras que el faldón de accionamiento se puede desplazar verticalmente entre la posición de parada y la posición de funcionamiento del motor.

30 Dicha solución permite resolver los problemas de desbordamiento pero presenta sin embargo el inconveniente de ser relativamente costosa de realizar. Además, la tapa en dos partes así realizada presenta el inconveniente de incluir numerosos rincones difíciles de limpiar.

35 Así, un objetivo del presente invento es proponer un aparato electrodoméstico de preparación culinaria que incluye una herramienta de fragmentación arrastrada por debajo, en la que la puesta en marcha del motor es controlada mediante translación de la tapa de cierre del recipiente de trabajo, que resuelve los problemas de desbordamiento y que sea simple y económica de realizar. Otro objetivo del invento es proponer un aparato electrodoméstico que proporcione una gran seguridad así como una buena ergonomía de utilización y una limpieza sencilla de las partes constitutivas del aparato.

40 A este efecto, el invento se refiere a un aparato electrodoméstico de preparación culinaria que incluye una caja que soporta un recipiente de trabajo que recibe una herramienta de fragmentación y una tapa amovible, el recipiente de trabajo incluye un fondo y una pared que se extiende desde el fondo del recipiente de trabajo hacia una extremidad superior abierta, la caja contiene un motor para el arrastre de la herramienta de fragmentación cuyo funcionamiento es controlado por un movimiento de la tapa entre una posición elevada en la que el motor está parado y una posición
45 baja en la que el motor está en funcionamiento, caracterizado por que el aparato incluye un opérculo amovible, independiente de la tapa, que reposa sobre la pared del recipiente de trabajo para ocultar al menos parcialmente la extremidad superior abierta del recipiente de trabajo.

50 De esta forma, el opérculo forma una barrera a nivel de la extremidad superior abierta del recipiente de trabajo que limita los riesgos de proyecciones de alimentos hacia el espacio abierto que se forma entre la tapa y el recipiente de trabajo cuando la tapa no está en una posición baja. Dicho opérculo presenta la ventaja de ser independiente de la tapa de manera que la tapa puede presentar una configuración estándar y el opérculo puede poseer una forma simple que simplifique su limpieza y su fabricación.

Según otra característica del invento, la pared incluye un borde superior que delimita la extremidad superior abierta, reposando el opérculo sobre el borde superior del recipiente de trabajo.

Según otra característica del invento, el opérculo presenta un espesor inferior a 1 mm.

55 Según otra característica del invento, el opérculo incluye una garganta periférica que se introduce en el borde superior del recipiente de trabajo.

Según también una característica del invento, el opérculo es sujetado mediante deformación elástica sobre el recipiente de trabajo.

Según también una característica del invento, la tapa incluye una superficie que toma apoyo sobre el opérculo cuando la tapa está en una posición baja.

- 5 Según otra característica del invento, la herramienta de fragmentación incluye un buje central cuya extremidad superior está guiada por un elemento de guiado situado en la tapa, el opérculo incluye una abertura central para el paso del buje central de la herramienta de fragmentación.

10 Según otra característica del invento, el recipiente de trabajo define una cámara de mezcla alrededor de la herramienta de fragmentación, el opérculo presenta una pared que penetra en el interior del recipiente de trabajo con el fin de reducir el volumen de la cámara de mezcla.

Según otra característica del invento, la tapa incluye un faldón periférico que envuelve lateralmente el recipiente de trabajo, el faldón periférico acciona al menos una tecla de maniobra situada en la caja para accionar un interruptor y controlar la puesta en marcha del motor cuando una presión vertical es ejercida manualmente sobre la tapa.

15 Según otra característica del invento, el aparato incluye un dispositivo de frenado que evita que el motor continúe su giro por inercia después de la solicitud de parada del motor mediante el interruptor.

Se comprenderán mejor los objetivos, aspectos y ventajas del presente invento, según la descripción dada a continuación de un modo particular de realización del invento presentado a título de ejemplo no limitativo, haciendo referencia a los dibujos adjuntos en los que:

20 -la figura 1 es una vista en perspectiva de despiece parcial de un aparato electrodoméstico de preparación culinaria según un modo particular de realización del invento,

-la figura 2 es una vista en perspectiva de una caja motor del aparato electrodoméstico de la figura 1,

-la figura 3 es una vista en perspectiva del aparato de la figura 1, con la tapa elevada y el opérculo que reposa sobre el recipiente de trabajo,

-la figura 4 es una vista en corte del aparato de la figura 1 ensamblado.

25 Únicamente los elementos necesarios para la comprensión del invento han sido representados. Para facilitar la lectura de los dibujos, los mismos elementos tienen las mismas referencias de una figura a otra.

La figura 1 representa un aparato de preparación culinaria que incluye una caja 1 que incluye un cuerpo, que presenta una forma exterior sensiblemente cúbica, conteniendo un motor 2 cuyo árbol de salida es solidario a un arrastrador 3 que sobresale sobre un zócalo de recepción 10 dispuesto en la extremidad superior de la caja 1.

30 El zócalo de recepción 10 soporta un recipiente de trabajo 4 que incluye un fondo 40 dotado de una chimenea central 41 en la que se introduce el arrastrador 3, el recipiente de trabajo 4 incluye una cara interior que presenta una cavidad 42, visible únicamente en la figura 4, en la que se introduce una impresión 11 de forma complementaria que sobresale sobre el zócalo de recepción 10 para asegurar la inmovilización en rotación del recipiente de trabajo 4 sobre la caja 1.

35 El recipiente de trabajo 4 recibe una herramienta de fragmentación 5 que incluye un buje 50 que soporta dos cuchillas cortantes 51 dispuestas en el lado opuesto una respecto de la otra, el buje 50 se introduce en la chimenea central 41 e incluye una parte interna que se acopla con el arrastrador 3.

40 El recipiente de trabajo 4 incluye una pared cilíndrica que se extiende desde el fondo 40 hasta una extremidad superior abierta que está cubierta por una tapa 6 transparente, la tapa 6 incluye un faldón 60 lateral que rodea el recipiente de trabajo 4 y se introduce alrededor de una parte cónica de centrado 12 que sobresale sobre el zócalo de recepción 10.

45 Conforme a la figura 2, la parte cónica de centrado 12 incluye tres recortes 13 periféricos idénticos repartidos a 120° unos respecto de otros, los tres recortes 13 incluyen un borde inclinado que forman una rampa de guiado hacia una ranura formada sobre la superficie periférica de la parte cónica de centrado 12, cada ranura presenta un borde inferior dotado de una ranura 14 que desemboca sobre un mecanismo de varilla deslizante 16, 17, 18 dispuesto en el interior de la caja 1.

50 Uno de los mecanismos de la varilla deslizante, dispuesto detrás de un primer recorte 13 situado de un lado de la cara delantera de la caja 1, está constituido por una varilla de control 16, representada en punteado en la figura 2. Esta varilla de control 16 es soportada por un bastidor, no representado en las figuras, integrado en la caja 1, y es devuelta a su posición mediante un muelle de retorno 16A en una posición elevada, de reposo, en la que la varilla de control 16 no acciona un interruptor 20 presente en el circuito de alimentación del motor 2. En esta posición de reposo, el circuito de alimentación eléctrico del motor 2 está cortado y el motor 2 está parado.

5 La varilla de control 16 incluye una extremidad superior dotada de una tecla de maniobra 16B que es accesible a través de la ranura 14 del recorte 13, la varilla de control 16 se desplaza hacia abajo cuando una presión vertical es ejercida sobre la tecla de maniobra 16B para ocupar una posición de funcionamiento del motor 2 en la que la varilla de control 16 acciona el interruptor 20 del circuito de alimentación del motor 2 para alimentar este último con electricidad.

10 El segundo recorte 13 situado del otro lado de la cara delantera de la caja 1 oculta una varilla de seguridad 17, representada en punteado en la figura 2, que coopera con un dispositivo de frenado eléctrico del motor. La varilla de seguridad 17 está montada deslizante sobre un bastidor, no representado en las figuras, dispuesto en el interior de la caja 1 entre una posición elevada, de reposo, hacia la cual es llevada por un muelle de retorno 17A, y una posición baja, en la que el dispositivo de frenado está fuera de servicio. La varilla de seguridad 17 incluye una extremidad superior dotada de una tecla de maniobra 17B que es accesible a través de la ranura 14 del recorte 13, la varilla de seguridad 17 se desplaza hacia abajo cuando una presión vertical es ejercida sobre la varilla de maniobra 17B para ocupar la posición baja.

15 De forma de por sí conocida, el dispositivo de frenado eléctrico del motor está constituido por un dispositivo de puesta en cortocircuito del inducido del motor, no visible en las figuras, tal y como se describe con más detalle en la solicitud de patente FR 2 140 891. Esta puesta en cortocircuito del inducido del motor es efectuada por medio de dos interruptores 21 que son accionados simultáneamente por la varilla de seguridad 17 de tal forma que la puesta en servicio del dispositivo de frenado se efectúe durante el retorno de la varilla de seguridad 17 a la posición de reposo mediante inversión de la conexión eléctrica en los bornes de una de las bobinas del motor 2.

20 El tercer recorte 13 del zócalo de recepción 10, dispuesto hacia atrás de la caja 1, da acceso a una varilla de retorno 18, representada en punteado en la figura 2, la varilla de retorno 18 está montada deslizante sobre un bastidor, no representado en las figuras, se encuentra con un muelle de retorno 18A. La varilla de retorno 18 incluye una extremidad superior dotada de una tecla de maniobra 18B que es accesible a través del tercer recorte 13 y cuyo objetivo es suministrar un tercer punto de apoyo que suministra un esfuerzo de retorno equivalente al proporcionado por las varillas de control 16 y de seguridad 17.

30 Conforme a la figura 3, la puesta en marcha del motor 2 es controlada por medio de un desplazamiento vertical de la tapa 6 en la dirección de la caja 1, la tapa 6 incluye unas pestañas 61 que se introducen en los recortes 13 para posicionarse por encima de las teclas de maniobra 16B, 17B, 18B. Durante la colocación de la tapa 6 sobre la caja 1, la varilla de retorno 18 permite obtener un apoyo equilibrado de la tapa 6 sobre las tres teclas de maniobra 16B, 17B, 18B de manera que la tapa 6 permanezca en posición horizontal, la puesta en marcha del motor 2 se efectúa clásicamente ejerciendo una presión vertical, hacia abajo, sobre la tapa 6.

Más particularmente según el invento, el recipiente de trabajo 4 recibe un opérculo 7 que cierra la extremidad superior abierta del recipiente de trabajo 4 para confinar los ingredientes en el interior de este último.

35 Conforme a la figura 4, este opérculo 7 presenta ventajosamente la forma de un disco, sensiblemente plano, que reposa sobre un borde superior 44 del recipiente de trabajo 4, el opérculo 7 incluye una garganta 70 periférica que se introduce sobre el borde superior 44 del reborde de trabajo y presenta preferentemente una varilla periférica 71 que se introduce mediante deformación elástica alrededor de un engrosamiento 44A del borde superior de la pared 43, de manera que el opérculo 7 esté encajado sobre el recipiente de trabajo 4.

40 El opérculo 7 presenta igualmente una abertura central 72 que permite el paso de la extremidad superior del buje 50 de la herramienta de fragmentación 5, incluyendo ventajosamente esta última un cojinete 52 en el que se introduce un eje de guiado 62 central soportado por la tapa 6 cuando la tapa 6 es llevada sobre la caja 1.

45 La abertura central 72 del opérculo presenta preferentemente un diámetro ligeramente superior al diámetro de la extremidad superior del buje 50 de la herramienta de fragmentación 5 de manera que el espacio entre el buje 50 y el opérculo 7 es reducido. Además, la abertura central 72 del opérculo se prolonga ventajosamente por una pared cilíndrica 73 que se extiende sobre algunos milímetros hacia el interior del recipiente de trabajo 4 de manera que forme una pantalla contra las proyecciones de alimentos del interior del recipiente de trabajo 4 hacia el espacio que se extiende entre el buje 50 y el opérculo 7. El opérculo 7 presenta así la ventaja de suprimir cualquier riesgo de proyección hacia el eje de guiado 62 y el palier 52, lo que permite garantizar una perfecta rotación de la herramienta de fragmentación 5 a nivel de esta unión.

50 De forma preferente, el opérculo 7 está realizado de material plástico transparente, tal como el polipropileno, y presenta un espesor inferior a 1 mm y preferentemente del orden de 0,5 mm.

El funcionamiento del aparato así realizado va a ser descrito a continuación.

55 Cuando el usuario desea cortar o mezclar alimentos, introduce estos últimos en el recipiente de trabajo 4, después de haber colocado en su sitio el recipiente de trabajo 4 con la herramienta de fragmentación 5 en la caja 1, y encaja el opérculo 7 sobre el borde superior 44 del recipiente de trabajo de manera que obtenga una cámara de mezclado alrededor de la herramienta de fragmentación 5 cuya parte superior está cerrada por el opérculo 7.

El usuario coloca entonces la tapa 6 sobre la caja 1 de tal forma que el faldón 60 de la tapa cubra lateralmente el recipiente de trabajo 4 y las patillas 61 se introduzcan en los recortes 13, por encima de las teclas de maniobra 16B, 17B, 18B.

5 La puesta en marcha del aparato se efectúa entonces clásicamente ejerciendo un empuje hacia abajo sobre la tapa 6 de manera que esta se desplace verticalmente hacia la caja 1, las patillas 61 de la tapa 6 van entonces a accionar simultáneamente la varilla de control 16 del motor 2 y la varilla de seguridad 17 para controlar simultáneamente la puesta en marcha del motor 2 y la puesta fuera de servicio de los medios de frenado.

10 El desplazamiento vertical de la tapa 6 se efectúa hasta que un hombro 63 de la tapa 6 haga tope contra el opérculo 7, apoyándose sobre la superficie del opérculo 7 dispuesta enfrente del borde superior 44 del recipiente de trabajo 4, de tal forma que la tapa 6 se encuentre en una posición baja en la que ejerza una presión sobre el opérculo 7 garantizando el mantenimiento del opérculo 7 sobre el recipiente de trabajo 4 durante el mezclado de los alimentos.

Durante esta fase de mezclado, el opérculo 7 forma una barrera estanca que impide los desbordamientos fuera del recipiente de trabajo 4 bajo el efecto de la fuerza centrífuga, principalmente en el caso de mezclado de polvos o de preparaciones líquidas o semi-líquidas.

15 Además, la presencia del opérculo 7 presenta la ventaja de contribuir a favorecer el mezclado de los alimentos perturbando el flujo de mezcla, siendo llevados los alimentos hacia el centro del recipiente de trabajo 4 después de haber rebotado contra el opérculo 7.

20 Cuando el usuario levanta la tapa 6, las varillas de control 16 y de seguridad 17 son llevadas simultáneamente a su posición de reposo por su muelle de retorno 16A, 17A de manera que la alimentación del motor 2 es interrumpida y el motor 2 es frenado instantáneamente por el dispositivo de frenado.

25 Durante esta fase de elevación de la tapa 6, el opérculo 7 permanece en su sitio sobre el recipiente de trabajo 4 siendo mantenida a la vez por su propio peso y por el encajamiento del faldón periférico 71 sobre el engrosamiento 44 del recipiente de trabajo. El opérculo 7 continúa jugando por tanto la función de tapa de estanqueidad impidiendo cualquier desbordamiento de los alimentos fuera del recipiente de trabajo 4 cuando los alimentos triturados continúan su circulación por el recipiente de trabajo 4 poco después de la apertura del interruptor 20 y que el flujo de mezcla está perturbado por la parada brutal de la herramienta de fragmentación 5.

Finalmente, el opérculo 7 presenta la ventaja de ser muy simple de limpiar y poco costoso de fabricar, pudiendo suministrarse con el aparato varios opérculos 7.

30 Dicho aparato presenta igualmente la ventaja de una gran seguridad de utilización, la acción del dispositivo de frenado garantiza un tiempo de parada de la herramienta de fragmentación 5 inferior al tiempo necesario para el usuario para retirar la tapa 6 y acceder al contenido del recipiente de trabajo 4.

En particular, la presencia del opérculo 7 sobre el recipiente de trabajo 4 forma una barrera de seguridad suplementaria, que impide principalmente un acceso rápido al contenido del recipiente de trabajo 4.

35 Sin embargo, el aparato así realizado podrá igualmente funcionar en ausencia del opérculo 7 sobre el recipiente de trabajo para evitar por ejemplo manipulaciones suplementarias cuando los ingredientes a tratar no presentan ningún riesgo de desbordamiento. En efecto, en dicho aparato, la tapa 6 no puede ser retirada del zócalo de recepción 10 hasta después de un movimiento de rotación de la tapa 6, para extraer las patillas 61 de los recortes 13, de manera que el tiempo necesario para acceder al contenido del recipiente de trabajo 4 es suficientemente importante para garantizar la parada de la herramienta de fragmentación 5 durante el tiempo necesario para la extracción de la tapa 6.

40 Por supuesto, el invento no se limita al modo de realización descrito ilustrado que únicamente ha sido dado a modo de ejemplo. Es posible realizar modificaciones, principalmente desde el punto de vista de la constitución de los diversos elementos o mediante sustitución de equivalentes técnicos, sin salir por ello del dominio de protección del invento.

45 Así, en una variante de realización, el opérculo podrá presentar una pared 7' ilustrada en punteado en la figura 4, que penetra en el interior del recipiente de trabajo con el fin de reducir el volumen de la cámara de mezclado y mejorar el mezclado cuando únicamente pequeñas cantidades de alimentos son introducidas en el recipiente de trabajo.

50 A la inversa, en otra variante de realización no representada, el opérculo puede presentar una pared bombeada hacia la tapa para aumentar el volumen de la cámara de mezcla.

REIVINDICACIONES

- 1- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria que incluye una caja (1) que soporta un recipiente de trabajo (4) que recibe una herramienta de fragmentación (5) y una tapa (6) amovible, el recipiente de trabajo (4) incluye un fondo (40) y una pared (43) que se extiende desde el fondo (40) del recipiente de trabajo (4) hace una extremidad superior abierta, la caja (1) contiene un motor (2) para el arrastre de la herramienta de fragmentación (5) cuyo funcionamiento es controlado por un movimiento de la tapa (6) entre una posición elevada en la que el motor (2) está parado y una posición baja en la que el motor (2) está en funcionamiento, caracterizado por que dicho aparato incluye un opérculo (7) amovible, independiente de la tapa (6), que reposa sobre la pared (43) del recipiente de trabajo (4) para ocultar al menos parcialmente la extremidad superior abierta del recipiente de trabajo (4).
- 2- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según la reivindicación 1, caracterizado por que dicha pared (43) incluye un borde superior (44) que delimita la extremidad superior abierta y por que dicho opérculo (7) reposa sobre el borde superior (44) del recipiente de trabajo (4).
- 3- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según la reivindicación 2, caracterizado por que dicho opérculo (7) presenta un espesor inferior a 1 mm.
- 4- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 2 a 3, caracterizado por que dicho opérculo (7) incluye una garganta periférica (70) que se encaja sobre el borde superior (44) del recipiente de trabajo (4).
- 5- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 2 a 4, caracterizado por que dicho opérculo (7) es mantenido mediante deformación elástica sobre el recipiente de trabajo (4).
- 6- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 2 a 5, caracterizado por que la tapa (6) incluye una superficie (63) que toma apoyo sobre el opérculo (7) cuando la tapa (6) está en posición baja.
- 7- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 o 6, caracterizado por que dicha herramienta de fragmentación (5) incluye un buje central (50) cuya extremidad superior está guiada por un elemento de guiado (62) situado en la tapa (6) y por que el opérculo (7) incluye una abertura central (72) para el paso del buje central (50) de la herramienta de fragmentación (5).
- 8- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 7, caracterizado por que el recipiente de trabajo (4) define una cámara de mezcla alrededor de la herramienta de fragmentación (5) y por que dicho opérculo (7) presenta una pared (7') que penetra en el interior del recipiente de trabajo (4) con el fin de reducir el volumen de la Cámara de mezcla.
- 9- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según una cualquiera de las reivindicaciones 1 a 8, caracterizado por que la tapa (6) incluye un faldón (60) que envuelve lateralmente el recipiente de trabajo (4), el faldón (60) va a accionar al menos una tecla de maniobra (16B) situada en la caja para accionar un interruptor (20) y controlar la puesta en marcha del motor (2) cuando una presión vertical es ejercida manualmente sobre la tapa (6).
- 10- Aparato electrodoméstico de preparación culinaria según la reivindicación 9, caracterizado por que incluye un dispositivo de frenado que evita que el motor (2) continúe a girar por inercia después de la orden de parada del motor (2) por dicha interruptor (20).

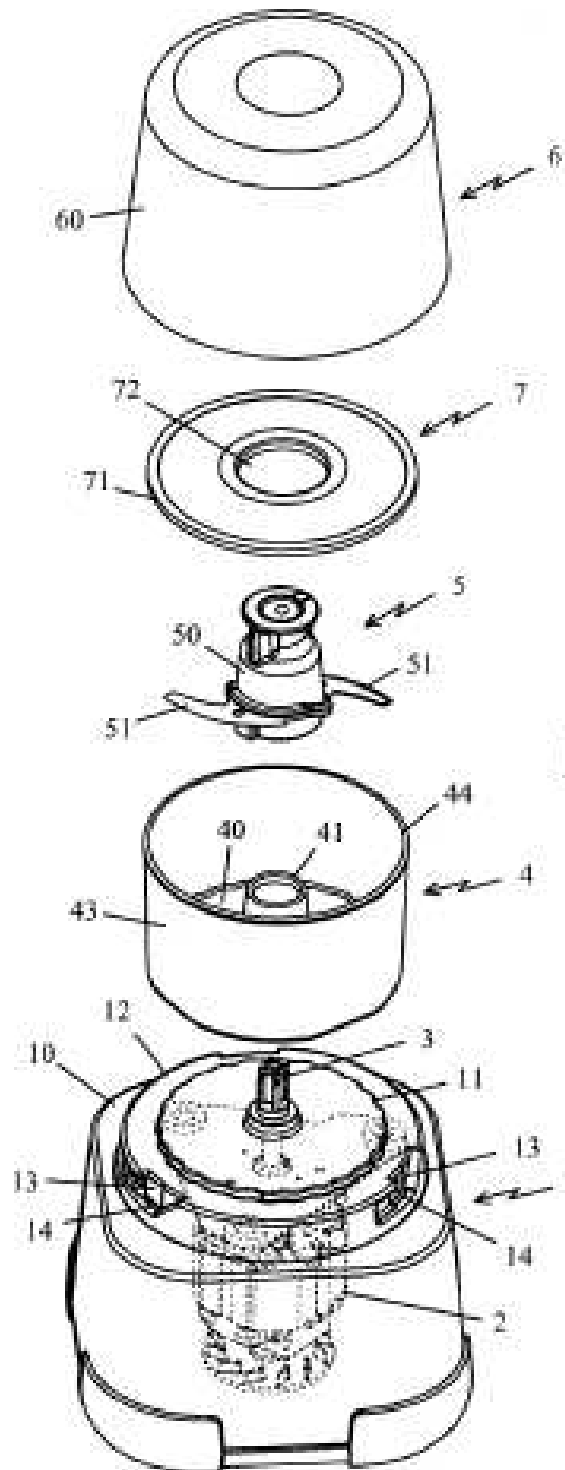
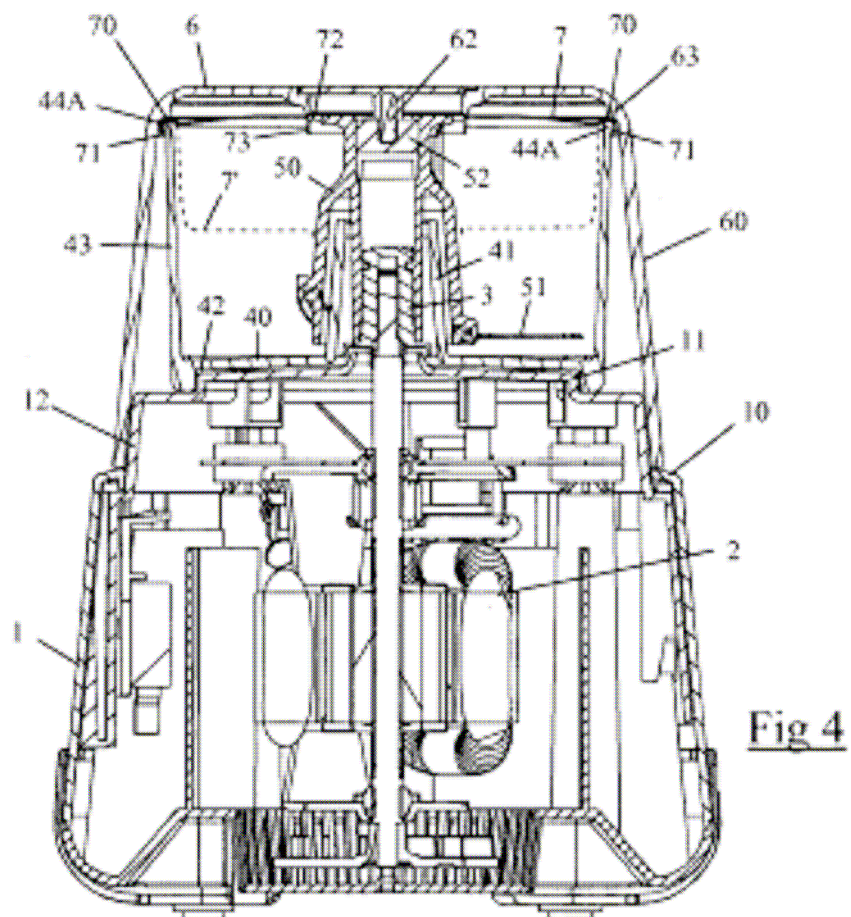
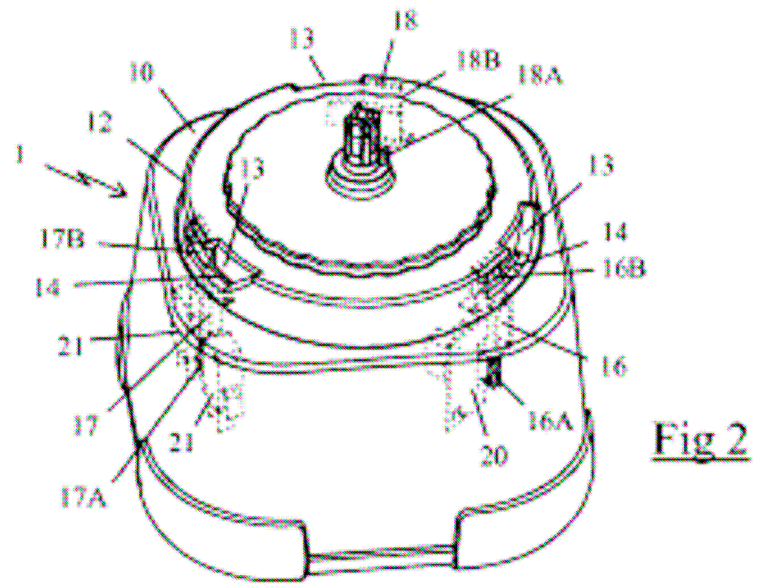


Fig 1



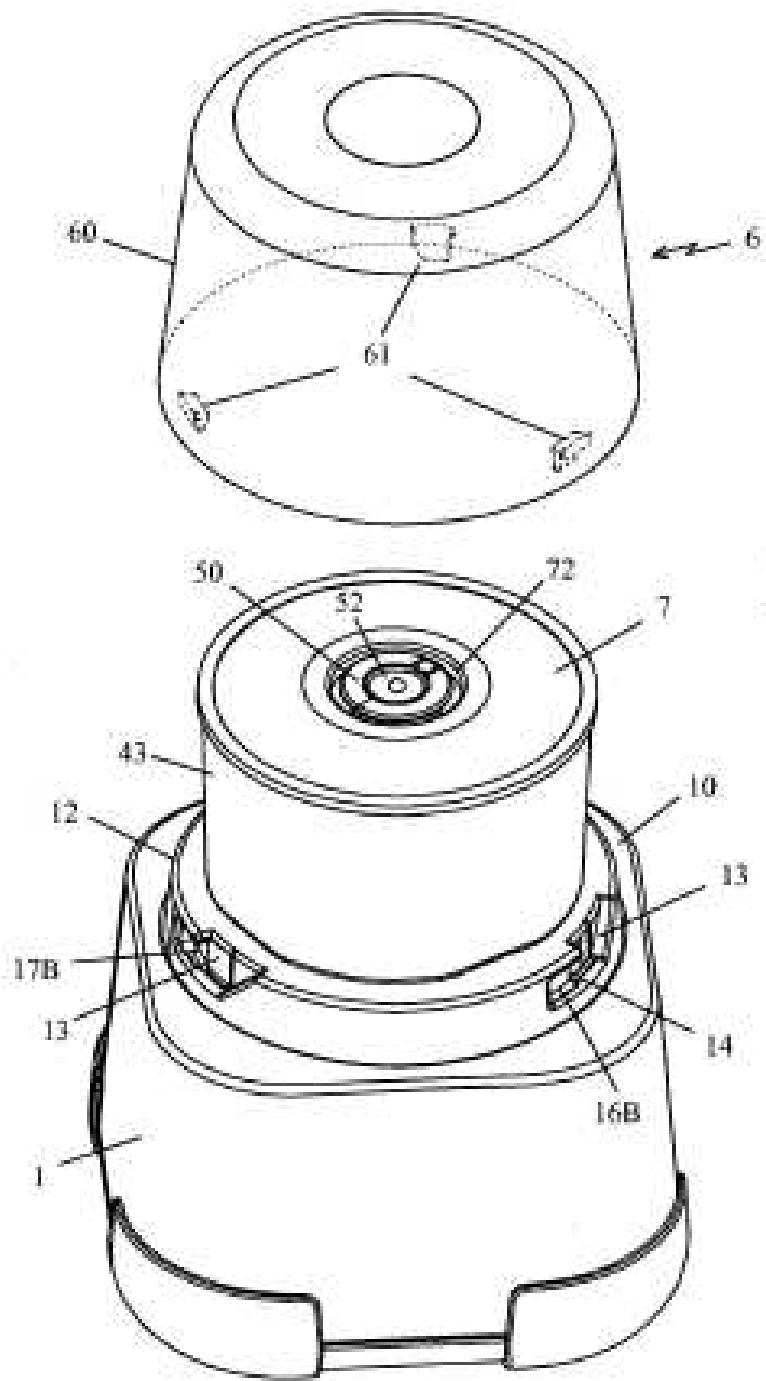


Fig 3