

[19] Patents Registry
The Hong Kong Special Administrative Region
香港特別行政區
專利註冊處

[11] 1225244 B
EP 3079535 B1

[12]

STANDARD PATENT SPECIFICATION
標準專利說明書

[21] Application No. 申請編號

16113649.0

[51] Int.C1.⁸ A47J

[22] Date of filing 提交日期

30.11.2016

[54] MILK FROTHING DEVICE 牛奶發泡裝置

[30] Priority 優先權

24.09.2014 EP 14186266.4

[43] Date of publication of application 申請發表日期

08.09.2017

[45] Publication of the grant of the patent 批予專利的發表日期

04.05.2018

EP Application No. & Date 歐洲專利申請編號及日期

EP 15766548.0 22.09.2015

EP Publication No. & Date 歐洲專利申請發表編號及日期

EP 3079535 19.10.2016

Date of Grant in Designated Patent Office 指定專利當局批予專利日期

07.06.2017

[73] Proprietor 專利所有人

QBO COFFEE GMBH

BIRKENWEG 4

8304 WALLISELLEN

SWITZERLAND

QBO 咖啡有限責任公司

瑞士

[72] Inventor 發明人

BALKAU, WERNER W · 鮑爾考

[74] Agent and / or address for service 代理人及/或送達地址

PANAWELL (HONG KONG) LIMITED

Unit C, 19/F.

Gold Union Comm. Bldg.

70-72 Connaught Rd West

Western, HONG KONG



Europäisches
Patentamt
European
Patent Office
Office européen
des brevets



(11)

EP 3 079 535 B1

(12)

EUROPÄISCHE PATENTSCHRIFT

(45) Veröffentlichungstag und Bekanntmachung des
Hinweises auf die Patenterteilung:
07.06.2017 Patentblatt 2017/23

(21) Anmeldenummer: **15766548.0**

(22) Anmeldetag: **22.09.2015**

(51) Int Cl.:
A47J 31/44 (2006.01) **A47J 31/46** (2006.01)

(86) Internationale Anmeldenummer:
PCT/EP2015/071794

(87) Internationale Veröffentlichungsnummer:
WO 2016/046238 (31.03.2016 Gazette 2016/13)

(54) MILCHSCHÄUMERGERÄT

MILK FROTHING DEVICE

DISPOSITIF D'ÉMULSIONNEMENT DU LAIT

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB
GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO
PL PT RO RS SE SI SK SM TR**

(30) Priorität: **24.09.2014 EP 14186266**

(43) Veröffentlichungstag der Anmeldung:
19.10.2016 Patentblatt 2016/42

(73) Patentinhaber: **Qbo Coffee GmbH
8304 Wallisellen (CH)**

(72) Erfinder: **BALKAU, Werner
8762 Schwändi (CH)**

(74) Vertreter: **Frei Patent Attorneys
Frei Patentanwaltsbüro AG
Postfach 1771
8032 Zürich (CH)**

(56) Entgegenhaltungen:
**EP-A1- 2 478 804 EP-B1- 2 326 224
WO-A1-2013/131722**

Anmerkung: Innerhalb von neun Monaten nach Bekanntmachung des Hinweises auf die Erteilung des europäischen Patents im Europäischen Patentblatt kann jedermann nach Maßgabe der Ausführungsordnung beim Europäischen Patentamt gegen dieses Patent Einspruch einlegen. Der Einspruch gilt erst als eingelebt, wenn die Einspruchsgebühr entrichtet worden ist. (Art. 99(1) Europäisches Patentübereinkommen).

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft das Gebiet der Geräte zum Zubereiten von Getränken. Sie betrifft insbesondere ein Gerät zum Erzeugen von Milchschaum und von Milchgetränken, welches an eine Getränkezubereitungsmaschine andockbar ist, sowie ein Getränkezubereitungssystem mit einem solchen Gerät.

[0002] Milchsäumergeräte als integrierte Module von Kaffeemaschinen oder als an Kaffeemaschinen andockbare separate Geräte sind bekannt. EP 2 047 779 zeigt eine Kaffeemaschine mit andockbarem Milchmodul, wobei heißer Dampf aus der Kaffeemaschine genutzt wird, um nach dem Venturi-Prinzip aus einem Gefäß des Milchmoduls angesaugte Milch zu schäumen. EP 2 478 804 zeigt eine Milchsäumervorrichtung, bei welcher in einem Milch-Speichergefäß ein Überdruck erzeugt wird um die Milch zu fördern. Vom Milch-Speichergefäß gelangt die Milch aufgrund dieses Überdrucks in eine Mischanordnung, welche bspw. eine Venturi-Anordnung aufweisen kann.

[0003] Auf dem Venturiprinzip beruhende Geräte können nur heißen Milchschaum zubereiten. Oft wird jedoch auch die Zubereitung von kaltem Milchschaum gewünscht. Beispielsweise die EP 2 326 224 zeigt einen Milchsäumer, der eine Zahnradpumpe als zentrales schaumerzeugendes Element aufweist. Eingangsseitig der Zahnradpumpe saugt diese Luft und Milch an, die gleichzeitig mit der Förderung durch die Zahnräder geschäumt wird und ausgangsseitig als geschäumte Milch abgegeben wird. Optional kann in der Zahnradpumpe zusätzlich Wasserdampf zugeführt werden, damit die abgegebene geschäumte Milch warm wird.

[0004] Es hat sich jedoch gezeigt, dass die Eigenschaften des Milchschaums der zubereiteten geschäumten Milch aus Milchsäumern gemäß dem Stand der Technik oft nicht konstant und manchmal auch nicht einfach reproduzierbar sind. Die Qualität des erzeugten Milchschaums wird dabei von verschiedenen Nutzern unterschiedlich gewertet: während manche Nutzer besonders zufrieden sind, wenn der Milchschaum besonders fest und feinporig ausfällt, ist bei anderen Nutzern genau das Gegenteil der Fall.

[0005] Es ist daher eine Aufgabe der vorliegenden Erfindung, ein Gerät zum Zubereiten von geschäumter Milch zu schaffen, welches an eine Getränkezubereitungsmaschine, insbesondere Kaffeemaschine koppelbar ist und welches Nachteile des Standes der Technik überwindet.

[0006] Ein erfindungsgemässes Gerät zum Zubereiten von geschäumter Milch ist an eine Getränkezubereitungsmaschine andockbar und weist zu diesem Zweck mindestens einen Anschluss für von der Getränkezubereitungsmaschine erzeugten Wasserdampf sowie eine Schnittstelle für von der Getränkezubereitungsmaschine abgegebenen Strom auf. Weiter besitzt das Gerät eine Milchsäumeinheit mit einer Zahnradpumpe. Die Zahnradpumpe ist eingangsseitig mit einer Milchzuführleitung

und einer Luftzuführung verbunden. Das Gerät zeichnet sich dadurch aus, dass die Milchsäumeinheit eingerichtet ist, dass ein Betriebsparameter abhängig von einem Messwert und/oder einer Benutzereingabe verstellbar ist.

[0007] Mit "Verstellen" ist hier die Einflussnahme auf den mindestens einen Betriebsparameter der Milchsäumeinheit gemeint, welcher beeinflusst, wie diese während eines aktiven Milchsäumbetriebs wirkt; die Verstellbarkeit ist also verschieden von einem blossem "ein/aus", wie das von andockbaren Milchsäumergeräten gemäß Stand der Technik bekannt ist. Die Verstellbarkeit erfolgt insbesondere darin, dass ein vom Benutzer vorgegebener und/oder von einer Steuerung vorgegebener Parameter einen Einfluss auf die Eigenschaften und/oder die Quantität des erzeugten Milchschaums hat.

[0008] Die Erfindung beruht unter anderem auf der Erkenntnis, dass Eigenschaften von erzeugtem Milchschaum auch von Parametern abhängen, die gar nicht a priori bekannt sein können. Der Erfinder der vorliegenden Erfindung hat in systematischen Versuchen festgestellt, dass sowohl die Temperatur als auch der Fettgehalt als auch andere Beschaffenheiten der Milch einen entscheidenden Einfluss auf die Schaumzubereitung haben.

[0009] Beispielsweise hängt, wenn alle anderen Eigenschaften unverändert belassen werden, die Milchsäumeffizienz kritisch von der Temperatur ab, und zwar insbesondere auch im Temperaturbereich zwischen 5° und 20°. Messungen des Erfinders haben beispielsweise gezeigt, dass das Schaumvolumen bei festen anderen Betriebsparametern zwischen ca. 5°C und ca. 17°C um bis zu einem Faktor 3 sinken kann. Es spielt also eine grosse Rolle, wie weit ein Kühlschrank hinuntergekühlt wurde, aus dem die Milch stammt, ob das Milchgefäß ebenfalls gekühlt wurde und wie viel Zeit zwischen der Entnahme der Milch aus dem Kühlschrank und der Zubereitung vergeht.

[0010] Ausserdem hat sich gezeigt, dass, auch wenn alle anderen Parameter gleich sind, erhebliche Unterschiede zwischen ultrahocherhitzter und blass pasteurisierte Milch bestehen. Andere milchartige Getränke, die hier mitgemeint sind, wenn von "Milch" die Rede ist, bspw. Sojamilch oder Reismilch oder laktosefreie Milch, haben noch einmal andere Eigenschaften.

[0011] Aus dieser Erkenntnis folgt, dass es nicht ausreicht wenn ein Gerät zum Zubereiten von Milchschaum vor der Inbetriebsetzung optimiert wird. Die Resultate der Zubereitung werden immer abhängig von Eigenschaften des Ausgangsprodukts sein.

[0012] Die Erfindung schafft hier Abhilfe, indem der Benutzer entweder aufgrund seiner Vorlieben und der für ihn geltenden Begebenheiten (üblicherweise verwendete Milch, Kühlschranktemperatur) Schaumeigenschaften anwählen kann, oder auf die Resultate einer Messung oder von bereits vorgenommenen Schäumungen reagiert werden kann - oder beides.

[0013] Eine Ansteuerung der Milchsäumeinheit, welche den Betriebsparameter abhängig von der Benutzereingabe und/oder dem Messwert einstellt, kann als Teil des Milchsäumergeräts vorhanden oder extern, in der Getränkezubereitungsmaschine angeordnet sein.

[0014] Als das Verstellen beeinflussender Messwert kommt ein unmittelbar an der Milch gemessener Wert in Frage, bspw. die Milchtemperatur und/oder die Leitfähigkeit und/oder eine andere Eigenschaft der Milch als solcher. Ergänzend oder alternativ kommt auch ein in der Getränkezubereitungsmaschine ermittelter Wert in Frage, bspw. ein zur Erkennung einer eingeworfenen Getränkekapsel in einem Kapselerkennungsmodul anhand eines Labels oder anhand von Farbe und/oder Form der Kapsel dienendes Messresultat.

[0015] Eine das Verstellen beeinflussende Benutzereingabe kann die unmittelbare Eingabe des Betriebsparameters sein, oder auch eine Eingabe welche den Betriebsparameter indirekt beeinflusst bspw. über die Wahl eines bestimmten Programms über die Getränkezubereitungsmaschine (bspw. "Latte Macchiato dunkel", "Latte Macchiato hell", "Cappuccino hell" oder dergleichen).

[0016] Die Verstellbarkeit der Milchsäumeinheit kann eine Verstellbarkeit der Zahnradpumpen-Drehzahl sein; diese kann bspw. je nach Beschaffenheit der Zahnradpumpe bzw. eines zugehörigen Elektromotors regelbar und daher direkt ansteuerbar oder blos indirekt bspw. über die Pumpenleistung beeinflussbar sein. In Ausführungsformen weist die Milchsäumeinheit ausgangsseitig der Zahnradpumpe eine Drossel auf; eine solche kann durch eine Verengung des Kanals für die geschäumte Milch gebildet werden. Das Zusammenspiel von Zahnradpumpen-Drehzahl und Drossel wird einen direkten Einfluss auf die Kompression der Luft haben (Milch als Flüssigkeit ist inkompressibel, und andere die Schäumung beeinflussende Parameter wie die Oberflächenspannung sind konstant), und damit auch auf die Eigenschaften der Luftbläschen im Schaum.

[0017] Auch andere Parameter der Zahnradpumpe, beispielsweise ein Zahnradabstand, können als der Betriebsparameter gewählt werden.

[0018] Ergänzend oder alternativ kann die Verstellbarkeit eine Verstellbarkeit der Luftzuführung sein oder beinhalten. Zu diesem Zweck kann eine Ventileinheit, durch welche die Luftzuführung erfolgt, einen variablen aktiven Ventilquerschnitt (totaler Querschnitt der Öffnung, durch welche Luft einströmt). In einer Ausführungsform weist eine Ventileinheit insbesondere eine Mehrzahl von Ventilelementen auf, die unabhängig voneinander geöffnet oder geschlossen werden können. Dadurch können verschiedene Ventilöffnungszustände erwirkt werden.

[0019] Solche Ventilelemente können eine gemeinsame Ventilkammer aufweisen, von welcher aus die Luft in Richtung Zahnradpumpe strömt.

[0020] Eine elektronisch gesteuerte Ventileinheit, bspw. der genannten Art mit regelbarem Ventilquerschnitt, oder auch eine Ventileinheit mit blossem "an/aus"-Regelung, kann Teil des Milchsäumergeräts selbst

sein. Alternativ kann sie auch in der Getränkezubereitungsmaschine angeordnet sein, und das Milchsäumergerät kann einen Anschluss zum Zuführen der Luft von der Getränkezubereitungsmaschine her aufweisen.

[0021] In Ausführungsformen weist die Milchsäumeinheit ein Gehäuse auf. Dieses bildet - unter Umständen zusammen mit einem Deckel (welcher hier zum Gehäuse gerechnet wird) und/oder anderen Elementen eine Zahnradpumpenkammer. Diese wird nach unten durch eine Dichtung begrenzt. Die Dichtung ist als zusammenhängendes Objekt mit mindestens einer Ventilöffnung für die angesaugte Milch ausgebildet. Unterseitig der Dichtung und am Gehäuse befestigt oder durch dieses ausgebildet befindet sich eine Leitung für die anzusaugende Milch sowie:

- ein Elektromotor der Zahnradpumpe, welcher die Zahnräder über eine durch die Dichtungsebene hindurch ragende Welle antreibt;
- eine Ventileinheit der beschriebenen Art für die Luftzuführung;
- Eine Leitung der Luftzuführung;
- Eine zur Zahnradpumpe führende Luftzuführleitung; und/oder
- Ein Übergang zu einem Andockelement, welches zum Andocken an die Getränkezubereitungsmaschine dient den Anschluss für den Wasserdampf sowie die Schnittstelle aufweist.

[0022] Diese Elemente können je allein oder in beliebiger Kombination unterseitig der Dichtung vorhanden sein.

[0023] Für den Übergang der Milch von der Unter- zur Oberseite sowie gegebenenfalls für den Übergang der Luft von der Unter- zur Oberseite sowie gegebenenfalls für den Übergang von durch eine separate Leitung zuführbarem Reinigungswasser oder Reinigungsdampf in die Flüssigkeitsleitung kann/können durch die Dichtung selbst ein Lippenventil bzw. Lippenventile ausgebildet sein.

[0024] Diese Konstruktion ermöglicht auf sehr einfache Art ein Abdichten zwischen dem (oberseitigen) Bereich, in welchem geschäumt, wird, einerseits und dem Bereich der Zuführungen und der elektrisch betriebenen Teile andererseits. Durch den einfachen Aufbau mit einer einzigen Dichtung ergeben sich auch wichtige Vorteile in Bezug auf die Reinigung.

[0025] Zusätzlich zur genannten Milchsäumeinheit mit Zahnradpumpe kann das Milchsäumergerät auch eine Mischdüse aufweisen, in welcher der Wasserdampf - der eingespeist wird, wenn gewünscht wird, dass die (geschäumte) Milch warm abgegeben wird - mit der Milch und beispielsweise zur Zubereitung von warmer geschäumter Milch auch mit Luft zusammengeführt wird.

Zu diesem Zweck kann das Milchsäumergerät eine Luftzuführung direkt in die Mischdüse aufweisen.

[0026] Eine solche Mischdüse liegt beispielsweise in Flussrichtung hinter der Zahnradpumpe. Sie kann beispielsweise unmittelbar über dem Milchschaumauslauf angeordnet sein.

[0027] Zusätzlich zum genannten Anschluss für den Wasserdampf kann das Milchsäumergerät einen weiteren Anschluss für von der Getränkezubereitungsmaschine abgegebenes, beispielsweise heißes, Wasser und/oder für Wasserdampf aufweisen, welches Wasser bzw. welcher Dampf zum Durchspülen und zur Reinigung verwendbar ist. Von diesem Anschluss für das Reinigungswasser bzw. den Reinigungsdampf aus kann eine Leitung vorhanden sein, die beispielsweise in die Milchsäumeinheit mündet und gegebenenfalls dem Durchspülen und unter Umständen auch Entkeimen der Zahnradpumpe inklusive Zu- und Wegführleitungen dient.

[0028] In Ausführungsformen mit in der Getränkezubereitungsmaschine angeordneter Ventileinheit kann das Milchsäumergerät wie bereits erwähnt zusätzlich einen Luftanschluss für die von der Getränkezubereitungsmaschine her kommende, an die Milchsäumeinheit abzugebende Luft aufweisen.

[0029] Die Erfindung betrifft auch ein Getränkezubereitungssystem mit einem Gerät der beschriebenen Art und zusätzlich einer Getränkezubereitungsmaschine. Die Getränkezubereitungsmaschine - beispielsweise Kaffeemaschine - weist bspw. einen Wasserbehälter, eine Wasserpumpe und einen Wassererhitzer auf. Weiter ist eine Brühkammer zum Zubereiten des Heissgetränks aus erhitztem Wasser durch Extraktion aus einem Extraktionsgut vorhanden. Die Getränkezubereitungsmaschine kann außerdem eine Elektronikeinheit aufweisen, welche die vorstehend diskutierte Ansteuerung und ggf. eine Regelung der Ventileinheit entweder beinhaltet oder - wenn diese Teil des Milchsäumergeräts ist - mit ihr in Kommunikationsverbindung steht. Eingaben des Benutzers erfolgen bevorzugt an einer Eingabestelle dieser Elektronikeinheit, ebenso erfolgt gegebenenfalls durch diese eine Erkennung einer Kaffekapsel mit dem Extraktionsgut. Auch die Steuerung des Wasserdampfflusses erfolgt durch dieses Elektronikmodul.

[0030] Nachfolgend werden Ausführungsbeispiele der Erfindung anhand von Figuren beschrieben. In den Figuren bezeichnen gleiche Bezugszeichen gleiche oder analoge Elemente. Es zeigen:

- | | |
|--------|---|
| Fig. 1 | eine Ansicht des Geräts zum Zubereiten von geschäumter Milch (Milchsäumergeräts); |
| Fig. 2 | eine Explosionsdarstellung des Milchsäumergeräts; |
| Fig. 3 | eine Explosionsdarstellung der Milchsäumeinheit des Milchsäumergeräts; |
| Fig. 4 | eine Ansicht der entlang einer horizont- |

- | | | |
|----|--------------|---|
| 5 | Fig. 5 | talen Ebene angeschnittenen Milchsäumeinheit; |
| | Fig. 6 | eine teilweise Ansicht der Dichtung der Milchsäumeinheit mit Elementen der Zahnradpumpe; |
| 10 | Fig. 7 | eine Ansicht des entlang einer horizontalen Ebene angeschnittenen oberen Grundgehäuseteils der Milchsäumeinheit; |
| | Fig. 8 | eine Ansicht des oberen Grundgehäuseteils von unten; |
| 15 | Fig. 9 | eine Ansicht des entlang einer vertikalen Ebene angeschnittenen oberen Grundgehäuseteils; |
| | Fig. 10 | eine Ansicht der Ventileinheit der Milchsäumeinheit; |
| 20 | Fig. 11a-11c | eine Explosionsdarstellung der Ventileinheit; |
| | Fig. 12 | die Ventileinheit in Grundriss, Seitenriss und Aufriss; |
| 25 | Fig. 13 | eine Ansicht der Milchsäumeinheit mit Ventileinheit von oben; |
| | Fig. 14a-14b | eine Darstellung der Milchsäumeinheit, entlang einer Ebene durch die Ventileinheit geschnitten; |
| 30 | Fig. 15a-15d | Ansichten des Andockelements von schräg oben bzw. schräg unten; |
| | Fig. 16a-16b | Ansichten des Ergänzungsteils; |
| 35 | Fig. 17a-17d | Ansichten des Grundkörpers; |
| | Fig. 18a-18c | Darstellungen des Andockelements ohne äusseres Gehäuse; |
| 40 | Fig. 19 | Darstellungen von Teilen des Geräts, aus denen die Funktion des Andockelements ersichtlich ist; |
| | Fig. 20 | eine Ansicht eines Getränkezubereitungssystems mit dem Milchsäumergerät; |
| 45 | Fig. 21 | ein Detail des Getränkezubereitungssystems, entlang einer vertikalen Ebene angeschnitten dargestellt; |
| | Fig. 22 | ein Detail zum Andocken des Milchsäumergeräts an die Getränkezubereitungsmaschine; |
| 50 | Fig. 23 | eine Ansicht eines Details des Milchsäumergeräts; |
| | Fig. 24 | ein Schema des Getränkezubereitungssystems; |
| 55 | Fig. 25 | eine Schnittdarstellung des nur teilweise gezeichneten Milchsäumergeräts mit Andockelement in einer alternativen Ausführungsform; und |
| | | eine Ansicht dieses Milchsäumergeräts in der alternativen Ausführungsform. |

[0031] Das Gerät 1 zum Zubereiten von geschäumter Milch (Milchsäumergerät) ist als Ganzes in Figur 1 dargestellt. Figur 2 zeigt eine Explosionsdarstellung seiner

Teile.

[0032] Das Gerät 1 weist einen Milchbehälter 3, eine Milchsäumeinheit 5 und einen Deckel 6 auf.

[0033] Der Milchbehälter 3 ist in der dargestellten Ausführungsform zu Wärmeisolationszwecken doppelwandig ausgestaltet; auch einwandige Ausgestaltungen sind möglich. Er kann durchsichtig sein oder ein Sichtfenster zum Überprüfen des Milchstandes aufweisen.

[0034] Der Milchbehälter 3 und Deckel 6 können so aufeinander abgestimmt sein, dass der Deckel 6 auch direkt auf den Milchbehälter 3 aufsetzbar ist, ohne da zwischen angeordnete Milchsäumeinheit 5, wodurch der gefüllte Milchbehälter mit Deckel bspw. in den Kühl schrank gestellt werden kann; auch können Milchbehälter und Deckel auf einfache Weise gereinigt werden und bspw. spülmaschinenfest ausgebildet sein.

[0035] Die Elemente der Milchsäumeinheit 5 sind in der **Figur 3** in einer Explosionsdarstellung dargestellt. Ein unteres Grundgehäuseteil 11 trägt einen zur Zahnrädelpumpe gehörenden Elektromotor 13 sowie ein oberes Grundgehäuseteil 14. Im Grundgehäuse ist ein seitliches Fenster 12 ausgebildet.

[0036] Das obere Grundgehäuseteil 14 bildet eine ungefähr kreiszyndrische Wanne in welcher Zahnräder 17 einer Zahnrädelpumpe angeordnet sind. Die Zahnräder 17 der Zahnrädelpumpe werden über eine Welle 19 angetrieben, die mit dem Elektromotor 13 verbunden ist. Eine Dichtung 21 dichtet die Wanne nach unten ab.

[0037] Die Zahnrädelpumpe kann zusätzlich zu den Zahnrädern, der Welle und dem Elektromotor auch ein eigenes Gehäuse aufweisen, oder ein solches kann in das Grundgehäuse oder andere Teile, beispielsweise einen Milchsäumeinheit-Deckel 16, integriert sein. Im dargestellten Ausführungsbeispiel ist der Milchsäumeinheit-Deckel 16 so ausgeformt, dass sich zwischen der Dichtung 21 und dem Milchsäumeinheit-Deckel 16 aufgrund einer Wölbung 15 (auch in Fig. 12 gut sichtbar) eine die Zahnräder 17 umfassende Pumpenkammer bildet.

[0038] Am Grundgehäuse 11, 14 ist auch eine Ventileinheit 20 befestigt.

[0039] Von der Ebene der Zahnrädelpumpe nach unten erstreckt sich ein Milchansaugrohr 18 (in Figur 3 nicht dargestellt), das im zusammengesetzten Zustand des Geräts 1 in den Milchbehälter 3 hinein und bis fast an dessen Boden ragt.

[0040] Unterseitig der Zahnrädelpumpe ist weiter ein An schlussformteil 22 vorhanden. Dieses schliesst das Fenster 12 ab und bildet gleichzeitig eine Durchführung zur Verbindung der nachstehend beschriebenen, am Grundgehäuse befestigten Leitungen des Milchsäumers einerseits und einem Andockelement andererseits.

[0041] Ebenfalls in Fig. 3 sichtbar sind ein Abstandhalter 23 und ein Motordichtungselement 24.

[0042] Das Andockelement weist einen Andockelementkörper auf, der durch ein Andockelementgehäuse 26 geschützt ist. Der Andockelementkörper wird durch einen Grundkörper 25 und ein Ergänzungsteil 27 gebil-

det, was nachstehend noch eingehender beschrieben wird. In Fig. 3 bereits sichtbar ist, dass das Ergänzungsteil 27 anderem einen nach unten ragenden Milchschaumlauf 28 aufweist.

5 [0043] **Figur 4** zeigt eine Ansicht von oben der entlang einer über der von der Dichtung 21 definierten Dichtungsebene liegenden Ebene geschnittenen Milchsäumeinheit 5. Die helleren Linien stellen in der Ansicht an sich nicht sichtbare, weiter unten verlaufende Elemente dar.

10 [0044] Die Zahnrädelpumpe ist oberhalb der Dichtungsebene angebracht. Zur Zahnrädelpumpe hin führt eine oberseitige Flüssigkeitsleitung 31. Diese ist über von der Dichtung 21 gebildete Lippenventile 42, 41, die auch in **Figur 5** gut sichtbar sind, mit dem Milchansaugrohr 18 einerseits und einer Heisswasser- und/oder Dampfeinspeisungsleitung 32 andererseits verbunden. Ebenfalls über ein von der Dichtung gebildetes Lippenventil 43 ist eine Luftzuführleitung 34 mit der oberseitigen Flüssigkeitsleitung bzw. eingangsseitig mit der Zahnrädelpumpe verbunden.

15 [0045] Hinter der Zahnrädelpumpe ist eine Durchführung 36 für die geförderte und je nach gewähltem Betriebszustand bereits geschäumte Milch angeordnet, durch welche diese durch die Dichtungsebene wieder nach unten gelangt, wo sie durch eine Wegführleitung 35 ins Andockelement gelangt.

20 [0046] **Figuren 6 bis 8** zeigen weitere Ansichten des oberen Grundgehäuseteils 14, das in Fig. 6 entlang einer horizontalen und in Fig. 8 entlang einer vertikalen Ebene angeschnitten und in Fig. 7 in einer Unteransicht dargestellt ist.

25 [0047] Die unterseitigen Leitungen werden durch Schläuche des Anschlussformteils 22 gebildet, die in entsprechende Kanäle des oberen Grundgehäuseteils 14 eingelebt sind. In der Unteransicht gemäss Fig. 7 sind diese, d.h. der Kanal 51 für die Heisswasser- und/oder Dampfeinspeisungsleitung 32, der Kanal 52 für die Luftzuführleitung 34 und der Kanal 53 für die Wegführleitung 35, besonders gut sichtbar.

30 [0048] Die Dichtung 21 (Fig. 8) ist zwischen das obere Grundgehäuseteil 14 und den Milchsäumeinheit-Deckel (in Fig. 8 nicht gezeichnet) geklemmt. Zwischen dem Milchsäumeinheit-Deckel und dem oberen Grundgehäuseteil ist aufgrund der Wölbung 15 im Milchsäumeinheit-Deckel (Fig. 3; Fig. 12) die Pumpenkammer der Zahnrädelpumpe ausgebildet, welche die Zahnräder 17 umfasst.

35 [0049] In Figur 8 sieht man ein weiteres optionales Merkmal. Die Durchführung 36 für die geförderte und je nach gewähltem Betriebszustand bereits geschäumte Milch ist in der Art einer Drossel verengt. Dadurch wird automatisch ein gewisser Staudruck in der Zahnrädelpumpe erzeugt aufgrund dessen sich die Durchflussmenge regelt. Dieser Staudruck trägt zur effizienten Schäumung der kalten Milch bei.

40 [0050] **Figur 9** zeigt eine Ansicht der Ventileinheit 20, **Figur 10** zeigt eine Explosionsdarstellung der Ventileinheit und **Figuren 11a-11c** zeigen die Ventileinheit in ei-

ner Ansicht von oben, entlang der Linie E-E in Fig. 11a geschnitten und entlang der Linie D-D in Fig. 11a geschnitten,

[0051] **Figur 12** zeigt eine Ansicht der Milchsäumeinheit mit Ventileinheit 20, ohne Andockelement und Milchansaugrohr, von oben, und **Figur 13** zeigt diese entlang einer durch die Linie 213 in Fig. 12 gehenden vertikalen Ebene geschnitten.

[0052] Die Ventileinheit 20 weist in einem gemeinsamen Ventilgehäuse 61 zwei Ventilelemente auf. Jedes Ventilelement weist ein Verschlusselement 62 auf, welches ein Dichtungselement 63 trägt und entlang einer - in der gewählten Einbausituation vertikalen - Achse bewegbar ist. Die Bewegung erfolgt nach oben durch Elektromagneten 64 und entgegen der Kraft einer Feder 65, die zwischen dem Elektromagneten (oder dem Ventilgehäuse) und einem Sicherungsring 66 eingespannt ist. Die von den Verschlusselementen und Dichtungselementen oberseitig gebildeten Köpfe der Ventilelemente ragen durch Öffnungen im oberen Grundgehäuseteil 14 (siehe Figuren 12 und 13). Im geschlossenen Zustand wird eine Dichtungspartie 67 des jeweiligen Dichtungselementes 63 entlang des Umfangs der jeweiligen Öffnung durch die Kraft der Feder gegen eine Fläche des oberen Grundgehäuseteils 14 gepresst.

[0053] Zwischen der betreffenden Wand des oberen Grundgehäuseteils 14 und einer Dichtung 68 bildet sich bei beiden Ventilen je eine Ventilkammer 71 aus. Wenn das Verschlusselement mit dem Dichtungselement 63 durch den Elektromagneten angehoben ist, bildet sich eine Einströmöffnung, durch welche Luft von aussen in die betreffende Ventilkammer 71 einströmen und von dieser durch einen Luftanschlussstutzen 73 in eine (gemeinsame) Luftzuführleitung gelangen kann.

[0054] Die beiden Ventilelemente sind unabhängig voneinander ansteuerbar und können je einzeln oder zusammen geöffnet werden. Dadurch können verschiedene Ventilöffnungszustände erwirkt werden. Insgesamt ergeben sich vier Ventilöffnungszustände, indem entweder nur eines der Ventilelemente geöffnet und das andere geschlossen ist, beide geöffnet oder beide geschlossen sind.

[0055] Es kann sinnvoll sein, wenn in Ausführungsformen die Ventilelemente und/oder die Grösse der jeweils gebildeten Einströmöffnung unterschiedlich gross gewählt werden und/oder die von einem der Ventilelemente eingelassene Luft einen deutlich grösseren Strömungswiderstand erfährt als die vom anderen Ventilelement eingelassene Luft. Dann sind die vier verschiedenen definierten Öffnungszustände quantitativ verschieden. Beispielsweise kann die Einströmöffnung eines der Ventilelemente doppelt so gross sein wie die Einströmöffnung des anderen Ventilelements so dass sich die Zustände "0" (Luftventil ganz geschlossen), "1/3" (das kleinere Ventilelement geöffnet), "2/3" (das grössere Ventilelement geöffnet) und "1" (beide Ventilelemente geöffnet) anwählen lassen.

[0056] Der Ventileinheit in Luftströmungsrichtung

nachgeschaltet kann ein Luftflussregelelement, wie bspw. ein 3/2-Wege-Ventil (nicht gezeichnet) angeordnet sein, durch welches wahlweise der Weg zwischen den Ventilkammern 71 und der Mischdüse oder der Weg zwischen den Ventilkammern und dem Eingang der Zahnradpumpe geöffnet und der jeweils andere Weg geschlossen werden kann, um zu regeln, ob die Mischdüse oder die Zahnradpumpe mit Luft versorgt wird. Ein solches Luftflussregelelement kann jedoch auch entfallen, wobei dann die Regelung durch die entsprechenden Ventilelemente selbsttätig erfolgt, indem sich diese nur durch Unterdruck auf der Ausgangsseite öffnen und auf diese Weise einen Rückfluss von geschäumter Milch in den jeweils nicht benötigten Weg verhindern.

[0057] Anhand von Figuren 14a-18c werden nachstehend Aufbau und Wirkungsweise des Andockelements beschrieben. **Figuren 14a und 14b** zeigen Ansichten des Andockelements von schräg oben bzw. schräg unten. **Figuren 15a und 15b** zeigen das Ergänzungsteil 27 in abgewickelter und **Figuren 15c und 15d** in gefalteter Form. **Figuren 16a und 16b** zeigen den Grundkörper 25. **Figuren 17a, 17b und 17c** zeigen das Andockelement entlang der Ebenen A-A, B-B und C-C in **Figur 17d** geschnitten. **Figur 18a** zeigt eine Ansicht des Geräts von oben, und **Figuren 18b und 18c** zeigen Ausschnitte aus Schnittdarstellungen des entlang der Ebenen A-A bzw. B-B in Figur 18a geschnittenen Geräts.

[0058] Das beispielsweise in Figuren 14a und 15c vorne liegend dargestellte stirnseitige Ende wird im Betrieb an die Kaffeemaschine angekoppelt, während das gegenüberliegende Ende an die Milchsäumeinheit 5 koppelbar ist.

[0059] Der Grundkörper 25 kann als Ganzes als Formkörper aus einem geeigneten wärmebeständigen Kunststoff ausgebildet und beispielsweise als Spritzgussteil gefertigt sein. Das Ergänzungsteil 27 ist beispielsweise aus einem Silikon gefertigt. Es ist einstückig und insgesamt flächig mit daran angeformten funktionellen Elementen. Die Gesamtheit der flächigen Abschnitte 80 wird hier als 'Basis' bezeichnet, zwischen den flächigen Abschnitten 80 sind Gelenke 81 geformt, welche durch durchgehende Öffnungen sowie rillenartige Schwächungen gebildet werden und ein zwangsloses Falten um den Grundkörper 25 ermöglichen. Die Dimensionen der flächigen Abschnitte 80 zwischen den Rillen sind auf die Dimensionen des Grundkörpers abgestimmt.

[0060] Die funktionellen Elemente des Ergänzungsteils 27 werden nebst dem Milchschaumauslauf 28 durch Durchführungen 82-86, und ein Michdüsenelement 89 gebildet.

[0061] Der Grundkörper 25 bildet eine vom Kaffeemaschinenseitigen Ende zum gegenüberliegenden Ende durchgehende Durchführungsleitung 96 für (kaltes oder von der Kaffeemaschine erhitztes) Reinigungswasser oder Reinigungsdampf, welches bzw. welcher bei Bedarf von der Durchführungsleitung 96 in die Heisswasser- und/oder Dampfpeinspeisungsleitung 32 und von dieser in die zu reinigenden Elemente, insbesondere die Zahn-

radpumpe, gelangt. Der Durchführungsleitung 96 sind kaffeemaschinenseitig und milchsäumerseitig je eine Durchführung 86; 84 des Ergänzungsteils zugeordnet.

[0062] Weiter ist ein Dampfanschluss ausgebildet, durch welchen Dampf von der Kaffeemaschine in Mischdüse gelangt. Der Dampfanschluss wird durch eine Durchführung 85 mit zugeordnetem Ventil 87 des Ergänzungsteils 27 gebildet, welche in eine Dampfanschlussöffnung 95 des Grundkörpers 25 hineinragen.

[0063] Milchsäumerseitig sind im Grundkörper je eine Öffnung 92, 93 für die Luft- und die Milchzufuhr ausgebildet, in welche entsprechende Durchführungen 82, 83 des Ergänzungsteils hineinragen. Die Luftdurchführung 82 ist mit einem zugeordneten Ventil 88 versehen; dieses ist wie das Dampfventil 87 als Lippenventil ('Duckbill valve') ausgebildet und einstückig mit dem Rest des Ergänzungsteils 27.

[0064] Für die Mischdüse weist der Grundkörper 25 eine Mischdüsenöffnung 99 auf, in welche das Mischdüsenelement 89 hineinragt. Ausserdem sind auf der Unterseite ein Milchschaumauslauffortsatz 91 und ein diesen umgebender Positionierring 94 ausgebildet, die mit einer entsprechenden Struktur 90 des Ergänzungsteils zusammenwirken.

[0065] Die Mischdüse wird zwischen dem Mischdüsenelement und entsprechend geformten Kammern des Grundkörpers 25 ausgebildet.

[0066] Dampf, der über den Dampfanschluss eingespeist wird gelangt via das Ventil 87 in eine Mischdüsenkammer 97, was man bspw. in Fig. 17c besonders gut sieht. Durch den Dampffluss wird in der Mischdüsenkammer 97 ein Unterdruck erzeugt, durch welchen via die entsprechenden Durchführungen 82, 83 Luft und Milch angesaugt wird (Fig. 17b, Fig. 18b). In der Mischdüsenkammer entsteht Milchschaum, der durch den Milchschaumauslauf 28 nach unten gelangt und in ein bereitstehendes Trinkgefäß fliesst. Die geschäumte Milch ist aufgrund der vom Dampf abgegebenen Kondensationswärme warm.

[0067] Aufgrund der kleinen Düsenöffnung, durch welche der Dampf mit hoher Geschwindigkeit austritt, ist die Mischdüse also so ausgestaltet, dass durch die Düsenwirkung ein Unterdruck erzeugt wird. Dieser unterstützt die Förderung der Milch aus der Milchleitung auch dann, wenn die Milch aufgrund der Zahnradpumpe aktiv gefördert wird.

[0068] Wenn in der inneren Mischdüsenkammer 97 Normaldruck oder ein leichter Überdruck herrscht, sind die Lippenventile 87, 88 geschlossen. Wenn hingegen - sobald Wasserdampf einströmt, aufgrund des Bernoulli-Effekts und/oder aufgrund von Impulsübertragung - ein Unterdruck herrscht, öffnen sie sich selbsttätig.

[0069] Die Zufuhr von Luft in die Mischdüsenkammer kann anstatt durch die Ventileinheit auch direkt von aussen, bspw. über ein Lippenventil, in die Mischdüsenkammer erfolgen, wobei sich dann zwei voneinander unabhängige Luftwege für die Mischdüsenkammer einerseits und die Zahnradpumpe andererseits ergeben.

[0070] Eine solche Konstruktion mit Luftzufuhr direkt in die Mischdüsenkammer kann beispielsweise auch für Ausführungsformen gewählt werden, bei denen abweichend vom hier beschriebenen Beispiel kein elektrisch betriebenes Antriebsmittel (keine elektrisch angetriebene Pumpe) vorhanden ist und bei welchen nur dampfunterstützt, unter Nutzung der Saugwirkung der Mischdüse, geschäumt wird.

[0071] Das Andockelement ist so ausgebildet, dass der Milchschaumauslauf 28 nahe beim Auslauf für das Heissgetränk liegen kann. Zu diesem Zweck ist er in unmittelbarer Nähe zur Endfläche 29 angeordnet, welche an eine entsprechende Fläche der Getränkezubereitungsmaschine gekoppelt wird. Der Abstand beträgt wie vorstehend diskutiert nicht mehr als 2.5 cm und vorzugsweise noch weniger. Der Abstand wird wie üblich als der senkrecht auf die von der Endfläche definierte (vertikale) Ebene gemessene Abstand zwischen dieser Ebene und dem Mittelpunkt der Austrittsöffnung aus dem Milchschaumauslauf gemessen.

[0072] In Fig. 17c besonders gut sichtbar ist ein weiteres optionales Merkmal. Im Milchschaumauslauf 28 verjüngt sich die Auslaufkammer 86, durch welche die - im Allgemeinen geschäumte - Milch nach unten läuft. Das hat einerseits eine zusätzlich schaumbildende und Schaum homogenisierende Wirkung und kanalisiert andererseits den Milch- bzw. Milchschaumfluss.

[0073] **Figur 19** zeigt eine Ansicht des ganzen Getränkezubereitungssystems 100 mit dem Milchsäumergerät 1 und einer Kaffeemaschine 101, an welche das Milchsäumergerät 1 angekoppelt ist. **Figur 20** zeigt ein Detail dazu mit angeschnitten dargestellter Auslaufhaube.

[0074] Die Kaffeemaschine weist wie an sich für Kaffeemaschinen bekannt einen Wasserbehälter, eine Waserpumpe und einen Wassererhitzer auf. Weiter ist eine Brühkammer zum Zubereiten von Kaffee aus erhitztem Wasser durch Extraktion aus Kaffeepulver vorhanden, welches Kaffeepulver beispielsweise in Portionskapseln zur Verfügung gestellt wird, die vor der Zubereitung in die Kaffeemaschine eingeworfen werden. Alternativ zu einem Portionskapselsystem kann die Kaffeemaschine auch als sogenannter Kaffeevollautomat ausgebildet sein, welcher auch eine Kaffeemühle aufweist und das Kaffeepulver portionsweise mahlt und der Brühkammer zuführt. Als noch weitere Alternative - insbesondere wenn die Kaffeemaschine als Kolbenmaschine ausgebildet ist, d.h. die Brühkammer zwischen einem festen Teil und einem entfernbaren Kolben ausgebildet ist, kann auch vorgesehen sein, dass das Kaffeepulver vom Benutzer im bereits gemahlenen Zustand, aber lose in die Brühkammer eingebracht wird.

[0075] Weiter kann die Kaffeemaschine einen Auffangbehälter für verbrauchte Kaffeepulverportionen (in Kapseln oder lose, je nach Ausgestaltung der Kaffeemaschine) aufweisen.

[0076] An der Kaffeemaschine ist eine Abstellplattform 103 zum Abstellen eines Trinkgefäßes ausgebildet. Die-

se kann beispielsweise durch einen Gitterrost gebildet sein, unter welchem sich eine Auffangschale befindet. In Ausführungsformen kann die Abstellplattform auf geeignete Art höhenverstellbar sein.

[0077] Über der Abstellplattform 103 befindet sich ein Kaffeeauslauf 105, durch welchen der gebrühte Kaffee ausläuft und in das darunter liegende Gefäß gelangt. Dieser befindet sich unter einer Auslaufhaube 108, welche einen Teil des Kaffeemaschinengehäuses bildet und den Auslauf nach vorne und zu den Seiten hin mindestens teilweise abdeckt.

[0078] Die Kaffeemaschine 101 bildet eine Front 106 von welcher wie an sich von anderen Kaffeemaschinen bekannt einerseits die Abstellplattform 103 und andererseits darüber die Auslaufhaube 108 vorsteht.

[0079] Ebenfalls vor der Front steht hier eine Milchsäumerplattform 107 vor, auf welche des angedockte Milchsäumergerät 1 abgestellt ist.

[0080] In der Nähe des Kaffeeauslaufs 105 und hier unter der Auslaufhaube befindet sich eine Anschlussstelle 110 zum Anschließen des Andockelements an die Kaffeemaschine. Diese Anschlussstelle weist eine Dampfabgabestelle 111 zum Koppeln an den Dampfanschluss des Andockelements, eine Heisswasser- und/oder Dampfabgabestelle 112 zum Koppeln an die Durchführungsleitung 83 auf. Die Dampfabgabestelle 111 und die Heisswasser- und/oder Dampfabgabestelle 112 werden bei Bedarf vom Wassererhitzer her mit Dampf bzw. Heisswasser versorgt, wobei ein Mehrwegeventil im Innern der Kaffeemaschine erhitzte Flüssigkeit bzw. Dampf wahlweise dem Brühmodul, der Dampfabgabestelle oder der Heisswasser- und/oder Dampfabgabestelle 112 zuführen kann.

[0081] Weiter weist die Anschlussstelle elektrische Kontakte 113 auf, die in **Figur 21** schematisch dargestellt sind. Diese elektrischen Kontakte 113 bilden eine getränkezubereitungsmaschinenseitige Schnittstelle und stellen bei angekoppeltem Andockelement eine elektrische Verbindung zu entsprechenden elektrischen Anschluss-elementkontakten her, welche mit durch das Andockelement führenden elektrischen Leitern verbunden sind oder durch diese gebildet werden. Diese elektrischen Leiter versorgen die elektrisch angetriebenen Elemente des Milchsäumergeräts, namentlich die Zahnradpumpe, mit Strom und gegebenenfalls Steuersignalen.

[0082] Dabei ist sowohl möglich, eine Steuerung dieser elektrisch angetriebenen Elemente im Milchsäumergerät vorzusehen (dieses ist dann mit den nötigen elektronischen Einheiten versehen und empfängt Steuerungssignale von der Kaffeemaschine oder von einer Eingabeeinheit des Milchsäumergeräts her), als auch eine Steuerung dieser Elemente in der Kaffeemaschine selbst unterzubringen. Im letzteren Fall werden durch die elektrischen Leitungen im Wesentlichen lediglich Ströme geleitet, welche die elektrisch angetriebenen Elemente entsprechend den Vorgaben der Steuerung antreiben.

[0083] Das Andocken des Milchsäumergeräts 1 erfolgt von der Seite her an die Auslaufhaube 108, und

zwar so, dass das Milchsäumergerät als Ganzes vor der Kaffeemaschine und seitlich der Auslaufhaube 108 angeordnet ist. Das Andocken erfolgt beispielsweise durch eine einfache lineare seitliche Bewegung des zusammengesetzten Milchsäumergeräts der Front 106 entlang.

[0084] Wie man in **Figur 21** (das Milchsäumergerät 1 abgekoppelt zeigend) und insbesondere in **Figur 22** (Milchsäumergerät ohne Kaffeemaschine) sieht, sind die elektrischen Leiter und die entsprechenden andock-elementseitigen Kontakte 98 am Andockelementgehäuse 26 ausgebildet. Die Leiter können durch isolierte Drähte oder Litzenleiter oder durch Leiterbahnen einer gedruckten Schaltung (Leiterplatte oder Flexprint) oder ähnlich gebildet werden.

[0085] Die Steuerung der Zahnradpumpe ist insbesondere so eingerichtet, dass die Drehzahl der Zahnräder 17 verstellbar, d.h. anwählbar ist. Dadurch kann der Benutzer die Fördergeschwindigkeit und - gemäss dem nachstehend noch eingehender beschriebenen Vorgehen - gegebenenfalls die Zubereitung von kalter geschäumter Milch steuern.

[0086] **Figur 23** zeigt ein Übersichtsschema des Milchsäumergeräts und von dessen Ankopplung an die Getränkezubereitungsmaschine (Kaffeemaschine 101). In der Figur bezeichnet "L" Luftzuführungen. Der Buchstabe D bezeichnet eine Leitung für Dampf, K eine Leitung für das Heissgetränk, R eine Leitung für Reinigungswasser- oder Dampf (optional), und S bezeichnet die Stromversorgung.

[0087] Die Ansteuerung 195 ist hier als Teil einer Elektronikeinheit 121 der Kaffeemaschine 101 dargestellt. Die Elektronikeinheit 121 ist bspw. eingerichtet, durch eine Messung eine Kapsel zu erkennen und/oder eine Benutzereingabe entgegenzunehmen, bspw. über ein geeignetes Bedienelement mit einer entsprechenden Taste, einem Touch Screen und/oder dergleichen.

[0088] Die Ansteuerung 195 ist hier so ausgebildet, dass sie sowohl die Zahnradpumpe 7 als auch die Ventileinheit 20 ansteuern kann, wobei ein Betriebsparameter des Zahnrads und/oder der Ventileinheit regelbar ist. Über die Anschlussstelle 110 laufen direkt Ansteuersignale für die Ventileinheit 20 und/oder die Zahnradpumpe 7.

[0089] Alternativ zum Anbringen der Ansteuerung ganz oder teilweise in der Kaffeemaschine kann eine Ansteuerung 195' auch ganz oder teilweise als Teil des Milchsäumergeräts vorhanden sein. Diese Alternative ist in der Figur 20 gestrichelt dargestellt. Über die alternative Schnittstelle 110' werden dann elektrische Energie und ggf. Datensignale von der Elektronikeinheit an die Ansteuerung 195' übertragen.

[0090] Mit dem Bezugszeichen 79 wird die Mischdüse als Ganze bezeichnet.

[0091] Das Milchsäumergerät kann wie folgt betrieben werden:

Für die Zubereitung von kalter geschäumter Milch

wird die Zahnradpumpe in Gang gesetzt, während mindestens eines der Ventilelemente der Ventileinheit 20 geöffnet ist. Durch die Wirkung der Zahnradpumpe wird an deren Eingangsseite ein Unterdruck erzeugt, welcher sowohl Milch - durch das Milchan saugrohr 18 und das entsprechende Lippenventil 42 - als auch, durch die Ventileinheit 20 und das entsprechende Lippenventil 43, Luft ansaugt. In der Zahnradpumpe entsteht so Milchschaum, der durch die Durchführung 36 - deren Enge die Bildung von feinporigem Schaum begünstigt -, die Wegführleit ung und das Andockelement 25 zum Milchschaumauslauf 28 gelangt und dort abgegeben wird, wobei im Allgemeinen ein Trinkgefäß 200 auf die Plattform 103 abgestellt wird.

[0092] Auch für die Zubereitung von warmer geschäumter Milch erfolgt das Ansaugen der - im Allgemeinen kalten - Milch aus dem Milchbehälter 3 über die Zahnradpumpe. Diese fördert die Milch in die Mischdüse. Dieser wird gleichzeitig von der Kaffeemaschine her über den Dampfanschluss Wasserdampf zugeführt. Der Wasserdampf erzeugt wie vorstehend dargestellt einen Unterdruck, welcher einerseits einen zusätzlichen Sog auf die Milch ausübt und die Förderung durch die Zahnradpumpe unterstützt und andererseits durch das ebenfalls mindestens teilweise geöffnete Ventilelement 20 Luft an saugt. In der Mischdüsenkammer 97 wird die Milch mit dem Wasserdampf vermischt, was sie erwärmt, und es wird gleichzeitig Luft untergemischt, so dass sich Luftbläschen bilden und Milchschaum entsteht. Die warme, geschäumte Milch wird durch den Milchschaumauslauf abgegeben.

[0093] Je nach dem kann wie erwähnt ein 3/2-Wegeventil oder ein anderes Mittel wahlweise das Ventilelement 20 mit der Zahnradpumpe 7 oder der Mischdüsenkammer 97 verbinden für das Erzeugen des kalten bzw. warmen Milchschaums. Wie erwähnt ist auch möglich, dass die Luftzufuhr in die Mischdüsenkammer direkt und nicht über das Ventilelement 20 erfolgt, in welchem Fall dann die Luftzufuhr bei der Erzeugung von warmem Milchschaum nicht durch ein separates Mittel regelbar ist.

[0094] Es kann vorgesehen sein, dass der Benutzer auch kalte Milch bloss fördern kann. In diesem Fall wird die Zahnradpumpe angetrieben, es bleiben aber die Ventilelemente geschlossen, und es wird auch kein Dampf zugeführt.

[0095] Weiter kann vorgesehen sein, dass der Benutzer warme Milch zubereiten kann. In diesem Fall ist das Ventilelement, durch welches Luft in die Mischdüse gelangen kann, verschlossen. Auch beim Vorsehen eines separaten Ventils für die Mischdüsenkammer (abweichend von der in den Figuren dargestellten Ausführungs form) besteht die Möglichkeit, das entsprechende Ventil verschliessbar auszustalten. Ein Verschliessen des Ventils kann bspw. auch mechanisch von Hand durch den Benutzer vorgesehen sein. Zum Zubereiten von war-

mer Milch wird die Milch aus dem Milchbehälter 3 durch die Zahnradpumpe gefördert und gleichzeitig in der Mischdüse 79 Wasserdampf zugeführt ohne dass auch Luft zugeführt würde. Durch das Vermischen der kalten Milch mit dem Wasserdampf entsteht warme Milch, die dann über den Milchschaumauslauf 28 abgegeben wird.

[0096] Zum Reinigen an Ort und Stelle wird ein Gefäß unter den Milchschaumauslauf 28 gestellt, und es wird durch die Durchführungsleitung 96 und die Heisswasser- und/oder Dampfeinspeisungsleitung 32 warmes Wasser oder Dampf zugeführt. Gleichzeitig wird die Zahnradpumpe in Gang gesetzt.

[0097] Das Milchsäumergerät ist jedoch auch sehr einfach zu reinigen, nachdem es entfernt wurde. Der Milchbehälter 3 und der Deckel 6 können problemlos spülmaschinenfest ausgestaltet sein. Die Milchsäumeinheit 5 kann ebenfalls einfach auseinander genommen und gereinigt werden, wobei sehr nützlich ist, dass die Dichtung 21 mit den Lippenventilen 41, 42, 43 ein stückig ist und bündig mit der Oberfläche des oberen Grundgehäuse teils 14 abschliesst.

[0098] Das Andockelement schliesslich ist deshalb einfach zu reinigen, weil die mit Milch in Berührung kommenden Teile (Grundkörper 25, Ergänzungsteil 27) einfach auseinander genommen werden können, spülmaschinenfest ausgestaltet sein können und auch einfach und nur in einer einzigen - richtigen - Konfiguration wieder zusammengesetzt werden können.

[0099] **Figuren 24 und 25** stellen eine alternative Ausführungsform dar. Diese unterscheidet sich von der vorstehend beschriebenen Ausführungsform dadurch, dass eine die Luftzufuhr zur Luftzuführung der Zahnradpumpe hin - also bspw. zu einer Lufzuführungsleitung 34, bspw. der beschriebenen Art, oder direkt zur Pumpenkammer - nicht durch eine zum Milchsäumergerät gehörende Ventileinheit, sondern von der Getränkezubereitungs maschine her erfolgt. Zu diesem Zweck weist die Getränkezubereitungs maschine bspw. eine elektronisch geregelte Ventileinheit auf. Diese kann im Wesentlichen auf demselben Funktionsprinzip beruhen wie die vorstehend beschriebene Ventileinheit des Milchsäumergeräts. Alternativ kann sie auch ein anderes Funktionsprinzip aufweisen, bspw. indem sie nur eine Ventileinheit aufweist.

[0100] Das Andockelement weist zu diesem Zweck einen Luftanschluss 151 hin zur Getränkezubereitungs maschine auf. Durch eine Luftp durchführung 152, welche hier das Andockelement horizontal durchquert, gelangt die Luft in die Milchsäumeinheit. Im dargestellten Ausführungsbeispiel ist ein Abschnitt der Luftp durchführung durch eine Rohrpartie 155 des Andockelement gehäuses 26 gebildet, was aber keine Notwendigkeit ist (im Unterschied zu mit Milch durchströmten Leitungen ergibt sich bei der Luftp durchführung keine Notwendigkeit einer regelmässigen Reinigung).

[0101] In Figur 25 ist noch die Möglichkeit angedeutet, dass die elektrischen Kontakte durch ein Kontaktmodul 160 ausgebildet sein können, das beispielsweise eine

Leiterplatte oder ähnlich aufweisen und in eine entsprechende Aussparung im Andockelementgehäuse 26 einschiebbar sein kann.	41	Lippenventil
	42	Lippenventil
	43	Lippenventil
[0102] In der Ausführungsform gemäss Fig. 24 und 25 entfällt die in der Milchsäumeinheit angeordnete Ventileinheit.	51	Kanal für die Heisswasser- und/oder Dampfeinspeisungsleitung
	52	Kanal für die Luftzuführleitung
	53	Kanal für die Wegführleitung
	61	Ventilgehäuse
	62	Verschlusselement
[0103] Viele weitere Varianten sind denkbar. Nebst den bereits diskutierten Optionen besteht auch die Möglichkeit, die Leitungen für kalten Milchschaum (von der Pumpe her) und für watten Milchschaum (in der Mischdüse hergestellt) bis zum Auslauf voneinander separat zu halten, d.h. der kalte Milchschaum wird dann nicht durch die Mischdüse geleitet. Der Milchschaumauslauf kann dann voneinander separate Öffnungen für den kalten und den warmen Milchschaum aufweisen, bspw. zu- einander konzentrisch. Auch gänzlich separate Milchschaumausläufe für den kalten und den warmen Milchschaum sind denkbar; in diesem Fall gelten beispielsweise die vorstehend diskutierten optionalen Bedingungen für den Maximalabstand zwischen dem Milchschaumauslauf und dem Heissgetränkeauslauf für den Auslauf des warmen Milchschaums, da es oft dieser ist, der mit dem Heissgetränk gemischt wird.	10	Dichtungselement
	63	Elektromagnet
	64	Feder
	65	Sicherungsring
	66	Dichtungspartie
	67	Dichtung
	68	Ventilkammer
	71	Luftanschlussstutzen
	73	Mischdüse
	79	flächige Abschnitte
	80	Gelenk
	81	Luftdurchführung
	82	Durchführung (für Milch)
	83	Durchführung für Heisswasser oder Dampf
	84	Durchführung für Dampf
	85	Durchführung für Heisswasser oder Dampf
	86	Lippenventil
	87	Lippenventil
	88	Mischdüsenelement
	89	(Ring-)Struktur für Positionierring
1 Milchsäumergerät	90	Milchschaumauslauffortsatz
3 Milchbehälter	30	Öffnung für Luftzufuhr
5 Milchsäumeinheit	91	Öffnung für Milchzufuhr
6 Deckel	92	Positionierring
7 Zahnrädpumpe	93	Dampfanschlussöffnung
11 unteres Grundgehäuseteil	94	Durchführungsleitung
12 Fenster	35	Mischdüsenkammer
13 Elektromotor	95	(elektrische) Kontakte
14 oberes Grundgehäuseteil	96	Mischdüsenöffnung
15 Wölbung (im Milchsäumeinheit-Deckel)	97	Getränkezubereitungssystem
16 Milchsäumeinheit-Deckel	98	100 Kaffeemaschine
17 Zahnräder	35	101 Abstellplattform
18 Milchansaugrohr	40	102 Kaffeeauslauf
19 Welle	103	106 Front
20 Ventileinheit	104	107 Milchsäumerplattform
21 Dichtung	45	108 Auslaufhaube
22 Anschlussformteil	105	110 Anschlussstelle
23 Abstandhalter	106	110' alternative Schnittstelle
24 Motordichtungselement	107	111 Dampfabgabestelle
25 Grundkörper (des Andockelements)	108	112 Heisswasser- und/oder Dampfabgabestelle
26 Andockelementgehäuse	109	113 elektrische Kontakte
27 Ergänzungsteil	50	121 Elektronikeinheit
28 Milchschaumauslauf	110	151 Luftanschluss
29 Endfläche	111	152 Luftdurchführung
31 Flüssigkeitsleitung	112	155 Rohrpartie
32 Heisswasser- und/oder Dampfeinspeisungsleitung	55	195 Ansteuerung
34 Luftzuführleitung	195'	195' alternative Ansteuerung
35 Wegführleitung	200	Trinkgefäß
36 Durchführung		

Patentansprüche

1. An eine Getränkezubereitungsmaschine (101) an-dockbares Gerät (2) zum Zubereiten von geschäumter Milch aufweisend einen Anschluss für von der Getränkezubereitungsmaschine erzeugten Was-serdampf und eine Milchschaumeinheit (5) mit einer Zahnradpumpe (7), die eingangsseitig mit einer Milchzuführleitung und einer Luftzuführung verbun-den ist, **gekennzeichnet durch** eine Schnittstelle (98) für von der Getränkezubereitungsmaschine ab-gegebenen Strom zum Betreiben der Zahnradpum-pe und **dadurch**, dass die Milchschaumeinheit so eingerichtet ist, dass ein Betriebsparameter abhän-gig von einem Messwert und/oder einer Benutzer-eingabe verstellbar ist.
2. Gerät nach Anspruch 1, das eingerichtet ist, von ei-ner in der Getränkezubereitungsmaschine vorhan-den Ansteuerung (195) angesteuert zu werden.
3. Gerät nach Anspruch 1, aufweisend eine Ansteue-rung (95), die eingerichtet ist, die Zahnradpumpe an-zusteuern und den Betriebsparameter abhängig von der Benutzereingabe und/oder dem Messwert ein-zustellen.
4. Gerät nach Anspruch 3, wobei die Ansteuerung ein-gerichtet ist, mit einer Elektronikeinheit (121) der Ge-tränkezubereitungsmaschine in Kommunikations-verbindung zu stehen, über welche Elektronikeinheit die Benutzereingabe erfolgt.
5. Gerät nach einem der vorangehenden Ansprüche, wobei der Messwert bzw. einer der Messwerte eine Eigenschaft einer in die Getränkezubereitungsmas-chine eingeworfenen und anhand des Messwertes erkannten Kapsel charakterisiert.
6. Gerät nach einem der vorangehenden Ansprüche, wobei der Betriebsparameter oder einer der Betrieb-sparameter eine Zahnradpumpen-Drehzahl ist.
7. Gerät nach einem der vorangehenden Ansprüche, wobei der Betriebsparameter oder einer der Betrieb-sparameter der Fluss von durch die Luftzuführung zugeführter Luft ist.
8. Gerät nach Anspruch 7, wobei die Luftzuführung ei-ne Ventileinheit (20) aufweist, die einen einstellba-ren, variablen aktiven Ventilquerschnitt aufweist.
9. Gerät nach Anspruch 8, wobei die Ventileinheit (20) eine Mehrzahl von unabhängig voneinander ansteu-erbaren Ventilelementen aufweist.
10. Gerät nach einem der vorangehenden Ansprüche, aufweisend eine Mischdüse (79), in welche der über den Anschluss eingespeister Wasserdampf sowie von der Zahnradpumpe geförderte, geschäumte oder ungeschäumte, Milch gelangt.
11. Gerät nach Anspruch 10, wobei eine Luftzuführung in die ein Ventil (88) aufweist, das sich bei der Zu-führung von Dampf durch den Anschluss aufgrund eines dadurch erzeugten Unterdrucks in der Misch-düse (79) selbsttätig öffnet.
12. Gerät nach einem der vorangehenden Ansprüche, wobei die Milchschaumeinheit (5) ein Gehäuse (11, 14, 16) aufweist, durch welches eine Zahnradpum-penkanammer ausgebildet ist, welche nach unten durch eine Dichtung (21) begrenzt wird, wobei die Dichtung als zusammenhängendes Objekt mit min-destens einer Ventilöffnung (42) für angesaugte Milch ausgebildet ist.
13. Getränkezubereitungssystem, aufweisend ein Ge-rät nach einem der vorangehenden Ansprüche so-wie eine Getränkezubereitungsmaschine, an wel-che das Gerät ankoppelbar ist.
14. Getränkezubereitungssystem nach Anspruch 13, wobei die Getränkezubereitungsmaschine eine elektronisch gesteuerte Ventileinheit aufweist, wel-che über einen Luftanschluss (151) des Geräts mit der Luftzuführung verbunden ist.

Claims

1. An appliance (2) which can be docked onto a drinks preparation machine (101) and is for preparing frothed milk, comprising a connection for steam pro-duced by the drinks preparation machine, and a milk frothing unit (5) with a gear pump (7) which at an inlet side is connected to a milk feed conduit and to an air feed, **characterised by** an interface (98) for electrical current delivered from the drinks preparation machine, for operating the gear pump and **char-acterised in that** the milk frothing unit is designed such that an operating parameter is adjustable in a manner depending on a measured value and/or on a user input.
2. The appliance according to claim 1, which is de-signed to be activated by an activation (195) which is present in the drinks preparation machine.
3. The appliance according to claim 1, comprising an activation (195) which is designed to activate the gear pump and to set the operating parameter in a manner depending on the user input and/or on the measured value.
4. The appliance according to claim 3, wherein the ac-

tivation is designed to be in communicating connection with an electronics unit (121) of the drinks preparation machine, via which electronics unit the user input is effected.

5. The appliance according to any one of the preceding claims, wherein the measured value or one of the measured values is a characteristic of a capsule which is inserted into the drinks preparation machine and is recognised by means of the measured value.
10. The appliance according to any one of the preceding claims, wherein the operating parameter or one of the operating parameters is a gear pump speed.
15. The appliance according to any one of the preceding claims, wherein the operating parameter or one of the operating parameters is the flow of air fed through the air feed.
20. The appliance according to claim 7, wherein the air feed comprises a valve unit (20), which comprises an adjustable, variable, active valve cross section.
25. The appliance according to claim 8, wherein the valve unit (20) comprises a plurality of valve elements which can be activated independently of one another.
30. The appliance according to any one of the preceding claims, comprising a mixing nozzle (79), into which the steam fed in via the connection as well as frothed or non-frothed milk delivered by the gear pump, gets.
35. The appliance according to claim 10, wherein an air feed into the mixing nozzle comprises a valve (88) which on feeding steam through the connection automatically opens on account of a vacuum in the mixing nozzle (79), said vacuum being produced by way of this feed of steam.
40. The appliance according to any one of the preceding claims, wherein the milk frothing unit (5) comprises a housing (11, 14, 16) by way of which a gear pump chamber is formed, said chamber being delimited to the bottom by a seal (21), wherein the seal is designed as a continuous object with at least one valve opening (42) for sucked milk.
45. A drinks preparation system, comprising an appliance according to any one of the preceding claims, as well as a drinks preparation machine, onto which the appliance can be coupled.
50. The drinks preparation system according to claim 13, wherein the drinks preparation machine comprises an electronically controlled valve unit which is connected to the air feed via an air connection (151)

of the appliance.

Revendications

5. 1. Appareil (2) pour préparer du lait moussé, apte à être arrimé à une machine (101) de préparation de boissons,
l'appareil présentant un raccord pour de la vapeur d'eau formée par la machine de préparation de boissons et une unité (5) de moussage de lait présentant une pompe (7) à engrenages dont l'entrée est reliée à un conduit d'amenée de lait et à un conduit d'aménée d'air, **caractérisé par**
une interface (98) pour le courant délivré par la machine de préparation de boissons pour alimenter la pompe à engrenages et
par l'unité de moussage de lait conçue pour qu'un paramètre de fonctionnement puisse être ajusté en fonction d'une valeur de mesure et/ou d'une entrée utilisateur.
10. 2. Appareil selon la revendication 1, conçu pour être commandé par une commande (195) prévue dans la machine de préparation de boissons.
15. 3. Appareil selon la revendication 1, présentant une commande (195) conçue pour commander la pompe à engrenages et pour établir le paramètre de fonctionnement en fonction de l'entrée utilisateur et/ou de la valeur de mesure.
20. 4. Appareil selon la revendication 3, dans lequel la commande est conçue pour pouvoir communiquer avec une unité électronique (121) de la machine de préparation de boissons, l'entrée utilisateur s'effectuant par l'intermédiaire de cette unité électronique.
25. 5. Appareil selon l'une des revendications précédentes, dans lequel la valeur de mesure ou l'une des valeurs de mesure caractérise une propriété d'une capsule insérée dans la machine de préparation de boissons et détectée au moyen de la valeur de mesure.
30. 40. 6. Appareil selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le paramètre de fonctionnement ou l'un des paramètres de fonctionnement est la vitesse de rotation de la pompe à engrenages.
35. 45. 7. Appareil selon l'une des revendications précédentes, dans lequel le paramètre de fonctionnement ou l'un des paramètres de fonctionnement est le débit d'air amené par l'amenée d'air.
40. 50. 8. Appareil selon la revendication 7, dans lequel l'amenée d'air présente une unité de soupape (20) qui présente une section transversale active de soupa-

pe variable et réglable.

9. Appareil selon la revendication 8, dans lequel l'unité de soupape (20) présente plusieurs éléments de soupape aptes à être commandés séparément les uns des autres. 5
10. Appareil selon l'une des revendications précédentes, présentant une tuyère de mélange (79) dans laquelle la vapeur d'eau injectée par le raccord ainsi que le lait transporté par la pompe à engrenages aboutissent moussé ou non moussé. 10
11. Appareil selon la revendication 10, dans lequel une amenée d'air dans la tuyère de mélange présente une soupape (88) qui, lors de l'amenée de vapeur par le raccord, s'ouvre automatiquement sur la base de la dépression ainsi formée dans la tuyère de mélange (79). 15
20
12. Appareil selon l'une des revendications précédentes, dans lequel l'unité (5) de moussage de lait présente un boîtier (11, 14, 16) par lequel est formée une chambre de pompe à engrenages délimitée dans le bas par un joint d'étanchéité (21), le joint d'étanchéité étant configuré comme objet continu présentant au moins une ouverture de soupape (42) pour le lait aspiré. 25
13. Système de préparation de boissons présentant un appareil selon l'une des revendications précédentes ainsi qu'une machine de préparation de boissons à laquelle l'appareil peut être accouplé. 30
14. Système de préparation de boissons selon la revendication 13, dans lequel la machine de préparation de boissons présente une unité de soupape à commande électronique qui est reliée à l'amenée d'air par l'intermédiaire d'un raccord d'air (151) de l'appareil. 35
40

45

50

55

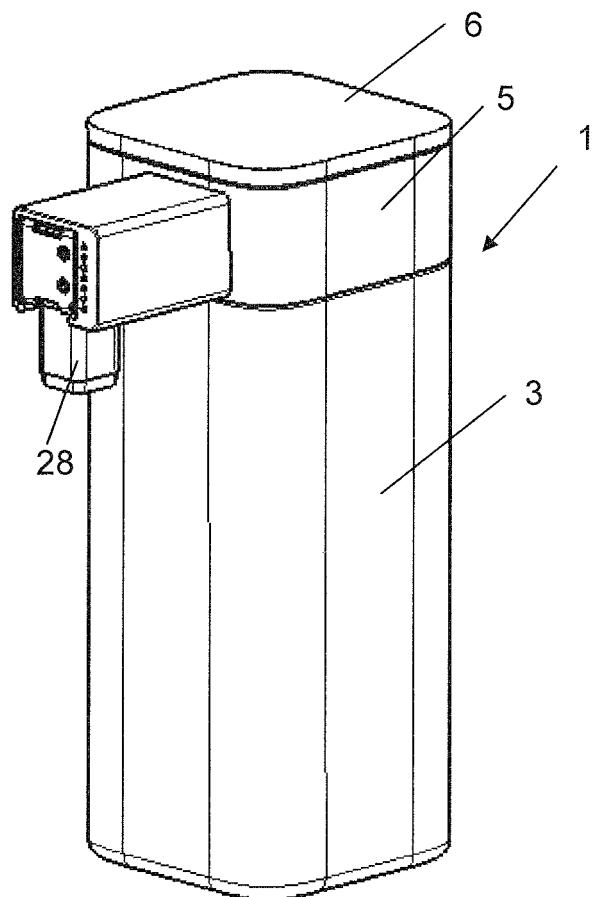


Fig. 1

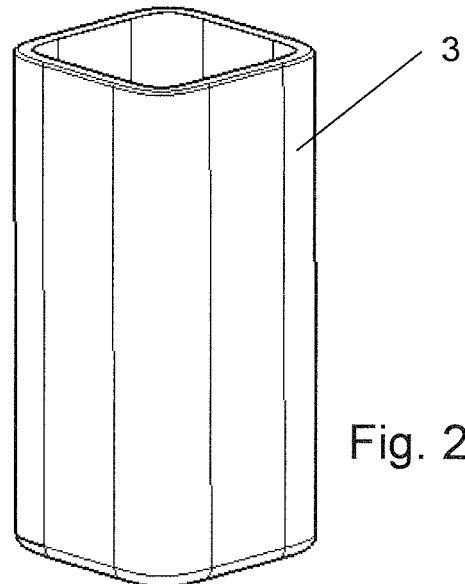
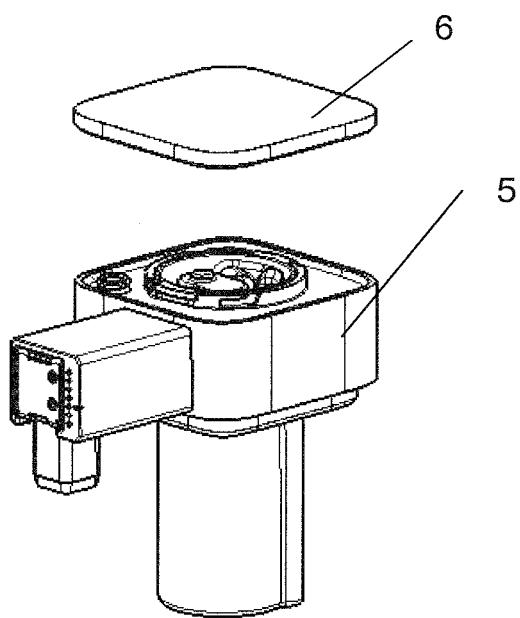


Fig. 2

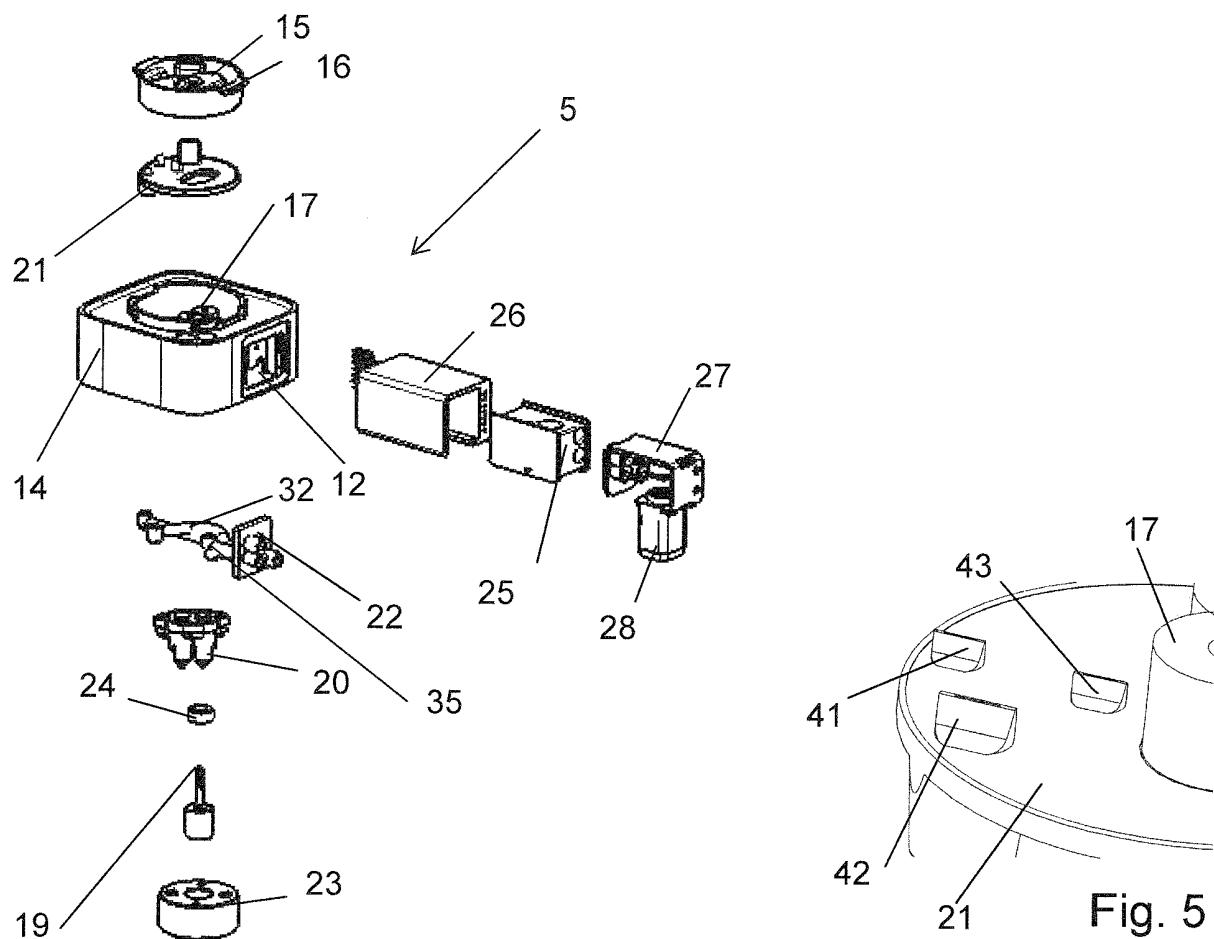


Fig. 3

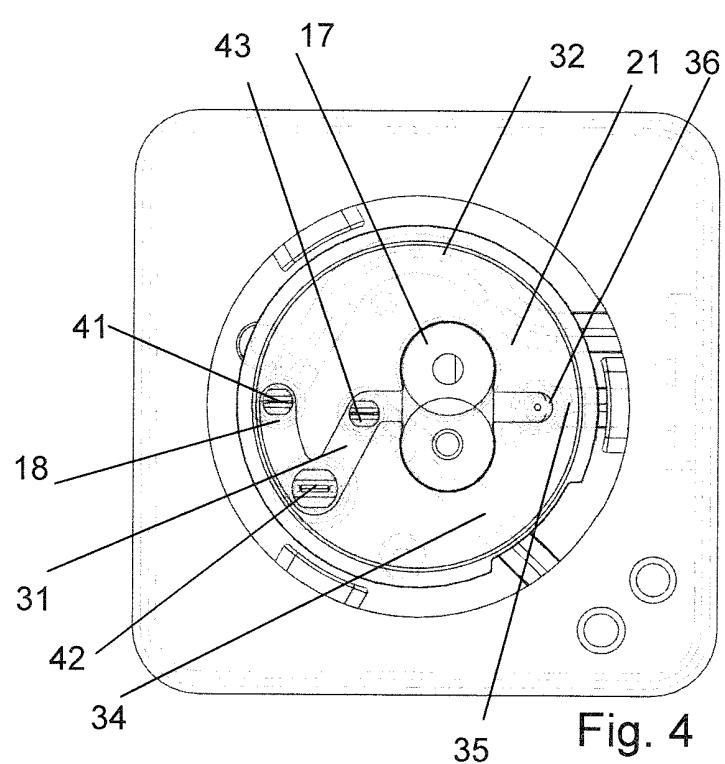


Fig. 4

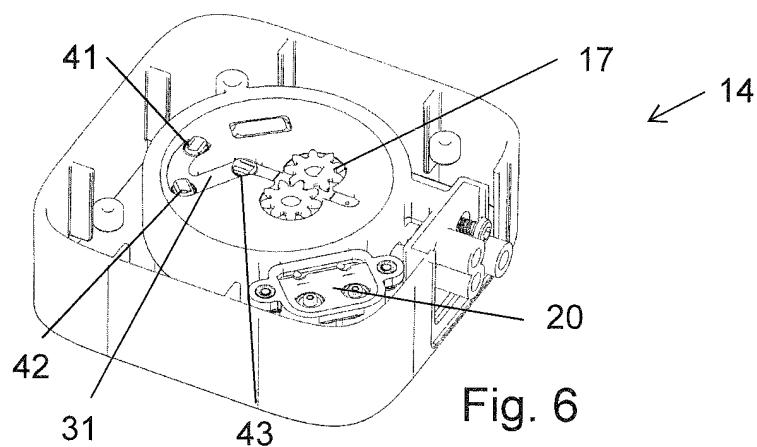


Fig. 6

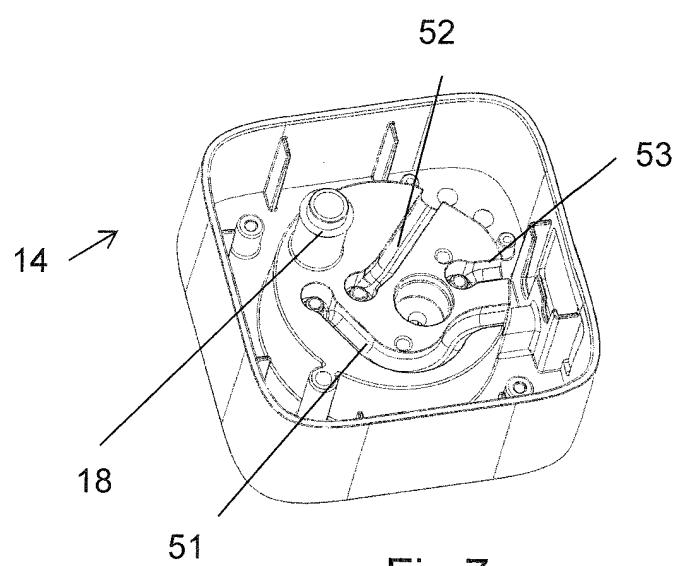


Fig. 7

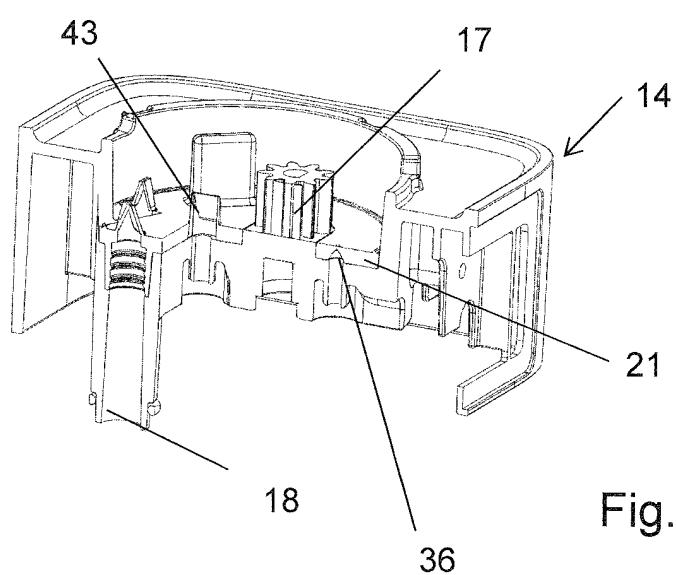


Fig. 8

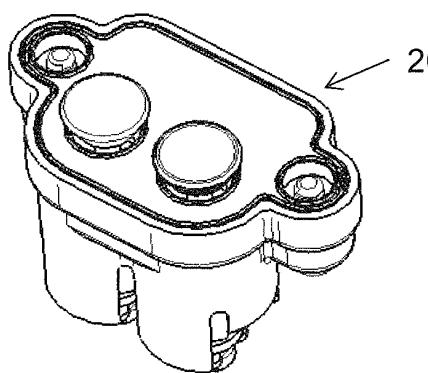


Fig. 9

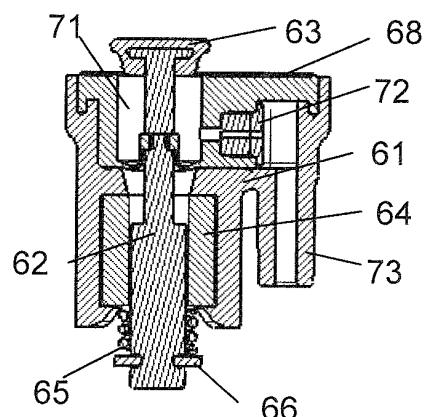
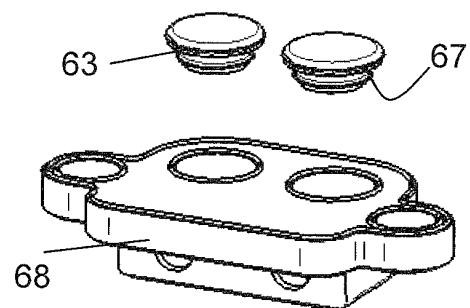


Fig. 11c

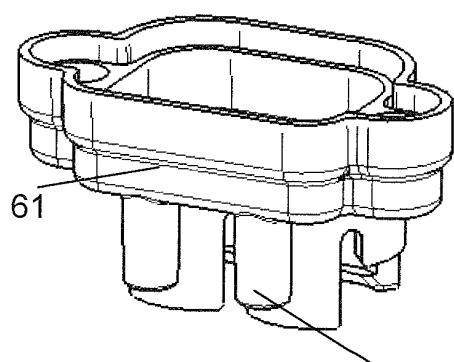
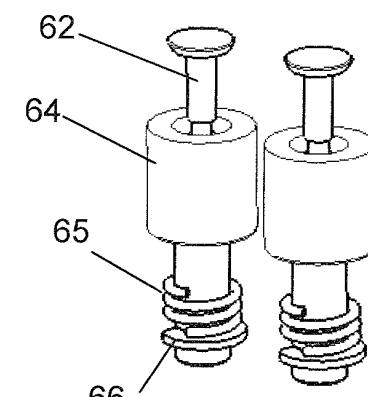


Fig. 10

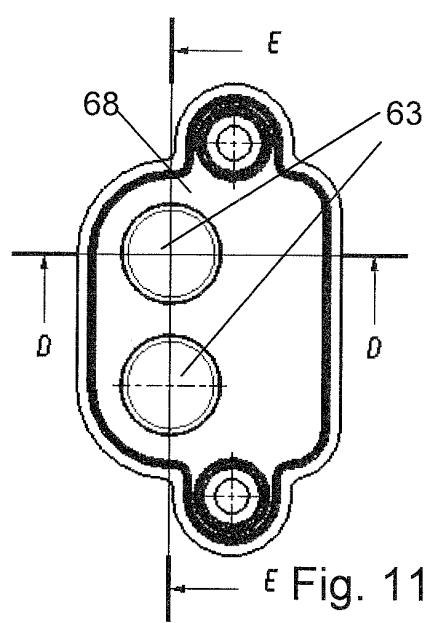


Fig. 11a

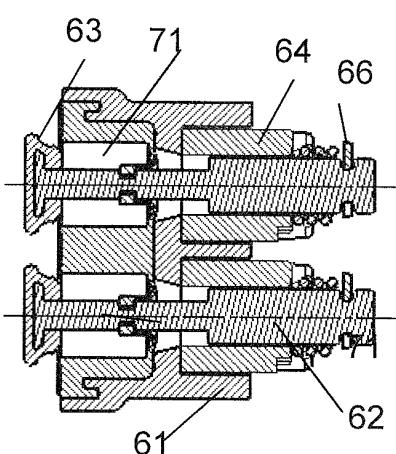


Fig. 11b

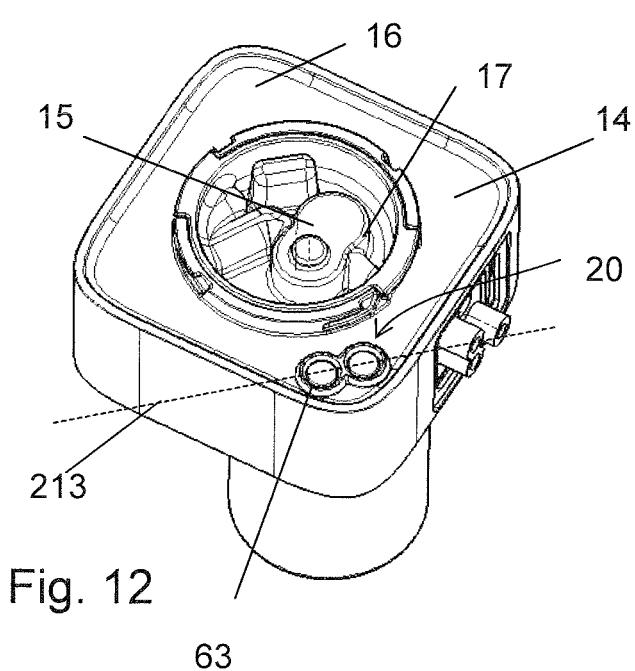


Fig. 12

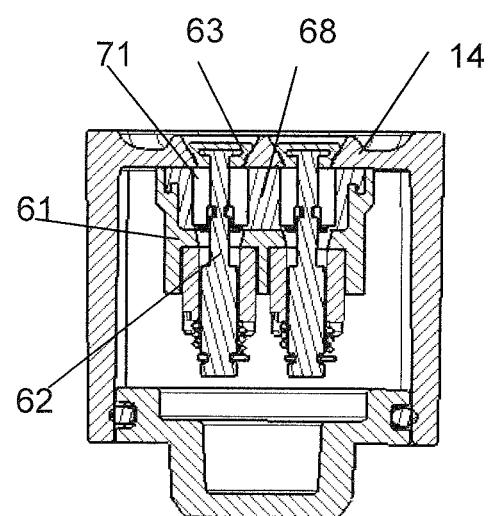
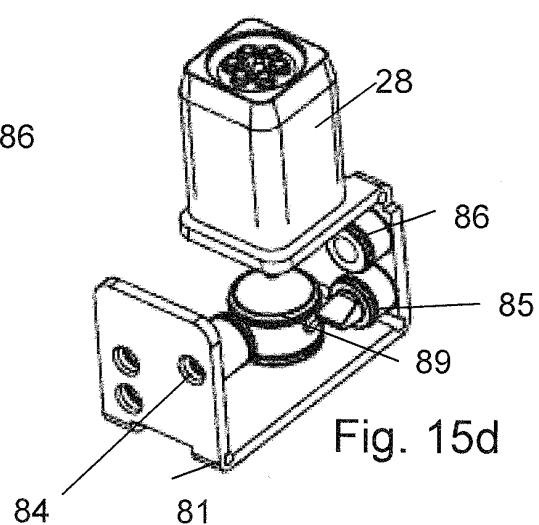
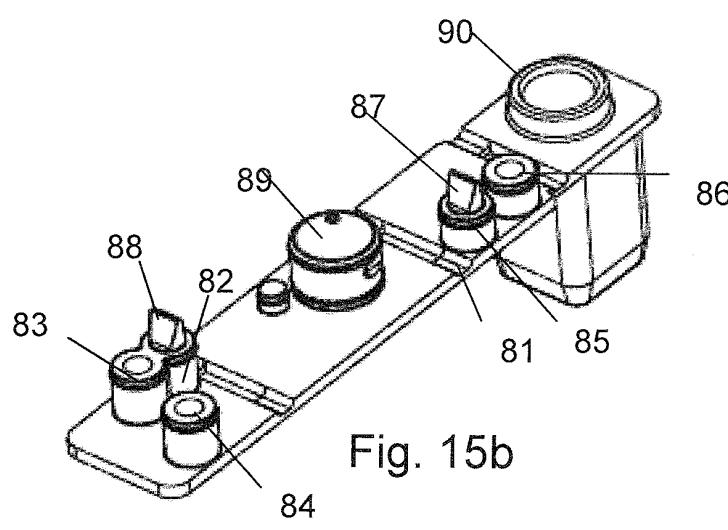
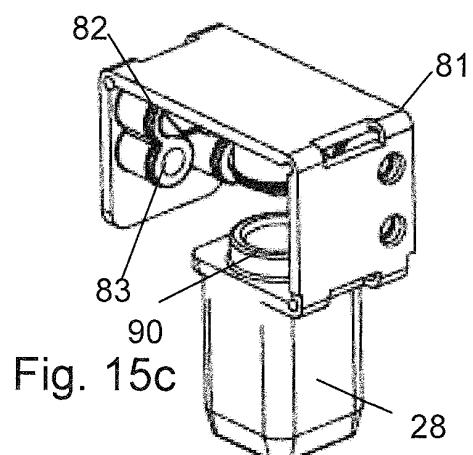
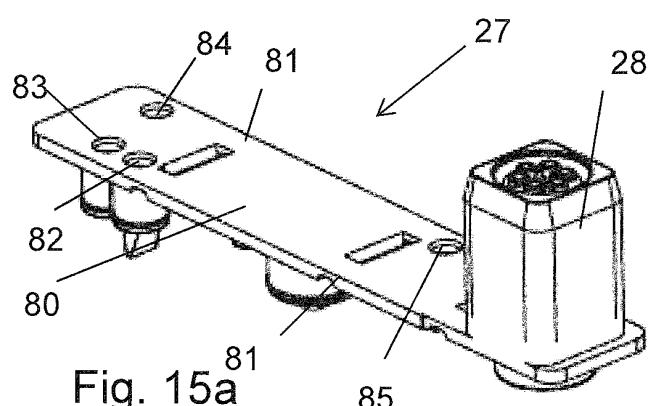
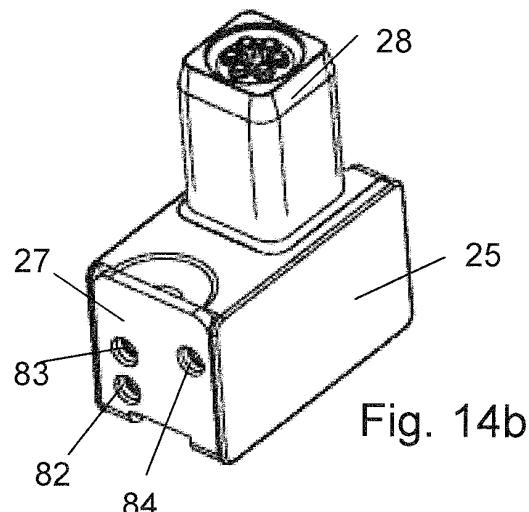
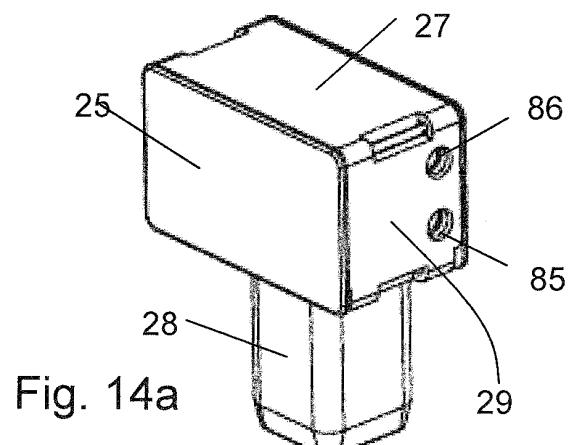


Fig. 13



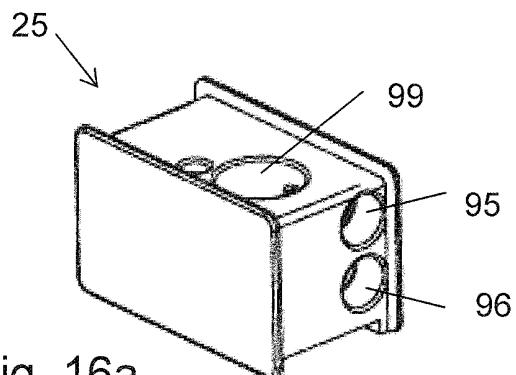


Fig. 16a

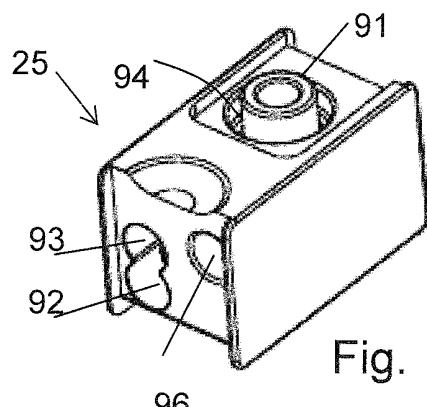


Fig. 16b

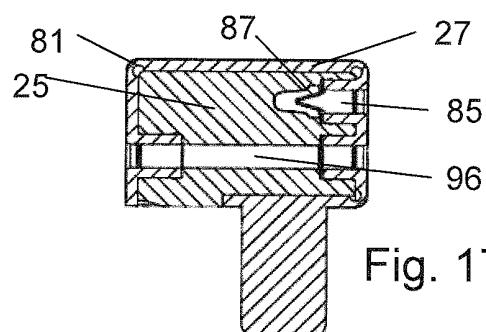


Fig. 17a

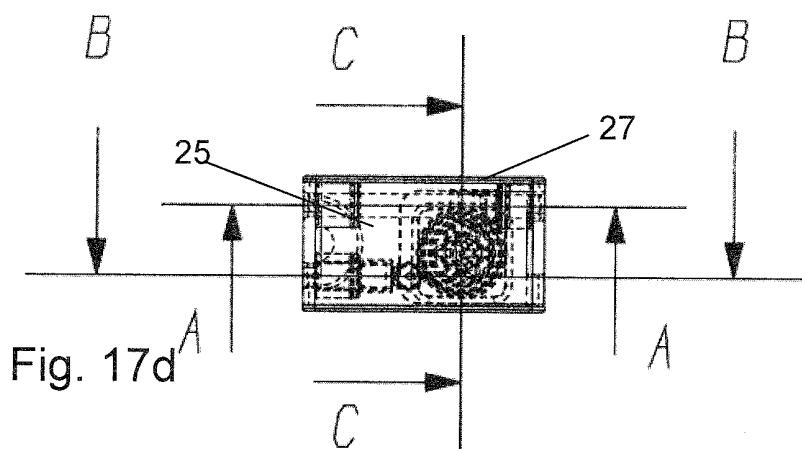


Fig. 17d

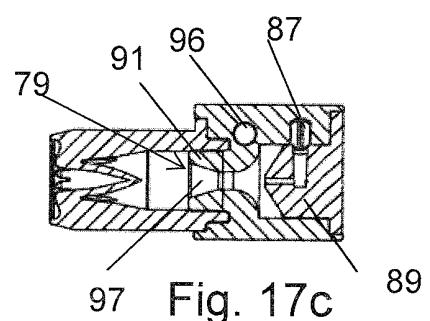


Fig. 17c

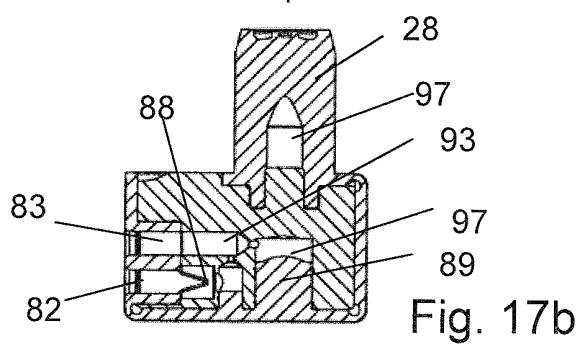


Fig. 17b

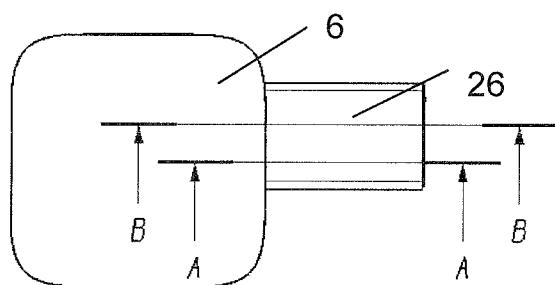


Fig. 18a

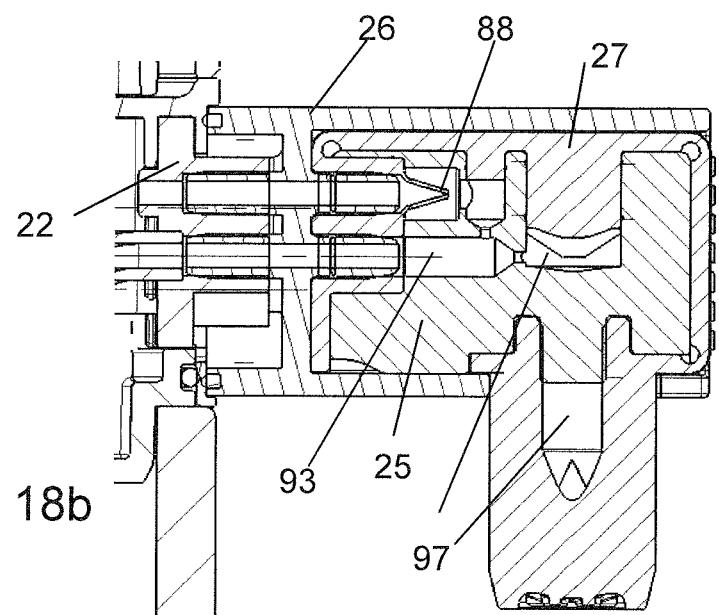


Fig. 18b

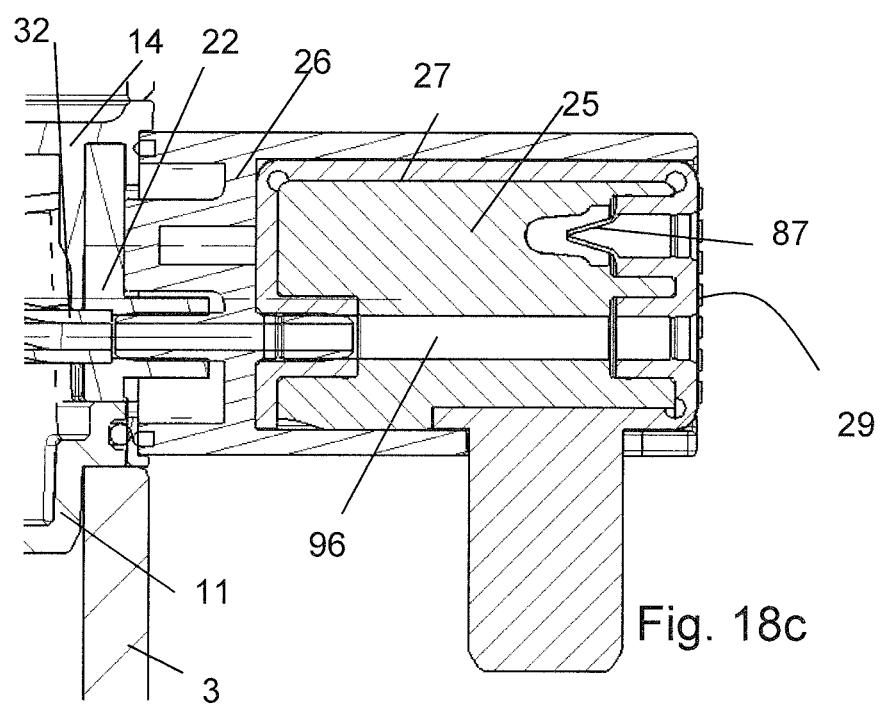
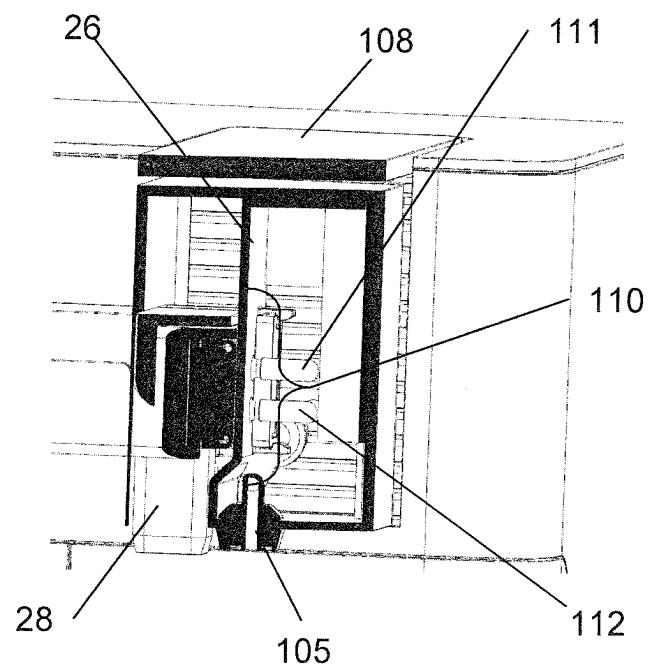
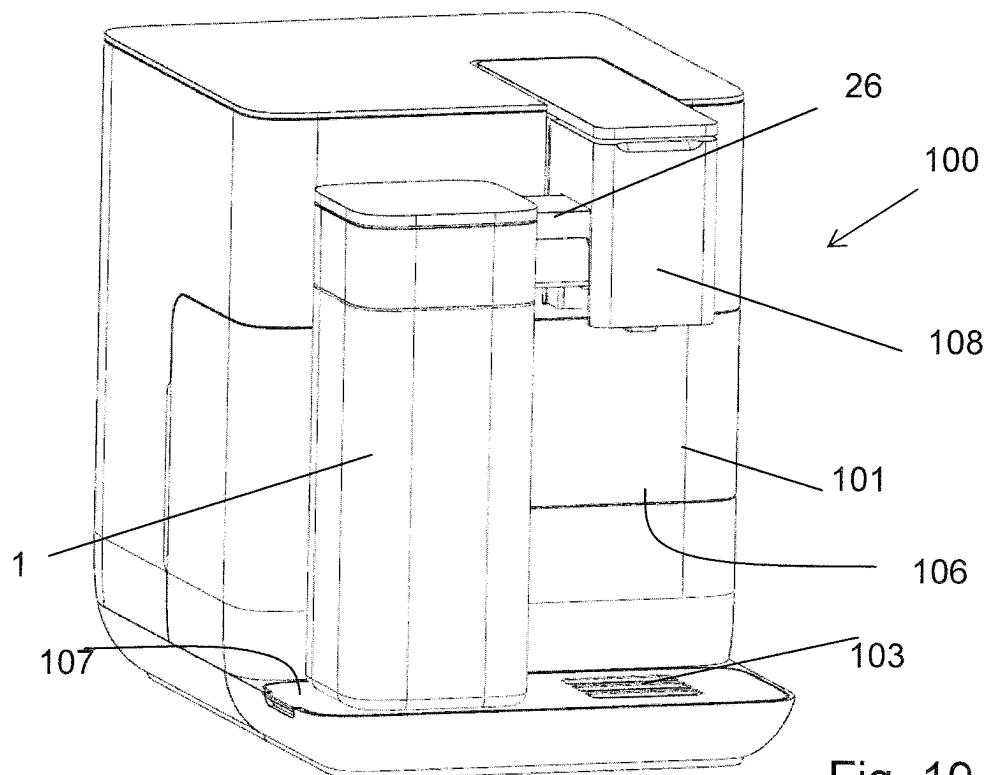


Fig. 18c



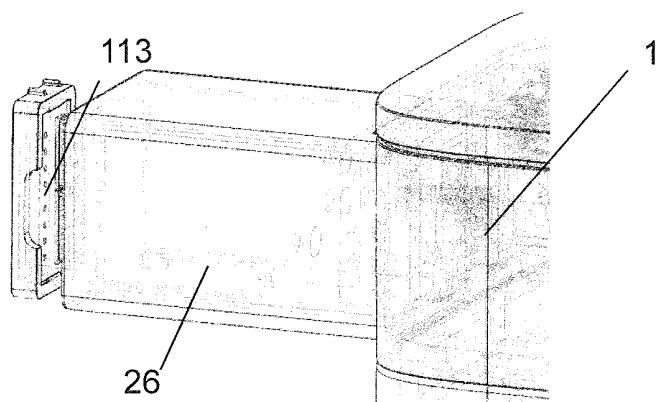


Fig. 21

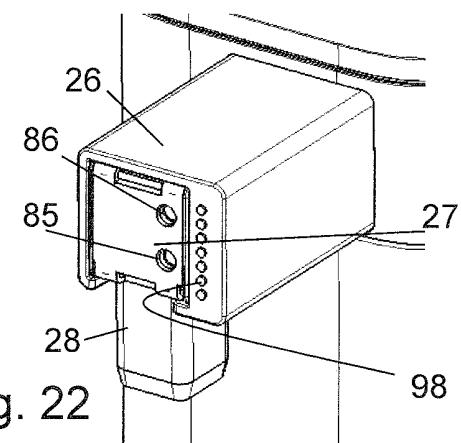


Fig. 22

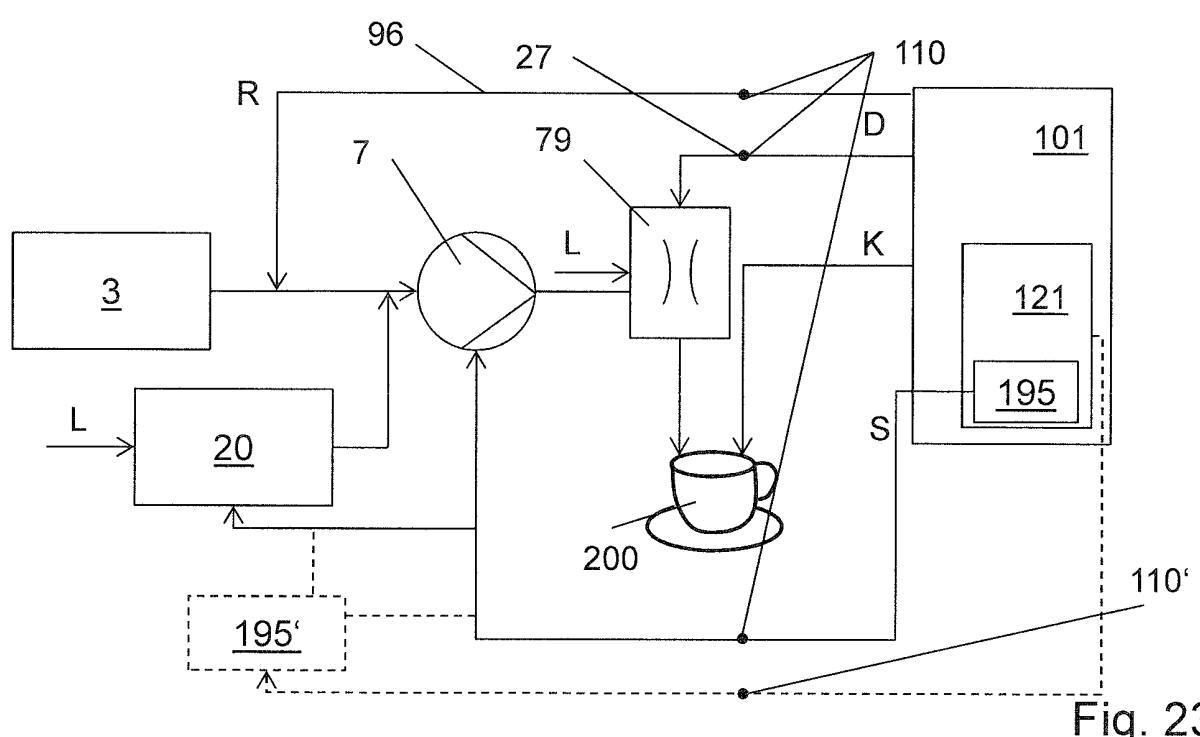


Fig. 23

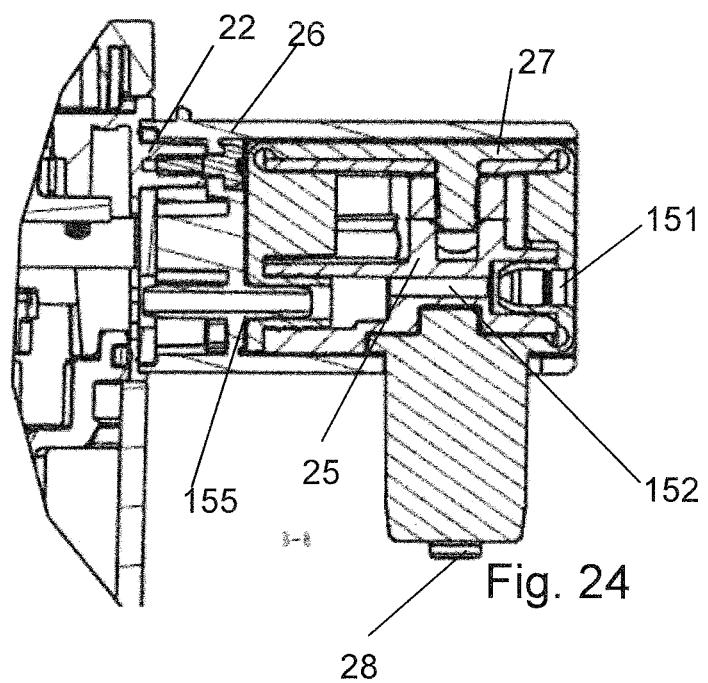
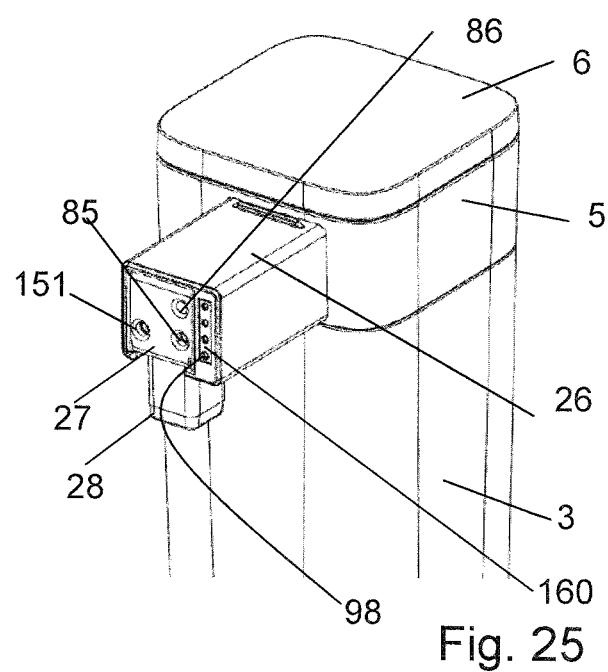


Fig. 24



IN DER BESCHREIBUNG AUFGEFÜHRTE DOKUMENTE

Diese Liste der vom Anmelder aufgeführten Dokumente wurde ausschließlich zur Information des Lesers aufgenommen und ist nicht Bestandteil des europäischen Patentdokumentes. Sie wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt; das EPA übernimmt jedoch keinerlei Haftung für etwaige Fehler oder Auslassungen.

In der Beschreibung aufgeführte Patentdokumente

- EP 2047779 A [0002]
- EP 2478804 A [0002]
- EP 2326224 A [0003]