



CONFEDERAZIONE SVIZZERA
ISTITUTO FEDERALE DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE

(11) **CH 701 427 A1**

(51) Int. Cl.: **A47J 27/04** (2006.01)

Domanda di brevetto per la Svizzera ed il Liechtenstein

Trattato sui brevetti, del 22 dicembre 1978, fra la Svizzera ed il Liechtenstein

(12) **DOMANDA DI BREVETTO**

(21) Numero della domanda: 01091/09

(71) Richiedente:
Baby Solutions SA, Via Magazzini Generali 10
6828 Balerna (CH)

(22) Data di deposito: 14.07.2009

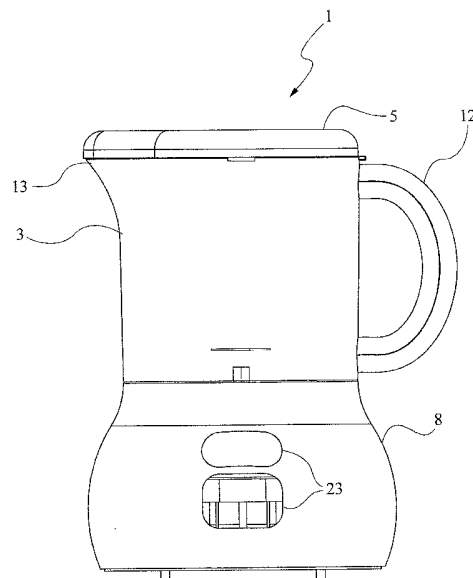
(72) Inventore/Inventori:
Naim Jacques, 6828 Balerna (CH)

(43) Domanda pubblicata: 14.01.2011

(74) Mandatario:
Fiammenghi-Fiammenghi, Via San Gottardo 15
6900 Lugano (CH)

(54) **Dispositivo omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti.**

(57) Dispositivo omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti comprendente
– almeno un generatore di vapore (2) destinato a produrre del vapore per il riscaldamento e o la cottura di alimenti;
– almeno un recipiente di cottura (3);
– almeno un cestello di cottura (4) ricevibile amovibilmente in detto almeno recipiente di cottura e provvisto di aperture passanti, destinate a permettere il passaggio di vapore,
– almeno un coperchio amovibile (5) per chiudere superiormente e reversibilmente il detto recipiente
detto recipiente di cottura (3) è posto superiormente ed almeno parzialmente sovrapposto al detto generatore di vapore (2), e che
detto dispositivo comprende almeno un condotto (7) per il passaggio del vapore da detto generatore a detto recipiente di cottura che si estende verticalmente all'interno del detto recipiente.



Descrizione

[0001] La presente invenzione concerne un dispositivo omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti. In particolare, l'invenzione riguarda un dispositivo omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti a vapore.

[0002] Sono noti da tempo omogeneizzatori frullatori del tipo comprendente una caldaia d'acqua generante vapore che viene immesso entro un contenitore in cui è posto un alimento da cuocere.

[0003] EP971 616 descrive un dispositivo per riscaldare e/o cuocere il cibo comprendente: un generatore di vapore che produce vapore per riscaldare o cuocere del cibo; un recipiente di cottura che riceve un cestello di cottura amovibile provvisto di aperture passanti in corrispondenza della base per consentire il passaggio del vapore. Il contenitore è chiuso reversibilmente in corrispondenza della sua estremità superiore da un coperchio amovibile. Il coperchio amovibile è provvisto di un'apertura passante per consentire al generatore di vapore di comunicare con l'interno del contenitore di cottura ed in particolare con il cestello di cottura. Il contenitore è, inoltre, provvisto di una apertura passante disposta sostanzialmente in prossimità dell'estremità superiore della parete che lo definisce.

[0004] CH 696 134 descrive un dispositivo omogeneizzatore frullatore del tipo comprendente una base portante una caldaia a vapore in cui si genera del vapore che viene introdotto, tramite un canale che si apre lateralmente alla caldaia entro un contenitore fiancheggiante la caldaia ed amovibilmente posto sulla base. Il suddetto contenitore essendo aperto ad un'estremità superiore ove è presente un elemento di chiusura e contenendo un cestello amovibile atto a contenere un alimento da sottoporre a preparazione, come scongelamento o cottura a vapore.

[0005] L'apertura del canale della caldaia fronteggiando un'apertura nell'elemento di chiusura attraverso la quale il vapore della caldaia penetra nel contenitore.

[0006] La Richiedente ha osservato che nei dispositivi noti, quali quelli sopra descritti, il generatore di vapore è solitamente posto lateralmente al recipiente contenente l'alimento e l'alimento viene investito del vapore proveniente da un canale che si estende trasversalmente dal generatore al contenitore per il cibo.

[0007] La Richiedente ha notato che in tali dispositivi la costruzione dei condotti per portare il vapore dal generatore al cibo, proprio a causa della disposizione del generatore rispetto al recipiente di cottura è molto complessa e l'andamento del condotto articolato.

[0008] Una costruzione complessa ed un andamento articolato del condotto, che porta il vapore, oltre a diminuire l'affidabilità costruttiva del dispositivo, può comportare delle perdite di carico e, quindi, una riduzione dell'efficienza del dispositivo.

[0009] La Richiedente ha, inoltre, notato che una costruzione quale quella dei dispositivi sopra descritti genera una perdita di spazio ed ergonomia.

[0010] La Richiedente ha trovato che ponendo il generatore di vapore nella base di appoggio al di sotto del contenitore per gli alimenti e sviluppando il canale in verticale dal generatore direttamente all'interno del contenitore è possibile ridurre la complessità costruttiva del dispositivo e aumentarne l'efficienza e l'affidabilità.

[0011] In un suo primo aspetto, l'invenzione riguarda, pertanto, un dispositivo omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti comprendente:

- almeno un generatore di vapore destinato a produrre del vapore per il riscaldamento e o la cottura di alimenti; -almeno un recipiente di cottura;
- almeno un cestello di cottura ricevibile amovibilmente in detto almeno un recipiente di cottura e provvisto di aperture passanti, destinate a permettere il passaggio del vapore,
- almeno un coperchio amovibile per chiudere superiormente e reversibilmente il detto recipiente caratterizzato dal fatto che:
 - detto recipiente di cottura è posto superiormente ed almeno parzialmente sovrapposto al detto generatore di vapore; e che
 - detto dispositivo comprende almeno un condotto per il passaggio del vapore da detto generatore a detto recipiente di cottura che si estende verticalmente all'interno del detto recipiente di cottura.

[0012] Vantaggiosamente, il recipiente di cottura è completamente sovrapposto al generatore di vapore.

[0013] Una simile scelta consente di aumentare l'ergonomia del dispositivo e di salvare ulteriore spazio.

[0014] Vantaggiosamente, il dispositivo comprende almeno un basamento di appoggio per il contenimento del detto generatore di vapore.

[0015] Preferibilmente, il recipiente di cottura è montato in modo amovibile sul detto basamento di appoggio.

[0016] Preferibilmente, il generatore di vapore può comprendere almeno un serbatoio per l'acqua ed almeno un gruppo di riscaldamento per riscaldare l'acqua contenuta nel serbatoio.

[0017] Vantaggiosamente, il dispositivo può comprendere almeno un utensile rotante di taglio e miscelazione degli alimenti, contenuto all'interno del detto recipiente, almeno un motore elettrico per porre in rotazione almeno il detto utensile ed un gruppo di trasmissione del moto da detto motore elettrico a detto utensile.

[0018] Convenientemente, il recipiente di cottura può comprendere una guida di accoglimento ricavata in corrispondenza di una parte interna per l'alloggiamento almeno parziale del condotto per il passaggio del vapore.

[0019] Alternativamente, il condotto per il passaggio del vapore può essere realizzato solidale ad una parete interna del recipiente di cottura. Preferibilmente, il condotto per il passaggio del vapore si estende verticalmente per un'altezza H maggiore del 60% della profondità del recipiente di cottura.

[0020] Vantaggiosamente, il condotto per il passaggio del vapore comprende un foro per la fuoriuscita del vapore posto in corrispondenza di una sua estremità superiore.

[0021] Convenientemente, il recipiente di cottura può essere in polipropilene.

[0022] Preferibilmente, il cestello di cottura può essere in polipropilene.

[0023] Una simile scelta risulta particolarmente vantaggiosa nei dispositivi, come quello oggetto della presente invenzione destinati alla preparazione o cottura di alimenti perché evita il rischio che parti del materiale di cui sono costituiti i cestelli possano disciogliersi negli alimenti, creando problemi per la salute.

[0024] Ulteriori caratteristiche e vantaggi dell'invenzione appariranno maggiormente dalla descrizione dettagliata di alcune forme di esecuzione preferite, ma non esclusive, di un dispositivo omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti, secondo la presente invenzione.

[0025] Tale descrizione verrà esposta qui di seguito con riferimento agli uniti disegni, forniti a scopo solo indicativo e, pertanto non limitativo, nei quali:

- la fig. 1 è una vista schematica laterale di una forma di realizzazione un dispositivo omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti, secondo la presente invenzione;
- la fig. 2 è una vista schematica in sezione del dispositivo di fig. 1;
- la fig. 3 è una vista schematica in esploso del dispositivo di fig. 1; e
- la fig. 4 è una vista schematica in sezione di una porzione ingrandita del dispositivo di fig. 1.

[0026] Con riferimento alle fig. 1-4, un dispositivo omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti, secondo la presente invenzione viene indicato con il riferimento numerico 1.

[0027] Il dispositivo omogeneizzatore frullatore 1 comprende un generatore di vapore 2 destinato a produrre del vapore per il riscaldamento e/o la cottura di alimenti;

-almeno un recipiente di cottura 3;

-almeno un cestello di cottura 4 ricevibile amovibilmente nel recipiente di cottura 3 e provvisto di aperture passanti, destinate a permettere il passaggio di vapore,

-almeno un coperchio amovibile 5 per chiudere superiormente e reversibilmente il detto recipiente di cottura 3.

[0028] Secondo un aspetto importante della presente invenzione il recipiente di cottura 3 è posto superiormente a ed almeno parzialmente sovrapposto al generatore di vapore 2.

[0029] Il dispositivo 1 comprende almeno un condotto per il passaggio del vapore 7 da detto generatore 2 a detto recipiente di cottura 5 che si estende verticalmente all'interno del recipiente di cottura 3.

[0030] Il recipiente di cottura 3, come meglio mostrato in fig. 3 presenta una forma cilindrica cava ed è aperto superiormente per accogliere in modo amovibile il cestello di cottura 4 atto a contenere il cibo da sottoporre a preparazione a vapore. Nella forma di realizzazione preferenziale mostrata nelle figure il recipiente di cottura 3 è in polipropilene.

[0031] In corrispondenza di una parete laterale esterna, il recipiente di cottura 3 presenta un manico di presa 12 per agevolare la movimentazione dello stesso recipiente di cottura 3. In corrispondenza del bordo superiore della parete laterale, in posizione diametralmente opposta rispetto al manico di presa 12, è inoltre previsto un beccuccio 13 per favorire la fuoriuscita dei prodotti liquidi o semiliquidi contenuti nel recipiente di cottura 3.

[0032] L'apertura superiore 14 del recipiente di cottura 3 è chiusa in modo rimovibile dal coperchio 5 che sposa la sagomatura della detta apertura 14.

[0033] Il cestello di cottura 4 presenta una forma cilindrica cava aperta superiormente che riproduce la forma interna del recipiente di cottura 3.

[0034] Il cestello di cottura 4, realizzato in materiale plastico semi-trasparente idoneo per alimenti, presenta in corrispondenza del proprio fondo, quali aperture passanti, una pluralità di fori circolari 31 per permettere il passaggio del vapore. Nella forma di realizzazione preferenziale mostrata nelle figure, il cestello di cottura 4 è in polipropilene.

[0035] Una simile scelta risulta particolarmente vantaggiosa nei dispositivi, come quello oggetto della presente invenzione destinati alla preparazione o cottura di alimenti perché evita, o comunque riduce sensibilmente, il rischio dello scioglimento di sostanze nocive per la salute negli alimenti.

[0036] Il recipiente di cottura 3 è montato in modo amovibile su un basamento di appoggio 8 di forma tronco-piramidale.

[0037] Il detto basamento di appoggio 8 contiene il generatore di vapore 2.

[0038] In dettaglio, detto recipiente di cottura 3 è montato sul detto basamento di appoggio 8 in modo da sporgere rispetto al detto basamento di appoggio 8 al massimo per una dimensione L pari al 50% della dimensione massima del detto basamento di appoggio 8.

[0039] Nella forma di realizzazione mostrata nelle figure, per dimensione massima viene inteso il diametro della base inferiore del basamento di appoggio 8. Inoltre, secondo tale forma di realizzazione, il recipiente non sporge, a meno di porzioni irrilevanti, quali il beccuccio 13 ed il manico 12, rispetto alla base di detto basamento di appoggio 8.

[0040] In tal modo, il recipiente di cottura 3 è completamente sovrapposto al basamento di appoggio 8 e conseguentemente al generatore di vapore 2.

[0041] Come precedentemente accennato, il basamento di appoggio 8 contiene il generatore di vapore 2 formato da un serbatoio per l'acqua 10 ed almeno un gruppo di riscaldamento 11 per riscaldare l'acqua contenuta nel detto serbatoio 10.

[0042] Il gruppo di riscaldamento 11 è un gruppo di riscaldamento di tipo noto e per questo non ulteriormente descritto.

[0043] Per ricaricare il serbatoio per l'acqua 10, quest'ultimo è posto in comunicazione con l'esterno attraverso un'apertura provvista sulla base superiore del basamento di appoggio 8. L'apertura è chiusa da un apposito tappo amovibile 16, si veda fig. 3.

[0044] Nella parte inferiore del recipiente di cottura 3 è previsto un utensile rotante di taglio 33, quale ad esempio una doppia lama rotante 18 mossa, quando il recipiente di cottura è sul basamento di appoggio 8, da un albero motore 19 azionato da un motore elettrico 20, ad esempio di tipo brushless.

[0045] La doppia lama rotante 18 consente che nel recipiente di cottura 3 il cibo possa essere frullato.

[0046] Il motore elettrico 20 e parzialmente l'albero 19 sono contenuti nel basamento di appoggio 8.

[0047] Un gruppo di trasmissione 21 trasmette il moto da detto motore elettrico 20 a detto albero 19.

[0048] Sul basamento 8 sono, inoltre, presenti dei mezzi di comando 23 per comandare dall'esterno le funzioni del detto dispositivo, tali mezzi di comando sono di tipo noto e per questo non descritti in maggior dettaglio.

[0049] Come precedentemente accennato, il dispositivo 1 comprende un condotto per il passaggio del vapore 7 dal generatore 2 al recipiente di cottura 5 che si estende verticalmente all'interno del recipiente di cottura 3.

[0050] A tale scopo, direttamente sopra il generatore di vapore 2 è posto un convogliatore tronco piramidale 35 e superiormente a questo uno snodo retto 36 che si estende poi in uscita dal basamento di appoggio 8 nel condotto 7.

[0051] Il condotto 7 si estende verticalmente all'interno del recipiente di cottura 3 per un'altezza H maggiore del 60% della profondità del recipiente di cottura 3, in tal modo il vapore investe gli alimenti in esso contenuti dall'alto.

[0052] Il condotto 7 presenta un'altezza superiore alla profondità del cestello di cottura 4.

[0053] Il condotto 7 presenta una sezione sostanzialmente ellittica per ridurre l'ingombro all'interno del recipiente di cottura 3 ed in corrispondenza di una sua estremità superiore un foro 22 di uscita del vapore.

[0054] Il foro 22 è affacciato verso il centro del recipiente di cottura 3.

[0055] Per vincolare il condotto 7 all'interno del recipiente di cottura 3 ed in particolare ad una sua superficie interna è prevista una guida 32 composta da due alette 37 di forma e dimensione tale da abbracciare almeno parzialmente il condotto per il vapore 7.

[0056] Le due alette 37 presentano un'altezza corrispondente all'altezza del condotto 7, ma potrebbero presentare un'altezza differente senza uscire dall'ambito di protezione della presente invenzione.

[0057] Alternativamente, secondo una forma di realizzazione non mostrata, il condotto per il passaggio del vapore può essere realizzato solidale ad una parete interna del recipiente di cottura.

[0058] In funzione, il vapore generato dal generatore di vapore 2 attraverso il condotto 7 ed il foro 22 arriva dall'alto agli alimenti contenuti nel cestello di cottura 4. Il vapore che fuoriesce dai fori 31 risale poi nello spazio creato tra cestello di cottura 4 e recipiente di cottura 3 e fuoriesce in corrispondenza di un apposito gioco tra beccuccio 13 e coperchio superiore 5.

Rivendicazioni

1. Dispositivo (1) omogeneizzatore frullatore per la preparazione e la cottura di alimenti comprendente
 - almeno un generatore di vapore (2) destinato a produrre del vapore per il riscaldamento e o la cottura di alimenti;
 - almeno un recipiente di cottura (3);
 - almeno un cestello di cottura (4) ricevibile amovibilmente in detto almeno recipiente di cottura (3) e provvisto di aperture passanti (31), destinate a permettere il passaggio di vapore,

-almeno un coperchio amovibile (5) per chiudere superiormente e reversibilmente il detto recipiente di cottura (3);
caratterizzato dal fatto che:

-detto recipiente di cottura (3) è posto superiormente ed almeno parzialmente sovrapposto al detto generatore di vapore (2); e che

-detto dispositivo (1) comprende almeno un condotto (7) per il passaggio del vapore da detto generatore di vapore (2) a detto recipiente di cottura (3) che si estende verticalmente all'interno del detto recipiente di cottura (3).

2. Dispositivo (1) secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che detto recipiente di cottura (3) è completamente sovrapposto al detto generatore di vapore (2).
3. Dispositivo (1) secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto di comprendere almeno un basamento di appoggio (8) per il contenimento del detto generatore di vapore (2).
4. Dispositivo secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che detto recipiente di cottura (3) è montato in modo amovibile sul detto basamento di appoggio (8).
5. Dispositivo secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, dal fatto che detto recipiente di cottura (3) è montato sul detto basamento di appoggio (8) in modo da sporgere rispetto al detto basamento di appoggio (8) al massimo per una dimensione L pari al 50% della dimensione massima del detto basamento di appoggio (8).
6. Dispositivo secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che detto generatore di vapore (2) comprende almeno un serbatoio (10) per l'acqua ed almeno un gruppo di riscaldamento (11) per riscaldare l'acqua contenuta nel detto serbatoio (10).
7. Dispositivo (1) secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto di comprendere almeno un utensile rotante (33) di taglio e miscelazione degli alimenti, contenuto all'interno del detto recipiente di cottura (3), almeno un motore elettrico (20) per porre in rotazione almeno il detto utensile (33) ed un gruppo di trasmissione del moto da detto motore elettrico (20) a detto utensile (33).
8. Dispositivo secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che detto recipiente di cottura (3) comprende una guida di accoglimento (32) ricavata in corrispondenza di una parete interna per l'alloggiamento almeno parziale del detto condotto (7) per il passaggio del vapore.
9. Dispositivo secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che detto condotto (7) per il passaggio del vapore si estende verticalmente per una altezza H maggiore al 60 % della profondità del detto recipiente di cottura (3).
10. Dispositivo secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che detto condotto (7) per il passaggio del vapore comprende un foro (22) per la fuoriuscita del vapore posto in corrispondenza di una sua estremità superiore.
11. Dispositivo secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che detto recipiente di cottura (3) è in polipropilene.
12. Dispositivo secondo una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal fatto che detto cestello di cottura (4) è in polipropilene.

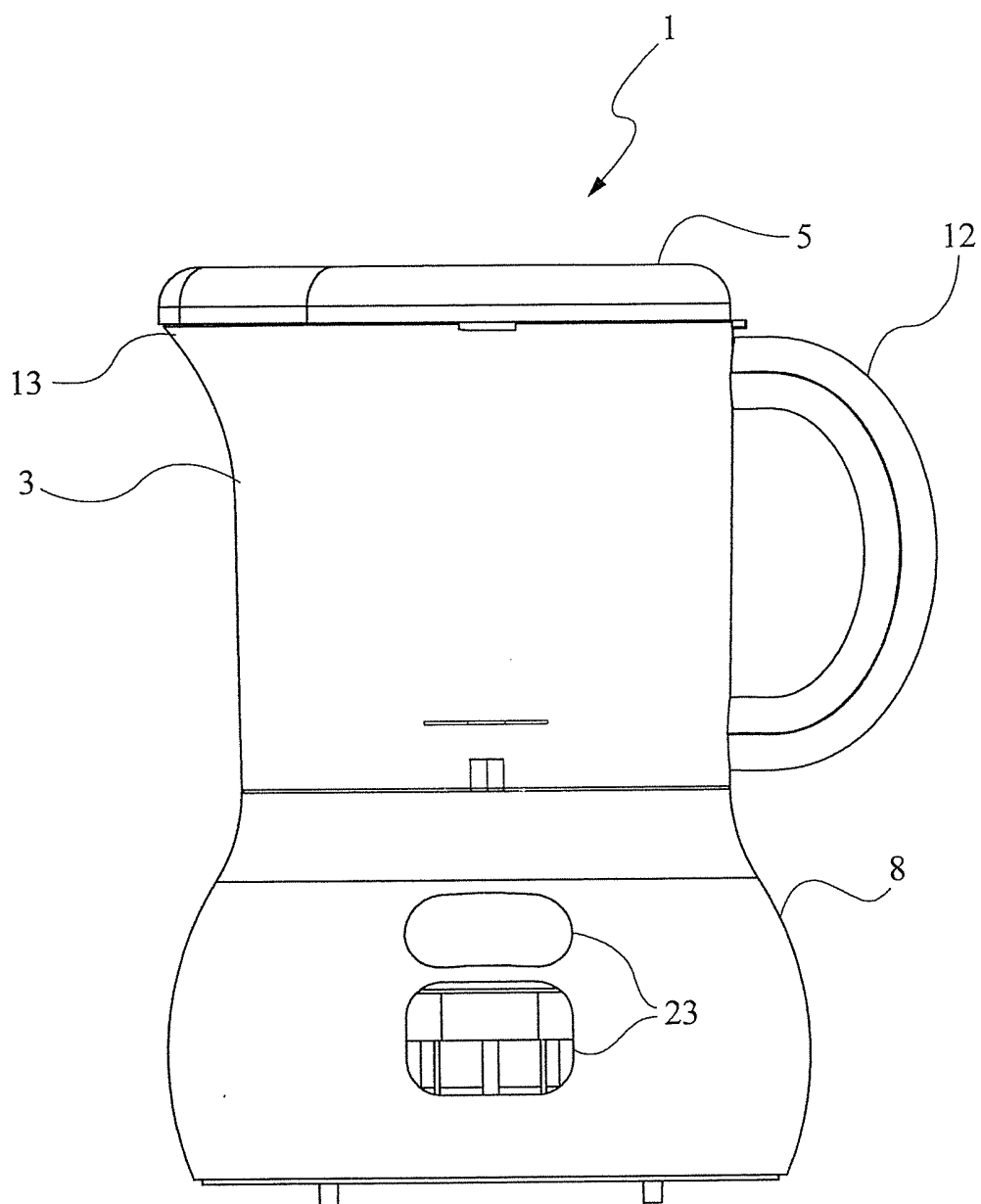


Fig. 1

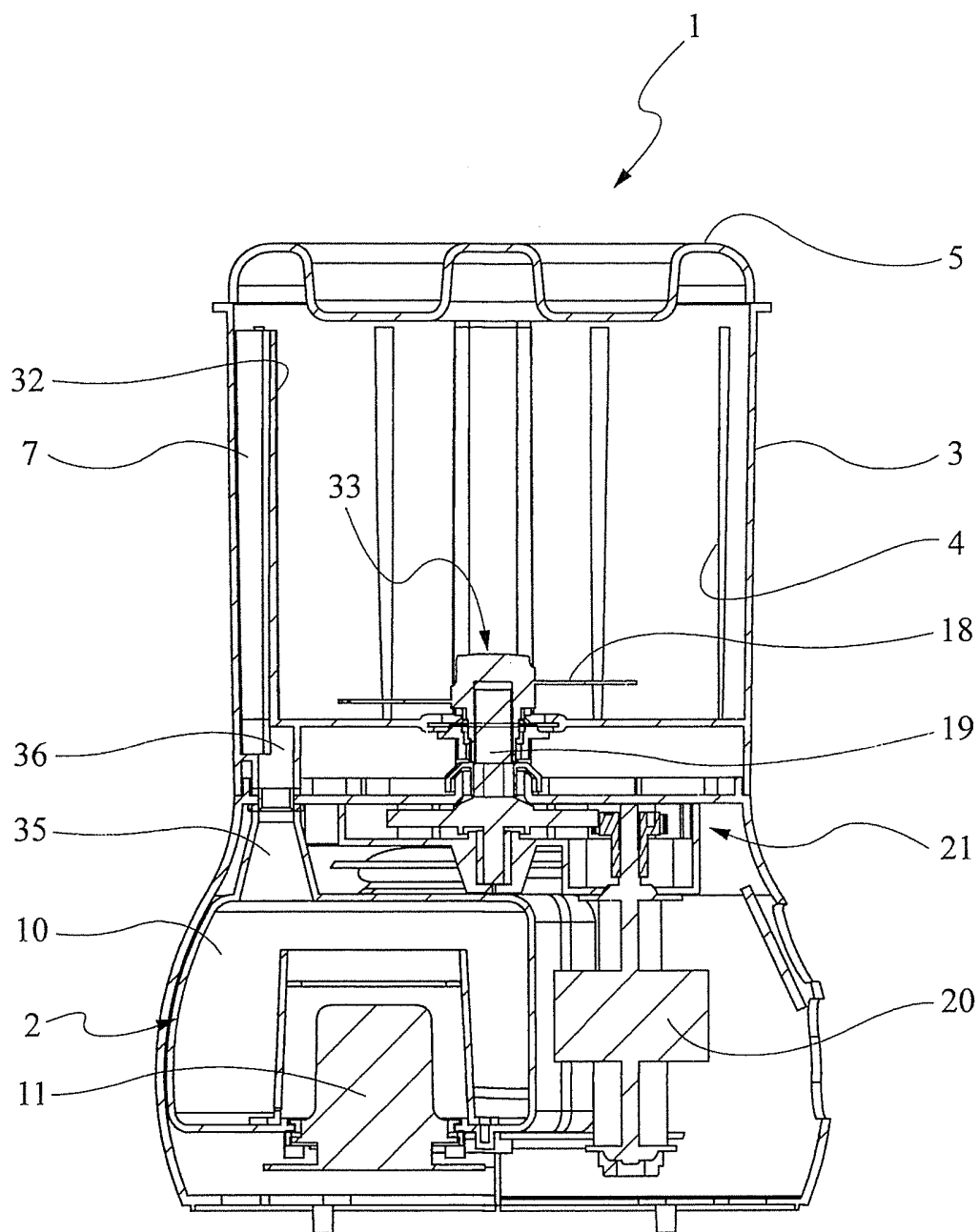


Fig. 2

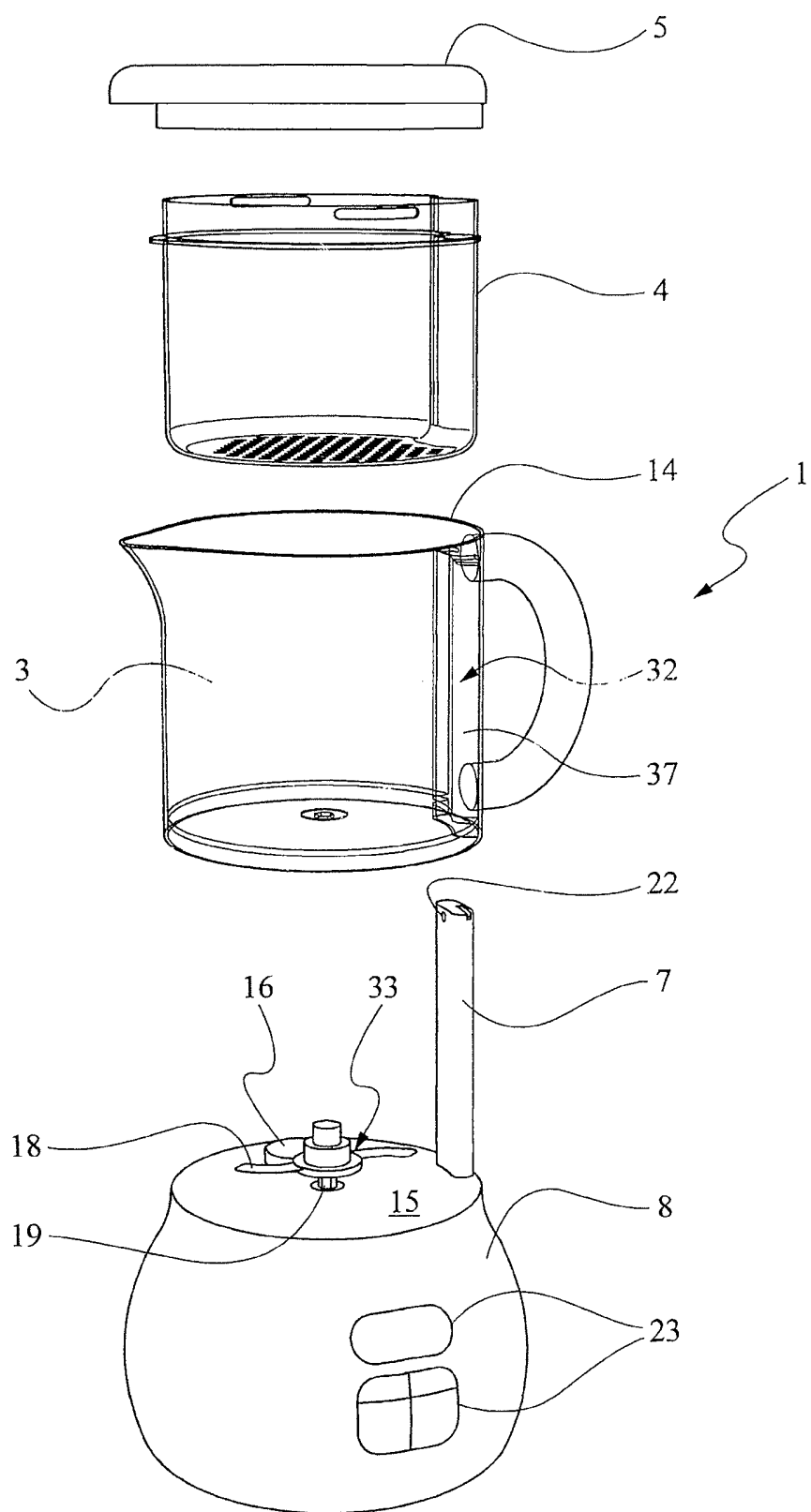


Fig. 3

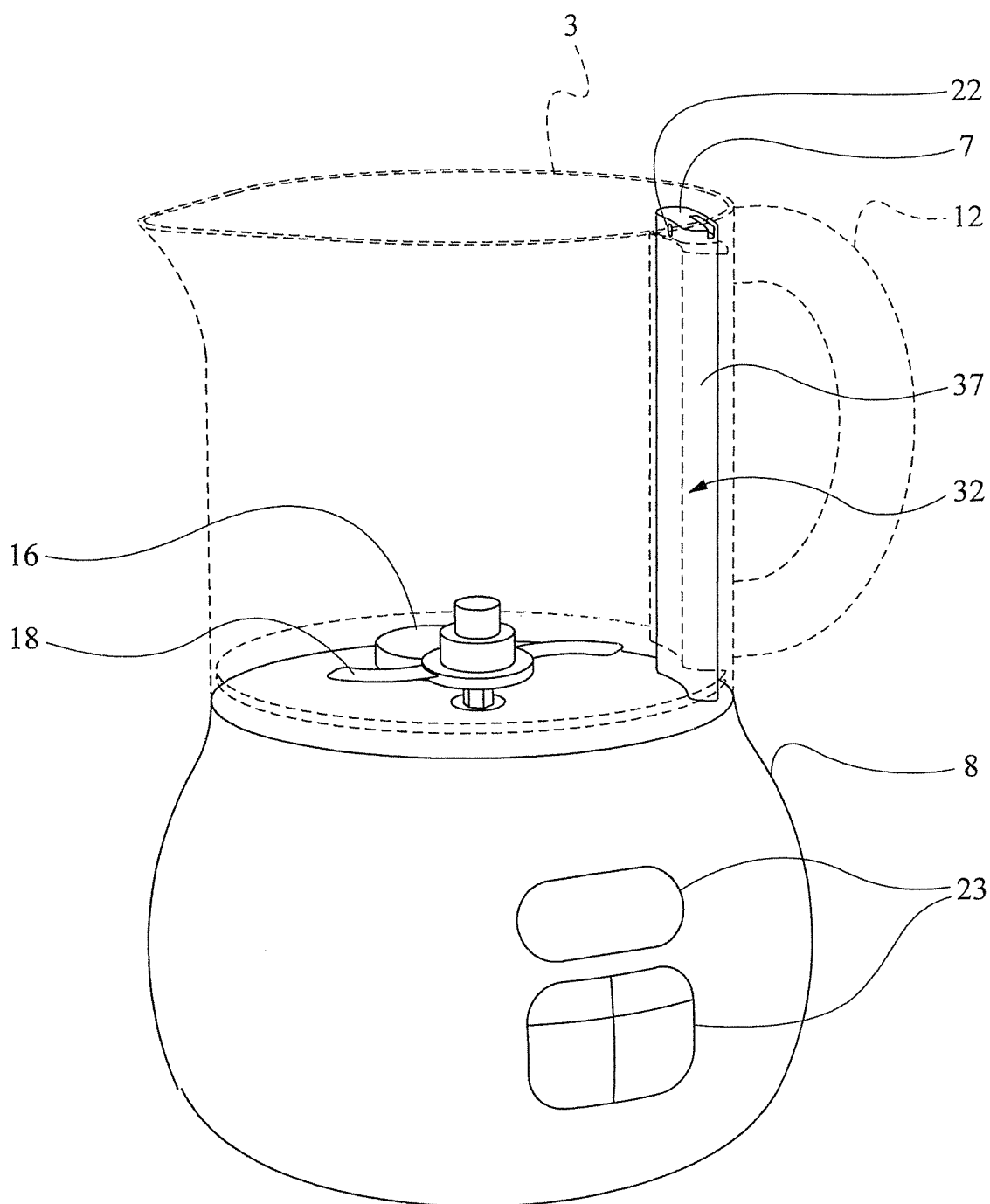


Fig. 4

**RAPPORTO DI RICERCA SULLA
DOMANDA DI BREVETTO SVIZZERA**

Numero della domanda: CH01091/09

Classificazione della domanda (CIB):
A47J27/04**Settori ricercati (CIB):**
A47J**DOCUMENTI RILEVANTI:**

(referenza del documento, categoria, rivendicazioni interessate, indicazione delle parti determinanti (*))

1 WO2008142284 A1 (SEB SA [FR]; MOREL HERVE [FR]) 27.11.2008Categoria: **Y** Rivendicazioni: **1-7,9**

* - rivendicazione 1: p. 2, l. 19-26; p. 3, l. 26-27; p. 5, l. 4-5, p. 5, l. 15-18; - rivendicazione 3: p.4, l. 32-34; - rivendicazione 4: p.4, l. 32-34; - rivendicazione 6: p. 7, l. 3-4; - rivendicazione 7: p. 6, l. 27-30; - rivendicazione 9: fig. 1. *

2 WO2005094648 A1 (TERRAILLON HOLDINGS LTD [IE]; DUGGAN CHRIS [FR]; LAURENCE MASSEY [IE]; BRIAN STEPHENS [IE]) 13.10.2005Categoria: **Y** Rivendicazioni: **1-7,9**

* - rivendicazione 1: p. 2, l. 10-19, 28-29; p. 3, l. 9-16; p. 7, l. 18-19; p. 8, l. 11-14; - rivendicazione 2: fig. 3; - rivendicazione 3: p. 6, l. 11; - rivendicazione 4: p. 9, l. 10-12; - rivendicazione 5: fig. 3; - rivendicazione 6: p. 3, l. 1-3; - rivendicazione 7: p. 6, l. 16-17, 18-26. *

3 US4544529 A (HOECK HORST [DE]) 01.10.1985Categoria: **A** Rivendicazioni: **1,3,6**

* - rivendicazione 1: col. 2, l. 25-26, 48-52, col. 5, l. 3-4; - rivendicazione 3: col. 3, l. 37-40; - rivendicazione 6: col. 3, l. 37-40. *

4 EP1980273 A1 (DBK DAVID & BAADER GMBH [DE]) 15.10.2008Categoria: **A** Rivendicazioni: **1,3,6,10**

* - rivendicazione 1: [0011], [0032]; - rivendicazione 3: [0030], fig. 1; - rivendicazione 6: [0030]; - rivendicazione 10: [0037]. *

5 US2002127307 A1 ((B2); MCGILL TECH LTD [GB]) 12.09.2002Categoria: **A** Rivendicazioni: **1,2,4-7**

* - rivendicazione 1: [0003], [0079], [0099], [0082], [0006], [0046], [0095], [0099]; - rivendicazione 2: fig. 13; - rivendicazione 4: [0008], fig. 11; - rivendicazione 5: fig. 13; - rivendicazione 6: [0095], [0099]; - rivendicazione 7: [0008], [0010], [0046], [0078]. *

CATEGORIA DEI DOCUMENTI CITATI:

X:	presi singolarmente mettono in dubbio la novità e/o l'attività inventiva	P:	sono stati pubblicati tra la data di deposito della domanda di brevetto ricercata e la data di priorità rivendicata
Y:	mettono in dubbio l'attività inventiva in combinazione con un documento della stessa categoria	D:	sono stati citati dal depositante nella domanda
A:	definiscono lo stato generale della tecnica; senza essere particolarmente rilevanti per la novità e l'attività inventiva	E:	documenti di brevetto la cui data di deposito o di priorità precede la data di deposito della domanda ricercata, ma pubblicati dopo tale data
		&:	appartenente alla stessa famiglia di brevetti, documento corrispondente

La ricerca si basa sulle rivendicazioni nella versione depositata inizialmente. Una versione modificata delle rivendicazioni depositata in un secondo tempo (art. 51, cpv. 2 OBI) non viene presa in considerazione.

Il presente rapporto di ricerca tiene conto di tutte le rivendicazioni per le quali le dovute tasse sono stata pagate.

Ricercatore: Cris Catalin, Berna**Ricerca conclusa il:** 11.08.2009

TABELLA DELLE FAMIGLIE DI BREVETTI CITATI

I membri della famiglia di brevetti sono elencati secondo la banca dati dell'Ufficio europeo dei brevetti. L'Ufficio europeo dei brevetti e l'Istituto della Proprietà Intellettuale non garantiscono la correttezza dei dati riportati che servono solo a titolo informativo.

WO2008142284 A1	27.11.2008	FR2915073 A1	24.10.2008
		WO2008142284 A1	27.11.2008
WO2005094648 A1	13.10.2005	AT370693 T	15.09.2007
		DE602005002134 D1	04.10.2007
		DE602005002134 T2	21.05.2008
		EP1732426 A1	20.12.2006
		EP1732426 B1	22.08.2007
		ES2290905 T3	16.02.2008
		HK1097168 A1	04.01.2008
		IE20050186 A2	01.11.2006
		US2007263482 A1	15.11.2007
		WO2005094648 A1	13.10.2005
US4544529 A	01.10.1985	AT381640 B	10.11.1986
		AT420082 A	15.04.1986
		BE895047 A1	16.03.1983
		CA1186866 A1	14.05.1985
		CH657780 A5	30.09.1986
		DE3149754 A1	28.07.1983
		ES517828 D0	16.08.1983
		ES8307502 A1	01.11.1983
		FR2517968 A1	17.06.1983
		FR2517968 B1	20.11.1987
		GB2113094 A	03.08.1983
		GB2113094 B	19.06.1985
		GR77801 A1	25.09.1984
		IT1153082 B	14.01.1987
		IT8224330 D0	19.11.1982
		JP58109057 A	29.06.1983
		NL8204488 A	18.07.1983
		SE8207105 A	17.06.1983
		SE8207105 D0	13.12.1982
		SE8207105 L	17.06.1983
		TR21845 A	06.09.1985
		US4544529 A	01.10.1985
EP1980273 A1	15.10.2008	EP1980273 A1	15.10.2008
US2002127307 A1	12.09.2002	AT231700 T	15.02.2003
		AT295699 T	15.06.2005
		AT341267 T	15.10.2006
		AT359734 T	15.05.2007
		AU736689 B2	02.08.2001
		AU9553198 A	17.05.1999
		BR9813162 A	22.08.2000
		CA2305869 A1	06.05.1999
		CN1124810 C	22.10.2003
		CN1228017 C	23.11.2005
		CN1278152 A	27.12.2000
		CN1494857 A	12.05.2004

CH 701 427 A1

CN1762561 A	26.04.2006
CN1762562 A	26.04.2006
DE69811107 D1	06.03.2003
DE69811107 T2	13.11.2003
DE69830258 D1	23.06.2005
DE69830258 T2	02.02.2006
DE69836107 D1	16.11.2006
DE69836107 T2	05.04.2007
DE69837629 D1	31.05.2007
DE69837629 T2	27.12.2007
DK1026978 T3	10.06.2003
DK1279359 T3	05.09.2005
EP1026978 A1	16.08.2000
EP1026978 B1	29.01.2003
EP1279359 A2	29.01.2003
EP1279359 A3	10.12.2003
EP1279359 B1	18.05.2005
EP1563779 A2	17.08.2005
EP1563779 A3	24.08.2005
EP1563779 B1	04.10.2006
EP1637056 A2	22.03.2006
EP1637056 A3	19.04.2006
EP1637056 B1	18.04.2007
ES2190109 T3	16.07.2003
ES2243646 T3	01.12.2005
ES2273296 T3	01.05.2007
ES2285621 T3	16.11.2007
GB9722711 D0	24.12.1997
HK1052283 A1	12.08.2005
HU0004902 A2	28.05.2001
HU0004902 A3	28.11.2001
IL135856 A	20.06.2004
IL135856 D0	20.05.2001
JP3837288 B2	25.10.2006
JP4255479 B2	15.04.2009
JP2001520901 T	06.11.2001
JP2006290469 A	26.10.2006
JP2009113866 A	28.05.2009
KR20050109632 A	21.11.2005
NZ503938 A	26.10.2001
PL188435 B1	31.01.2005
PL340248 A1	29.01.2001
PT1026978 E	30.06.2003
PT1279359 E	30.09.2005
RU2218067 C2	10.12.2003
US6338569 B1	15.01.2002
US6854875 B2	15.02.2005
US7147365 B2	12.12.2006
US7168845 B2	30.01.2007
US7309156 B2	18.12.2007
US2002127307 A1	12.09.2002
US2004114457 A1	17.06.2004

CH 701 427 A1

US2006028911 A1	09.02.2006
US2006274603 A1	07.12.2006
US2008056062 A1	06.03.2008
US2008057168 A1	06.03.2008
WO9921466 A1	06.05.1999