



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 209733607 U

(45)授权公告日 2019.12.06

(21)申请号 201822210907.7

(22)申请日 2018.12.26

(73)专利权人 广东美的生活电器制造有限公司

地址 528311 广东省佛山市顺德区北滘镇
三乐路19号

(72)发明人 许智波 邢凤雷 姚亮 吴慧民
林秀宝

(74)专利代理机构 深圳市世纪恒程知识产权代
理事务所 44287

代理人 胡海国

(51)Int.Cl.

A47J 37/06(2006.01)

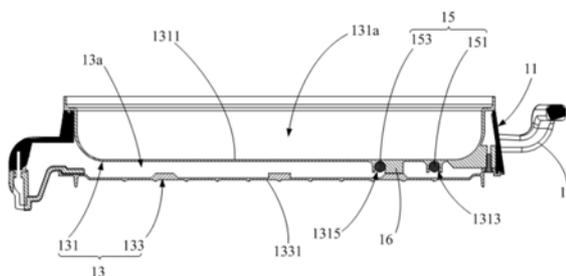
权利要求书1页 说明书7页 附图8页

(54)实用新型名称

烤盘组件和烹饪装置

(57)摘要

本实用新型公开一种烤盘组件和应用该烤盘组件的烹饪装置,其中,所述烤盘组件包括:壳体,所述壳体设有第一开口和第二开口;加热组件,设于所述壳体内,并设有朝向所述第一开口的第一加热壁和朝向所述第二开口的第二加热壁,所述第一加热壁和所述第二加热壁围合形成加热腔;发热件,设于所述加热腔内;以及导热件,设于所述加热腔内,且连接所述第一加热壁和所述第二加热壁,并与所述发热件抵接。本实用新型的技术方案能够使得烹饪装置实现多样化烹饪。



1. 一种烤盘组件,应用于烹饪装置,其特征在于,所述烤盘组件包括:
壳体,所述壳体设有第一开口和第二开口;
加热组件,设于所述壳体内,并设有朝向所述第一开口的第一加热壁和朝向所述第二开口的第二加热壁,所述第一加热壁和所述第二加热壁围合形成加热腔;
发热件,设于所述加热腔内;以及
导热件,设于所述加热腔内,且连接所述第一加热壁和所述第二加热壁,并与所述发热件抵接。
2. 如权利要求1所述的烤盘组件,其特征在于,所述发热件设于所述第一加热壁朝向所述第二加热壁的表面。
3. 如权利要求2所述的烤盘组件,其特征在于,所述发热件包括第一发热管和第二发热管,所述第一发热管和所述第二发热管间隔设于所述第一加热壁,所述第一发热管和/或所述第二发热管与所述导热件抵接。
4. 如权利要求3所述的烤盘组件,其特征在于,所述第一发热管沿所述第一加热壁的周向环绕设置;和/或,
所述第二发热管沿所述第一加热壁的周向环绕设置。
5. 如权利要求1至4任一项所述的烤盘组件,其特征在于,所述导热件沿所述加热腔的周向环绕设置,并与所述发热件抵接。
6. 如权利要求5所述的烤盘组件,其特征在于,所述烤盘组件还包括温度传感器,所述温度传感器安装于所述导热件,并用以与烹饪装置的主控制器电性连接。
7. 如权利要求1至4中任一项所述的烤盘组件,其特征在于,所述加热组件包括:
锅体,设于所述壳体内,并形成具有所述第一开口的第一烹饪腔,所述第一加热壁为所述第一烹饪腔的底壁;和
上盘体,设于所述壳体内,并形成具有所述第二开口的第二烹饪腔,所述第二加热壁为所述第二烹饪腔的底壁;
所述锅体与所述上盘体围合形成所述加热腔。
8. 如权利要求1至4中任一项所述的烤盘组件,其特征在于,所述烤盘组件还包括锅盖,所述锅盖可拆卸的罩盖于所述第一开口或所述第二开口;和/或,
所述烤盘组件还包括把手部,所述把手部设于所述壳体的外表面。
9. 一种烹饪装置,其特征在于,包括如权利要求1至8中任一所述的烤盘组件。
10. 如权利要求9所述的烹饪装置,其特征在于,所述烹饪装置还包括底座组件,所述底座组件包括座体、设于座体内的下盘体以及设于下盘体的加热件,所述下盘体设有一侧开口的第三烹饪腔,所述烤盘组件盖合于所述底座组件时,所述第三烹饪腔的开口朝向所述第一加热壁或第二加热壁。
11. 如权利要求10所述的烹饪装置,其特征在于,所述壳体转动连接于所述座体,以使所述壳体可相对于所述座体水平旋转或竖直翻转。

烤盘组件和烹饪装置

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪器具技术领域,特别涉及一种烤盘组件和应用该烤盘组件的烹饪装置。

背景技术

[0002] 随着生活水平的提高,家用烧烤及煎烤设备越来越多的被用户接受和使用。但现有的煎烤设备,以煎烤机为例,一般是在底座上设置烤盘,上盖中也设置烤盘,在煎烤时先将食材放置在底座的烤盘上,然后将煎烤机的上盖中的烤盘扣合进行煎烤烹饪。然而,这只能在上盖和底座之间形成的烹饪腔中进行食材的烹饪,无法同时实现多样化的烹饪,比如不能实现火锅功能。

[0003] 上述内容仅用于辅助理解本申请的技术方案,并不代表承认上述内容是现有技术。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的主要目的是提供一种烤盘组件,旨在使得烹饪装置能够实现了多样化烹饪。

[0005] 为实现上述目的,本实用新型提出的烤盘组件,包括:壳体,所述壳体设有第一开口和第二开口;加热组件,设于所述壳体内,并设有朝向所述第一开口的第一加热壁和朝向所述第二开口的第二加热壁,所述第一加热壁和所述第二加热壁围合形成加热腔;发热件,设于所述加热腔内;以及导热件,设于所述加热腔内,且连接所述第一加热壁和所述第二加热壁,并与所述发热件抵接。

[0006] 可选地,所述发热件设于所述第一加热壁朝向所述第二加热壁的表面。

[0007] 可选地,所述发热件包括第一发热管和第二发热管,所述第一发热管和所述第二发热管间隔设于所述第一加热壁,所述第一发热管和/或所述第二发热管与所述导热件抵接。

[0008] 可选地,所述第一发热管沿所述第一加热壁的周向环绕设置;和/或,

[0009] 所述第二发热管沿所述第一加热壁的周向环绕设置。

[0010] 可选地,所述导热件沿所述加热腔的周向环绕设置,并与所述发热件抵接。

[0011] 可选地,所述烤盘组件还包括温度传感器,所述温度传感器安装于所述导热件,并用以与烹饪装置的主控制器电性连接。

[0012] 可选地,所述加热组件包括:锅体,设于所述壳体内,并形成具有所述第一开口的第一烹饪腔,所述第一加热壁为所述第一烹饪腔的底壁;和上盘体,设于所述壳体内,并形成具有所述第二开口的第二烹饪腔,所述第二加热壁为所述第二烹饪腔的底壁;所述锅体与所述上盘体围合形成所述加热腔。

[0013] 可选地,所述烤盘组件还包括锅盖,所述锅盖可拆卸的罩盖于所述第一开口或所述第二开口;和/或,所述烤盘组件还包括把手部,所述把手部设于所述壳体的外表面。

[0014] 本实用新型还提出了一种烹饪装置,包括烤盘组件,所述烤盘组件包括:壳体,所述壳体设有第一开口和第二开口;加热组件,设于所述壳体内,并设有朝向所述第一开口的第一加热壁和朝向所述第二开口的第二加热壁,所述第一加热壁和所述第二加热壁围合形成加热腔;发热件,设于所述加热腔内;以及导热件,设于所述加热腔内,且连接所述第一加热壁和所述第二加热壁,并与所述发热件抵接。

[0015] 可选地,所述烹饪装置还包括底座组件,所述底座组件包括座体、设于座体内的下盘体以及设于下盘体的加热件,所述下盘体设有一侧开口的第三烹饪腔,所述烤盘组件盖合于所述底座组件时,所述第三烹饪腔的开口朝向所述第一加热壁或第二加热壁。

[0016] 可选地,所述壳体转动连接于所述座体,以使所述壳体可相对于所述座体水平旋转或竖直翻转。

[0017] 本实用新型的技术方案,烤盘组件包括壳体、加热组件、发热件及导热件,壳体上设置第一开口和第二开口,同时,加热件设于于壳体内,并设有朝向第一开口的第一加热壁和朝向第二开口的第二加热壁,第一加热壁和第二加热壁围合形成加热腔,发热件和导热件均设于该加热腔内,且导热件连接第一加热壁和第二加热壁,并与发热件相抵接。如此的设置,发热件的热量通过导热件传递给第一加热壁和第二加热壁,可极大地提升发热件的热量利用效率。并且,在使用时,可以通过第一加热壁和第二加热壁的其中之一与烹饪装置之底座的第三加热壁配合进行烹饪食物,其中之另一可单独进行烹饪食物。如此,便可实现多样化烹饪,例如第一加热壁实现火锅烹饪,第二加热壁实现煎烤烹饪。

附图说明

[0018] 为了更清楚地说明本实用新型实施例或现有技术中的技术方案,下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图仅仅是本实用新型的一些实施例,对于本领域普通技术人员来讲,在不付出创造性劳动的前提下,还可以根据这些附图示出的结构获得其他的附图。

[0019] 图1为本实用新型烹饪装置一实施例的结构示意图;

[0020] 图2为烹饪装置一实施例的烤盘组件一侧打开的结构示意图;

[0021] 图3为烹饪装置一实施例的烤盘组件与底座组件打开的结构示意图;

[0022] 图4为烹饪装置一实施例的剖面结构示意图;

[0023] 图5为烹饪装置之第二烹饪腔和第三烹饪腔共同进行烹饪煎烤食材的剖面结构示意图;

[0024] 图6为烹饪装置之第一烹饪腔进行烹饪火锅食材的剖面结构示意图;

[0025] 图7为烹饪装置一实施例的烤盘组件的剖面结构示意图;

[0026] 图8为烹饪装置一实施例的烤盘组件的分解结构示意图;

[0027] 图9为烹饪装置一实施例的烤盘组件另一视角的局部结构示意图;

[0028] 图10为烹饪装置一实施例的烤盘组件另一视角的局部分解结构示意图。

[0029] 附图标号说明:

[0030]

| 标号 | 名称 | 标号 | 名称 |
|-----|------|----|-----|
| 100 | 烹饪装置 | 15 | 发热件 |

[0031]

| | | | |
|------|-------|-----|-------|
| 10 | 烤盘组件 | 151 | 第一发热管 |
| 11 | 壳体 | 153 | 第二发热管 |
| 13 | 加热组件 | 16 | 导热件 |
| 13a | 加热腔 | 17 | 温度传感器 |
| 131 | 锅体 | 18 | 锅盖 |
| 131a | 第一烹饪腔 | 19 | 把手部 |
| 1311 | 第一加热壁 | 30 | 底座组件 |
| 1313 | 第一安装槽 | 31 | 座体 |
| 1315 | 第二安装槽 | 33 | 下盘体 |
| 133 | 上盘体 | 33a | 第三烹饪腔 |
| 133a | 第二烹饪腔 | 331 | 第三加热壁 |
| 1331 | 第二加热壁 | 35 | 加热件 |

[0032] 本实用新型目的的实现、功能特点及优点将结合实施例,参照附图做进一步说明。

具体实施方式

[0033] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型的一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0034] 需要说明,本实用新型实施例中所有方向性指示仅用于解释在某一特定姿态下各部件之间的相对位置关系、运动情况等,如果该特定姿态发生改变时,则该方向性指示也相应地随之改变。

[0035] 另外,在本实用新型中如涉及“第一”、“第二”等的描述仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示其相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。由此,限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者隐含地包括至少一个该特征。在本实用新型的描述中,“多个”的含义是至少两个,例如两个,三个等,除非另有明确具体的限定。

[0036] 在本实用新型中,除非另有明确的规定和限定,术语“连接”、“固定”等应做广义理解,例如,“固定”可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或成一体;可以是机械连接,也可以是电连接;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通或两个元件的相互作用关系,除非另有明确的限定。对于本领域的普通技术人员而言,可以

根据具体情况理解上述术语在本实用新型中的具体含义。

[0037] 另外,本实用新型各个实施例之间的技术方案可以相互结合,但是必须是以本领域普通技术人员能够实现为基础,当技术方案的结合出现相互矛盾或无法实现时应当认为这种技术方案的结合不存在,也不在本实用新型要求的保护范围之内。

[0038] 本实用新型提出一种烤盘组件10,应用于烹饪装置100。

[0039] 请参照图1至图6,在本实用新型烤盘组件10一实施例中,烤盘组件10包括:壳体11,壳体11设有第一开口和第二开口;加热组件13,设于壳体11内,并设有朝向第一开口的第一加热壁1311和朝向第二开口的第二加热壁1331,第一加热壁1311和第二加热壁1331围合形成加热腔13a;发热件15,设于加热腔13a内;以及导热件16,设于加热腔13a内,且连接第一加热壁1311和第二加热壁1331,并与发热件15抵接。

[0040] 具体地,壳体11一般采用防烫材料,例如塑料或陶瓷材料制成。在制作该壳体11时,其形状与烹饪装置100的底座组件30适配。第一开口和第二开口可以在制作壳体11时进行预留,也可以在壳体11制作完成后再进行开设。加热组件13固定安装于壳体11内,其固定安装方式可以是螺钉固定、卡扣固定、或其他合理且有效的固定方式。第一加热壁1311设于加热组件13,并朝向第一开口,第二加热壁1331亦设于加热组件13,并朝向第二开口,并且第一加热壁1311和第二加热壁1331共同围合形成加热腔13a。发热件15可以是电阻丝或电阻发热管,电性连接于烹饪装置100的主控制器,并设置于该加热腔13a内,可以邻近第一加热壁1311设置,也可以邻近第二加热壁1331设置。导热件16一般采用导热材质,亦设于加热腔13a内,并且其一侧连接于第一加热壁1311,另一侧连接于第二加热壁1331,同时与发热件15相抵接,如此,发热件15的热量通过导热件16传递给第一加热壁1311和第二加热壁1331,以提升了发热件15的热量利用效率。在使用时,第一加热壁1311和第二加热壁1331的其中之一可单独进行烹饪食物,其中之另一与烹饪装置100之底座的第三加热壁331配合进行烹饪食物。第一加热壁1311和第二加热壁1331还可以实现不同的烹饪方式,比如,第一加热壁1311实现火锅烹饪,第二加热壁1331实现煎烤烹饪。

[0041] 因此,可以理解的,本实用新型的技术方案,烤盘组件10包括壳体11、加热组件13、发热件15及导热件16,壳体11上设置第一开口和第二开口,同时,加热件13设于于壳体11内,并设有朝向第一开口的第一加热壁1311和朝向第二开口的第二加热壁1331,第一加热壁1311和第二加热壁1331围合形成加热腔13a,发热件15和导热件16均设于该加热腔13a内,且导热件16连接第一加热壁1311和第二加热壁1331,并与发热件15相抵接。如此的设置,发热件15的热量通过导热件16传递给第一加热壁1311和第二加热壁1331,可极大提升了发热件15的热量利用效率。并且,在使用时,可以通过第一加热壁1311和第二加热壁1331的其中之一与烹饪装置100之底座的第三加热壁331配合进行烹饪食物,其中之另一可单独进行烹饪食物。如此,便可实现多样化烹饪,例如第一加热壁1311实现火锅烹饪,第二加热壁1331实现煎烤烹饪。

[0042] 请再次参照图4和图7,在一实施例中,发热件15设于第一加热壁1311朝向第二加热壁1331的表面。

[0043] 具体地,发热件15固定安装于第一加热壁1311朝向第二加热壁1331的表面,其固定安装方式可以是卡扣固定、螺钉固定等合理有效的可拆卸固定方式,以便于拆装和更换维修。如此的设置,可通过发热件15和导热件16对第一加热壁1311进行加热,热量相对较

大;通过导热件16对第二加热壁1331进行加热,热量相对较小。在使用时,可通过第一加热壁1311进行火锅烹饪,通过第二加热壁1311进行煎烤烹饪。

[0044] 请参阅图4和图8,加热组件13包括:锅体131,设于壳体11内,并形成具有第一开口的第一烹饪腔131a,第一加热壁1311为第一烹饪腔131a的底壁;和上盘体133,设于壳体11内,并形成具有第二开口的第二烹饪腔133a,第二加热壁1331为第二烹饪腔133a的底壁;锅体131与盘体133围合形成加热腔13a。

[0045] 具体地,锅体131安装于壳体11内,其安装方式可以卡扣固定、螺钉固定或者其他合理且有效的安装方式。锅体131设有第一烹饪腔131a,且开口为第一开口,用以容置待烹饪食物;第一加热壁1311为第一烹饪腔131a的底壁,也即锅体131的底壁。上盘体133安装于壳体11内,其安装方式可以卡扣固定、螺钉固定或者其他合理且有效的安装方式。上盘体133限定出第二烹饪腔133a,且开口为第二开口,用于容置待烹饪食物。第二加热壁1331为第二烹饪腔133a的底壁,也即为上盘体133的底壁。锅体131和上盘体133共同围合形成加热腔13a,发热件15安装于锅体131的底部,导热件16位于加热腔13a内,并连接锅体131和上盘体133,且与发热件15相抵接,如此的设置,发热件15的热量通过导热件16传递给锅体和上盘体133,以分别对第一烹饪腔131a和第二烹饪腔133a内的食材进行加热。

[0046] 需要说明的是,第一烹饪腔131a的深度大于第二烹饪腔133a的深度,如此,第一烹饪腔131a可用来火锅烹饪,第二烹饪腔133b可用来煎烤烹饪。

[0047] 在本实用新型的一实施例中,发热件15包括第一发热管151和第二发热管153,第一发热管151和第二发热管153间隔设于第一加热壁1311,第一发热管151和/或第二发热管153与导热件16抵接。

[0048] 具体地,第一发热管151和第二发热管153间隔安装于锅体131的底部,且均电性连接于主控制器,一般地,第一发热管151和第二发热管153连接于不同的控制开关,如此,可以实现二者的独立控制,从而实现大功率加热和小功率加热状态。比如,第一加热壁1311实现火锅功能,加入水后,同时启动第一发热管151和第二发热管153,以实现大功率加热将水烧开,然后断开其中一发热管,便可实现小火沸腾状态。第一发热管151或第二发热管153抵接并传热于导热件16,以将热量传递给导热件16,比如,当需要上下面烙饼时,启动与导热件16抵接的发热管,则可通过第二加热壁1331与烹饪装置100之底座的第三加热壁331配合进行烙饼。当然地,第一发热管151和第二发热管153可同时与导热件16相抵接,以充分利用两发热管的热量。

[0049] 请参阅图7、图9及图10,在本实用新型的一实施例中,为了保证两发热管均具有较好的安装稳固性,锅体131的底部设置有第一安装槽1313和第二安装槽1315,第一发热管151卡接于第一安装槽1313内,第二发热管153卡接于第二安装槽1315内。

[0050] 为了,使得锅体131各部位热量分布较均匀,从而更好地烹饪食物,第一发热管151沿第一加热壁1311的周向环绕设置;和/或,第二发热管153沿第一加热壁1311的周向环绕设置。也即,第一发热管151和/或第二发热管153为环状结构。可选地,第一发热管151和第二发热管153均为环状结构,相应地,第一安装槽1313和第二安装槽1315也均为环状槽结构。

[0051] 在本实用新型的一实施例中,请参照图8至图10,第一发热管151设于第二发热管153的外围,第二发热管153抵接并传热于导热件16。也即,环状结构的第一发热管151设于

外圈,环状结构的第二发热管153设于内圈,并抵接传热于导热件16。当然的,在其他一些实施例中,第一发热管151亦可设于第二发热管153的内围,且第一发热管151抵接并传热于导热件16,以将热量通过导热件16传递给第二加热面1331。

[0052] 需要说明的是,由于锅体131底部设置有安装发热管的安装槽,而且,导热件16抵接于发热管,为了简化制作工艺操作,可以将导热件16固设于锅体131底部,并抵接于一发热管,其背离锅体131的一侧抵接上盘体133,以将热量通过导热件16传递给上盘体133。可选地,导热件16可以与锅体131为一体结构,且与一安装槽的槽壁重合,如此,可保证导热件16与发热管的充分接触,使得热量能够更有效地传递给上盘体133,从而极大地提升了发热管的热量利用效率。

[0053] 进一步地,为了使得上盘体133各部位热量分布较均匀,从而更好地烹饪食物,导热件16沿加热腔13a的周向环绕设置,并与发热件15抵接。

[0054] 具体地,导热件16亦为环状结构,其形状大小与第二发热管153的形状大小相适配,并与第二发热管153相抵接,如此,第二发热管153的热量由导热件16传递给上盘体133,并通过第二加热壁1331进行烹饪食物。

[0055] 请再次参阅图8和图9,烤盘组件10还包括温度传感器17,温度传感器17安装于导热件16,并用以与烹饪装置100的主控制器电性连接。

[0056] 温度传感器17固定安装于导热件16,以检测导热件16的温度,其固定方式可以螺钉固定、或卡扣固定、或其他合理且有效的固定方式。温度传感器17将检测的温度值信号传递给主控制器,并根据该温度值对发热管进行温度调节,以使得烹饪温度达到适宜。

[0057] 请再次参阅图2和图4,烤盘组件10还包括锅盖18,锅盖18可拆卸的罩盖于第一开口或第二开口。

[0058] 锅盖18可罩盖第一开口或第二开口,在蒸煮食物时,起到隔绝水蒸气的作用。使得食物更容易烹饪蒸熟。当然,该锅盖18还可以设置蒸汽阀或压力阀,以实现压力蒸煮食物的功能。锅盖18的形状可以与第一开口或第二开口的形状适配,比第一开口或第二开口大一些以方便盖合。可拆卸连接的方式可以采用卡扣或扣槽等方式。该锅盖18的材质可为玻璃、陶瓷或者金属材料制成。

[0059] 请再次参阅图2,在本实用新型一实施例中,烤盘组件10还包括把手部19,把手部19设于壳体11的外表面。把手部19的设置可方便提拿烤盘组件10,避免烤盘组件10在工作过程中过热而烫伤人体。该把手部19可设置为两个,两把手部19相对设置,以进一步方便提拿。该把手部19可一体成型于壳体11的外表面,与壳体11的材质一致。当然,也可以采用可拆卸链接的方式设置在壳体11的外表面,例如采用螺钉或卡扣的方式设置在壳体11的外表面。

[0060] 本实用新型还提出一种烹饪装置100,该烹饪装置100包括烤盘组件10,该烤盘组件10的具体结构参照上述实施例,由于本烹饪装置100采用了上述所有实施例的全部技术方案,因此至少具有上述实施例的技术方案所带来的所有有益效果,在此不再一一赘述。该烹饪装置100可为煎烤机、饼铛机、烧烤机等等。

[0061] 请再次参阅图1至图3,烹饪装置100还包括底座组件30,底座组件30包括座体31、设于座体31内的下盘体33以及设于下盘体33的加热件35,下盘体33设有一侧开口的第三烹饪腔33a,烤盘组件10盖合于底座组件30时,第三烹饪腔33a的开口朝向第一加热壁1311或

第二加热壁1331。

[0062] 具体地,下盘体33固定安装于座体31内,其固定安装方式可以卡扣固定、螺钉固定、或其他的固定方式。加热件35设于下盘体33的底部,加热件也可以为加热管或加热电阻丝等结构。下盘体33限定出第三烹饪腔33a,第三烹饪腔33a的开口朝向第一加热壁1311或第二加热壁1331,且其底壁可称之为第三加热壁331,该第三加热壁331与第一加热壁1311或第二加热壁1331相对设置,使得食物能够被上下加热壁同时烤制。

[0063] 同样地,为了保证加热件35具有较好的安装稳固性,下盘体33的底部也设置有安装槽(未标示),加热件35卡接于该安装槽内。同样地,为了使得下盘体33底部热量分布较均匀,以更好地烹饪食物,加热件33沿下盘体33的周向环绕设置,相应地,安装槽亦为环状槽。

[0064] 在本实用新型的一实施例中,壳体11转动连接于座体31,以使壳体11可相对于座体31水平旋转或竖直翻转。

[0065] 具体地,壳体11的一侧凸设有第一安装部(未标示),第一安装部安装有铰链(未标示),座体31的一侧对应凸设有第二安装部(未标示),铰链铰接于第二安装部,以使得壳体11能够相对于座体31水平旋转或竖直翻转。

[0066] 当烤盘组件10盖合于底座组件30时,以第一开口为上方开口为例,第一烹饪腔131a位于上方,第二烹饪腔133a与底座中形成的第三烹饪腔33a相对设置。此时,第一烹饪腔131a中为单独的食品加工空间,通过第一加热壁1311进行加热烹饪食材,第二烹饪腔133a的第二加热壁1331和第三烹饪腔33a的第三加热壁331共同加热烹饪食物。当壳体11水平旋转时,第一烹饪腔131a与第三烹饪腔33a并排设置。此时,第一加热壁1311单独加热烹饪第一烹饪腔131a内的食物,第三加热壁331单独加热烹饪第三烹饪腔33a内的食物。当壳体11竖直翻转时,第二烹饪腔133a与第三烹饪腔33a并排设置。此时,第二加热壁1331单独加热烹饪第二烹饪腔133a内的食物,第三加热壁331单独加热烹饪第三烹饪腔33a内的食物。

[0067] 综上,第一加热壁1311、第二加热壁1331和第三加热壁331可被综合利用于不同的食材烹饪,也可采用不同的功率、不同的烹饪方式。第二加热壁1331和第三加热壁331的其中之一或全部均可设置凸筋以实现更好的煎烤加热食物。还可以设置防粘涂层,以防止食物粘粘。

[0068] 以上所述仅为本实用新型的优选实施例,并非因此限制本实用新型的专利范围,凡是在本实用新型的发明构思下,利用本实用新型说明书及附图内容所作的等效结构变换,或直接/间接运用在其他相关的技术领域均包括在本实用新型的专利保护范围内。

100

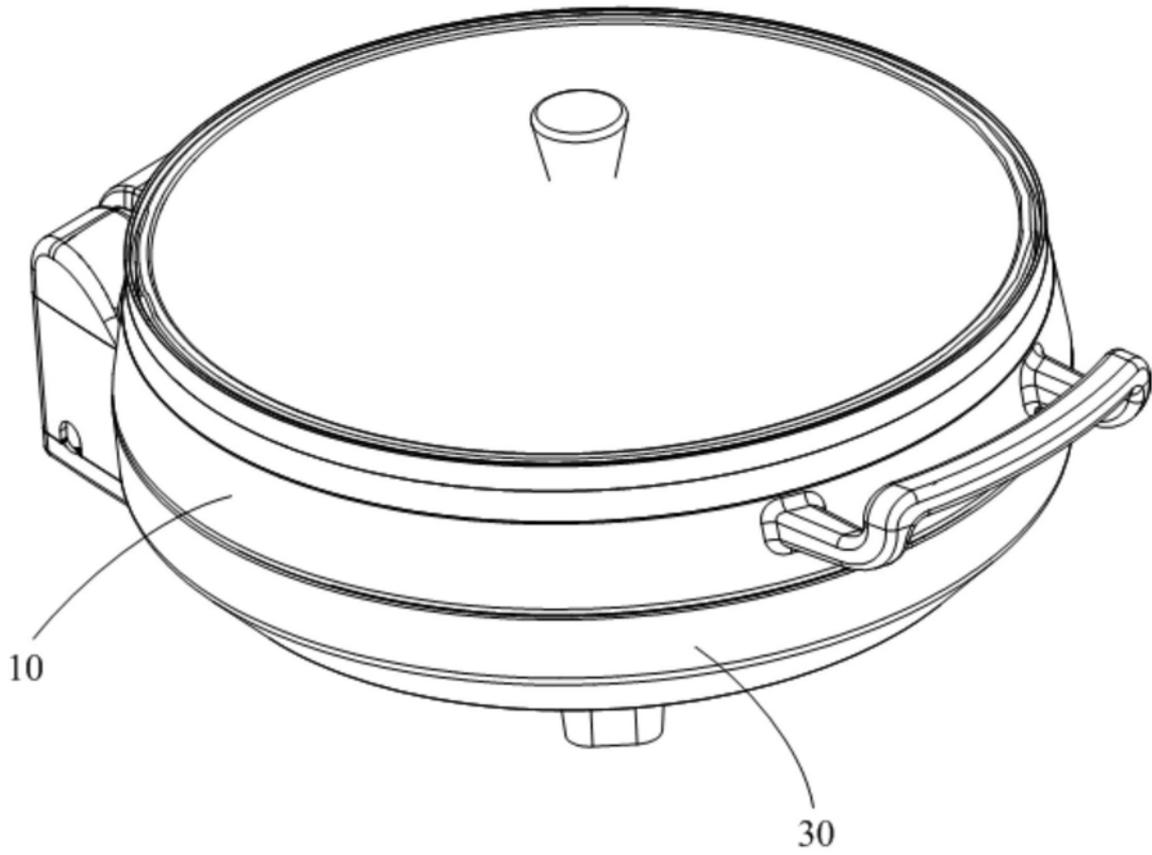


图1

100

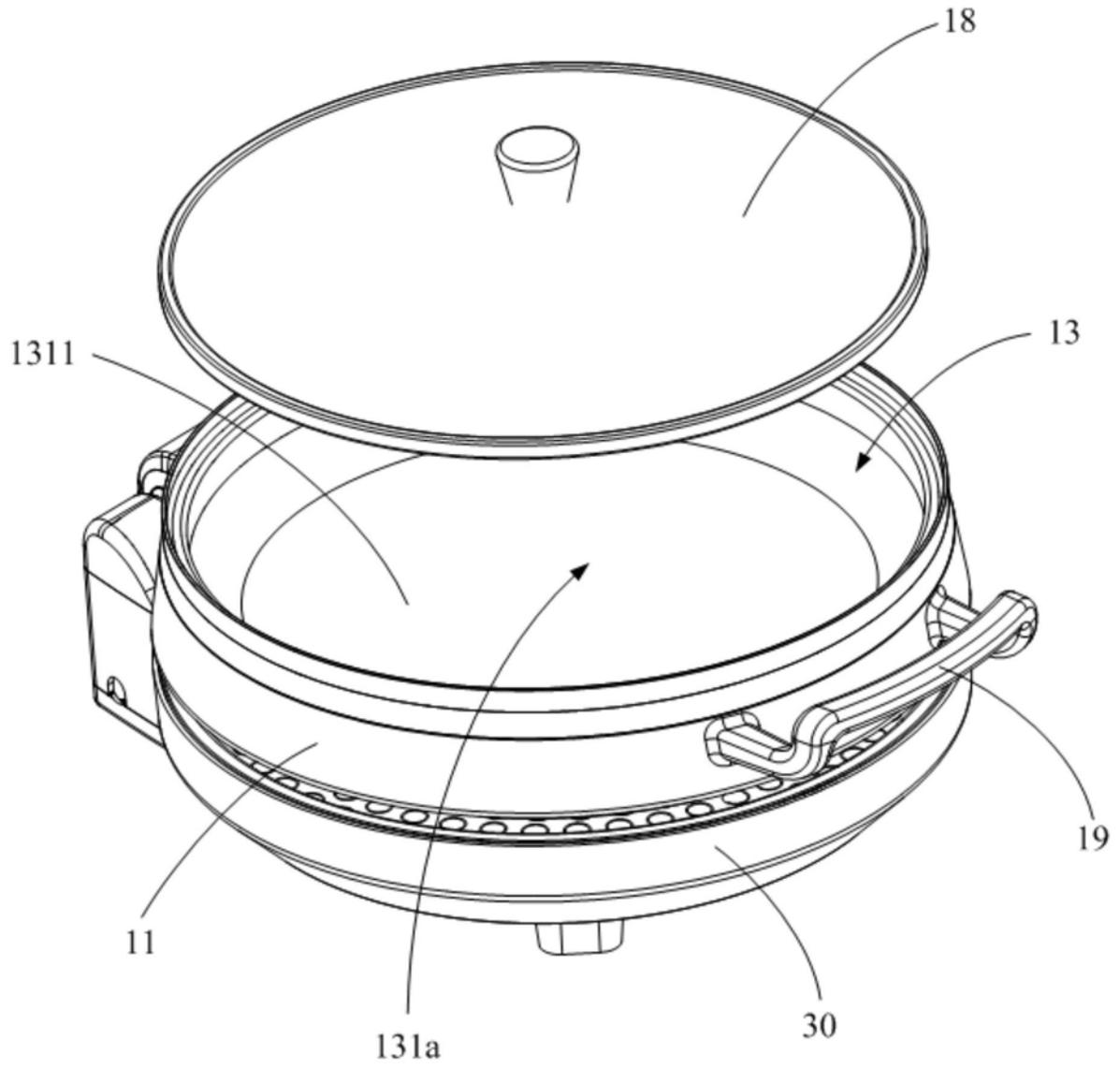


图2

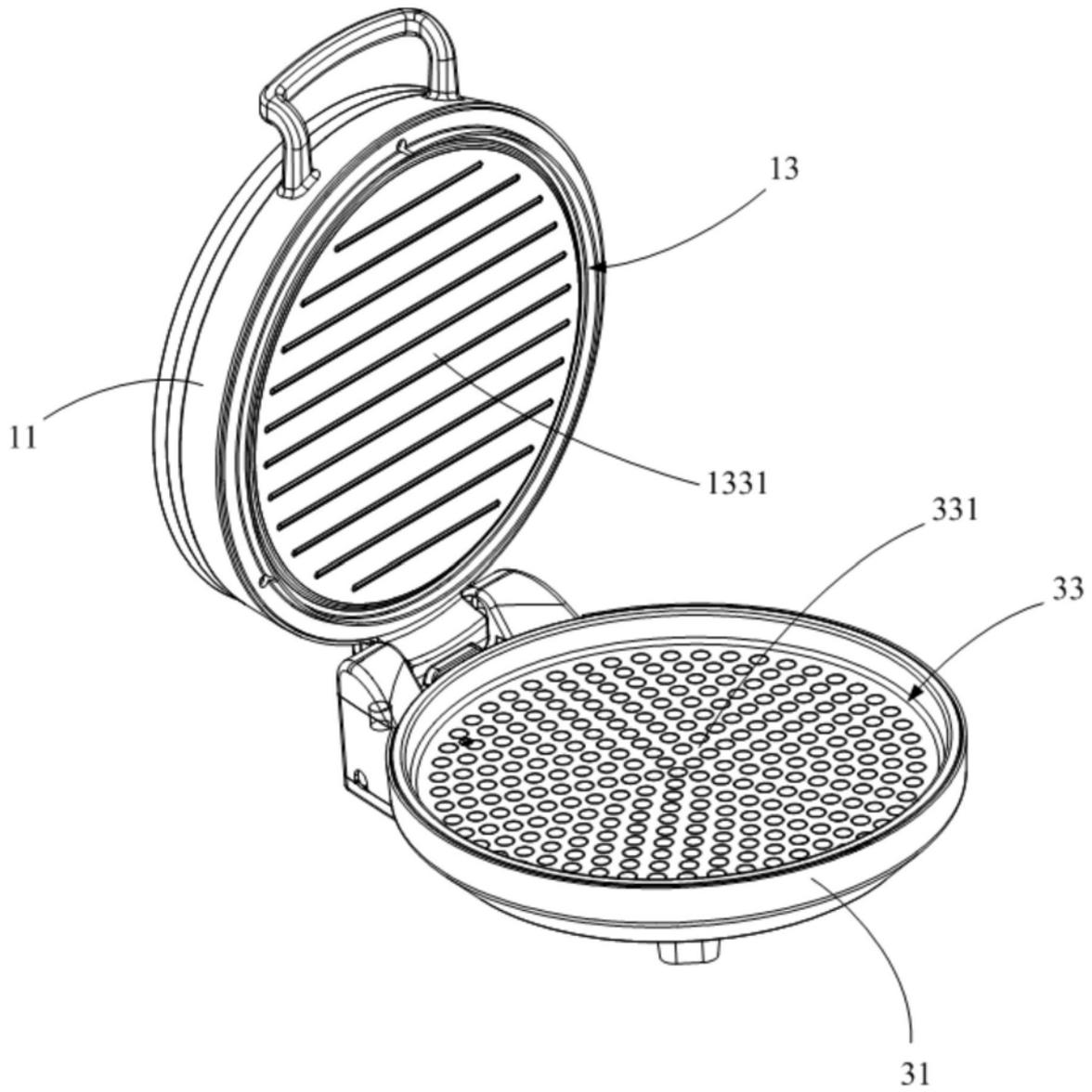


图3

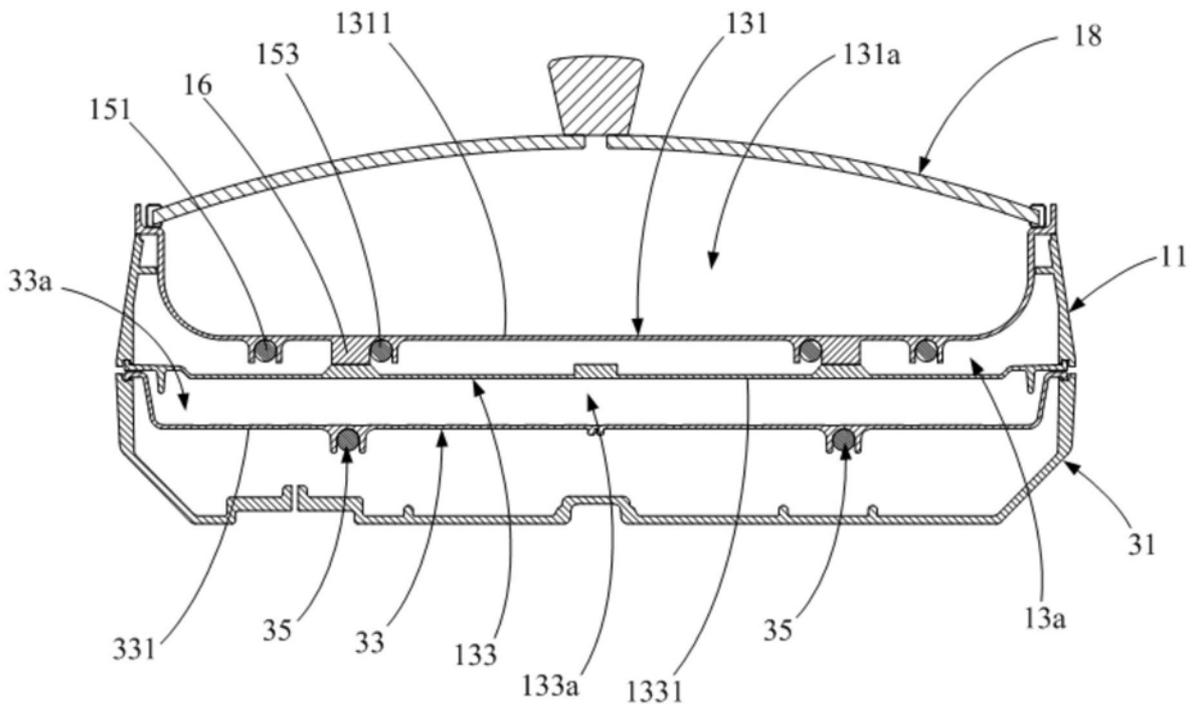


图4

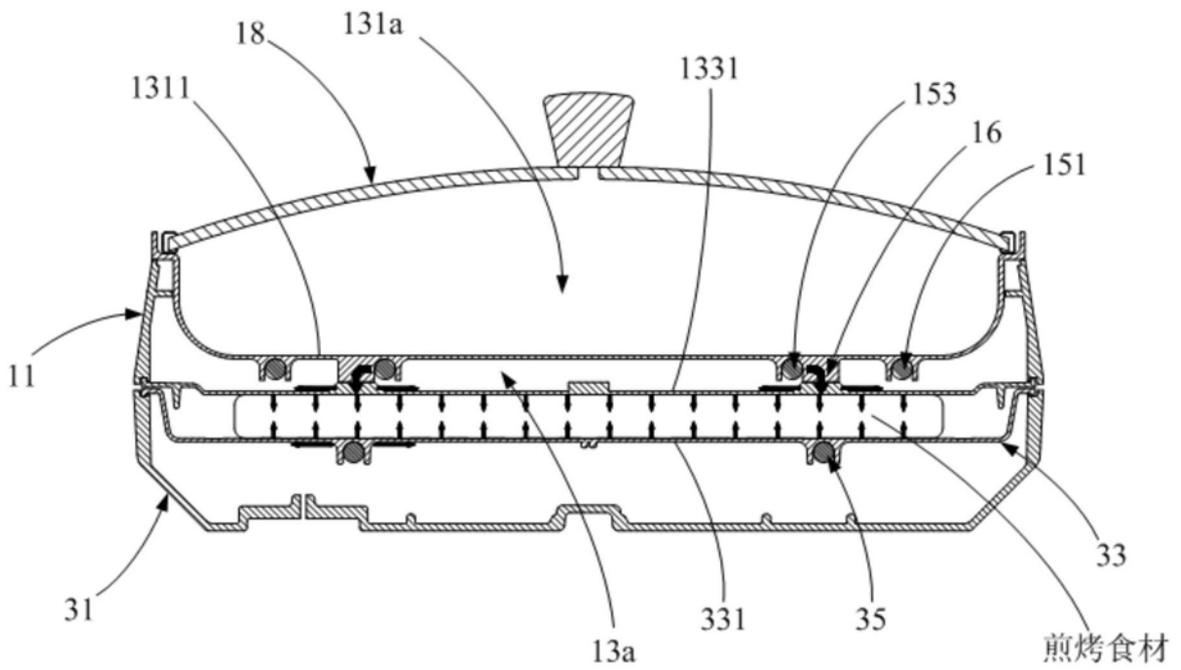


图5

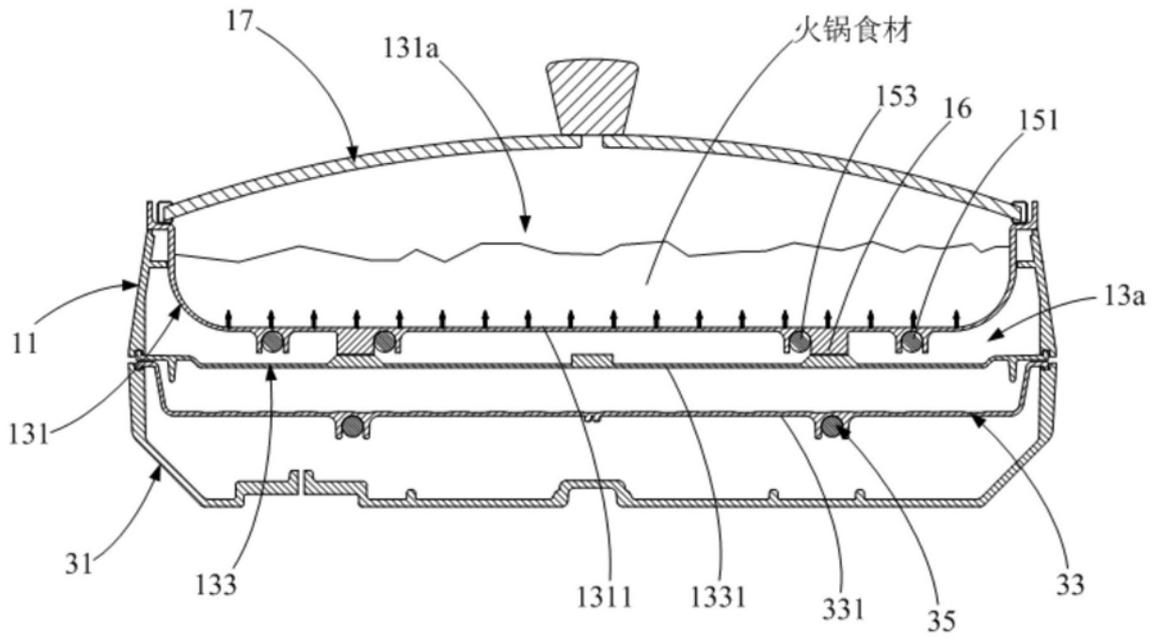


图6

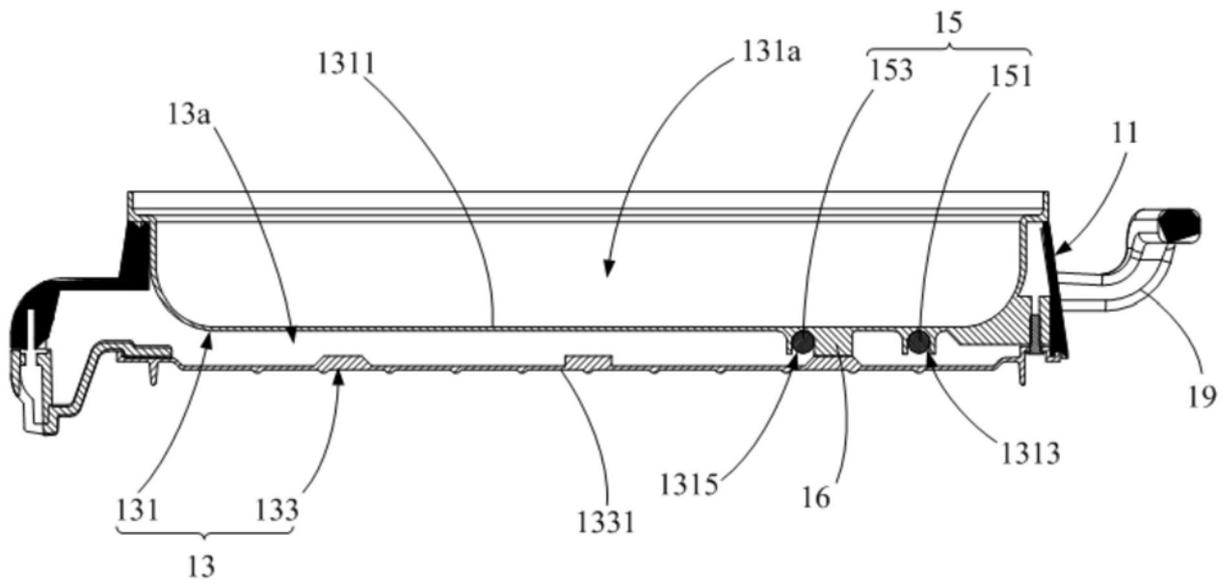


图7

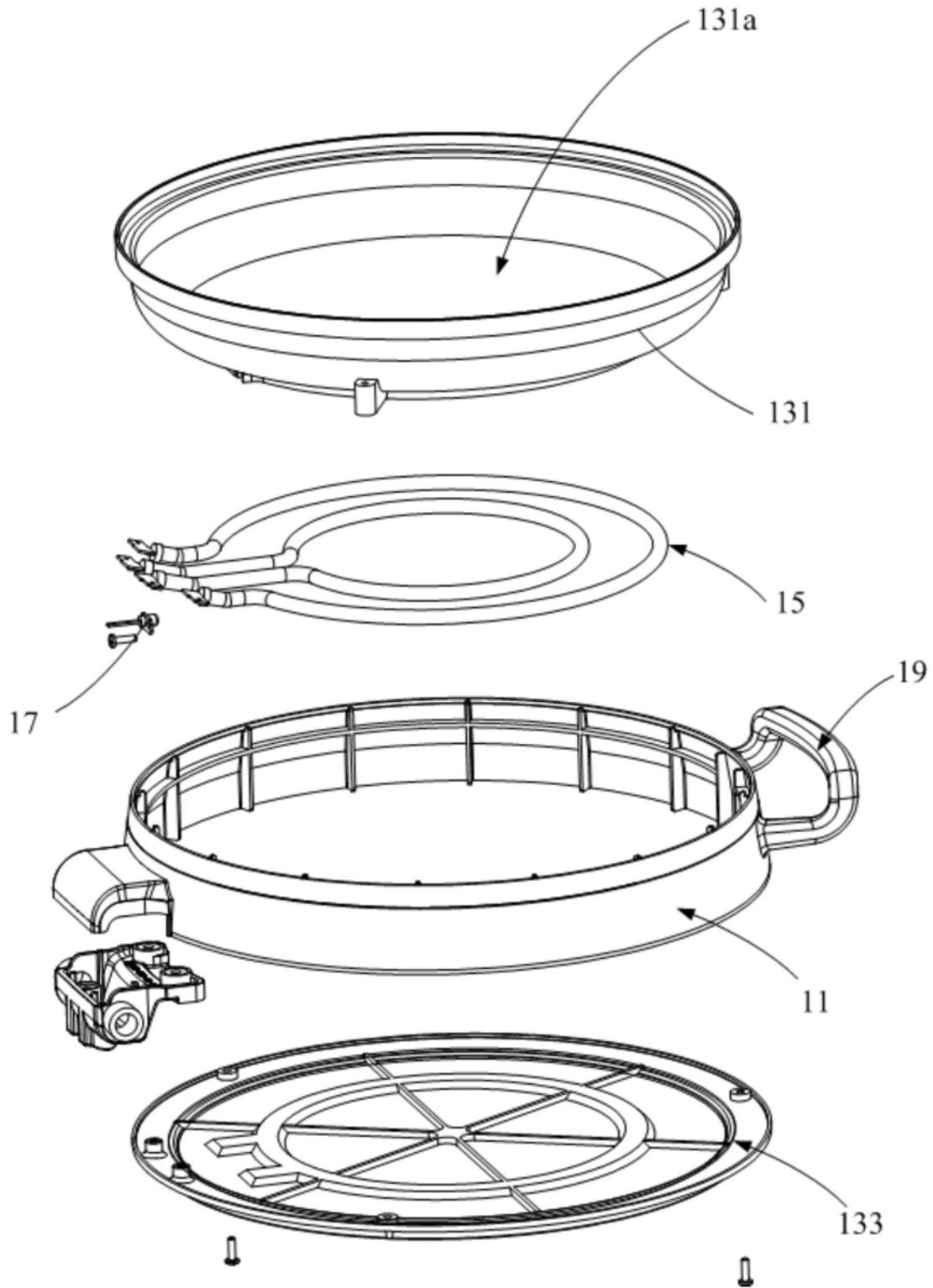


图8

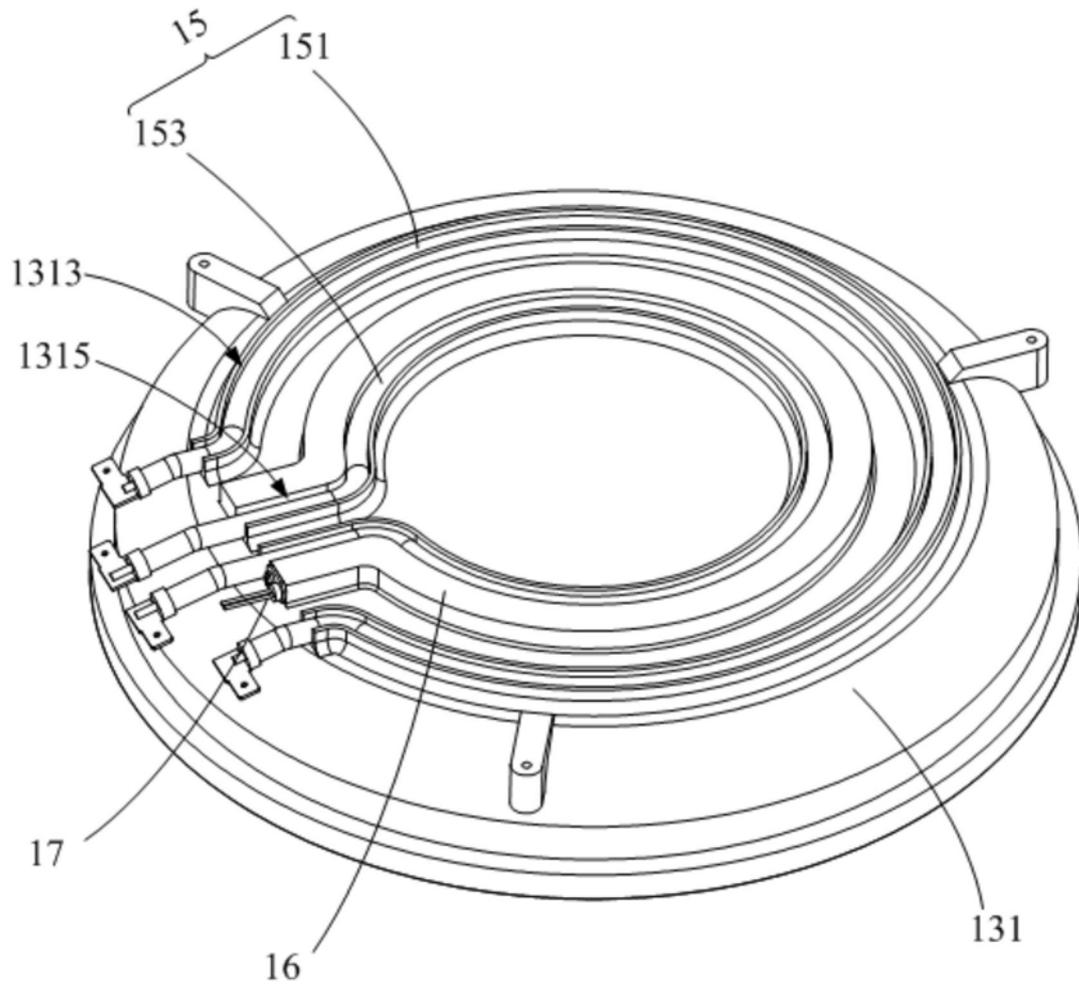


图9

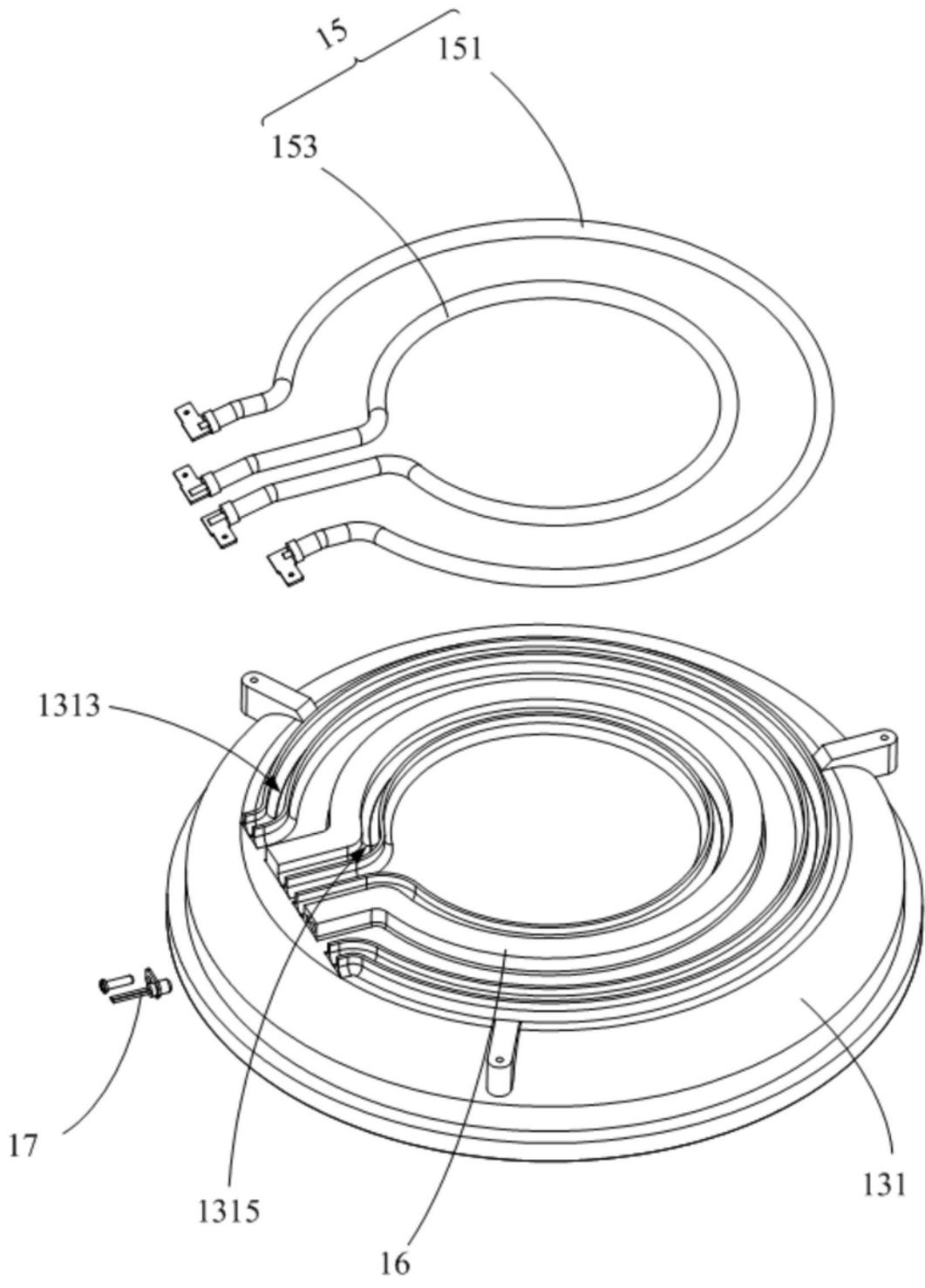


图10