(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105581630 A
(43)申请公布日 2016.05.18

(21)申请号 201410636271.6

(22)申请日 2014.11.12

(71)申请人 佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司
地址 528311 广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号
申请人 美的集团股份有限公司

(72)发明人 陆春生 陈刚 张智

(74)专利代理机构 北京清亦华知识产权代理事务所(普通合伙) 11201
代理人 贾玉姣

(51)Int.Cl.
A47J 27/00(2006.01)
A47J 36/00(2006.01)

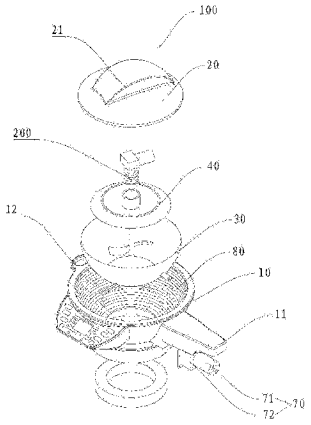
权利要求书2页 说明书7页 附图7页

(54)发明名称

翻炒组件和具有其的全自动烹饪装置

(57)摘要

本发明公开了一种翻炒组件和具有其的全自动烹饪装置，翻炒组件设在全自动烹饪装置的锅盖上并对全自动烹饪装置的锅体内的食材进行翻炒，翻炒组件包括：驱动电机，驱动电机设在锅盖上，驱动电机的驱动轴穿过锅盖向下延伸；传动轴，传动轴与驱动轴相连；转轴，转轴与传动轴可拆卸地相连，转轴由驱动电机驱动绕转轴的轴向转动，转轴的下端伸入锅体；翻炒件，翻炒件设在转轴的下端，翻炒件与转轴同轴转动以对锅体的食材进行翻炒。根据本发明实施例的翻炒组件，在烹饪不同食材时，可以根据不同需要更换不同的翻炒件，从而满足不同烹饪需求，迎合消费者使用需要。



CN 105581630 A

1. 一种翻炒组件，所述翻炒组件设在全自动烹饪装置的锅盖上并对全自动烹饪装置的锅体内的食材进行翻炒，其特征在于，所述翻炒组件包括：

驱动电机，所述驱动电机设在所述锅盖上，所述驱动电机的驱动轴穿过所述锅盖向下延伸；

传动轴，所述传动轴与所述驱动轴相连；

转轴，所述转轴与所述传动轴可拆卸地相连，所述转轴由所述驱动电机驱动绕所述转轴的轴向转动，所述转轴的下端伸入所述锅体；

翻炒件，所述翻炒件设在所述转轴的下端，所述翻炒件与所述转轴同轴转动以对所述锅体的食材进行翻炒。

2. 根据权利要求 1 所述的翻炒组件，其特征在于，所述驱动轴的外周面上设有沿所述驱动轴的径向向外突出且沿所述驱动轴的轴向延伸的凸起，所述传动轴的上端套设在所述驱动轴上，所述传动轴的内壁面上设有与所述凸起位置对应的凹槽，所述凸起插接在所述凹槽内。

3. 根据权利要求 1 所述的翻炒组件，其特征在于，所述传动轴的下端与所述转轴的上端通过螺钉可拆卸地相连。

4. 根据权利要求 1 所述的翻炒组件，其特征在于，所述传动轴的下端设有第一卡接部，所述转轴的上端设有第二卡接部，所述第一卡接部与所述第二卡接部可拆卸地相连。

5. 根据权利要求 4 所述的翻炒组件，其特征在于，所述传动轴的下端敞开形成安装腔，所述第一卡接部形成为设在所述传动轴的两侧的插接槽，所述转轴的上端插接在所述安装腔内，所述第二卡接部形成为设在所述转轴的两侧的卡接柱，所述卡接柱可拆卸地插接在所述插接槽内。

6. 根据权利要求 5 所述的翻炒组件，其特征在于，每个所述插接槽分别包括：

第一槽体，所述第一槽体沿所述传动轴的轴向延伸，所述第一槽体的下端敞开；

第二槽体，所述第二槽体的一端与所述第一槽体的上端导通，所述第二槽体沿所述传动轴的周向延伸；和

第三槽体，所述第三槽体的上端与所述第二槽体的另一端导通，所述第三槽体沿所述传动轴的轴向向下延伸，所述第三槽体沿所述传动轴的轴向的长度小于所述第一槽体的长度。

7. 根据权利要求 6 所述的翻炒组件，其特征在于，还包括：弹性件，所述弹性件设在所述传动轴和所述转轴之间且所述弹性件的两端分别止抵所述安装腔的顶壁和所述转轴的顶壁。

8. 根据权利要求 6 所述的翻炒组件，其特征在于，所述第三槽体与所述第一槽体平行设置。

9. 根据权利要求 6 所述的翻炒组件，其特征在于，所述第三槽体与所述第一槽体之间圆滑过渡。

10. 一种全自动烹饪装置，包括：

锅体，所述锅体的上端敞开；

内锅，所述内锅设在所述锅体内；

锅盖，所述锅盖可打开和关闭所述锅体；

加热装置，所述加热装置连接至所述锅体用于对所述内锅内的食材进行加热；和

翻炒组件，所述翻炒组件是权利要求 1-9 中任一项所述的翻炒组件。

11. 根据权利要求 10 所述的全自动烹饪装置，其特征在于，还包括掂锅组件，所述掂锅组件设在所述锅体上，所述掂锅组件与所述内锅的外表面配合以带动所述内锅在所述锅体内做掂锅运动。

翻炒组件和具有其的全自动烹饪装置

技术领域

[0001] 本发明涉及家用电器制备技术领域，更具体地，涉及一种翻炒组件和具有其的全自动烹饪装置。

背景技术

[0002] 现有的烹饪机在炒菜时候需要人工翻炒，如果翻炒不到位会导致菜肴加热不均匀，如菜肴不熟、烧焦、营养流失等现象，从而影响菜肴口味和质量。现有的烹饪机利用锅底金属加热，不仅浪费大量电能，而且加热速度慢，菜肴加热不均匀，并且针对不同的食材烹饪方式相同，造成口味单一，不能满足用户需要。

发明内容

[0003] 本发明旨在至少在一定程度上解决上述技术问题之一。

[0004] 为此，本发明提出一种翻炒组件，该翻炒组件可以对锅体内的食材进行搅拌，并且翻炒组件的翻炒件可以方便更换，满足不同食材烹饪需要，清洗方便。

[0005] 本发明还提出一种具有上述翻炒组件的全自动烹饪装置。

[0006] 根据本发明第一方面实施例的翻炒组件，所述翻炒组件设在全自动烹饪装置的锅盖上并对全自动烹饪装置的锅体内的食材进行翻炒，所述翻炒组件包括：驱动电机，所述驱动电机设在所述锅盖上，所述驱动电机的驱动轴穿过所述锅盖向下延伸；传动轴，所述传动轴与所述驱动轴相连；转轴，所述转轴与所述传动轴可拆卸地相连，所述转轴由所述驱动电机驱动绕所述转轴的轴向转动，所述转轴的下端伸入所述锅体；翻炒件，所述翻炒件设在所述转轴的下端，所述翻炒件与所述转轴同轴转动以对所述锅体的食材进行翻炒。

[0007] 根据本发明实施例的翻炒组件，通过将转轴设置成与驱动电机可拆卸相连的结构，在烹饪不同食材时，可以根据不同需要更换不同的翻炒件，从而满足不同烹饪需求，迎合消费者使用需要；翻炒件相对于锅盖可拆卸，在使用完成之后，可以便于从锅盖上拆卸清洗，提高用户使用便利性。

[0008] 另外，根据本发明实施例的翻炒组件，还可以具有如下附加的技术特征：

[0009] 根据本发明的一个实施例，所述驱动轴的外周面上设有沿所述驱动轴的径向向外突出且沿所述驱动轴的轴向延伸的凸起，所述传动轴的上端套设在所述驱动轴上，所述传动轴的内壁面上设有与所述凸起位置对应的凹槽，所述凸起插接在所述凹槽内。

[0010] 根据本发明的一个实施例，所述传动轴的下端与所述转轴的上端通过螺钉可拆卸地相连。

[0011] 根据本发明的一个实施例，所述传动轴的下端设有第一卡接部，所述转轴的上端设有第二卡接部，所述第一卡接部与所述第二卡接部可拆卸地相连。

[0012] 根据本发明的一个实施例，所述传动轴的下端敞开形成安装腔，所述第一卡接部形成为设在所述传动轴的两侧的插接槽，所述转轴的上端插接在所述安装腔内，所述第二卡接部形成为设在所述转轴的两侧的卡接柱，所述卡接柱可拆卸地插接在所述插接槽内。

[0013] 根据本发明的一个实施例，每个所述插接槽分别包括：第一槽体，所述第一槽体沿所述传动轴的轴向延伸，所述第一槽体的下端敞开；第二槽体，所述第二槽体的一端与所述第一槽体的上端导通，所述第二槽体沿所述传动轴的周向延伸；第三槽体，所述第三槽体的上端与所述第二槽体的另一端导通，所述第三槽体沿所述传动轴的轴向向下延伸，所述第三槽体沿所述传动轴的轴向的长度小于所述第一槽体的长度。

[0014] 根据本发明的一个实施例，所述翻炒组件还包括：弹性件，所述弹性件设在所述传动轴和所述转轴之间且所述弹性件的两端分别止抵所述安装腔的顶壁和所述转轴的顶壁。

[0015] 根据本发明的一个实施例，所述第三槽体与所述第一槽体平行设置。

[0016] 根据本发明的一个实施例，所述第三槽体与所述第一槽体之间圆滑过渡。

[0017] 根据本发明第二方面实施例的全自动烹饪装置，包括：锅体，所述锅体的上端敞开；内锅，所述内锅设在所述锅体内；锅盖，所述锅盖可打开和关闭所述锅体；加热装置，所述加热装置连接至所述锅体用于对所述内锅内的食材进行加热；和翻炒组件，所述翻炒组件是根据上述实施例所述的翻炒组件。

[0018] 根据本发明的一个实施例，所述全自动烹饪装置还包括掂锅组件，所述掂锅组件设在所述锅体上，所述掂锅组件与所述内锅的外表面配合以带动所述内锅在所述锅体内做掂锅运动。

[0019] 本发明的附加方面和优点将在下面的描述中部分给出，部分将从下面的描述中变得明显，或通过本发明的实践了解到。

附图说明

[0020] 本发明的上述和/或附加的方面和优点从结合下面附图对实施例的描述中将变得明显和容易理解，其中：

[0021] 图 1 是根据本发明实施例的全自动烹饪装置的爆炸图；

[0022] 图 2 是根据本发明实施例的全自动烹饪装置的另一角度的爆炸图；

[0023] 图 3 是根据本发明一个实施例的全自动烹饪装置的结构示意图；

[0024] 图 4 是根据本发明另一个实施例的全自动烹饪装置的结构示意图；

[0025] 图 5 是根据本发明一个实施例的翻炒组件的结构示意图；

[0026] 图 6 是根据本发明另一个实施例的翻炒组件的结构示意图；

[0027] 图 7 是根据本发明又一个实施例的翻炒组件的结构示意图；

[0028] 图 8 是根据本发明一个实施例的翻炒组件的爆炸图。

[0029] 附图标记：

[0030] 全自动烹饪装置 100；翻炒组件 200；

[0031] 锅体 10；主把手 11；副把手 12；

[0032] 锅盖 20；把手 21；内锅 30；内衬 40；连接轴 50；掂锅组件 70；电机 71；减速器 72；加热装置 80；

[0033] 驱动电机 201；驱动轴 2011；凸起 2012；转轴 202；卡接柱 2021；翻炒件 203(203a)；传动轴 204；插接槽 2041；安装腔 2042；

[0034] 第一槽体 211；第二槽体 212；第三槽体 213；

[0035] 弹性件 60。

具体实施方式

[0036] 下面详细描述本发明的实施例，所述实施例的示例在附图中示出，其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参考附图描述的实施例是示例性的，旨在用于解释本发明，而不能理解为对本发明的限制。

[0037] 在本发明的描述中，需要理解的是，术语“中心”、“轴向”、“径向”、“长度”、“上”、“下”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”、“顺时针”等指示的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发明和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本发明的限制。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。在本发明的描述中，“多个”的含义是两个或两个以上，除非另有明确具体的限定。

[0038] 在本发明中，除非另有明确的规定和限定，术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等术语应做广义理解，例如，可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或一体地连接；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。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发明中的具体含义。

[0039] 下面首先结合附图具体描述根据本发明实施例的全自动烹饪装置 100。

[0040] 如图 1 至图 8 所示，根据本发明实施例的全自动烹饪装置 100 包括锅体 10、锅盖 20、内锅 30、加热装置 80 和翻炒组件 200。具体而言，锅体 10 的上端敞开，内锅 30 设在锅体 10 内，锅盖 20 可打开和关闭锅体 10，加热装置 80 连接至锅体 10 用于对内锅 30 内的食材进行加热。翻炒组件 200 设在锅盖 10 上，翻炒组件 200 的至少一部分伸入锅体 10 内以对锅体 10 内的食材进行翻炒。

[0041] 换言之，根据本发明实施例的全自动烹饪装置 100 至少由锅体 10、盖在锅体 10 上的锅盖 20 和设在锅盖 20 上的翻炒组件 200 构成，本发明中所涉及的锅体 10 可以是电磁炉用的炒锅，也可以是电饭煲用的外锅，外锅内设有内锅，本发明将以锅体 10 为外锅进行详细说明。

[0042] 锅体 10 的一侧设有主把手 11，另一侧设有副把手 12。翻炒组件 200 设在锅盖 20 上，翻炒组件 200 的至少一部分伸入内锅 30 内，翻炒组件 200 伸入内锅 30 的部分可以对内锅 30 内的食材进行翻炒。

[0043] 由此，根据本发明实施例的全自动烹饪装置 100，通过在锅盖 20 上设置翻炒组件 200，在炒菜时无需人工翻炒，翻炒到位，使菜肴加热均匀，减少营养流失，并且该全自动烹饪装置 100 在炒菜时，锅盖 20 盖在锅体 10 上，油烟不会从锅体 10 溢出，避免了油烟扩散，减少了油烟对消费者健康的影响，提高了使用安全性。

[0044] 根据本发明的一个实施例，全自动烹饪装置 100 还包括内衬 40，内衬 40 与锅盖 20 相连且与锅盖 20 之间限定出间室，翻炒组件 200 设在内衬 40 上。

[0045] 也就是说，如图 1 所示，根据本发明实施例的全自动烹饪装置 100 还包括与锅盖 20 装配在一起的内衬 40，内衬 40 设在锅盖 20 下方并且与锅盖 20 之间限定出间室。翻炒组

件 200 安装在该内衬 40 上，翻炒组件 200 的一部分内衬 40 上方，即位于间室内，另一部分位于内衬 40 下方，并且下端伸入内锅 30 内。

[0046] 由此，通过在锅盖 20 上设置内衬 40 结构，翻炒组件 200 无需直接安装在锅盖 20 上，简化了锅盖 20 的结构，避免对锅盖 20 的外观的影响，并且便于翻炒组件 200 在锅盖 20 上的装配。

[0047] 下面具体描述根据本发明实施例的翻炒组件 200。

[0048] 如图 5 至图 8 所示，根据本发明的一个实施例，翻炒组件 200 包括驱动电机 201、传动轴 204、转轴 202 和翻炒件 203。

[0049] 具体地，驱动电机 201 设在锅盖 20 上，驱动电机 201 的驱动轴 2011 穿过锅盖 20 向下延伸。传动轴 204 与驱动轴 2011 相连，转轴 202 与传动轴 204 可拆卸地相连，转轴 202 由驱动电机 201 驱动绕转轴 202 的轴向转动，转轴 202 的下端伸入锅体 10 内。翻炒件 203 设在转轴 202 的下端的外壁面上，翻炒件 203 与转轴 202 同轴转动以对锅体 10 内的食材进行翻炒。

[0050] 也就是说，如图 8 所示，翻炒组件 200 至少由驱动电机 201、传动轴 204、转轴 202 和翻炒件 203 四部分构成，驱动电机 201 位于锅盖 20 和内衬 40 之间限定的间室内，驱动电机 201 具有可以转动的驱动轴 2011，传动轴 204 与驱动轴 2011 相连，驱动轴 2011 可以驱动传动轴 204 转动。

[0051] 转轴 202 的上端与传动轴 204 可拆卸地相连，转轴 202 下端的外壁面上设置翻炒件 203，驱动电机 201 通过驱动轴 2011 驱动传动轴 204、转轴 202 以及设在转轴 202 上的翻炒件 203 转动，从而起到翻炒食材的作用。

[0052] 转轴 202 与传动轴 204 可拆卸地相连，转轴 202 上的翻炒件 203 可以根据不同烹饪需要设计成多种结构，并且通过转轴 202 与传动轴 204 的可拆卸连接进行更换，从而使得翻炒组件 200 可以满足不同烹饪要求，并且转轴 202 可以从锅盖 20 上拆卸下来，翻炒件 203 在使用完成之后，可以便于拆卸清洗，方便用户使用。

[0053] 由此，根据本发明实施例的翻炒组件 200，通过将驱动电机 201 设在间室内，可以与内锅 30 隔开，减少油烟对驱动电机 201 的污染和干扰，保证驱动电机 201 的正常使用，提高使用安全性，并且该翻炒组件 200 结构简单，可以根据不同需要更换不同的翻炒件 203，满足不同使用需要，清洗方便，提高使用便利性。

[0054] 如图 8 所示，根据本发明的一个实施例，驱动轴 2011 的外周面上设有沿驱动轴 2011 的径向向外突出且沿驱动轴 2011 的轴向延伸的凸起 2012，传动轴 204 的上端套设在驱动轴 2011 上，传动轴 204 的内壁面上设有与凸起位置对应的凹槽（未示出），凸起 2012 插接在该凹槽内。

[0055] 具体地，驱动轴 2011 形成为柱状结构，凸起 2012 设在驱动轴 2011 的外壁面上，凸起 2012 大体形成为沿驱动轴 2011 的轴向延伸的长方体形，传动轴 204 上设有与凸起 2012 结构对应的凹槽，凸起 2012 插接在该凹槽内，可以起到防滑的作用，从而使得驱动电机 201 产生的动力能够高效率地输送给传动轴 204。

[0056] 转轴 202 与传动轴 204 的可拆卸连接方式可以采用本领域技术人员常用的可拆卸结构，可选地，根据本发明的一个实施例，传动轴 204 的下端与转轴 202 的上端通过螺钉可拆卸地相连。具体地，如图 7 所示，传动轴 204 的下端可以套设在转轴 202 的上端上，两者

彼此嵌套地相连，然后再通过螺丝或者螺栓固定在一起。

[0057] 在本发明的另一些具体实施方式中，传动轴 204 的下端设有第一卡接部，转轴 202 的上端设有第二卡接部，第一卡接部与第二卡接部可拆卸地相连。具体地，传动轴 204 的下端敞开形成安装腔 2042，第一卡接部形成为设在传动轴 204 的两侧的插接槽 2041，转轴 202 的上端插接在安装腔 2042 内，第二卡接部形成为设在转轴 202 的两侧的卡接柱 2021，卡接柱 2021 可拆卸地插接在插接槽 2041 内。

[0058] 进一步地，根据本发明的一个实施例，每个插接槽 2041 分别包括：第一槽体 211、第二槽体 212 和第三槽体 213。具体地，第一槽体 211 沿传动轴 204 的轴向延伸，第一槽体 211 的下端敞开。第二槽体 212 的一端与第一槽体 211 的上端导通，第二槽体 212 沿传动轴 204 的周向延伸。第三槽体 213 的上端与第二槽体 212 的另一端导通，第三槽体 213 沿传动轴 204 的轴向向下延伸，第三槽体 213 沿传动轴 204 的轴向的长度小于第一槽体 211 的长度。

[0059] 换言之，每个插接槽 2041 大体形成为 U 形结构，插接槽 2041 包括两个支脚，即第一槽体 211 和第三槽体 213，其中一个支脚的长度大于另一个支脚的长度，即第一槽体 211 的长度大于第三槽体 213 的长度，第一槽体 211 的下端敞开，卡接柱 2021 可从第一槽体 211 的下端插入插接槽 2041 内。

[0060] 具体地，在装配时，首先将转轴 202 的上端对准传动轴 204 下端的安装腔 2042，接着将转轴 202 上的卡接柱 2021 对准第一槽体 211 的下端开口，然后将转轴 202 向安装腔 2042 内推动，卡接柱 2021 沿第一槽体 211 的下端向上一直活动至第一槽体 211 的上端。接着转动转轴 202，使卡接柱 2021 沿第二槽体 212 的一端向另一端活动，当卡接柱 2021 移动至第二槽体 212 的另一端，向下拉动转轴 202，使卡接柱 2021 进入第三槽体 213，卡接柱 2021 的两侧被第三槽体 213 的侧壁止挡，传动轴 204 在转动时便可带动转轴 202 一起转动，实现转轴 202 与传动轴 204 的配合。

[0061] 拆卸时，按照上述装配方式相反的步骤即可完成转轴 202 与传动轴 204 的拆卸，该结构的转轴 202 与传动轴 204 装配方式简单，并且传动效果好。

[0062] 优选地，如图 8 所示，根据本发明的一个实施例，翻炒组件 200 还包括弹性件 60，弹性件 60 设在传动轴 204 和转轴 202 之间且弹性件的两端分别止抵安装腔 2042 的顶壁和转轴 202 的顶壁。由此，通过设置弹性件 60，在转轴 202 与传动轴 204 装配时，将卡接柱 2021 移动至第二槽体 212 的另一端时，只需松开转轴 202，即可完成转轴 202 与传动轴 204 的装配，进一步简化了转轴 202 与传动轴 204 的装配方式。

[0063] 根据本发明的一个实施例，第三槽体 213 与第一槽体 211 平行设置。进一步地，第三槽体 213 与第一槽体 211 之间圆滑过渡。由此，该转轴 202 与传动轴 204 的配合结构更合理，装配过程更方便，并且卡接柱 2021 与插接槽 2041 的磨损小，延长了转轴 202 与传动轴 204 的使用寿命。

[0064] 进一步地，根据本发明的一个实施例，全自动烹饪装置 100 还包括密封圈（未示出），密封圈设在内衬 40 与锅盖 20 之间以密封间室。密封件也可以用胶垫进行替代。由此，通过在内衬 40 与锅盖 20 设在密封结构，可以进一步提高间室的密封性，从而进一步保证驱动电机 201 在间室内的使用安全性，避免烹饪过程中蒸汽或油烟进入间室而对驱动电机 201 产生不良影响。

[0065] 翻炒件 203 的形状可以根据全自动烹饪装置 100 所需要烹饪的食材的不同进行合理调节，可选地，如图 5 所示，根据本发明的一个实施例，翻炒件 203 形成为一字形柱状结构，翻炒件 203 设在转轴 202 的一侧且与转轴 202 的轴线垂直。进一步地，翻炒件 203 包括两个，两个翻炒件 203 分别设在转轴 202 的两侧且同轴设置。

[0066] 也就是说，转轴 202 形成为沿上下方向延伸的柱状结构，翻炒件 203 则形成为垂直于转轴 202 的轴线方向延伸的柱状结构，两个翻炒件 203 分别设在转轴 202 的两侧，并且两个翻炒件 203 呈一字形排列。由此，该翻炒件 203 结构简单，在保证结构美观的前提下，保证了对食材的翻炒效果。

[0067] 如图 6 所示，在本发明的另一些具体实施方式中，翻炒件 203a 形成为长条形片状结构，翻炒件 203a 设在转轴 202 的一侧且翻炒件 203a 所在平面与转轴 202 的轴线之间的夹角大于或小于 90° 。

[0068] 换言之，根据本发明实施例的翻炒组件 200 的翻炒件 203a 不是柱状结构，而是形成为不与水平面平行的片状结构，片状结构的翻炒件 203a 具有更大的面积，在翻炒时，与食材有更大的接触面积，从而可以提高翻炒效果。

[0069] 进一步地，根据本发明的一个实施例，翻炒件 203a 为两个，两个翻炒件 203a 分别设在转轴 202 的相对的两侧。优选地，每个翻炒件 203a 分别形成为沿顺时针方向折弯的弧形片体。

[0070] 也就是说，转轴 202 的两侧分别设有一个翻炒件 203a，两个翻炒件 203a 沿转轴 202 中心对称，由此可以进一步提高翻炒件 203a 与食材的接触面积。将翻炒件 203a 设置成沿顺时针方向折弯的弧形结构，该结构的翻炒件 203a 与内锅 30 的形状对应，在保证转动过程中不会触碰到内锅 30 的基础上，可以更进一步地提高翻炒件 203a 与食材的接触面积，提高翻炒效果。

[0071] 可以理解的是，根据本发明实施例的翻炒件 203 还可以形成为扇形或其他可以用于对食材进行翻炒的结构，这里不再详细描述。

[0072] 如图 4 所示，根据本发明的一个实施例，锅盖 20 通过连接轴 50 与锅体 10 可枢转地相连，驱动电机 201 通过导线与锅体 10 相连。

[0073] 也就是说，锅盖 20 与锅体 10 是两个相连的结构，锅盖 20 可枢转地安装在锅体 10 上，并且锅盖 20 上的驱动电机 201 与锅体 10 的线路通过导线相连，导线可以被安装在连接轴 50 内，该结构的全自动烹饪装置 100 在保证线路连接稳定性的前提下，可以保证全自动烹饪装置 100 的整体美观性。

[0074] 在本发明的另一些具体实施方式中，如图 3 所示，锅盖 20 与锅体 10 可拆卸地相连，锅盖 20 中设有电磁线圈，电磁线圈与驱动电机 201 无线电连接。锅盖 20 上可以设置向内凹陷的把手 21，便于用户提起锅盖 20。

[0075] 具体地，锅盖 20 内设有电磁线圈，锅体 10 内在加热过程中形成电磁场，电磁线圈可以感应该电磁场，从而可以实现对锅盖 20 的无线能量传输和载波通信，进而实现对驱动电机 201 的能量的供应和对电机的控制。由此，该全自动烹饪装置 100 结构简单，锅盖 20 可拆卸以对翻炒组件 200 进行清洗，使用方便。

[0076] 根据本发明的一个实施例，全自动烹饪装置 100 还包括搅锅组件 70，搅锅组件 70 设在锅体 10 上，搅锅组件 70 与内锅 30 的外表面配合以带动内锅 30 在锅体 10 内做搅锅运

动。

[0077] 具体地，掂锅组件 70 可以包括电机 71、减速器 72 和偏心轮（未示出），偏心轮通过减速器 72 与电机 71 相连，电机 71 的转轴可通过减速器 72 带动偏心轮转动，偏心轮设在内锅 30 下方并且与内锅 30 的外表面配合，偏心轮在转动过程中，可以带动内锅 30 做掂锅运动。

[0078] 由此，将掂锅组件 70 设在锅体 10 上，掂锅组件 70 与内锅 30 的外表面配合以带动内锅 30 在锅体 10 内做掂锅运动，从而由于内锅 30 可以做掂锅动作，可以使食材尽量短时间内受油和受热均匀。

[0079] 根据本发明实施例的全自动烹饪装置 100 的其他构成以及操作对于本领域普通技术人员而言都是已知的，这里不再详细描述。

[0080] 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”、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发明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一定指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。

[0081] 尽管上面已经示出和描述了本发明的实施例，可以理解的是，上述实施例是示例性的，不能理解为对本发明的限制，本领域的普通技术人员在不脱离本发明的原理和宗旨的情况下在本发明的范围内可以对上述实施例进行变化、修改、替换和变型。

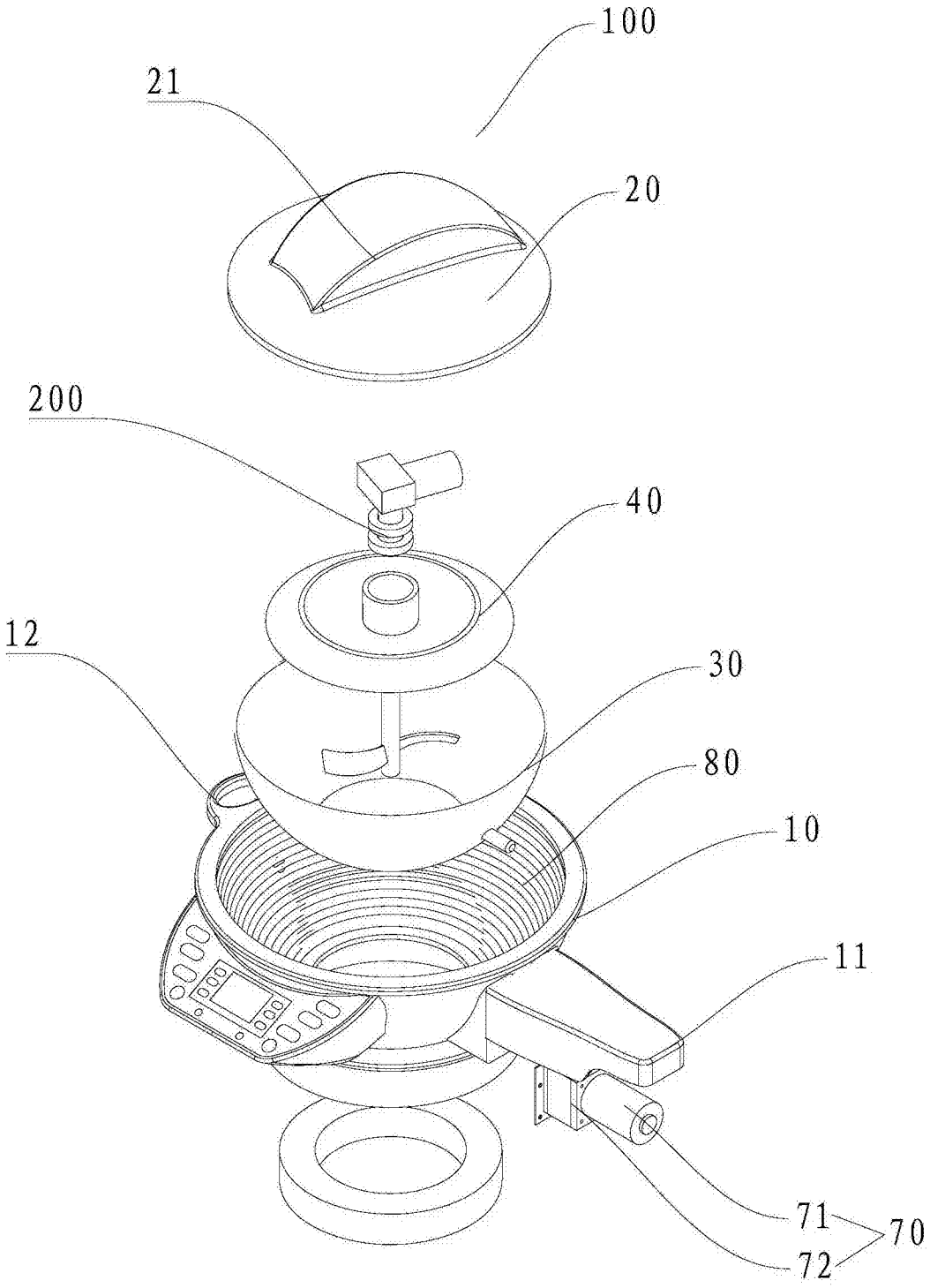


图 1

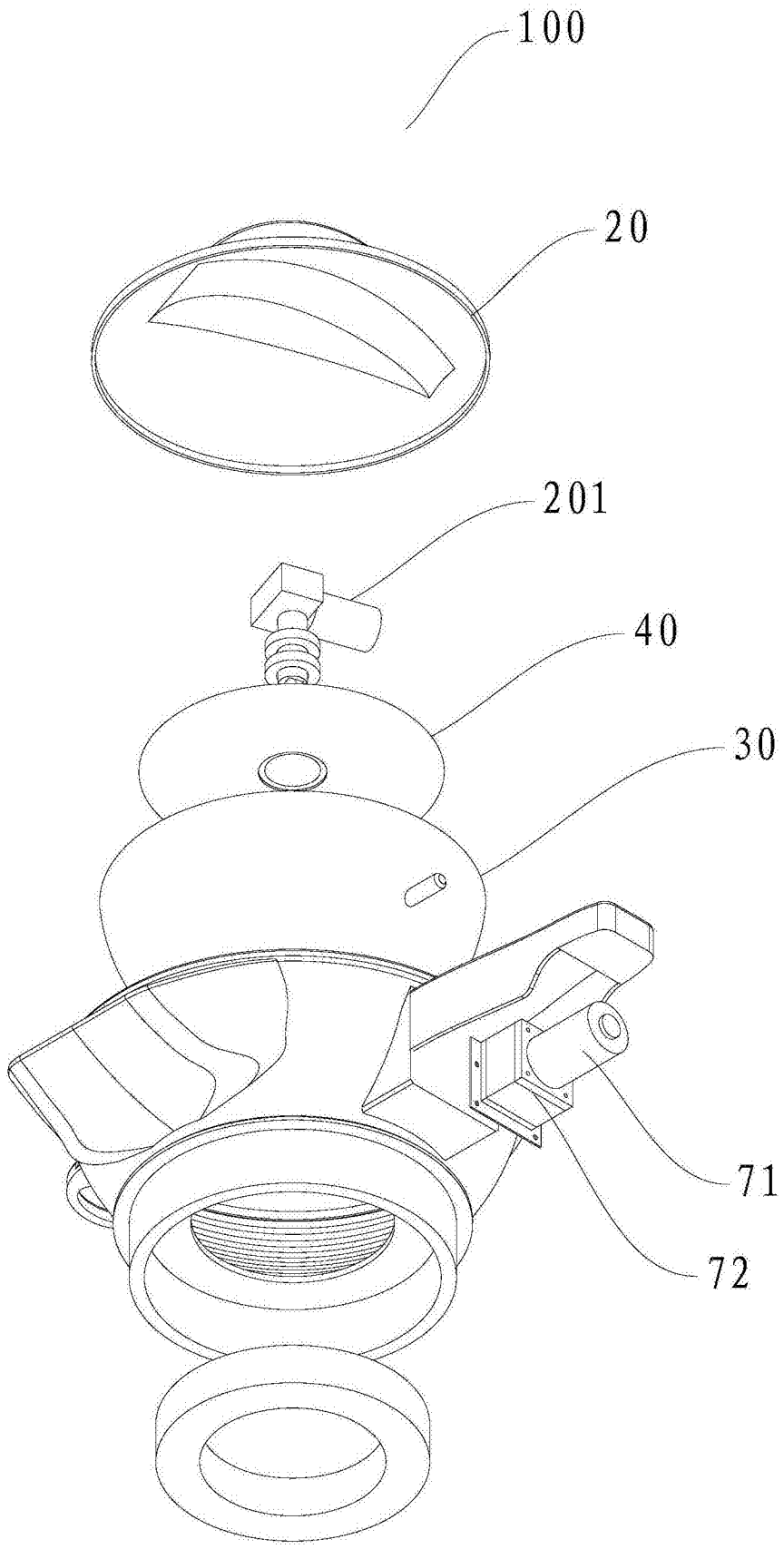


图 2

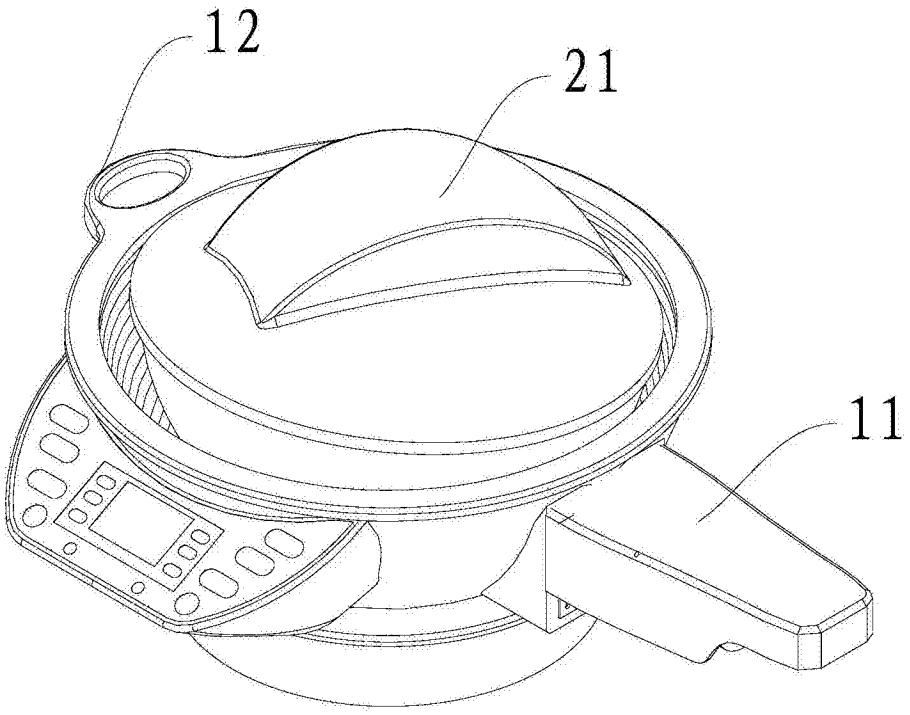


图 3

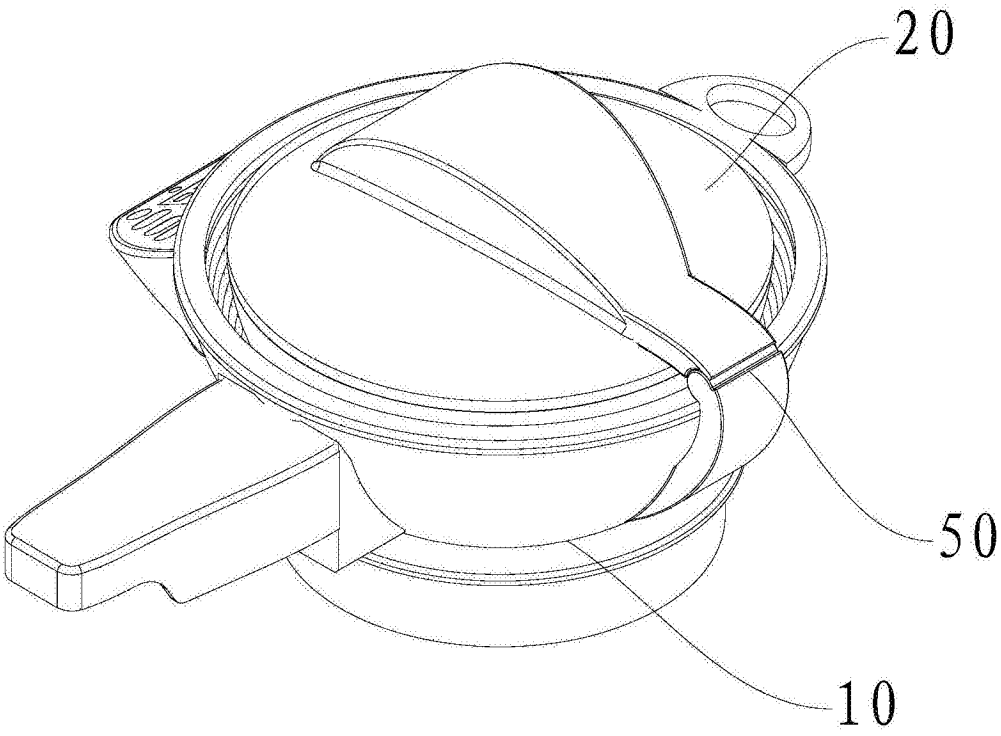


图 4

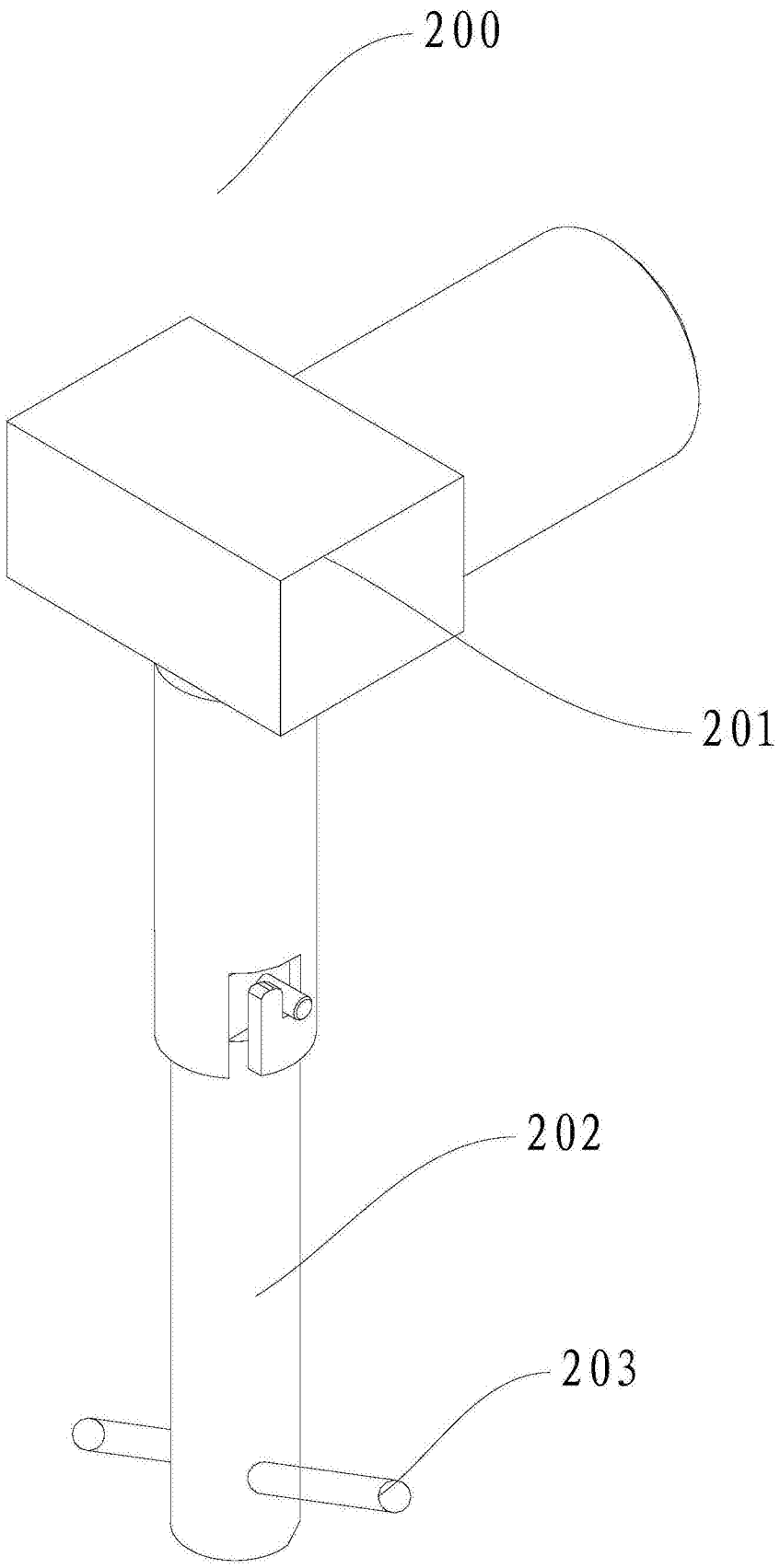


图 5

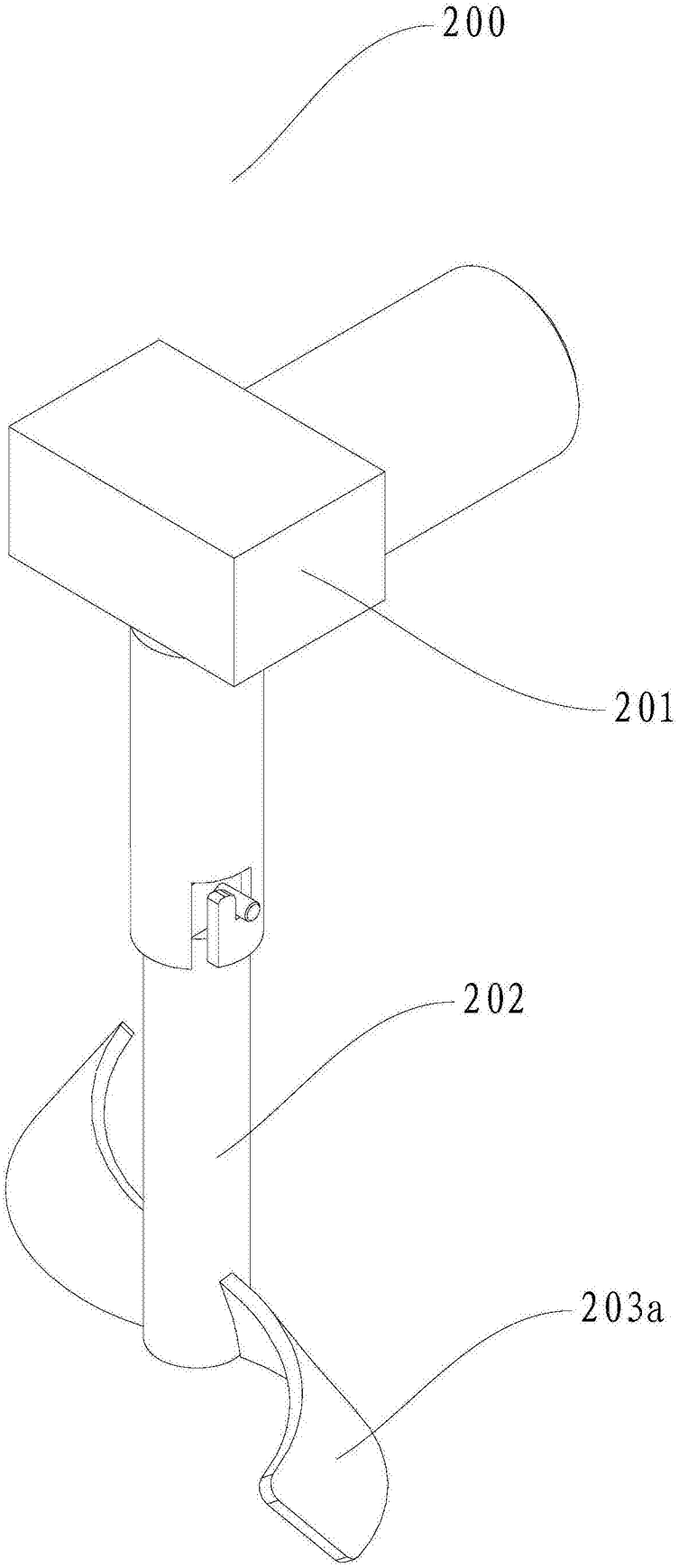


图 6

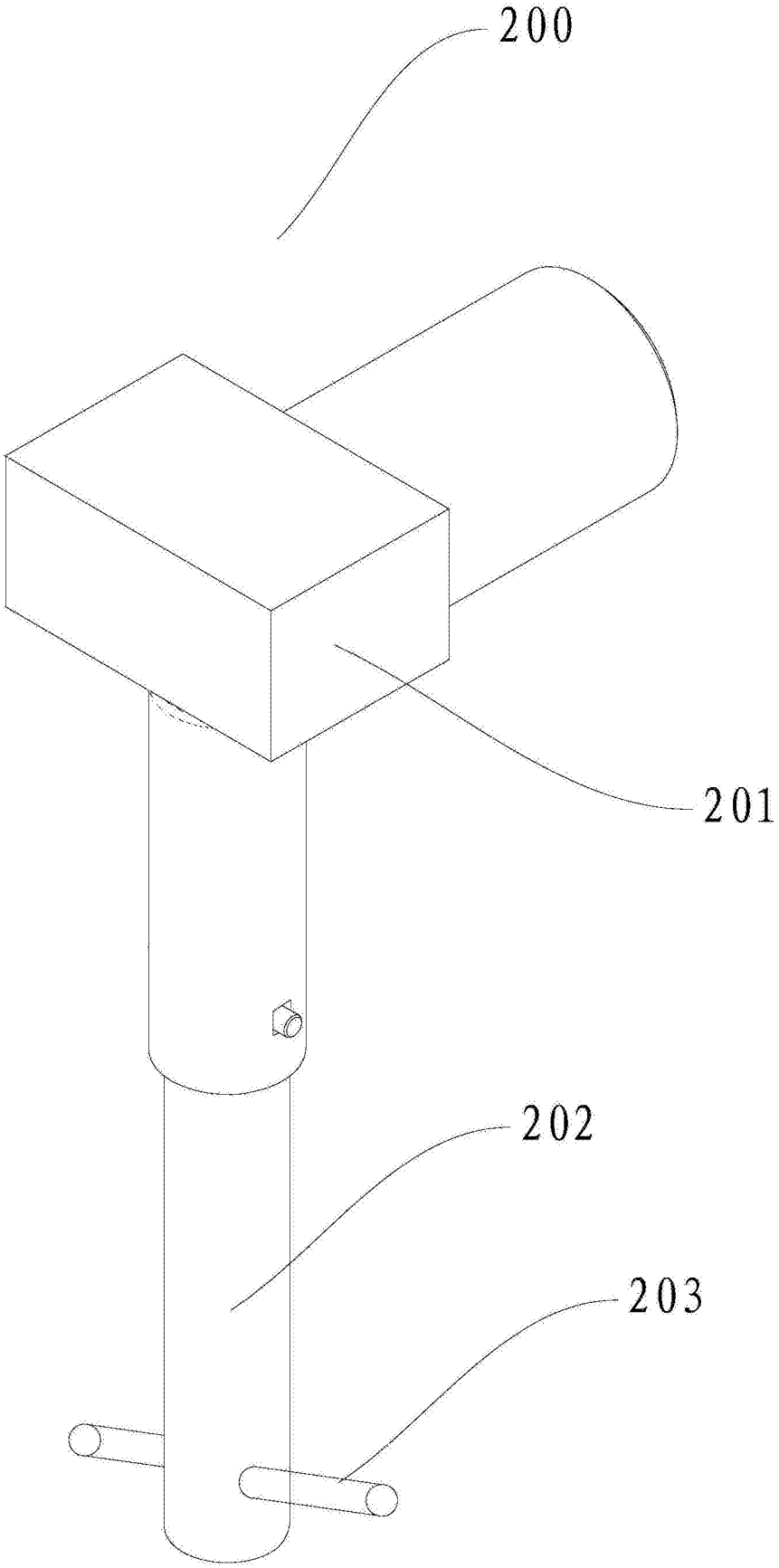


图 7

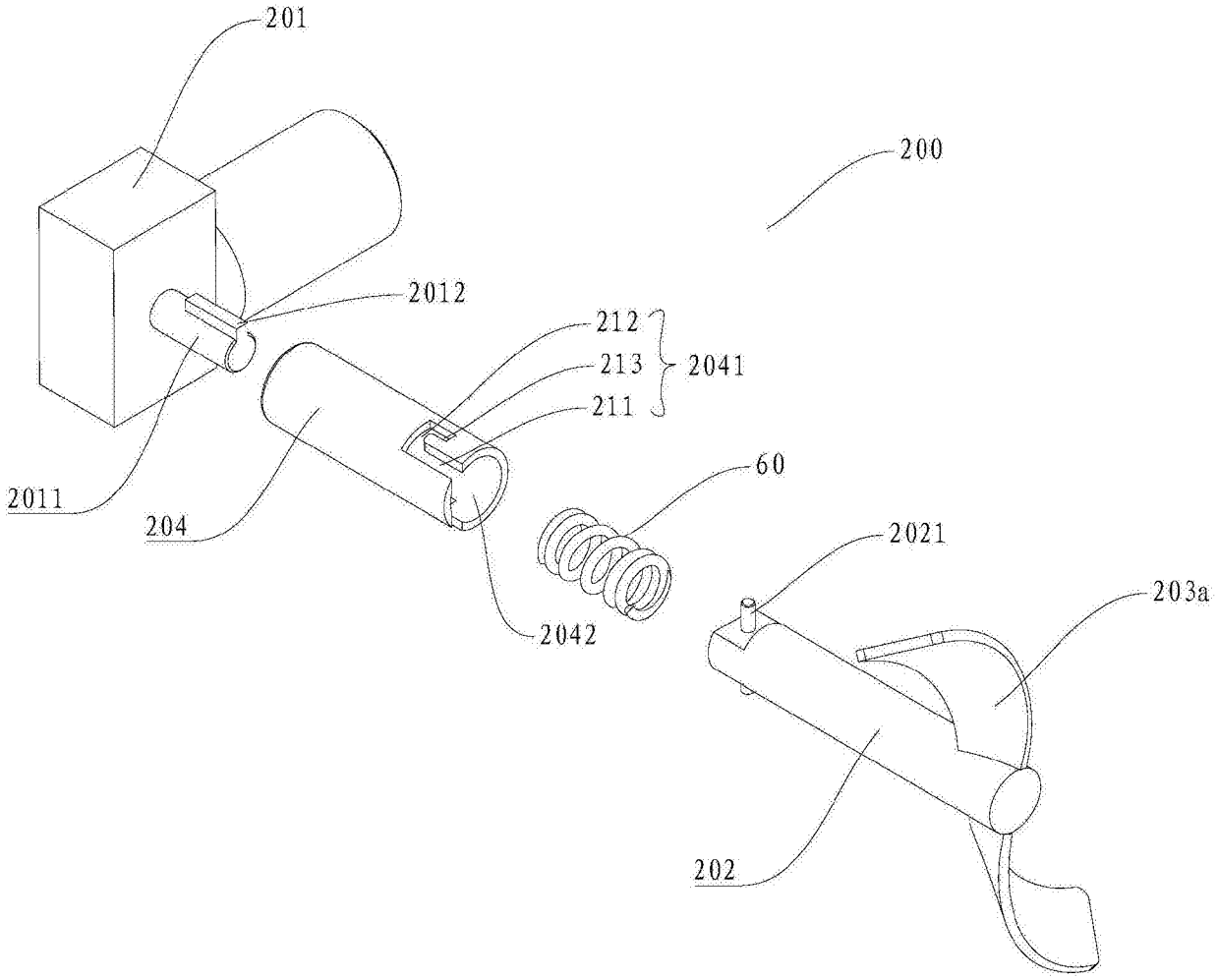


图 8