

# (12) International Application Status Report

**Received at International Bureau:** 15 November 2017 (15.11.2017)

**Information valid as of:** 08 February 2019 (08.02.2019)

**Report generated on:** 19 September 2019 (19.09.2019)

**(10) Publication number:**

WO2019/041549

**(43) Publication date:**

07 March 2019 (07.03.2019)

**(26) Publication language:**

Chinese (ZH)

**(21) Application Number:**

PCT/CN2017/109779

**(22) Filing Date:**

07 November 2017 (07.11.2017)

**(25) Filing language:**

Chinese (ZH)

**(31) Priority number(s):**

201710762360.9 (CN)

**(31) Priority date(s):**

30 August 2017 (30.08.2017)

**(31) Priority status:**

Priority document received (in compliance with PCT Rule 17.1)

**(51) International Patent Classification:**

A47J 31/30 (2006.01)

**(71) Applicant(s):**

JIN, Wen [CN/CN]; No.13 Second Street, Chigang West, Haizhu District Guangzhou, Guangdong 510000 (CN) *(for all designated states)*

HU, Wei [CN/CN]; No.13 Second Street, Chigang West, Haizhu District Guangzhou, Guangdong 510000 (CN) *(for all designated states)*

QING, Zhou [CN/CN]; No.13 Second Street, Chigang West, Haizhu District Guangzhou, Guangdong 510000 (CN) *(for all designated states)*

**(72) Inventor(s):**

JIN, Wen; No.13 Second Street, Chigang West, Haizhu District Guangzhou, Guangdong 510000 (CN)

HU, Wei; No.13 Second Street, Chigang West, Haizhu District Guangzhou, Guangdong 510000 (CN)

QING, Zhou; No.13 Second Street, Chigang West, Haizhu District Guangzhou, Guangdong 510000 (CN)

**(74) Agent(s):**

GUANGZHOU SINO PATENT & TRADEMARK AGENT CO., LTD.; 9/F Jungong Building, 163 Pingyun Road, Huangpu Avenue West, Tianhe District Guangzhou, Guangdong 510627 (CN)

**(54) Title (EN):** COFFEE MACHINE

**(54) Title (FR):** MACHINE À CAFÉ

**(54) Title (ZH):** 一种咖啡机

**(57) Abstract:**

**(EN):** Disclosed is a coffee machine, comprising a main machine (1), a coffee cup (2), and a processing funnel (3) capable of smashing or stirring coffee raw materials and also capable of filtering coffee liquid, wherein a first water inlet (11) is provided on the main machine (1); the processing funnel (3) comprises an inner funnel (31) for holding the coffee raw materials, and an outer funnel (32); a side wall of the inner funnel (31) is a filter screen (312), and a first water outlet (321) is provided on the outer funnel (32); when the processing funnel (3) is installed on the main machine (1), the inner funnel (31) is sheathed inside the outer funnel (32), and a first accommodation cavity (33) that is in communication with the first water outlet (321) is formed between the inner and outer funnels; the first water inlet (11) is in communication with an inner cavity of the inner funnel (31), and the first water outlet (321) can be in communication with the interior of the coffee cup (2); and an area between the inner funnel (31) and the main machine (1), and an area between an opening of the inner funnel (31) and an opening of the outer funnel (32) are both sealed. By improving the overall structure in a brand new way, the micro pressure principle is introduced into the coffee machine, and not only are the coffee extraction rate and the purity of the coffee beverage improved on the basis that the time spent making coffee is effectively shortened, but the cost of the self-prepared coffee is also low.

**(FR):** La présente invention concerne une machine à café, comprenant une machine principale (1), une carafe à café (2) et un entonnoir de traitement (3) capable de broyer ou d'agiter des matières premières de café et également capable de filtrer un liquide de café, dans laquelle une première entrée d'eau (11) est disposée sur la machine principale (1); l'entonnoir de traitement (3)

comprend un entonnoir interne (31) pour contenir les matières premières de café, et un entonnoir externe (32) ; une paroi latérale de l'entonnoir interne (31) est une grille de filtre (312), et une première sortie d'eau (321) est disposée sur l'entonnoir externe (32) ; lorsque l'entonnoir de traitement (3) est installé sur la machine principale (1), l'entonnoir interne (31) est gainé à l'intérieur de l'entonnoir externe (32), et une première cavité de réception (33) qui est en communication avec la première sortie d'eau (321) est formée entre les entonnoirs interne et externe ; la première entrée d'eau (11) est en communication avec une cavité interne de l'entonnoir interne (31), et la première sortie d'eau (321) peut être en communication avec l'intérieur de la carafe à café (2) ; et une zone entre l'entonnoir interne (31) et la machine principale (1), et une zone entre une ouverture de l'entonnoir interne (31) et une ouverture de l'entonnoir externe (32) sont toutes deux scellées. En améliorant la structure globale d'une nouvelle façon, le principe de micropression est introduit dans la machine à café, et non seulement le taux d'extraction de café et la pureté de la boisson de café sont améliorés sur la base du fait que le temps passé à préparer le café est efficacement raccourci, mais le coût du café préparé par l'utilisateur est également faible.

**(ZH):** 一种咖啡机,包括主机(1)、咖啡杯(2)、可粉碎或搅拌咖啡原料以及可过滤咖啡液的加工斗(3),主机(1)上设有第一入水口(11),加工斗(3)包括用于盛装咖啡原料的内斗(31)、外斗(32);内斗(31)的侧壁为过滤网(312),外斗(32)上设有第一出水口(321);加工斗(3)安装到主机(1)上时,内斗(31)套合于外斗(32)内且二者之间构成与第一出水口(321)连通的第一容腔(33),第一入水口(11)与内斗(31)的内腔连通,第一出水口(321)可与咖啡杯(2)的内部连通,内斗(31)与主机(1)之间的区域、内斗(31)的开口处与外斗(32)的开口处之间的区域均被密封。通过对整体结构进行全新改进以将微压原理引入到咖啡机当中,不仅可以在有效地缩短咖啡制作时间的基础上提高咖啡萃取率、以及咖啡饮品的纯度,而且咖啡的自制成本低。

### **International search report:**

Received at International Bureau: 30 May 2018 (30.05.2018) [CN]

### **International Report on Patentability (IPRP) Chapter II of the PCT:**

Not available

### **(81) Designated States:**

AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW

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

African Intellectual Property Organization (OAPI) : BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG

African Regional Intellectual Property Organization (ARIPO) : BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW

Eurasian Patent Organization (EAPO) : AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM