



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 222622687 U

(45) 授权公告日 2025. 03. 18

(21) 申请号 202420378193.3

(22) 申请日 2024.02.28

(73) 专利权人 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地址 312071 浙江省绍兴市袍江工业园区
世纪西街3号

(72) 发明人 唐江

(74) 专利代理机构 北京同立钧成知识产权代理有限公司 11205

专利代理师 刘妮 黄健

(51) Int.Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 36/24 (2006.01)

A47J 37/06 (2006.01)

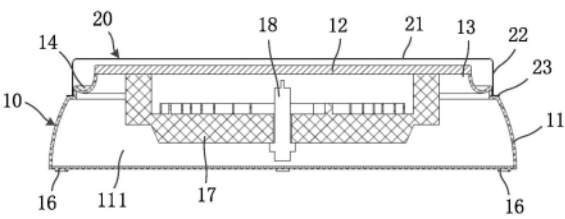
权利要求书1页 说明书7页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种烹饪设备

(57) 摘要

本实用新型提供一种烹饪设备,包括:主体和烤架,所述主体包括壳体、面板和加热盘,所述壳体内具有容置腔,所述加热盘设置于所述容置腔内,所述壳体的顶部具有安装孔和集油槽,所述集油槽环绕所述安装孔的外周设置,所述面板设置于所述安装孔的顶端,且所述面板位于所述加热盘的上方;所述烤架可拆卸连接于所述主体,且所述烤架罩在所述面板和所述集油槽的上方。本实用新型提供一种烹饪设备,用以解决烹饪设备的功能较为单一、以及油滴四处流淌,不便于清洁的技术问题。



1. 一种烹饪设备,其特征在于,包括:

主体(10),所述主体(10)包括壳体(11)、面板(12)和加热盘(17),所述壳体(11)内具有容置腔(111),所述加热盘(17)设置于所述容置腔(111)内,所述壳体(11)的顶部具有安装孔(13)和集油槽(14),所述集油槽(14)环绕所述安装孔(13)的外周设置,所述面板(12)设置于所述安装孔(13)的顶端,且所述面板(12)位于所述加热盘(17)的上方;

烤架(20),所述烤架(20)可拆卸连接于所述主体(10),且所述烤架(20)罩在所述面板(12)和所述集油槽(14)的上方。

2. 根据权利要求1所述的烹饪设备,其特征在于,自所述主体(10)的第一侧至所述主体(10)的第二侧,所述集油槽(14)的内底壁逐渐降低。

3. 根据权利要求2所述的烹饪设备,其特征在于,所述集油槽(14)内设置有至少一个排油孔(141),所述排油孔(141)位于所述集油槽(14)的内底壁最低处。

4. 根据权利要求3所述的烹饪设备,其特征在于,还包括接油盒(30),所述接油盒(30)与所述壳体(11)可拆卸连接,所述接油盒(30)具有朝向于所述排油孔(141)的接油口(31)。

5. 根据权利要求4所述的烹饪设备,其特征在于,所述壳体(11)的侧壁开设有开口腔(112),所述接油盒(30)位于所述开口腔(112)内。

6. 根据权利要求4所述的烹饪设备,其特征在于,所述壳体(11)还包括导油嘴(142),所述导油嘴(142)连接于所述集油槽(14)的外底壁,所述导油嘴(142)与所述排油孔(141)相互连通,所述导油嘴(142)延伸到接油口(31)的上侧,且所述导油嘴(142)与所述接油口(31)之间具有间距。

7. 根据权利要求4所述的烹饪设备,其特征在于,还包括导油管,所述导油管的一端连接于所述排油孔(141)内,所述导油管的另一端延伸到所述壳体(11)的外部或所述接油口(31)内。

8. 根据权利要求1-7任一所述的烹饪设备,其特征在于,所述壳体(11)的边缘设置有第一定位部(15),所述烤架(20)的底部设置有第二定位部(24),所述第二定位部(24)抵靠于所述第一定位部(15)。

9. 根据权利要求8所述的烹饪设备,其特征在于,所述烤架(20)包括置物板(21)、支撑部(22)和翻边部(23),所述置物板(21)具有多个透热孔(211),所述支撑部(22)连接于所述置物板(21)的边缘,所述翻边部(23)连接于所述支撑部(22)的远离所述置物板(21)的一端,所述第二定位部(24)设置于所述翻边部(23)。

10. 根据权利要求5所述的烹饪设备,其特征在于,所述容置腔(111)和所述开口腔(112)之间通过隔板(113)隔开。

一种烹饪设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及厨房电器技术领域,尤其涉及一种烹饪设备。

背景技术

[0002] 电陶炉等烹饪设备,由炉盘的镍铬丝发热,采用远红外线技术加热,对锅具材质无特殊要求,也无电磁辐射危害,目前广泛应用于日常生活中。

[0003] 传统的电陶炉在使用时,用户将锅放到电陶炉上进行烹饪,而锅也就是汤锅、平底锅一类,仅能够进行煎炒或者蒸煮,功能较为单一,难以用于其他用途,比如烧烤,容易存在着油滴四处流淌的问题,给清洁带来了不便。

实用新型内容

[0004] 本实用新型提供一种烹饪设备,用以解决烹饪设备的功能较为单一、以及油滴四处流淌,不便于清洁的技术问题。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型提供一种烹饪设备,包括:

[0006] 主体,所述主体包括壳体、面板和加热盘,所述壳体内具有容置腔,所述加热盘设置于所述容置腔内,所述壳体的顶部具有安装孔和集油槽,所述集油槽环绕所述安装孔的外周设置,所述面板设置于所述安装孔的顶端,且所述面板位于所述加热盘的上方;

[0007] 烤架,所述烤架可拆卸连接于所述主体,且所述烤架罩在所述面板和所述集油槽的上方。

[0008] 本实用新型提供一种烹饪设备,由于烤架可拆卸连接于壳体,在将烤架拆卸下来的情况下,烹饪设备可以实现煎炒、蒸煮等功能,在将烤架连接于壳体时,烹饪设备可以实现烧烤的功能,使得烹饪设备的功能多样,此外,通过设置集油槽环绕安装孔的外周,使得烹饪的过程中滴落的油脂、汤汁可以收集到集油槽内,从而防止造成主体的周侧遭受污染,便于进行清洁。

[0009] 在一种可能实施的方式中,自所述主体的第一侧至所述主体的第二侧,所述集油槽的内底壁逐渐降低。使得收集到集油槽内的油脂沿着集油槽向主体的第二侧进行滑动汇集,便于对集油槽内收集的油脂进行集中清理

[0010] 在一种可能实施的方式中,所述集油槽内设置有至少一个排油孔,所述排油孔位于所述集油槽的内底壁最低处。有助于将集油槽内的油脂排出,便于对集油槽内的油脂进行清洁。

[0011] 在一种可能实施的方式中,还包括接油盒,所述接油盒与所述壳体可拆卸连接,所述接油盒具有朝向于所述排油孔的接油口。便于将收集到的油脂汇聚到所述接油盒内,进行集中处理。

[0012] 在一种可能实施的方式中,所述壳体的侧壁开设有开口腔,所述接油盒位于所述开口腔内。将接油盒被隐藏到壳体内,使得烹饪设备的结构紧凑,不失整体外观的美感。

[0013] 在一种可能实施的方式中,所述壳体还包括导油嘴,所述导油嘴连接于所述集油

槽的外底壁,所述导油嘴与所述排油孔相互连通,所述导油嘴延伸到接油口的上侧,且所述导油嘴与所述接油口之间具有间距。

[0014] 在一种可能实施的方式中,还包括导油管,所述导油管的一端连接于所述排油孔内,所述导油管的另一端延伸到所述壳体的外部或所述接油口内。

[0015] 在一种可能实施的方式中,所述壳体的边缘设置有第一定位部,所述烤架的底部设置有第二定位部,所述第二定位部抵靠于所述第一定位部。防止烤架发生移动,提高烤架放置的稳定性。

[0016] 在一种可能实施的方式中,所述烤架包括置物板、支撑部和翻边部,所述置物板具有多个透热孔,所述支撑部连接于所述置物板的边缘,所述翻边部连接于所述支撑部的远离所述置物板的一端,所述第二定位部设置于所述翻边部。

[0017] 在一种可能实施的方式中,所述容置腔和所述开口腔之间通过隔板隔开。可以防止开口腔内的接油盒污染容置腔内的加热盘,还可以防止加热盘产生热量影响到接油盒

[0018] 本实用新型提供的一种烹饪设备,有两种用法,第一种用法是,从主体上取下烤架,将蒸锅或炒锅等烹饪容器直接放置在面板上,实现煎炒、蒸煮等功能,溢出的汤汁可以沿着面板的上表面流动到集油槽内,不会污染到烹饪设备的外周,便于进行集中清理;第二种用法是将烤架安装到主体上,将食材放置在烤架上,实现烧烤功能,滴落的油脂可以沿着面板的上表面流动到集油槽内,不会污染到烹饪设备的外周。

[0019] 除了上面所描述的本实用新型实施例解决的技术问题、构成技术方案的技术特征以及由这些技术方案的技术特征所带来的有益效果外,本实用新型实施例提供的一种烹饪设备所能解决的其他技术问题、技术方案中包含的其他技术特征以及这些技术特征带来的有益效果,将在具体实施方式中作进一步详细的说明。

附图说明

[0020] 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以简单地介绍,显而易见地,下面描述中的附图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获得其他的附图。

[0021] 图1为本实用新型实施例提供的烹饪设备的立体结构示意图;

[0022] 图2为本实用新型实施例提供的烹饪设备的剖视图;

[0023] 图3为本实用新型实施例提供的烹饪设备的主体的立体结构示意图;

[0024] 图4为本实用新型实施例提供的烹饪设备的主体的剖视图;

[0025] 图5为本实用新型实施例提供的烹饪设备的主体的主视图;

[0026] 图6为本实用新型实施例提供的烹饪设备的主体的又一立体结构示意图;

[0027] 图7为本实用新型实施例提供的烹饪设备的主体的半剖视图;

[0028] 图8为本实用新型实施例提供的烹饪设备的烤架的剖视图。

[0029] 附图标记说明:

[0030] 10-主体;

[0031] 11-壳体;

[0032] 111-容置腔;

- [0033] 112-开口腔;
- [0034] 113-隔板;
- [0035] 12-面板;
- [0036] 13-安装孔;
- [0037] 14-集油槽;
- [0038] 141-排油孔;
- [0039] 142-导油嘴;
- [0040] 15-第一定位部;
- [0041] 16-支脚;
- [0042] 17-加热盘;
- [0043] 18-测温件;
- [0044] 19-调节钮;
- [0045] 20-烤架;
- [0046] 21-置物板;
- [0047] 211-透热孔;
- [0048] 22-支撑部;
- [0049] 23-翻边部;
- [0050] 24-第二定位部;
- [0051] 30-接油盒;
- [0052] 31-接油口;
- [0053] 32-储存腔。

具体实施方式

[0054] 为使本实用新型的目的、技术方案和优点更加清楚,下面将结合本实用新型中的附图,对本实用新型中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例是本实用新型一部分实施例,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做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。

[0055] 现有的电陶炉或光波炉等烹饪设备的功能单一,仅能够进行煎炒、蒸煮等功能,无法烤制各种食材,使用受限,烹饪时流出的汤汁等容易污染到烹饪设备的外周面,甚至污染到放置烹饪设备的台面,增加了清洁工作量。

[0056] 有鉴于此,本实用新型提供一种烹饪设备,不仅可以实现传统的煎炒、蒸煮等功能,还可以进行烧烤,功能多样,此外,通过设置集油槽,使得烹饪的过程中滴落的油脂、汤汁可以收集到集油槽内,从而防止造成主体的周侧遭受污染,便于进行清洁。

[0057] 下面参考附图描述本实用新型实施例提供的烹饪设备。

[0058] 参考图1和图2所示,本实用新型实施例提供一种烹饪设备,包括:主体10和烤架20,主体10包括壳体11、面板12和加热盘17,壳体11内具有容置腔111,加热盘17设置于容置腔111内,壳体11的顶部具有安装孔13和集油槽14,集油槽14环绕安装孔13的外周设置,面板12设置于安装孔13的顶端,且面板12位于加热盘17的上方;烤架20可拆卸连接于主体10,

且烤架20罩在面板12和集油槽14的上方。

[0059] 本实用新型实施例提供一种烹饪设备,由于烤架20可拆卸连接于壳体11,在将烤架20拆卸下来的情况下,将工具放置在烹饪设备的面板12上可以实现煎炒、蒸煮等功能,在将烤架20连接于壳体11时,烹饪设备可以实现烧烤的功能,使得烹饪设备的功能多样,此外,通过设置集油槽14环绕安装孔13的外周,使得烹饪的过程中滴落的油脂、汤汁可以收集到集油槽14内,从而防止造成主体10的周侧遭受污染,便于进行清洁。

[0060] 本实用新型提供的一种烹饪设备,主体10包括但不限于是电陶炉或光波炉。

[0061] 参考图3和图4所示,本实用新型实施例提供的一种烹饪设备,将集油槽14直接加工在壳体11的顶部,提高了壳体11结构的完整性,有利于滴落在面板12上的油脂从面板12的边缘顺利流动到集油槽14内。

[0062] 在一种可能实施的方式中,面板12可以是微晶玻璃,微晶玻璃兼比陶瓷的亮度高,比玻璃韧性强,可耐温800℃,耐摩擦、易清洁,美观实用。

[0063] 在一种可能实施的方式中,参考图2所示,面板12位于加热盘17的上方,可以是面板12与加热盘17的顶部相互抵接,使得加热盘17产生的热量直接辐射至面板12上部进行加热。

[0064] 在一种可能实施的方式中,集油槽14的纵截面可以是呈圆弧状或“V”形或“U”形,有利于进入到集油槽14内部的油脂在集油槽14内进行集中。

[0065] 在一种可能实施的方式中,参考图5所示,自主体10的第一侧至主体10的第二侧,集油槽14的内底壁逐渐降低。目的是使得收集到集油槽14内的油脂沿着集油槽14向主体10的第二侧进行滑动汇集,便于对集油槽14内收集的油脂进行集中清理。其中,主体10的第一侧和主体10的第二侧为主体10的相对两侧,例如,主体10的第一侧和主体10的第二侧分别为主体10的左侧和右侧。

[0066] 在一种可能实施的方式中,参考图5和图6所示,集油槽14内设置有至少一个排油孔141,排油孔141位于集油槽14的内底壁最低处。

[0067] 在一种可能实施的方式中,排油孔141有多个,多个排油孔141可以是间隔排布集油槽14的内底壁最低处,有助于提高集油槽14内的油脂排出的效率。

[0068] 在一种可能实施的方式中,排油孔141可以是圆形孔,也可以是椭圆形孔。

[0069] 在一种可能实施的方式中,参考图6和图7所示,烹饪设备还包括接油盒30,接油盒30与壳体11可拆卸连接,接油盒30具有朝向于排油孔141的接油口31,接油盒30内形成储存腔32。接油盒30用于收集排油孔141排出的油脂,排油孔141排出的油脂从接油口31进入到接油盒30的储存腔32内,便于对收集的油脂进行集中处理。

[0070] 由于接油盒30与壳体11可拆卸连接,例如接油盒30与壳体11通过卡扣连接或磁吸连接,便于将接油盒30拆卸出来,使得接油盒30拆卸清洗非常方便,减少了用户的工作量,节省用户的时间和精力。

[0071] 在一种可能实施的方式中,壳体11的侧壁开设有开口腔112,接油盒30位于开口腔112内。这样的结构,将接油盒30被隐藏到壳体11内,使得烹饪设备的结构紧凑,不失整体外观的美感。

[0072] 为了便于接油盒30的拆卸,接油盒30的外壁连接有手柄,通过手持该手柄实现接油盒30的取出和装入。在接油盒30内收集一定的油脂之后,通过手持该手柄,将接油盒30从

开口腔112内取出,将接油盒30内的油脂倒掉并进行清理接油盒30,再通过手持该手柄将清理之后的接油盒30安装到开口腔112内,进行二次收集油脂。

[0073] 接油盒30可以是插拔设置在开口腔112内,接油盒30还可以是与开口腔112的内壁滑动配合,使得接油盒30的拆卸和安装更加方便。

[0074] 在一种可能实施的方式中,壳体11还包括导油嘴142,导油嘴142连接于集油槽14的外底壁,导油嘴142与排油孔141相互连通,导油嘴142延伸到接油口31的上侧,且导油嘴142与接油口31之间具有间距。导油嘴142起到引导油脂流动的作用,有助于将油脂更好的引导至接油口31内。

[0075] 导油嘴142与接油口31之间具有间距,使得接油盒30的拆卸和安装不会受到导油嘴142的干涉。导油嘴142可以是呈锥形管状,且靠近接油口31的一端的内径较小,有利于起到较好的引流作用。

[0076] 在一种可能实施的方式中,烹饪设备还包括导油管,导油管的一端连接于排油孔141内,导油管的另一端延伸到壳体11的外部或接油口31内。

[0077] 在烹饪设备不配置接油盒30的情况下,通过设置导油管,使得排油孔141排出的油脂可以通过导油管流出到壳体11的外部,便于通过外接容器来收集油脂,便于进行清理。

[0078] 当然,在烹饪设备配置接油盒30的情况下,导油管的一端连接于排油孔141内,导油管的另一端可以是延伸到接油口31内,有利于将集油槽14内的油脂更好的引导至接油盒30内。

[0079] 导油管可以是柔性管,例如橡胶管,可以进行弯折,不会对接油盒30的拿取和放置造成干涉。

[0080] 在一种可能实施的方式中,参考图4和图8所示,壳体11的边缘设置有第一定位部15,烤架20的底部设置有第二定位部24,第二定位部24抵靠于第一定位部15。可使烤架20与壳体11的连接更加稳定,防止烤架20发生移动,提高烤架20放置的稳定性。

[0081] 在一种可能实施的方式中,第一定位部15可以是定位台阶,第二定位部24可以是定位面,第二定位部24抵靠于第一定位部15,起到防止烤架20发生偏移的作用,并且组装方便。

[0082] 在一种可能实施的方式中,第一定位部15可以是凸向于烤架20的定位凸起,第二定位部24可以是与第一定位部15相配的定位凹槽,从而通过将定位凸起与定位凹槽的配合,起到防止烤架20移动的作用。

[0083] 在一种可能实施的方式中,第一定位部15可以是定位柱,壳体11的边缘设置有至少两个定位柱,第二定位部24可以是定位孔,定位孔与定位柱的位置相互对应,通过将定位柱延伸到定位孔内,起到防止烤架20周向转动的作用,提高烤架20放置的稳定性。

[0084] 本实施例中,通过将烤架20直接提起即可拆卸,操作十分简单。

[0085] 在一种可能实施的方式中,参考图1所示,烤架20包括置物板21、支撑部22和翻边部23,置物板21开设有多个透热孔211,支撑部22连接于置物板21的边缘,翻边部23连接于支撑部22的远离置物板21的一端,第二定位部24设置于翻边部23。

[0086] 在一种可能实施的方式中,置物板21可以是呈圆形或矩形等,置物板21上用于放置烧烤食材。

[0087] 在一种可能实施的方式中,置物板21开设有多个透热孔211,透热孔211为通孔,透

热孔211可以是呈条形状,多个透热孔211的一端均延伸到置物板21的中心,多个透热孔211的另一端均延伸到置物板21的边缘。透热孔211还可以呈圆弧形,多个透热孔211均以置物板21的中心为圆心间隔分布。

[0088] 面板12通过该透热孔211外露于置物板21,有利于热量向置物板21传递,提高置物板21上放置的食材的烹饪效率。该透热孔211还能方便的将不慎多倒入的油和肉类炙烤出的过多的油及时排走,尽量减少油液在置物板21上被高温加热的时长,从而在获得烧烤的美味的同时,兼顾到健康。

[0089] 透热孔211的数量可以根据置物板21的面积进行选择,此处不做具体限定。

[0090] 参考图7所示,容置腔111和开口腔112之间通过隔板113隔开,可以防止开口腔112内的接油盒30污染容置腔111内的加热盘17,还可以防止加热盘17产生热量影响到接油盒30。

[0091] 隔板113与壳体11可以是一体连接的整体结构,无需进行安装,提高生产效率。

[0092] 参考图2和图3所示,主体10还包括测温件18,测温件18可以是设置于加热盘17的中心位置,测温件18用于检测加热盘17的加热温度。测温件18可以是温度传感器,例如可以是热敏电阻或热电偶。

[0093] 主体10还包括设置于壳体11侧面的调节钮19以及设置于壳体11底面的多个支脚16,调节钮19可以用于调节加热盘17的加热功率,支脚16可以是4个,提高支脚16可以提高主体10放置的平稳性。

[0094] 本实用新型提供一种烹饪设备,可以减小烹饪设备受到油脂的污染。

[0095] 本实用新型提供一种烹饪设备,有两种用法,第一种用法是,从主体10上取下烤架20,将蒸锅或炒锅等烹饪容器直接放置在面板12上,实现煎炒、蒸煮等功能,溢出的汤汁可以沿着面板12的上表面流动到集油槽14内,不会污染到烹饪设备的外周,便于进行集中清理;第二种用法是将烤架20安装到主体10上,将食材放置在烤架20上,实现烧烤功能,滴落的油脂可以沿着面板12的上表面流动到集油槽14内,不会污染到烹饪设备的外周,还可以减少烧烤时产生的油烟。

[0096] 本实用新型提供一种烹饪设备,功能性强,不同于电磁炉只能用铁制容器,可以适用一切可被加热的容器,如玻璃水壶等。

[0097] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,所使用的术语“中心”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“顶端”、“底端”、“上”、“下”、“左”、“右”、“前”、“后”、“竖直”、“水平”、“内”、“外”“轴向”、“周向”等指示方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系,仅是为了便于描述本实用新型和简化描述,而不是指示或暗示所指的位置或原件必须具有特定的方位、以特定的构造和操作,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0098] 此外,术语“第一”、“第二”仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示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一个或者更多个该特征。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。

[0099] 在本实用新型中,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等应做广义理解,例如可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或成为一体;可以是机械连接,也可以是电连接或者可以互相通讯;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相

连,可以使两个元件内部的连通或两个元件的相互作用关系。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。

[0100] 在本实用新型中,除非另有明确的规定和限定,第一特征在第二特征之“上”或之“下”可以包括第一和第二特征直接接触,也可以包括第一和第二特征不是直接接触而是通过它们之间的另外的特征接触。而且,第一特征在第二特征“之上”、“上方”和“上面”包括第一特征在第二特征正上方和斜上方,或仅仅表示第一特征水平高度高于第二特征。第一特征在第二特征“之下”、“下方”和“下面”包括第一特征在第二特征正下方和斜下方,或仅仅表示第一特征水平高度小于第二特征。

[0101] 最后应说明的是:以上各实施例仅用以说明本实用新型的技术方案,而非对其限制;尽管参照前述各实施例对本实用新型进行了详细的说明,本领域的普通技术人员应当理解:其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分或者全部技术特征进行等同替换;而这些修改或者替换,并不使相应技术方案的本质脱离本实用新型各实施例技术方案的范围。

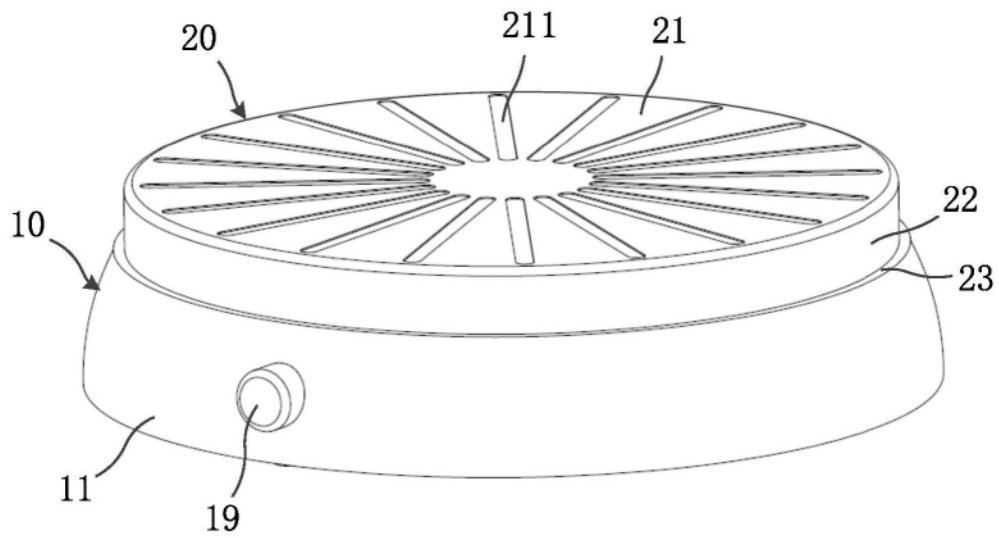


图1

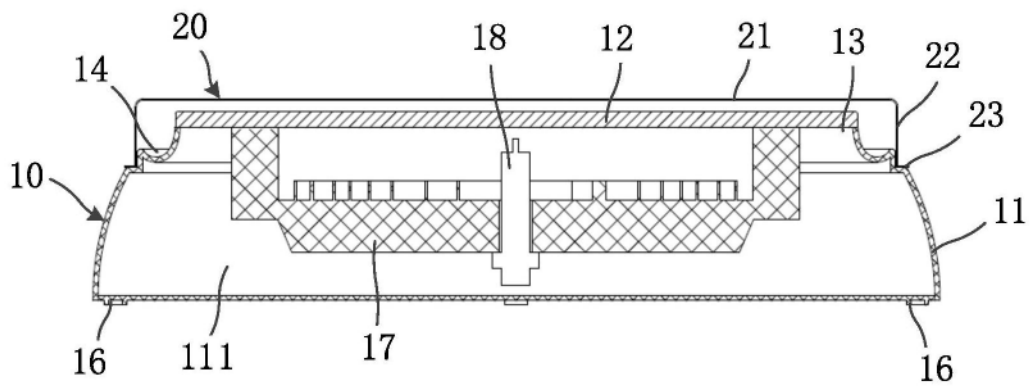


图2

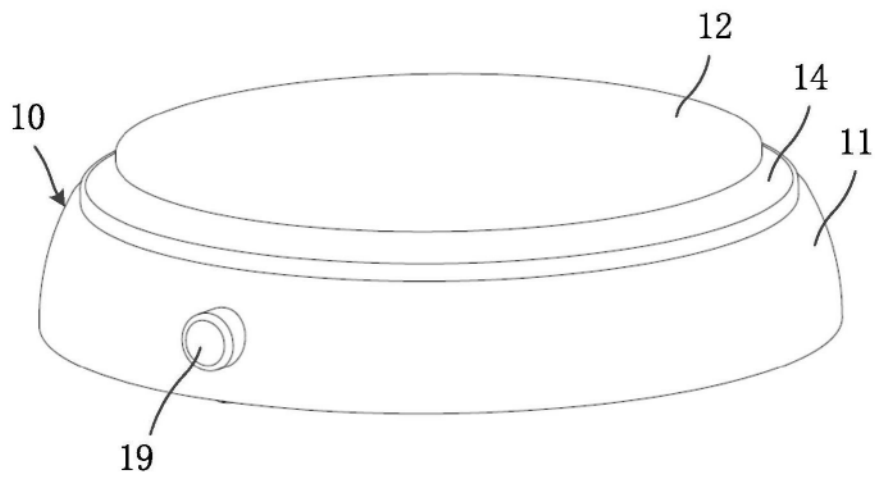


图3

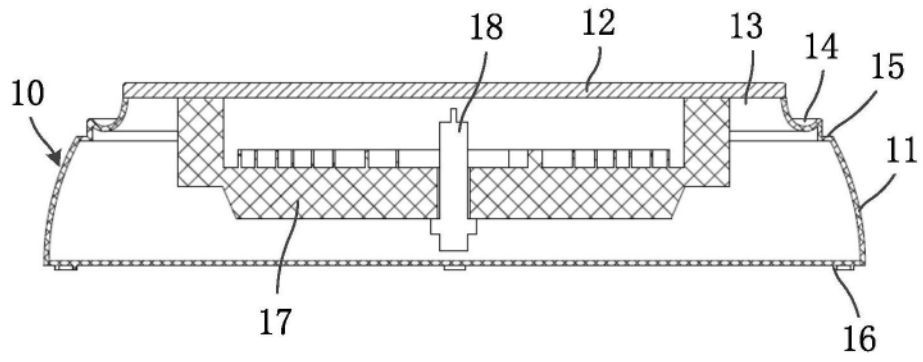


图4

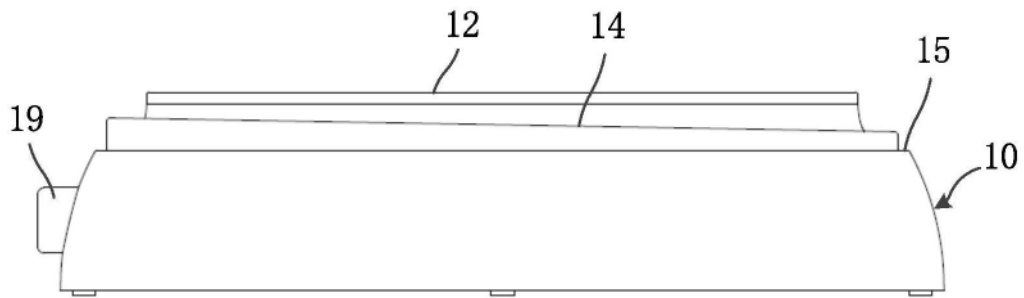


图5

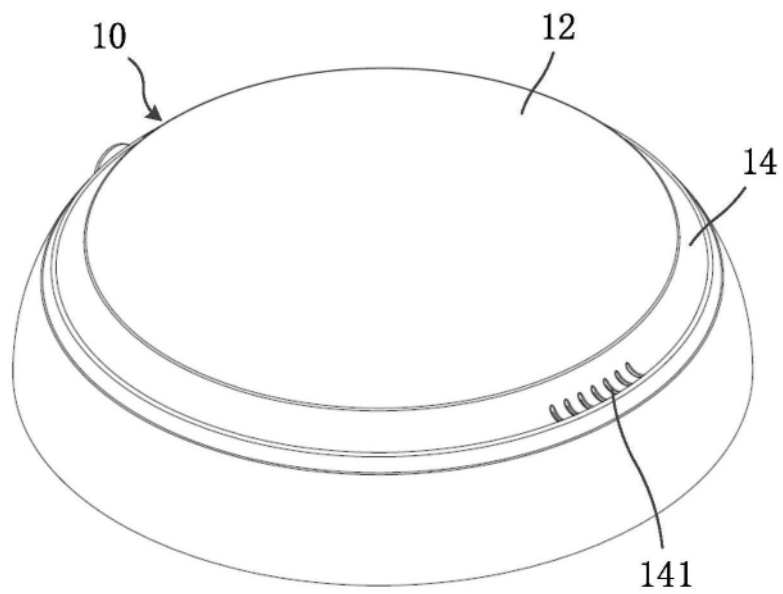


图6

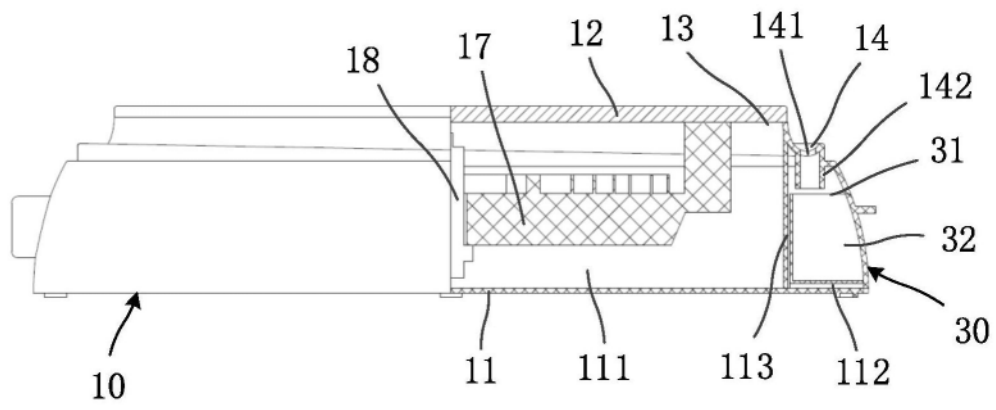


图7

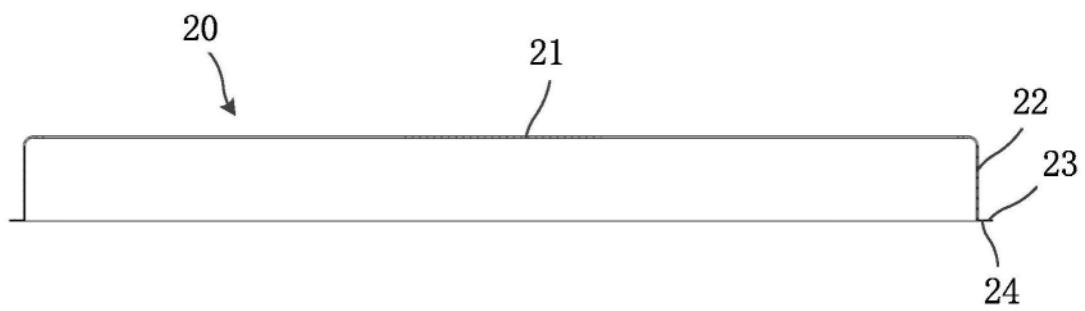


图8