

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织
国际局

(43) 国际公布日
2023年11月2日 (02.11.2023)



(10) 国际公布号
WO 2023/206573 A1

- (51) 国际专利分类号:
A47J 37/06 (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2022/090787
- (22) 国际申请日: 2022年4月29日 (29.04.2022)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
202220956699.9 2022年4月24日 (24.04.2022) CN
- (71) 申请人: 广东美的生活电器制造有限公司 (GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.) [CN/CN]; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。

(72) 发明人: 姚亮 (YAO, Liang); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。许智波 (XU, Zhibo); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。杜祖静 (DU, Zujing); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。王团 (WANG, Tuan); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。张马妹 (ZHANG, Mamei); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。黄国静 (HUANG, Guojing); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。张杰南 (ZHANG, Jienan); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。裴胜招 (PEI, Shengzhao); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号, Guangdong 528311 (CN)。

(54) Title: COOKING APPLIANCE

(54) 发明名称: 烹饪器具

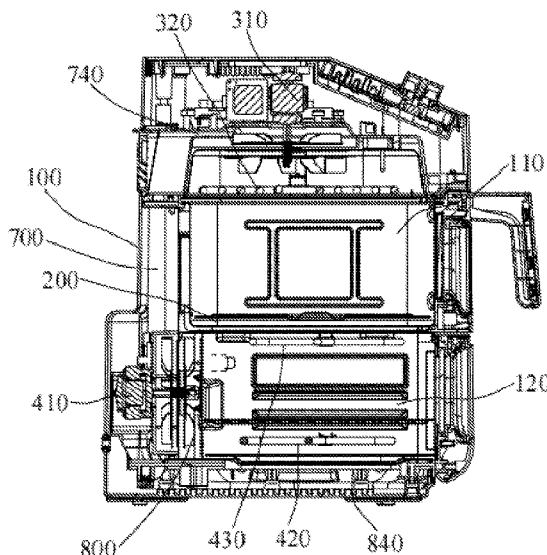


图1

(57) Abstract: A cooking appliance, belonging to the technical field of household appliances, and aiming to solve the technical problem that the internal space of an existing air fryer is not easy to control. The cooking appliance comprises a shell (100), a first surrounding plate (700), a second surrounding plate (800), a partition plate (200) and a heating assembly. The first surrounding plate (700) and the second surrounding plate (800) are both arranged in the shell (100), a first inner cavity (110) is formed in the first surrounding plate (700), and the first surrounding plate (700) and the second surrounding plate (800) are respectively connected to both opposite sides of the partition plate (200) so as to partition the first inner cavity (110) in the first surrounding plate (700) and the second inner cavity (120) in the second surrounding plate (800). The heating assembly is arranged on the shell (100) to heat the first inner cavity (110) and/or the second inner cavity (120).



(74) 代理人: 北京励诚知识产权代理有限公司(BEIJING LISENG INTELLECTUAL PROPERTY AGENCY LTD.); 中国北京市海淀区阜成路73号裕惠大厦B座807, Beijing 100142 (CN)。

(81) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护): 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, IT, JM, 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, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW。

(84) 指定国(除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (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), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG)。

本国际公布:

— 包括国际检索报告(条约第21条(3))。

(57) 摘要: 一种烹饪器具, 属于生活家电的技术领域, 以解决目前的空气炸锅内部空间不易控制的技术问题。其中, 烹饪器具包括壳体(100)、第一围板(700)、第二围板(800)、隔板(200)和发热组件, 第一围板(700)和第二围板(800)均设置于壳体(100)内, 第一围板(700)内具有第一内腔(110), 且第一围板(700)和第二围板(800)分别与隔板(200)相背的两侧连接, 以将第一围板(700)内的第一内腔(110)和第二围板(800)内的第二内腔(120)分隔, 发热组件设置于壳体(100)以加热第一内腔(110)和/或第二内腔(120)。

烹饪器具

相关申请的交叉引用

5 本申请要求申请日为 2022 年 04 月 24 日、申请号为 202220956699.9、专利申请名称为“一种烹饪器具”的优先权，其全部内容通过引用结合在本公开中。

技术领域

本申请属于厨热设备技术领域，尤其涉及一种烹饪器具。

10

背景技术

空气炸锅，是一种可以用空气来进行“油炸”的机器，主要是利用空气替代原本煎锅里的热油，让食物变熟；同时热空气还吹走了食物表层的水分，使食材达到近似油炸的效果。

15 相关技术中，当空气炸锅具有多个内腔时可同时烹饪多种类型食材，针对空气炸锅内的内部部件设置，某些情况下空气炸锅内部的多个内腔尺寸需要适用于空气炸锅的内部部件安装，因此各个内腔的尺寸结构不尽相同，这样会导致空气炸锅内部结构制备工艺复杂。

发明内容

20 本申请旨在至少能够在一定程度上解决目前的空气炸锅内部空间不易控制的技术问题。为此，本申请提供了一种烹饪器具。

本申请实施例提供的一种烹饪器具，包括：

壳体；

第一围板，设置于所述壳体内，所述第一围板内具有第一内腔；

25 第二围板，设置于所述壳体内，所述第二围板内具有第二内腔；

隔板，设置于所述壳体内，所述第一围板和所述第二围板分别与所述隔板相背的两侧连接，所述隔板将所述第一内腔和所述第二内腔分隔；和

发热组件，设置于所述壳体，以加热所述第一内腔和/或所述第二内腔。

30 本申请实施例提出的烹饪器具中，第一围板和第二围板设置于壳体内，隔板也设置于壳体内，以将第一围板的第一内腔和第二围板的第二内腔分隔，食材可放置在第一内腔和/或第二内腔中，加热组件可加热第一内腔和/或第二内腔以达到烹饪食材的目的。通过设置第一围板和第二围板可将加热组件产生的热量集中于第一围板和第二围板内，以使食材烹

饪效率更高，同时第一围板和第二围板还可防止第一内腔和第二内腔中的热量直接传到壳体，以使壳体表面温度不会过高而烫伤用户。当烹饪器具第一内腔和第二内腔的容积需要具有差异时，可通过将第一围板和第二围板的尺寸设置不同，以使第一内腔和第二内腔的容积可根据实际需要设置，相对于采用一体化围板的结构，制备工艺难度更小。

5 在一些实施方式中，所述第一围板和所述第二围板于所述隔板上形成的投影均位于所述隔板内。

在一些实施方式中，所述第一围板于所述隔板上形成的投影面积小于所述第二围板于所述隔板上形成的投影面积。

10 在一些实施方式中，所述第一围板包括第一板体、第二板体和第三板体，所述第二板体和所述第三板体分别与所述第一板体的两侧连接，且所述第二板体和所述第三板体相对于所述第一板体弯折，所述第一板体、所述第二板体和所述第三板体为一体结构。

在一些实施方式中，所述第二围板包括第四板体、第五板体和第六板体，所述第五板体和所述第六板体分别与所述第四板体的两侧连接，且所述第五板体和所述第六板体相对于所述第四板体弯折，所述第四板体、所述第五板体和所述第六板体为一体结构。

15 在一些实施方式中，所述第一板体、所述第二板体、所述第三板体、所述第四板体、所述第五板体和所述第六板体均与所述隔板密封连接。

20 在一些实施方式中，所述烹饪器具还包括两个门柱，所述第二板体和所述第五板体同侧设置，所述第三板体和所述第六板体同侧设置，其中一个所述门柱与所述隔板背向所述第一板体的一侧连接，且与所述第二板体和所述第五板体连接，另一个所述门柱与所述隔板背向所述第一板体的一侧连接，且与所述第三板体和所述第六板体连接。

在一些实施方式中，所述第一内腔叠置于所述第二内腔的顶部一侧。

在一些实施方式中，所述烹饪器具还包括底板和顶板，所述顶板与所述第一围板背离所述隔板的一侧连接，所述底板与所述第二围板背离所述隔板的一侧连接。

25 在一些实施方式中，所述第一围板、所述第二围板、所述顶板和所述底板与所述壳体的内壁均具有间隙。

在一些实施方式中，所述烹饪器具还包括隔热部，所述隔板内具有隔热腔，所述隔热部设置于所述隔热腔内。

在一些实施方式中，所述发热组件包括第一加热部和第二加热部，所述第一加热部用于加热所述第一内腔，所述第二加热部用于加热所述第二内腔。

30 在一些实施方式中，所述第一加热部包括第一风机和第一发热件，所述第一发热件设置于所述第一内腔的顶部，所述第一风机用于将所述第一发热件生成的热气体吹向所述第一内腔中的食材。

在一些实施方式中，所述第二加热部包括第二发热件和第三发热件，所述第二发热件和所述第三发热件分别设置于所述第二内腔的顶部和底部。

在一些实施方式中，所述第二加热部还包括第二风机，所述第二风机设置于所述第二内腔的侧部。

5

附图说明

为了更清楚地说明本申请实施例中的技术方案，下面将对实施例描述中所需要使用的附图作一简单地介绍，显而易见地，下面描述中的附图是本申请的一些实施例，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。

10

图 1 示出了本申请实施例公开的烹饪器具的结构示意图；

图 2 示出了图 1 中第一围板和第二围板的结构示意图；

图 3 示出了图 1 中第一围板和第二围板与隔板的爆炸结构示意图；

图 4 示出了图 1 中烹饪器具中内胆和封盖被打开的侧视示意图；

15

图 5 示出了图 1 中烹饪器具内胆和封盖被打开的整体结构示意图；

图 6 示出了图 1 中烹饪器具的整体结构示意图；

图 7 示出了图 1 中隔板的内部结构示意图。

附图标记：

100-壳体，110-第一内腔，120-第二内腔，121-托盘，

20

200-隔板，210-隔热部，

300-第一加热部，310-第一风机，320-第一发热件，

400-第二加热部，410-第二风机，420-第二发热件，430-第三发热件，

500-内胆，510-门板，520-把手，

600-封盖，

25

700-第一围板，710-第一板体，720-第二板体，730-第三板体，740-顶板，

800-第二围板，810-第四板体，820-第五板体，830-第六板体，840-底板，

900-门柱。

具体实施方式

30

下面将结合本申请实施例中的附图，对本申请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申请的一部分实施例，而不是全部的实施例。基于本申请中的实施例，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，都属于本申请保护的范畴。

需要说明的是，本申请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。

5 在本申请中，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申请中的具体含义。

10 另外，在本申请中如涉及“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。另外，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，也不在本申请要求的保护范围之内。

15 下面结合附图并参考具体实施例描述本申请：

实施例一

20 请参考图 1~图 7，本申请实施例公开了一种烹饪器具，包括壳体 100、第一围板 700、第二围板 800、隔板 200 和发热组件。该烹饪器具可以为空气炸锅、烤箱或微波炉等烹饪设备。

 其中，壳体 100 为本申请的烹饪器具的基础构件，壳体 100 可以为烹饪器具的其它至少部分部件提供安装基础，并且可起到保护烹饪器具的其它至少部分部件的目的。壳体 100 可采用强度较佳的金属材料制备，以使得烹饪器具的壳体 100 耐用性好。

25 壳体 100 内具有空腔，第一围板 700 可设置于壳体 100 内，第一围板 700 内部具有第一内腔 110，第一围板 700 的第一内腔 110 可作为烹饪器具的烹饪腔，第一围板 700 的第一内腔 110 可用于放置待烹饪的食材。因此第一围板 700 可构成本申请的烹饪器具的烹饪腔的至少部分内壁。通过在壳体 100 内设置第一围板 700，可使得待烹饪食材放置于第一围板 700 的第一内腔 110 中进行烹饪，待烹饪食材在烹饪过程中需要加热，这样第一围板 700 可将烹饪过程中产生的热量的至少部分隔绝在第一围板 700 内，以起到降低壳体 100 30 的温度，防止壳体 100 烫伤用户的作用。

 第一围板 700 可采用一体结构，具体的，第一围板 700 可采用一块板材直接加工形成，第一围板 700 的内部不设置连接结构，这样可使得第一围板 700 的加工工艺难度相对较低，

同时，一体结构的第一围板 700 其内部不设置连接结构还可使得第一围板 700 的结构强度更佳，在使用过程中更加稳定可靠。

第二围板 800 也可设置于壳体 100 内，第二围板 800 内部具有第二内腔 120，第二围板 800 的第二内腔 120 可作为烹饪器具的烹饪腔，第二围板 800 的第二内腔 120 可用于放置待烹饪的食材。因此第二围板 800 可构成本申请的烹饪器具的烹饪腔的至少部分内壁。通过在壳体 100 内设置第二围板 800，可使得待烹饪食材放置于第二围板 800 的第二内腔 120 中进行烹饪，待烹饪食材在烹饪过程中需要加热，这样第二围板 800 可将烹饪过程中产生的热量的至少部分隔绝在第二围板 800 内，以起到降低壳体 100 的温度，防止壳体 100 烫伤用户的作用。

第二围板 800 可采用一体结构，具体的，第二围板 800 可采用一块板材直接加工形成，第二围板 800 的内部不设置连接结构，这样可使得第二围板 800 的加工工艺难度相对较低，同时，一体结构的第二围板 800 其内部不设置连接结构还可使得第二围板 800 的结构强度更佳，在使用过程中更加稳定可靠。

隔板 200 设置于第一围板 700 和第二围板 800 之间，隔板 200 可将第一围板 700 内的第一内腔 110 和第二围板 800 内的第二内腔 120 分隔，第一内腔 110 和第二内腔 120 可分别用于放置待烹饪的食材，第一内腔 110 和第二内腔 120 可放置不同类型的食材，这样不同类型的食材可分别在第一内腔 110 和第二内腔 120 中进行烹饪，隔板 200 可防止不同类型的食材在烹饪过程中相互影响。此外，还应理解的是，同类型的食材也可分别放置在第一内腔 110 和第二内腔 120 中，这样防止食材同时堆叠在一个内腔内，分散于第一内腔 110 和第二内腔 120 中的食材可受热更加充分，以提升本申请的烹饪器具的烹饪效率。

具体的，隔板 200 可为第一围板 700 和第二围板 800 提供安装基础，第一围板 700 和第二围板 800 可与隔板 200 相背的两侧连接，以使第一围板 700 和第二围板 800 均固定于隔板 200 上，隔板 200 可与壳体 100 的内壁连接，进而使得第一围板 700 和第二围板 800 可设置于壳体 100 内。第一围板 700 和第二围板 800 可单独加工，因此，第一围板 700 和第二围板 800 的尺寸大小可根据需要设置，这样第一围板 700 内的第一内腔 110 的容积和第二围板 800 内的第二内腔 120 的容积可根据需要设置，从而使得本申请的烹饪器具的结构设置更加灵活。

加热组件可设置于壳体 100，以使壳体 100 为加热组件提供安装基础，加热组件可加热第一内腔 110 和第二内腔 120，使得放置于第一内腔 110 和第二内腔 120 的食材可被加热，已到达烹饪食材的目的。当然，加热组件还可单独加热第一内腔 110 或第二内腔 120，当待烹饪食材放置于第一内腔 110 或第二内腔 120 中时，加热组件可单独加热第一内腔 110 中的食材或第二内腔 120 中的食材，以达到降低本申请的烹饪器具的能耗的目的。

本申请实施例提出的烹饪器具中，第一围板 700 和第二围板 800 设置于壳体 100 内，隔板 200 也设置于壳体 100 内，以将第一围板 700 的第一内腔 110 和第二围板 800 的第二内腔 120 分隔，食材可放置在第一内腔 110 和/或第二内腔 120 中，加热组件可加热第一内腔 110 和/或第二内腔 120 以达到烹饪食材的目的。通过设置第一围板 700 和第二围板 800 可将加热组件产生的热量集中于第一围板 700 和第二围板 800 内，以使食材烹饪效率更高，同时第一围板 700 和第二围板 800 还可防止第一内腔 110 和第二内腔 120 中的热量直接传到壳体 100，以使壳体 100 表面温度不会过高而烫伤用户。当烹饪器具第一内腔 110 和第二内腔 120 的容积需要具有差异时，可通过将第一围板 700 和第二围板 800 的尺寸设置不同，以使第一内腔 110 和第二内腔 120 的容积可根据实际需要设置，相对于采用一体化围板的结构，制备工艺难度更小。

在一些实施方式中，隔板 200 还可设置为隔热件，隔板 200 内部可设置隔热腔，隔热腔内部可填充设置隔热部 210，隔热部 210 具体可采用云母片，以使的隔板 200 具有良好的隔热性能，这样可使得第一内腔 110 和第二内腔 120 独立分隔，避免第一内腔 110 和第二内腔 120 中的热量相互作用影响。

在一些实施方式中，为了使待烹饪的食材可由壳体 100 内取放，本申请的壳体 100 可开设第一开口和第二开口，第一开口与第一围板 700 的第一内腔 110 对应，待烹饪的食材可通过第一开口放置于第一围板 700 的第一内腔 110，或将待烹饪的食材通过第一开口从第一围板 700 的第一内腔 110 取出。第一开口可开闭，因此当待烹饪食材在第一围板 700 的第一内腔 110 内进行烹饪时，可将第一开口关闭，使第一围板 700 的第一内腔 110 封闭，以烹饪食材。

第二开口与第二围板 800 的第二内腔 120 对应，待烹饪的食材可通过第二开口放置于第二围板 800 的第二内腔 120，或将待烹饪的食材通过第二开口从第二围板 800 的第二内腔 120 取出。第二开口可开闭，因此当待烹饪食材在第二围板 800 的第二内腔 120 内进行烹饪时，可将第二开口关闭，使第二围板 800 的第二内腔 120 封闭，以烹饪食材。

当壳体 100 设置第一开口和第二开口后，相应的，第一围板 700 和第二围板 800 也需要开设与第一开口和第二开口对应的开口，使得食材可由第一围板 700 的第一内腔 110 和第二围板 800 的第二内腔 120 中取放。因此，第一围板 700 可设置为包括第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730，其中，第二板体 720 和第三板体 730 可分别与第一板体 710 的两侧连接，并且第二板体 720 和第三板体 730 相对于第一板体 710 相向弯折，这样第一围板 700 为三面结构，第一围板 700 上与第一板体 710 相对的一侧具有开口，该开口可与壳体 100 的第一开口对应，以使第一围板 700 的第一内腔 110 中的食材可取放。

第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 可为一体结构，使得第一围板 700 整体为

一体结构，具体的，可通过将一个板材件通过钣金工艺将其两侧弯折，该板材件的两侧弯折部分即为第二板体 720 和第三板体 730，该板材件的中间部分即为第一板体 710。因此，第一围板 700 可采用金属材质制备，具体，可采用镀铝冷轧钢板，这样可便于弯折以形成第一围板 700 的三面结构，此外，采用镀铝冷轧钢板还可使得第一围板 700 的内壁具有反射热辐射的功能，在第一围板 700 的第一内腔 110 中的食材烹饪的过程中，第一围板 700 的内壁可使得热量可集中于第一内腔 110 中。

在一些实施方式中，为了使隔板 200 与第一围板 700 连接更加稳定可靠，隔板 200 可设置为与第一围板 700 的第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 均连接，这样隔板 200 与第一围板 700 的多个部分连接，使得隔板 200 稳定可靠。

具体的，可将隔板 200 的边缘的端面与第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 连接，这样隔板 200 的三面分别与第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 连接，以使得隔板 200 与第一围板 700 具有多个连接处，隔板 200 可保持稳定。

第二围板 800 可设置为包括第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830，其中，第五板体 820 和第六板体 830 可分别与第四板体 810 的两侧连接，并且第五板体 820 和第六板体 830 相对于第四板体 810 相向弯折，这样第二围板 800 为三面结构，第二围板 800 上与第四板体 810 相对的一侧具有开口，该开口可与壳体 100 的第一开口对应，以使第二围板 800 的第二内腔 120 中的食材可取放。

第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 可为一体结构，使得第二围板 800 整体为一体结构，具体的，可通过将一个板材件通过钣金工艺将其两侧弯折，该板材件的两侧弯折部分即为第五板体 820 和第六板体 830，该板材件的中间部分即为第四板体 810。因此，第二围板 800 可采用金属材质制备，具体，可采用镀铝冷轧钢板，这样可便于弯折以形成第二围板 800 的三面结构，此外，采用镀铝冷轧钢板还可使得第二围板 800 的内壁具有反射热辐射的功能，在第二围板 800 的第二内腔 120 中的食材烹饪的过程中，第二围板 800 的内壁可使得热量可集中于第二内腔 120 中。

在一些实施方式中，为了使隔板 200 于第二围板 800 连接更加稳定可靠，隔板 200 可设置为与第二围板 800 的第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 均连接，这样隔板 200 与第二围板 800 的多个部分连接，使得隔板 200 稳定可靠。

具体的，可将隔板 200 的边缘的端面与第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 连接，这样隔板 200 的三面分别与第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 连接，以使得隔板 200 与第二围板 800 具有多个连接处，隔板 200 可保持稳定。

应注意的是，在某些实施方式中，第一围板 700 的第一内腔 110 可叠置于第二围板 800 的第二内腔 120 设置，第一围板 700 的第一内腔 110 和第二围板 800 的第二内腔 120 上下

设置，位于第一内腔 110 中的待烹饪食材可放置于隔板 200 上，这样隔板 200 还起到了承载待烹饪食材的目的。因此，当隔板 200 同时与第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 连接后，隔板 200 的多个边缘部分均可被支撑，以使得隔板 200 时能够放置有食材时仍可保持稳定，此外还可使得隔板 200 保持平衡，防止放置于隔板 200 上的食材倾倒。

5 具体的，为了使隔板 200 与第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730、第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 均连接，隔板 200 可上述多个板体可采用焊接的方式或是拉铆的方式固定。

10 在一些实施方式中，为了使第一围板 700 的第一内腔 110 中的待烹饪食材和第二围板 800 的第二内腔 120 中的待烹饪食材不会相互影响，隔板 200 可设置为与第一板体 710、第二板体 720、第三板体 730、第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 密封连接，从而使得第一围板 700 的第一内腔 110 和第二围板 800 的第二内腔 120 可完全分隔，这样在第一内腔 110 中烹饪的食材所产生的气味和析出的油脂水分不会窜入至第二内腔 120，第二内腔 120 中烹饪的食材所产生的气味和析出的油脂水分也不会窜入至第一内腔 110 中。

15 在一些实施方式中，为了使放置于第一围板 700 的第一内腔 110 和第二围板 800 的第二内腔 120 中的食材在烹饪过程中，第一围板 700 内的热量可更进一步地集中于第一围板 700 内，且第二围板 800 内的热量可更进一步地集中于第二围板 800 内，本申请的烹饪器具还可设置顶板 740 和底板 840，顶板 740 和底板 840 可分别设置于第一围板 700 和第二围板 800，以将第一围板 700 的顶部一侧和第二围板 800 的底部一侧封堵，底板 840 和顶板 740 可将第一围板 700 和第二围板 800 内的至少部分热量隔绝在第一围板 700 和第二围板 800 内，从而可防止烹饪过程中第一围板 700 和第二围板 800 内的热量直接传到壳体 100，这样壳体 100 可保持相对较低的温度，避免壳体 100 高温而烫伤用户。

20 顶板 740 和底板 840 与第一围板 700 和第二围板 800 可采用焊接或拉铆的方式固定，具体来说，顶板 740 与第一围板 700 的第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 顶部一侧的端面连接，顶板 740 与第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 同时连接，可使得顶板 740 与第一围板 700 具有稳定可靠的连接效果。此外，顶板 740 与第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 同时连接，还可使得加强第一板体 710、第二板体 720 和第三板体 730 的结构稳定性。

30 底板 840 可与第二围板 800 的第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 的底部一侧端面连接，底板 840 与第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 同时连接，可使得底板 840 与第二围板 800 具有稳定可靠的连接效果。此外，底板 840 与第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 同时连接，还可使得加强第四板体 810、第五板体 820 和第六板体 830 的结构稳定性。

顶板 740 和底板 840 也可采用金属板材制备，具体的，可采用镀铝冷轧钢板制备，这样可使得顶板 740 和底板 840 具有一定结构强度的同时，顶板 740 和底板 840 还可反射第一围板 700 和第二围板 800 内的热辐射，使得第一围板 700 和第二围板 800 内的热量可更进一步地集中于内。

5 此外，还应注意的是，当底板 840 设置于壳体 100 内后，底板 840 可作为第二围板 800 的第二内腔 120 的底壁，底板 840 还可用于承载放置于第二内腔 120 中的待烹饪食材。

在一些实施方式中，为了使本申请的烹饪器具的其它至少部分部件可安装于壳体 100 内，第一围板 700 和第二围板 800 与壳体 100 之间可设置一定的间隙，具体来说，第一围板 700 和第二围板 800 的外侧板面与壳体 100 之间的间隙可用于安装烹饪器具的其它至少部分部件的目的，这样烹饪器具的部件可设置于壳体 100 内，以达到保护烹饪器具的部件的目的。

应理解的是，第一围板 700 和第二围板 800 与壳体 100 之间设置间隙还可使得第一围板 700 和第二围板 800 不与壳体 100 的内壁直接接触，第一围板 700 与第二围板 800 和壳体 100 之间的间隙可达到阻隔至少部分第一围板 700 和第二围板 800 内的热量的目的，防止第一围板 700 和第二围板 800 内的热量直接通过第一围板 700 和第二围板 800 传导至壳体 100，以使壳体 100 表面可保持相对较低的温度。当然，为了更进一步地防止第一围板 700 和第二围板 800 内的热量传导至壳体 100，在第一围板 700 和第二围板 800 的外侧板面和壳体 100 的内壁上还可设置隔热层，具体的，隔热层可采用导热性能弱的材料制备，这样可进一步地使热量集中于第一围板 700 和第二围板 800 内。

20 此外，本申请的顶板 740 和底板 840 也可设置为与壳体 100 的内壁之间具有一定的间隙，顶板 740 和底板 840 与壳体 100 之间的间隙也可用于安装烹饪器具的至少部分部件的目的，以使得壳体 100 内具有更大的空间安装部件，相应的，烹饪器具可采用性能更强的加热组件，以及安装数量更多的部件，这样烹饪器具加热性能可更强，且可实现更多的功能，以提升用户体验。

25 在一些实施方式中，为了使本申请的第一围板 700 和第二围板 800 的结构强度更佳，本申请的烹饪器具还可设置门柱 900。在第一围板 700 和第二围板 800 均为三面板体的结构的情况下，门柱 900 可与第一围板 700 的第二板体 720 和第三板体 730 连接，并且位于第二板体 720 和第三板体 730 背向第一板体 710 的一侧，门柱 900 还可与第二围板 800 的第五板体 820 和第六板体 830 连接，并且位于第五板体 820 和第六板体 830 背向第四板体 810 的一侧，门柱 900 连接于第一围板 700 的第二板体 720 和第三板体 730，以及第二围板 800 的第五板体 820 和第六板体 830 后，门柱 900 可增强第一围板 700 和第二围板 800 的结构强度。此外，隔板 200 背离第一围板 700 的第一板体 710 和第二围板 800 的第四板体

810 的一侧的边沿还可与门柱 900 连接，这样使得门柱 900 可起到固定隔板 200 的作用，从而使得隔板 200 与第一围板 700 和第二围板 800 的连接效果更加可靠。

底板 840 和顶板 740 也可设置为与门柱 900 连接，具体的，底板 840 和顶板 740 可分别与门柱 900 的两端连接，从而起到固定底板 840 和顶板 740 的作用。在实际组装第一围板 700 和第二围板 800 时，可通过将底板 840 和顶板 740 与门柱 900 固定，以达到定位底板 840 和顶板 740 的目的，随后再通过焊接或拉铆的方式使底板 840 和顶板 740 与第二围板 800 和第一围板 700 连接。

此外，还应注意的是，当第一围板 700 和第二围板 800 为三面板体结构以形成开口时，壳体 100 的第一开口和第二开口与第一围板 700 和第二围板 800 的开口对应，因此，门柱 900 也位于壳体 100 的第一开口和第二开口处，壳体 100 位于第一开口和第二开口的部分还可与门柱 900 连接，这样门柱 900 可起到固定第一围板 700、第二围板 800 和壳体 100，使得第一围板 700 和第二围板 800 与壳体 100 的结构稳定性更佳。

在一些实施方式中，为了使加热组件可同时加热第一围板 700 的第一内腔 110 和第二围板 800 的第二内腔 120，或单独加热第一围板 700 的第一内腔 110 和第二围板 800 的第二内腔 120，本申请的加热组件可设置为包括第一加热部 300 和第二加热部 400。

壳体 100 为第一加热部 300 和第二加热部 400 提供安装基础，使得第一加热部 300 和第二加热部 400 均设置于壳体 100，第一加热部 300 可对第一内腔 110 进行加热，从而可对放置于第一内腔 110 中的食材加热，以达到烹饪第一内腔 110 中的食材的目的。第二加热部 400 可对第二内腔 120 进行加热，从而可对放置于第二内腔 120 中的食材加热，以达到烹饪第二内腔 120 中的食材的目的。

第一加热部 300 可控制第一内腔 110 中的温度，使得第一内腔 110 中的温度可变，这样当第一内腔 110 中放置有不同类型的烹饪时，不同类型的食材可能具有不同的烹饪温度要求，第一加热部 300 可控制第一内腔 110 中的温度达到最适应该食材烹饪的温度，以使该食材的烹饪效果更好。此外，第二加热部 400 可控制第二内腔 120 中的温度，使得第二内腔 120 中的温度可变，这样当第二内腔 120 中放置不同类型的食材时，不同类型的食材可能具有不同的烹饪温度要求，第二加热部 400 可控制第二内腔 120 中的温度达到最适应该食材烹饪的温度，以使该食材的烹饪效果更好。

第一加热部 300 和第二加热部 400 分别控制第一内腔 110 和第二内腔 120 的温度，并且第一内腔 110 和第二内腔 120 相互分隔独立，使得第一加热部 300 和第二加热部 400 可分别加热第一内腔 110 中和第二内腔 120 中的食材，第一内腔 110 的温度和第二内腔 120 的温度可分别调节至适用于不同食材烹饪的温度。具体来说，不同烹饪要求的食材可分别放置在第一内腔 110 和第二内腔 120 中同时进行烹饪，以提升本申请的烹饪器具的烹饪效

率。

5 在一些实施方式中，本申请的第一加热部 300 可设置为包括第一风机 310 和第一发热件 320，第一发热件 320 可设置于第一内腔 110 的顶部，第一风机 310 也可设置于第一内腔 110 的顶部，第一发热件 320 通电后可产生热量，以将第一内腔 110 中的空气加热，第一风机 310 的出风方向朝向第一内腔 110，当待烹饪食材放置在第一内腔 110 中后，第一风机 310 可将第一发热件 320 加热的空气吹向第一内腔 110 中的食材，以使得第一内腔 110 中的热气体可持续地与放置于第一内腔 110 中的食材接触。热空气可加热食材，使得食材内的水分和油脂析出，第一风机 310 产生的风力可将食材表面的水分和油脂吹干，以使达到空炸食材的目的。当第一风机 310 和第一发热件 320 均设置于第一围板 700 的第一内腔 10 110 的顶部时，可使得第一风机 310 与第一发热件 320 相对靠近设置，这样第一风机 310 可快速地将第一发热件 320 产生的热气体吹向第一内腔 110 中的待烹饪食材。

15 具体来说，第一风机 310 和第一发热件 320 均设置于第一内腔 110 的顶部的情况下，第一发热件 320 设置于第一风机 310 的出风侧，第一内腔 110 中具有用于放置食材的第一盛放部，第一发热件 320 与第一内腔 110 中的第一盛放部相对，并且第一风机 310 的出风方向朝向第一发热件 320 和第一盛放部，这样第一风机 310 可将第一发热件 320 生成的热空气吹向第一盛放部，从而使得热空气与放置在第一盛放部上的食材接触，以达到烹饪食材的目的。

20 在一些实施方式中，本申请的第二加热部 400 可设置为包括第二风机 410 和第二发热件 420，第二发热件 420 可设置于第二内腔 120 的底部，第二风机 410 可设置于第二内腔 120 的侧部，这样第二风机 410 和第二发热件 420 可分布于第二内腔 120 的不同位置，防止第二风机 410 和第二发热件 420 集中于第二内腔 120 中的某一位置，以使第二风机 410 和第二发热件 420 的安装更加合理和紧凑。具体来说，可减小第二发热件 400 所占用的壳体 100 内高度方向的空间，以使本申请的烹饪器具可具有相对更低的高度。

25 第二发热件 420 可将第二内腔 120 中的空气加热，使得第二内腔 120 中的温度提升，进而使得放置在第二内腔 120 中的食材被加热，第二内腔 120 中的食材受热后其内部的水分和油脂可析出，第二风机 410 的出风方向可设置为朝向放置于第二内腔 120 中的食材，这样第二风机 410 产生的风力可将放置于第二内腔 120 中的食材析出的油脂和水分吹落，以使食材析出的油脂和水分与食材分离，以达到空炸烹饪食材的目的。

30 具体来说，第二内腔 120 中具有放置食材的第二盛放部，食材放置于第二盛放部后可堆叠一定的高度，第二风机 410 设置于第二内腔 120 的侧部后，第二风机 410 产生的风力的方向可平行于第二内腔 120 的底部，这样第二风机 410 可向放置在第二盛放部上的食材的侧部吹风，这样也可达到将食材表面析出的油脂和水分与食材分离的目的。当然，第二

发热件 420 和第二风机 410 还可同时设置于第二内腔 120 中的侧部，这样也可达到加热食材并使食材的油脂和水分与食材分离的目的。

在一些实施方式中，为了使第二内腔 120 中的食材的加热烹饪效果更好，第二加热部 400 还可设置为包括第三发热件 430，第三发热件 430 也可设置于第二内腔 120 中，并且位于第二内腔 120 的顶部，这样第二发热件 420 和第三发热件 430 均可设置于第二内腔 120 中，并相对设置，当食材放置于第二内腔 120 的第二盛放部后，第二发热件 420 可主要对食材的底部一侧进行加热，第三发热件 430 可主要对食材的顶部一侧进行加热，这样可在多个方向上对食材加热，并且设置第二发热件 420 和第三发热件 430 后也可使得第二内腔 120 中的温度更加高效地达到食材烹饪所需的温度。

应理解的是，当需要烹制的食材需要保持一定的水分油脂时，可将该食材放置在第二内腔 120 中，并关闭第二风机 410，通过第二发热件 420 和第三发热件 430 对第二内腔 120 中的食材的多个部分通过热辐射的方式均匀加热，可完成对食材的烹饪，并且使得食材保持一定的水分。

此外，还应理解的是，上文的第一风机 310 可设置于第一围板 700 和壳体 100 之间的间隙处或顶板 740 与壳体 100 之间的间隙处，相应的，当第一风机 310 设置于顶板 740 和壳体 100 之间的间隙处时，顶板 740 可开设与第一风机 310 的出风侧对应的出风口，使得第一风机 310 产生的气流可通过顶板 740 的出风口进入至第一内腔 110 中。而当第一风机 310 设置于第一围板 700 和壳体 100 之间时，第一围板 700 可开设与第一风机 310 的出风侧对应的出风口，使得第一风机 310 产生的气流可通过第一围板 700 的出风口进入至第一内腔 110 中。

第二风机 410 可设置于第二围板 800 和壳体 100 之间的间隙处，因此第二围板 800 可开设与第二风机 410 的出风侧对应的出风口，使得第二风机 410 产生的气流可通过第二围板 800 的出风口进入至第二内腔 120 中。

在一些实施方式中，上文的第一围板 700 于隔板 200 上所形成的投影可设置为第一投影，第二围板 800 于隔板 200 上所形成的投影可设置为第二投影，第二投影的面积可设置为小于第一投影的面积，这样可使得第二围板 800 在隔板上 200 围设的区域面积大小较第一围板 700 在隔板 200 上围设的区域面积较小，从而使得隔板 200 朝向第二围板 800 一侧的至少部分位于第二内腔 120 外，这样这一部分区域可用于安装第二加热部 400 的相关组件，从而可减小本申请的烹饪器具的壳体表面的凸起部分，使得烹饪器具的结构更加美观紧凑。

在一些实施方式中，上文的第一发热件 320、第二发热件 420 和第三发热件 430 可以采用金属发热管、石英发热管、金属发热丝、光波管和电磁加热部中的至少一者。具体来说，

当第一发热件 320、第二发热件 420 和第三发热件 430 采用金属发热管后，将第一发热件 320、第二发热件 420 和第三发热件 430 与电源连接，使得第一发热件 320、第二发热件 420 和第三发热件 430 通电后可产生热量。

5 当第一发热件 320、第二发热件 420 和第三发热件 430 采用光波管，光波管在通电发热后还会产生光亮，这样可更方便于让用户知晓第一发热件 320、第二发热件 420 和第三发热件 430 是否通电发热，以便于用户判断第一内腔 110 和第二内腔 120 中的食材烹饪情况。

10 第一发热件 320、第二发热件 420 和第三发热件 430 均可采用螺旋结构，具体来说，第一发热件 320 以第一内腔 110 的顶壁的中心为起始点，沿第一内腔 110 的顶壁的外侧螺旋延伸，这样可使得第一发热件 320 均匀分布设置于第一内腔 110 的顶部，进而使得第一发热件 320 产生的热量可均匀地扩散于第一内腔 110 的各个部分，以使得放置于第一内腔 110 中的食材可均匀受热。

15 第二发热件 420 可由第二内腔 120 的顶壁的中心为起始点，向第二内腔 120 的顶壁的外侧螺旋延伸，第三发热件 430 可由第二内腔 120 的底壁的中心为起始点，向第二内腔 120 的底壁的外侧螺旋延伸，这样可使得第二发热件 420 和第三发热件 430 均可均匀分布于第二内腔 120 中，进而使得第二发热件 420 和第三发热件 430 产生的热量可均匀地扩散于第二内腔 120。

20 在一些实施方式中，本申请的第一风机 310 和第二风机 410 可采用离心风扇和轴流风机中的至少一者，当第一风机 310 和第二风机 410 采用轴流风机时，第一风机 310 和第二风机 410 的轴向可设置为朝向第一内腔 110 和第二内腔 120 中的食材，这样第一风机 310 和第二风机 410 所产生的风力可直接作用于第一内腔 110 和第二内腔 120 中的食材。

而当第一风机 310 和第二风机 410 采用离心风扇后，可在第一内腔 110 和第二内腔 120 相对两侧壁设置热风通道，第一风机 310 和第二风机 410 可将第一内腔 110 和第二内腔 120 中的热气体通过热风通道循环这样也可达到使第一风机 310 和第二风机 410 的风力可作用于第一内腔 110 和第二内腔 120 中的食材的目的。

25 在一些实施方式中，为了便于将食材由第一内腔 110 取放，本申请的烹饪器具还可设置封盖 600，封盖 600 可铰接于壳体 100，并且封盖 600 还可使得第二开口可开闭，这样可通过转动封盖 600 的方式使得第二开口开闭。

30 具体来说，壳体 100 的第二开口可开设于壳体 100 的侧部，并位于第二内腔 120 的侧部，封盖 600 可与壳体 100 的第二开口的一侧边沿铰接，这样可便于将食材由第二内腔 120 中取放，壳体 100 的第二开口的边沿可设置铰接轴，封盖 600 可套设于铰接轴。

在一些实施方式中，本申请的烹饪器具还可设置内胆 500，内胆 500 可设置于壳体 100 内，并可由壳体 100 内取出，内胆 500 可用于放置食材。具体的，内胆 500 可设置于第一

内腔 110，内胆 500 的外形设置为与第一内腔 110 的腔形配合，以使内胆 500 可充分利用第一内腔 110 的空间，进而使得内胆 500 的容积可设置更大，相应的，内胆 500 中可放置的食材的量更多。内胆 500 与壳体 100 可拆卸使得内胆 500 可便于清洗。

5 本申请的烹饪器具还可设置门板 530，门板 530 可设置为与内胆 500 的侧壁连接，当内胆 500 完全设置于壳体 100 内后，门板 530 可以封堵于壳体 100 的第一开口，使得内胆 500 被封闭于壳体 100 的第一内腔 110 中，以使内胆 500 中的食材的烹饪效果更好。门板 530 上设置有把手 520，以使得用户可方便地将内胆 500 由第一内腔 110 取放。

此外，在其它实施方式中，本申请的内胆 500 的外壁还可作为隔板 200。具体的，在内胆 500 未安装于壳体 100 内的情况下，壳体 100 的第一内腔 110 和第二内腔 120 可设置为
10 连通状态，内胆 500 与第一内腔 110 的腔形配合，使得内胆 500 的外壁与第一内腔 110 的内壁贴合，内胆 500 的底部外壁位于第一内腔 110 和第二内腔 120 之间，以将第一内腔 110 和第二内腔 120 分隔开来，从而达到使第一内腔 110 和第二内腔 120 相互独立的目的。内胆 500 可通过导热件制备，这样使得第一内腔 110 和第二内腔 120 中的热量可通过内胆 500 相互传导，当然，内胆 500 的门板 530 和把手 520 可采用隔热件制备。

15 本申请的第二内腔 120 中还可设置托盘 121，在第二内腔 120 中加热的食材可放置于托盘 121 上，使得第二内腔 120 中的食材在进行空炸后析出的油脂和水分落到托盘 121 上，以防止油脂和水分散落到第二内腔 120 中的各个部件，使得用户清理第二内腔 120 更加方便。

在本说明书的描述中，参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、“示例”、“具体示例”、
20 或“一些示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本申请的至少一个实施例或示例中。在本说明书中，对上述术语的示意性表述不必须针对的是相同的实施例或示例。而且，描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。此外，本领域的技术人员可以将本说明书中描述的不同实施例或示例进行接合和组合。

25

权利要求书

1、一种烹饪器具，其中，包括：

壳体（100）；

5 第一围板（700），设置于所述壳体（100）内，所述第一围板（700）内具有第一内腔（110）；

第二围板（800），设置于所述壳体（100）内，所述第二围板（800）内具有第二内腔（120）；

10 隔板（200），设置于所述壳体（100）内，所述第一围板（700）和所述第二围板（800）分别与所述隔板（200）相背的两侧连接，所述隔板（200）将所述第一内腔（110）和所述第二内腔（120）分隔；和

发热组件，设置于所述壳体（100），以加热所述第一内腔（110）和/或所述第二内腔（120）。

15 2、根据权利要求1所述的烹饪器具，其中，所述第一围板（700）和所述第二围板（800）于所述隔板（200）上形成的投影均位于所述隔板（200）内。

3、根据权利要求2所述的烹饪器具，其中，所述第一围板（700）于所述隔板（200）上形成的投影面积小于所述第二围板（800）于所述隔板（200）上形成的投影面积。

20 4、根据权利要求1-3中任一项所述的烹饪器具，其中，所述第一围板（700）包括第一板体（710）、第二板体（720）和第三板体（730），所述第二板体（720）和所述第三板体（730）分别与所述第一板体（710）的两侧连接，且所述第二板体（720）和所述第三板体（730）相对于所述第一板体（710）弯折，所述第一板体（710）、所述第二板体（720）和所述第三板体（730）为一体结构。

25 5、根据权利要求4所述的烹饪器具，其中，所述第二围板（800）包括第四板体（810）、第五板体（820）和第六板体（830），所述第五板体（820）和所述第六板体（830）分别与第四板体（810）的两侧连接，且所述第五板体（820）和所述第六板体（830）相对于第四板体（810）弯折，所述第四板体（810）、所述第五板体（820）和所述第六板体（830）为一体结构。

30 6、根据权利要求5所述的烹饪器具，其中，所述第一板体（710）、所述第二板体（720）、所述第三板体（730）、所述第四板体（810）、所述第五板体（820）和所述第六板体（830）均与所述隔板（200）密封连接。

7、根据权利要求6所述的烹饪器具，其中，所述烹饪器具还包括两个门柱（900），所述第二板体（720）和所述第五板体（820）同侧设置，所述第三板体（730）和所述第六板

体(830)同侧设置,其中一个所述门柱(900)与所述隔板(200)背向所述第一板体(710)的一侧连接,且与所述第二板体(720)和所述第五板体(820)连接,另一个所述门柱(900)与所述隔板(200)背向所述第一板体(710)的一侧连接,且与所述第三板体(730)和所述第六板体(830)连接。

5 8、根据权利要求1-7中任一项所述的烹饪器具,其中,所述第一内腔(110)叠置于所述第二内腔(120)的顶部一侧。

9、根据权利要求1-8中任一项所述的烹饪器具,其中,所述烹饪器具还包括底板(840)和顶板(740),所述顶板(740)与所述第一围板(700)背离所述隔板(200)的一侧连接,所述底板(840)与所述第二围板(800)背离所述隔板(200)的一侧连接。

10 10、根据权利要求9所述的烹饪器具,其中,所述第一围板(700)、所述第二围板(800)、所述顶板(740)和所述底板(840)与所述壳体(100)的内壁均具有间隙。

11、根据权利要求1-10中任一项所述的烹饪器具,其中,所述烹饪器具还包括隔热部(220),所述隔板(200)内具有隔热腔,所述隔热部(220)设置于所述隔热腔内。

12、根据权利要求1-11中任一项所述的烹饪器具,其中,所述发热组件包括第一加热部(300)和第二加热部(400),所述第一加热部(300)用于加热所述第一内腔(110),
15 所述第二加热部(400)用于加热所述第二内腔(120)。

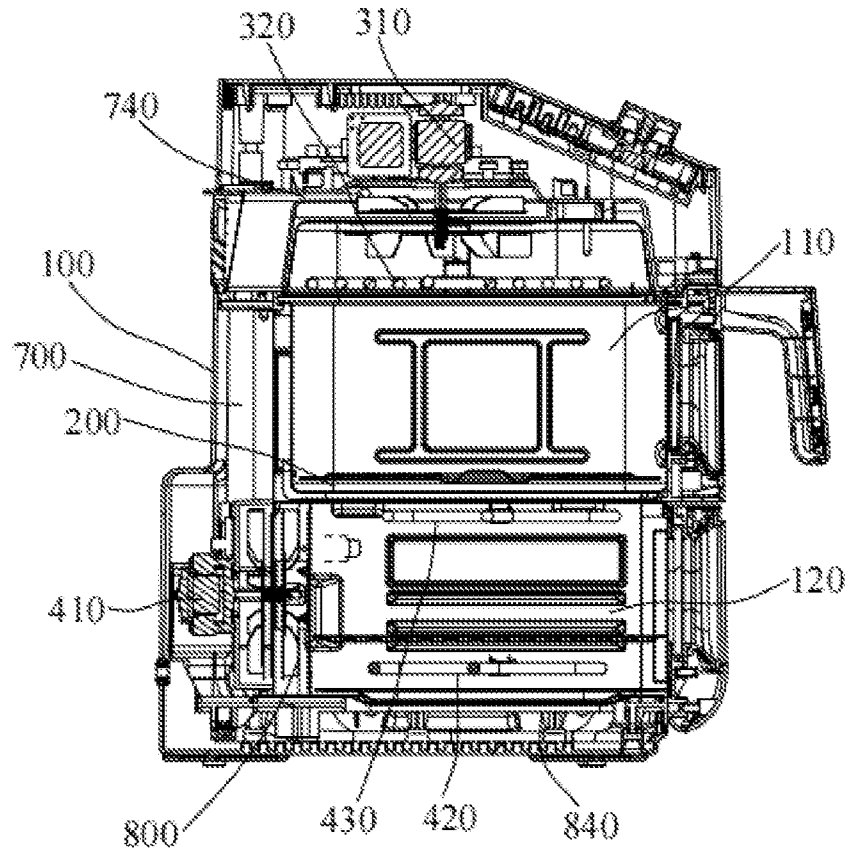


图 1

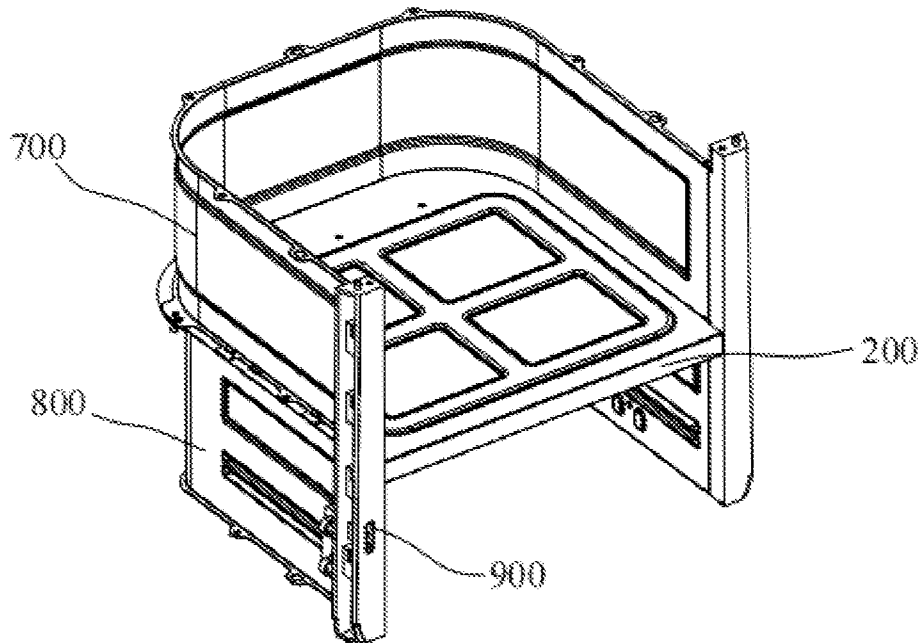


图 2

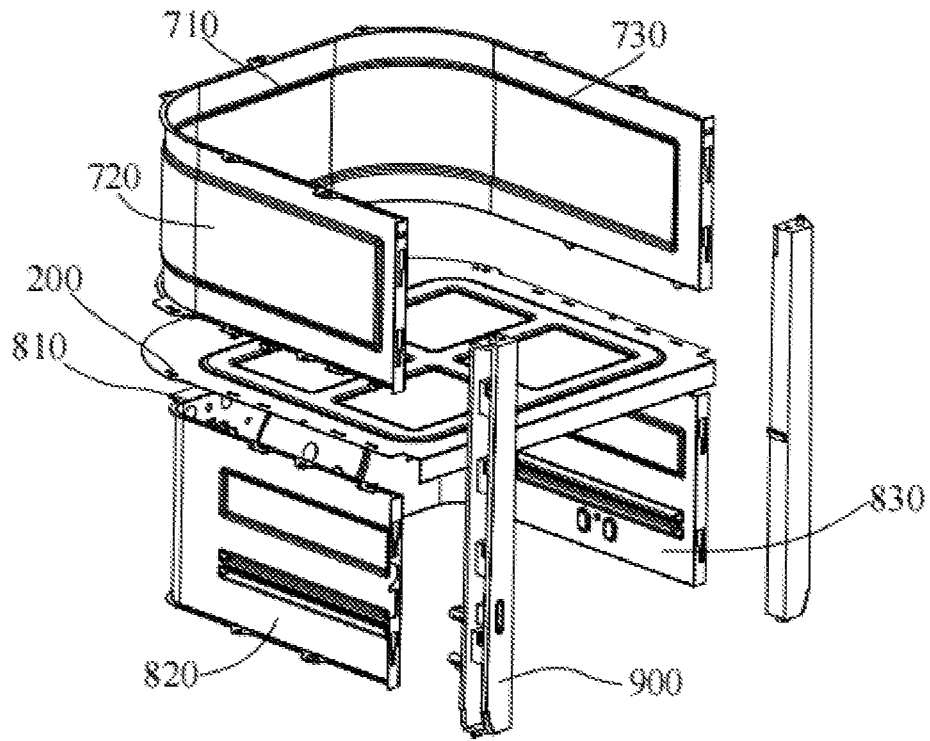


图 3

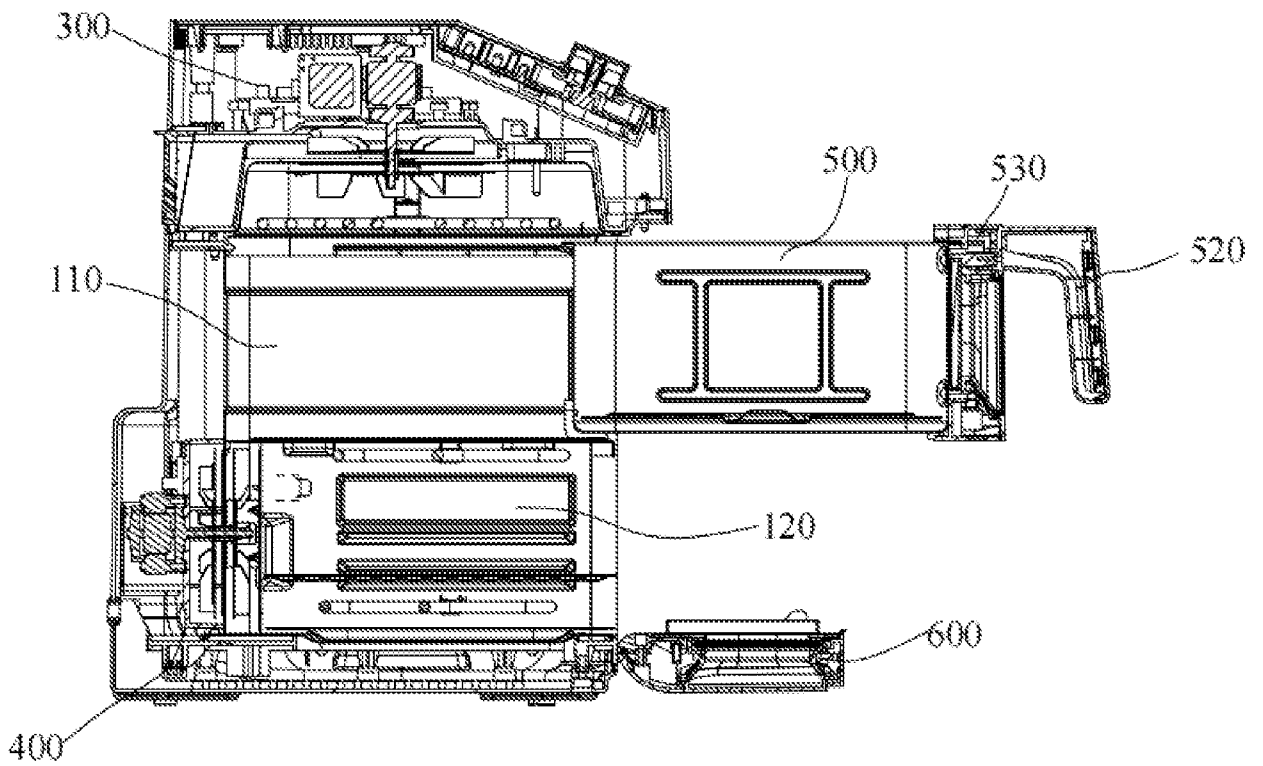


图 4

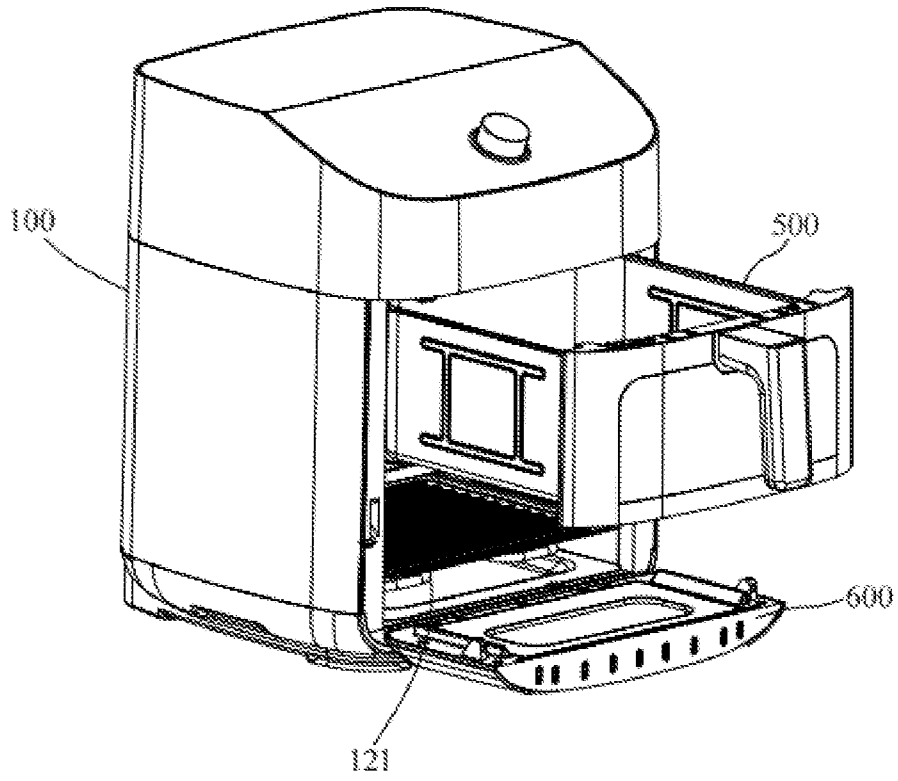


图 5

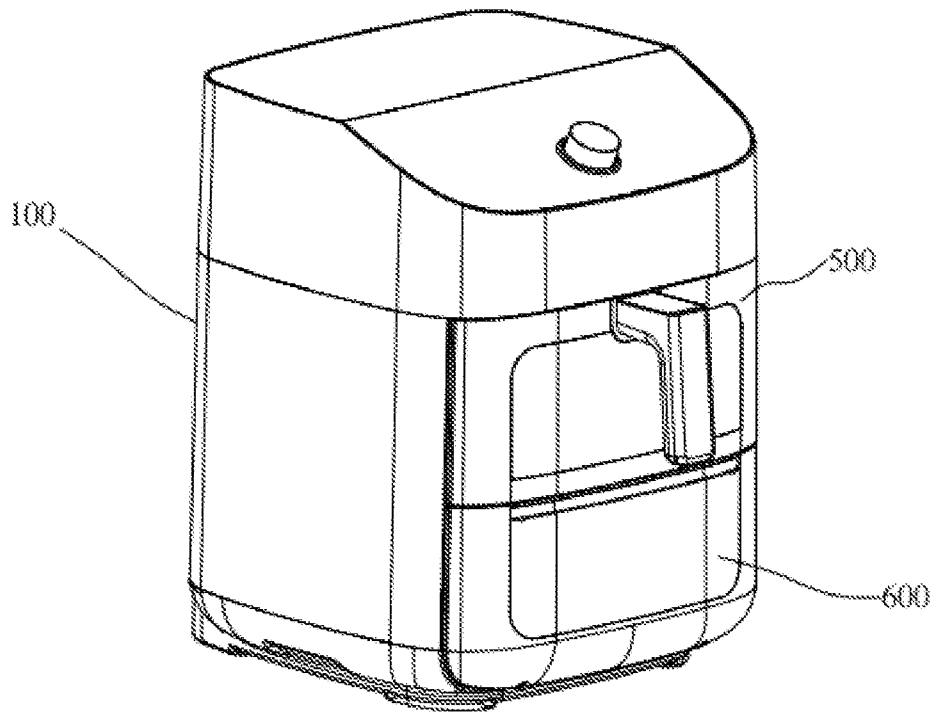


图 6

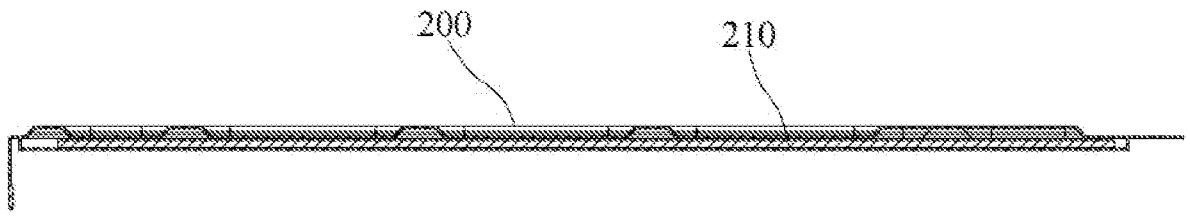


图 7

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2022/090787

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER A47J 37/06(2006.01)i According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC		
B. FIELDS SEARCHED Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) A47J37/- Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used) CNKI, CNPAT, EPODOC, WPI: 美的, 烹饪, 空气炸锅, 隔板, 分隔, 多个, 第一, 第二, 区域, 腔体, 部分, bake, roast, fry, multiple, first, second, cavity, area, set, portion, clapboard, division, plate		
C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	CN 211796000 U (GUANGDONG MIDEA DOMESTIC ELECTRICAL APPLIANCE MANUFACTURING CO., LTD.) 30 October 2020 (2020-10-30) description, paragraphs [0035]-[0056], and figures 1-4	1-12
X	CN 112244662 A (GUO, Xin) 22 January 2021 (2021-01-22) description, paragraphs [0046]-[0059], and figures 1-7	1-12
X	CN 214631720 U (JOYOUNG CO., LTD.) 09 November 2021 (2021-11-09) description, paragraphs [0047]-[0055], and figure 1	1-12
X	CN 215650632 U (ZHEJIANG BIYI ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD.) 28 January 2022 (2022-01-28) description, paragraphs [0028]-[0047], and figures 1-5	1-12
A	CN 113576277 A (GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD. et al.) 02 November 2021 (2021-11-02) entire document	1-12
A	CN 214128044 U (HANGZHOU JOYOUNG HOUSEHOLD ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.) 07 September 2021 (2021-09-07) entire document	1-12
<input checked="" type="checkbox"/> Further documents are listed in the continuation of Box C. <input checked="" type="checkbox"/> See patent family annex.		
* Special categories of cited documents: "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance "E" earlier application or patent but published on or after the international filing date "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified) "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art "&" document member of the same patent family		
Date of the actual completion of the international search 19 November 2022		Date of mailing of the international search report 28 November 2022
Name and mailing address of the ISA/CN China National Intellectual Property Administration (ISA/CN) No. 6, Xitucheng Road, Jimenqiao, Haidian District, Beijing 100088, China Facsimile No. (86-10)62019451		Authorized officer Telephone No.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2022/090787

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	CN 213309186 U (JOYOUNG CO., LTD.) 01 June 2021 (2021-06-01) entire document	1-12
A	US 2021003288 A1 (HAIER US APPLIANCE SOLUTIONS, INC.) 07 January 2021 (2021-01-07) entire document	1-12

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/CN2022/090787

Patent document cited in search report	Publication date (day/month/year)	Patent family member(s)	Publication date (day/month/year)
CN 211796000 U	30 October 2020	None	
CN 112244662 A	22 January 2021	None	
CN 214631720 U	09 November 2021	None	
CN 215650632 U	28 January 2022	None	
CN 113576277 A	02 November 2021	None	
CN 214128044 U	07 September 2021	None	
CN 213309186 U	01 June 2021	None	
US 2021003288 A1	07 January 2021	None	

国际检索报告

国际申请号

PCT/CN2022/090787

<p>A. 主题的分类</p> <p>A47J 37/06 (2006.01) i</p> <p>按照国际专利分类(IPC)或者同时按照国家分类和IPC两种分类</p>																										
<p>B. 检索领域</p> <p>检索的最低限度文献(标明分类系统和分类号)</p> <p>A47J37/-</p> <p>包含在检索领域中的除最低限度文献以外的检索文献</p> <p>在国际检索时查阅的电子数据库(数据库的名称, 和使用的检索词(如使用))</p> <p>CNKI, CNPAT, EPODOC, WPI: 美的, 烹饪, 空气炸锅, 隔板, 分隔, 多个, 第一, 第二, 区域, 腔体, 部分, bake, roast, fry, multiple, first, second, cavity, area, set, portion, clapboard, division, plate</p>																										
<p>C. 相关文件</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>类型*</th> <th>引用文件, 必要时, 指明相关段落</th> <th>相关的权利要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td>CN 211796000 U (广东美的生活电器制造有限公司) 2020年10月30日 (2020 - 10 - 30) 说明书第[0035]-[0056]段及图1-4</td> <td>1-12</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>CN 112244662 A (郭鑫) 2021年1月22日 (2021 - 01 - 22) 说明书第[0046]-[0059]段及图1-7</td> <td>1-12</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>CN 214631720 U (九阳股份有限公司) 2021年11月9日 (2021 - 11 - 09) 说明书第[0047]-[0055]段及图1</td> <td>1-12</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>CN 215650632 U (浙江比依电器股份有限公司) 2022年1月28日 (2022 - 01 - 28) 说明书第[0028]-[0047]段及图1-5</td> <td>1-12</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 113576277 A (广东美的厨房电器制造有限公司 等) 2021年11月2日 (2021 - 11 - 02) 全文</td> <td>1-12</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 214128044 U (杭州九阳小家电有限公司) 2021年9月7日 (2021 - 09 - 07) 全文</td> <td>1-12</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 213309186 U (九阳股份有限公司) 2021年6月1日 (2021 - 06 - 01) 全文</td> <td>1-12</td> </tr> </tbody> </table>			类型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求	X	CN 211796000 U (广东美的生活电器制造有限公司) 2020年10月30日 (2020 - 10 - 30) 说明书第[0035]-[0056]段及图1-4	1-12	X	CN 112244662 A (郭鑫) 2021年1月22日 (2021 - 01 - 22) 说明书第[0046]-[0059]段及图1-7	1-12	X	CN 214631720 U (九阳股份有限公司) 2021年11月9日 (2021 - 11 - 09) 说明书第[0047]-[0055]段及图1	1-12	X	CN 215650632 U (浙江比依电器股份有限公司) 2022年1月28日 (2022 - 01 - 28) 说明书第[0028]-[0047]段及图1-5	1-12	A	CN 113576277 A (广东美的厨房电器制造有限公司 等) 2021年11月2日 (2021 - 11 - 02) 全文	1-12	A	CN 214128044 U (杭州九阳小家电有限公司) 2021年9月7日 (2021 - 09 - 07) 全文	1-12	A	CN 213309186 U (九阳股份有限公司) 2021年6月1日 (2021 - 06 - 01) 全文	1-12
类型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求																								
X	CN 211796000 U (广东美的生活电器制造有限公司) 2020年10月30日 (2020 - 10 - 30) 说明书第[0035]-[0056]段及图1-4	1-12																								
X	CN 112244662 A (郭鑫) 2021年1月22日 (2021 - 01 - 22) 说明书第[0046]-[0059]段及图1-7	1-12																								
X	CN 214631720 U (九阳股份有限公司) 2021年11月9日 (2021 - 11 - 09) 说明书第[0047]-[0055]段及图1	1-12																								
X	CN 215650632 U (浙江比依电器股份有限公司) 2022年1月28日 (2022 - 01 - 28) 说明书第[0028]-[0047]段及图1-5	1-12																								
A	CN 113576277 A (广东美的厨房电器制造有限公司 等) 2021年11月2日 (2021 - 11 - 02) 全文	1-12																								
A	CN 214128044 U (杭州九阳小家电有限公司) 2021年9月7日 (2021 - 09 - 07) 全文	1-12																								
A	CN 213309186 U (九阳股份有限公司) 2021年6月1日 (2021 - 06 - 01) 全文	1-12																								
<p><input checked="" type="checkbox"/> 其余文件在C栏的续页中列出。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 见同族专利附件。</p> <table border="0"> <tr> <td> <p>* 引用文件的具体类型:</p> <p>“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件</p> <p>“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利</p> <p>“L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件(如具体说明的)</p> <p>“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件</p> <p>“P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件</p> </td> <td> <p>“T” 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件</p> <p>“X” 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性</p> <p>“Y” 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性</p> <p>“&” 同族专利的文件</p> </td> </tr> </table>			<p>* 引用文件的具体类型:</p> <p>“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件</p> <p>“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利</p> <p>“L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件(如具体说明的)</p> <p>“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件</p> <p>“P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件</p>	<p>“T” 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件</p> <p>“X” 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性</p> <p>“Y” 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性</p> <p>“&” 同族专利的文件</p>																						
<p>* 引用文件的具体类型:</p> <p>“A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件</p> <p>“E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利</p> <p>“L” 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件(如具体说明的)</p> <p>“O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件</p> <p>“P” 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件</p>	<p>“T” 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件</p> <p>“X” 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性</p> <p>“Y” 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性</p> <p>“&” 同族专利的文件</p>																									
<p>国际检索实际完成的日期</p> <p>2022年11月19日</p>	<p>国际检索报告邮寄日期</p> <p>2022年11月28日</p>																									
<p>ISA/CN的名称和邮寄地址</p> <p>中国国家知识产权局(ISA/CN) 中国北京市海淀区蓟门桥西土城路6号 100088</p> <p>传真号 (86-10)62019451</p>	<p>受权官员</p> <p>郑睿</p> <p>电话号码 86-(10)-53962447</p>																									

C. 相关文件		
类型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求
A	US 2021003288 A1 (HAIER US APPLIANCE SOLUTIONS INC.) 2021年1月7日 (2021 - 01 - 07) 全文	1-12

国际检索报告
关于同族专利的信息

国际申请号

PCT/CN2022/090787

检索报告引用的专利文件			公布日 (年/月/日)	同族专利	公布日 (年/月/日)
CN	211796000	U	2020年10月30日	无	
CN	112244662	A	2021年1月22日	无	
CN	214631720	U	2021年11月9日	无	
CN	215650632	U	2022年1月28日	无	
CN	113576277	A	2021年11月2日	无	
CN	214128044	U	2021年9月7日	无	
CN	213309186	U	2021年6月1日	无	
US	2021003288	A1	2021年1月7日	无	