

EXAMEN EUROPEEN DE QUALIFICATION 2009

EPREUVE C

Cette épreuve contient :

* Lettre de l'opposant au mandataire agréé	2009/C/f/1-2
* Annexe 1	2009/C/f/3-9
* Annexe 2 (en anglais)	2009/C/d,e,f/10-11
* Annexe 3 (en français)	2009/C/d,e,f/12-15
* Annexe 4 (en allemand)	2009/C/d,e,f/16-17
* Annexe 5 (en allemand)	2009/C/d,e,f/18-20
* Annexe 6 (en anglais)	2009/C/d,e,f/21-23
* Liste des traductions	2009/C/d,e,f/24
* Annexe 2 : en français	2009/C/d,e,f/25-26
* Annexe 3 : en allemand	2009/C/d,e,f/27-30
* Annexe 4 : en anglais	2009/C/d,e,f/31-32
* Annexe 5 : en anglais	2009/C/d,e,f/33-35
* Annexe 6 : en français	2009/C/d,e,f/36-38
* Glossaire pour les annexes 1 à 6	2009/C/d,e,f/39-44

Parry Rhodan
Alassi SPA
Via Genova 6
I-34121 Trieste
Italie

Alain Le Grand
Mandataire en brevets européens
15, rue des Chapeliers
F-22300 Lannion

Trieste, le 02.03.2009

Monsieur Le Grand,

Nous vous saurions gré de faire opposition au brevet européen EP 1 861 768 B1 (annexe 1), au nom de notre société. Nos recherches ont révélé les documents ci-joints (annexes 2 à 6) qui peuvent être pertinents.

Lors d'une inspection du dossier, nous avons constaté qu'au cours de l'examen, la phrase "un résultat optimal est obtenu lorsque le récipient est placé à une distance d'environ 4 cm de la bobine inductrice" a été ajoutée à la description du brevet, au paragraphe [0006]. Pouvez-vous utiliser ceci pour attaquer le brevet ?

Nous avons par ailleurs remarqué que pour ce brevet, la priorité a été revendiquée pour la première fois en juillet 2007. Cette correction a été acceptée avant la publication de la demande. La priorité est-elle valable et ceci a-t-il des conséquences en ce qui concerne l'opposition ?

Nous avons lu récemment dans la presse que le titulaire du brevet traversait des difficultés financières et risquait de faire faillite. Quelles seraient les démarches entreprises par l'OEB après avoir été informé d'une éventuelle faillite du titulaire pendant l'opposition? L'OEB rembourserait-il, dans ce cas, la taxe d'opposition ?

Au cours d'une inspection du dossier, nous avons constaté que l'expression "de préférence constituée de papier" a été ajoutée à la revendication 6 pendant l'examen, en janvier 2008. Cela faisait suite à une requête du demandeur visant à obtenir une rectification d'erreurs sur la base du document de priorité. Cette expression n'était pas divulguée dans la demande telle que déposée. Pouvons-nous utiliser cet élément pour attaquer le brevet ?

L'annexe 4 a été trouvée la semaine dernière sur Internet, à l'adresse www.microve.com. Sur cette page internet appartenant à la société MICROVE figurent les mentions "cette page a été téléchargée d'Internet le 24.02.2009 à 22 h 45" et "dernière modification de cette page: le 12.05.2006 à 13 h 05". Nous avons également contacté le propriétaire de la société, M. R. Zenon, qui nous a confirmé par courrier électronique qu'il n'avait pas modifié cette page internet depuis cette date. L'annexe 4 peut-elle être utilisée pour l'opposition ?

Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de notre considération distinguée.

Parry Rhodan

Pièces jointes :

Annexe 1

Annexe 2

Annexe 3

Annexe 4

Annexe 5

Annexe 6

(19)  **Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets**

(11) **EP 1 861 768 B**

(12) **FASCICULE DE BREVET EUROPEEN**

(45) Date de publication et mention
de la délivrance du brevet :

(51) Int. Cl.⁷ : **H05B 6/12^(2006.01)
A47J 27/00^(2006.01)**

18.06.2008 Bulletin 2008/25

(21) Numéro de la demande : **07017201.3**

(22) Date de dépôt : **06.06.2007**

(54) **Table pour chauffer des aliments précuits**

Tisch zum Erwärmen von vorgekochten Speisen

Table for heating pre-cooked food

(84) Etats contractants désignés :

**AT BE BG CH CY CZ DE DK ES FI FR
GB GR HU IE IT LI LU MC NL PT RO
SE SK TR**

(30) Priorité :

14.06.2006 US 405603

(43) Date de publication de la demande :

05.12.2007 Bulletin 2007/49

(73) Titulaire :

**Volley Inc.
Boca Raton
FL 33428 (US)**

(72) Inventeur :

**Rusk, Anthony
Delray Beach
FL 33483 (US)**

(74) Mandataire :

**Ribaud, Marc
10, rue de la Boule d'Or
41400 Pontlevoy (FR)**

Il est rappelé que : dans un délai de neuf mois à compter de la date de publication de la mention de la délivrance du brevet européen, toute personne peut faire opposition au brevet européen délivré, auprès de l'Office européen des brevets. L'opposition doit être formée par écrit et motivée. Elle n'est réputée formée qu'après paiement de la taxe d'opposition (art. 99(1) Convention sur le brevet européen).

[0001] La présente invention a pour objets une table servant à chauffer des aliments précuits, un récipient en céramique métallisé destiné à ladite table, et une méthode de revêtement dudit récipient.

5

[0002] Il est connu que la température affecte la saveur de nombreux aliments. C'est pourquoi les tables à manger chauffantes telles que les tables chauffantes à infrarouge sont bien connues de l'état de la technique. Ces tables à manger peuvent cependant devenir très chaudes et causer des brûlures si on les touche accidentellement. Elles
10 doivent donc être éteintes après un certain temps.

[0003] La présente invention a pour objectif de fournir une table à manger qui ne présente aucun risque à l'usage et qui maintienne les aliments chauds aussi longtemps qu'ils se trouvent sur la table.

15

[0004] Cet objectif est atteint grâce à une table qui chauffe par induction les aliments contenus dans un récipient métallisé tel qu'une assiette ou un bol. La table comprend un plateau de table supérieur en bois doté d'une bobine conductrice de l'électricité, aussi appelé bobine inductrice, enfermée dans une cavité dans le bois. Des moyens sont
20 prévus pour raccorder la bobine à une source de courant alternatif d'une fréquence donnée. La bobine crée un champ électromagnétique alternatif de la même fréquence, ce qui engendre des courants de Foucault au sein du récipient métallisé, générant ainsi de la chaleur quand ce dernier se trouve sur la table.

[0005] Aucun contact n'est nécessaire entre le récipient et la bobine inductrice. Le champ électromagnétique alternatif produit traverse, sans les chauffer, le plateau en bois de la table et la nappe placée sur celle-ci. Seul le récipient métallisé est chauffé, et pas la zone environnante, car il est bien connu que le champ électromagnétique n'est
25 pas absorbé par les matières non métalliques telles que le bois ou les matières
30 plastiques.

[0006] Le degré auquel le récipient métallisé est chauffé dépend de la fréquence du courant alternatif généré par la source. A une fréquence dans la plage de 15 kHz à 20 kHz, les aliments précuits peuvent être maintenus à une température optimale de 60 °C à 65 °C aussi longtemps que cela est nécessaire, sans continuer à cuire et perdre de leur saveur ni de leur valeur nutritive. Un résultat optimal est obtenu lorsque le récipient est placé à une distance d'environ 4 cm de la bobine inductrice.

[0007] Le récipient comprend un corps en céramique, qui est soit de la porcelaine ou de la terre cuite, revêtu d'une couche de glaçure et d'une couche contenant du métal. La couche de glaçure, qui peut recouvrir complètement le corps en céramique, est de préférence la première couche. Sans la glaçure, constituée en pratique de n'importe quelle couche vitreuse, le récipient ne conviendrait pas pour contenir des liquides. Sur la partie à chauffer, c'est-à-dire le fond du récipient, la couche contenant du métal est normalement appliquée comme dernière surface externe. Cette deuxième couche chauffe par induction sous l'effet d'un champ électromagnétique alternatif. L'épaisseur de la couche contenant du métal, pour un chauffage à induction optimal du récipient, est d'environ 0,35 mm.

[0008] La couche contenant du métal adaptée pour un chauffage par induction contient un métal magnétique tel que le fer, ou un métal non magnétique tel que l'argent. Le choix de métal utilisé dépend du cas de figure. Si l'on utilise un métal magnétique, le chauffage est très rapide et très efficace. Les métaux non magnétiques ne sont pas aussi efficaces mais l'inventeur a constaté qu'un mélange particulier donnait un revêtement résistant aux détergents. Ce mélange comprend 60 - 70% en poids d'argent, 5 - 10% en poids de verre de silice aussi appelé dioxyde de silicium naturel, le reste comprenant des substances organiques.

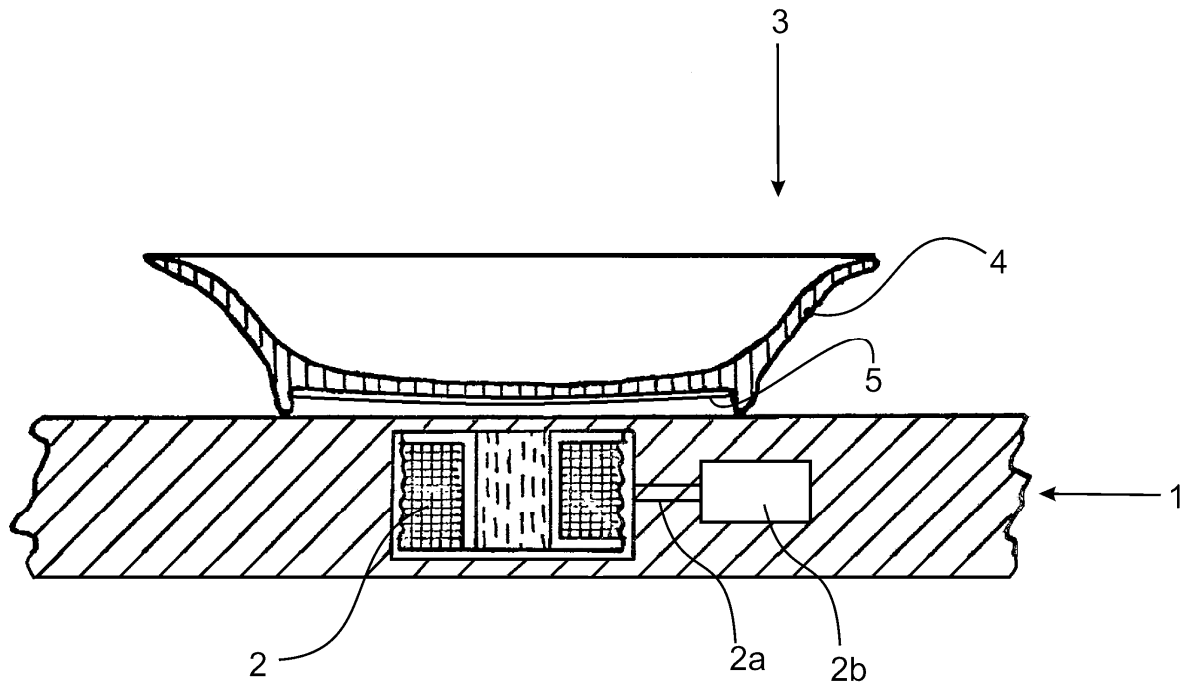
- [0009]** La présente invention vise également à fournir une méthode pour revêtir un corps en céramique, où une feuille stratifiée est préparée à partir d'une couche de support et d'une couche contenant du métal. On applique cette feuille stratifiée sur le
- 5 fond du corps en céramique, avec la couche contenant du métal faisant face au corps en céramique. La couche de support est ensuite enlevée et le corps en céramique, revêtu de la couche contenant du métal, est cuite à une température entre 600 °C et 920 °C.
- 10 **[0010]** La Fig. 1 montre un plateau de table en bois 1 qui porte la bobine conductrice de l'électricité 2, laquelle est raccordée par un moyen de raccordement 2a à une source de courant alternatif 2b. Le récipient 3, placé sur la surface de la table en bois, est un corps en céramique revêtu d'une couche de glaçure 4 et d'une couche contenant du métal 5.

Revendications :

1. Table pour chauffer par induction des aliments, contenus dans un récipient métallisé, la table comprenant
 - 5 - un plateau de table supérieur en bois (1) doté d'une bobine conductrice de l'électricité (2) enfermée dans une cavité dans le bois, et
 - un moyen (2a) adapté pour raccorder la bobine à une source de courant alternatif afin de produire un champ électromagnétique alternatif, lequel est capable d'engendrer des courants de Foucault au sein du récipient métallisé (3) quand ce
 - 10 dernier est placé sur la table.
2. Table selon la revendication 1, comprenant en outre la source de courant alternatif (2b) capable de produire un courant alternatif d'une fréquence comprise entre 15 kHz et 20 kHz.
- 15 3. Récipient (3) pour chauffer des aliments à l'aide d'une table selon la revendication 1, lequel comprend un corps en céramique au moins partiellement revêtu :
 - d'une couche de glaçure (4) et
 - 20 - d'une couche contenant du métal (5).
4. Récipient selon la revendication 3, où
 - le corps en céramique est entièrement revêtu de la couche de glaçure,
 - la couche contenant du métal est appliquée sur le fond du corps en céramique
 - 25 glacé et
 - la couche contenant du métal comprend 60 - 70% en poids d'argent, 5 - 10% en poids de verre de silice, le reste comprenant des substances organiques.
5. Récipient selon la revendication 3 où
 - 30 - la couche contenant du métal comprend du fer et
 - a une épaisseur d'environ 0,35 mm.

6. Méthode pour revêtir un corps en céramique, comprenant les étapes suivantes :
- préparer une feuille stratifiée faite d'une couche de support, de préférence constituée de papier, et d'une couche contenant du métal ;
- 5
- appliquer la feuille stratifiée sur le fond du corps en céramique, avec la couche contenant du métal faisant face au corps en céramique ;
 - enlever la couche de support et
 - cuire le corps en céramique à une température comprise entre 600 °C et 920 °C.

Fig. 1



(19) United States

(12) Patent Application Publication, Kendall

	(10) Pub. No.:	US 2006/0000072 A1
	(43) Pub. Date:	Jan. 5, 2006
5	(76) Inventor:	Kendall, Frank, Avon, NJ, (US)
	Correspondence Address:	Hobdesign Inc.; Forest Hills, NY 11375, USA
	(21) Appl. No.:	10/884,752
	(22) Filed:	July 2, 2004
10	(51) Int. Cl.	H05B 1/00

Food Warming Table

15 **[0001]** One of the many applications of electrical heating is keeping prepared food warm. Currently, such food-warming devices are provided in the form of trays. These however, have the disadvantage that they take up space on the table, and need to be stored when not in use.

20 **[0002]** Therefore it is an object of the present invention to provide a food warming device which overcomes these problems and offers an elegant way of keeping prepared food warm.

[0003] The present invention provides a warming table which comprises in the table
25 beneath a wooden table surface an electrical heating apparatus comprising a mat which holds electrical heating elements and which is intended for keeping prepared food warm. Said electrical heating apparatus is covered by the wooden table surface and thus is invisible to the user. The temperature of said surface is below 50 °C, so that when a user touches it, no injuries will occur and the wood will not be adversely affected. Thus
30 the food is kept warm and at a constant temperature.

[0004] The present warming table has a lot of advantages over other warming devices, including aesthetic aspects and safety. Prolonged use is not advisable as the electrical heating apparatus will eventually heat the surrounding area, which can be uncomfortable
5 for the guests. However, the food may be kept at a temperature of about 40 °C, which while not the optimal consumption temperature, is sufficient, and can be maintained for a reasonable length of time.

10 **Claim:**

1. Warming table comprising in the table, below a wooden table surface, an electrical heating apparatus enclosed by wood comprising a mat which holds electrical heating elements.

(19) Office européen des brevets

(12) Demande de brevet européen

	(21) Numéro de la demande :	05852154.3
	(11) Numéro de la publication :	EP 1 801 227 A1
5	(22) Date de dépôt :	12.10.2005
	(43) Date de publication :	26.04.2006
	(30) Priorité :	20.10.2004
	(51) Int.Cl. :	A47J 39/00B
10	(71) Demandeur :	Mercant Inc, Toronto, ON, M9A 4R7 (CA)
	(72) Inventeur :	Cardiff, Tom, Toronto; ON (CA)
	(84) Etats contractants désignés :	AT CH DE FR GB

15 Équipement pour distribuer des aliments chauds

[0001] La présente invention porte sur un équipement servant à distribuer des aliments chauds dans les hôpitaux ou les maisons de repos. Ce nouvel équipement améliore le service des repas chauds.

20

[0002] On utilise des plateaux chauffants pour éviter que les aliments se refroidissent rapidement. Ces plateaux ne restent cependant pas assez longtemps à la température voulue, et les repas sont souvent servis trop froids. Les règlements des hôpitaux exigent que les repas soient servis aux patients à une température d'environ 65 °C pour

25 répondre aux normes de qualité en vigueur.

[0003] La présente invention propose un équipement servant à la distribution d'aliments chauds. Les aliments sont maintenus chauds à environ 65 °C. Des températures plus élevées détruiraient le goût et la valeur nutritive.

[0004] Les portions des aliments chauds à distribuer sont mises dans des assiettes en plastique jetables. Ces dernières sont ensuite placées sur des plats et transportées, directement de la cuisine aux chambres, à l'aide d'une courroie transporteuse en polymère synthétique thermorésistant. Les plats sont au moins partiellement conducteurs d'électricité grâce à un revêtement métallique. Pour éviter d'endommager la courroie transporteuse, des lamelles de bois peuvent être collées à même la courroie, comme le montre la Fig. 1.

[0005] La courroie transporteuse 1 avance sur un support en céramique statique 4 dans lequel sont installées des bobines inductrices 5. On fait passer un courant alternatif d'une fréquence donnée dans les bobines. Le champ électromagnétique en résultant induit des courants de Foucault dans le revêtement métallique du plat qui sont convertis en chaleur. Seul le plat est chauffé, et pas la courroie transporteuse. La fréquence utilisée dans le présent équipement doit être inférieure à celle des plaques à induction utilisées pour cuire. Les fréquences inférieures à 15 kHz doivent toutefois être évitées car elles engendrent des bruits désagréables.

[0006] Le plat est fait en terre cuite non-imperméabilisée, avec, sur la surface extérieure du fond du plat, un revêtement métallique conducteur d'électricité. La surface non-imperméabilisée procure une rugosité suffisante pour maintenir les assiettes en plastique jetables dans une position appropriée sur le plat lorsque celui-ci est transporté par la courroie transporteuse. Ledit plat ne doit pas être en contact avec les aliments car la terre cuite non-imperméabilisée absorberait en partie les ingrédients liquides. Des problèmes de dilatation thermique se produiraient en raison du chauffage et le plat pourrait casser.

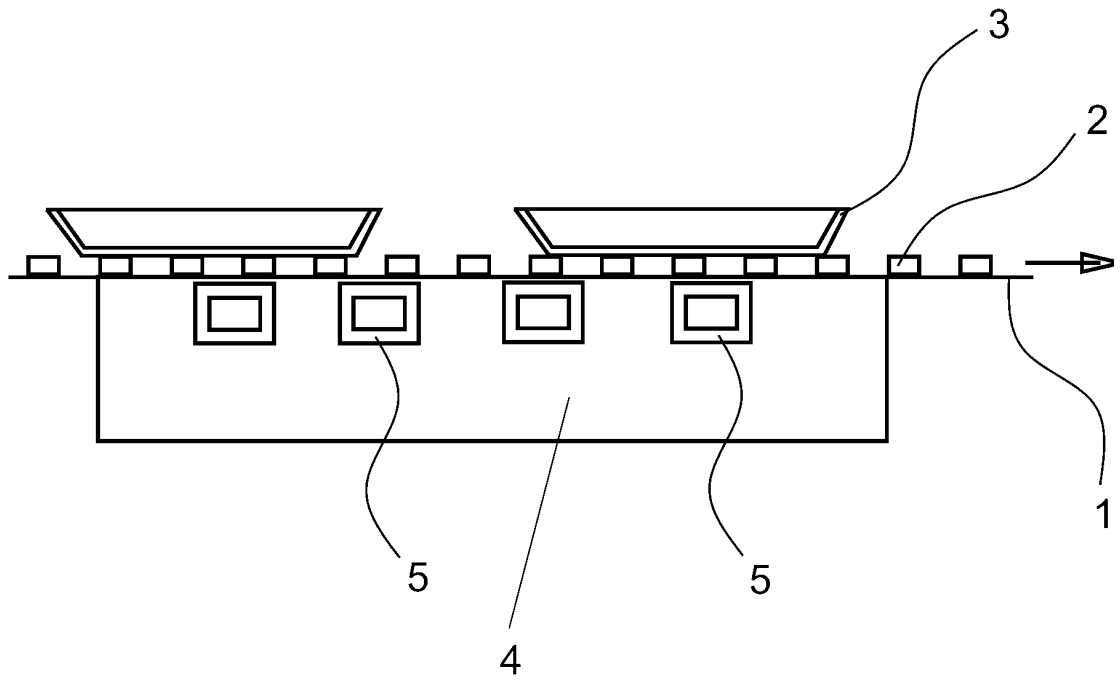
[0007] Le revêtement métallique du plat est constitué d'une matière magnétique telle que le fer, ce qui permet un chauffage très efficace. Ceci est particulièrement important lorsque le plat avance sur la courroie transporteuse. Le plat y est chauffé par intermittence puisqu'il n'y a pas de chauffage entre les bobines inductrices. Le plat
5 revêtu de fer chauffe immédiatement en passant au-dessus d'une bobine inductrice. Les métaux non magnétiques ne conviennent pas ici car l'effet de chauffage est trop faible.

[0008] La Fig. 1 montre un équipement selon la présente invention consistant en une courroie transporteuse 1 partiellement recouverte de lamelles de bois 2. Les plats
10 revêtus de fer 3 contiennent des assiettes en plastique jetables (non représentées) et sont placés sur ces lamelles de bois. La courroie repose sur un support en céramique 4, dans lequel sont installées des bobines inductrices 5.

15 **Revendication :**

1. Équipement pour distribuer des aliments chauds comprenant
 - a) une courroie transporteuse (1),
 - b) un support statique en céramique (4) sous la courroie transporteuse,
 - 20 c) des bobines inductrices (5) installées dans ledit support, et
 - d) au moins un plat revêtu de fer (3) placé sur ladite courroie transporteuse.

Fig. 1



Online-Offenbarung im Internet

www.microve.com

5 Diese Seite wurde aus dem Internet heruntergeladen am: 24.02.2009 um 22:45 Uhr

Diese Seite wurde zuletzt geändert am: 12.05.2006 um 13:05 Uhr

10

Kochgefäß mit Bräunungsbeschichtung für Mikrowellenöfen

[0001] Derzeit auf dem Markt erhältliche Bräunungsgefäße für Mikrowellenöfen
15 umfassen als Bräunungsbeschichtung einen elektrisch leitenden Film aus Zinnoxid. Eine
solche Bräunungsbeschichtung erwärmt sich bei Betrieb des Mikrowellenofens, wodurch
die Speisen an der Oberfläche gebräunt werden können. Diese beschichteten Gefäße
werden aus Glas oder Steingut hergestellt und weisen eine geringe
Reinigungsmittelbeständigkeit auf. Außerdem ist der Zinnoxidfilm nicht feuerfest, sodass
20 das Geschirr ausschließlich in Mikrowellenöfen verwendet werden kann.

[0002] Wir haben ein Kochgefäß aus Glas mit einer metallhaltigen
Bräunungsbeschichtung entwickelt, das die vorstehend genannten Nachteile nicht
aufweist. Die Bräunungsbeschichtung wird auf die Außenfläche des Bodens des
25 Kochgefäßes aufgebracht.

[0003] Die Bräunungsbeschichtung ist elektrisch leitfähig und enthält ein Metallpulver,
das sich aus mindestens einem der elektrisch leitfähigen Metalle oder der Gemische
daraus zusammensetzt. Diese Metalle können Zink, Nickel, Chrom, Silber und
30 Palladium sein. Der Anteil des Metallpulvers in der Bräunungsbeschichtung beträgt im
Allgemeinen 65 - 70 Gew.-%. Diese Beschichtung enthält außerdem ca. 6 - 9 Gew.-%
eines Mineralstoffes, z. B. natürliches Siliziumdioxid, und ansonsten eine organische
Komponente, z. B. ein Acrylharz.

[0004] Mit einer elektrisch leitenden silberhaltigen Beschichtung weisen die erfindungsgemäßen Kochgefäße verschiedene Vorteile auf, z. B.:

- 5
- a) sehr gute Feuerfestigkeit, keine Beschädigung, wenn sie 24 Stunden den
Flammen eines Gasherds ausgesetzt werden;
 - b) sehr gute chemische Beständigkeit, insbesondere gegen
Geschirrspülmaschinenreiniger, nach mehr als 300 Spülgängen.

(19) Bundesrepublik Deutschland

Deutsches Patent- und Markenamt

(12) Offenlegungsschrift

(10) DE 10 2005 058357 A1 2006.04.12

5	(11) Aktenzeichen:	10 2005 058357.1
	(22) Anmeldetag:	07.09.2005
	(43) Offenlegungstag:	12.04.2006
	(30) Priorität:	15.09.2004
	(51) Int. Cl.:	C04B 41/87
10	(71) Anmelder:	Rosenberg GmbH, 77704 Oberkirch (DE)
	(72) Erfinder:	Garfield, Robert (DE)

15 Dekorklebebogen

[0001] Die Erfindung betrifft einen Dekorklebebogen sowie ein Verfahren zum Aufbringen des Dekorklebebogens auf die Oberfläche von Porzellantellern.

20 **[0002]** Dekorklebebögen sind allgemein bekannt, haben aber gewisse Nachteile. In der Regel umfassen solche Dekorbögen einen Trägerbogen, der auf der einen Seite mit einem Klebemittel bedeckt und auf der anderen Seite mit einer Dekorschicht versehen ist. Das Klebemittel ist üblicherweise ein Haftkleber mit geringer Klebkraft, auf den zur Verklebung mit der Empfängeroberfläche erheblicher Druck ausgeübt werden muss,
25 sodass die Teller oft zerbrechen.

[0003] Ein Ziel der vorliegenden Erfindung ist die Bereitstellung eines Dekorklebebogens, mit dem eine Dekorbeschichtung auf Porzellan aufgebracht werden kann, ohne dass dabei ein hoher Druck ausgeübt werden muss. Dieses Ziel wird durch einen
30 selbstklebenden Bogen mit hoher Klebkraft erreicht, der auf der nicht-klebenden Seite mit einer Dekorschicht versehen ist.

[0004] In einer bevorzugten Ausführungsform ist die Dekorschicht eine dünne silberhaltige Schicht mit einer Dicke von ungefähr 0,7 mm. Die silberhaltige Schicht wird zuvor durch Aufsprühen auf die nicht-klebende Seite des selbstklebenden Bogens aufgebracht.

5

[0005] Ein weiteres Ziel der vorliegenden Erfindung ist die Bereitstellung eines Verfahrens zum Aufbringen des mit einer silberhaltigen Schicht versehenen selbstklebenden Bogens mit hoher Klebkraft auf einen Porzellanteller. Dieses Ziel wird erfindungsgemäß dadurch erreicht, dass der mit einer silberhaltigen Beschichtung
10 versehene selbstklebende Bogen mit hoher Klebkraft auf der Ober- und/oder Unterseite eines glasierten Porzellantellers angebracht wird und dieser beschichtete Teller für einen längeren Zeitraum bei ungefähr 650 °C gebrannt wird. Die Glasur ist wichtig, um die Teller zu versiegeln und flüssigkeitsundurchlässig zu machen.

15 **[0006]** Am besten geeignet ist ein selbstklebender Bogen mit hoher Klebkraft, durch den das Silber beim Brennen irreversibel mit dem Teller verbunden wird. Klebstoffe auf Acrylpolymer-Basis erzielen die beste Wirkung und zersetzen sich nicht, wenn sie zusammen mit der erfindungsgemäßen silberhaltigen Schicht verwendet werden. Es ist anzunehmen, dass kupfer- und eisenhaltige Beschichtungen zur Zersetzung des
20 Klebstoffs und somit zu einer unbefriedigenden Beschichtung führen würden.

[0007] Die silberbeschichteten Teller können mit allen Arten von Warmhaltetabletts verwendet werden, einschließlich induktiven Warmhaltetabletts. Allerdings sollte dabei berücksichtigt werden, dass das Erwärmen dieser Teller stets eine gewisse Zeit in
25 Anspruch nimmt.

[0008] Die vorliegende Erfindung stellt Teller mit einer ansprechenden silberhaltigen Beschichtung bereit, die, obwohl sie eine spülmaschinenfeste Glasur aufweisen, nicht in der Geschirrspülmaschine, sondern von Hand gespült werden sollten, da die
30 silberhaltige Beschichtung den in Geschirrspülmaschinen verwendeten hochkonzentrierten Reinigungsmitteln nicht standhält.

[0009] Trotzdem bietet das vorliegende Verfahren insofern einen wesentlichen Vorteil gegenüber aktuellen Verfahren, als der Klebebogen auf das Porzellan aufgebracht werden kann, ohne dass ein hoher Druck zur Aktivierung der Klebeschicht ausgeübt werden muss.

5

Ansprüche:

- 10 1. Dekorklebebogen, bestehend aus einem selbstklebenden Bogen mit hoher
Klebkraft, der rückseitig mit einer ungefähr 0,7 mm dicken silberhaltigen Schicht
überzogen ist.
- 15 2. Verfahren zur Aufbringung des Dekorklebebogens nach Anspruch 1 auf einen
glasierten Porzellanteller umfassend das Anbringen des Dekorklebebogens auf
der Ober- und/oder Unterseite des glasierten Porzellantellers und das Brennen
dieses beschichteten Tellers für einen längeren Zeitraum bei ungefähr 650 °C.

(19) European Patent Office

(12) European Patent Application

(21) Application number: **07110985.5**

(11) Publication number: **EP 1 885 122 A1**

5 (22) Date of filing: **30.05.2007**

(43) Date of publication: **19.12.2007**

(30) Priority: **08.06.2006**

(51) Int.Cl.: **H05B 6/12**

10 (71) Applicant: **Wasabi Electric Co,
Nigata, 951-8073 (JP)**

(72) Inventor: **Hitoshi, Ito, Tokyo, 112-0001 (JP)**

(84) Designated Contracting States: **AT BE CH DE DK FR GB GR PT**

15 **Rice cooker**

[0001] Rice cookers generally comprise a receptacle made of stainless steel having a base which is a heating plate. This type of receptacle has the drawback that when the heating plate becomes too hot, the rice burns.

20 **[0002]** It is the object of the present invention to provide a rice cooker which overcomes said drawback. We have now developed an induction-heated rice cooker which contains an induction coil in the lower part of the cooking container. This induction rice cooker is faster and the heat can be regulated better than in a traditional rice cooker.

25 **[0003]** Electromagnetic induction heating has been used since the early 1980s for induction hobs. In these hobs an induction coil beneath the ceramic surface of a hob heats cookware having a metal base placed on the hob above said coil. When an alternating current of a particular frequency is passed through the induction coil, an

30 alternating electromagnetic field of the same frequency is produced below the ceramic surface and easily penetrates it. The electromagnetic field transfers energy as heat to the cookware on the hob.

[0004] It is well-known since 1984 that with the notable exception of copper and aluminium coated cooking ware, all kinds of metal-coated cooking equipment can be used for induction cooking. It is equally known that said metal coating needs, for optimum inductive heating, to have a certain thickness, namely about 0.3 mm. Of particular importance is the frequency of the generated electromagnetic field, which is expressed in kilohertz (kHz). It has long been known that for cooking the frequency has to lie in the range of about 22 kHz to 44 kHz and that at frequencies lower than about 22 kHz the temperature for cooking is not reached.

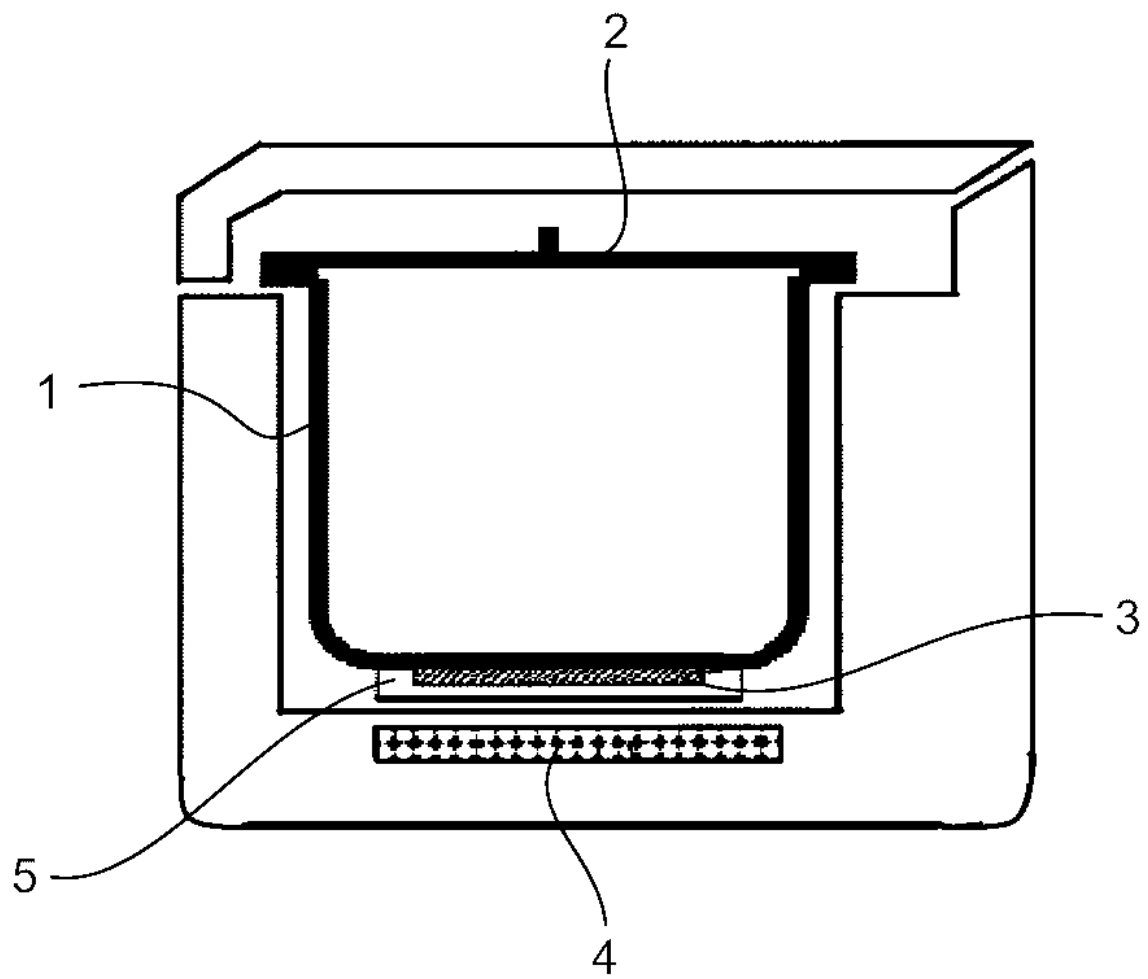
[0005] Figure 1 shows the present rice cooker comprising an inner kettle 1 which consists preferably of earthenware. Said kettle is provided with a lid 2 and has on the external surface of its base a metallic layer 3 which is coated with a vitreous layer 5. In the bottom of said rice cooker an induction-heating coil 4 is installed which generates electromagnetic induction heating in this kettle.

[0006] The metallic layer is applied to the external surface of the inner kettle with the help of a thin paper layer on which the metallic layer has been spread. The paper layer which is the outermost layer can be soaked off and easily removed. The coated kettle is then fired at temperatures from 700 °C to 860 °C.

Claim:

1. A rice cooker comprising an inner kettle (1) with a lid (2), wherein the inner kettle is coated with a metallic layer (3) on the external surface of its base and further has in the bottom of said rice cooker an induction-heating coil (4) installed which is able to induce electromagnetic induction heating in this kettle.

Fig. 1



ÜBERSETZUNG DER ANLAGEN 2 BIS 6

Anlage 2:	in Französisch
Anlage 3:	in Deutsch
Anlage 4:	in Englisch
Anlage 5:	in Englisch
Anlage 6:	in Französisch

TRANSLATION OF ANNEXES 2 TO 6

Annex 2:	into French
Annex 3:	into German
Annex 4:	into English
Annex 5:	into English
Annex 6:	into French

TRADUCTION DES ANNEXES 2 À 6

Annexe 2 :	en français
Annexe 3 :	en allemand
Annexe 4 :	en anglais
Annexe 5 :	en anglais
Annexe 6 :	en français

(19) Etats-Unis

(12) Publication de la demande de brevet, Kendall

	(10) Numéro de publication :	US 2006/0000072 A1
	(43) Date de publication :	5 Janvier 2006
5	(76) Inventeur :	Kendall, Frank, Avon, NJ, (US)
	Adresse de correspondance :	Hobdesign Inc.; Forest Hills, NY 11375, USA
	(21) Numéro de la demande :	10/884,752
	(22) Date de dépôt :	2 Juillet 2004
10	(51) Int. Cl. :	H05B 1/00

Table à chauffer les aliments

15 **[0001]** Une des nombreuses applications du chauffage électrique est de maintenir chauds les aliments cuisinés. À l'heure actuelle, ces dispositifs de chauffage des aliments se présentent sous la forme de plateaux qui ont l'inconvénient d'occuper de la place sur la table et doivent être rangés quand ils ne sont pas utilisés.

20 **[0002]** La présente invention a pour objet de proposer un dispositif de chauffage d'aliments qui résout ces problèmes et offre une manière élégante de maintenir chauds les aliments cuisinés.

25 **[0003]** La présente invention fournit une table chauffante comprenant dans la table, au-dessous de la surface de table en bois, un appareil de chauffage électrique comprenant un coussin doté d'éléments de chauffage électrique, destiné à garder chauds les aliments cuisinés. Recouvert par la surface en bois de la table, cet appareil de chauffage électrique est invisible pour l'utilisateur. La température de ladite surface étant inférieure à 50 °C, on peut la toucher sans danger et le bois ne subit aucune
30 détérioration. De cette façon, les aliments restent chauds et à température constante.

[0004] Comparée à d'autres dispositifs de chauffage, la présente table chauffante offre beaucoup d'avantages, entre autres sur le plan de l'esthétique et de la sûreté. Un usage prolongé n'est pas recommandé car l'appareil de chauffage électrique chauffera aussi la zone environnante, ce qui peut être désagréable pour les convives. Cependant le mets peut être gardé à une température d'environ 40 °C, qui, bien qu'elle ne soit pas la température de consommation optimale, est satisfaisante et peut être maintenue pendant une durée raisonnable.

10

Revendication:

15

1. Table chauffante comprenant dans la table, sous une surface de table en bois, un appareil de chauffage électrique enfermé dans le bois et comprenant un coussin doté d'éléments de chauffage électrique.

(12) Europäische Patentanmeldung

	(21) Anmeldenummer:	05852154.3
	(11) Veröffentlichungsnummer:	EP 1 801 227 A1
	(22) Anmeldetag:	12.10.2005
5	(43) Veröffentlichungstag:	26.04.2006
	(30) Priorität:	20.10.2004
	(51) Int. Cl.:	A47J 39/00B
	(71) Anmelder:	Mercant Inc, Toronto, ON, M9A 4R7 (CA)
10	(72) Erfinder:	Cardiff, Tom, Toronto, ON (CA)
	(84) Benannte Vertragsstaaten:	AT CH DE FR GB

Vorrichtung zum Verteilen von warmen Speisen

15

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft eine Vorrichtung zum Verteilen von warmen Speisen in Krankenhäusern oder Altersheimen. Durch diese neue Vorrichtung wird das Servieren von warmen Speisen verbessert.

20

[0002] Um ein rasches Abkühlen der Speisen zu verhindern, wurden Warmhaltetablets verwendet. Diese Tablets halten die gewünschte Temperatur jedoch nicht lange genug, und die Speisen werden oft zu kalt serviert. Laut Krankenhausvorschriften müssen die Mahlzeiten den Patienten mit einer Temperatur von ca. 65 °C serviert werden, damit anerkannte Qualitätsstandards erfüllt sind.

25

[0003] Die vorliegende Erfindung stellt eine Vorrichtung zum Verteilen von warmen Speisen bereit. Die Speisen werden bei ca. 65 °C warmgehalten. Höhere Temperaturen würden Geschmack und Nährwert zerstören.

[0004] Die zu verteilenden warmen Speisen werden auf Einweg-Kunststoffteller portioniert. Diese werden sodann auf Serviergeschirr gestellt und über ein Förderband aus synthetischem hitzebeständigem Polymer direkt von der Küche auf die Stationen transportiert. Das Serviergeschirr ist aufgrund einer Metallbeschichtung zumindest
5 teilweise elektrisch leitfähig. Um eine Beschädigung des Förderbands zu vermeiden, können, wie in Fig. 1 gezeigt, Holzleisten direkt auf das Band geklebt werden.

[0005] Das Förderband 1 läuft über einen feststehenden Keramikträger 4, in dem Induktionsspulen 5 installiert sind. Durch die Spulen wird Wechselstrom einer
10 bestimmten Frequenz geleitet. Dadurch wird ein elektromagnetisches Wechselfeld erzeugt, das in der Metallbeschichtung des Serviergeschirrs Wirbelströme induziert, die dann in Wärme umgewandelt werden. Nur das Serviergeschirr erwärmt sich, nicht das Förderband. Die in der vorliegenden Einrichtung verwendete Frequenz muss niedriger
15 sein als bei Induktionskochfeldern die zum Kochen geeignet sind. Frequenzen unter 15 kHz sollten jedoch vermieden werden, weil sie unangenehme Geräusche verursachen könnten.

[0006] Das Serviergeschirr besteht aus unversiegeltem Steingut, das an der Außenfläche der Unterseite des Serviergeschirrs mit einer elektrisch leitfähigen
20 Metallbeschichtung überzogen ist. Die unversiegelte Oberfläche verfügt über ausreichende Rauheit um die Einweg-Kunststoffteller auf dem Serviergeschirr in der richtigen Position zu halten, wenn dieses über das Förderband transportiert wird. Dieses Serviergeschirr sollte nicht mit Speisen in Berührung kommen, da das unversiegelte Steingut die flüssigen Bestandteile teilweise absorbieren würde. Bei Erhitzung käme es
25 zu einer problematischen Wärmeausdehnung, und das Serviergeschirr würde infolgedessen zerbrechen.

[0007] Die Metallbeschichtung des Serviergeschirrs besteht aus einem magnetischen Material wie Eisen, das ein sehr effizientes Erwärmen ermöglicht. Das ist von besonderer Bedeutung, wenn das Serviergeschirr auf dem Förderband fortbewegt wird. Das Geschirr wird dort mit Unterbrechungen erwärmt, denn zwischen den

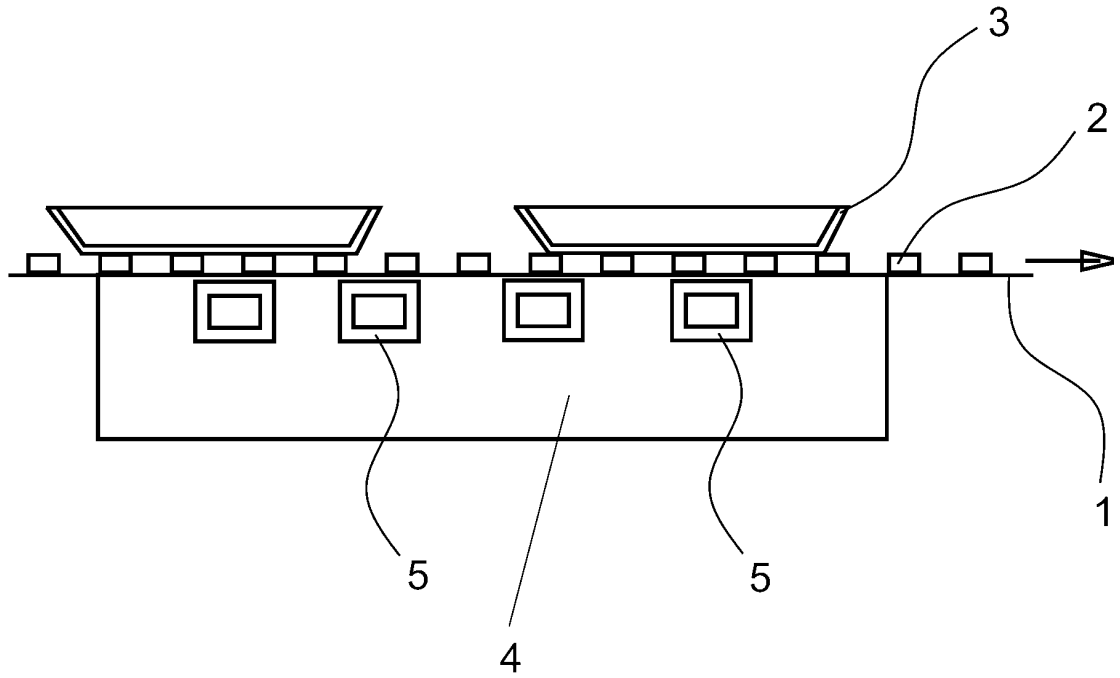
5 Induktionsspulen findet keine Erwärmung statt. Das eisenbeschichtete Serviergeschirr erwärmt sich sofort, wenn es über eine Induktionsspule läuft. Nicht magnetische Metalle sind für den vorliegenden Zweck nicht geeignet, da der Erwärmungseffekt zu schwach ist.

10 **[0008]** Fig. 1 zeigt eine erfindungsgemäße Vorrichtung, bestehend aus einem Förderband 1, das teilweise mit Holzleisten 2 bedeckt ist. Eisenbeschichtetes Serviergeschirr 3, in dem sich Einweg-Kunststoffteller (nicht dargestellt) befinden, ist auf diese Holzleisten gestellt. Das Förderband ist auf einem Keramikträger 4 gelagert, in dem Induktionsspulen 5 installiert sind.

Anspruch:

1. Vorrichtung zum Verteilen von warmen Speisen, umfassend
- 20 a) ein Förderband (1),
b) einen feststehenden Keramikträger (4) unter dem Förderband,
c) in diesem Träger installierte Induktionsspulen (5) und
d) mindestens ein eisenbeschichtetes Serviergeschirr (3), das auf dieses Förderband gestellt ist.

Fig. 1



Online Internet disclosure

www.microve.com

5 This page has been downloaded from the internet on: 24.02.2009 at 22:45 h

This page was last modified on: 12.05.2006 at 13:05 h

10

Cooking container having a browning coating for microwave ovens

15 [0001] Browning containers for microwave ovens presently on the market include, as
browning coating, a conducting film of tin oxide. Such a browning coating heats up
during operation of the microwave oven, thereby allowing the food to be browned on the
outside. These coated containers are made of glass or earthenware and have a low
resistance to detergents. Furthermore, this tin oxide film is not flame resistant, thus
limiting the use of the dishes exclusively to microwave ovens.

20

[0002] We have developed a cooking container made of glass and having a metal-
containing browning coating, eliminating the above-mentioned drawbacks. The browning
coating is applied to the outside surface of the bottom of the cooking container.

25 [0003] The browning coating is electrically conductive and comprises a metal powder
composed of at least one of the electrically conducting metals or mixtures thereof. These
metals can be zinc, nickel, chromium, silver and palladium. The proportion of metal
powder in said browning coating is generally from 65 - 70 weight%. Said coating further
contains about 6 - 9 weight% of a mineral substance such as natural silicon dioxide and
30 the remainder being an organic component such as an acrylic resin.

[0004] Using an electrically conducting silver-containing coating, the present cooking containers provide various advantages such as:

- 5
- a) very good flame resistance, no damage when subjected to flames for 24 hours on a gas cooker burner;
 - b) very good chemical resistance, in particular to detergents in a dishwasher, after more than 300 washing operations.

(19) Federal Republic of Germany
German Patent and Trademark Office
(12) Patent Application Publication
(10) DE 10 2005 058357 A1 2006.04.12

5	(11) Reference number:	10 2005 058357.1
	(22) Date of filing:	07.09.2005
	(43) Date of publication:	12.04.2006
	(30) Priority:	15.09.2004
	(51) Int.Cl.:	C04B 41/87
10	(71) Applicant:	Rosenberg GmbH, 77704 Oberkirch (DE)
	(72) Inventor:	Garfield, Robert (DE)

15 **Adhesive design sheet**

[0001] This invention relates to an adhesive design sheet and a method for applying the adhesive design sheet to the surface of plates made of porcelain.

20 **[0002]** Adhesive design sheets are well-known, but they suffer from certain disadvantages. In general, such design sheets comprise a supporting sheet covered on one side with an adhesive and provided with a decorative layer on the other side. Usually the adhesive is a low tack pressure-sensitive adhesive which requires substantial pressure to cause adhesion to the receptor surface, often resulting in broken
25 plates.

[0003] One object of the present invention is to provide an adhesive design sheet for applying a decorative coating to porcelain without the need to apply high pressure. This object has been achieved by a high tack self-adhesive sheet coated on the non-
30 adhesive side with a decorative layer.

[0004] In a preferred embodiment the decorative layer is a thin silver-containing layer of approximately 0.7 mm thickness. The silver-containing layer is applied beforehand to the non-adhesive side of said self-adhesive sheet by spraying.

5 **[0005]** A further object of the present invention is to provide a method of applying the high tack self-adhesive sheet coated with the silver-containing layer to a porcelain plate. According to the present invention, this object is achieved by attaching the high tack self-adhesive sheet coated with the silver-containing layer to the upper and/or lower surface of a glazed porcelain plate, and firing said coated plate over an extended period
10 at about 650 °C. The glaze is important for the plates in order to seal and make them impermeable for liquids.

[0006] The most suitable high tack self-adhesive sheet is one whereby, when fired, the silver is irreversibly bonded to the plate. Acrylic polymer based adhesives are most
15 satisfactory and do not decompose when used with the present silver-containing layer. It is thought that copper- and iron-containing coatings would lead to degradation of the adhesive and thus to unsatisfactory coating.

[0007] The silver-coated plates can be used with all sorts of warming trays, including
20 induction-heated warming trays. However, it should be taken into consideration that the warming up of said plates always takes some time.

[0008] The present invention provides plates with attractive silver-containing coatings which, although they have a dishwasher safe glaze, should be washed manually and not
25 in dishwashers as the silver containing coating is not resistant to the highly concentrated detergents in a dishwasher.

[0009] Nevertheless, the present method offers a major advantage over current methods in that the adhesive sheet may be applied to the porcelain without the use of high pressure to activate the adhesive layer.

5 Claims:

1. An adhesive design sheet which consists of a high tack self-adhesive sheet coated on the back with a silver-containing layer of about 0.7 mm thickness.
- 10 2. A method of applying the adhesive design sheet according to claim 1 to a glazed porcelain plate, which comprises attaching said adhesive design sheet to the upper and/or lower surface of the glazed porcelain plate, and firing said coated plate over an extended period at about 650 °C.

(19) Office européen des brevets

(12) Demande de brevet européen

	(21) Numéro de la demande :	07110985.5
	(11) Numéro de la publication :	EP 1 885 122 A1
5	(22) Date de dépôt :	30.05.2007
	(43) Date de publication :	19.12.2007
	(30) Priorité :	08.06.2006
	(51) Int.Cl. :	H05B 6/12
10	(71) Demandeur :	Wasabi Electric Co, Nigata, 951-8073 (JP)
	(72) Inventeur :	Hitoshi, Ito, Tokyo, 112-0001 (JP)
	(84) Etats contractants désignés :	AT BE CH DE DK FR GB GR PT

15 Cuiseur de riz

[0001] Les cuiseurs de riz comprennent généralement un récipient en acier inoxydable dont la base est une plaque chauffante. L'inconvénient de ce type de récipient est que quand la plaque chauffante devient trop chaude, le riz brûle.

20

[0002] La présente invention a pour objet de proposer un cuiseur de riz qui remédie à l'inconvénient précité. Nous avons mis au point un cuiseur de riz à chauffage à induction qui contient une bobine inductrice, dans la partie inférieure du récipient du cuiseur. Ce cuiseur de riz à induction est plus rapide et la température peut être mieux contrôlée que dans un cuiseur de riz traditionnel.

25

[0003] Le chauffage par induction électromagnétique est utilisé depuis le début des années 1980 dans les plaques à induction. Dans ces plaques, une bobine inductrice située sous la surface en céramique de la plaque chauffe la marmite dont la base métallique est placée sur la plaque au-dessus de cette bobine. Quand un courant alternatif d'une fréquence donnée passe dans la bobine inductrice, un champ électromagnétique alternatif de fréquence identique est produit sous la surface en céramique, qu'il traverse facilement. Le champ électromagnétique transmet l'énergie sous forme de chaleur à la marmite sur la plaque.

30

[0004] On sait très bien depuis 1984 qu'à l'exception notable de marmites à revêtement de cuivre ou d'aluminium, tous types d'équipements de cuisson à revêtement métallique peuvent servir au chauffage à induction. On sait également que pour obtenir une chaleur optimale par induction, le revêtement métallique doit avoir une certaine épaisseur, d'environ 0,3 mm. La fréquence du champ électromagnétique produit, exprimée en kilohertz (kHz), est particulièrement importante. On sait depuis longtemps que pour la cuisson, la fréquence doit se situer dans la plage d'environ 22 kHz à 44 kHz, et que la température de cuisson n'est pas atteinte si les fréquences sont inférieures à environ 22 kHz.

10

[0005] La Figure 1 représente un cuiseur de riz selon l'invention, qui comprend une casserole intérieure 1, de préférence en terre cuite. La casserole est pourvue d'un couvercle 2 et comporte, sur la surface extérieure de sa base, une couche métallique 3 revêtue d'une couche vitreuse 5. Dans le fond du cuiseur de riz est installée une bobine de chauffage à induction 4 qui génère un chauffage par induction électromagnétique dans cette casserole.

15

[0006] La couche métallique est appliquée sur la surface extérieure de la casserole intérieure au moyen d'une fine couche de papier sur laquelle la couche métallique a été étalée. La couche de papier, qui constitue la couche la plus externe, peut être facilement enlevée après avoir été détremée. La casserole revêtue est ensuite cuite à des températures de 700 °C à 860 °C.

20

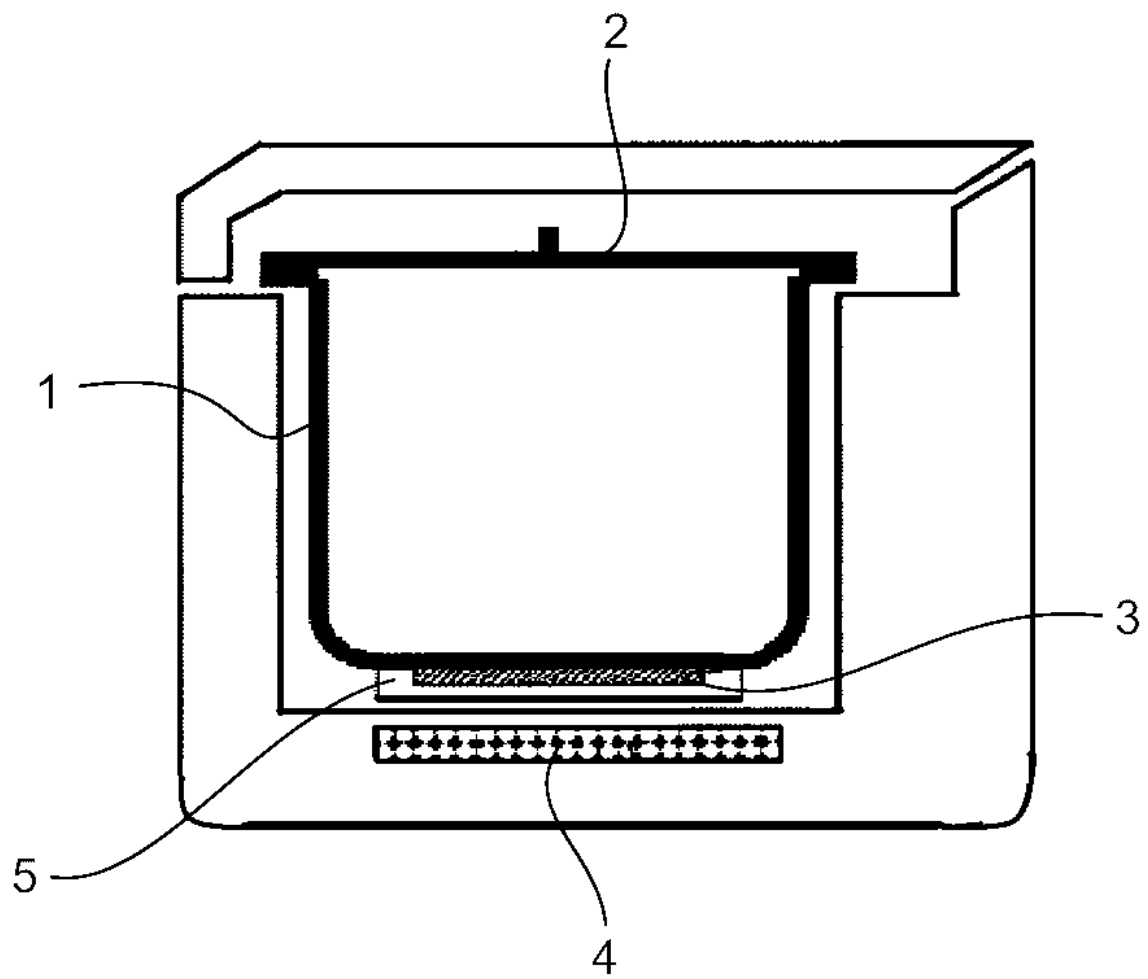
Revendication :

25

1. Cuiseur de riz comprenant une casserole intérieure (1) munie d'un couvercle (2), ladite casserole intérieure étant revêtue d'une couche métallique (3) sur la surface extérieure de sa base et comportant en outre, installée dans le fond du cuiseur de riz, une bobine de chauffage à induction (4) capable d'introduire un chauffage à induction électromagnétique dans ladite casserole.

30

Fig. 1



ÜBERSETZUNGSHILFE / GLOSSARY / GLOSSAIRE

DE	EN	FR	BG	DK	ES	FI
Brief des Einsprechenden / Opponent's Letter / Lettre de l'opposant						
Konkurs	bankruptcy	faillite	фалит	konkurs	quiebra	konkurssi
Webseite	web page	page internet	уеб страница	internetside	página web	verkkosivu
Anlage 1 / Annex 1 / Annexe 1						
vorgekocht	pre-cooked	précuit	предварително сготвено	færdigret	precocinado	esikeitetty
leitfähige Spule	conductive coil	bobine conductrice	проводима бобина	ledende spole	bobina conductora	virtaa johtava kierukka
Quarzglas	fused quartz	verre de silice	кварцово стъкло	kvartsglas	cristal de cuarzo	kvartsisula/ kvartsikristalli
Tischtuch	table-cloth	nappe	покривка за маса	dug	mantel	pöytäliina
eingeschlossen	enclosed	enfermé	затворен	indelukket	encerrado	ympäroity
Hohlraum	cavity	cavité	кухина	hulrum	cavidad	ontelo/aukko
Behältnis	receptacle	réipient	съд	beholder	recipiente	säiliö
Keramik	ceramic	céramique	керамика	keramik	cerámica	keramiikka
glasig	vitreous	vitreux	стъклен	glasagtig	vidrioso	lasinen
äußerste	outermost	extérieur	най-външна	yderst	externo	reunimmainen
Wechselstrom	alternating current	courant alternatif	променлив ток	vekselstrøm	corriente alterna	vaihtovirta
Wirbelströme	eddy currents	courants de Foucault	вихрови токове	hvirvelstrømme	corrientes de Foucault	pyörrevirta
induktives Erwärmen	inductive heating	chauffage par induction	индукционно загряване	induktionsopvarmning	calentamiento por inducción	induktiivinen kuumennus
reinigungsmittel-	detergent-resistant	résistant aux détergents	устойчив на почистващи	modstandsdygtig overfor	resistente al detergente	persuaineen kestävä
beständig			препарати	rengørings midler		
überzogen, beschichtet	coated	revêtu(e)	покрыт	belagt	revestido	päälystetty
Schicht	layer	couche	стой	lag	capa,estrato	kerros
Bogen	sheet	feuille	лист	ark	hoja	arkki
durchdringen	penetrate	traverser	прониква	gennemtrænge	penetrar	läpäistä
Glasur	glaze	glacure	глазура	glasur	esmalte	lasitus
Steingut	earthenware	terre cuite	фааянс	stentøj	loza/barro cocido	saviastiat
Brennen	firing	cuisson/passage au feu	горене	brændt	cocer	poltaminen

ÜBERSETZUNGSHILFE / GLOSSARY / GLOSSAIRE

DE	EN	FR	BG	DK	ES	FI
Anlage 2 / Annex 2 / Annexe 2						
infrarot	infra-red	infrarouge	инфрачервен	infrarød	infrarrojo	infrapunainen
Tisch zur Erwärmung von Speisen	food warming table	table à chauffer les aliments	настолен отоплител за ястия	bord til opvarmning af fødevarer	mesa para calentar comida	ruuan lämmitävä pöytä
Matte	mat	coussin	подложка	dækkeserviet	alfombrilla	matto/allusta
Umgebung	surrounding area	zone environnante	ококръжение	omgivelser	zona de alrededor	ympäristö
Tablett	tray	plateau	табла	bakke	bandeja	tarjotin
Anlage 3 / Annex 3 / Annexe 3						
Altersheime	rest homes	maisons de repos	старчески домове	plejehjem	asilo de ancianos	vanhainkodit
Stationen	wards	chambres	отделения	stue	habitaciones	osastot
Nährwerte	nutritional values	valeurs nutritives	хранителни стойности	nærings værdi	valores nutritivos	ravintoarvot
Einweg-	disposable	jetable	за еднократна употреба	engangs	desechable	kertakäyttöinen
unversiegelt	unsealed	non imperméabilisé	незапечатан	ikke forseglet	permeable	tiivistämätön/ sinetöimätön
Förderband	conveyor belt	courroie transporteuse	конвейер	transportbånd	cinta transportadora	kuljetushihna
feststehend	stationary	statique	стационарен	faststående	estacionario	liikkumaton
Induktionskochfeld	induction hob	plaque à induction	индукционна плоча	induktionskogeplade	placa de inducción	induktioliesi
mit Unterbrechungen	intermittently	par intermittence	с прекъсвания	afbrudt	de manera intermitente	keskeytyvästi
Leisten	slats	lamelles	летви	lameller	tabillas	lista
Anlage 4 / Annex 4 / Annexe 4						
Mikrowellenofen	microwave oven	four à micro-ondes	летви	mikrobølgeovn	microondas	mikroaaltouuni
Bräunungsbeschichtung	browning coating	revêtement croustillant	микровълнова фурна	bruningsbelægning	recubrimiento para hacer la comida crujiente	ruskistava pinnoitus
Anlage 5 / Annex 5 / Annexe 5						
selbstklebend	self-adhesive	autocollant	самозалепващ	selvklæbende	autoadhesivo	itseliimautuva
geringe Klebkraft	low tack	à adhésivité faible	слаба адхезия	svagt klæbende	baja adhesividad	alhainen tarttuvuus
hohe Klebkraft	high tack	à adhésivité forte	висока адхезия	stærkt klæbende	alta adhesividad	korkea tarttuvuus
Haftkleber	pressure-sensitive adhesive	adhésif sensible à la pression	клей-адхезив	trykfølsom lim	adhesivo de contacto/ a presión	paineherkkä liima
Anlage 6 / Annex 6 / Annexe 6						
Edelstahl	stainless steel	acier inoxydable	благородна стомана	rustfrit stål	acero inoxidable	ruostumaton teräs
Kochgeschirr	cookware	marmite	готварски съдове	køgegrej	cacerola	keittoastiat
Kessel	kettle	casserole	котел	kedel	cazo	kattila
abgeweicht	soaked-off	détrempé(e)	отлепен	opløst	empapado	kostutettu

ÜBERSETZUNGSHILFE / GLOSSARY / GLOSSAIRE

DE	EN	FR	IT	NL	PL	PT
Brief des Einsprechenden / Opponent's Letter / Lettre de l'opposant						
Konkurs	bankruptcy	faillite	fallimento	faillissement	bankructwo	falência
Webseite	web page	page internet	pagina web	internetpagina	strona internetowa	página web
Anlage 1 / Annex 1 / Annexe 1						
vorgekocht	pre-cooked	précuit	pre-cucinato	voorgekookt	gotowany wstępnie	pré-cozinhado
leitfähige Spule	conductive coil	bobine conductrice	spira conduttrice	geleidende spoel	szpula przewodząca	bobina conductiva
Quarzglas	fused quartz	verre de silice	quarzo fuso	kwartsglas	szkło kwarcowe	vidro de quartzo
Tischtuch	table-cloth	nappe	tovaglia	tafelkleed	obrus	toalha de mesa
eingeschlossen	enclosed	enfermé	racchiuso	ingesloten	zamknięty	encerrado/ contido
Hohlraum	cavity	cavité	cavità	holte	pusta przestrzeń	cavidade
Behältnis	receptacle	réipient	contenitore	houder	pojemnik	recipiente
Keramik	ceramic	céramique	ceramico	keramiek	ceramika	cerâmica
glasig	vitreous	vitreux	vetroso	glasachtig	szklany	vítreo
äußerste	outermost	extérieur	esterno	buitenste	zewnetrzny	exterior
Wechselstrom	alternating current	courant alternatif	corrente alternata	wisselstroom	prąd przemienny	corrente alterna
Wirbelströme	eddy currents	courants de Foucault	correnti parassite	werwelstromen	prądy wirowe	corrente de Foucault
induktives Erwärmen	inductive heating	chauffage par induction	riscaldamento per induzione	induktief verwarmen	podgrzewanie indukcyjne	aquecimento por indução
reinigungsmittel- beständig	detergent-resistant	résistant aux détergents	resistente ai detersivi	bestand tegen detergentia	odporny na detergenty	resistente a detergentes
überzogen, beschichtet	coated	revêtu(e)	rivestito	bekleed	powłokowany	revestido
Schicht	layer	couche	strato	laag	powłoka	camada
Bogen	sheet	feuille	foglio	vel	arkusz	folha
durchdringen	penetrate	traverser	penetrare	doordringen	przenikać	penetrar
Glasur	glaze	glacure	smalto	glazuur	glazura	esmalte
Steingut	earthenware	terre cuite	terra cotta	aardewerk	fajans	loíça/loíça de barro
Brennen	firing	cuisson/passage au feu	cuocere	bakken	wypalać	cozer

ÜBERSETZUNGSHILFE / GLOSSARY / GLOSSAIRE

DE	EN	FR	IT	NL	PL	PT
Anlage 2 / Annex 2 / Annexe 2						
infrarot	infra-red	infrarouge	infrarossi	infrarood	w podczerwieni	infra-vermelho
Tisch zur Erwärmung von Speisen	food warming table	table à chauffer les aliments	tavola per riscaldare il cibo	tafel voor het verwarmen van voedsel	stół do podgrzewania posiłków	mesa para aquecer comida
Matte	mat	coussin	tappetino	mat	mata	base
Umgebung	surrounding area	zone environnante	area circostante	omgevings-gebied	otoczenie	área circundante
Tablett	tray	plateau	vassoio	schaal	taca	tabuleiro
Anlage 3 / Annex 3 / Annexe 3						
Altersheime	rest homes	maisons de repos	case di riposo	rusthuis	domy spokojnej starości	casas de repouso
Stationen	wards	chambres	corsie	zalen	stacje	quartos
Nährwerte	nutritional values	valeurs nutritives	valore nutrizionale	voedingswaarde	wartość odżywcza	valores nutritivos
Einweg-	disposable	jetable	monouso	wegwerp-	jednorazowego użytku	descartável
unversiegelt	unsealed	non imperméabilisé	permeabile, non stagno	poreus	nie zapieczętowany	permeável
Förderband	conveyor belt	courroie transporteuse	nastro trasportatore	transportband	przenośnik taśmowy	banda transportadora
feststehend	stationary	statique	stazionario	vast opgestelde	stojący na stałe	estacionário
Induktionskochfeld	induction hob	plaque à induction	piastra a induzione	inductiekookplaat	indukcyjna płyta kuchenna	placa de indução
mit Unterbrechungen	intermittently	par intermittence	ad intermittenza	met onderbrekingen	z przerwami	de forma intermitente
Leisten	slats	lamelles	piastre	latten	listwy	ripas
Anlage 4 / Annex 4 / Annexe 4						
Mikrowellenofen	microwave oven	four à micro-ondes	forno a microonde	magnetron	piec mikrofalowy	forno microondas
Bräunungsbeschichtung	browning coating	revêtement croustillleur	rivestimento per rosolare	coating voor bruinkleuring	powłoka opalająca	camada para dourar a comida
Anlage 5 / Annex 5 / Annexe 5						
selbstklebend	self-adhesive	autocollant	autoadesivo	zeefklevend	samoprzylepny	auto-colante
geringe Klebkraft	low tack	à adhésivité faible	a bassa adesivita	geringe hechting	znikoma siła klejenia	baixa adesividade
hohe Klebkraft	high tack	à adhésivité forte	ad alta adesivita	hoge hechting	duża siła klejenia	elevada adesividade
Haftkleber	pressure-sensitive adhesive	adhésif sensible à la pression	adesivo a pressione	drukgevoelig kleefmiddel	klej przylepcowy	adesivo sensível à pressão
Anlage 6 / Annex 6 / Annexe 6						
Edelstahl	stainless steel	acier inoxydable	acciaio inossidabile	edelstaal	stal szlachetna	aço inoxidável
Kochgeschirr	cookware	marmite	tegame	kookgerei	naczynia do gotowania	tacho
Kessel	kettle	casserole	bollitore	ketel	kocioł	tacho
abgeweicht	soaked-off	détrempé(e)	rimosso bagnando	afgeweekt	rozmochny	removível à imersão

ÜBERSETZUNGSHILFE / GLOSSARY / GLOSSAIRE

DE	EN	FR	RO	SE	TR
Brief des Einsprechenden / Opponent's Letter / Lettre de l'opposant					
Konkurs	bankruptcy	faillite	faliment	konkurs	iflas
Webseite	web page	page internet	pagină Web	nătsida	internet sitesi
Anlage 1 / Annex 1 / Annexe 1					
vorgekocht	pre-cooked	précuit	prefiert	förkott	önceden pişirilmiş
leitfähige Spule	conductive coil	bobine conductrice	bobină conductoare	ledande spiral	iletken bobin
Quarzglas	fused quartz	verre de silice	sticlă de cuarț	kvarrtsmälta/ kvartskristall	kuvars cam
Tischtuch	table-cloth	nappe	față de masă	bordduk	masa bezi
eingeschlossen	enclosed	enfermé	închis	omgiven	dahil
Hohlraum	cavity	cavité	cavitate	hålighet/ urgröpnig	boşluk
Behältnis	receptacle	réceptient	recipient	behållare	kap
Keramik	ceramic	céramique	ceramică	keramik	seramik
glasig	vitreous	vitreux	sticlos	glasartad	camsl
äußerste	outermost	extérieur	exterior	yfterste	en dıştaki
Wechselstrom	alternating current	courant alternatif	curent alternativ	växelström	dalgali akım
Wirbelströme	eddy currents	courants de Foucault	curenți turbionari	virvelströmmar	girdap akımları
induktives Erwärmen	inductive heating	chauffage par induction	încălzire prin inducție	induktiv upphettning	indüksiyon ısıtma
reinigungsmittel- beständig	detergent-resistant	résistant aux détergenis	rezistent la detergenți	beständig mot tvättmedel	deterjanlara dayanıklı
überzogen, beschichtet	coated	revêtu(e)	peliculizat	överdragen	kaplı
Schicht	layer	couche	strat	lager/sikt	kat
Bogen	sheet	feuille	coală	blad	tabaka
durchdringen	penetrate	traverser	penetrat	genomtränga	işlemek
Glasur	glaze	glacure	glasură	glasyr	sırlamak
Steingut	earthenware	terre cuite	faianță	lergods	toprak işi
Brennen	firing	cuisson/passage au feu	ardere	bränning	yakma

ÜBERSETZUNGSHILFE / GLOSSARY / GLOSSAIRE

DE	EN	FR	RO	SE	TR
Anlage 2 / Annex 2 / Annexe 2					
infrarot	infra-red	infrarouge	infraroşu	infraröd	kızılötesi
Tisch zur Erwärmung von Speisen	food warming table	table à chauffer les aliments	masă pentru încălzirea mâncărilor	bord som häller maten varm	yemekleri ısıtma masası
Matte	mat	coussin	saltea	matta/underlägg	minder
Umgebung	surrounding area	zone environnante	ambianță	omgivning	etraf
Tablett	tray	plateau	platou	bricka	tablet
Anlage 3 / Annex 3 / Annexe 3					
Altersheime	rest homes	maisons de repos	cămine de bătrâni	älderdomshem	huzurevleri
Stationen	wards	chambres	secții	avdelningar	üniteler
Nährwerte	nutritional values	valeurs nutritives	valori nutritive	näringsvärden	besin değerleri
Einweg-	disposable	jetable	jetabil	engångs-	tek kullanımlık
unversiegelt	unsealed	non imperméabilisé	nesigiliat	oförseglad	sızdırmazlık işlemi
Förderband	conveyor belt	courroie transporteuse	bandă de transport	transportband	taşıma bandı
feststehend	stationary	statique	staționar	fast	sabit
Induktionskochfeld	induction hob	plaque à induction	plită cu inducție	induktionsspis	indüksiyon ocak gözü
mit Unterbrechungen	intermittently	par intermittence	cu întreruperi	med avbrytningar	aralıklı olarak
Leisten	slats	lamelles	lise	list	çitalar
Anlage 4 / Annex 4 / Annexe 4					
Mikrowellenofen	microwave oven	four à micro-ondes	cuptor cu microunde	mikrovågsugn	mikro dalga fırın
Bräunungsbeschichtung	browning coating	revêtement croustillleur	strat de rumenire	brynande skikt	kızartıcı kaplama
Anlage 5 / Annex 5 / Annexe 5					
selbstklebend	self-adhesive	autocollant	autocolant	självhäftande	kendinden yapışkanlı
geringe Klebkraft	low tack	à adhésivité faible	adezivitate redusă	låg häftförmåga	yapışma kuvveti düşük
hohe Klebkraft	high tack	à adhésivité forte	adezivitate mare	hög häftförmåga	yapışma kuvveti yüksek
Haftkleber	pressure-sensitive adhesive	adhésif sensible à la pression	adeziv senzitiv la presiune	tryckkänsligt lim	basınca hassas yapışkan
Anlage 6 / Annex 6 / Annexe 6					
Edelstahl	stainless steel	acier inoxydable	otel inox	rostfritt stål	paslanmaz çelik
Kochgeschirr	cookware	marmite	vase de gătit	kokkär	tencere/tava
Kessel	kettle	casserole	cazan	kastrull	çaydanlık
abgeweicht	soaked-off	détrempé(e)	înmuiaț	som har loss blötts	yumuşatılmış

Notice concernant l'acte d'opposition (OEB Form 2300)

L'utilisation du formulaire **n'est pas** obligatoire pour former une opposition. Le formulaire mentionne toutefois de façon claire les indications essentielles à fournir, en particulier toutes celles qui sont nécessaires pour que l'opposition soit recevable. Son utilisation facilite par conséquent la rédaction et le traitement de l'opposition. S'agissant de **l'exposé des moyens invoqués à l'appui des motifs d'opposition**, l'opposant a toute liberté.

Explications concernant les diverses rubriques :

I. Brevet attaqué

Sous le **numéro du brevet** il y a lieu d'indiquer le numéro du brevet européen contre lequel l'opposition est formée (règle 76(2)b) CBE).

Pour autant qu'ils sont connus, il y aura lieu d'indiquer aussi le **numéro de dépôt et la date de la mention de la délivrance dans le Bulletin européen des brevets** (art. 97(3) CBE), cette dernière indication facilitant le contrôle du respect du délai d'opposition.

Le **titre de l'invention** doit être mentionné (règle 76(2)b) CBE) **tel qu'il figure sur la page de garde du fascicule du brevet** (sous 54).

II. Titulaire du brevet

S'il y a **plusieurs** titulaires du brevet, il suffit d'indiquer celui qui est mentionné en premier lieu dans le fascicule du brevet (sous 74).

III. Opposant

Il y a lieu d'indiquer **le nom, l'adresse, la nationalité et l'Etat** du domicile ou du siège de l'opposant, conformément à la règle 41(2)c) CBE (règle 76(2)a) CBE). Si les indications fournies ne permettent pas d'identifier clairement l'opposant avant l'expiration du délai d'opposition, il ne peut plus être remédié à cette irrégularité (décision de la chambre de recours technique T 25/85, JO OEB 1986, 81).

IV. Pouvoir

Si l'opposant a constitué un **mandataire**, le nom et l'adresse professionnelle de ce dernier doivent être indiqués conformément à la règle 41(2)c) CBE (règle 76(2)d) CBE). En cas de constitution de **plusieurs** mandataires, il suffit d'en indiquer un seul, auquel les significations seront faites. Le cas échéant, les noms des autres mandataires doivent être indiqués dans une annexe (cocher la case correspondante). Dans le cas d'un groupement de mandataires, seules sa dénomination et son adresse doivent être mentionnées (cf. règle 143(1)h) CBE).

Un opposant n'ayant ni domicile ni siège dans un Etat partie à la CBE doit être représenté par un mandataire et agir par son entremise (art. 133(2) CBE). La représentation ne peut être assurée devant l'OEB que par des mandataires agréés (art. 134(1) CBE) ou par des avocats habilités à agir en qualité de mandataires (art. 134(8) CBE).

Les personnes physiques et morales qui ont leur domicile ou leur siège sur le territoire de l'un des Etats parties à la CBE peuvent agir également dans la procédure d'opposition par l'entremise d'un **employé** ; cet employé doit disposer d'un pouvoir (art. 133(3), première phrase CBE). Dans ce cas, les significations sont faites à l'opposant (non pas à l'employé), à moins qu'un mandataire agréé ne soit également constitué.

Si un pouvoir doit être déposé, il doit l'être, autant que possible, en même temps que l'acte d'opposition pour éviter des retards dans la procédure. Conformément à la règle 152(1) CBE en liaison avec la décision de la Présidente de l'OEB en date du 12 juillet 2007 (cf. Edition spéciale no. 3, JO OEB 2007, L.1.), les mandataires agréés qui se font connaître en tant que tels ne sont tenus de déposer un pouvoir signé que dans certains cas. En revanche, les avocats habilités à agir en qualité de mandataires en vertu de l'article 134(8) CBE, ainsi que les employés qui agissent pour le compte d'un opposant conformément à l'article 133(3), première phrase CBE, sans être mandataires agréés, sont tenus de déposer un pouvoir signé. S'ils ne produisent pas de pouvoir signé, celui-ci devra être déposé dans un délai imparti par l'OEB. En cas d'inobservation du délai, les actes accomplis par l'avocat ou l'employé de l'opposant sont réputés nonavenus (règle 152(6) CBE), ce qui veut dire que l'opposition est réputée non formée.

V. Déclaration concernant l'étendue de l'opposition

L'acte d'opposition doit comporter une déclaration précisant la mesure dans laquelle le brevet européen est mis en cause par l'opposition (règle 76(2)c) CBE). Si l'opposition ne concerne pas l'ensemble du brevet (cocher la case correspondante), il conviendra d'indiquer le numéro des revendications (selon le fascicule du brevet) à l'encontre desquelles l'opposant invoque un ou plusieurs motifs d'opposition.

VI. Motifs d'opposition

Les motifs d'opposition invoqués (art. 100 CBE) doivent être indiqués en cochant la/les case(s) correspondante(s).

Lorsque l'opposant fait valoir comme motif que l'objet du brevet européen n'est pas brevetable (art. 100a CBE), ce sont le plus souvent le défaut de nouveauté et le défaut d'activité inventive qui sont invoqués, et il conviendra en l'occurrence de cocher les cases prévues à cet effet. Pour les autres types de cas possibles, un espace est laissé sur le formulaire pour permettre à l'opposant de porter les indications appropriées. Comme « autres motifs », les articles suivants peuvent être indiqués dans l'espace prévu : articles 52(1) et 57; 52(2) ; 53a) ; 53b) ; 53c) CBE.

Les motifs d'opposition sont énumérés de manière exhaustive à l'article 100 CBE. Le défaut d'unité de l'invention (art. 82 CBE), le manque de clarté des revendications du brevet (art. 84 CBE) ainsi que l'existence de droits nationaux antérieurs (art. 139(2) CBE) notamment ne constituent pas des motifs d'opposition admissibles.

En ce qui concerne les motifs d'opposition en général, il est renvoyé aux Directives relatives à l'examen pratiqué à l'OEB, D-III, 5.

VII. Exposé des faits et arguments à l'appui des motifs d'opposition

L'acte d'opposition doit préciser les faits et les preuves invoqués à l'appui des motifs d'opposition (règle 76(2)c) CBE). S'il cite des documents, l'opposant doit mentionner les passages pertinents (Directives D-IV, 1.2.2.1).

Les faits, accompagnés des arguments pertinents et des preuves, doivent être présentés **dans un document séparé** annexé au formulaire; sur le formulaire, la case correspondante est déjà cochée.

Le fait que les **preuves soient énumérées séparément** à la rubrique IX ne préjuge pas de l'exposé des faits et arguments. Cela permet une meilleure vue d'ensemble et simplifie le traitement du dossier. Dans l'exposé des faits et arguments, il pourra être fait référence à la rubrique IX du formulaire (Preuves produites). Par ailleurs, lorsque les documents **sont cités** sous une forme abrégée, il y a lieu de respecter les règles mentionnées dans les Directives B-X, 9.1.

VIII. Autres requêtes

Dans cette rubrique, on peut par exemple demander la tenue d'une procédure orale ou présenter une requête en inspection publique.

IX. Preuves produites

Sous la rubrique « publications », il convient d'indiquer les **publications imprimées** (par exemple les fascicules de brevet) citées à titre de preuve en les inscrivant de préférence par ordre d'importance dans l'espace prévu à cet effet. Ces publications devraient être **citées** conformément aux Directives B-X, 9.1.

Il est demandé de mentionner également les **passages** du document sur lesquels l'opposant

s'appuie. Ces indications doivent en tout état de cause figurer dans l'exposé des faits et arguments (voir point VII ci-dessus).

Les autres **preuves** (par exemple l'indication des témoins, les déclarations tenant lieu de serment, les prospectus d'entreprises, les comptes rendus d'expériences, les expertises) doivent être mentionnées sous la rubrique « Autres preuves » (pour un usage antérieur public : lieu, date, nature – voir à ce sujet les Directives D-V, 3.1.2 ; D-IV, 1.2.2.1 v) ; pour les témoins : nom et prénom, adresse exacte, relations avec l'opposant, etc.). Si l'espace disponible n'est pas assez grand pour ces indications, il suffit d'indiquer sommairement les preuves invoquées en signalant par un renvoi le passage de l'acte d'opposition qui contient lesdites preuves (par exemple : « témoin N.N., page 5 »).

Les documents mentionnés par une partie à la procédure d'opposition (y compris les publications déjà citées dans le fascicule de brevet européen) doivent être déposés avec l'acte d'opposition ou les conclusions écrites, ce qui évite à l'OEB d'avoir à les demander par la suite. Si ces documents ne sont pas joints audit acte ou auxdites conclusions ou déposés en temps utile à l'invitation de l'OEB, celui-ci peut ne pas tenir compte des arguments à l'appui desquels ils sont invoqués (règle 83 CBE).

X. Paiement de la taxe d'opposition

La taxe d'opposition doit être acquittée durant le délai d'opposition. L'opposition n'est réputée formée qu'après le paiement de la taxe d'opposition (art. 99(1) CBE). En ce qui concerne la date à laquelle le paiement est réputé effectué, voir l'art. 7 du règlement relatif aux taxes et les indications données dans le Journal officiel au sujet des modalités de paiement.

XI. Liste des pièces jointes

Prière d'indiquer les documents joints en annexe en cochant la case appropriée.

XII. Signature

Si l'opposant est une personne morale et que l'acte d'opposition ne soit pas signé par un mandataire, le formulaire doit être signé :

- a) soit par une personne qui, d'après la loi et/ou les statuts de la personne morale, est habilitée à signer ; il conviendra dans ce cas d'**indiquer en quelle qualité cette personne signe**, par ex. : Geschäftsführer, Prokurist, Handlungsbevollmächtigter ; president, director, company secretary ; directeur, fondé de pouvoir (art. 133(1) CBE). Dans ce cas, un pouvoir n'est pas nécessaire ;
- b) soit par un autre employé de la personne morale si celle-ci a son siège dans un Etat contractant (art. 133(3), première phrase, règle 152(1) CBE) ; en ce cas, un pouvoir doit être déposé.

Opposition à un brevet européen

I. Brevet attaqué

Numéro du brevet

Numéro de la demande

Date de la mention de la délivrance au Bulletin européen des brevets (art. 97(3) et 99(1) CBE)

Titre de l'invention

II. Titulaire du brevet

cité en premier lieu dans le fascicule du brevet

Référence de l'opposant ou du mandataire (max. 15 caractères ou espaces)

III. Opposant

Nom

Adresse

Etat du domicile ou du siège

Nationalité

Téléphone/Téléfax

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Opposition conjointe (cf. feuille additionnelle)

☐

IV. Pouvoir

1. Mandataire

(N'indiquer qu'un seul mandataire ou le nom du groupe-ment de mandataires à qui les significations seront faites)

Adresse professionnelle

Téléphone/Téléfax

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Autre(s) mandataire(s) sur feuille additionnelle/cf. pouvoir

☐

Référence de l'opposant

2. Nom(s) de l'employé (des employés) de l'opposant habilité(s) à agir durant la présente procédure d'opposition conformément à l'art. 133(3) CBE

Le(s) pouvoir(s) pour 1./2. n'est/ne sont pas nécessaire(s)
est/sont enregistré(s) sous le n°
est/sont joint(s)

☐☐☐

V. L'opposition est formée contre

- le brevet dans son ensemble
- les revendications n°

☐

VI. Motifs d'opposition

L'opposition est fondée sur les motifs mentionnés ci-après :

a) l'objet du brevet européen attaqué n'est pas brevetable (art. 100a) CBE) pour les motifs suivants :

- défaut de nouveauté (art. 52(1) et 54 CBE)
- défaut d'activité inventive (art. 52(1) et 56 CBE)
- autres motifs excluant la brevetabilité, à savoir

☐☐☐

art.

b) le brevet européen attaqué n'expose pas l'invention de façon suffisamment claire et complète pour qu'un homme du métier puisse l'exécuter (art. 100b) CBE ; cf. art. 83 CBE).

☐

c) l'objet du brevet européen attaqué s'étend au-delà du contenu de la demande/demande antérieure telle qu'elle a été déposée (art. 100c) CBE ; cf. art. 123(2) CBE).

☐

VII. Exposé des faits (Règle 76(2)c) CBE)

L'exposé des faits invoqués à l'appui de l'opposition figure sur une feuille additionnelle (Annexe 1)

☒

VIII. Autres requêtes :

Référence de l'opposant

IX. Preuves produites

Les preuves ☐ sont jointes
☐ seront produites ultérieurement

A. Publications :

1	
en particulier, page/colonne/ligne/fig. :	
2	
en particulier, page/colonne/ligne/fig. :	
3	
en particulier, page/colonne/ligne/fig. :	
4	
en particulier, page/colonne/ligne/fig. :	
5	
en particulier, page/colonne/ligne/fig. :	
6	
en particulier, page/colonne/ligne/fig. :	
Suite sur feuille additionnelle	<input type="checkbox"/>

B. Autres preuves

--

Autres indications sur feuille additionnelle ☐

Référence de l'opposant

X. Paiement de la taxe d'opposition

- comme indiqué sur le bordereau de règlement de taxes et de frais (Formulaire OEB 1010) ci-joint ☐
- via les services en ligne de l'OEB ☐

XI. Relevé des pièces

Annexe n°

- 0 Formulaire d'opposition ☒
- 1 Exposé des faits (cf. VII.) ☒
- 2 Copies des documents produits à titre de preuve (cf. IX.)
 - a Publications ☐
 - b Autres pièces ☐
- 3. Pouvoir(s) signé(s) (cf. IV.) ☐
- 4. Bordereau de règlement de taxes et de frais (cf. X.) ☐
- 5. Feuille(s) additionnelle(s) ☐
- 6. Autres pièces ☐

Nombre
de feuilles*Veillez préciser :***XII. Signature de l'opposant ou du mandataire**

Lieu

Date

Signature

Nom (en caractères d'imprimerie)

S'il s'agit d'une personne morale, position occupée
au sein de celle-ci par le(s) signataire(s)

Référence de l'opposant