

A47 AMEUBLEMENT (aménagement ou adaptation des sièges pour les véhicules B60N); **ARTICLES OU APPAREILS MÉNAGERS; MOULINS À CAFÉ; MOULINS À ÉPICES; ASPIRATEURS EN GÉNÉRAL** (échelles E06C)

A47J MATÉRIEL DE CUISINE; MOULINS À CAFÉ; MOULINS À ÉPICES; APPAREILS À PRÉPARER LES BOISSONS (pour désagrégation, p.ex. pour hacher, B02C; pour séparer, p.ex. pour couper ou découper en tranches, B26B, B26D) [6]

Schéma général

APPAREILS OU MACHINES POUR PRÉPARER LA NOURRITURE

Pour peler ou éplucher; pour tamiser..... 17/00; 19/00
 Pour conformer le beurre..... 9/00
 Pour préparer les fruits 17/00 à 25/00
 Moulin à café, moulin à épices..... 42/00
 Autres appareils ou machines..... 43/00, 44/00

CUISSON; APPAREILS À PRÉPARER LES BOISSONS, RÉCIPIENTS CALORIFUGÉS

Récipients de cuisson d'usage général..... 27/00

Cuiseurs pour œufs; Dispositifs de cuisson pour le camping.....29/00; 33/00
 Appareils à préparer les boissons.....31/00
 Détails des récipients de cuisson36/00
 Cuisson au four, rôtissage, cuisson au grill, friture37/00
 Chambres de cuisson, armoires avec dispositifs de chauffage39/00
 Récipients à isolation thermique.....41/00

DISPOSITIFS POUR ACCROCHER OU

SAISIR LES USTENSILES.....45/00
 RÉCIPIENTS, SUPPORTS, PLANCHES À DÉCOUPER47/00

9/00 Appareils ou ustensiles pour façonner le beurre ou les produits similaires (pour emploi dans les laiteries A01J 19/00, A01J 21/00; moulage de matériaux à l'état plastique en général B29C)

17/00 Instruments ou machines de ménage pour peler, effiler ou éplucher (pour produits alimentaires en grosses quantités A23N)

17/02 . Dispositifs à main pour éplucher ou peler les légumes ou similaires
 17/04 . . Zesteuses à citron
 17/06 . Dispositifs pour effiler les haricots
 17/08 . Pèleurs d'asperges
 17/10 . Griffes ou supports pour tenir les légumes ou fruits pendant l'épluchage
 17/14 . Machines à peler (machines universelles de cuisine A47J 43/04)
 17/16 . . Eplucheuses à axes tournants maintenant les fruits et à lames fixes ou mobiles
 17/18 . . à disques ou rotors rapeurs
 17/20 . . à brosses

19/00 Machines de ménage pour passer les produits alimentaires; Instruments de ménage pour passer les produits alimentaires (pour les produits alimentaires en grosses quantités A23N)

19/02 . Presse-citrons; Dispositifs pour extraire le jus d'autres fruits
 19/04 . Instruments de ménage pour mettre en purée des pommes de terre ou autres produits alimentaires
 19/06 . Presse-jus pour légumes

21/00 Dispositifs pour équeuter les fruits (leurs machines A23N 15/02)

23/00 Dispositifs dénoyauteurs de fruits (machines à dénoyauter les fruits par grandes quantités A23N 3/00, A23N 4/00)

25/00 Dispositifs pour évier ou épépiner les fruits (machines à évier les fruits par grandes quantités A23N 3/00, A23N 4/12)

Cuisson; Appareils à préparer les boissons

27/00 Récipients de cuisson (A47J 29/00 à A47J 33/00 ont priorité) [2]

27/02 . à grande surface de chauffe
 27/022 . . à large fond
 27/024 . . avec des tuyaux de chauffage à liquide se prolongeant à l'extérieur du récipient
 27/026 . . avec des conduits pour la circulation de gaz de chauffage à travers le récipient
 27/04 . pour la cuisson des aliments à la vapeur; Dispositifs pour extraire le jus des fruits au moyen de la vapeur
 27/05 . . Marmites à vapeur étagées, c. à d. avec des joints étanches à la vapeur entre les récipients de cuisson empilés les uns sur les autres lors de leur utilisation (récipients de cuisson étagés en général A47J 27/13)
 27/06 . Bouilloires chauffées à la vapeur pour usage domestique
 27/08 . Autocuiseurs; Couvercles ou systèmes de verrouillage spécialement adaptés aux autocuiseurs
 27/082 . . à compartiments rapportés pour cuire séparément au même moment des aliments différents; Compartiments rapportés à cet usage (compartiments rapportés pour récipients de cuisson en général A47J 36/16)
 27/084 . . à volume réglable; Marmites-express étagées
 27/086 . . à moyens de chauffage incorporés (adaptations de dispositifs de commande automatiques pour les moyens de chauffage A47J 27/62)
 27/088 . . adaptés au chauffage à haute fréquence
 27/09 . . Dispositifs de sécurité
 27/092 . . . Dispositifs pour faire tomber automatiquement la pression avant d'ouvrir
 27/10 . Récipients de cuisson avec systèmes de bains-marie pour usage domestique
 27/12 . Récipients de cuisson à éléments multiples
 27/122 . . de forme adaptée à celle des récipients adjacents de façon à former un ensemble, p.ex. en forme de couronne
 27/13 . . Récipients de cuisson étagés

- 27/14 . Récipients de cuisson pour hôtels, restaurants ou cantines
- 27/16 . . chauffés à la vapeur
- 27/17 . . . à chemise de vapeur
- 27/18 . . chauffés au bain-marie
- 27/20 . Bains-marie pour jambon
- 27/21 . Récipients pour faire bouillir l'eau, p.ex. bouilloires
- 27/212 . . avec des moyens d'avertissement, p.ex. bouilloires à sifflet (avertisseurs de récipients pour faire bouillir le lait A47J 27/57)
- 27/56 . Prévention du débordement par ébullition, p.ex. du lait (dispositifs pour empêcher la formation de mousse ou éliminer celle-ci dans les appareils de traitement du lait A01J 11/02; prévention de la mousse pendant l'ébullition en général B01B 1/02)
- 27/57 . . Récipients pour faire bouillir le lait avec chemises d'eau ou de vapeur, p.ex. avec moyens d'avertissement
- 27/58 . . Appareils de cuisson avec rigoles ou couvercles recueillant le liquide en excès
- 27/60 . . Pièces intérieures en forme d'entonnoirs; Plaques à rainures à placer sur le fond des ustensiles de cuisson
- 27/62 . . par des dispositifs de commande automatique de l'apport de chaleur par arrêt du chauffage, ou de soulèvement automatique des récipients de cuisson
- 27/64 . . . pour soulever automatiquement les récipients de cuisson (dispositifs pour retirer automatiquement les œufs de l'eau bouillante A47J 29/04)
- 29/00 Cuiseurs pour œufs**
- 29/02 . pour les œufs ou les œufs pochés; Cuiseurs à minuterie
- 29/04 . . Cuiseurs pour œufs avec dispositifs automatiques pour retirer les œufs de l'eau bouillante
- 29/06 . Dispositifs pour saisir les œufs; Dispositifs pour maintenir les œufs pendant l'ébullition
- 31/00 Appareils à préparer les boissons** (machines ou instruments de ménage pour passer les produits alimentaires A47J 19/00; préparation de boissons non alcoolisées, p.ex. par addition d'ingrédients aux jus de fruits ou de légumes, A23L 2/00; théières ou cafetières A47G 19/14; infuseurs à thé A47G 19/16; distribution de boissons à la pression B67D 1/00; brassage de la bière C12C; préparation de vin ou d'autres boissons alcoolisées C12G) [5]
- 31/02 . Machines à préparer le café à tasses d'extraction amovibles, se plaçant sur le dessus de récipients à boissons, p.ex. cafés-filtres (filtres A47J 31/06)
- 31/04 . Appareils à préparer le café à conduits montants
- 31/043 . . Appareils à préparer le café du type à vide, avec des conduits montants, dans lesquels l'eau chaude est amenée au récipient supérieur où se trouve le café moulu et, la source de chaleur étant alors supprimée, est aspirée à travers le filtre par le vide créé dans le récipient inférieur
- 31/047 . . . avec extinction automatique de la source de chaleur
- 31/053 . . avec circulation répétée de l'extrait à travers le filtre
- 31/057 . . avec réservoir d'eau distinct du récipient pour la boisson, l'eau chaude ne traversant le filtre qu'une seule fois
- 31/06 . Filtres ou passoires pour appareils à café et à thé
- 31/08 . . Filtres en papier rapportés pour ceux-ci
- 31/10 . Appareils à préparer le café, dans lesquels le récipient où se fait l'infusion est placé au-dessus ou dans la partie supérieure des récipients pour la boisson; Percolateurs (A47J 31/02 a priorité)
- 31/12 . . dans lesquels la vapeur de l'eau bouillante est amenée au-dessus du filtre et après condensation passe à travers le filtre
- 31/14 . Appareils à préparer le café ou le thé à filtres placés dans ou derrière les orifices de versement
- 31/16 . Appareils à préparer le café à renversement, dans lesquels l'eau est amenée à ébullition dans la partie inférieure, l'appareil étant ensuite retourné pour faire passer l'eau à travers le filtre
- 31/18 . Appareils dans lesquels du café moulu ou des feuilles de thé sont immergés dans le liquide chaud dans le récipient pour la boisson (sachets à infusion A47G 19/16)
- 31/20 . . ayant des filtres immergeables, p.ex. rotatifs
- 31/22 . Centrifugeuses pour préparer du café-filtre (A47J 31/20 a priorité)
- 31/24 . Appareils à préparer le café dans lesquels l'eau chaude passe sous pression à travers le filtre (A47J 31/043 a priorité)
- 31/30 . . avec de l'eau chaude sous pression de vapeur d'eau
- 31/32 . . avec de l'eau chaude sous pression d'air
- 31/34 . . avec de l'eau chaude sous pression d'un liquide
- 31/36 . . . avec des moyens mécaniques pour produire la pression
- 31/38 actionnés à la main
- 31/40 . Appareils à préparer des boissons avec des moyens de distribution pour ajouter une quantité mesurée d'ingrédients, p.ex. du café, de l'eau, du sucre, du cacao, du lait, du thé
- 31/41 . . d'ingrédients liquides [5]
- 31/42 . Appareils à préparer des boissons avec des moyens incorporés pour mouler ou torréfier le café
- 31/44 . Eléments ou parties constitutives des appareils à préparer des boissons (filtres ou passoires A47J 31/06)
- 31/46 . . Becs verseurs, pompes, soupapes de vidange ou dispositifs analogues pour le transport de liquides
- 31/48 . . Pincettes, anneaux, crochets ou dispositifs analogues pour accrocher les éléments du filtre lorsqu'ils ne sont pas utilisés
- 31/50 . . Samovars avec dispositifs pour maintenir les boissons chaudes ou froides
- 31/52 . . Mécanismes commandés par un réveil-matin pour les appareils à préparer le café ou le thé
- 31/54 . . Bouilloires
- 31/56 . . . à commande du niveau de l'eau; à commande de la température
- 31/58 . . Dispositifs de sécurité
- 31/60 . . Dispositifs de nettoyage
- 33/00 Dispositifs de cuisson sans moyens propres de chauffage pour camping** (réchauds de voyage à un feu A47J 36/26; réchauds de voyage à chauffage au pétrole, à l'essence, à l'alcool ou similaires F24C)

36/00	Eléments, détails ou accessoires des récipients de cuisson (A47J 27/00 à A47J 33/00 ont priorité pour autant que l'utilisation de ces éléments, détails ou accessoires soit limitée à un type particulier de récipient de cuisson prévu dans un seul de ces groupes; dispositifs de chauffage pour récipients de cuisson en général F24) [2]	37/10	• Poêles à frire, y compris les couvercles ou systèmes d'arrosage
36/02	• Emploi de matériaux spécifiés, p.ex. double-fonds avec une plaque de cuivre ou une plaque isolante	37/12	• Bassines à grande friture, y compris les appareils spécialement conçus pour la friture du poisson
36/04	• les matériaux n'étant pas métalliques		
36/06	• Dessus ou couvercles pour les récipients de cuisson (spécialement adaptés aux autocuiseurs A47J 27/08)	39/00	Chambres de cuisson calorifugées; Armoires avec dispositifs de chauffage pour tenir au chaud les ustensiles de cuisine
36/08	• pour vider les liquides contenus dans les récipients	39/02	• Chauffe-plats; Dispositifs pour maintenir au chaud les aliments
36/10	• Dispositifs de verrouillage des couvercles	41/00	Récipients à isolation thermique, p.ex. gourdes, cruches, jarres (récipients à isolation thermique en général B65D 81/38)
36/12	• Dispositifs pour maintenir les couvercles en position d'ouverture sur le récipient	41/02	• Récipients à chemises où le vide a été fait, p.ex. bouteilles thermos
36/14	• Becs verseurs, p.ex. constituant des éléments distincts du récipient (becs en général B05B 1/22)	42/00	Moulins à café; Moulins à épices (constituant un élément de machines universelles ou à usages multiples A47J 43/04, A47J 44/00; mouture ou réduction en poudre en général B02C)
36/16	• Pièces rapportées	42/02	• ayant des cônes de broyage
36/18	• Marmites ou ustensiles avec des cribles introduits à l'intérieur, p.ex. marmites pour faire des pommes-vapeur	42/04	• mus à la main
36/20	• Plaques perforées ou récipients perforés se plaçant à l'intérieur d'un ustensile de cuisine	42/06	• mus mécaniquement
36/22	• Pièces rapportées en fil métallique (bassines à grande friture A47J 37/12)	42/08	• Mécanismes de réglage
36/24	• Dispositifs de réchauffage	42/10	• Cônes de broyage
36/26	• Dispositifs pour réchauffer des récipients contenant des boissons ou des aliments, en particulier au moyen de réchauds; Réchauds de voyage, p.ex. avec un brûleur utilisant du pétrole ou de l'essence	42/12	• ayant des disques de broyage
36/28	• Dispositifs de réchauffage produisant de la chaleur par réaction exothermique, p.ex. chaleur dégagée par le contact de chaux vive avec de l'eau	42/14	• mus à la main
36/30	• Dispositifs de réchauffage utilisant des pastilles combustibles ou d'autres substances chimiques	42/16	• mus mécaniquement
36/32	• Mécanismes d'allumage ou dispositifs d'alarme à minuterie	42/18	• Mécanismes de réglage
36/34	• Supports pour récipients de cuisson	42/20	• Disques de broyage
36/36	• Ecrans ou enveloppes pour ustensiles de cuisine en vue de réduire le rayonnement de chaleur, fixes ou amovibles	42/22	• ayant des batteurs pulvérisateurs ou des couteaux rotatifs
36/38	• pour éliminer ou condenser les vapeurs de cuisson dans les ustensiles de cuisine (élimination des fumées de cuisson des poêles ou des fourneaux à usage domestique F24C 15/20) [5]	42/24	• mus à la main
36/40	• Dispositifs d'obturation des fuites pour réparer les récipients de cuisson	42/26	• mus mécaniquement
36/42	• Dispositifs pour empêcher la production de dépôts, p.ex. de tartre ou analogue	42/28	• Batteurs ou couteaux
37/00	Cuisson au four; Rôtissage; Cuisson au gril; Friture (fours de boulangerie, appareils ou matériel de cuisson au four à usage non domestique A21B; poêles ou fourneaux à usage domestique F24B, F24C)	42/30	• ayant un récipient perforé pour le produit moulu; ayant un tamis
37/01	• Récipients conçus uniquement pour la cuisson au four (à utiliser dans les fours de boulangerie A21B)	42/32	• avec d'autres organes de broyage ou de pulvérisation
37/04	• Appareils à rôtir avec supports mobiles pour les aliments ou avec instruments de chauffage mobiles; Broches	42/34	• mus à la main
37/06	• Rôtissoires; Grils; Grille-sandwiches	42/36	• mus mécaniquement
37/07	• Dispositifs pour faire des grillades en plein air; Barbecues	42/38	• Pièces ou parties constitutives
37/08	• Grille-pain (éléments de chauffage électrique H05B)	42/40	• se rapportant au vidage, au récipient récepteur ou analogue; Crochets pour sacs, p.ex. comprenant des moyens pour actionner des interrupteurs électriques
		42/42	• Tiroirs pour recevoir un produit moulu
		42/44	• Dispositifs de mise en marche ou d'arrêt automatiques (crochets pour sacs comprenant des moyens pour actionner des interrupteurs A47J 42/40); Dispositifs avertisseurs
		42/46	• Mécanismes d'entraînement; Accouplement aux transmissions
		42/48	• Fixation des moulins aux tables, murs ou similaires (fixation des appareils ménagers en général aux tables, murs ou similaires A47J 45/02)
		42/50	• Dispositifs d'alimentation, p.ex. entonnoirs; Récipients d'alimentation
		42/52	• Moulins à café combinés avec des dispositifs de rôtissage (dispositifs de rôtissage du café en soi A23N 12/00)
		42/54	• Refroidissement
		42/56	• Dispositifs de sécurité

43/00 Instruments pour préparer ou recevoir les aliments, non prévus dans les autres groupes de la présente sous-classe

- 43/04 . Machines de ménage non prévues ailleurs, p.ex. pour moulin, mélanger, agiter, pétrir, émulsionner, fouetter ou battre les aliments, p.ex. actionnées par moteur (instruments pour passer les aliments A47J 19/00; râpes A47J 43/25; machines à usages multiples A47J 44/00)
- 43/042 . . Shakers actionnés mécaniquement
- 43/044 . . à outils actionnés du côté du haut
- 43/046 . . à outils actionnés du côté du fond
- 43/06 . . à instruments multiples interchangeables
- 43/07 . . Eléments ou parties constitutives, p.ex. outils pour mélanger ou pour battre
- 43/08 . . . Mécanismes d'entraînement
- 43/09 actionnés par un fluide, p.ex. par un jet
- 43/10 . Fouets à œufs; Batteurs à crème, c. à d. instruments à main
- 43/12 . Fouettage par introduction d'un courant gazeux
- 43/14 . Dispositifs pour casser les œufs ou en séparer le contenu
- 43/16 . Instruments à piquer la viande de lard, bacon ou similaires; Aiguilles à larder
- 43/18 . Dispositifs pour tenir ou serrer, pendant la cuisson ou le découpage, les volailles, la venaison ou les autres viandes, ou les légumes
- 43/20 . Formes pour la préparation des produits alimentaires, p.ex. dispositifs pour mouler les pâtés de viande
- 43/22 . Tamis de cuisine
- 43/24 . Dispositifs pour le lavage des légumes ou similaires
- 43/25 . Râpes [2]
- 43/26 . Casse-noix (pinces B25B 7/00)
- 43/27 . pour mélanger des boissons; Shakers tenus à la main (actionnés mécaniquement A47J 43/042)
- 43/28 . Autres instruments à main de cuisine, p.ex. spatules, pinces, fourchettes ou articles similaires pour tenir les aliments, cuillères à pots, cuillères d'écumage, cuillères de cuisine; Supports de cuillères fixés aux marmites (récipients de mesure calibrés pour des fluides ou des matériaux solides fluants G01F 19/00; cuillères à peser G01G 19/56)

44/00 Machines à usages multiples pour préparer la nourriture

- 44/02 . avec des dispositions pour être actionnées soit du dessus, soit du fond, p.ex. pour bols actionnés séparément

45/00 Dispositifs pour accrocher ou saisir les instruments ou ustensiles de cuisine (meubles de cuisine comprenant des dispositions pour fixer les instruments ou ustensiles de cuisine A47B 77/00) [4]

- 45/02 . pour fixer les ustensiles de cuisine aux tables, aux murs ou éléments similaires (pour les appareils ménagers A47G 29/087) [4]
- 45/06 . Poignées pour articles creux
- 45/07 . . détachables (poignées séparées A47J 45/10)
- 45/08 . . Poignées isolantes (détachables A47J 45/07)
- 45/10 . Dispositifs pour saisir ou soulever les ustensiles de cuisson chauds, p.ex. pinces, poignées de marmite séparées, coussinets de tissu ou similaires (dispositifs pour saisir les œufs A47J 29/06)

47/00 Récipients, supports ou objets similaires pour la cuisine, non prévus dans les autres groupes de la présente sous-classe (récipients en général B65D); **Planches à découper, p.ex. pour le pain** (avec des dispositifs pour former des tranches B26D)

- 47/01 . avec dispositifs de distribution
- 47/02 . Récipients clos pour produits alimentaires
- 47/04 . . pour produits alimentaires granulés
- 47/06 . . . avec dispositions pour les conserver frais
- 47/08 . . pour produits alimentaires non granulés
- 47/10 . . . avec dispositions pour les conserver frais
- 47/12 . . . Boîtes à pain
- 47/14 . Articles pour le transport des aliments destinés aux hommes (boîtes à déjeuner, à pique-nique ou similaires A45C 11/20)
- 47/16 . Appuis ou supports pour articles de cuisine (étagères A47B)
- 47/18 . Seaux de cuisine
- 47/19 . . Protège-arêtes; Protège-planchers
- 47/20 . Grilles, râteliers ou autres supports amovibles montés dans, sur ou au-dessus d'un évier; Pare-éclaboussures pour éviers