



HANGSOME INTELLECTUAL PROPERTY CO. LTD.

专利，商标，工业设计注册和版权保护
国际知识产权注册及执行
技术转移及商业化
知识产权战略与管理

第三百零一期周报

2017.11.13-2017.11.19

网址: <http://www.hangsome.com>

上海市徐汇区凯旋路3131号明申中心大厦1011室

邮编: 200030

电话: +86-(0)21-54832226/33562768

传真: +86-(0)21-33562779

邮箱: hangsome@hangsome.com

总目录

● 每周资讯

- 1.1 【版权】综艺维权有多难？“抄袭”与著作权侵权不直接等同
- 1.2 【专利】培育高价值专利需符合什么条件？专家称用得上、站得住、护得住！
- 1.3 【专利】“双11”，这部电商法会保障你“买”吗？
- 1.4 【专利】高通专利费用问题再生波澜：三星华为暂停支付
- 1.5 【专利】申请了能让相机有夜视功能的镜头专利
- 1.6 【专利】江苏发布知识产权 密集型产业报告
- 1.7 【专利】全国推进时间表划定 知识产权质押融资全面提速扩围
- 1.8 【专利】U盾专利纠纷4年未决 恒宝股份5000万诉讼案现反转？
- 1.9 【专利】库克笑出声苹果打赢了滑动解锁专利战获1亿2千万
- 1.10 【专利】福特自动驾驶再获专利 未来车型可自动越野

● 热点专题

- 【知识产权】九次无效掉的煎炸锅发明专利无效决定,被北京知产法院撤销
-

每周资讯

1.1【版权】综艺维权有多难？“抄袭”与著作权侵权不直接等同（2017-11-14）

《向往的生活》从录制阶段起，就开始面临网友“抄袭韩国综艺节目《三时三餐》”的指责。但遗憾的是，如果真的产生著作权纠纷，《三时三餐》的获胜几率并不高。事实上，从已有的案例来看，电视节目模式作为一个独特的对象，在大部分国家都难以受到著作权法的保护。

根本原因

电视节目“抄袭”与著作权侵权不直接等同

几经周折，综艺节目《向往的生活》换平台、定档又移档。不大顺利的播出之路，好歹终于引起了关注——以及争议。褒贬的原因都很直接，一个是以节目参与明星自给自足的乡村田园为题材，被不少观众誉为当下综艺节目中的一股“清流”；而另一个就不那么让栏目组高兴了——《向往的生活》从录制阶段起，就开始面临网友“抄袭韩国综艺节目《三时三餐》”的指责，被认为包括节目创意、环境选择、规则及模式设置、节目配乐甚至参与人设都与《三时三餐》有许多相似之处，被不少网民对此公开表示反感和抵制，甚至希望韩方起诉，以打击综艺抄袭的不正之风。

乍一看，涉嫌抄袭的《向往的生活》似乎面临著作权法方面的法律风险，《三时三餐》制作方也可根据与我国共同参与签署的多边条约《世界版权公约》寻求版权保护中的国民待遇。但遗憾的是，从近年来综艺界各种“模仿”之争的后续情形来看，如果真的产生著作权纠纷，《三时三餐》的获胜几率并不高。

背后的根本原因在于，电视节目的“抄袭”或“相似”与著作权侵权并不直接等同。这并非是我国著作权法体系中的漏洞，事实上，从已有的案例来看，电视节目模式作为一个独特的对象，在大部分国家都难以受到著作权法的保护。

法律分析

著作权法保护具体“表达”而非“思想”

著作权法的立法精神在于鼓励作品创作，而非限制创作者对于想法和创意的借鉴和使用，因此，著作权法的保护对象其实是具体的“表达”而非背后的“思想”。比较《向往的生活》与《三时三餐》相似的部分，如以乡村田园生活为背景、要求参与者以劳动换得所需、另外邀请嘉宾做客过夜等，皆是属于宏观创意层面的内容，在思想与表达的划分中，它们大

多被作为“思想”而难以得到保护。

但需要明确的是，尽管由于“表达”范围的有限性，对于其他综艺节目的形式、规则设计等宏观层面上的参考使用很难构成著作权侵权，但对其中原创音乐、舞美造型等微观元素的使用则会落入“表达”的范围而成立侵权。

在这一点上，如早些年“泡泡堂”诉“QQ 堂”侵害著作权纠纷案中，法官所认定的游戏规则的设置和界面布局风格均属于“思想”的范畴，而具体的图案、图表颜色等“表达”二者又有显著不同，因此“QQ 堂”并未侵犯“泡泡堂”著作权的判决结果，正是先例。

然而对于综艺节目来说，这种“九牛一毛”的侵权可能性使得大部分被“抄袭”的节目都难以寻求著作权法的救济，这就是《三时三餐》在《向往的生活》的“相似”面前所面临的窘境。

【李梦菲 摘录】

1.2【专利】培育高价值专利需符合什么条件？专家称用得上、站得住、护得住！ **（发布时间：2017- 11-14 ）**

近 5 年来，我国知识产权大国地位进一步巩固。数据显示，5 年来每万人口发明专利拥有量较上一个 5 年有较大幅度增长。2015 年，我国首次实现年度受理发明专利申请量超百万件，至 2016 年，发明专利申请量连续 6 年居全球之首。去年底，国务院印发的《“十三五”国家知识产权保护和运用规划》（下称《规划》）强调，要提高知识产权质量效益，实施专利质量提升工程，促进知识产权高效运用。

7 月 17 日召开的中央财经领导小组第十六次会议强调，要改善投资和市场环境，加快对外开放步伐，降低市场运行成本，营造稳定公平透明、可预期的营商环境，加快建设开放型经济新体制，推动我国经济持续健康发展。产权保护特别是知识产权保护是塑造良好营商环境的重要方面。要完善知识产权保护相关法律法规，提高知识产权人的积极性和主动性，提升产权意识，自觉运用法律武器依法维权。

根据《规划》，到 2020 年，每万人口发明专利拥有量将增加至 12 件，PCT 国际专利申请量将增加到 6 万件。虽然当前仍存在“大而不强、多而不优”的问题，

但政策环境持续优化，创新环境将会在未来发生巨大的变化，专利质量将会持续提高，专利保护越来越严格。政策和法律为高价值专利提供有效的法律保护，并为专利的高效运用提供了坚实基础。

笔者认为，培育高价值专利，至少应当同时符合三个条件——用得上、站得住、护得住。用得上，是指专利中所保护的技术方案可以被实施在产品上，产品拥有良好的市场前景，这样的专利有很好的使用价值。站得住，是指专利权稳定。专利通过严格的实质审查，经过无效宣告请求程序的检验，仍然符合专利法的相关规定，专利权稳定。护得住，是指在专利在侵权诉讼中切实维护专利权人的权利。也就是说，当专利权人使用专利权进行诉讼维权时，可以获得胜诉。符合上述三个条件的高价值专利，可以保证专利权人在专利运营、专利产品生产、销售、专利维权等方面拥有非常大的优势。

“三流公司做产品，二流公司做品牌，一流公司做标准。”在通信领域里的高价值专利，不但符合上述关于高价值专利的条件，往往还是通信领域里相关标准的必要专利。

在通信领域中，专利代理机构可以通过专利分析助力企业获得高价值专利。比如，分析一项通信技术协议中关键的技术点，通过技术点与专利中的技术方案的对应关系，分析这些关键技术点在专利中的布局情况，可以在一定程度上获知某些竞争对手的专利布局与协议提案布局之间的对应关系，从而为未来的专利布局 and 标准提案中可能采用的策略提供一些参考和建议，以及结合专利布局进行高价值专利的挖掘，从而为企业获得高价值专利提供准确的信息。

实践中，还可以通过阅读专利、非专利文献，对一项技术的概况进行一个较为全面的了解，然后借鉴行业中对该技术的分类，建立科学的技术分类表，确定各技术分类的边界。将一级分类设计为涉及该相关技术的整体架构，从而客观反映出当前该技术的总体状况。二级分类则是对于一级分类的具体细分，其能够反映出该技术相关专利的发展现状。三级分类则是在标准关键技术点的基础上，对二级分类进一步细分，以期获知这些技术点在专利中的分布和布局情况。

在上述分析的基础上，确定检索要素表，为各技术主题制定适当的检索策略，制定检索式，实施专利检索，通过检索、验证、再检索、再验证的方式，提高数

据的查全率和查准率并获取专利信息。对于获得的专利信息集合,通过人工筛选,对这些文献进行逐件的标引分析,进行多维度定性分析,进一步对标准关键技术点所涉及的专利布局进行分析。

在这类分析基础上,建议企业根据自身的技术和市场优势,有针对性地进行专利布局,发挥自身的技术优势,并用合理的专利申请获得技术优势,在标准制定过程中争取自身的利益最大化。通过科学合理的利用专利信息,经过严谨的分析,使之成为助力企业获得高价值专利的高价值信息。

【 叶龙飞 摘录】

1.3【专利】“双11”，这部电商法会保障你“买”吗？（发布时间：2017-11-14）

一年一度的电商“狂欢”——“双11”刚过,很多人已经采购完毕自己心仪的商品。作为党的十九大召开后第一批提交审议的法律草案之一,电子商务法草案备受电子商务平台和消费者的关注。近日,十二届全国人大常委会第三十次会议分组审议电子商务法草案二审稿(下称草案二审稿),相较于一审稿,草案二审稿中对电商处理知识产权侵权行为、电商义务进一步明确,赢得委员们和各界群众纷纷“点赞”。

“网络购物已成为国外友人眼中的中国新四大发明之一,可见电子商务对社会生产和消费的巨大影响。就知识产权保护而言,电子商务的普及和蓬勃,使得本已难举证的知识保护难上加难。知识产权单行法立法和司法已经针对电子商务相关的知识产权保护作出一定的应对和规范,但难以专门体系化地规范电子商务中的知识产权保护,草案二审稿专门根据电子商务的特点,针对性、体系化地规定相关知识产权保护,实现严格的知识产权保护,是贯彻落实十九大报告中‘强化知识产权创造、保护、运用’要求的具体体现。”上海大学知识产权学院院长许春明表示。

“一键购买”维权服务

“在网上,侵权者的机动性更强,购物网页可以随意删改,遇到侵犯我们知识产权的情况,如果没有电商平台的帮助,我们很难取得完整证据链。”“我

们主要通过外观设计专利对产品进行知识产权保护。但是在遇到侵权行为时，需要在取证过程中耗费大量时间，所有程序走完后，产品也快过时了。”取证难、周期长，是知识产权维权的一大痛点，在飞速发展的电子商务领域，这一问题尤为突出。很多电商企业纷纷表示，电商平台作为网络服务提供者的责任亟待强化。

对此，草案二审稿提出了“通知-删除”规则，规定电子商务经营者应当建立便捷、有效的投诉、举报机制，公开投诉、举报方式等信息，及时受理并处理投诉、举报。在电子商务争议处理中，电子商务经营者应当提供原始合同和交易记录。“‘通知-删除’规则是规范网络服务提供者的重要规则，既是知识产权权利人及时制止侵权行为的重要途径，也是电子商务平台免除赔偿责任的‘避风港’。投诉举报的便捷有效，处理的及时高效，是规范电子商务平台和保护知识产权的保障。”许春明认为，电子商务是“无纸化”网络交易，一旦发生知识产权等纠纷，权利人或受害人往往难于取得相关证据。草案二审稿从更易取得和保存相关证据的角度出发，赋予电子商务经营者相对更高的义务，既具有合理性，又能有效及时化解争议，有利于知识产权维权。

草案二审稿还进一步明确，电子商务平台经营者“知道或者应当知道”平台内经营者侵犯知识产权的，应当采取删除、屏蔽、断开链接、终止交易和服务等必要措施。而此前，草案一审稿提出，电子商务平台“明知”平台内经营者侵犯知识产权，应当依法采取删除等必要措施。草案二审稿将其中的“明知”二字改为“知道或者应该知道”，并要求电子商务平台应采取“删除、屏蔽、断开链接、终止交易和服务等必要措施”。

在许春明看来，对于网络服务提供者的法律责任，我国侵权责任法已有明确规定，“网络用户利用网络服务实施侵权行为的，被侵权人有权通知网络服务提供者采取删除、屏蔽、断开链接等必要措施。网络服务提供者接到通知后未及时采取必要措施的，对损害的扩大部分与该网络用户承担连带责任。网络服务提供者知道网络用户利用其网络服务侵害他人民事权益，未采取必要措施的，与该网络用户承担连带责任”。显然，电子商务平台就是网络服务提供者中的一种，应适用该条规定。“电子商务法根据电子商务的特点，增加了终止交易和服务的必要措施。因此，电子商务法的这条规定是对侵权责任法第 36 条的衔接和明确化。”许春明表示。

携手发力严格保护

实际上，坚决打击电商领域知识产权侵权行为已经成为社会各界的共识。正在修订的专利法在提交国务院审议稿中新增第六十三条提出，“网络服务提供者知道或者应当知道网络用户利用其提供的网络服务侵犯专利权或者假冒专利，未及时采取删除、屏蔽、断开侵权产品链接等必要措施予以制止的，应当与该网络

用户承担连带责任。”“专利权人或者利害关系人有证据证明网络用户利用网络服务侵犯其专利权或者假冒专利的，可以通知网络服务提供者采取前款所述必要措施予以制止。网络服务提供者接到合格有效的通知后未及时采取必要措施的，对损害的扩大部分与该网络用户承担连带责任。” 审议稿还明确专利行政部门的权责，提出专利行政部门认定网络用户利用网络服务侵犯专利权或者假冒专利的，应当通知网络服务提供者予以制止。有关专家认为，电子商务法有望与知识产权相关法律法规互为补充，携手化解电子商务领域的知识产权保护难题。

近年来，专利行政部门也积极构建“严保护、大保护、快保护、同保护”工作格局，通过专利行政执法工作对电子商务领域的侵权行为进行了有效遏制。作为我国电商产业较为发达的省份，浙江省根据形势发展和区域知识产权工作需要，进一步完善地方法规，加大了执法力度和处罚力度。浙江省知识产权局充分发挥中国电子商务领域专利执法维权协作调度（浙江）中心（下称浙江中心）作用，与各协作省市协同作战，加大对制假源头、重复侵权、恶意侵权、群体侵权的查处力度，有效解决了电商领域专利侵权跨省执法困难、线上线下割裂的痛点。今年上半年，浙江中心共处理电商领域专利侵权判定咨询案件 6.1698 万件，其中发明、实用新型、外观设计案件分别占比 31.7%、46.7%和 21.6%；与 20 省市协作处理 2512 件。在 2017 广东知识产权交易博览会上，来自全国 19 个城市及知识产权强市创建市的代表共同签署了《电商领域知识产权联合执法宣言》，拓宽联合执法渠道。

“尽管电子商务法还在审议中，但电子商务领域的知识产权司法和行政保护已经取得一定成效，知识产权侵权得到了有效遏制，电子商务秩序逐步规范化有序化。这一成效一方面得益于司法部门和行政部门的严格执法，另一方面得益于电子商务经营者的自觉规范经营。可以预见，随着电子商务法的通过实施，电子商务领域的知识产权保护将会更为严格，电子商务产业的发展将更为健康。” 许春明表示。

【封喜彦 摘录】

1.4 【专利】高通专利费用问题再生波澜：三星华为暂停支付（发布时间：2017-11-14）

【中关村在线新闻资讯】11月14日消息，苹果与高通有关专利费用的问题一直争论的不可开交。与此同时，安卓阵营的各个手机厂商也开始对高通的专利费用提出了质疑。华为公司已经开始暂停支付专利费用，而三星也在考虑类似的计划。



高通专利费用问题再生波澜：三星华为暂停支付（图片来自于腾讯）

有知情人士透露，之所以这些安卓厂商也采取类似的做法，主要是因为他们希望能够通过这种方式逼迫高通重新划定一个合理的专利费用额度。华为之所以敢于暂停支付，主要是因为他们手中拥有大量的移动通信技术专利和基站技术，这也让他们与高通谈判的时候底气更足。

事实上，三星对于高通专利费用的额度也不满意，他们和华为一样正在评估暂停支付专利费用的做法。三星电子除了研发手机之外，也是领先的电信设备制造商，拥有有关移动通信技术的大量专利。消息人士表示，三星电子也将停止向高通支付专利费。

不过对于高通来说，眼下对于他们最棘手的问题还是要先解决与苹果的争端。上个月底的时候，华尔街日报撰文表示，苹果正在考虑明年的 iPhone 和 iPad 中移除高通 LTE 芯片。

根据苹果的计划，他们在下一代 iOS 设备中将使用来自英特尔和联发科的 LTE 芯片。事实上，在 iPhone7 和 iPhone7Plus 中，苹果就已经开始尝试采用英特尔芯片。不过，苹果还有充足的时间来做出这样的决定，他们一般要到明年的 6 月份才能确定新机 LTE 芯片使用哪家厂商的。

【王叶娟 摘录】

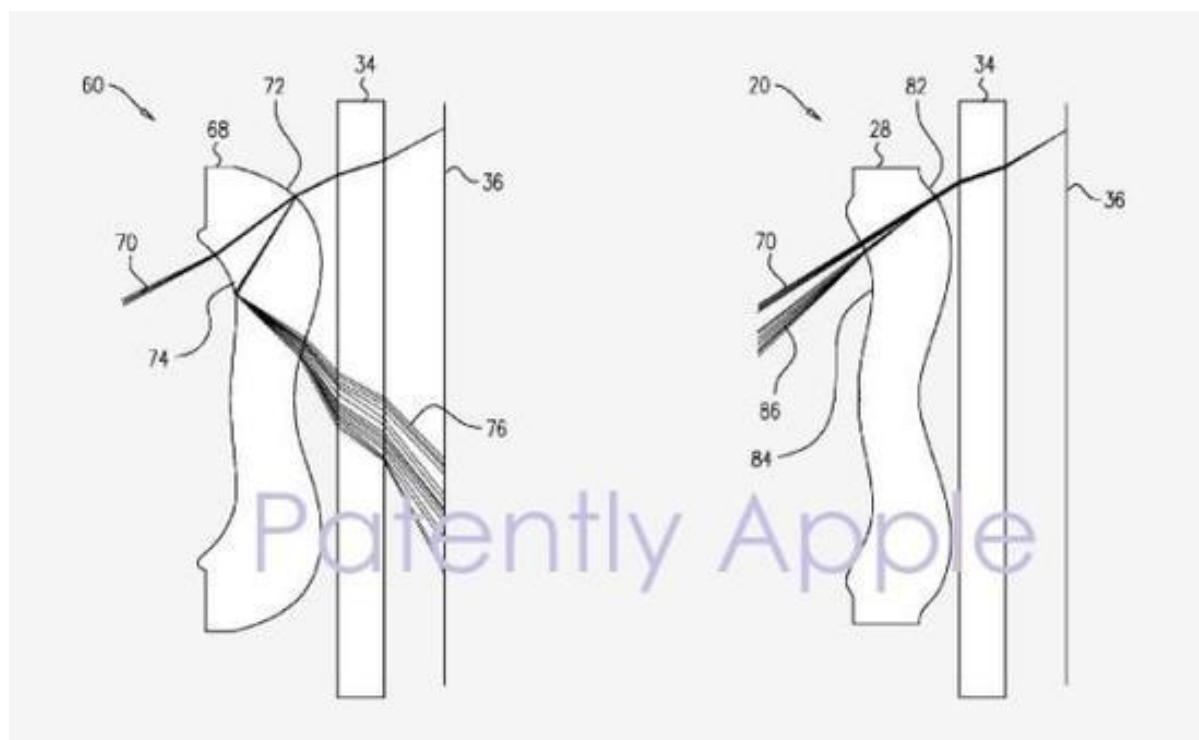
1.5 【专利】申请了能让相机有夜视功能的镜头专利 (发布时间: 2017- 11 -14)

(原标题: 苹果申请了这种镜头专利: 能让 iPhone 的相机有夜视功能)

苹果公司在中国台湾申请了一种近红外成像(Near-infrared imaging)广角镜头专利, 这可能是在为新 iPhone 研发相机镜头。

近红外成像设备可用于医学诊断、食品检查和夜视等环境, 此外也被面向消费者的数码设备应用, 如“基于形态的纵深映射”

(pattern-based depth mapping) 技术, 就是利用了这种近红外成像原理, 它被苹果公司的 iPhone X 用于 Face ID, 进行对人脸的探测。



Patently Apple 提供的概念图片

据国外网站 Patently Apple 介绍, 这项镜头专利中还提到了一种新的广角技术。

根据专利中提供的参数，这种 $f/2.0$ 光圈的镜片能够拍摄 84° 的对角线全景，整个图像的光学失真不会超过 2%。与之相对，苹果今年 9 月刚推出的 iPhone X 和 iPhone 8 使用的是 $f/1.8$ 光圈。

据美国网站 IBTimes 11 月 12 日介绍，这样的镜头加上近红外成像，能够让 iPhone 的照相机拥有夜视功能，在黑暗的状况下也能拍摄物体。夜视功能技术也是各大科技公司正在开展激烈竞争之处。

上述网站还推测，新专利的镜头也可能是用于传言中的苹果新产品 AR 眼镜。

这项专利的发明人之一是苹果公司的光学工程师，他曾经为著名日本相机公司富士胶片（Fujifilm）研发摄像镜头。

据外媒报道，为了改善自己的照相机，苹果收购了一系列相机公司。其中 11 月 9 日，科技网站 TechCrunch 从苹果官方处得到确认，苹果已经收购知名初创公司 InVisage。

InVisage 科技公司拥有一种叫做“量子成像”（QuantumFilm）的图像传感技术，这种技术能够让体积很小的压缩摄像组件应用到苹果设备中来，从而帮助苹果公司设计和订制自己的相机镜头。

【胡凤娟 摘录】

1.6【专利】 江苏发布知识产权 密集型产业报告 （发布时间：2017- 11 -14 ）

《江苏省知识产权密集型产业统计报告》表明，2016 年，江苏共有 102 个知识产权密集型产业，其中 33 个是专利密集型产业，35 个是商标密集型产业，51 个是版权密集型产业，同时为专利密集型和商标密集型产业的有 17 个。2016 年，江苏知识产权密集型产业增加值为 24427.07 亿元，从业人员数为 599.93 万人，以 12.61%的就业创造了 32.10%的 GDP。其中专利密集型产业平均增加值是非专利密集型产业的 3.36 倍，平均从业人员数是非专利密集型产业的 2.63 倍。

报告显示，江苏省知识产权密集型产业具有对经济和就业的贡献度高、创新投入及产出大、出口贡献大、经济效益好、劳动报酬高等特点，与全国七大战略性新兴产业吻合度高，但与美欧知识产权密集型产业在经济贡献度和先进制造业覆盖广度上还存在差异。

《江苏上市公司创新活动分析》在对江苏于境内上市的 316 家公司创新活动进行分析的基础上，发布“2016 年江苏上市公司创新活动综合指数 TOP20”，同时还发布了上市公司研发费用、研发投入强度、专利申请量、专利授权量、专利维持数量、有效发明专利拥有量、高价值 A 等级发明专利拥有量等 TOP10，揭示了 2016 年江苏上市公司的科技创新实力。该分析表明，2016 年 TOP20 公司的创新综合实力有较大提高、经济贡献度大幅攀升，前 20 强在市值、净利润和营业收入与其他上市公司均值相比均有很强的优势，分别是其他上市公司均值的 2.3 倍、2.3 倍和 5.7 倍。

1.7 【专利】 全国推进时间表划定 知识产权质押融资全面提速扩

（发布时间：2017- 11 -

15）近日记者获悉，随着国家层面不断出台新政大力推进知识产权质押融资，地方层面密集开展相关工作，鼓励金融机构为科技型企业授信，切实破解融资难题。

国家层面看，继《国务院关于强化实施创新驱动发展战略进一步推进大众创业万众创新深入发展的意见》《国务院办公厅关于推广支持创新相关改革举措的通知》对知识产权质押融资工作提出明确要求后，国家知识产权局日前提出加快扩展专利质押融资工作覆盖面。要求以年均 20% 以上的增长目标制定全省推进专利质押融资工作方案（2018—2020 年）。2018 年 6 月底前，辖区内 70% 以上的地市建立完善专利质押融资服务和促进机制；50% 以上的地市专利质押融资工作有政策保障、有专人负责、有经费支持、有平台服务。

地方层面看，北京、浙江、江苏等多地陆续召开专利质押融资工作推进会以及专利质押融资推介对接会。不少地方更是大力鼓励金融机构为科技型企业提供服务。

例如，山西省提出，鼓励金融机构为科技型企业提供知识产权质押融资、股权质押等金融服务，鼓励保险机构开发科技保险产品，鼓励设立科技创新融资担保机构。山东省在齐鲁股权交易中心设立“科技板”，鼓励银行为中小微科技企业授信。广州开发区首批 18 家知识产权质押融资企业共签约 6 家银行，获授信 1.2 亿元。安徽省多家银行也积极开展知识产权质押融资工作，截至 9 月末，安徽省开办知识产权质押融资业务的农商银行有 36 家，共扶持小微企业 96 户，各类知识产权质押累计投放约 8.86 亿元。

中国财政科学研究院专家卓识告诉《经济参考报》记者，知识产权质押融资可以更好地助力科创企业持续创新，也为商业和社会化资金进入科创企

业和创新领域起到指引作用。

中国社科院工业经济研究所副研究员渠慎宁表示，以“互联网+”为代表的中小型创新企业大多属于轻资产行业，大多是民企身份，管理结构不太稳定，金融机构为其提供融资存在一定风险。但是如果以国家为担保，由国家层面大力推进知识产权质押融资，就会帮助中小创企业便于从金融机构融资。

“银行业全面开展知识产权质押融资难度仍大，知识产权作为抵押物变现能力较差，一些银行觉得风险太大，不太鼓励做。公司贷款一般都要有厂房、住房抵押，贸易融资也得有应收账款。”某国有大行机构部人士坦言。

对此，国家知识产权局指出，要尽快建立健全专利质押融资风险分担及补偿机制。尚未建立风险补偿机制的省份，要引入专利保险机制，设立地方性风险补偿资金，积极引导企业为质押项目购买专利执行保险和融资保证保险，2018年上半年实现贷款、保险、财政风险补偿捆绑的专利权质押融资项目落地。

据了解，目前各地金融办大量承担了中小型创新企业知识产权融资试点，比如由地方金融办筛选出一部分中小创企业，通过产业基金对其进行支持，还会联合一部分银行和金融机构，以政府担保的形式，鼓励银行和金融机构对中小型创新企业进行融资。

“不过，资产规模不大、现金流不强、前期盈利能力差、变现周期太长、过程发展中运维风险即市场风险大、信贷体系和机制有待进一步完善和加强、灵活性有所欠缺等，也是不可忽视的操作难点。”卓识说。

渠慎宁指出，破解难点的关键在于建立企业的筛选机制。政府要能筛选出真正具有知识产权和技术含量的中小型创新企业，这需要一定的评价机制，由政府方面建立以专家和企业家的评价团队，对中小型创新企业进行择优选拔。（转自：经济参考报）

1.8 【专利】U盾专利纠纷 4 年未决 恒宝股份 5000 万诉讼案现反转？（发布时间：2017- 11-16 ）

随着移动支付时代到来，“U盾”已逐渐淡出人们的视野，但有两家公司围绕该产品的专利诉讼仍未落定。近日，国家知识产权局专利复审委员会（以下简称专利复审委）的一纸决定书又给案件增添了变数。

11 月 15 日下午，恒宝股份(002104, SZ)就其与北京握奇数据股份有限公司(曾用名北京握奇数据系统有限公司, 以下简称握奇数据)5000 万元专利诉讼案涉案专利召开新闻发布会。恒宝股份方代理律师、中伦律师事务所律师合伙人马东晓向《每日经济新闻》记者表示，按照司法解释，复审委的决定书使得握奇数据的诉讼基础已不存在，已提交驳回申请。

需要说明的是，上述“U盾专利案”一审判决恒宝股份赔偿握奇数据共计 5000 万元，目前该案二审尚未开庭审理，而此次专利复审委作出的是“部分无效”决定。11 月 15 日，《每日经济新闻》记者联系到握奇数据法务人员，但对方请示领导后表示，暂时不接受采访，以后再联系。

涉案专利“部分无效”

闻名于知识产权圈及资本市场的“U盾专利案”始于 2014 年。

根据恒宝股份的公告，握奇数据 2014 年第一次起诉恒宝股份侵犯其专利权利，但不久后撤诉；2015 年 2 月底，握奇数据在北京知识产权法院再次提起诉讼，并在 2016 年 4 月将诉讼请求的赔偿金额由 100 万元增至 5000 万元。

2016 年 12 月，北京知识产权法院作出一审判决，判处恒宝股份赔偿原告握奇数据经济损失及诉讼合理支出共计 5000 万元。随后，恒宝股份就一审结果向北京市高级人民法院提出上诉，请求撤回一审判决书，并驳回被上诉人握奇公司的全部诉讼请求。

围绕“U盾”技术专利权争执的双方是何来历?据一财网报道,握奇数据拥有超过 230 项国际专利,1130 余项国内专利,其中 85%是发明专利。

而素有“卡王”之称的恒宝股份在其 2016 年年报介绍道,公司专注的智能卡技术在移动通信、金融等领域应用先后获得了数百项专利和软件著作权,2016 年度营收 13.53 亿元。

四年诉讼历程、一审判决 5000 万元赔偿款,变数来自于专利复审委 11 月 1 日作出的《无效宣告请求审查决定书》(以下简称决定书)对握奇数据 2005 年获得的发明专利作出“部分无效”的决定。

值得注意的是,专利复审委作出的是“部分无效”决定。与恒宝股份有深度合作关系的北京卓特专利代理事务所总经理段宇在发布会上解释称,专利复审委对无效宣告请求的审查决定有三种:全部无效、部分无效、维持有效,“宣布无效的专利权视为自始即不存在”,而握奇数据提出主张的权利要求 1 和 16 在此次无效宣告范围内。

这意味着什么呢?马东晓介绍,根据最高人民法院 2016 年 3 月的司法解释,法院可以裁定驳回握奇数据基于无效权利要求的起诉,“我们已向法院提交驳回申请,结果请拭目以待”。

专利诉讼或陷“持久战”

而针对专利复审委的《决定书》,握奇数据将采取什么策略维持诉讼请求?对二审结果有何判断?11 月 15 日,记者联系到握奇数据法务人员,但对方表示,经请示领导,决定暂不接受采访。

马东晓向《每日经济新闻》记者表示,目前其律师团队与恒宝股份已就握奇数据剩余有效专利进行向专利复审委提出无效宣告请求,这是握奇数据 2005 年所获专利第三次被提起无效宣告请求,这也同时意味着,恒宝股份与握奇数据之间的专利诉讼可能还会持续较长时间。

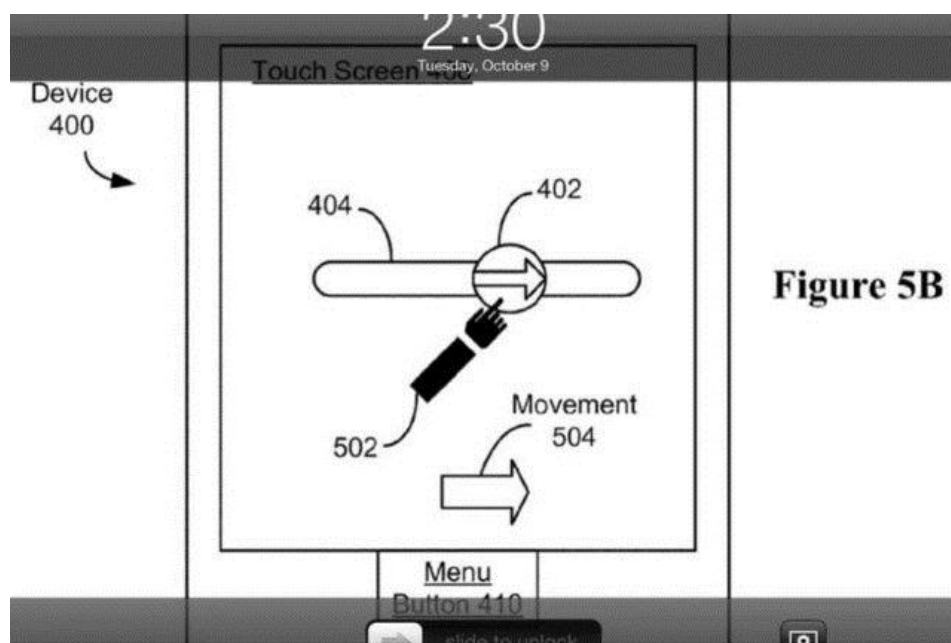
目前,二者之间的“U盾专利案”尚处在二审之中,结果有待法院判决。“不是钱的问题,是声誉的问题。”11月15日,恒宝股份董事长兼总裁钱京向媒体记者表示,“我很感谢这次的诉讼,这让我们深切地认识到我们在知识产权领域的薄弱,我们将借此机会进一步加大对知识产权领域的建设”,钱京说道,“我也呼吁所有企业,知识产权方面,一定不要掉以轻心。”

做出这番感慨,恒宝股份付出的学费代价不菲。因一审败诉,恒宝股份于2016年12月计提或有负债5000万元,使得其2016年度营业外支出较上年度大涨3501.04%,归属于上市公司股东的净利润下降幅度超过60%。另外,据《证券时报》报道,恒宝股份在披露“U盾专利案”一审判决结果后,2016年12月9日当天股价下跌7.09%,市值蒸发6.7亿元。

【周君 摘录】

1.9 【专利】库克笑出声苹果打赢了滑动解锁专利战获1亿2千万 (发布时间:2017-11-16)

相信对于老果粉们来说,对于早几款iPad和iPhone上的滑动解锁“slide-to-unlock”功能再熟悉不过。但你可曾想过该功能竟然引发了苹果专利权争夺战。在最新的法院判决中显示,苹果似乎终于打赢了这个1亿2000万美元的专利战。



苹果终于赢得了1亿2千万成‘滑动解锁’专利战赢家(图源: Theverge)

确实，这几年新手机平板设备都纷纷采用的新的生物识别技术如指纹、人脸，似乎也让大家快要忘记滑动解锁“slide-to-unlock”功能。但其实这是因为此前苹果采用的该技术涉及到专利侵权因此经过了多年的法庭辩论。

据悉，该专利侵权案件主要围绕苹果著名的滑动解锁专利，其中较著名的快速链接专利，涵盖了自动变成像一个电话号码为可以点击的链接信息软件，而对手公司发现其侵犯自己的这两项专利因此提起上诉。而持续了那么久，slide-to-unlock 甚至再也没被新手机或平板电脑采用过。

但刚刚苹果终赢了该 1 亿 2000 万美元的专利战，当然对手大佬们对此结果并不满意。其中一位代表在一份声明中表示：“我们的论点得到了许多人的支持，他们认为，法院应该审理此案，恢复促进创新和防止滥用专利制度的公平标准。”。该公司还表示，这一裁决将使苹果“从非法专利中获得不正当利益”。

来源：ZOL 中关村在线 作者：中关村在线

【沈建华 摘录】

1.10【专利】福特自动驾驶再获专利 未来车型可自动越野 (发布时间：2017- 11-15)

据汽车新闻网站 **Autoblog** 报道，福特汽车的自动驾驶技术又获得进展，其研发的自动越野技术已经获得美国新专利，而且自动越野技术还将适用于所有车型。

对于自动驾驶这种简单、安逸而又安全的未来技术，汽车制造商们并不想该技术仅适用于城市被铺好的道路上。而上周，福特越野自动驾驶系统又获得了重要进步，并取得了美国专利商标局的新专利。根据福特的新专利，这个自动越野驾驶系统可不仅限于皮卡或者传统的越野车，其他车型也将完全适用；而且系统还可以检测到环境中的障碍，比如一个水坑、路面上突兀的石头等等，它甚至还可以在无人操作的情况下，越过这些障碍物。

福特的越野自动驾驶系统使用了大量的阵列传感器以及车载数据，其中包括摄像头、雷达、超声波及高度传感器、激光雷达、等高线地图、雨水与道路情况检测仪等等。首先，系统会研判，进行越野自动驾驶是否安全。如果判定结果为安全，那么系统将会在有乘客在车内的情况下越野；如果系统判定结果为不安全，存在侧翻或者其他风险，越野自动驾驶系统会指导乘客先行下车。这是，乘客可以在远处观看自动驾驶汽车越野，当然乘客还可以通过“遥控装置”实现部分手动操作。不管是手动还是无人操作，通过“爬岩”或者“避免离地净高”等模式，系统将调整汽车各种变量，比如主动制导悬架、车身托架、差速器以及个别轮胎位置，来实现无害越过河流或者穿过森林等等。此外，福特还表示，越野自动驾驶将适合各种车型，包括厢式货车、小货、出租车还有公交车等等.....

可能有一些读者会觉得这种驾驶辅助功能似曾相识，确实，捷豹路虎集团在两年前也展示了其越野远程控制试验。去年，路虎还为远程操控增加了新的功能，比如基于地形的速度自适应（Terrain-Based Speed Adaptation），该功能可以识别道路上的各种危险，比如死水；而净空辅助功能则可以检测源自上面的潜在损害。

【 陈强 摘录】

热点专题

【知识产权】九次无效掉的煎炸锅发明专利无效决定, 被北京知产法院撤销

在今年 3 月专利复审委发文一个无效“干煎炸锅”发明专利 200580018875.3, 专利权人：SEB 公司。这个专利深受 IP 圈内同行关注。

因为这个专利经过了多个申请人发起了九次无效宣告最终被无效掉。SEB 公司不服就向北京知识产权法院提起行政诉讼，经过了 7 个月，在 2017 年 10 月 23 日北京知识产权法院作出判决：撤销专利复审委员会作出的第 31512 号无效宣告请求审查决定；于本判决生效后重新作出决定。请查阅判决书。

附：[“干煎炸锅”专利无效案](#) 附：[无效决定书](#)。

附：判决书全文

中华人民共和国
北京知识产权法院
行政判决书
(2017)京 73 行初 5126 号

原告 SEB 公司，住所地法兰西共和国里昂郊区埃库利小树林路 4M 号。

法定代表人铁理·德罗诺瓦·德·拉·图尔·达尔泰慈，董事长。
委托代理人白华胜，北京市万慧达知识产权代理有限公司专利代理人。
委托代理人唐铁军，北京英诺万知识产权代理事务所（普通合伙）专利代理人。

被告中华人民共和国国家知识产权局专利复审委员会，住所地中华人民共和国北京市海淀区北四环西路9号银谷大厦。

法定代表人葛树，副主任。
委托代理人周小祥，中华人民共和国国家知识产权局专利复审委员会审查员。
委托代理人谭颖，中华人民共和国国家知识产权局专利复审委员会审查员。

第三人中山市华腾电器有限公司，住所地中华人民共和国广东省中山市南头镇民安村工业区。

法定代表人胡启德，总经理。
委托代理人董慧芳，北京市永新智财律师事务所律师。
委托代理人张超，北京市永新智财律师事务所实习律师。

第三人中山市金朗宝电器有限公司，住所地中华人民共和国广东省中山市横栏镇横东村永兴工业区（正信灯饰公司侧）。

法定代表人欧贤超，总经理。
委托代理人李洪江，北京市集佳律师事务所律师。

原告 SEB 公司因发明专利权无效行政纠纷一案，不服被告中华人民共和国国家知识产权局专利复审委员会（简称专利复审委员会）于 2017 年 2 月 24 日作出的第 31512 号无效宣告请求审查决定（简称被诉决定），于法定期限内向本院提起行政诉讼。本院于 2017 年 7 月 11 日受理后，依法组成合议庭，并通知与被诉决定具有利害关系的中山市华腾电器有限公司（简称华腾公司）、中山市金朗宝电器有限公司（简称金朗宝公司）作为第三人参加本案诉讼，于 2017 年 9 月 28 日公开开庭进行了审理。原告 SEB 公司的委托代理人白华盛、唐铁军，被告专利复审委员会的委托代理人周小祥、谭颖，第三人华腾公司的委托代理人董慧芳、张超，第三人金朗宝公司的委托代理人李洪江到庭参加了诉讼。本案现已审理终结。

被诉决定系专利复审委员会针对华腾公司、金朗宝公司就第 200580018875.3 号、名称为“自动涂覆油脂的煎炸锅”的发明专利（简称涉案专利）提起的无效宣告请求所作出。**专利复审委员会在该决定中认定：**

一、关于法律适用

鉴于涉案专利属于优先权日在 2009 年 10 月 1 日之前提出的发明专利权,根据《施行修改后的专利法的过渡办法》和《施行修改后的专利法实施细则的过渡办法》,适用 2001 年《中华人民共和国专利法》(简称 2001 年专利法)和 2001 年《中华人民共和国专利法实施细则》(简称 2001 年专利法实施细则), 被诉决定所引用条款均为 2001 年专利法和 2001 年专利法实施细则的条款。

二、关于证据

本案中,华腾公司使用了证据 1-3~证据 1-5 共三份证据,金朗宝公司使用了证据 2-1~证据 2-12 共 12 份证据,上述证据中,证据 1-3~证据 1-5、证据 2-1~证据 2-7 均为专利文献,证据 2-8~证据 2-12 为图书类出版物,这其中,证据 2-8、证据 2-9、证据 2-11 为教科书,证据 2-10 为技术手册,证据 2-12 为工具书,SEB 公司对上述证据的真实性无异议。经审查,专利复审委员会认可上述证据的真实性,且上述证据的公开日期均早于涉案专利的优先权日,故证据 1-3~证据 1-5、证据 2-1~证据 2-7 可以作为评述涉案专利新颖性、创造性的现有技术使用,证据 2-8~证据 2-12 可作为涉案专利的公知常识性证据使用。

在 4W104650 无效案中,SEB 公司提交了对于证据 1-3 证据 1-5 的译文异议,上述各证据的译文以 SEB 公司与华腾公司最后协商达成一致的译文为准;在 4W104661 无效案中,SEB 公司提交了对于证据 2-1~证据 2-3、证据 2-6、证据 2-7 的译文异议,上述各证据的译文以 SEB 公司与金朗宝公司最后协商达成一致的译文为准。

三、关于一事不再理

《中华人民共和国专利法实施细则》(简称专利法实施细则)第六十五条第二款规定:在专利复审委员会就无效宣告请求作出决定之后,又以同样的理由和证据请求无效宣告的,专利复审委员会不予受理。

华腾公司主张涉案专利权利要求 1 缺少必要技术特征,不符合专利法实施细则第二十一条第二款的规定。该无效理由在第 24293 号无效决定中已经予以认定。根据专利法实施细则第六十五条第二款的规定,本案中对于该理由不再予以审理。

金朗宝公司主张:本领域技术人员不明了权利要求 1 的“热流”的产生及定向等功能特征是否还可采用说明书中未提到的其他替代方式来完成,是否可不借助任

何机械结构而仅凭“热流”本身的性质来进行定向，或是否可通过单独的风扇来对“热流”进行定向；如采用红外加热，为实现“该热流定向成直接冲击至少一部分所述食物”这一功能限定，是否可不用借助任何机械结构而仅凭热流本身的性质来进行定向；如必须借助风扇或管道等其他机构结构才能实现上述功能限定，技术人员有理由怀疑功能性限定中包括了不能解决涉案专利所要解决技术问题的一种方式或多种方式，因此，涉案专利权利要求 1 及直接或间接引用其的权利要求 15-17 得不到说明书的支持，不符合《中华人民共和国专利法》（简称专利法）第二十六条第四款的规定。该无效理由在第 27054 号无效决定中已经予以认定。根据专利法实施细则第六十五条第二款的规定，本案中对于该理由不再予以审理。

四、关于涉案专利说明书是否充分公开问题

专利法第二十六条第三款规定：说明书应当对发明或者实用新型作出清楚、完整的说明，以所属技术领域的技术人员能够实现为准；必要的时候，应当有附图。摘要应当简要说明发明或者实用新型的技术要点。

华腾公司主张：说明书未公开加热装置提供的热成为烹调所需要的热的至少主要部分、热流冲击一部分食物的具体手段，致使本领域技术人员根据说明书的记载，不能实现涉案专利。

经审查，专利复审委员会认为：涉案专利说明书第 10/18 页第 7 段—第 13/18 页第 3 段记载了主加热器装置的含义、具体作用、具体组成部件即加热器元件、离心式风扇等及其相应的设置位置，并配合以相应的多个实施例。由上述内容可知，由加热器元件散发的热通过离心式风扇的引导，可定向冲击到食物并对食物进行加热，且可将上述加热装置设计并布置成供应全部热。因此，本领域技术人员基于说明书的上述公开内容，为了使得食物尤其是颗粒状食物能够充分地被加热，可仅选用从锅上面向锅内食物吹热风的加热方式，或可在传统的锅底加热方式的基础上，进一步地配以从锅上面向锅内食物吹热风的加热方式，从而能够实现将加热装置提供的热成为烹调所需要的热的至少主要部分，且将热流冲击一部分食物。因此，结合涉案专利说明书公开内容和本领域中的现有技术，本领域技术人员可以实现加热装置提供的热成为烹调所需要的热的至少主要部分、热流冲击一部分食物。基于上述分析，专利复审委员会对华腾公司的涉案专利说明书公开不充分的上述主张不予支持。

五、关于权利要求保护范围是否清楚的问题

专利法实施细则第二十条第一款规定：权利要求书应当说明发明或者实用新型的技术特征，清楚、简要地表述请求保护的范围。

金朗宝公司主张：权利要求 1 中的技术特征“热流”本身不清楚，技术人员不清楚“热流”对干煎炸锅的具体结构能够产生怎么限定作用；权利要求 1 中缺乏对“主加热器装置”、“热流”和“定向直接冲击至少一部分食物”等特征间必要关联和配合方式的表述，致使这些特征间的关系不清楚。基于引用关系，直接或间接引用权利要求 1 的权利要求 15~17 也不清楚。

经审查，专利复审委员会认为：由涉案专利权利要求 1 中限定的“该主加热器装置设计成产生热流，该热流定向成直接冲击至少一部分所述食物，所述主加热器装置提供用于烹调的热的至少主要部分”内容可知，第一，“热流”表示热的方向流，由主加热器装置产生，且关于“热流”，涉案专利说明书第 10/18 页第 19 行-第 11/18 页第 3 行记载了，“有利地，煎炸锅 1 包括安装在主体 2 上的主加热器装置 24，其设置成产生定向为基本直接地冲击主体 2 中的至少部分食物的热流 25。……这里使用的术语‘热流’表示热的方向流，其例如与可完全通过静态加热获得的简单的自然对流效应相比，具有有效控制的动态特征。……有利地，热流 25 是热空气流。然而，本发明不限于热空气流，并且可以设想该热流例如从红外加热发出。然而，热空气加热至少在图中所示的具体实施例中是优选的，因为其产生了比红外加热更好的效果，特别是对于已经手动切碎并且具有大小和厚度不同的块的食物来说。”结合涉案专利的上下文，可以得出，就“热流”物质本身而言，其可以是“热空气流”，也可以是“从红外加热发出”的热辐射等。因此，权利要求 1 中的“热流”的含义及其产生对本领域技术人员而言是清楚的。

第二，上述限定内容已清楚地描述了“主加热器装置”、“热流”和“定向直接冲击至少一部分食物”这些特征间的关联或配合关系，即主加热器产生热流，该热流定向成直接冲击至少一部分所述食物，因此，“主加热器装置”、“热流”和“定向直接冲击至少一部分食物”这些特征间必要关联和配合方式对本领域技术人员而言是清楚的。

鉴于权利要求 1 请求保护范围清楚，故直接或间接引用其的权利要求 15~17 请求保护范围也是清楚的。

基于上述分析，专利复审委员会对金朗宝公司的涉案专利权利要求 1、15~17 请求保护的范 围不清楚的无效理由不予支持。

六、关于是否具备新颖性、创造性

专利法第二十二条第二款规定：新颖性，是指在申请日以前没有同样的发明或者实用新型在国内外出版物上公开发表过、在国内公开使用过或者以其他方式为公众所知，也没有同样的发明或者实用新型由他人向国务院专利行政部门提出过申请并且记载在申请日以后公布的专利申请文件中。

专利法第二十二条第三款规定：创造性，是指同申请日以前已有的技术相比，该发明有突出的实质性特点和显著的进步，该实用新型有实质性特点和进步。

（一）华腾公司主张：权利要求 1、24 相对于证据 1-3、证据 1-4 的结合或相对于证据 1-3、证据 1-4 与公知常识的结合不具备创造性。

经审查：

（1）涉案专利权利要求 1 请求保护一种干煎炸锅，证据 1-3 公开了一种烹饪食物的方法和装置（参见其全部译文及附图 1a、1b），其包括容纳要烹饪的食物的类似于平底锅或盆的容器 1，该容器 1 放置在一个加热功率为数千瓦的加热板 2 上，刮刀 4 在容器内旋转，一个每分钟转动若干转的旋转轴 5 固定在刮刀上，刮刀 4 以略微倾斜的方式直接在容器 1 的底部滑动，刮刀 4 使食物同时在径向方向及竖直方向上移动。旋转轴同时被一个马达 7 驱动，风扇 8 的扇叶直接位于马达 7 的轴上，风扇 8 从马达法兰及外壳之间的缝隙吸入新鲜空气，并使这些空气通过加热器 9 被加热，然后再送到待加热食物的表面，以便加热食物及将产生的水蒸气吹走，另外，也可以通过将热辐射器安装在盖子上，以额外地促进对食物的加热。

由此可见，证据 1-3 的主要加热方式仍然是传统的底部加热，盖子上的风扇 8 及加热器 9 的作用主要是将加热食物时产生的水蒸气吹开。

涉案专利权利要求 1 与证据 1-3 相比，至少具有如下区别：涉案专利的干煎炸锅具有产生定向成直接冲击至少一部分所述食物的热流的主加热器，而证据 1-3 中主要的加热部件是其底部的加热板 2，通过接触热传导实现加热，其盖子上的风扇 8 及加热器 9 的作用主要是将加热食物时产生的水蒸气吹开并非主要的加热

器，且由于其目的在于吹开加热食物时产生的水蒸气，其产生的热流并非为定向成直接冲击食物。

证据 1-4 公开了一种加热烹调装置（参见证据 1-4 说明书全文及附图 1~3），在可沿图中 A 方向或 B 方向转动且其内配置有搅拌体 13 的锅 6 下方部即燃烧室 2 内以立设状态配设多个加热部 23，所述加热部 23 的喷火嘴 23a 处于对锅 6 的下表面直射的朝向，加热部 23 由设置于周围的筒状罩 24 包围；在所述燃烧室 2 的侧壁即隔板 1a 形成吸气口 26，该吸气口 26 与向机械室 3 内突出的吸气筒 27 连接；送风机 28 的壳体 29 上的吸入口 29a 与所述吸气筒 27 连接，而壳体 29 上的吐出口 29b 呈向上朝向，并与连接筒 31 连接；连接管 32 将所述连接筒 31 与锅 6 内部连通，具体为连接管 32 的上端部与在锅 6 的上部壁形成的吐气口 33 连接，连接管 32 的下端部与连接筒 31 以可分离的方式嵌合连接；设置于所述吸气筒 27 的上下中间部并能够上下转动的呈 L 字状热气量调节用风挡 34 能够通过其转动角度的设定来改变吸气筒 27 的上半部及下半部的开口比；可滑动地设置于连接筒 31 内的送气量调节用风档 35 可通过其滑动而改变连接筒 31 的开口面积，以调节送入锅内的气量大小。工作时，一方面，来自加热部 23 的喷火口 23a 的燃烧火可对锅 6 的外底部进行加热，搅拌体 13 在锅 6 内部旋转以搅拌食物，另一方面，基于送风机 28 的运转，燃烧室 2 内的空气从吸气口 26 被吸引到吸气筒 27 内，通过壳体 29、连接筒 31、连接管 32 及吐气口 33 被强制地送入锅 6 内，所述送入锅内的气体为由图中 C 所指示的加热空气与 D 所指示的常温空气进行掺和并调节成 150 度左右的气体。通过由上述送气装置送入的热气使水分蒸发，结果是，食物内水分变少而能够做出加工良好的食物，且上述方法中，将在加热部 23 周围不可避免地产生的热气进行了有效利用，实现了在不另增加燃料、不延长加热时间的情形下，能够做出加工良好的食物。

由此可见，证据 1-3、证据 1-4 所涉烹饪装置虽然具体结构有异，但烹调原理、方式近似，均通过底部加热、上部吹热风吹走水蒸气的烹饪原理和方式，可是，二者与涉案专利权利要求 1 所限定技术方案的烹调原理、方式均完全不同。根据证据 1-4 公开的内容，本领域技术人员并没有动机对证据 1-3 进行改进而得到涉案专利权利要求 1 请求保护的技术方案。具体而言，第一，在证据 1-3 的烹调过程中，其加热方式依靠的是装置底部的加热板，盖子上的风扇 8 及加热器 9 的作用主要是将加热食物时产生的水蒸气吹开，在证据 1-4 的烹调过程中，其加热方式依靠的是锅底部的煤气燃烧器，锅外部的由吸气口 26、吸气筒 27、送风机 28、壳体 29、连接筒 31、连接管 32 及吐气口 33 等形成的送气装置的主要作用是将由 C 所指示的加热空气与 D 所指示的常温空气掺和后的气体送入锅内并将锅内加热食物时产生的水蒸气吹开，因而本领域技术人员基于证据 1-4 公开内容，并没

有任何动机对证据 1-3 进行改进，撤掉加热板 2 而使得盖子上的风扇 8 及加热器 9 形成的热风成为加热食物的主加热源；第二，无论是证据 1-3 还是证据 1-4 所涉装置仅是一种炒制或烹饪机，都不能认定为是“干煎炸锅”，由其加工食物所能达到的口感方面与涉案专利存在较大差异，而如何配置加工装置应是基于最终要求制定的，也就是说如果想要达到炒制食物的口感，那么应有相应的加工或加热需求的装置，如要达到炸制食品的口感，那么应有相应的加工或加热需求的装置，因而，基于所需要获得的加工口感方面考虑，证据 1-3 和证据 1-4 均没有给出相应的改进动机。此外，目前没有任何证据能够证明上述改进为本领域的公知常识，而上述证据组合方式中由于需求上的差异，即便知晓煎炸食物的基本需求，也很难在证据 1-3、1-4 的基础上结合公知常识并进行改造而得到如涉案专利权利要求 1 所述的干煎炸锅。

在上述区别在证据 1-4 中并没有公开或给出相应技术启示，且也没有证据能够证明其为本领域公知常识的情形下，华腾公司的权利要求 1 相对于证据 1-3、证据 1-4 的结合或相对于证据 1-3、证据 1-4 与公知常识的结合不具备创造性的主张没有说服力，专利复审委员会不予支持。

因此，在证据 1-3、证据 1-4 的结合或证据 1-3、证据 1-4 与公知常识的结合的基础上获得涉案专利权利要求 1 的技术方案并非显而易见，涉案专利权利要求 1 相对于上述证据具备创造性，符合专利法第二十二条第三款的规定。

（2）关于独立权利要求 24

独立权利要求 24 是与独立权利要求 1 的装置对应的方法权利要求，基于上述对权利要求 1 创造性的评述，该权利要求 24 相对于上述证据也具备创造性，符合专利法第二十二条第三款的规定。

（3）关于从属权利要求 2~23、25~31、33 以及包含权利要求 24 全部特征的权利要求 32 和 34 在上述独立权利要求 1、24 相对于上述证据具备创造性的基础上，其从属权利要求 2~23、25~31、33 以及包含权利要求 24 全部特征的权利要求 32 和 34 也相对于上述证据具备创造性，符合专利法第二十二条第三款的规定。

此外，华腾公司提交的证据 1-5 仅用于评述从属权利要求 18 的创造性，其技术内容并未公开上述权利要求 1 相对于证据 1-3 的区别，也没有给出相应的技术启示。

(二) 金朗宝公司主张：涉案专利权利要求 1~4、14-15、21~28、30、32~34 相对于证据 2-1 不具备新颖性；涉案专利权利要求 1 相对于证据 2-1 与证据 2-2~证据 2-7 中的任一份的结合或与公知常识的结合不具备创造性；权利要求 1 相对于证据 2-2 与证据 2-1、证据 2-3（附图 1 和 2 所对应实施例）、证据 2-4~证据 2-7 中的任一份的结合不具备创造性；权利要求 2-34 不具备创造性。

经审查, 专利复审委员会认为:

(1) 涉案专利权利要求 1 请求保护一种干煎炸锅, 基于本领域技术人员对现有技术的认知以及涉案专利说明书第 1、2 页对背景技术的描述, 现有的煎炸锅主要分为以下两种类型: 一种类型包括用于充入大量油或油脂的容器、加热该容器内容物的加热装置、用于将待煎炸的食物浸入容器的上述高温油浴中的烹调篮。该种类型的煎炸锅, 由于需要大量的油, 使得用户操作存在潜在危险、相对昂贵, 通常为了节省而重复使用这些油会导致对食用者的健康有害、导致清洁器具困难、污染环境等。而另一种类型的煎炸锅属于烤箱类, 其是将预先浸有油的经过预烹调的食物进行烤箱烹调, 由此不需要将食物再浸入到油中。但这种类型的煎炸锅烹调出来的食物口味品质普通, 远远低于通过浸入油中烹调得到的煎炸食物的口味品质, 后者通常具有由脆壳包围的软核。基于上述现有技术存在的问题, 涉案专利的目的在于弥补上述各种缺点而提出一种新颖的煎炸锅和一种新颖的煎炸方法, 所述煎炸锅和煎炸方法使用起来特别卫生、安全、经济、便捷, 同时还能够提供均匀诱人的口味和着色等。通读涉案专利说明书, 其所请求保护的“干煎炸”表示一种在烹调循环期间不将食物(部分以及/或者临时)浸入油或者油脂中的烹调食物的方式, 即食物虽然被烹调介质(例如油)“弄湿”, 但并不浸入或者浸泡在该介质中。为实现上述效果, 涉案专利权利要求 1 保护的干煎炸锅包括用于容纳待煎炸的食物的主体(2), 在所述主体(2)内安装有一装置(5, 6), 所述装置用于通过将所述食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜, 该干煎炸锅还包括安装在所述主体(2)上的主加热器装置(24), 该主加热器装置设计成产生热流(25), 该热流定向成直接冲击至少一部分所述食物, 所述主加热器装置(24)提供用于烹调的热的至少主要部分。即, 与涉案专利背景技术中所描述的将待烹饪食物浸入油中的现有技术装置相比, 涉案专利的干煎炸锅通过自动涂覆油脂膜的装置给食物的表面涂覆油层而简单地进行煎炸, 从而因为少量的油在放于主体中的各个食物块的表面上形成薄的基本均匀涂层, 所以烹调不在油浴中进行, 而在油浴中烹调就意味着围绕食物的全部或部分存在大量的油脂。与此对应, 涉案专利的干煎炸锅还通过设置主加热器装置, 其产生定向为直接冲击至少部分食物的热流, 将热流引导成在没有中间介质(例如容器底部)的情况下直接施加到食物上, 避免了油浴的缺点。即, 在涉案专利权利要求 1 的技术方案中, 通过

在干煎炸锅中设置给食物自动涂覆油脂膜的装置，并设置能够产生直接冲击至少部分食物的主加热器装置，整体上实现了“干煎炸”的烹调方式。由此可见，“干煎炸”并非仅仅是少油煎炸的含义，其作为涉案专利独立权利要求 1 的主题名称与其特征部分限定的自动涂覆油脂膜的装置以及能够产生直接冲击至少部分食物的主加热器装置一起限定了一种区别于现有技术中各种声称少油煎炸锅的新颖的煎炸锅以及相应的煎炸方法。

证据 2-1 公开了一种食品（尤其是法式炸薯条）的煎炸或加热设备，尤其是在干燥条件下煎炸或加热的法式薯条，即通过高温空气和/或红外线煎炸或加热食品。所述设备带有一个圆柱形容器（1），容器（1）安装在一个位于鸽笼式框架（20）上方的一个隔热的框架（21）内；容器（1）可通过漏斗（8）向其内添加须煎炸的法式薯条等待加工食物，漏斗（8）可以用一个滑板（9）挡住；该容器（1）上方是一个钟形玻璃罩（10），它是容器（1）的一种盖罩，里面装有电动加热措施（11）和一个通风装置（13），容器（1）和通风装置（13）均通过由齿轮和变速器组成的系统在电机驱动下而可绕着轴线转动；在该通风装置转动期间，例如箭头（14）所示的方向，在空腔（15）内形成一个高温气流，该空腔（15）被容器和钟形玻璃罩（10）分开，如箭头（16）所示；高温气流绕着须煎炸的法式薯条流动，并将法式薯条加热，以及将容器 1 的底部本身加热；须煎炸的法式薯条（22）通过该容器添加，而且该容器可以绕着它的中轴线（2）转动，该中轴线（2）相对于铅垂线（3）倾斜布置，容器（1）的底部（4）设有粗糙面（5），因此在容器（1）转动期间，待煎炸的法式薯条至少可以在这些粗糙面（5）上部分翻转，利用该方式，可以均匀、快速地煎炸法式薯条；该轴线（2）相对于铅垂线（3）的倾角一般在 30° 和 50° 之间，如是 45° 时，可以获得非常好的效果；所述粗糙面（5）上的筋条呈放射状分布在容器（1）的整个底面（4）上，形成粗糙面，这些筋条的横截面为三角形，底面的横截面为锯齿状（见图 3）；如在箭头（6）所示的方向上，使容器以基本恒定的速度绕轴线（2）转动，由于有筋条（5），可带走法式薯条，当累积到一定高度时，由于有重力，可使薯条向下滑动和滚动，从而连续改变落下方向，利用该方式，以一种非常有效的方式，利用高温气流和底面从各面加热和煎炸法式薯条，采用该方式，还可以避免法式薯条在煎炸时粘到底部和侧面上；在一段规定的调整时间之后，即当法式薯条等食物已经被炸好时，容器（1）如箭头 17 所示转动到虚线位置，这时，法式薯条掉入设备下方的小盒子（19）内，该盒子可从鸽笼式框架（20）中抽出。

可见，证据 2-1 公开了一种食品的煎炸或加热设备。所述设备可在干燥条件下煎炸或加热法式炸薯条等食品，即其对食品加工方式有两种，一是加热，二是煎炸。该两种加工食品方式的主要区别在于是否有油的参与：如没有加入油，单纯给食

物提供热，则为加热，该方式中，当被加热食物为预制品时，则其与涉案专利背景技术中提及的将预先浸有油的经过预烹调的食物进行烤箱烹调方式较近，由此不再需要将食物再浸入到油中，但其烹调出来的食物口味品质普通，远远低于通过浸入油中烹调得到的煎炸食物的口味品质；如提供了油，则为煎炸，结合证据 2-10 已指出的煎炸不外乎两种形式：①在盛有薄层脂肪的平底锅中进行，被煎炸的物料需经常翻动以利其表面均匀加热；②浸入煎炸，被煎炸的物料漂浮或浸入在脂肪中进一步可知。证据 2-1 中公开的在干燥条件下对法式薯条等食物进行煎炸加工过程中，并不将食物浸入油或油脂中，明显排除了浸入煎炸的可能，否则条件“干燥”失去其应有意义，且证据 2-1 公开的煎炸方式较适合于加工不能粘结在一起的松散小食品等，并取得了煎炸均匀性和煎炸速度的良好结果。基于以上加热方式、实现效果等因素考虑，证据 2-1 中公开的煎炸设备实质上也是一种可对食物进行干煎炸烹饪的装置，与涉案专利属于相同的技术领域。其中，所述煎炸或加热设备的隔热框架（21）内安装有容器（1），该隔热框架（21）相当于权利要求 1 中的包括用于容纳待煎炸的食物的主体；证据 2-1 中，容器（1）上方的钟形玻璃罩（10）内安装有的电动加热措施（11）和通风装置（13），容器（1）和通风装置（12）均通过由齿轮和变速器组成的系统在电机驱动下而绕着轴线转动，在该通风装置转动期间，在空腔（15）内形成一个高温气流，该高温气流绕着须煎炸的法式薯条流动，并将法式薯条加热，以及将容器 1 的底部本身加热，在容器（1）转动期间，须煎炸的法式薯条至少可以在这些粗糙面（5）上部分翻转，并由上方的热风 and 容器的被加热的底部同时加热，其中，食物上方的热风加热为主加热，食物下方的容器底部加热为辅加热，利用该方式，可以均匀、快速且节能地煎炸法式薯条，可见，证据 2-1 中，仅有由电动加热措施（11）和通风装置（13）形成的热源，在加工食品过程中，由其产生热量，并形成热流，该热流一方面直接加热食物，另一方面也对容器底部进行加热，由此实现对食物的上、下面进行加热，因而在该份证据公开的技术方案中，作为热源的结构起到了与涉案专利主加热装置相当的作用，因此，证据 2-1 公开了涉案专利权利要求 1 中的安装在主体上的主加热器装置，该主加热器装置设计成产生热流，该热流定向成直接冲击至少一部分食物，所述主加热器装置提供用于烹调的热的至少主要部分。

至于权利要求 1 中的技术特征“在所述主体内安装有一装置，所述装置用于通过将所述食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜”，其限定了在主体内具有用于通过将所述食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜的装置，实质为功能性限定，并未限定该装置的具体结构。由证据 2-1 译文第 3 页倒数第 2 段“例如在箭头所示的方向上，使容器以基本恒定的速度绕轴线转动，带走法式薯条，当累积到一定高度时，由于有筋条，所以使薯条向下滑动和滚动，从而连续改变

落下方向”和第1页第3段“使用该设备的重点是可以尽可能均匀、整齐地煎炸或加热食品。因此，重要的是使食品相对于彼此和它们被加入的容器的底部基本连续移动，以免食品在相同位置过度煎炸，而在其他位置煎炸不充分”可知，证据2-1记载了在容器底部提供有粗糙面，这样在容器转动期间，须煎炸食品至少可在这些粗糙面上部分翻转，即证据2-1已描述了容器底部的粗糙面在容器旋转时可用于翻转食物，进而，证据2-1公开的食品煎炸或加热设备也具有如涉案专利所述的可自动涂覆油脂膜的装置，原因为，在选择煎炸的加工方式中因具有油脂，这样当上述容器底部的粗糙面在容器旋转时，可使得食物不断地向下滑动和滚动，得到了翻转，在获得了受热均匀的效果的同时，也必然获得了油脂均匀涂覆的效果。因而，证据2-1中记载的在隔热框架内安装有容器(1)和粗糙面(5)，上述装置在转动时，可对添加于容器(1)内的食物进行翻转、搅拌，这样，既可均匀、快速地煎炸食物，又可将食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜，显然上述内容公开了涉案专利权利要求1明确限定的技术特征即干煎炸锅内安装有通过将所述食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜的装置，其中，证据2-1中的在隔热框架内安装的容器(1)和粗糙面(5)的整体装置相当于涉案专利权利要求1中的自动涂覆油脂膜的装置。

由此可见，涉案专利权利要求1的技术方案已被证据2-1公开，且二者属于相同的技术领域，能够解决相同的技术问题，并达到相同的技术效果，因此，涉案专利权利要求1要求保护的技术方案不具备专利法第二十二条第二款规定的新颖性。

(2) 权利要求2对权利要求1作了进一步限定，其附加技术特征为“所述主加热器装置(24)安装在所述主体(2)中”。证据2-1中(出处同上)，所述煎炸或加热设备的隔热框架(21)内安装有容器(1)，容器(1)上方的钟形玻璃罩(10)内安装有的电动加热措施(11)和通风装置(13)，容器(1)和通风装置(12)均通过由齿轮和变速器组成的系统在电机驱动下而绕着轴(12)转动，在该通风装置转动期间，在空腔(15)内形成一个高温气流，该高温气流绕着须煎炸的法式薯条或其他食物流动，并将法式薯条或其他食物加热。可见，该隔热框架(21)相当于权利要求2中的包括用于容纳待煎炸的食物的主体，容器(1)上方的钟形玻璃罩(10)内安装的电动加热措施(11)和通风装置(13)相当于权利要求2中的主加热器装置，且电动加热措施(11)和通风装置(13)的整体安装于容器(1)内，从而也安装于隔热框架(21)内，相当于权利要求2中的主加热器装置安装在主体内。因此，权利要求2的附加技术特征已在证据2-1中公开，故当其引用的权利要求1不具备新颖性时，权利要求2也不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(3) 权利要求 3 对权利要求 1 或 2 作了进一步限定, 其附加技术特征为“所述主体(2)设置有在封闭位置与打开位置之间可移动地安装的盖(2C), 在该封闭位置中所述盖(2C)与所述主体(2)一起形成围绕待煎炸食物的密封的腔, 而所述打开位置使待煎炸的食物能够放入所述主体(2)”。证据 2-1 中(出处同上), 所述煎炸或加热设备的隔热框架(21)内安装有容器(1), 容器(1)可通过漏斗(8)向其内添加须煎炸的食品材料, 漏斗(8)可以用一个滑板(9)挡住, 打开滑板(9), 可加入食物材料, 而封闭滑板(9), 该滑板(9)可与隔热框架(21)一起形成围绕待加工食物的腔。可见, 证据 2-1 中的设置于隔热框架(21)上方的滑板(9)构成了隔热框架(21)的盖, 该盖可在关闭位置与打开位置可移动地安装, 且在关闭位置中, 隔热框架(21)和滑板(9)一起形成围绕待煎炸食物的腔, 而在打开位置, 可使食材能够放入所述隔热框架(21)内, 但是证据 2-1 并未明确记载在将滑板处于封闭漏斗位置时可使内部空间构成密封腔, 而上述未在证据 2-1 中公开的技术特征属于本领域常规技术手段, 这是因为, 为了在煎炸或加热食物的同时尽可能地避免热量外泄、进一步地提高热效率, 将食物加工容器设置为密闭的或者密封的空间是本领域技术人员容易想到的, 这种技术问题和需求也是现有技术中客观存在的, 在此基础上, 本领域技术人员可以根据具体情况, 有动机将证据 2-1 中的由滑板(9)和隔热框架(21)共同构成的加工食物的腔设置为在加工过程中密封的腔, 比如在滑板上的与隔热框架相接合的周边位置处设置有密封垫圈等。因此, 上述附加技术特征对本领域技术人员而言, 是在证据 2-1 结合本领域常规技术手段的基础上容易得到的, 并没有取得预料不到的技术效果, 故当其引用的权利要求 1 或 2 不具备新颖性时, 权利要求 3 不具备创造性, 不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(4) 权利要求 4 对权利要求 1 作了进一步限定, 其附加技术特征为“用于给食物自动涂覆油脂膜的所述装置包括容纳器装置(5), 该容纳器装置设计成容纳食物和油脂, 所述食物在所述容纳器装置(5)内与所述油脂混合”。如前评述权利要求 1 的新颖性内容所述, 上述附加技术特征已在证据 2-1 中公开(出处同前), 具体为, 证据 2-1 中记载的在隔热框架内安装有容器(1)和粗糙面(5), 上述装置在转动时, 可对添加于容器(1)内的食物进行翻转、搅拌, 既可均匀、快速地煎炸食物, 又可将食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜, 即隔热框架内所安装的容器(1)和粗糙面(5)的整体相当于涉案专利权利要求 1 中的将所述食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜的装置, 其中隔热框架内所安装的容器(1)可容纳食物和油脂, 且食物和油脂可在其中混合。因而, 证据 2-1 已公开了具有权利要求 4 所限功能的容纳器装置, 从而在其引用的权利要求 1

不具备新颖性时，权利要求 4 也不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(5) 权利要求 5 对权利要求 4 作了进一步限定，其附加技术特征为“用于给食物自动涂覆油脂膜的所述装置包括用于搅拌容纳在所述容纳器装置(5)中的食物的装置(6)，所述容纳器装置(5)和所述搅拌器装置(6)设计成相对彼此运动，以搅拌所述食物并给所述食物涂覆油脂膜”。在证据 2-1（出处同上）中隔热框架内的容器（1）和粗糙面（5）转动而可对添加于容器（1）内的食物进行翻转、搅拌的基础上，为了更加均匀地将食物与油脂混合而使得给食物自动涂覆油脂膜的效果更好，更加均匀、快速地煎炸食物，本领域技术人员容易想到在容器内再配置一搅拌器，该搅拌器可设置为与容器的旋转轴同轴，由驱动容器和通风装置的同个电机驱动，并通过由齿轮、轴承和变速器等常规传动部件组成的系统传动，且其转速可设置为不同于容器，即相对于容器彼此运动。此外，证据 2-2 公开了煎炸用的平底锅内或设置可在锅内旋转的刮刀 4 以用于搅拌锅内的食物，或设置有利于食物重排的制动或阻挡机构 12（参见证据 2-2 说明书译文第 2 页倒数第 3 段和附图 1a、1b），证据 2-4 公开了自动烹调装置中设置有利于搅拌食物的搅拌部件 13（参见证据 2-4 说明书第 10 页倒数第 2 段和附图 1）。因此，权利要求 5 的附加技术特征或是本领域技术人员在证据 2-1 的基础上容易想到的常规技术手段，或是已在证据 2-2 或证据 2-4 中公开，并不能给权利要求 5 请求保护的技术方案带来预料不到的技术效果，故当其引用的权利要求 4 不具备新颖性时，权利要求 5 不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(6) 权利要求 6、7 分别对权利要求 5 作了进一步限定，其附加技术特征分别为“所述容纳器装置(5)安装在相对于所述主体(2)固定的位置，而所述搅拌器装置(6)安装成相对于所述容纳器装置(5)旋转，并且所述搅拌器装置(6)连接到电机装置(7)从而被旋转驱动”、“所述搅拌器装置(6)安装在相对于所述主体(2)固定的位置，而所述容纳器装置(5)安装成相对于所述主体(2)和所述搅拌器装置(6)旋转，并且所述容纳器装置(5)连接到电机装置(7)从而被旋转驱动”，上述两附加技术特征实质就是搅拌器与容纳器需要相对转动，或如权利要求 6 所限定的容纳器不动而搅拌器转动，或如权利要求 7 所限定的搅拌器不动而容纳器转动。上述附加技术特征皆为本领域中的常规技术手段，因在容纳器装置内已配置有搅拌器的情形下，为了容纳器装置内的食物与油脂的混合物达到充分搅拌的效果，本领域技术人员常会设置使得容纳器与其内的搅拌器相对转动。此外，证据 2-2（参见证据 2-2 说明书译文第 2 页倒数第 3 段和附图 1a、1b）公开了煎炸用的平底锅内或设置可在锅内旋转的刮刀 4 以用于搅拌锅内的食物（对应于权利要求 6 中的容纳器不动而搅拌器转动的情形），或设置有利于食物重排的制动或阻挡机

构 12（对应于搅拌器不动而容纳器转动的情形），证据 2-4（参证证据 2-4 说明书第 10 页倒数第 2 段和附图 1）公开了自动烹调装置中设置有用于搅拌食物的搅拌部件 13（对应于权利要求 6 中的容纳器不动而搅拌器转动的情形）。因此，权利要求 6 的附加技术特征已在证据 2-2、证据 2-4 中分别公开，权利要求 7 的附加技术特征已在证据 2-6 中公开，且权利要求 6、7 的附加技术特征均为本领域中的常规手段，其限定并未取得意料不到的技术效果，如前在所述证据 2-1 用于容纳食物的容器上添加叶片用于搅拌从而实现油脂自动涂覆的功能是在证据 2-2 或证据 2-4 给出的技术启示基础上容易想到的，至于是让容器旋转而叶片不动或是叶片旋转而容器不动，这两种方式均是为了实现二者彼此存在相对运动从而能够使容纳在其内的食物得以被搅拌，在证据 2-1 公开技术方案基础上这种运动方式的调整也是容易想到的，故当其引用的权利要求 5 不具备创造性时，权利要求 6、7 均不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

（7）权利要求 8 对权利要求 7 作了进一步限定，其附加技术特征为“所述容纳器装置(5)包括容器(8)，该容器(8)限定用于容纳食物和油脂的内容积(9)，所述搅拌器装置(6)包括布置在所述内容积(9)中的叶片(16)，从而形成对通过所述容器(8)的旋转而发生的运动的食物的障碍物”。证据 2-2（参证证据 2-2 说明书译文第 2 页倒数第 3 段和附图 1a、1b）公开了煎炸用的平底锅的容器内设置有可在锅内旋转的刮刀 4 以用于搅拌锅内的食物，所述容器可用于限定加工食材的容器 1（相当于权利要求 8 中的限定用于容纳食物和油脂的容器），所述刮刀 4 可旋转并搅拌食物（相当于权利要求 8 中的叶片）。权利要求 8 与证据 2-2 的区别在于，权利要求 8 中的叶片不动而容器旋转，而证据 2-2 中的刮刀 4 旋转而容器不动，但对本领域技术人员而言，只要刮刀与容器有相对转动即可，至于哪个部件转动，哪个部件不转，均可根据实际需要而作具体选择。具体而言，在选择容器不动时，可将叶片设置为转动，在选择叶片不动时，可将容器设置为转动，在选择容器与叶片均转动时，可将容器与叶片的转速设置为不相同，只要容器内的食物通过容器与叶片间的相对转动达到搅拌食物、避免食物长时间滞留于某处不动的效果即可。具体应用到证据 2-1 中时，也是如此，即在证据 2-1 的容器中设置有可搅拌食物的叶片后，本领域技术人员可根据实际情况设置叶片和容器的旋转动作：可在现有容器旋转的情形下，设置叶片不转，或设置叶片的转速不同于容器的转速；也可将现有的容器设置为不转，而单纯设置叶片转动。只要通过叶片与容器的相对转动达到搅拌食物、避免食物长时间滞留于某处不动的效果即可。而涉案专利权利要求 8 就属于在将证据 2-2 中的刮刀应用到证据 2-1 中并作了容器不动而刮刀旋转的选择时所对应情形。因此，权利要求 8 的附加技术特征是本领域技术人员在证据 2-2 结合本领域常规技术手段的基础上对证据 2-1 中的

容器旋转动作作简单调整后容易得到的，故当其引用的权利要求 7 不具备创造性时，权利要求 8 也不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(8) 权利要求 9 对权利要求 8 作了进一步限定，其附加技术特征为“所述容器(8)包括容器底部(8A)，该容器底部上升成为外侧壁(8B)和内侧壁(8C)，从而所述容器(8)具有环形槽的形状，所述叶片(16)形成为从位于所述容器底部(8A)的区域中的下边缘(16A)上升至上边缘(16B)，而且从所述外侧壁(8B)侧向延伸至所述内侧壁(8C)，所述叶片(16)还具有在所述上边缘(16B)的区域中开口的“V”形切口(16C)”；权利要求 10 对权利要求 9 作了进一步限定，其附加技术特征为“所述叶片(16)的下边缘(16A)向内弯曲，从而在所述容器(8)旋转时将食物导向所述上边缘(16B)”。

证据 2-2（出处同上）中，容器包括底部，从该底部外侧上升而形成外侧壁，从该底部内侧上升而形成刮刀套即内侧壁，容器在外侧壁与内侧壁间具有环形槽形状，刮刀从顶部下边缘上升至上边缘、从外侧壁延伸至内侧壁。虽然证据 2-2 中的刮刀 4 旋转而容器不动，但对本领域技术人员而言，只要刮刀与容器有相对转动即可，至于哪个部件转动，哪个部件不转，均可根据实际需要而作具体选择，至于如何选择及在选择时需要考虑哪些因素，已在前面评述权利要求 8 的创造性中作了详细论述，不再赘述。而在将证据 2-2 中的刮刀应用到证据 2-1 中并作了容器不动而刮刀旋转的选择时，为了使得叶片与容器的相对转动达到充分搅拌食物、避免食物长时间滞留于某处不动的较佳效果，本领域技术人员容易想到将刮刀形成为从位于所述容器底部的区域中的下边缘上升至上边缘，而且从所述外侧壁侧向延伸至所述内侧壁，以增加刮刀自身面积、提高刮刀搅拌范围。至于权利要求 9 中的与叶片的上边缘区域开有呈 V 形切口有关的技术特征，其为本领域中的常规技术手段，因在选择用了用叶片对容器中的食材进行搅拌的情形下，为了使得食物在径向和竖直方向上同时移动，达到充分翻滚和均匀搅拌的效果，本领域技术人员容易想到对叶片作上述设计。

因此，对本领域技术人员而言，权利要求 9、10 的附加技术特征是本领域技术人员在证据 2-2 结合本领域常规技术手段的基础上对证据 2-1 中的容器旋转动作作简单调整后容易得到的，故当其引用的权利要求不具备创造性时，权利要求 9、10 也不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(9) 权利要求 11、12 均对权利要求 8 至 10 中的任一项作了限定，其附加技术特征分别为“所述容器(8)具有面向食物的内表面，所述内表面至少部分涂覆有主要由硅酮构成的材料，以及/或者主要由聚四氟乙烯构成的材料”和“所述容

器(8)可拆卸地安装在所述主体(2)上”。证据 2-2（出处同上）已公开了在容器 1 内表面涂覆有聚四氟乙烯涂层，而在锅内表面涂覆与聚四氟乙烯涂层具有相同功能的诸如硅酮等其他涂层以取得不沾效果均属本领域中的常规技术手段。至于容器可拆卸地安装在主体上，一方面，其为本领域中的常规技术手段，因为为了便于倾倒食物、清洗容器或更换容器等，本领域技术人员容易想到将容器设置得易于拆卸；另一方面，证据 2-4（参见证据 2-4 第 14 页最后一段）公开了烹调容器 10 可移动地安装在罩壳较低部分 14 和较高部分 15 间。因此，权利要求 11 的附加技术特征在证据 2 结合本领域常规技术手段的基础上公开，权利要求 12 的附加技术特征或在证据 2-4 中公开，或为本领域常规技术手段，故当其引用的权利要求不具备创造性时，权利要求 11、12 也不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(10) 权利要求 13 对权利要求 4 至权利要求 10 作了进一步限定，其附加技术特征为“该干煎炸锅包括用于存储油脂(35)的装置(34)，该存储油脂的装置与所述容纳器装置(5)分离并且连接到该容纳器装置从而向所述容纳器装置(5)供应油脂(35)”。

证据 2-4 公开了一种自动烹调装置（参见证据 2-4 说明书第 10 页倒数第 2 段至第 12 页第 2 段，附图 1），在所述烹调装置中，烹调容器 10 处于加热装置 11 上，且其上方具有以一个圆盘传送带形式出现的分成间隔的分配装置 12，根据规定的烹饪方法，所述分配装置的数个间隔可放置诸如食材之类的固体配料或诸如油脂之类的液体配料，再以适当的程序把这些配料分配进烹调容器 10 中，从而搅拌加热以烹调食物。可见，证据 2-4 给出了在烹调食物容器的上方设置可存储诸如油脂之类的液体配料的存储装置以在烹调食物过程中根据需要便于向烹调过程中的食物加入液体配料的技术启示。基于上述技术启示，为便于向证据 2-1 所公开的煎炸或加热设备的容器内的煎炸或加热过程中的食物适时地供应油脂，本领域技术人员容易想到在容器的钟形玻璃罩 10 上配置一存储油脂的装置，并通过穿过轴线 12 的油管等将该存油装置与容器相通，即上述存油装置与容器是相分离的，且通过油管可将存油装置连接到容器从而可向容器供应油脂。可见，权利要求 13 的附加技术特征是在证据 2-4 的基础上结合公知常识易于得到的，故当其引用的权利要求 4 至 10 不具备新颖性或创造性时，权利要求 13 不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(11) 权利要求 14、15 分别对权利要求 1 作了进一步限定，其附加技术特征分别为“该主加热器装置(24)设计并布置成供应全部用于烹调的热”和“所述热流(25)是热空气流”。证据 2-1 中（出处同上），容器(1)上方的钟形玻璃罩(10)

内安装有的电动加热措施(11)和通风装置(13),容器(1)和通风装置(12)均通过由齿轮和变速器组成的系统在电机驱动下而绕着轴线转动,在该通风装置转动期间,在空腔(15)内形成一个高温气流,该高温气流绕着须煎炸的食物流动,并将食物加热,以及将容器1的底部本身加热,在容器(1)转动期间,须煎炸的食物至少可以在这些粗糙面(5)上部分翻转,并由上方的热风 and 容器的被加热的底部同时加热,其中,食物上方的热风加热(也为热空气流)为主加热,食物下方的容器底部加热为辅加热,该辅加热的热量也源于上方热风加热的热,即食物上方的热风加热布置成供应全部用于烹调的热,利用该方式,可以均匀、快速且节能地煎炸法式薯条。因此,权利要求14、15中的附加技术特征已证据2-1中公开,故当其引用的权利要求1不具备新颖性时,权利要求14、15也不具备新颖性,不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(12) 权利要求16对权利要求8作了进一步限定,其附加技术特征为“所述热流(25)是导向所述叶片(16)的热空气流”;权利要求17对权利要求16作了进一步限定,其附加技术特征为“所述热空气流(25)包括至少两股对称地朝所述叶片(16)汇聚的分离射流”。证据2-2公开了一种烹饪食物的装置(参见其全部译文及附图1a、1b),其包括容纳要烹饪的食物的类似于平底锅或盆的容器1,该容器1放置在一个加热功率为数千瓦的加热板2上,刮刀4在容器内旋转,一个每分钟转动若干转的旋转轴5固定在刮刀上,刮刀4以略微倾斜的方式直接在容器1的底部滑动,刮刀4使食物同时在径向方向及竖直方向上移动。旋转轴同时被一个马达7驱动,风扇8的扇叶直接位于马达7的轴上,风扇8从马达法兰及外壳之间的缝隙吸入新鲜空气,并使这些空气通过加热器9被加热,然后再送到待加热食物的表面,以便加热食物及将产生的水蒸气吹走,另外,也可以通过将热辐射器安装在盖子上,以额外地促进对食物的加热。可见,证据2-2已公开了将热流导向刮刀4,而为了充分搅拌和充分加热,本领域技术人员容易想到选择刮刀为叶片和选择热空气流为至少两股对称地朝所述叶片(16)汇聚的分离射流。因此,权利要求16的附加技术特征是在证据2-2结合本领域常规技术手段的基础上容易想到的,权利要求17的附加技术特征是本领域中的常规技术手段,故当其引用的权利要求不具备创造性时,权利要求16、17也不具备创造性,不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(13) 权利要求18对权利要求16或17作了进一步限定,其附加技术特征为“所述主体(2)包括从基部(2A)升起的侧裙部(2B),所述主加热器装置(24)包括相对于所述主体(2)侧向定位的离心式风扇(26),所述离心式风扇(26)通过经由至少一个入口孔(27)从所述主体(2)吸入空气,并且经由至少一个出口孔(28)将该空气排入管道装置(29, 29A, 29B)中而产生空气流,所述管道装置在所述主体(2)

中存在的食物上方沿着一方向开口，所述主加热器装置(24)还包括位于所述气流中所述出口孔(28)的下游的加热器元件(30)，从而将所述空气流转变为热流(25)”。上述附加技术特征是对离心式风扇相对于主体的具体位置设置及为配合在上述具体位置设置后的离心式风扇可正常运转而作的适应性设计，而这些均为本领域中的常规技术手段，因本领域中，离心式风扇无非正向设置（如证据 2-2 中公开的设置方式）、侧向设置或其他设置，只要通过该种设置既能固定风扇，又能将其吹的风经加热后导到容器内的食物表面即可，至于在选择某种设置之后的其他部件的相应配置，如侧向设置，只要在该设置下能够顺利地由外部吸入空气，并将该吸入的空气加热后再吹到食物表面即可。因此，当其引用的权利要求 16、17 不具备创造性时，权利要求 18 也不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(14) 权利要求 19 对权利要求 18 作了进一步限定，其附加技术特征为“所述离心式风扇(26)和所述叶片(16)定位成相对于所述煎炸锅(1)的中央彼此相对”。证据 2-2（出处同上）中，刮刀 4 固定于旋转轴 5 并在容器内旋转，使得食物同时在径向方向及竖直方向上移动；旋转轴 5 同时被一个马达 7 驱动，风扇 8 的扇叶直接位于马达 7 的轴上，风扇 8 从马达法兰及外壳之间的缝隙吸入新鲜空气，并使这些空气通过加热器 9 被加热，然后再送到待加热食物的表面，以便加热食物及将产生的水蒸气吹走。可见，证据 2-2 中，风扇 8 与刮刀 4 定位成相对于锅的中央彼此相对。虽然证据 2-2 中的刮刀 4 旋转而容器不动，但对本领域技术人员而言，只要刮刀与容器有相对转动即可，至于哪个部件转动，哪个部件不转，均可根据实际需要而作具体选择，至于如何选择及在选择时需要考虑哪些因素，已在前面评述权利要求 8 的创造性中作了详细论述，不再赘述。而在将证据 2-2 中的刮刀应用到证据 2-1 中并作了容器不动而刮刀旋转的选择时，为了使得经刮刀搅拌的食物能够直接地、及时地、高效地被由电动加热措施(11)和通风装置(13)形成的主加热装置加热，本领域技术人员基于证据 2-2 所公开的上述内容，容易想到将通风装置(13)与刮刀定位成相对于容器的中央彼此相对；至于通风装置是选择离心风扇还是选择轴流风扇均可根据各类型风扇的优缺点并结合实际需要而作具体的常规选择。因此，权利要求 19 的附加技术特征是本领域技术人员在证据 2-2 结合本领域常规技术手段的基础上对证据 2-1 中的容器旋转动作作简单调整后容易得到的，故当权利要求 19 引用的权利要求 18 不具备创造性时，权利要求 19 也不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(15) 权利要求 20 对权利要求 1 作了进一步限定，其附加技术特征为“在操作中，该干煎炸锅形成设有校准蒸汽释放装置的密封的烹调腔”。证据 2-3 公开了一种热对流食物加热装置（参见附图 5 及其对应的说明书相应内容），其附图 5

对应的实施例中，在盖 412 上设置有压力释放阀 488。上述盖和压力释放阀共同配合能够确保加热室的密封和压力，且具有校准蒸汽释放的功能，确保烹调装置内部形成密封的且有一定压力的烹调腔。如前面评述权利要求 3 的创造性的内容所述，证据 2-1 中的设置于隔热框架（21）上方的滑板（9）构成了隔热框架（21）的盖，该盖可在关闭位置与打开位置可移动地安装，且在关闭位置中，隔热框架（21）和滑板（9）一起形成围绕待煎炸食物的腔，而在打开位置，可使食材能够放入所述隔热框架（21）内，但是证据 2-1 并未明确记载在将滑板处于封闭漏斗位置时可使内部空间构成密封的腔，而上述未在证据 2-1 中公开的技术特征属于本领域常规技术手段，这是因为，为了在煎炸或加热食物的同时尽可能地避免热量外泄、进一步地提高热效率，将食物加工容器设置为密闭的或者密封的空间是本领域技术人员容易想到的，这种技术问题和需求也是现有技术中客观存在的，在此基础上，本领域技术人员可以根据具体情况，有动机将证据 2-1 中的由滑板（9）和隔热框架（21）共同构成的加工食物的腔设置为在加工过程中密封的腔，比如在滑板上的与隔热框架相接合的周边位置处设置有密封垫圈等。在由滑板（9）和隔热框架（21）共同构成密封腔的情形下，为了能够进一步地控制该腔内压力，本领域技术人员基于证据 2-3 所公开的上述内容和给出的相关技术启示，容易想到在该腔壁或盖上配置有压力释放阀即校准蒸汽释放装置。因此，上述附加技术特征对本领域技术人员而言，是在证据 2-3 结合本领域常规技术手段的基础上容易得到的，故当其引用的权利要求 1 不具备新颖性时，权利要求 20 不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

（16）权利要求 21、22 对权利要求 1 分别作了进一步限定，其附加技术特征分别为“该干煎炸锅的设计和尺寸用于煎炸颗粒食物”和“该干煎炸锅的设计和尺寸用于家用”，权利要求 23 对权利要求 21 作了进一步限定，其附加技术特征为“所述颗粒食物为土豆块”。第一，证据 2-1 中（出处同上），所述食品的煎炸或加热设备可用于在干燥条件下煎炸法式薯条、薯片、小薯球、炸丸子等相似食物，而上述食物或为颗粒状，或为块状，故 21、23 的附加技术特征已在证据 2-1 中公开；至于干煎炸锅的设计和尺寸用于家用，虽然证据 2-1 没有明确指出所述用于食品煎炸或加热的设备的设计和尺寸用于家用，但作为烹调食物的设备，其必然可家用，即权利要求 22 的附加技术特征在证据 2-1 中隐含公开；第二，上述各权利要求的附加技术特征均为用途特征的相关限定，其并不会对产品结构有任何影响或限定作用。因此，权利要求 21 至权利要求 23 的附加技术特征并不能对请求保护的产品即“一种干煎炸锅”的结构有任何影响或限定作用，且上述各附加技术特征均已在证据 2-1 中公开，故当其引用的权利要求 1 不具备新颖性时，权利要求 21 至权利要求 23 也不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(17) 权利要求 24 请求保护一种通过干式烹调煎炸食物的方法，其与权利要求 1 请求保护的一种干煎炸锅相对应，基于权利要求 1 相对于证据 2-1 不具备新颖性，故权利要求 24 相对于证据 2-1 也不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(18) 权利要求 25 对权利要求 24 作了进一步限定，其附加技术特征为“该主加热器装置(24)设计并布置成供应全部用于烹调的热”。因该权利要求的限定内容与权利要求 14 相同，基于前面对权利要求 14 的评述，权利要求 25 也不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(19) 权利要求 26 对权利要求 25 作了进一步限定，其附加技术特征为“所述涂覆步骤和加热步骤同时执行”。如前面评述权利要求 1 的新颖性内容所述，证据 2-1 中公开了在隔热框架内安装有容器（1）和粗糙面（5），上述装置在转动且利用高温气流和底面从各面加热和煎炸食物时，可对添加于容器（1）内的食物进行翻转、搅拌、加热，这样，既可均匀、快速地煎炸食物，又可将食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜，即在上述过程中，涂覆步骤与加热步骤是同时执行的，即上述附加技术特征已在证据 2-1 中公开。因而，当其引用的权利要求 25 相对于证据 2-1 不具备新颖性时，权利要求 26 也不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(20) 权利要求 27 对权利要求 25 作了进一步限定，其附加技术特征为“在所述加热步骤中，产生的热流(25)是热空气流，该热空气流定向成直接冲击至少一部分所述食物”。证据 2-1 中（出处同上），容器（1）上方的钟形玻璃罩（10）内安装有的电动加热措施（11）和通风装置（13），容器（1）和通风装置（12）均通过由齿轮和变速器组成的系统在电机驱动下而绕着轴线转动，在该通风装置转动期间，在空腔（15）内形成一个高温气流，该高温气流定向成直接冲击容器底部上的食物，并将食物加热，利用该方式，可以均匀、快速且节能地煎炸法式薯条。因此，证据 2-1 已公开了权利要求 27 的附加技术特征，故在其引用的权利要求 25 不具备新颖性时，权利要求 27 也不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(21) 权利要求 28、29 分别对权利要求 24 作了进一步限定，其附加技术特征分别为“在所述涂覆步骤中，使食物和油脂运动并且在所述食物和油脂的路径中设置至少一个障碍物以搅拌所述食物和油脂，从而给所述食物涂覆油脂”和“在所述涂覆步骤中，将食物和油脂放在固定的容器(8)中，形成搅拌器装置(6)的旋转

叶片(16)定位在所述容器(8)中，从而通过所述叶片(16)的旋转而使食物在所述容器(8)中运动”。如前面评述权利要求5所述，在容器中配置刮刀或利于食物重排的阻挡机构等障碍物以对容器中的食物进行搅拌等内容已在证据2-2中公开，而进一步地选择所述搅拌机构为叶片为本领域技术人员的常规技术选择。因此，权利要求28、29的附加技术特征均为在证据2-2结合本领域常规技术手段的基础上公开，故当其引用的权利要求24不具备新颖性时，权利要求28、29不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(22) 权利要求30对权利要求24作了进一步限定，其附加技术特征为“该方法在密封的腔中执行”，权利要求31对权利要求30作了进一步限定，其附加技术特征为“该方法包括一步骤，该步骤使用校准蒸汽释放装置控制所述腔中容纳的蒸汽的排出”。证据2-1中（出处同上），煎炸和加热设备在工作期间，钟形玻璃罩10、滑板9与容器1共同形成密封的腔；至于使用校准蒸汽释放装置控制所述腔中容纳的蒸汽的排出，如前面评述权利要求20所述，其已在证据2-3中公开。因此，权利要求30、31的附加技术特征分别在证据2-1、证据2-3中公开，故当其引用的权利要求不具备创造性时，权利要求30、31也不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。

(23) 权利要求32请求保护一种煎炸颗粒食物的方法，所述方法采用权利要求24所述的通过干式烹调煎炸食物的方法。证据2-1（出处同上）已公开了所述食品的煎炸或加热设备可用于在干燥条件下煎炸法式薯条、薯片、小薯球、炸丸子等相似食物，而上述食物或为颗粒状，或为块状，结合前面对权利要求24的新颖性的评述可知，权利要求32相对于证据2-1不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(24) 权利要求33对权利要求32作了进一步限定，其附加技术特征为“所述颗粒食物为土豆块”。证据2-1（出处同上）已公开了所述食品的煎炸或加热设备可用于在干燥条件下煎炸法式薯条、薯片、小薯球、炸丸子等相似食物，而上述食物或为颗粒状，或为块状。因此，权利要求33的附加技术特征已在证据2-1中公开，故当其引用的权利要求32不具备新颖性时，权利要求33也不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

(25) 权利要求34请求保护一种家用煎炸方法，所述方法采用如权利要求24所述的通过干式烹调煎炸食物的方法。结合前面对权利要求22、24的评述可知，权利要求34相对于证据2-1不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定。

综上所述，涉案专利说明书公开充分，符合专利法第二十六条第三款规定；权利要求 1、15~17 请求保护范围清楚，符合专利法实施细则第二十条第一款的规定；但权利要求 1~2、4、14~15、21~27、32~34 不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定，权利要求 3、5~13、16~20、28~31 不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款规定。

鉴于涉案专利权利要求 1~34 不具备新颖性或创造性，专利复审委对华腾公司、金朗宝公司提出的其他无效理由不再进行评述。基于上述理由，**专利复审委员会作出被诉决定，宣告涉案专利权全部无效。**

原告 SEB 公司不服被诉决定，起诉称：

一、被诉决定对涉案专利的权利要求 1 的新颖性判断错误。1、被诉决定在评判权利要求 1 的新颖性时，在证据 2-1 的公开内容的基础上，进一步“结合证据 2-10”认定权利要求 1 不具备新颖性，违反了单独对比原则。2、被诉决定认定事实错误。（1）证据 2-1 并未公开加入油脂这一特征。（2）证据 2-1 的煎炸设备并不相当于涉案专利中的干煎炸锅。（3）证据 2-1 并未公开加入油脂这一特征，因而也不存在自动涂覆油脂膜的特征。

二、被诉决定对于其他权利要求的新颖性和创造性判定也存在相同或类似的事实认定不清，并导致判定结论错误。综上，请求法院撤销被诉决定，判令被告重新作出决定。

被告辩称：

一、关于新颖性、创造性的认定，坚持被诉决定中的审查意见。

二、被诉决定认定事实清楚、适用法律法规正确、审理程序合法、审查结论正确，原告的诉讼理由不能成立，请求驳回原告诉讼请求，维持被诉决定。

第三人华腾公司述称：

同意专利复审委员会的答辩意见，请求驳回原告的全部诉讼请求，维持被诉决定。

第三人金朗宝公司述称：

一、“干煎炸”这一用途特征对于权利要求 1 的锅没有限定作用，只要满足涉案专利对“干煎炸”定义的“锅”均可用于干煎炸。

二、被诉决定关于权利要求 1 的新颖性认定没有违反单独对比原则。

三、被诉决定关于权利要求 1 新颖性的认定正确。综上，被诉决定认定事实清楚，适用法律正确，请求驳回原告的诉讼请求。

本院经审理查明：

涉案专利为 2009 年 9 月 9 日授权公告的、专利号为 200580018875.3、名称为“自动涂覆油脂的煎炸锅”的发明专利，申请日为 2005 年 6 月 8 日，优先权日为 2004 年 6 月 8 日，专利权人原为塞伯股份有限公司，后变更为 SEB 公司。涉案专利授权公告的权利要求书如下：

“1. 一种干煎炸锅(1)，该干煎炸锅包括用于容纳待煎炸的食物的主体(2)，在所述主体(2)内安装有一装置(5, 6)，所述装置用于通过将所述食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜，该干煎炸锅还包括安装在所述主体(2)上的主加热器装置(24)，该主加热器装置设计成产生热流(25)，该热流定向成直接冲击至少一部分所述食物，所述主加热器装置(24)提供用于烹调的热的至少主要部分。

2. 根据权利要求 1 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述主加热器装置(24)安装在所述主体(2)中。

3. 根据权利要求 1 或 2 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述主体(2)设置有在封闭位置与打开位置之间可移动地安装的盖(2C)，在该封闭位置中所述盖(2C)与所述主体(2)一起形成围绕待煎炸食物的密封的腔，而所述打开位置使待煎炸的食物能够放入所述主体(2)。

4. 根据权利要求 1 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，用于给食物自动涂覆油脂膜的所述装置包括容纳器装置(5)，该容纳器装置设计成容纳食物和油脂，所述食物在所述容纳器装置(5)内与所述油脂混合。

5. 根据权利要求 4 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，用于给食物自动涂覆油脂膜的所述装置包括用于搅拌容纳在所述容纳器装置(5)中的食物的装置(6)，所述容纳器装置(5)和所述搅拌器装置(6)设计成相对彼此运动，以搅拌所述食物并给所述食物涂覆油脂膜。

6. 根据权利要求 5 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述容纳器装置(5)安装在相对于所述主体(2)固定的位置，而所述搅拌器装置(6)安装成相对于所述容纳器装置(5)旋转，并且所述搅拌器装置(6)连接到电机装置(7)从而被旋转驱动。

7. 根据权利要求 5 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述搅拌器装置(6)安装在相对于所述主体(2)固定的位置，而所述容纳器装置(5)安装成相对于所述主体(2)和所述搅拌器装置(6)旋转，并且所述容纳器装置(5)连接到电机装置(7)从而被旋转驱动。

8. 根据权利要求 7 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述容纳器装置(5)包括容器(8)，该容器(8)限定用于容纳食物和油脂的内容积(9)，所述搅拌器装置(6)包括布置在所述内容积(9)中的叶片(16)，从而形成对通过所述容器(8)的旋转而发生的运动的食物的障碍物。

9. 根据权利要求 8 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述容器(8)包括容器底部(8A)，该容器底部上升成为外侧壁(8B)和内侧壁(8C)，从而所述容器(8)具有环形槽的形状，所述叶片(16)形成为从位于所述容器底部(8A)的区域中的下边缘(16A)上升至上边缘(16B)，而且从所述外侧壁(8B)侧向延伸至所述内侧壁(8C)，所述叶片(16)还具有在所述上边缘(16B)的区域中开口的“V”形切口(16C)。
10. 根据权利要求 9 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述叶片(16)的下边缘(16A)向内弯曲，从而在所述容器(8)旋转时将食物导向所述上边缘(16B)。
11. 根据权利要求 8 至 10 中任一项所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述容器(8)具有面向食物的内表面，所述内表面至少部分涂覆有主要由硅酮构成的材料，以及/或者主要由聚四氟乙烯构成的材料。
12. 根据权利要求 8 至 10 中任一项所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述容器(8)可拆卸地安装在所述主体(2)上。
13. 根据权利要求 4 至 10 中任一项所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，该干煎炸锅包括用于存储油脂(35)的装置(34)，该存储油脂的装置与所述容纳器装置(5)分离并且连接到该容纳器装置从而向所述容纳器装置(5)供应油脂(35)。
14. 根据权利要求 1 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，该主加热器装置(24)设计并布置成供应全部用于烹调的热。
15. 根据权利要求 1 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述热流(25)是热空气流。
16. 根据权利要求 8 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述热流(25)是导向所述叶片(16)的热空气流。
17. 根据权利要求 16 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述热空气流(25)包括至少两股对称地朝所述叶片(16)汇聚的分离射流。
18. 根据权利要求 16 或 17 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述主体(2)包括从基部(2A)升起的侧裙部(2B)，所述主加热器装置(24)包括相对于所述主体(2)侧向定位的离心式风扇(26)，所述离心式风扇(26)通过经由至少一个入口孔(27)从所述主体(2)吸入空气，并且经由至少一个出口孔(28)将该空气排入管道装置(29, 29A, 29B)中而产生空气流，所述管道装置在所述主体(2)中存在的食物上方沿着一方向开口，所述主加热器装置(24)还包括位于所述空气流中所述出口孔(28)的下游的加热器元件(30)，从而将所述空气流转变为热流(25)。
19. 根据权利要求 18 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述离心式风扇(26)和所述叶片(16)定位成相对于所述煎炸锅(1)的中央彼此相对。
20. 根据权利要求 1 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，在操作中，该干煎炸锅形成设有校准蒸汽释放装置的密封的烹调腔。
21. 根据权利要求 1 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，该干煎炸锅的设计和尺寸用于煎炸颗粒食物。

22. 根据权利要求 1 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，该干煎炸锅的设计和尺寸用于家用。
23. 根据权利要求 21 所述的干煎炸锅(1)，其特征在于，所述颗粒食物为土豆块。
24. 一种通过干式烹调煎炸食物的方法，该方法包括：
给食物涂覆油脂膜的涂覆步骤，该涂覆步骤通过将所述食物与油脂混合而自动执行，以及
加热所述食物的步骤，该加热步骤通过主加热器装置(24)执行，该主加热器装置设计成产生热流(25)，该热流定向成直接冲击至少一部分所述食物，所述主加热器装置(24)提供用于烹调的热的至少主要部分，
使用一个器具执行所述涂覆步骤和加热步骤。
25. 根据权利要求 24 所述的方法，其特征在于，该主加热器装置(24)设计并布置成供应全部用于烹调的热。
26. 根据权利要求 25 所述的方法，其特征在于，所述涂覆步骤和加热步骤同时执行。
27. 根据权利要求 25 所述的方法，其特征在于，在所述加热步骤中，产生的热流(25)是热空气流，该热空气流定向成直接冲击至少一部分所述食物。
28. 根据权利要求 24 所述的方法，其特征在于，在所述涂覆步骤中，使食物和油脂运动并且在所述食物和油脂的路径中设置至少一个障碍物以搅拌所述食物和油脂，从而给所述食物涂覆油脂。
29. 根据权利要求 24 所述的方法，其特征在于，在所述涂覆步骤中，将食物和油脂放在固定的容器(8)中，形成搅拌器装置(6)的旋转叶片(16)定位在所述容器(8)中，从而通过所述叶片(16)的旋转而使食物在所述容器(8)中运动。
30. 根据权利要求 24 所述的方法，其特征在于，该方法在密封的腔中执行。
31. 根据权利要求 30 所述的方法，其特征在于，该方法包括一步骤，该步骤使用校准蒸汽释放装置控制所述腔中容纳的蒸汽的排出。
32. 一种煎炸颗粒食物的方法，该方法采用权利要求 24 所述的通过干式烹调煎炸食物的方法。
33. 根据权利要求 32 所述的方法，其特征在于，所述颗粒食物为土豆块。
34. 一种家用煎炸方法，该方法采用权利要求 24 所述的通过干式烹调煎炸食物的方法。”

(一) 2016 年 5 月 19 日，华腾公司针对涉案专利向专利复审委员会提出了无效宣告请求，其理由是涉案专利权利要求 1 得不到说明书的支持，不符合专利法第二十六条第四款的规定；权利要求 1 缺少必要技术特征，不符合专利法实施细则第二十一条第二款的规定；权利要求 1~34 不具备创造性，不符合专利法第二十

二条第三款的规定。请求宣告涉案专利权利要求 1~34 全部无效，并提交了以下附件作为证据，其中：

附件 1-1（下称“证据 1-1”）：CN1484509A 号中国专利申请公开说明书，公开日为 2004 年 3 月 24 日；

附件 1-2（下称“证据 1-2”）：CN1905828A 号中国专利申请公开说明书，公开日为 2007 年 1 月 31 日。

结合上述证据，华腾公司认为：

（1）关于支持：权利要求 1 中限定了“热流”，但说明书中仅记载通过热空气加热和红外加热两种加热方式，而没有公开其他可实现发明目的的“热流”形式，故技术人员无法从说明书公开的内容中概括得出权利要求 1 请求保护的技术方案；

（2）关于缺少必要技术特征：权利要求 1 缺少容纳器装置和搅拌器装置之间相对运动的技术特征，致使权利要求 1 请求保护技术方案不能解决涉案专利所要解决的技术问题；

（3）关于创造性：权利要求 1-34 相对于证据 1-1、证据 1-2 及公知常识的结合不具备创造性。

经形式审查合格，专利复审委员会当日受理了上述无效宣告请求（案件编号 4W104650）并将上述无效宣告请求书及其证据副本转给了 SEB 公司，同时成立合议组对本案进行审查。

随后，华腾公司于 2016 年 6 月 20 日提交了补充意见，并补充了专利法第二十六条第三款的无效理由和如下附件作为证据（编号续前）：

附件 1-3（下称“证据 1-3”）：DT2102062 号德国专利文献及其全部中文译文，公开日期为 1972 年 7 月 27 日；

附件 1-4（下称“证据 1-4”）：JP 昭 60-190915A 日涉案专利文献及其全部中文译文，公开日为 1985 年 9 月 28 日；

附件 1-5（下称“证据 1-5”）：JP 平 2-116321A 日涉案专利文献及其全部中文译文，公开日为 1990 年 5 月 1 日。

结合上述补充证据，华腾公司认为：

（1）关于充分公开：说明书未公开加热装置提供的热成为烹调所需要的热的至少主要部分、热流冲击一部分食物的具体手段，致使本领域技术人员根据说明书的记载，不能实现涉案专利；

(2) 关于缺少必要技术特征：权利要求 1 仅记载热流定向成直接冲击至少一部分食物和主加热装置提供用于烹调的热至少部分，但没记载与上述效果特征相对应的技术手段；

(3) 关于创造性：以证据 1-3 作为最接近的现有技术，权利要求 1、24 相对于证据 1-3 的区别是主加热装置提供用于烹调的热至少主要部分，但上述区别已在证据 1-4 中公开，或在证据 1-4 结合公知常识的基础上公开，故权利要求 1、24 相对于证据 1-3、证据 1-4 的结合或相对于证据 1-3、证据 1-4 与公知常识的结合不具备创造性；权利要求 32 请求保护是采用权利要求 24 的方法煎炸颗粒食物的方法，而将权利要求 24 中的方法用于煎炸颗粒食物为公知常识，故权利要求 32 不具备创造性；权利要求 34 请求保护采用权利要求 24 所述通过干式烹调煎炸食物的方法的家用煎炸方法，而将权利要求 24 所述方法运用到家用领域是公知常识，故权利要求 34 不具备创造性；从属权利要求 2~6、16、17、28 的附加技术特征在证据 1-3 中公开，从属权利要求 7 的附加技术特征在证据 1-3 结合公知常识的基础上公开，从属权利要求 8~10、13、14、19~23、25~27、29~31、33 的附加技术特征为公知常识，从属权利要求 11、12 的附加技术特征或在证据 1-3 中公开或为公知常识，从属权利要求 15 的附加技术特征在证据 1-3 或证据 1-4 中公开，或为公知常识，从属权利要求 18 的附加技术特征在证据 1-5 结合证据 1-3 与公知常识的基础上公开，因此，从属权利要求 2~23、25~31、33 均不具备创造性。

2016 年 7 月 1 日，专利复审委员会向 SEB 公司发出转送文件通知书，将华腾公司于 2016 年 6 月 20 日提交的补充的意见陈述书及证据副本转送给 SEB 公司。同日，针对华腾公司的无效宣告请求书，SEB 公司提交了意见陈述书及第 27054 号无效宣告请求审查决定书（下称“第 27054 号无效决定”）和第 24293 号无效宣告请求审查决定书（下称“第 24293 号无效决定”）。SEB 公司认为：权利要求 1 是否得到说明书的支持已在第 27054 号无效决定中得到认定，权利要求 1 是否缺少必要技术特征已在第 24293 号无效决定中得到认定，根据一事不再理原则，上述两无效理由不能成立；对于创造性，华腾公司尽管提交了证据 1-1 和证据 1-2，但未结合这些证据具体说明无效理由，故华腾公司的权利要求 1~34 不具备创造性的主张不能成立。

2016 年 7 月 7 日，专利复审委员会向华腾公司发出转送文件通知书，将 SEB 公司于 2016 年 7 月 1 日提交的意见陈述书转送给华腾公司。

2016 年 8 月 12 日，针对华腾公司的补充意见陈述书及证据，SEB 公司提交了意见陈述书，随同该意见陈述书还提交了第 27358 号无效宣告请求审查决定书（下

称“第 27358 号无效决定”），并对于证据 1-3~证据 1-5 的中文译文提出异议，对有译文异议的部分给出了相应的译文。SEB 公司认为：本领域技术人员能够通过涉案专利说明书记载内容，实现权利要求 1 的技术方案，解决其技术问题，产生相应技术效果，且第 27054、27358 号无效决定已就权利要求能够得到说明书支持作了相应认定，这可间接证明涉案专利权利要求依据的说明书充分公开了相关内容；权利要求 1 是否缺少必要技术特征已在第 24293 号无效决定中得到认定，根据一事不再理原则，权利要求 1 缺少必要技术特征的无效理由不能成立；如第 24293 号无效决定所述，权利要求 1 相对于证据 1-3 具有区别：①干煎炸锅，②用于通过将食物与油脂混合而给食物自动涂覆油脂膜的装置，③主加热装置设计成产生热流，该热流定向成直接冲击至少一部分食物，所述主加热装置提供用于烹调的热的至少主要部分，基于上述区别，权利要求 1 的技术方案至少实际解决了现有技术中存在烹调过程中用油过多所带来的问题，达到了充分将食物和油脂混合、节约用油并保持食物口感的技术效果，而证据 1-4 并未披露上述区别或给出相关技术启示，故权利要求 1 具备创造性；由此，其他权利要求均具备创造性。

2016 年 8 月 18 日，专利复审委员会向华腾公司发出转送文件通知书，随同该通知书将 SEB 公司于 2016 年 8 月 12 日提交的意见陈述书转送给华腾公司。

2016 年 9 月 18 日，专利复审委员会向双方当事人发出口头审理通知书，告知双方当事人本案将于 2016 年 10 月 17 日举行口头审理。

（二）针对上述专利权，金朗宝公司于 2016 年 5 月 19 日向专利复审委员会提出无效宣告请求，金朗宝公司的无效宣告请求的理由为：涉案专利权利要求 1、15~17 得不到说明书的支持，不符合专利法第二十六条第四款的规定；权利要求 1、15~17 请求保护范围不清楚，不符合专利法实施细则第二十条第一款的规定；权利要求 1~4、14~15、21、23、24~28、30、32~34 不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定；权利要求 1~34 不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定。请求宣告涉案专利权利要求 1~34 全部无效。随同其无效宣告请求书，**金朗宝公司还提交了以下附件作为证据：**

附件 2-1（下称“证据 2-1”）：W089 / 10085A1 号国际专利申请文献及其全部中文译文，公开日为 1989 年 11 月 2 日。证据 2-1 公开了一种“食品（尤其是法式炸薯条）的煎炸或加热设备”，并具体公开了，这些食品主要包括彼此不能粘结在一起的松散小食品，尤其是法式炸薯条、薯片、小薯球、炸丸子等相似食品。该设备由一个容器组成，食品可以通过该容器添加，至少其底部可以绕着它的中轴线转动。本发明尤其涉及一种可以在加热或煎炸食品的自动分配设备中使用的设备，尤其是在干燥条件下煎炸或加热的法式炸薯条，即通过高温空气和/或红

外线煎炸或加热的食品。所述煎炸或加热设备的隔热框架(21)内安装有容器(1)，容器(1)底部的中轴线相对于铅垂线倾斜布置，底部提供有粗糙面，因此在转动期间，须煎炸或加热的食品至少可以在这些粗糙面上部分翻转。容器(1)上方的钟形玻璃罩(10)内安装有的电动加热措施(11)和通风装置(13)，容器(1)和通风装置(12)均通过由齿轮和变速器组成的系统在电机驱动下而绕着轴线转动，在该通风装置转动期间，在空腔(15)内形成一个高温气流，该高温气流绕着须煎炸的法式薯条流动，并将法式薯条加热，以及将容器(1)的底部本身加热。

附件 2-2（下称“证据 2-2”）：DT2102062 号德国专利文献及其全部中文译文，公开日期为 1972 年 7 月 27 日。

附件 2-3（下称“证据 2-3”）：US4439459 号美国专利文献及其全部中文译文，公开日期为 1984 年 3 月 27 日。

附件 2-4（下称“证据 2-4”）：CN86105228A 号中国发明专利申请公开说明书，公开日期为 1987 年 4 月 29 日。

附件 2-5（下称“证据 2-5”）：CN1359461A 号中国发明专利申请公开说明书，公开日期为 2002 年 7 月 17 日。

附件 2-6（下称“证据 2-6”）：US5699722A 号美国专利文献及其全部中文译文，公开日为 1997 年 12 月 23 日。

附件 2-7（下称“证据 2-7”）：US5466912A 号美国专利文献及其全部中文译文，公开日为 1995 年 11 月 14 日。

附件 2-8：专利号为 200910159735.8 的中国发明专利申请的授权公告文本，其为涉案专利的分案申请。

附件 2-9：第 27054 号无效决定。

附件 2-10：第 24293 号无效决定。

附件 2-11：第 27358 号无效决定。

结合上述证据，金朗宝公司认为：

（1）关于清楚：权利要求 1 中的技术特征“热流”本身不清楚，技术人员不清楚“热流”对于煎炸锅的具体结构能够产生怎样的限定作用；权利要求 1 中缺乏对“主加热器装置”、“热流”和“定向直接冲击至少一部分食物”等特征间必要关联和配合方式的表述，致使这些特征间的关系不清楚；基于引用关系，直接或间接引用权利要求 1 的权利要求 15~17 也不清楚；

（2）关于支持：技术人员不明了权利要求 1 的“热流”的产生及定向等功能特征是否还可采用说明书中未提到的其他替代方式来完成，是否可不借助任何机械结构而仅凭“热流”本身的性质来进行定向，或是否可通过单独的风扇来对“热流”进行定向；如采用红外加热，为实现“该热流定向成直接冲击至少一部分所

述食物”这一功能限定，是否可不用借助任何机械结构而仅凭热流本身的性质来进行定向；如必须借助风扇或管道等其他机械结构才能实现上述功能限定，技术人员有理由怀疑上述功能性限定中包括了不能解决涉案专利所要解决技术问题的一种或多种方式；基于引用关系，直接或间接引用权利要求 1 的权利要求 15~17 也得不到说明书的支持；

(3) 关于新颖性：权利要求 1~4、14~15、21、23、24~28、30、32~34 的全部技术特征均已在证据 2-1 中公开，故上述各权利要求均不具备新颖性；

(4) 关于创造性：权利要求 1 相对于证据 2-1 即便具有区别，该区别也为公知常识或在证据 2-2 至证据 2-7 任一份中公开，故权利要求 1 相对于证据 2-1 与证据 2-2 至证据 2-7 中任一份的结合或与公知常识的结合不具备创造性；权利要求 1 相对证据 2-2 的区别仅是：设计成产生热流的主加热器装置提供用于烹调的热的至少主要部分，但上述区别已在证据 2-1、证据 2-3 至证据 2-7 的任一份中公开，故权利要求 1 相对于证据 2-2 与证据 2-1、证据 2-3~证据 2-7 中的任一份的结合不具备创造性；

独立权利要求 24 相对于证据 2-1 即便具有区别，该区别也为公知常识，故权利要求 24 相对于证据 2-1 与公知常识的结合不具备创造性；独立权利要求 32 请求保护是采用权利要求 24 的方法煎炸颗粒食物的方法，其与证据 2-1 相比，即便具有区别，所述区别为公知常识，或在证据 2-2 或证据 2-6 中公开，故权利要求 32 相对于证据 2-1 与证据 2-2、证据 2-6 中的任一份或与公知常识的结合不具备创造性；独立权利要求 34 请求保护如权利要求 24 所述通过干式烹调煎炸食物的方法的家用煎炸方法，而将权利要求 24 所述方法运用到家用领域是公知常识，或已在证据 2-2~证据 2-4、证据 2-6、证据 2-7 中任一份公开，故权利要求 34 不具备创造性。从属权利要求 2~23、25~31、33 的附加技术特征或在现有技术中公开，或为本领域公知常识，故上述各从属权利要求均不具备创造性。

经形式审查合格，专利复审委员会于 2016 年 7 月 27 日受理了上述无效宣告请求（案件编号 4W104661）并将上述无效宣告请求书及其证据副本转给了 SEB 公司，同时成立合议组对本案进行审查。

2016 年 9 月 9 日，针对金朗宝公司的无效宣告请求书，SEB 公司提交了意见陈述书，随同该意见陈述书还提交了第 27054 号无效决定，并对于证据 2-1~证据 2-3、证据 2-6、证据 2-7 的中文译文提出异议，对有译文异议的部分给出了相应的译文。**SEB 公司认为：**

(1) 权利要求 1 中的“热流”在说明书中有明确定义，且其含义清楚，故权利要求 1 已清楚地限定了请求保护的范围，相应地，权利要求 15~17 也是清楚的；

(2) 权利要求 1、15~17 是否得到说明书的支持已在第 27054 号无效决定中得到认定, 根据一事不再理原则, 上述无效理由不能成立;

(3) 权利要求 1 相对于证据 2-1 因具有区别①干煎炸锅, ②用于通过将食物与油脂混合而给食物自动涂覆油脂膜的装置, ③主加热装置设计成产生热流, 该热流定向成直接冲击至少一部分食物, 所述主加热装置提供用于烹调的热的至少主要部分, 故权利要求 1 相对于证据 2-1 具备新颖性, 同理, 权利要求 24 相对于证据 2-1 也具备新颖性; 在权利要求 1、24 具备新颖性时, 权利要求 2~4、14~15、21、23、25~28、30、32~34 也具备新颖性;

(4) 权利要求 1 中的技术特征“热流加热装置特征”和“涂覆油膜装置特征”相互配合来实现干煎炸烹饪在证据 2-1~证据 2-7 中均没有公开, 故金朗宝公司的权利要求 1 相对于证据 2-1 或证据 2-2 与公知常识的结合、证据 2-2 与证据 2-1、证据 2-3~证据 2-7 中任一份的结合均不具备创造性的无效理由不能成立, 权利要求 24 相对于证据 2-1 或证据 2-3 与公知常识的结合不具备创造性的无效理由不能成立; 在权利要求 1、24 具备创造性时, 权利要求 2~23、26~34 也具备创造性。

2016 年 9 月 18 日, 专利复审委员会向金朗宝公司发出转送文件通知书, 随同该通知书将 SEB 公司于 2016 年 9 月 9 日提交的意见陈述书及附件转送给金朗宝公司; 同日, 专利复审委员会向双方当事人发出口头审理通知书, 告知双方当事人本案将于 2016 年 10 月 17 日举行口头审理。

(三) 口头审理如期举行, 华腾公司方委托了专利代理人董慧芳和公民代理人张超, 金朗宝公司方委托了专利代理人李洪江、孙长龙和公民代理人张秋林、王萌, SEB 公司方均委托了专利代理人高栋、白华胜和赵赫文。

在 4W104650 案中, **明确并记录了以下事实:**

(1) 华腾公司明确其无效宣告请求的理由和范围为: ①权利要求 1 缺少必要技术特征, 不符合专利法实施细则第二十二条第二款规定; ②涉案专利说明书公开不充分, 不符合专利法第二十六条第三款的规定; ③涉案专利权利要求 1~34 不具备创造性, 不符合专利法第二十二条第三款的规定。放弃证据 1-1 和证据 1-2, 放弃涉案专利权利要求 1 得不到说明书支持而不符合专利法第二十六条第四款规定的无效理由。具体证据的使用方式和各无效理由的具体意见同之前提交的意见陈述书。

(2) SEB 公司对华腾公司提交的证据 1-3~证据 1-5 的真实性无异议; 当庭提交了对于证据 1-3~证据 1-5 的译文异议对照表, 其异议内容实质与其之前提交的外文证据异议的书面意见一致。双方最后达成一致: 证据 1-3 原文第 2 页第 3

段第 1 行中的“Umwälzung”具有“该刮刀使食材不仅在径向上运动且竖直地运动”的含义，第 4 页第 3 段第 21 行中的“×××”具有“刮刀与障碍物共同作用使食材上下位置有变化”的含义，第 6 页第 2 段第 6 行中的“umgelagert”、第 6 页第 3 段第 4 行中的“×××”和第 6 页第 5 段第 3~4 行中的

“Reduktionsgetriebe, das die Schaber bzw. ×××”均含有“该刮刀使食材不仅在径向上运动且竖直地运动”的含义，除上述异议部分证据 1-3 的公开内容以华腾公司提交的译文为准；证据 1-4 原文第 3 页上半部分左栏第 9-15 行以 SEB 公司提交的译文为准，即有“C 所指示的加热空气与 D 所指示的常温空气进行掺和并调节成 150 度左右的热气而送入锅内”的含义，除此之外的其他内容以华腾公司提交的译文为准；证据 1-5 中的所有的“搅拌”均翻译为“揉捏”，所有的“烘焙”均翻译成“面包烘焙”，除此之外的其他内容以华腾公司提交的译文为准。

(3) 两方辩论意见同之前提交的意见陈述书。

在 4W104661 案中，明确并记录了以下事实：

(1) 金朗宝公司明确其无效宣告请求的理由和范围为：

①权利要求 1、15~17 得不到说明书支持，不符合专利法第二十六条第四款的规定；

②权利要求 1、15~17 不清楚，不符合专利法实施细则第二十条第一款的规定；

③权利要求 1~4、14~15、21、22、23、24~28、30、32~34 不具备新颖性，不符合专利法第二十二条第二款的规定；

④权利要求 1~34 不具备创造性，不符合专利法第二十二条第三款的规定；当庭提交如下附件（编号续前）作为公知常识性证据：

附件 2-12（下称“证据 2-8”）：《食品加工机械》，厉建国等编，四川科学技术出版社，1984 年 9 月第 1 版，封面、版权、内容提要、目录、主要参考资料及第 64-73 页的复印件，共 16 页，并提交了国家图书馆科技查新中心于 2015 年 9 月 11 日出具的“文献复制证明”原件 2 页；

附件 2-13（下称“证据 2-9”）：《食品加工机械与设备》，陈斌等编，机械工业出版社，2003 年 8 月第 1 版，封面、版权、目录、64-73、162、177-179 页的复印件，共 10 页，并提交了国家图书馆科技查新中心于 2015 年 9 月 11 日出具的“文献复制证明”原件 2 页；

附件 2-14（下称“证据 2-10”）：《食品工业手册》，M. D. Ranken 等著，中国轻工业出版社，2002 年 1 月第 1 版，封面、版权、目录、495-503 页的复印件，共 17 页，并提交了国家图书馆科技查新中心于 2015 年 3 月 5 日出具的“文献复制证明”原件 2 页；

附件 2-15（下称“证据 2-11”）：《电热炊具》，张渭贤编，华南理工大学出版社，1990 年 8 月第 1 版，封面和封底、版权、目录、1-3、101-103 页的复印件，共 11 页，并提交了国家图书馆科技查新中心于 2015 年 3 月 5 日出具的“文献复制证明”原件 2 页；

附件 2-16（下称“证据 2-12”）：《牛津高阶英汉双解词典》，牛津大学出版社，2004 年 8 月第 2 版，封面、版权、276、277、700、701 页的复印件，共 5 页；

附件 2-17：第 22829 号无效宣告请求审查决定书（下称“第 22829 号无效决定”）及其相对应的（2014）一中行（知）初字第 10270 号行政判决。

随同上述附件，金朗宝公司当庭还提交了国家图书馆科技查新中心就上述证据 2-8～证据 2-11 出具的“文献复制证明”和附件 2-16 的原件，并表示证据 2-8 和证据 2-9 用于证明搅拌器不动而容纳器旋转以实现容纳器内食物进行混合、翻转为公知常识；证据 2-10 用于证明煎炸食物必然要有油；证据 2-11 用于说明热能的转换方式不外乎传导、对流和涡流这三种；附件 2-16 用于说明“chip”具有“Frenchfry”即采用油炸法式薯条的含义；附件 2-17 用于供专利复审委员会参考，其所包含的第 22829 号无效决定是针对涉案专利的分案申请作出的，所包含的（2014）一中行（知）初字第 10270 号行政判决因原告对其上诉的撤回而生效，其中第 17 页对于用方法特征表征产品权利要求的相关论述应予考虑。

（2）SEB 公司对金朗宝公司提交的证据 2-1～证据 2-12 和附件 2-17 的真实性无异议；当庭提交了对于证据 2-1～证据 2-3、证据 2-6、证据 2-7 的译文异议对照表，其异议内容实质与其之前提交的外文证据异议的书面意见一致。双方在口审当庭对于译文有异议之处达成一致意见，部分以金朗宝公司的译文为准，其他以 SEB 公司的译文为准，具体意见有口审记录在案佐证。

（3）两方辩论意见同之前提交的意见陈述书。

至此，专利复审委员会认为本案事实已经清楚，可以作出审查决定。

2017 年 2 月 24 日，专利复审委员会作出被诉决定。

在本案诉讼过程中，专利复审委员会向本院提交了以下 6 份证据：

- 1、被诉决定中的证据 2-1；
- 2、被诉决定中的证据 2-2；
- 3、被诉决定中的证据 2-3；
- 4、被诉决定中的证据 2-4；

- 5、涉案专利授权公告文本；
- 6、口头审理记录表。其中证据 6 用以证明 SEB 公司、华腾公司达成一致的证据 2-1、证据 2-3、证据 2-6、证据 2-7 的译文。

在本案诉讼过程中，SEB 公司向本院提交了未在专利无效程序中提交的以下 6 份证据：

- 1、US5315919A 号美国专利文献及其部分中文译文；
- 2、US5371829A 号美国专利文献及其部分中文译文；
- 3、US5960707A 号美国专利文献及其部分中文译文；
- 4、FR2708719A1 号法国专利文献及其部分中文译文；
- 5、翻译上述证据的翻译机构的资质材料；
- 6、国家图书馆科技查新中心出具的《文献复制证明》，显示《食品工业手册》、《电热炊具》的复印页共 29 页内容与原件相同。

在本案诉讼过程中，华腾公司向本院提交了以下 7 份证据：

- 1、第一次意见陈述；
- 2、第二次意见陈述；
- 3、被诉决定中的证据 1-1；
- 4、被诉决定中的证据 1-2；
- 5、被诉决定中的证据 1-3；
- 6、被诉决定中的证据 1-4；
- 7、被诉决定中的证据 1-5。

在本案诉讼过程中，金朗宝公司向本院提交了以下 2 份证据：

- 1、CN101596076B 号中国发明专利授权公告说明书；
- 2、（2016）京行终 2488 号行政判决书。

在本案庭审过程中，SEB 公司明确表示在权利要求 1 不具备新颖性的情况下，仅坚持权利要求 4、22 具备新颖性、权利要求 5、7、9、16、17 具备创造性，被诉决定针对其他权利要求的评述不再争议。

上述事实，有涉案专利授权公告文本、当事人在行政诉讼中提交的证据及庭审笔录等证据在案佐证。

本院认为：

一、关于法律适用

于 2008 年 12 月 27 日修改的《中华人民共和国专利法》（简称 2009 年专利法）已于 2009 年 10 月 1 日起施行；于 2010 年 1 月 9 日修改的《中华人民共和国专利法实施细则》（简称 2010 年专利法实施细则）已于 2010 年 2 月 1 日起施行。因此，本案审理涉及 2001 年专利法与 2009 年专利法、2001 年专利法实施细则与 2010 年专利法实施细则之间的选择适用问题。《中华人民共和国立法法》（简称立法法）第九十三条规定：法律、行政法规、地方性法规、自治条例和单行条例、规章不溯及既往，但为了更好地保护公民、法人和其他组织的权利和利益而作的特别规定除外。国家知识产权局据此制定了《实施修改后的专利法的过渡办法》，并于 2009 年 10 月 1 日起施行。对于专利权是否有效的审查，根据该过渡办法，申请日在 2009 年 10 月 1 日前的专利申请以及根据该专利申请授予的专利权适用 2001 年专利法的规定；申请日在 2009 年 10 月 1 日以后（含该日）的专利申请以及根据该专利申请授予的专利权适用 2009 年专利法的规定。涉案专利申请日在 2009 年 10 月 1 日前，因此，依照《中华人民共和国立法法》第九十三条之规定，并参照上述过渡办法的相关规定，本案应适用 2001 年专利法、2001 年专利法实施细则进行审理。如无特别注明本判决中所指“专利法”均为 2001 年专利法，所指“专利法实施细则”均为 2001 年专利法实施细则。

二、关于专利法第二十二条第二款、第三款

根据专利法第二十二条第二款、第三款的规定，新颖性是指在申请日以前没有同样的发明或者实用新型在国内外出版物上公开发表过、在国内公开使用过或者以其他方式为公众所知，也没有同样的发明或者实用新型由他人向国务院专利行政部门提出过申请并且记载在申请日以后公布的专利申请文件中。创造性是指同申请日以前已有的技术相比，该发明有突出的实质性特点和显著的进步。

1、关于权利要求 1

被诉决定在评述权利要求 1 新颖性时仅使用了证据 2-1，被诉决定中提到证据 2-10 目的仅为进一步说明煎炸的形式，并非将其用于对比文件，故被诉决定并未违反单独对比原则，原告的相关主张本院不予支持。

根据查明事实，证据 2-1 中公开的煎炸设备实质上也是一种可对食物进行干煎炸烹饪的装置，与涉案专利属于相同的技术领域。其中，证据 2-1 中所述煎炸或加热设备的隔热框架（21）内安装有容器（1），故该隔热框架（21）用于容纳待

煎炸的食物，因而其相当于权利要求 1 中的包括用于容纳待煎炸的食物的主体。证据 2-1 中容器（1）上方的钟形玻璃罩（10）内安装有的电动加热措施（11）和通风装置（13），容器（1）和通风装置（12）均通过由齿轮和变速器组成的系统在电机驱动下而绕着轴线转动，在该通风装置转动期间，在空腔（15）内形成一个高温气流，该高温气流绕着须煎炸的薯条流动，并将薯条加热，以及将容器 1 的底部本身加热，在容器（1）转动期间，须煎炸的薯条至少可以在这些粗糙面（5）上部分翻转，并由上方的热风和容器的被加热的底部同时加热，其中，食物上方的热风加热为主加热，食物下方的容器底部加热为辅加热，利用该方式，可以均匀、快速且节能地煎炸薯条，可见，证据 2-1 中，仅有由电动加热措施（11）和通风装置（13）形成的热源，在加工食品过程中，由其产生热量，并形成热流，该热流一方面直接加热食物，另一方面也对容器底部进行加热，由此实现对食物的上、下面进行加热，因而在证据 2-1 公开的技术方案中，作为热源的上述结构起到了与涉案专利主加热装置相当的作用，因此，证据 2-1 公开了涉案专利权利要求 1 中的安装在主体上的主加热器装置，该主加热器装置设计成产生热流，该热流定向成直接冲击至少一部分食物，所述主加热器装置提供用于烹调的热的至少主要部分。

证据 2-1 中公开了容器底部的中轴线相对于铅垂线倾斜布置，底部提供有粗糙面，因此在转动期间，须煎炸或加热的食品至少可以在这些粗糙面上部分翻转。虽然证据 2-1 中描述了容器底部的粗糙面在容器旋转时可用于翻转食物，但证据 2-1 中并未公开在容器中加入油脂，进而未公开能够将所述食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜的装置，且即使容器中存有油脂，因容器底部粗糙，油脂易存于粗糙面的缝隙中，也不可能给食物，特别是体积较大的食物自动涂覆油脂膜。因此，证据 2-1 中没有公开“在所述主体（2）内安装有一装置（5，6），所述装置用于通过将所述食物与油脂混合而给所述食物自动涂覆油脂膜”这一特征，因此，权利要求 1 相对于证据 2-1 具备新颖性，被诉决定的相关认定有误，本院予以纠正，被告应对权利要求 1 的新颖性重新进行评述。

2、其他权利要求

涉案专利其他权利要求均是直接或间接引用权利要求 1 的从属权利要求，如前所述，鉴于被告关于本专利权利要求 1 相对于证据 2-1 不具备新颖性的认定的主要证据不足，故被告关于涉案专利其他权利要求的新颖性或创造性的认定主要证据亦不足，被告应在正确认定涉案专利权利要求 1 新颖性的基础上对涉案专利其他权利要求是否具备新颖性、创造性重新进行评述。

综上所述，被告作出被诉决定的主要证据不足、适用法律有误，依法应当予以撤销。依照《中华人民共和国行政诉讼法》第七十条第（一）项、第（二）项之规定，本判决如下：

一、撤销被告中华人民共和国国家知识产权局专利复审委员会作出的第 31512 号无效宣告请求审查决定；

二、被告中华人民共和国国家知识产权局专利复审委员会于本判决生效后重新作出决定。

案件受理费人民币一百元，由被告中华人民共和国国家知识产权局专利复审委员会负担（于本判决生效之日起七日内交纳）。

如不服本判决，原告 SEB 公司可在本判决书送达之日起三十日内，被告中华人民共和国国家知识产权局专利复审委员会、第三人中山市华腾电器有限公司、第三人中山市金朗宝电器有限公司可在本判决书送达之日起十五日内，向本院递交上诉状，并按对方当事人人数提交副本，交纳上诉案件受理费人民币一百元，上诉于中华人民共和国北京市高级人民法院。

审 判 长 张晰昕
人民陪审员 李秀改
人民陪审员 康 健
二〇一七年十月二十三日
法官 助理 朱 蕾
书 记 员 高柔宏

【李晴 摘录】