



(12)发明专利

(10)授权公告号 CN 106618154 B

(45)授权公告日 2018.10.02

(21)申请号 201611115980.5

A47J 27/21(2006.01)

(22)申请日 2016.12.07

A47J 36/32(2006.01)

A47J 37/12(2006.01)

(65)同一申请的已公布的文献号

申请公布号 CN 106618154 A

(43)申请公布日 2017.05.10

(73)专利权人 宁波方太厨具有限公司

地址 315336 浙江省宁波市杭州湾新区滨海二路218号

(72)发明人 史井雄 谢原城 戎胡斌 茅忠群 褚永定 郑军妹

(74)专利代理机构 宁波诚源专利事务所有限公司 33102

代理人 徐雪波 邓青玲

(56)对比文件

CN 105805788 A,2016.07.27,全文.

CN 204965120 U,2016.01.13,全文.

CN 102078133 A,2011.06.01,全文.

CN 201987261 U,2011.09.28,全文.

CN 101133929 A,2008.03.05,全文.

CN 102396999 A,2012.04.04,全文.

CN 105877463 A,2016.08.24,全文.

CN 1106547 A,1995.08.09,全文.

JP 2008202935 A,2008.09.04,全文.

审查员 朱永盛

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

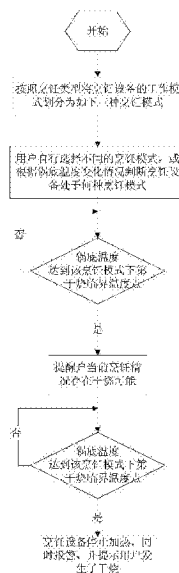
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)发明名称

一种烹饪设备的干烧保护实施方法

(57)摘要

本发明涉及一种烹饪设备的干烧保护实施方法,其特征在于:按照烹饪类型将烹饪设备的工作模式划分为至少两种不同的烹饪模式,为每种不同的烹饪模式设置不同的第一干烧临界温度点和第二干烧临界温度点,在不同的烹饪模式下,实时检测放置在烹饪设备上的锅具底部温度,当锅具底部温度达到该烹饪模式下第一干烧临界温度点时,烹饪设备进行用户提醒,以提示用户当前烹饪情况存在干烧可能;当锅具底部温度达到该烹饪模式下第二干烧临界温度点时,烹饪设备停止加热,同时报警,并提示用户发生了干烧。与现有技术相比,本发明能根据不同的烹饪模式在不同的合理干烧保护点进行干烧保护的方式,提升了用户的烹饪体验及烹饪安全。



1. 一种烹饪设备的干烧保护实施方法,其特征在于:按照烹饪类型将烹饪设备的工作模式划分为至少两种不同的烹饪模式,为每种不同的烹饪模式设置不同的第一干烧临界温度点和第二干烧临界温度点,在不同的烹饪模式下,实时检测放置在烹饪设备上的锅具底部温度,当锅具底部温度达到该烹饪模式下第一干烧临界温度点时,烹饪设备进行用户提醒,以提示用户当前烹饪情况存在干烧可能;当锅具底部温度达到该烹饪模式下第二干烧临界温度点时,烹饪设备停止加热,同时报警,并提示用户发生了干烧。

2. 根据权利要求1所述的烹饪设备的干烧保护实施方法,其特征在于:将烹饪设备的工作模式划分为以下三种烹饪模式:

第一烹饪模式,包括但不限于以下烹饪类型:煮水、煲汤、蒸、炖;

第二烹饪模式,包括但不限于以下烹饪类型:红烧、清炒、爆炒;

第三烹饪模式,包括但不限于以下烹饪类型:油炸。

3. 根据权利要求2所述的烹饪设备的干烧保护实施方法,其特征在于:第一烹饪模式中,第一干烧临界温度点为 $102^{\circ}\text{C}\sim 106^{\circ}\text{C}$ ,第二干烧临界温度点为 $108^{\circ}\text{C}\sim 112^{\circ}\text{C}$ ;第二烹饪模式中,第一干烧临界温度点为 $175^{\circ}\text{C}\sim 185^{\circ}\text{C}$ ,第二干烧临界温度点为 $195^{\circ}\text{C}\sim 210^{\circ}\text{C}$ ;第三烹饪模式中,第一干烧临界温度点为 $215^{\circ}\text{C}\sim 225^{\circ}\text{C}$ ,第二干烧临界温度点为 $235^{\circ}\text{C}\sim 245^{\circ}\text{C}$ 。

4. 根据权利要求1或2或3所述的烹饪设备的干烧保护实施方法,其特征在于:用户在使用烹饪设备时,自行选择不同的烹饪模式,烹饪设备开始使用后,烹饪设备根据用户选择的烹饪模式,实时检测放置在烹饪设备上的锅具底部温度,当锅具底部温度达到该烹饪模式下第一干烧临界温度点时,烹饪设备进行用户提醒,以提示用户当前烹饪情况存在干烧可能;当锅具底部温度达到该烹饪模式下第二干烧临界温度点时,烹饪设备停止加热,同时报警,并提示用户发生了干烧自行执行该烹饪模式下的第一干烧临界温度点和第二干烧临界温度点。

5. 根据权利要求1或2或3所述的烹饪设备的干烧保护实施方法,其特征在于:烹饪设备在工作时,根据锅具底部温度变化状况分析烹饪设备当前处于何种烹饪模式,然后当锅具底部温度达到该烹饪模式下第一干烧临界温度点时,烹饪设备进行用户提醒,以提示用户当前烹饪情况存在干烧可能;当锅具底部温度达到该烹饪模式下第二干烧临界温度点时,烹饪设备停止加热,同时报警,并提示用户发生了干烧。

## 一种烹饪设备的干烧保护实施方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种烹饪设备的干烧保护实施方法。

### 背景技术

[0002] 在日常烹饪过程中,时常会出现烹饪者因事务繁忙或者忘记正在烹饪而导致锅内水烧干、菜烧糊或油烧焦等情况。针对这一情况,市场上也出现过一些针对该安全隐患的灶具,特别是在日本,具有干烧保护的灶具是灶具产品的标准。然而,现有灶具的干烧保护都是采用比较简洁的方式,如当检测到锅底温度达到250℃或者某一具体的温度值时把灶具火关闭,其不能根据用户的烹饪情况进行分析当前状态是否已经干烧,例如,煮水时,标准情况下水沸腾时100℃,当水烧干时,锅底温度从长期的100℃开始快速上升,在到达250℃干烧时已经干烧许久,这不仅浪费燃气或电力既对锅也存在损害,同时也存在引发火灾的可能性,因此单纯判断锅底温度达到某一温度值时才进行干烧保护缺乏一定的可实施性。

### 发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题是针对上述现有技术提供一种能根据不同的烹饪模式在不同的合理干烧保护点进行干烧保护的烹饪设备的干烧保护实施方法。

[0004] 本发明解决上述技术问题所采用的技术方案为:一种烹饪设备的干烧保护实施方法,其特征在于:按照烹饪类型将烹饪设备的工作模式划分为至少两种不同的烹饪模式,为每种不同的烹饪模式设置不同的第一干烧临界温度点和第二干烧临界温度点,在不同的烹饪模式下,实时检测放置在烹饪设备上的锅具底部温度,当锅具底部温度达到该烹饪模式下第一干烧临界温度点时,烹饪设备进行用户提醒,以提示用户当前烹饪情况存在干烧可能;当锅具底部温度达到该烹饪模式下第二干烧临界温度点时,烹饪设备停止加热,同时报警,并提示用户发生了干烧。

[0005] 作为改进,将烹饪设备的工作模式划分为以下三种烹饪模式:

[0006] 第一烹饪模式,包含但不限于以下烹饪类型:煮水、煲汤、蒸、炖;

[0007] 第二烹饪模式,包含但不限于以下烹饪类型:红烧、清炒、爆炒;

[0008] 第三烹饪模式,包含但不限于以下烹饪类型:油炸。

[0009] 较好的,第一类烹饪模式中,第一干烧临界温度点为102℃~106℃,第二干烧临界温度点为108℃~112℃;第二类烹饪模式中,第一干烧临界温度点为175℃~185℃,第二干烧临界温度点为195℃~210℃;第三类烹饪模式中,第一干烧临界温度点为215℃~225℃,第二干烧临界温度点为235℃~245℃。

[0010] 用户在使用烹饪设备时,可以自行选择不同的烹饪模式,也可以根据锅具底部温度变化状况分析烹饪设备当前处于何种烹饪模式,当烹饪设备开始使用后,烹饪设备根据用户选择的烹饪模式或根据烹饪设备自行分析得出当前正处于的烹饪模式,实时检测放置在烹饪设备上的锅具底部温度,当锅具底部温度达到该烹饪模式下第一干烧临界温度点时,烹饪设备进行用户提醒,以提示用户当前烹饪情况存在干烧可能;当锅具底部温度达到

该烹饪模式下第二干烧临界温度点时,烹饪设备停止加热,同时报警,并提示用户发生了干烧自行执行该烹饪模式下的第一干烧临界温度点和第二干烧临界温度点。

[0011] 与现有技术相比,本发明的优点在于:将烹饪设备分为不同的烹饪模式,为每种烹饪模式设置两个干烧临界温度点,当锅具底部温度达到该烹饪模式下第一干烧临界温度点时,烹饪设备进行用户提醒,以提示用户当前烹饪情况存在干烧可能;当锅具底部温度达到该烹饪模式下第二干烧临界温度点时,烹饪设备停止加热,同时报警,并提示用户发生了干烧,这种根据不同的烹饪模式在不同的合理干烧保护点进行干烧保护的方式,提升了用户的烹饪体验及烹饪安全。

## 附图说明

[0012] 图1为本发明实施例中烹饪设备的干烧保护实施方法流程图。

## 具体实施方式

[0013] 以下结合附图实施例对本发明作进一步详细描述。

[0014] 如图1所示的烹饪设备的干烧保护实施方法,按照烹饪类型将烹饪设备的工作模式划分为如下三种烹饪模式:第一烹饪模式,包含但不限于以下烹饪类型:煮水、煲汤、蒸、炖;

[0015] 第二烹饪模式,包含但不限于以下烹饪类型:红烧、清炒、爆炒;

[0016] 第三烹饪模式,包含但不限于以下烹饪类型:油炸;

[0017] 为每种不同的烹饪模式设置不同的第一干烧临界温度点和第二干烧临界温度点,其中第一类烹饪模式中,第一干烧临界温度点为 $102^{\circ}\text{C}\sim 106^{\circ}\text{C}$ ,第二干烧临界温度点为 $108^{\circ}\text{C}\sim 112^{\circ}\text{C}$ ;第二类烹饪模式中,第一干烧临界温度点为 $175^{\circ}\text{C}\sim 185^{\circ}\text{C}$ ,第二干烧临界温度点为 $195^{\circ}\text{C}\sim 210^{\circ}\text{C}$ ;第三类烹饪模式中,第一干烧临界温度点为 $215^{\circ}\text{C}\sim 225^{\circ}\text{C}$ ,第二干烧临界温度点为 $235^{\circ}\text{C}\sim 245^{\circ}\text{C}$ ;

[0018] 用户在使用烹饪设备时,可以自行选择不同的烹饪模式,也可以根据锅具底部温度变化状况分析烹饪设备当前处于何种烹饪模式,在不同的烹饪模式下,实时检测放置在烹饪设备上的锅具底部温度,当锅具底部温度达到该烹饪模式下第一干烧临界温度点时,烹饪设备进行用户提醒,以提示用户当前烹饪情况存在干烧可能;当锅具底部温度达到该烹饪模式下第二干烧临界温度点时,烹饪设备停止加热,同时报警,并提示用户发生了干烧。

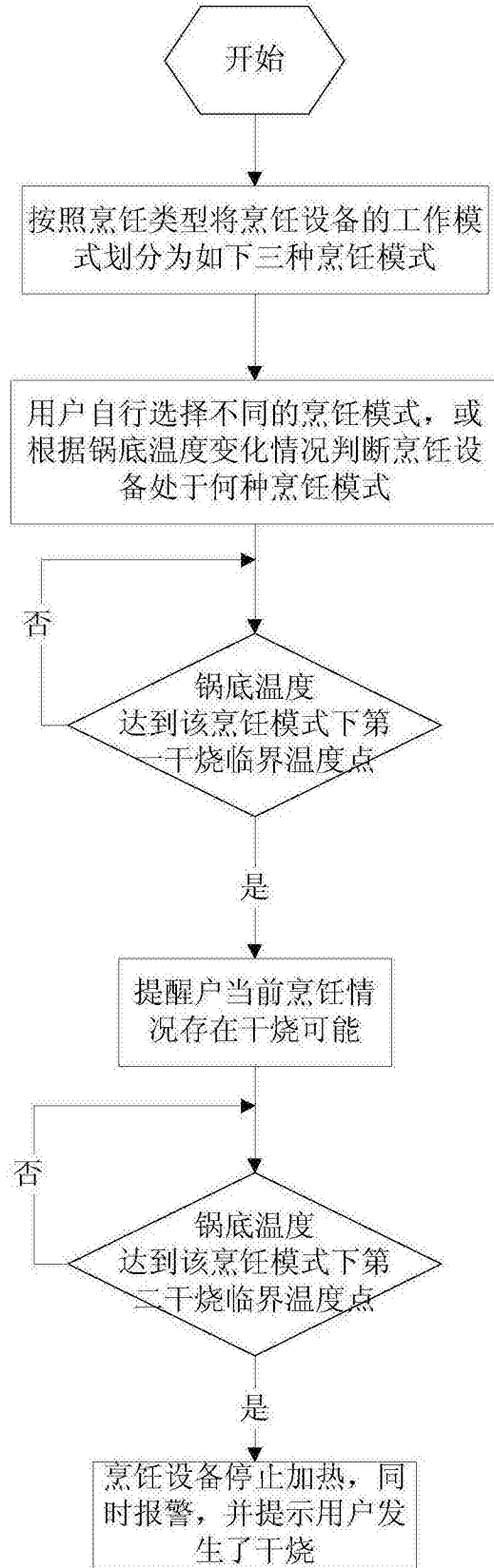


图1