

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 1 部門第 2 区分

【発行日】平成24年1月26日(2012.1.26)

【公開番号】特開2011-10910(P2011-10910A)

【公開日】平成23年1月20日(2011.1.20)

【年通号数】公開・登録公報2011-003

【出願番号】特願2009-158475(P2009-158475)

【国際特許分類】

A 4 7 J 37/00 (2006.01)

【F I】

A 4 7 J 37/00 3 0 1

【手続補正書】

【提出日】平成23年12月7日(2011.12.7)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 1 1

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 1 1】

前記目的を達成するために、本発明は以下のように構成する。

本発明の第 1 態様によれば、内部に加熱室が設けられた有底筒状の機器本体と、

前記機器本体の上部開口部を開閉可能な外蓋と、

前記加熱室内に収納され、調理材料を収容するとともに蒸し調理用の水を収容するための有底筒状の練り容器と、

前記練り容器内に配置され、前記練り容器内の前記調理材料を混練するための練り羽根と、

前記練り羽根を回転駆動する駆動部と、

前記練り容器よりもサイズが小さく形成され、前記練り容器内で混練された調理材料を収容可能な有底筒状の蒸し調理用容器と、

前記練り容器を加熱する加熱部と、

前記加熱室内の温度を検知する温度検知部と、

複数の調理コースから特定の調理コースを選択可能な選択部と、

前記選択部にて選択された調理コースと前記温度検知部の検知温度とに基づき、前記加熱部と前記駆動部とを制御する制御部と、

を備え、

前記蒸し調理用容器は、前記加熱室内において前記練り容器の底面よりも上方で支持されたとき、前記練り容器内で発生した蒸気が前記加熱室内に放出されるように前記蒸し調理用容器の側壁と前記練り容器の側壁との間に全周にわたって蒸気通過用の隙間が空くように構成されている、蒸し機能付き製パン機を提供する。

【手続補正 2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0 0 1 9

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0 0 1 9】

本発明の第 9 態様によれば、前記蒸気導入用貫通孔は、前記蒸し調理用容器内で蒸し調理された調理物の上端予 positioning よりも上方にのみ設けられている、第 8 態様に記載の蒸し機能付き製パン機を提供する。

【手続補正 3】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

内部に加熱室が設けられた有底筒状の機器本体と、
前記機器本体の上部開口部を開閉可能な外蓋と、
前記加熱室内に収納され、調理材料を収容するとともに蒸し調理用の水を収容するための有底筒状の練り容器と、
前記練り容器内に配置され、前記練り容器内の前記調理材料を混練するための練り羽根と、
前記練り羽根を回転駆動する駆動部と、
前記練り容器よりもサイズが小さく形成され、前記練り容器内で混練された調理材料を収容可能な有底筒状の蒸し調理用容器と、
前記練り容器を加熱する加熱部と、
前記加熱室内の温度を検知する温度検知部と、
複数の調理コースから特定の調理コースを選択可能な選択部と、
前記選択部にて選択された調理コースと前記温度検知部の検知温度とに基づき、前記加熱部と前記駆動部とを制御する制御部と、
を備え、
前記蒸し調理用容器は、前記加熱室内において前記練り容器の底面よりも上方で支持されたとき、前記練り容器内で発生した蒸気が前記加熱室内に放出されるように前記蒸し調理用容器の側壁と前記練り容器の側壁との間に全周にわたって蒸気通過用の隙間が空くように構成されている、蒸し機能付き製パン機。

【請求項 2】

前記蒸し調理用容器の底壁には、蒸気導入用貫通孔が設けられていない、請求項 1 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 3】

前記蒸し調理用容器は、前記支持された状態において、前記蒸気通過用の隙間が略均一の幅になるように形成されている、請求項 1 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 4】

前記蒸し調理用容器は、前記支持された状態において、その底壁が前記練り羽根と接触しないように形成されている、請求項 1 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 5】

前記蒸し調理用容器は、前記支持されたときに前記練り容器の上端部に接触する被支持部材が断熱部材で構成されている、請求項 1 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 6】

前記被支持部材には、前記蒸し調理用容器がガタつきなく位置決めされるように、テーパ状部が形成されている、請求項 5 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 7】

前記蒸し調理用容器は、上端部周囲にフランジ部を有し、当該フランジ部の下面の少なくとも 2 箇所に前記被支持部材が設けられている、請求項 5 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 8】

前記蒸し調理用容器の側壁には、蒸気導入用貫通孔が設けられている、請求項 7 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 9】

前記蒸気導入用貫通孔は、前記蒸し調理用容器内で蒸し調理された調理物の上端予定位

置よりも上方にのみ設けられている、請求項 8 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 10】

前記蒸気導入用貫通孔は、前記フランジ部の近傍に設けられている、請求項 8 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 11】

前記フランジ部の外径は、前記練り容器の上部開口部の直径よりも大きい、請求項 7 に記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 12】

前記蒸し調理用容器を取り外さないと、前記練り容器が取り外せないように構成されている、請求項 1 ～ 11 のいずれか 1 つに記載の蒸し機能付き製パン機。

【請求項 13】

前記練り容器は、

前記練り容器の上部開口部よりも上方に突出し前記被支持部材を支持する把手取付部と

、

前記把手取付部に回動可能に取り付けられる把手と、を備え、

前記蒸し調理用容器が前記支持された際、前記把手は、前記フランジ部と前記練り容器の上端部との間に位置する、請求項 12 に記載の蒸し機能付き製パン機。