

19



OFICINA ESPAÑOLA DE  
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 718 384**

51 Int. Cl.:

**A47J 37/12** (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **10.11.2016** **E 16198209 (5)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **02.01.2019** **EP 3167781**

54 Título: **Aparato de cocción para alimentos y cesta conectada**

30 Prioridad:

**12.11.2015 IT UB20155546**

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

**01.07.2019**

73 Titular/es:

**DE' LONGHI APPLIANCES S.R.L. CON UNICO  
SOCIO (100.0%)  
Via L. Seitz 47  
31100 Treviso, IT**

72 Inventor/es:

**DE' LONGHI, GIUSEPPE y  
FAVARETTO, ALESSANDRO**

74 Agente/Representante:

**VALLEJO LÓPEZ, Juan Pedro**

**ES 2 718 384 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 de cocción para alimentos y cesta conectada

**5 Campo de la invención**

La presente invención se refiere a un aparato de cocción, usado a modo de ejemplo, pero no solo, para cocinar alimentos sumergiéndola en un líquido de cocción, y también al recipiente o cesta conectado.

10 En particular, las realizaciones aquí descritas se refieren a dicho aparato y una cesta o recipiente conectado equipado con un mango para manipularlo fácilmente y con seguridad fuera y dentro del aparato de cocción.

**Antecedentes de la invención**

15 Se conoce que existen aparatos de cocción en el mercado que permiten cocinar alimentos, usando inmersión u otros.

Normalmente este tipo de aparato de cocción comprende un cuerpo de contención hueco, que define un compartimiento, usado para insertar en su interior la alimentos a calentar y/o cocinar. Además, tales aparatos de cocción comprenden una tapa, o no.

20 Con respecto a los aparatos de cocción de tipo inmersión, se conocen por ejemplo las freidoras, que comprenden un receptáculo que puede llenarse con un líquido de cocción adecuado para usar para cocinar la alimentos.

25 También se conoce que este tipo de aparato para cocinar alimentos, que puede ser por ejemplo de tipo compacto y transportable, proporciona elementos de calentamiento, por ejemplo de tipo eléctrico, para llevar el líquido de cocción a la temperatura deseada.

30 Para cocinar la alimentos dentro del compartimiento, unos aparatos de cocción conocidos comprenden una cesta, de una forma adecuada, para contener la alimentos y sumergirla en el líquido de cocción, descendiendo dentro del receptáculo.

Cuando la cocción se termina, es posible llevar la cesta, en la dirección inversa a la anterior, para retirar la alimentos del aparato de cocción, para drenar el líquido de cocción restante y servir la alimentos.

35 Las cestas de los aparatos de cocción conocidos normalmente tienen un mango, un asa o una varilla, por lo que un operador puede retirar la cesta del cuerpo de contención.

40 La Patente US-4.487.117-B se conoce en el estado de la técnica, en la que la cesta se guía por un mecanismo paralelogramo, pero esta solución tiene un gran volumen lateral que afecta al volumen del receptáculo y por consiguiente al volumen del aceite usado para la cocción.

45 Además, en esta solución el mango de plegado se rebaja dentro de la banda del cuerpo de contención, pero esta solución tiene la desventaja de que el mango puede ser golpeado por el vapor que emerge de la parte delantera de la tapa, si esta no se cierra herméticamente, y por tanto puede calentarse.

Además, esta solución tiene muchos elementos de movimiento conectados a la cesta, provocando un volumen considerable y delimitando áreas que son difíciles de limpiar, y también una mala fluidez en el movimiento.

50 Otra solución, presente en la solicitud de patente GB-2.345.631-A, propone compactar el volumen necesario para elevar la cesta. Sin embargo, esta solución tiene grandes problemas críticos en el flujo del fluido y al manejar la cesta y el mango, ya que las fuerzas contrastan con el movimiento transmitido en cada ocasión.

55 El documento EP 1152681 B1 también se conoce, que describe un dispositivo para elevar y descender una cesta de una freidora, equipado con un mango de plegado articulado con respecto a un soporte en el que se dispone la freidora.

Una desventaja típica de los aparatos de cocción del estado de la técnica se ve en las dificultades encontradas por el operador, primero al insertar la cesta dentro del aparato de cocción y luego al retirar la cesta del aparato de cocción.

60 Otro problema se debe al hecho de que el operador puede quemarse o escaldarse directamente con el aparato de cocción cuando inserta la cesta dentro del aparato de cocción, y también cuando lo maneja, ya que la distancia entre el asa y el receptáculo es muy pequeña.

65 Otro problema es que el mango no se ubica completamente fuera de la estructura del aparato de cocción, para no ser golpeado por aire y exponiéndolo a líquidos a alta temperatura, especialmente durante la cocción de la alimentos.

Otro problema se debe al hecho de que el operador puede quemarse o escaldarse debido a salpicaduras de líquido de cocción y también debido a que los medios de manipulación no son ergonómicos y/o no están suficientemente lejos de la propia cesta en las diversas condiciones operativas en las que pueden encontrarse los dos componentes, en particular, cuando al final de la cocción, la cesta se agita para liberar el exceso de aceite de la freidora.

5 Otra desventaja es que la cesta puede atascarse, a lo largo de las paredes laterales del receptáculo del aparato de cocción por que los medios de manipulación no han facilitado y acompañado su inserción.

10 Otro problema se debe a la inestabilidad de la cesta que, durante el movimiento y debido a los medios de manipulación inadecuados, no permite que el operador controle completamente la cesta.

15 Existe por tanto la necesidad de perfeccionar un mango para un aparato para cocinar alimentos, y un aparato para cocinar alimentos que comprende dicho mango, que puede superar al menos una de las desventajas del estado de la técnica.

20 En particular, un fin de la presente invención es obtener un mango para un aparato para cocinar alimentos y la cesta conectada, y también el aparato para el que se destina la cesta, todo adecuado para un uso fácil y seguro.

25 Otro fin de la presente invención es obtener un mango y una cesta conectada para un aparato para cocinar alimentos que permite un movimiento fluido y un control constante de la posición de la cesta a través del mango.

30 Un fin adicional es obtener un mango que actúa en relación con la cesta y en relación con el aparato para cocinar alimentos en una posición que está lejos de estos y que permite gestionar la cesta de forma estable y segura, por lo que el operador nunca corre ningún riesgo de quemarse.

35 Otro fin es obtener un mango para la cesta de un aparato para cocinar alimentos que permite ubicar y colocar la cesta en el aparato de forma estable y segura, evitando posiblemente ocupar espacios innecesarios durante la cocción.

40 Además, otro fin es obtener un mango para un aparato para cocinar alimentos que se equilibra cuando opera con la cesta, evitando una ondulación peligrosa y/o movimientos oscilatorios de la cesta, en cada etapa operativa tanto en relación con el aparato de cocción como fuera de este.

45 Otro fin de la presente invención es obtener un mango para un aparato para cocinar alimentos que da al operador una mejor y mayor garantía de control en cada etapa operativa de la cesta.

50 Otro fin de la presente invención es obtener un mango para un aparato para cocinar alimentos que permita transportar la cesta y la alimentos contenida en su interior con facilidad, también permitiendo verterla prácticamente y con seguridad en un receptáculo adecuado para contenerla, y desde el que puede comerse, y también agitar la cesta para liberar el exceso de aceite sin que la mano del usuario reciba salpicaduras.

55 Otro fin de la presente invención es obtener un mango para un aparato para cocinar alimentos, la cesta correspondiente y el aparato de cocción que los comprende, que pueden limpiarse y lavarse fácilmente.

60 Otro fin es obtener una cesta y el mango correspondiente en el que el mango siempre está en una posición para mantener la mano del usuario lejos del contenido que, si está caliente, puede provocar que las salpicaduras lleguen desde el baño de líquido hirviendo.

65 El solicitante ha ideado, probado y materializado la presente invención para superar los inconvenientes del estado de la técnica y para obtener este y otros objetivos y ventajas.

### Sumario de la invención

La presente invención se expone y caracteriza en las reivindicaciones independientes, mientras que las reivindicaciones dependientes describen otras características de la invención o variantes a la idea inventiva principal.

De acuerdo con los fines anteriores, y como se expone en las respectivas reivindicaciones independientes, se proporcionan una cesta y un aparato de cocción para cocinar alimentos, asociándose la cesta con un mango que tiene varias posiciones y estando destinado el aparato para cooperar con el mango.

El aparato para cocinar alimentos comprende un receptáculo, para contener el líquido de cocción, en el que puede insertarse la cesta y desde el que, viceversa, la cesta puede retirarse, usando el mango.

De acuerdo con un aspecto de la presente invención, el mango comprende un cuerpo de soporte con el que se asocian un asa y una guía.

De acuerdo con otro aspecto de la presente invención, el mango colabora de forma fluida con la cesta en al menos dos posiciones diferentes, mientras colabora con el aparato cuando la cesta se coloca y sumerge en el líquido de cocción, y también durante las etapas de retirada e inmersión.

- 5 El mango tiene un asiento estable, que coopera con una porción de borde especializado del aparato, para insertar y colocar la cesta en el aparato con seguridad y definitivamente.

El aparato puede tener ventajosamente una tapa, en los bordes recíprocos de la que, también cooperando con la porción de borde especializada, está presente el asiento para el mango.

- 10 La cesta se conecta al mango mediante un sistema de pantógrafo que descansa en el plano de reposo medio de la cesta y el mango, estabilizado lateralmente, que permite un control recíproco y continuo por el operador, sin afectar al volumen lateral.

- 15 De acuerdo con realizaciones variantes de la invención, el mango comprende medios de fijación para garantizar la posición operativa deseada de la cesta con respecto al mango, al menos cuando se manipula.

- 20 De acuerdo con un aspecto de la invención, al operar el mango este se coloca con respecto a la cesta y/o con respecto al aparato en una posición de trabajo o inactiva, modificando la relación recíproca entre el mango y la cesta, al mismo tiempo garantizando la seguridad del operador y la seguridad de que no será golpeado por salpicaduras de líquido de cocción hirviendo.

Esto confiere a la cesta un movimiento equilibrado y controlado, en una forma sensible y precisa.

- 25 De acuerdo con realizaciones variantes de la presente invención, el cuerpo de soporte puede asociarse con el cuerpo de contención del aparato de cocción para conferir a la cesta una colocación estable y segura dentro del compartimiento donde está el líquido de cocción, a través de la etapa de cocción; en esta posición, con la cesta colocada, al mismo tiempo el mango tiene una posición operativa y una posición fija e inactiva en la que ocupa muy poco espacio.

- 30 Con esta realización, se obtienen un balance y colocación óptimos de la cesta dentro del aparato para cocinar alimentos, al mismo tiempo sin ocupar espacio inútil y evitando el riesgo de provocar daños durante la etapa de movimiento del mismo.

### 35 **Breve descripción de los dibujos**

Estas y otras características de la presente invención resultarán evidentes a partir de la siguiente descripción de algunas realizaciones, proporcionadas como un ejemplo no restrictivo con referencia a los dibujos adjuntos en donde:

- 40 - la Figura 1 es una sección de un aparato de cocción con un mango y una cesta de acuerdo con realizaciones aquí descritas en una primera condición operativa;
- la Figura 2 es una sección de un aparato de cocción con un mango y una cesta de acuerdo con realizaciones descritas aquí en una segunda condición operativa;
- 45 - la Figura 3 es una sección de un mango y una cesta correspondiente de acuerdo con realizaciones aquí descritas en una primera condición operativa;
- la Figura 4 es una sección ampliada de un mango y una cesta correspondiente de acuerdo con realizaciones aquí descritas en una segunda condición operativa;
- la Figura 5 es una vista en perspectiva parcialmente seccionada y despiezada de una tapa para un aparato de cocción de acuerdo con realizaciones aquí descritas.

- 50 Para facilitar la comprensión, los mismos números de referencia se han usado, donde es posible, para identificar elementos comunes idénticos en los dibujos. Se entiende que los elementos y características de una realización pueden incorporarse convenientemente en otras realizaciones sin clarificaciones adicionales.

### 55 **Descripción detallada de algunas realizaciones**

Las Figuras 1 y 2 se usan para describir realizaciones de ejemplo de un aparato de cocción 10, usado para cocinar alimentos ventajosamente sumergiéndola en un líquido de cocción.

- 60 El aparato de cocción 10 comprende al menos un cuerpo de contención 12 que define la estructura del mismo, una posible tapa 14 y al menos un receptáculo 16 adecuado para contener una cantidad deseada de líquido de cocción en un compartimiento 13 y una cesta 18.

- 65 Además, el aparato de cocción 10 puede comprender una unidad de calentamiento 22 configurada para calentar y/o cocinar la alimentos, la unidad de calentamiento 22 se muestra a modo de ejemplo bajo el receptáculo 16.

De acuerdo con la presente invención, un mango 20 colabora con la cesta 18 para colocarla y moverla de manera controlada dentro y fuera del receptáculo 16.

5 El cuerpo de contención 12 comprende un asiento 15 que sirve para aplicar el mango 20, definiendo dicho asiento 15 un borde de soporte y ancla 17.

10 El borde de soporte y ancla 17 coopera con una hendidura 21 presente en el mango 20 cuando la cesta 18 está en una posición de cocción estable dentro del compartimento 13. Además, el borde de soporte y ancla 17, junto con la tapa 14, define un asiento de alojamiento 19 para el mango 20.

Las Figuras 3 y 4 se usan para describir realizaciones de ejemplo del mango 20 que comprende un asa 24, un cuerpo de soporte 26 y una guía 28, y además medios de pantógrafo, tal como palancas que cooperan de forma estable y continua con la cesta 18.

15 El asa 24 se conecta de manera giratoria al cuerpo de soporte 26 y se configura para definir selectivamente la posición recíproca del mango 20 con respecto a la cesta 18.

20 La cesta 18 comprende un cuerpo 11, ventajosamente reticulado, en los bordes laterales superiores del cual, es decir, en ambos lados y en una posición media, existe un asiento de ancla que permite la rotación controlada de la parte terminal de al menos una varilla. 30, que es parte de dicho pantógrafo: dicho cuerpo 11, en el borde superior y en el lado trasero, tiene además un elemento de conexión 32 que permite el deslizamiento limitado de los otros elementos que conforman el pantógrafo, es decir, la guía 28.

25 De acuerdo con realizaciones variantes, pueden proporcionarse dos varillas 30, giratorias con respecto al cuerpo 11 y asociadas con el cuerpo de soporte 26 del mango 20 donde se unen y estabilizan.

Ventajosamente, el volumen de la al menos una varilla 30 llega dentro de la proyección del perímetro de la cesta 18, para contener el volumen lateral, no superando el de la cesta 18.

30 La cesta 18 puede comprender un rebaje 56, dentro del que puede moverse la guía 28.

El rebaje 56 se configura para permitir que la guía 28 se deslice sin interferencia, para permitir contener los tamaños del receptáculo 16.

35 El asa 24 y el cuerpo de soporte 26 se colocan recíprocamente en una manera controlada.

40 El asa 24 tiene un plano de soporte abierto 71, un plano de soporte cerrado 72 y un borde con forma de rodilla, o rodilla 70; la rodilla 70 coopera con el plano deslizante 69 para determinar las dos posiciones del mango 20 con respecto al cuerpo de soporte 26, habiendo una conexión recíproca mediante un miembro deslizante 34, elásticamente contrarrestado por un resorte 42.

El cuerpo de soporte 26 comprende un asiento 44 dentro del que puede moverse el miembro deslizante 34.

45 El miembro deslizante 34 se desliza en guías lineales presentes en el cuerpo de soporte 26 y, de nuevo en cooperación con el cuerpo de soporte 26, tiene una ranura terminal 36 que coopera con la parte terminal de la al menos una varilla 30 que se conecta a ella.

50 El miembro deslizante 34, en cooperación con el asa 24, tiene un orificio de rotación 40 que coopera con un pasador 46 asociado con el asa 24.

En cooperación con el orificio 40, el miembro deslizante 34 tiene una ranura 38 parcialmente generada por el eje del orificio 40 y que se extiende parcialmente hacia el exterior en práctica ortogonal a la parte circunferencial.

55 La ranura 38 coopera con un elemento de apoyo de tipo pasador 48 asociado con el asa 24, el elemento de apoyo 48 se coloca, en relación con la ranura 38, como en la Figura 3 cuando el mango 20 está en la posición abierta y como en la Figura 4 cuando el mango 20 está en la posición cerrada.

60 Al actuar en el asa 24 y jugando con la acción de la rodilla 70, el miembro deslizante 34 se acciona y por tanto se determina la posición correspondiente del asa 24 con respecto al cuerpo de soporte 26.

65 Después, se actúa en la parte terminal de la al menos una varilla 30 y se condiciona la disposición de distribución de dicha al menos una varilla 30 con respecto al cuerpo de soporte 26 y con respecto al cuerpo 11; en la posición mostrada en la Figura 4, es decir, con la cesta 18 en la posición de cocción, el elemento de conexión 32 está en el primer extremo 28a de la guía 28 y se coloca allí, pasando a través de la protuberancia 54.

El elemento de conexión 32, que es de forma omega, se inserta en la ranura de la guía 28, y pasa a su través. Esta configuración permite reducir la fricción entre la guía 28 y el elemento de conexión 32.

5 La protuberancia 54 se configura para asociarse con una protección 55, por ejemplo de tipo plástico, aplicada a la guía 28, que sirve para proteger la cobertura del receptáculo 16.

En la posición mostrada en la Figura 3, donde la cesta 18 está en la posición de manipulación, el elemento de conexión 32 está en el segundo extremo 28b de la guía 28.

10 El asa 24 puede comprender un botón 50, contrarrestado por un elemento elástico 52, configurado para permitir accionar el asa 24 desde la posición del mango 20 extendido. En esta condición, al accionar el botón 50, el apoyo 48 se empuja, obligándolo a descender para moverse a la porción curvada de la ranura 38. En esta posición del elemento de apoyo 48, es posible llevar el asa 24 a la condición mostrada en la Figura 4, girando en la dirección de la flecha R1.

15 Mediante la rotación progresiva del asa 24, dependiendo de los tamaños de la rodilla 70 y el peso de la cesta 18, esta última comenzará a descender dentro del receptáculo 16 colaborando en su descenso con la guía 28.

20 Durante el descenso de la cesta 18, el elemento de conexión 32 sigue la forma de la guía 28.

De acuerdo con realizaciones variantes, la guía 28 puede tener el perfil de un arco de un círculo, elíptica u otra forma deseada, para hacer que la cesta 18 descienda al receptáculo 16 de manera deseada.

25 La guía 28 soporta el elemento de conexión 32, confiriéndole una posición estable y segura en la cesta 18.

La protuberancia 54 también puede servir para mantener el asa 24 en la condición operativa mostrada en la Figura 4 con una resistencia mecánica deseada, por lo que tiene que aplicarse una cierta fuerza para variar la posición del asa 24 de nuevo. Esto proporciona al mango 20 y la cesta 18 estabilidad adicional en esta posición.

30 Para elevar la cesta 18 a lo largo del receptáculo 16, y para llevarla a la condición mostrada en la Figura 3, es posible hacer que el asa 24 rote de acuerdo con la dirección de la flecha R2.

Al superar la fuerza de peso de la cesta 18, esta última comenzará a elevarse dentro del receptáculo 16, colaborando en su ascenso con la guía 28.

35 El asa 24 puede girar hasta que el elemento de apoyo 48 puede seguir el perfil de la ranura 38.

Cuando el mango 20 está en la condición extendida, el elemento elástico 52 limita el elemento de apoyo 48 al accionamiento del botón 50.

40 Esta condición puede mantenerse hasta que el botón 50 se pulsa de nuevo, permitiendo que el asa 24 rote, garantizando una colocación estable del mango 20 y la cesta 18 en el borde de soporte y ancla 17 del cuerpo de contención 12.

45 En esta posición, la cesta 18 puede mantenerse para drenar el exceso de líquido de cocción.

De acuerdo con un aspecto de la presente invención, el movimiento del mango 20 y la cesta 18 correspondiente no interfiere con la tapa 14, cualquiera que sea la posición relativa en la que se encuentran con respecto a esta última.

50 La tapa 14 puede comprender una funda 58 y un elemento de cobertura 60 que define su estructura.

La funda 58 puede comprender una ventana 62 para inspeccionar dentro del aparato de cocción 10 incluso cuando la tapa 14 está cerrada.

55 De acuerdo con realizaciones variantes, la ventana 62 puede integrarse de forma no desmontable en la funda 58.

A modo de ejemplo, la funda 58 puede hacerse de materiales plásticos y la ventana 62 de vidrio.

60 La ventana 62 puede encerrarse en la funda 58 para facilitar la limpieza. La tapa 14 puede entrar en contacto con el líquido de cocción y en esta realización es más simple y más práctico limpiar la tapa 14.

Además, la funda 58 puede comprender un filtro 64 configurado para permitir que el vapor que puede generarse en el receptáculo 16 emerja del aparato de cocción 10 incluso cuando está cerrada la tapa 14.

65 Una bisagra 66 se asocia con la tapa 14 para abrirla y cerrarla.

La bisagra 66 y la tapa 14 pueden realizarse como dos cuerpos separados, acoplados por elementos de unión 68.

Queda claro que unas modificaciones y/o adiciones de partes pueden realizarse al mango 20 y al aparato de cocción 10 que lo comprende como se ha descrito antes, sin apartarse del campo y alcance de la presente invención.

5 Queda claro además que, aunque la presente invención se ha descrito en referencia a algunos ejemplos específicos, un experto en la materia será capaz sin duda de lograr muchas otras formas equivalentes del mango 20 y el aparato de cocción 10 que lo comprende, con las características como se ha expuesto en las reivindicaciones y por tanto  
10 entrando todo dentro del campo de protección definido por consiguiente.

## REIVINDICACIONES

1. Aparato de cocción para alimentos que comprende un cuerpo de contención (12) que incluye un compartimiento (13) y una tapa (14), cooperando dicho compartimiento (13) con una unidad de calentamiento (22) y con una cesta (18) que tiene un cuerpo (11) y está equipada con un mango (20) que tiene un cuerpo de soporte (26), en donde el cuerpo (11) está asociado al mango (20) mediante palancas, teniendo dicho mango (20) dicho cuerpo de soporte (26) y un asa (24), teniendo dicha asa (24) dos posiciones operativas con respecto a dicho cuerpo de soporte (26), en donde dichas palancas comprenden al menos una varilla (30) abisagrada con una limitación de rotación pura alrededor de la línea central de la parte longitudinal superior del cuerpo (11) y una guía (28) asociada de manera longitudinalmente móvil al borde trasero del cuerpo (11), estando dicha al menos una varilla (30) conectada al cuerpo de soporte (26) y siendo sólida dicha guía (28) con dicho cuerpo de soporte (26), **caracterizado por que** dicha guía (28) tiene un perfil arqueado y coopera con un elemento de conexión (32) unido a dicho cuerpo (11).
2. Aparato de cocción (10) de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado por que** el bulto lateral de la varilla (30) llega dentro de la proyección del perímetro de la cesta (18).
3. Aparato de cocción (10) de acuerdo con cualquier reivindicación anterior, **caracterizado por que** el cuerpo de soporte (26) tiene un plano deslizante (69) que coopera con una rodilla (70) en el asa (24) para definir un plano de soporte abierto (71) y un plano de soporte cerrado (72), estando el asa (24) asociada al cuerpo de soporte (26) por un miembro deslizante (34) contrarrestado elásticamente por un resorte (42).
4. Aparato de cocción (10) de acuerdo con la reivindicación 3, **caracterizado por que** el miembro deslizante (34) tiene una ranura terminal (36) que coopera con la al menos una varilla (30).
5. Aparato de cocción (10) de acuerdo con las reivindicaciones 3 o 4, **caracterizado por que** el miembro deslizante (34) se desliza en un asiento (44) presente en el cuerpo de soporte (26).
6. Aparato de cocción (10) de acuerdo con cualquiera de las reivindicaciones 3 a 5, **caracterizado por que** el miembro deslizante (34) está asociado de manera giratoria a un pasador (46) presente en el asa (24) y coopera a través de una ranura (38) con un elemento de apoyo (48) asociado a la propia asa (24).
7. Aparato de cocción (10) de acuerdo con la reivindicación 6, **caracterizado por que** la ranura (38) determina dos posiciones del elemento de apoyo (48) condicionado por un botón (50).
8. Aparato de cocción (10) de acuerdo con cualquier reivindicación anterior, **caracterizado por que** el cuerpo (11) tiene un rebaje (56) en relación con la guía (28).
9. Aparato de cocción (10) de acuerdo con cualquier reivindicación anterior, **caracterizado por que** la guía (28) tiene una protuberancia (54).
10. Aparato de cocción (10) de acuerdo con cualquier reivindicación anterior, **caracterizado por que** la guía (28) tiene una protección (55).
11. Cesta para un aparato para cocinar alimentos, teniendo la cesta un cuerpo (11) y un mango (20) con un cuerpo de soporte (26), en donde el cuerpo (11) está asociado por medio de palancas al mango (20), teniendo además dicho mango (20) un asa (24), teniendo dicha asa (24) dos posiciones operativas con respecto a dicho cuerpo de soporte (26), en donde dichas palancas comprenden al menos una varilla (30) articulada con una limitación de rotación pura alrededor de la línea central de la parte longitudinal superior del cuerpo (11) y una guía (28) asociada de manera longitudinalmente móvil al borde trasero del cuerpo (11), estando dicha al menos una varilla (30) conectada al cuerpo de soporte (26) y siendo sólida dicha guía (28) con dicho cuerpo de soporte (26), **caracterizada por que** dicha guía (28) tiene un perfil arqueado y coopera con un elemento de conexión (32) unido a dicho cuerpo (11).



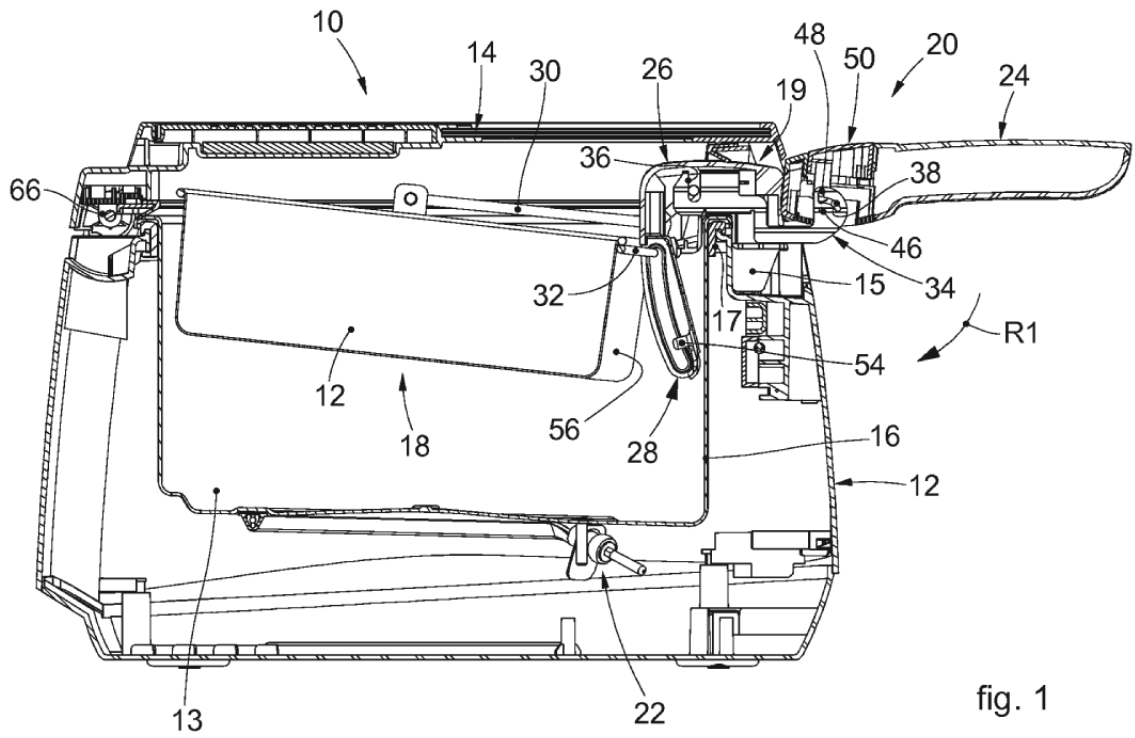


fig. 1

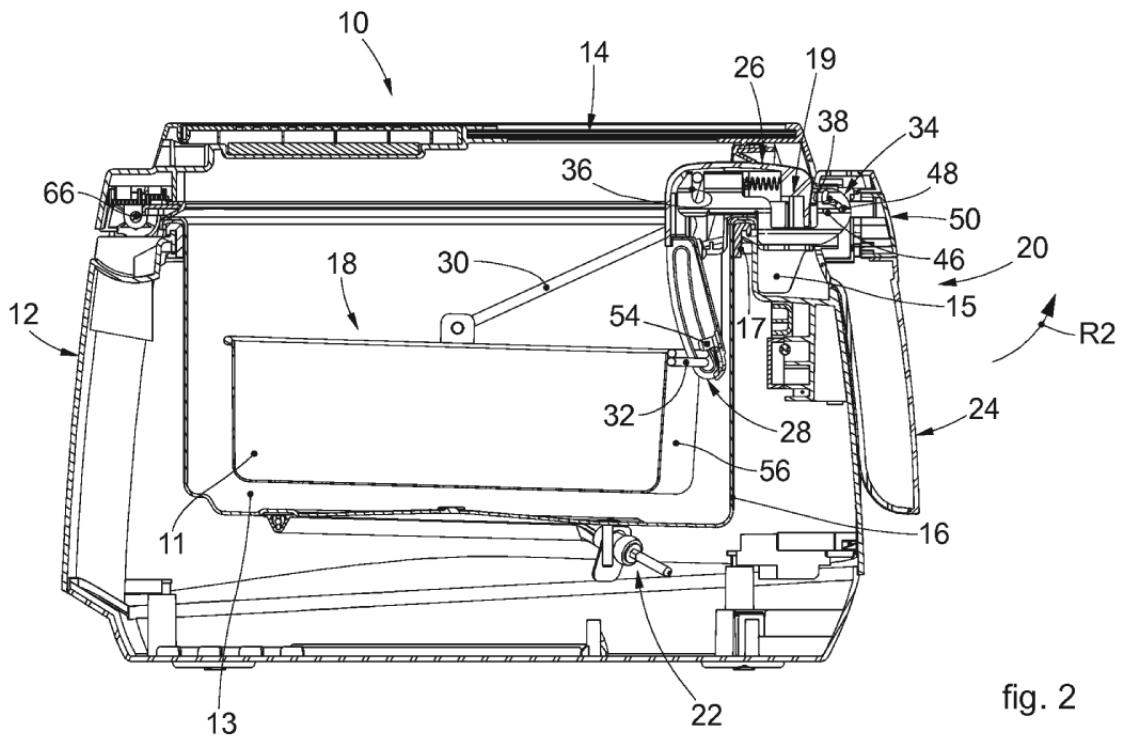


fig. 2

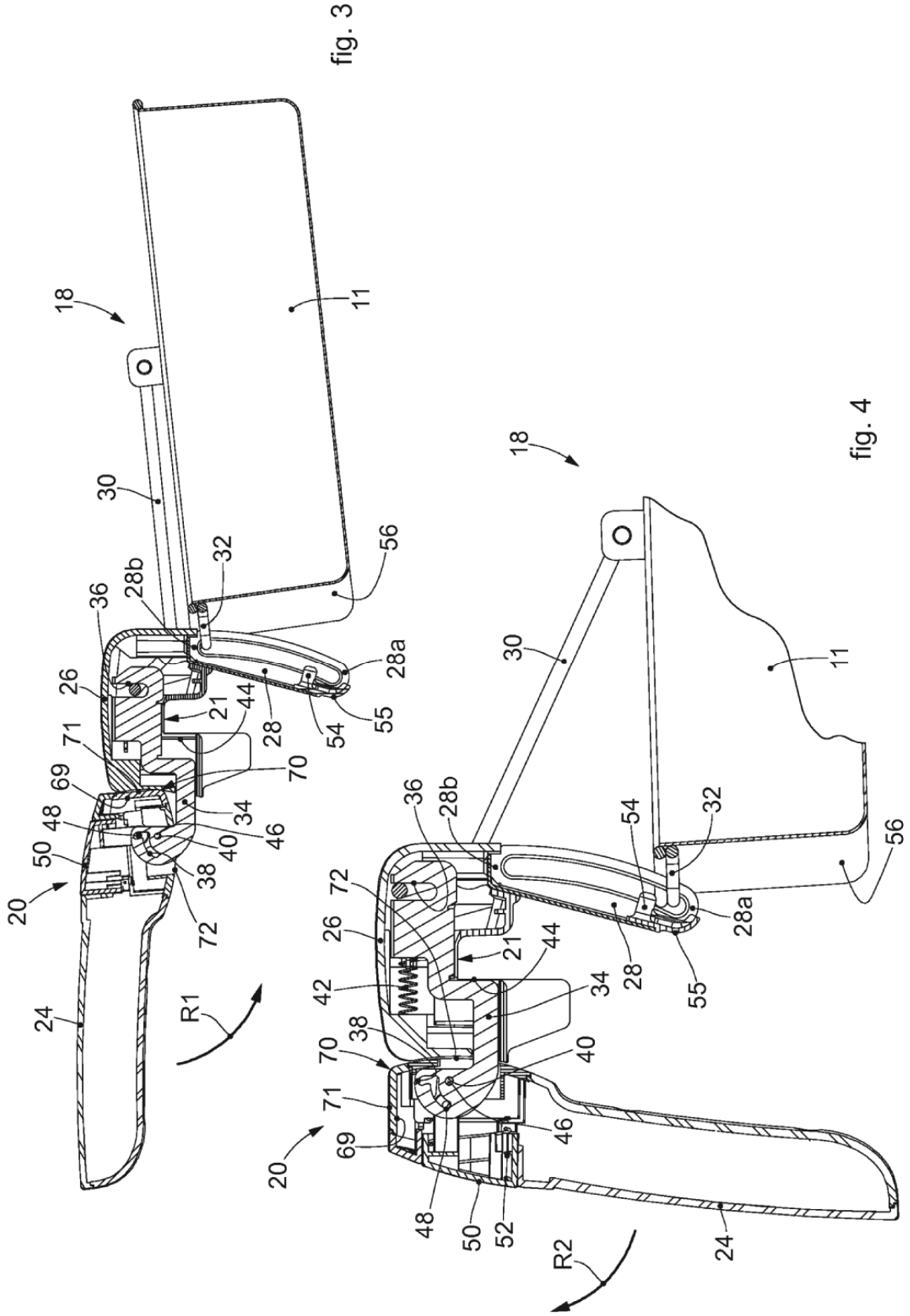


fig. 3

fig. 4

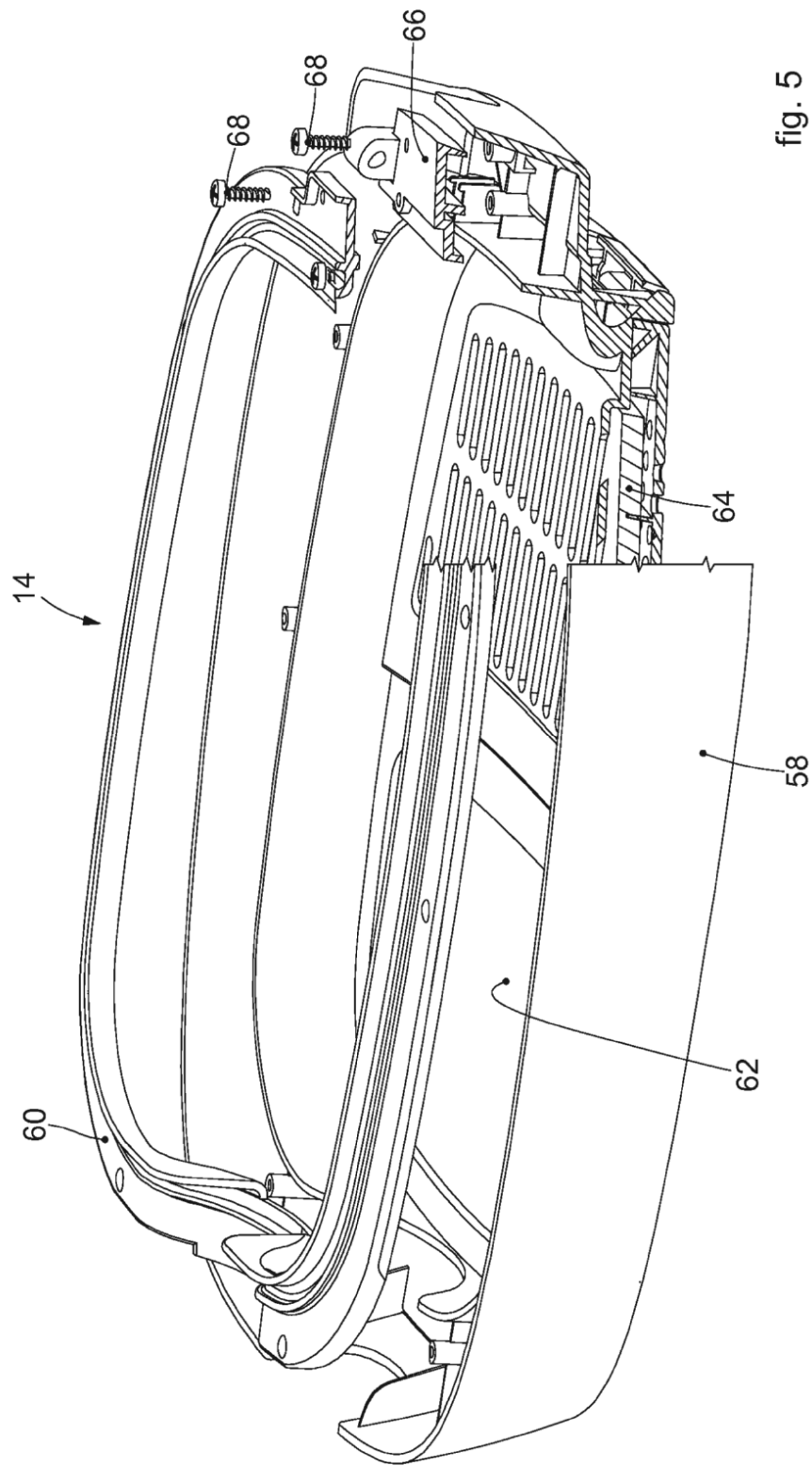


fig. 5