(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208463631 U
(45)授权公告日 2019.02.05

(21)申请号 201721457952.1

(22)申请日 2017.11.02

(73)专利权人 广东美的厨房电器制造有限公司
地址 528311 广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
专利权人 美的集团股份有限公司

(72)发明人 皮尔斯·詹姆斯·巴纳德

(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 黄德海

(51)Int.Cl.
A47J 27/04(2006.01)
A47J 37/06(2006.01)
A47J 37/01(2006.01)
F24C 7/02(2006.01)

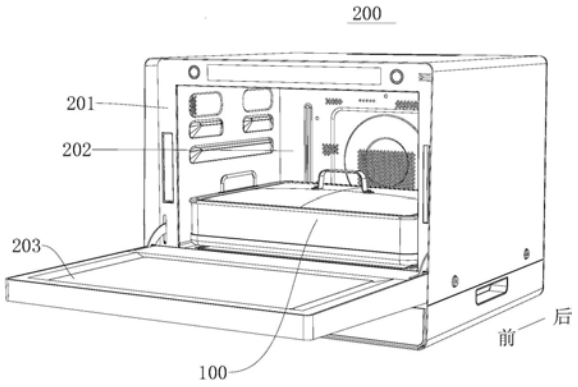
权利要求书1页 说明书7页 附图6页

(54)实用新型名称

烹饪器具

(57)摘要

本实用新型公开了一种烹饪器具，包括：箱体，箱体内限定出烹饪腔；烤盘组件，烤盘组件设于烹饪腔内且可从烹饪腔内取出，烤盘组件内限定出加热腔；蒸汽模块，蒸汽模块设在箱体内，蒸汽模块的蒸汽出口用于向加热腔输出蒸汽；以及，微波发生器和第一加热件中的至少一个，微波发生器和第一加热件中的至少一个设在箱体上以将烹饪腔内食物加热。根据本实用新型的烹饪器具，通过在箱体上设置微波发生器和第一加热件中的至少一个，从而可对食物直接加热；通过在烤盘组件上设置通入蒸汽的加热腔，从而可对食物进行蒸煮；当微波发生器和第一加热件中的至少一个加热时同时蒸汽加热，还可使食物在烧烤时加湿，避免食物烤得太干、过老。



CN 208463631 U

1.一种烹饪器具,其特征在于,包括:

箱体,所述箱体内限定出烹饪腔;

烤盘组件,所述烤盘组件设于所述烹饪腔内且可从所述烹饪腔内取出,所述烤盘组件内限定出加热腔;

蒸汽模块,所述蒸汽模块设在所述箱体内,所述蒸汽模块的蒸汽出口用于向所述加热腔输出蒸汽;以及,

微波发生器和第一加热件中的至少一个,所述微波发生器和所述第一加热件中的至少一个设在所述箱体上以将所述烹饪腔内食物加热。

2.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烤盘组件具有第二加热件。

3.根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述第二加热件设在所述加热腔内。

4.根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪腔的内壁上设有电源连接端,所述烤盘组件上所述第二加热件具有电热连接端,所述电热连接端和所述电源连接端插接相连。

5.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪腔的内壁上设有与所述蒸汽模块的蒸汽出口相连的蒸汽连接端,所述加热腔具有蒸汽入口,所述蒸汽入口和所述蒸汽连接端插接相连。

6.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述箱体的底部设有与所述烹饪腔间隔开的容纳腔,所述蒸汽模块设在所述容纳腔内,所述蒸汽模块的蒸汽出口伸入到所述烹饪腔内。

7.根据权利要求6所述的烹饪器具,其特征在于,所述容纳腔向前敞开,所述烹饪器具还包括抽屉,所述抽屉可抽拉地设在所述容纳腔内,所述蒸汽模块设在所述抽屉内。

8.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烤盘组件包括:烤盘底座和蒸煮盘,所述加热腔设在所述烤盘底座上且所述加热腔上方敞开,所述蒸煮盘可拆卸地设在所述加热腔上方,所述蒸煮盘内限定出顶部敞开的蒸煮腔,食物可置于所述蒸煮腔内。

9.根据权利要求8所述的烹饪器具,其特征在于,所述烤盘组件还包括:烤架,所述烤架可拆卸地设在所述烤盘底座上,食物可置于所述烤架上。

10.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,还包括:挂架,所述挂架设在所述烹饪腔内,食物可挂在所述挂架上或者设在所述挂架上。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及家用电器技术领域，特别是涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 相关技术中公开的家用烹饪器具，有的具有蒸煮功能，有的具有烧烤功能。烤箱需要配备两套单独的操作平台，一套操作平台用于烧烤食物，一套操作平台用于蒸煮食物，由此造成烤箱的配件较多，生产成本高且所需占用的储存空间大。

实用新型内容

[0003] 本实用新型旨在至少解决现有技术中存在的技术问题之一。为此，本实用新型提出一种烹饪器具，同时满足蒸煮和烧烤所需，大大减少了烹饪器具的配件。

[0004] 根据本实用新型实施例的烹饪器具，包括：箱体，所述箱体内限定出烹饪腔；烤盘组件，所述烤盘组件设于所述烹饪腔内且可从所述烹饪腔内取出，所述烤盘组件内限定出加热腔；蒸汽模块，所述蒸汽模块设在所述箱体内，所述蒸汽模块的蒸汽出口用于向所述加热腔输出蒸汽；以及，微波发生器和第一加热件中的至少一个，所述微波发生器和所述第一加热件中的至少一个设在所述箱体上以将所述烹饪腔内食物加热。

[0005] 根据本实用新型的烹饪器具，通过在箱体上设置微波发生器和第一加热件中的至少一个，从而可对食物直接加热；通过在烤盘组件上设置通入蒸汽的加热腔，从而可对食物进行蒸煮；当微波发生器和第一加热件中的至少一个加热时同时蒸汽加热，还可使食物在烧烤时加湿，避免食物烤得太干、过老。

[0006] 在一些实施例中，所述烤盘组件具有第二加热件。

[0007] 具体地，所述第二加热件设在所述加热腔内。

[0008] 进一步地，所述烹饪腔的内壁上设有电源连接端，所述烤盘组件上所述第二加热件具有电热连接端，所述电热连接端和所述电源连接端插接相连。

[0009] 在一些实施例中，所述烹饪腔的内壁上设有与所述蒸汽模块的蒸汽出口相连的蒸汽连接端，所述加热腔具有蒸汽入口，所述蒸汽入口和所述蒸汽连接端插接相连。

[0010] 在一些实施例中，所述箱体的底部设有与所述烹饪腔间隔开的容纳腔，所述蒸汽模块设在所述容纳腔内，所述蒸汽模块的蒸汽出口伸入到所述烹饪腔内。

[0011] 具体地，所述容纳腔向前敞开，所述烹饪器具还包括抽屉，所述抽屉可抽拉地设在所述容纳腔内，所述蒸汽模块设在所述抽屉内。

[0012] 在一些实施例中，所述烤盘组件包括：烤盘底座和蒸煮盘，所述加热腔设在所述烤盘底座上且所述加热腔上方敞开，所述蒸煮盘可拆卸地设在所述加热腔上方，所述蒸煮盘内限定出顶部敞开的蒸煮腔，食物可置于所述蒸煮腔内。

[0013] 具体地，所述烤盘组件还包括：烤架，所述烤架可拆卸地设在所述烤盘底座上，食物可置于所述烤架上。

[0014] 进一步地，烹饪器具还包括：挂架，所述挂架设在所述烹饪腔内，食物可挂在所述

挂架上或者设在所述挂架上。

[0015] 本实用新型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，或通过本实用新型的实践了解到。

附图说明

[0016] 本实用新型的上述和/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：

[0017] 图1是根据本实用新型实施例的烹饪器具的立体图；

[0018] 图2是根据本实用新型实施例的烹饪器具(带烤盘组件时)的立体图；

[0019] 图3是根据本实用新型实施例的烹饪器具(带挂架时)的立体图；

[0020] 图4是根据本实用新型实施例的烤盘组件的爆炸图；

[0021] 图5是根据本实用新型实施例的烤盘组件的蒸煮盘和烤盘底座组合使用状态示意图；

[0022] 图6是根据本实用新型实施例的烤盘组件的烤架和烤盘底座组合使用状态示意图；

[0023] 图7是根据本实用新型实施例的过滤装置从烹饪器具中取出的示意图；

[0024] 图8是根据本实用新型实施例的烹饪器具在门体打开时的主视图。

[0025] 附图标记：

[0026] 烤盘组件100；

[0027] 烤盘底座1；底座底盘11；底座边框12；加热腔13；第二加热件14；电热连接端141；蒸汽入口15；

[0028] 支撑架2；第一本体21；第一翻边22；台阶部23；把手24；

[0029] 蒸煮盘3；蒸煮边框31；第二本体311；第二翻边312；蒸煮底盘32；蒸煮腔33；

[0030] 烤架4；盖体5；

[0031] 烹饪器具200；

[0032] 箱体201；烹饪腔202；门体203；蒸汽连接端204；电源连接端205；

[0033] 挂架206；挂筋207；排气通道208；过滤装置209；

[0034] 抽屉210。

具体实施方式

[0035] 下面详细描述本实用新型的实施例，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，仅用于解释本实用新型，而不能理解为对本实用新型的限制。

[0036] 在本实用新型的描述中，需要理解的是，术语“中心”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”“内”、“外”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实用新型和简化描述，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实用新型的限制。在本实用新型的描述中，“多个”的含义是两个或两个以上，除非另有明确具体

的限定。

[0037] 在本实用新型的描述中，需要说明的是，除非另有明确的规定和限定，术语“安装”、“相连”、“连接”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。

[0038] 下面参考图1-图8描述根据本实用新型实施例的烹饪器具200。

[0039] 根据本实用新型实施例的烹饪器具200，如图1和图2所示，包括：箱体201以及烤盘组件100，箱体201内限定出烹饪腔202，烤盘组件100设于烹饪腔202内且可从烹饪腔202内取出。

[0040] 烹饪器具200还包括：用于产生蒸汽的蒸汽模块(图未示出)，蒸汽模块设在箱体201内。烤盘组件100内限定出加热腔13，蒸汽模块的蒸汽出口用于向加热腔13输出蒸汽。这样可对烤盘组件100上食物进行蒸汽加热。当蒸汽通入烤盘组件100内时，可使蒸汽能够集中对烤盘组件100上的食物加热，发挥蒸煮功能。

[0041] 在本实用新型实施例中，烹饪器具200上还设有微波发生器(未示出)和第一加热件(未示出)中的至少一个，当烹饪器具200设置微波发生器时可对食物进行微波加热，而当蒸汽箱200的箱体201上设置第一加热件时，可对食物进行辐射、传导加热。

[0042] 这里将烤盘组件100设置成可从烹饪腔202内取出，一方面当需要用烤盘组件100烹饪食物时，可将烤盘组件100从烹饪腔202内取出再盛放食物，另一方面，也便于烤盘组件100及箱体201的清洁。

[0043] 根据本实用新型实施例的烹饪器具200，通过在箱体201上设置微波发生器和第一加热件中的至少一个，从而可对食物直接加热；通过在烤盘组件100上设置通入蒸汽的加热腔，从而可对食物进行蒸煮；当微波发生器和第一加热件中的至少一个运行时同时蒸汽加热，还可使食物在烧烤时加湿，避免食物烤得太干、过老。

[0044] 在一些实施例中，如图4-图6所示，烤盘组件100上设有第二加热件14，在第二加热件14的加热下，烹饪腔202内空气会快速加热。

[0045] 在一些实施例中，如图4所示，烤盘组件100包括：烤盘底座1，烤盘底座1内限定出顶部敞开的加热腔13，这样通入的蒸汽可从顶部向上蒸腾加热食物。

[0046] 具体地，第二加热件14设在烤盘底座1上，第二加热件14用于对加热腔13进行加热。进一步地，第二加热件14设在加热腔13内，这样，一方面可节省烤盘组件100的内部空间，另一方面，可使第二加热件14对通入的蒸汽进行加热，从而使蒸汽保持一定温度以持续加热。

[0047] 在一些示例中，如图4所示，烤盘组件100还包括：烤架4，烤架4可拆卸地设在烤盘底座1上，食物可置于烤架4上。当需要烧烤时，可将食物置于烤架4上直接加热。

[0048] 具体地，烤盘组件1还包括：蒸煮盘3，蒸煮盘3内限定出顶部敞开的蒸煮腔，蒸煮盘3和烤架4中的任一个可与烤盘底座1组合使用，烤架4可拆卸地设在蒸煮盘3上。

[0049] 有的实施例中，蒸煮盘3的底部可以具有蒸孔，也可以不具有蒸孔，当蒸煮盘3的底部具有蒸孔时，由此可以提高蒸煮效率，但是当蒸煮盘3的底部具有蒸孔时，不带汤汁的食物(例如馒头等)可以直接放入蒸煮腔33内进行蒸煮，带汤汁的食物(例如粥、炖菜等)不可

以直接放入蒸煮腔33内进行蒸煮，可以先将带汤汁的食物放入餐盘中，然后将餐盘一起放入蒸煮腔33内进行蒸煮。当蒸煮盘3的底部不具有蒸孔时，不带汤汁的食物和带汤汁的食物均可以直接放入蒸煮腔33内进行蒸煮。

[0050] 另外，在烧烤时可将蒸煮盘3取出，将食物直接置于烤架4上，然后由烤架4下方的第二加热件14直接加热；也可以将蒸煮盘3安装在烤盘底座1上，然后将烤架4安装在蒸煮盘3上，这样食物在烧烤时产生的油滴可以直接滴到蒸煮盘3上，方便清洁。

[0051] 需要说明的是，在存储烤盘组件100时，烤盘组件100的烤盘底座1、蒸煮盘3和烤架4可以由下至上依次叠置放置，由此可以减小烤盘组件100所需的储存空间，方便运输和储存；当需要蒸煮食物时，可以移除烤架4，将烤盘底座1和蒸煮盘3单独组合以构成用于蒸煮食物的操作平台(如图2所示)；当需要烧烤食物时，可以移除蒸煮盘3，将烤架4和烤盘底座1单独组合以构成用于烧烤食物的操作平台(如图3所示)。

[0052] 由此，通过使蒸煮盘3和烤架4中的任一个可与烤盘底座1组合使用，即可构成用于蒸煮食物的操作平台和用于烧烤食物的操作平台，从而可以避免为满足蒸煮和烧烤需要而配备单独的两套操作平台，由此可以大大减少烹饪器具200的配件，降低生产成本和所需占用的储存空间。

[0053] 在本实用新型的一个实施例中，如图4-图6所示，烤盘组件100还包括环状的支撑架2，支撑架2可将蒸煮盘3或烤架4支撑在烤盘底座1上。具体地，当支撑架2位于烤盘底座1上，且蒸煮盘3设于支撑架2上时，支撑架2可将蒸煮盘3支撑在烤盘底座1上；当支撑架2位于烤盘底座1上，且烤架4设于支撑架2上时，支撑架2可将烤架4支撑于烤盘底座1上。通过设置支撑架2，使得蒸煮盘3和烤架4与烤盘底座1之间的配合更加灵活。

[0054] 在本实用新型的一个具体示例中，如图4-图6所示，烤盘底座1包括底座底盘11和围绕底座底盘11边缘设置的环状的底座边框12，支撑架2支撑在底座边框12上。

[0055] 进一步地，支撑架2包括沿竖直方向延伸的环状的第一本体21和设于第一本体21的外周壁上且沿水平方向向外延伸的环状的第一翻边22，第一本体21伸入加热腔13内，第一翻边22支撑在底座边框12的上边缘上。即支撑架2包括第一本体21和第一翻边22，第一本体21形成为沿竖直方向延伸的环状结构，第一翻边22设于第一本体21的外周壁上，且形成为沿水平方向由第一本体21的外周壁向外延伸的环状结构。需要说明的是，这里所说的“外”指的是远离第一本体21中心的方向。

[0056] 由此，支撑架2和烤盘底座1之间的配合简单，且配合可靠性高。另外，通过使第一本体21伸入加热腔13内，可以降低支撑架2和烤盘底座1叠置在一起的高度，不仅可以减小烤盘组件100所需占用的储存空间，并且在烤盘组件100用于蒸煮和烧烤食物时，烤盘组件100设于烹饪器具200的烹饪腔202内，从而还可以提高烹饪腔202空间的有效利用率。

[0057] 可选地，如图5和图6所示，支撑架2的内周壁上设有环状的台阶部23，烤架4和蒸煮盘3可由上至下依次支撑在台阶部23上。由此在储存烤盘组件100时，通过使烤架4和蒸煮盘3由上至下依次支撑在台阶部23上，从而将烤架4、蒸煮盘3和支撑架2叠置在一起，并且通过合理设置台阶部23的尺寸，在烤架4和蒸煮盘3由上至下叠置于支撑架2上时，烤架4的上部轮廓低于支撑架2的上部轮廓或者与支撑架2的上部轮廓齐平，由此可以进一步减小烤盘组件100所需的储存空间。

[0058] 需要说明的是，在储存烤盘组件100时，烤架4和蒸煮盘3均支撑在台阶部23上，具

体地，可以通过使蒸煮盘3支撑在台阶部23上，然后将烤架4支撑在蒸煮盘3上，从而将烤架4、蒸煮盘3和烤盘底座1由上至下依次叠置在一起。在需要蒸煮食物时，烤盘底座1、支撑架2和蒸煮盘3由下至上依次叠置以构成用于蒸煮食物的操作平台，蒸煮盘3支撑在台阶部23上(如图5中所示)。在需要烧烤食物时，烤盘底座1、支撑架2和烤架4由下至上依次叠置以构成用于烧烤食物的操作平台，烤架4支撑在台阶部23上(如图6中所示)。

[0059] 在本实用新型的一个具体示例中，如图4中所示，蒸煮盘3包括蒸煮底盘32和围绕蒸煮底盘32边缘设置的环状的蒸煮边框31，蒸煮边框31包括设于蒸煮底盘32边缘且向上延伸的环状的第二本体311和设于第二本体311外周壁上且沿水平方向向外延伸的环状的第二翻边312，第二本体311和蒸煮底盘32共同限定出用于存放待蒸煮食物的蒸煮腔33，蒸煮腔33伸入加热腔13内，第二翻边312可支撑在台阶部23上，且烤架4可支撑在第二翻边312上。即通过第二翻边312支撑在台阶部23上，从而使得蒸煮盘3支撑在支撑架2上，蒸煮盘3和支撑架2之间的配合简单方便，且支撑架2对蒸煮盘3的支撑稳定可靠。在储存烤盘组件100时，通过第二翻边312支撑在台阶部23上，烤架4支撑在第二翻边312上即可将烤盘底座1、蒸煮盘3和烤架4叠置在一起。

[0060] 优选地，第二翻边312在上下方向上的厚度和烤架4在上下方向上的厚度之和等于或略小于台阶部23在上下方向上的高度，由此使得当烤架4和蒸煮盘3依次支撑于台阶部23上时，烤架4的上部轮廓略低于支撑架2的上部轮廓或与支撑架2的上部轮廓齐平，由此可以进一步降低储存空间。

[0061] 在本实用新型的一个示例中，支撑架2上设有把手24。优选地，把手24包括相对设置的两个，两个把手24设于支撑架2的长度方向的两侧。

[0062] 在本实用新型的一个实施例中，烤盘组件100还包括叠置于烤架4上的盖体5(如图4所示)，当蒸煮盘3与烤盘底座1组合使用时，盖体5可盖设于蒸煮盘3上(如图5所示)。即在储存烤盘组件100时，盖体5叠置于烤架4上，由此可以减小烤盘组件100所需占用的存储空间。当需蒸煮食物时，即当蒸煮盘3与烤盘底座1组合使用时，盖体5盖设于蒸煮盘3上，由此可以提高烹饪器具200的蒸煮效率。

[0063] 在一些实施例中，如图3所示，烹饪器具200还包括：挂架206，挂架206设在烹饪腔202内，食物可挂在挂架206上，食物也可放置到挂架206上。这样，当食物置于挂架206上时，热量可环绕食物加热，从而使食物加热更加均匀。具体地，如图3所示，挂架206位于烹饪腔202的上部，方便挂设食物。

[0064] 具体地，如图1-图3所示，烹饪腔202的相对内壁上设有挂筋207，挂架206可抽拉地设在两侧挂筋207上。这样，可方便将食物挂在挂架206上。

[0065] 更具体地，挂架207可拆卸地设在烹饪腔202内，这样可在需要挂烤的时候选用挂架207，而不需要的时候避免挂架207占用空间。

[0066] 在一些具体实施例中，烹饪腔202的内壁上设有与蒸汽模块的蒸汽出口相连的蒸汽连接端204，烤盘组件100内限定出加热腔13，加热腔13具有蒸汽入口15，蒸汽入口15和蒸汽连接端204插接相连。通过使蒸汽入口15和蒸汽连接端204插接连接，由此使得加热腔13和蒸汽模块之间的连接结构简单，装配方便且装配效率高。

[0067] 当通过第二加热件14加热食物时，可通入一定蒸汽，从而使食物保持一定湿度。当仅通过蒸汽加热食物时，烹饪器具相当于蒸箱，此时蒸汽加热食物温度稳定安全。

[0068] 如图1和图4中所示，蒸汽连接端204和蒸汽入口15均包括多个，多个蒸汽连接端204和多个蒸汽入口15一一对应插接相连。蒸汽入口15设置多个，使蒸汽可以更加均匀地进入加热腔13内，烤盘组件100内的食物受热更加均匀。

[0069] 具体地，蒸汽入口15设于加热腔13的侧壁上，由此不仅加工方便，且方便蒸汽的通入。

[0070] 具体地，烹饪器具200具有供电模块，供电模块适于与外部电源相连。供电模块具有伸入烹饪腔202内的电源连接端205，第二加热件14具有电热连接端141，电热连接端141伸出加热腔13以与电源连接端205插接相连，供电模块和第二加热件14之间连接简单、方便。

[0071] 在本实用新型的一个具体示例中，烹饪腔202前侧敞开，门体203连接在箱体201的前侧以开关烹饪腔202。

[0072] 其中，电源连接端205设在烹饪腔202的内壁上，如图1和图4中所示，电源连接端205设在烹饪腔202的后侧壁上，电热连接端141设在烤盘组件100的后端，只要前后移动烤盘组件100就能完成接电插拔动作，由此使得电源连接端205和电热连接端141之间连接方便。

[0073] 具体地，如图1和图4中所示，蒸汽连接端204设在烹饪腔202的后侧壁上，蒸汽入口15设在烤盘组件100的后端，只要前后移动烤盘组件100就能完成蒸汽接口的插拔动作，由此使得蒸汽连接端204和蒸汽入口15之间连接方便。

[0074] 在一些实施例中，箱体201的底部设有与烹饪腔202间隔开的容纳腔，蒸汽模块设在容纳腔内，蒸汽模块的蒸汽出口伸入到烹饪腔202内。

[0075] 具体地，容纳腔向前敞开，如图8所示，烹饪器具还包括抽屉210，抽屉210可抽拉地设在容纳腔内，蒸汽模块设在抽屉210内。这样可方便加水。

[0076] 在一些实施例中，如图1所示，箱体201上设有排气通道208，排气通道208具有朝向烹饪腔202的进气口和朝向外部的出气口，烹饪器具200还包括风机(图未示出)，风机用于驱动排气通道208内的气体朝向出气口排出。

[0077] 由此，当烤盘组件100在烹饪腔202内对食物加热结束后，风机可通电运转，从而将烹饪腔202内的烟气从排气通道208处排出。当使用蒸汽加热时，加热结束后也可以风机，从而将烹饪腔202内的蒸汽从排气通道208处排出。

[0078] 这里在加热结束后排出蒸汽，可避免烹饪腔202内蒸汽在冷却过程中于食物表面形成过多水滴，从而避免食物被水泡化而影响口感。

[0079] 在使用烹饪器具200时，可将烹饪器具200的出气口朝向窗户或者抽油烟机设置，或者当将烹饪器具200嵌入设置在厨柜内时，可在厨柜内设置排烟风道，然后将烹饪器具200的出气口连通排烟风道设置。这样的设计有利于将烹饪器具200在烹饪中产生的烟气排出室外，避免烟气对人们身体造成伤害。

[0080] 具体地，烹饪器具200还包括：过滤装置209，过滤装置209设在排气通道208内。通过过滤装置209对烟气进行过滤，使得排出后烟气清洁卫生，在室内使用烹饪器具200时，不会过于污染室内环境，保证室内环境的清洁健康，用户体验好。

[0081] 进一步地，过滤装置209设置在排气通道208内，既可以对烹饪器具200加热产生的烟气进行过滤，防止污染室内环境，也使得过滤装置209拆装便利，节省了操作步骤，便于对

过滤装置209和排气通道208进行清洁，保证烹饪器具200的过滤效果。

[0082] 在本实用新型实施例中，第一加热件、第二加热件14可为电加热棒、电加热丝，也可为电加热盘等，这里不作限定。

[0083] 在本实用新型实施例中，该烹饪器具200具有多种加热模式：

[0084] 1)仅烤盘组件100上的第二加热件14加热；

[0085] 2)烤盘组件100上的第二加热件14、配合微波加热和/或第一加热件加热；

[0086] 3)烤盘组件100上的第二加热件14配合蒸汽加热；

[0087] 4)微波加热和/或第一加热件加热；

[0088] 5)微波加热和/或第一加热件加热配合蒸汽加热；

[0089] 6)仅蒸汽加热。

[0090] 这里，烹饪器具200可以为蒸烤箱，烹饪器具200也可以为蒸箱、烤箱、微波一体，如此，能够更好地满足用户的烹饪需求，有利于提高用户的操作体验。

[0091] 在本说明书的描述中，参考术语“实施例”、“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实用新型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一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。此外，在不相互矛盾的情况下，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以及不同实施例或示例的特征进行结合和组合。

[0092] 尽管上面已经示出和描述了本实用新型的实施例，可以理解的是，上述实施例是示例性的，不能理解为对本实用新型的限制，本领域的普通技术人员在本实用新型的范围内可以对上述实施例进行变化、修改、替换和变型。

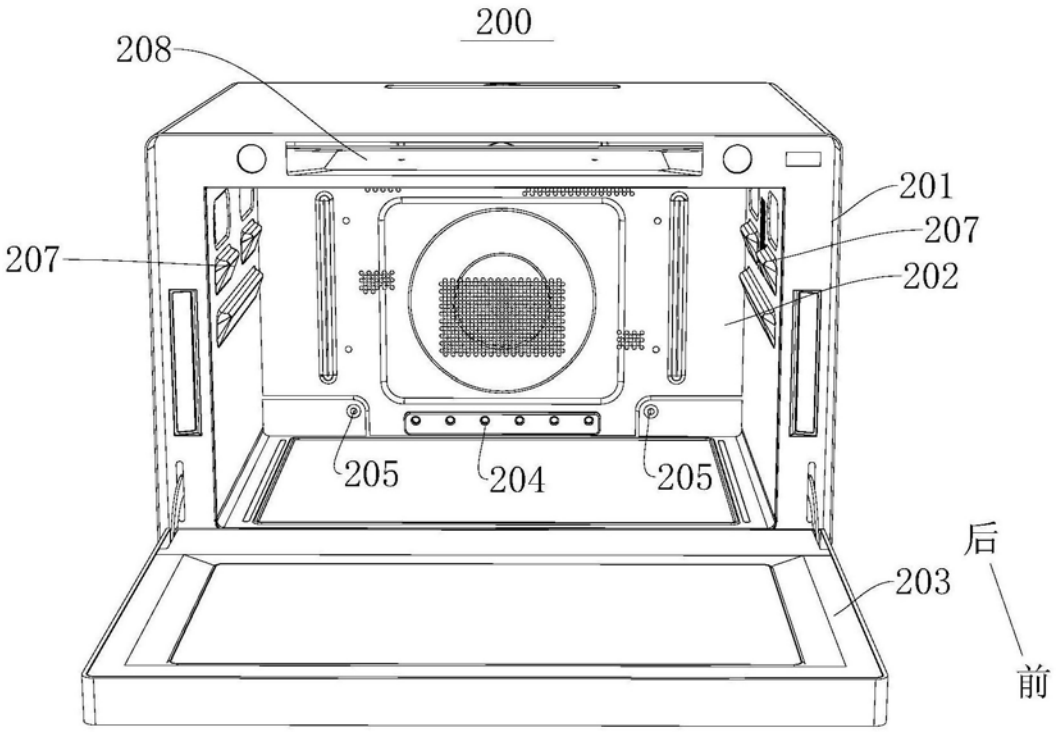


图1

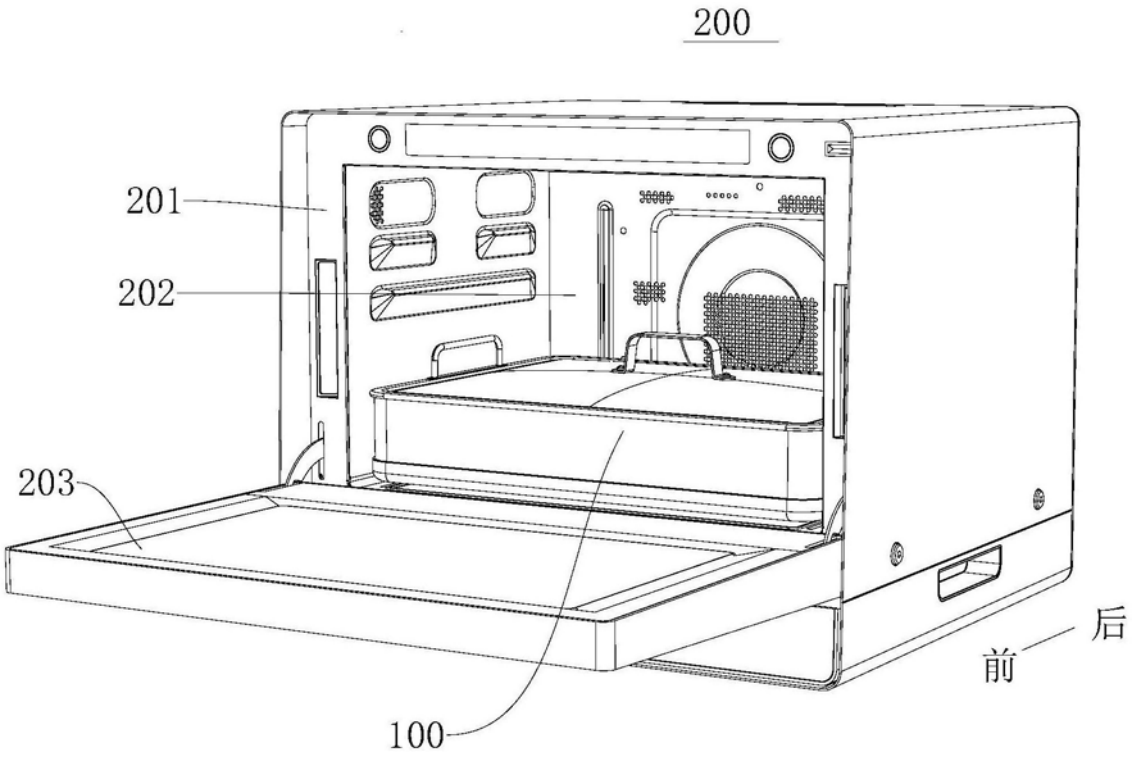


图2

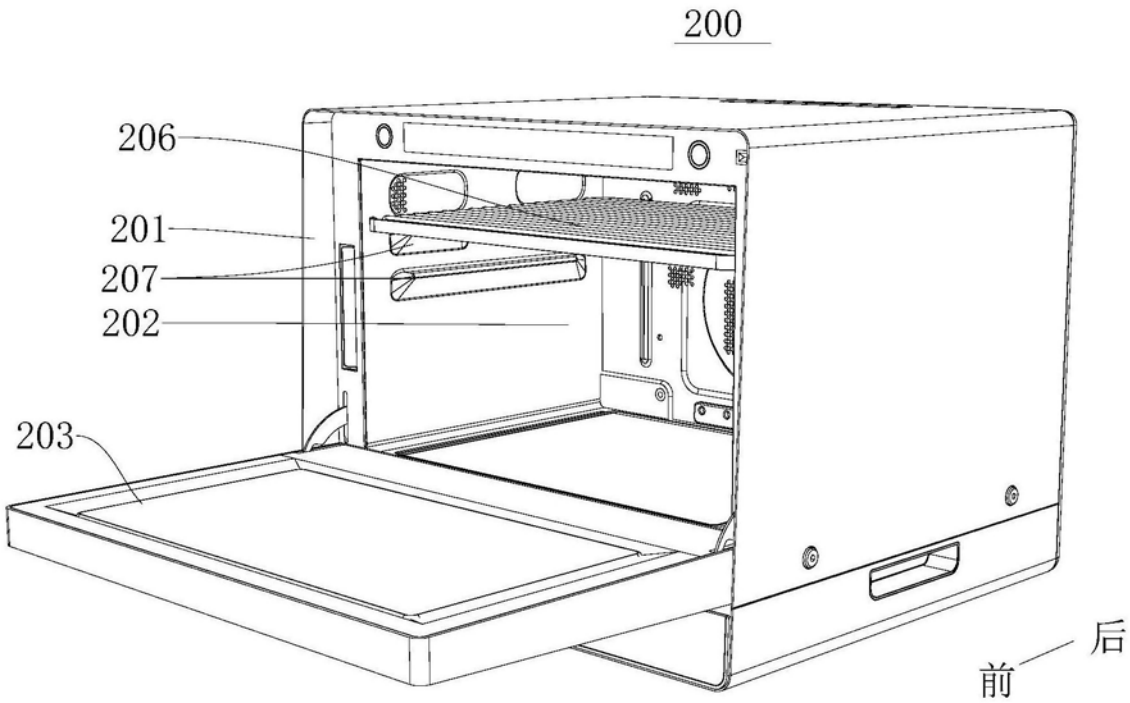


图3

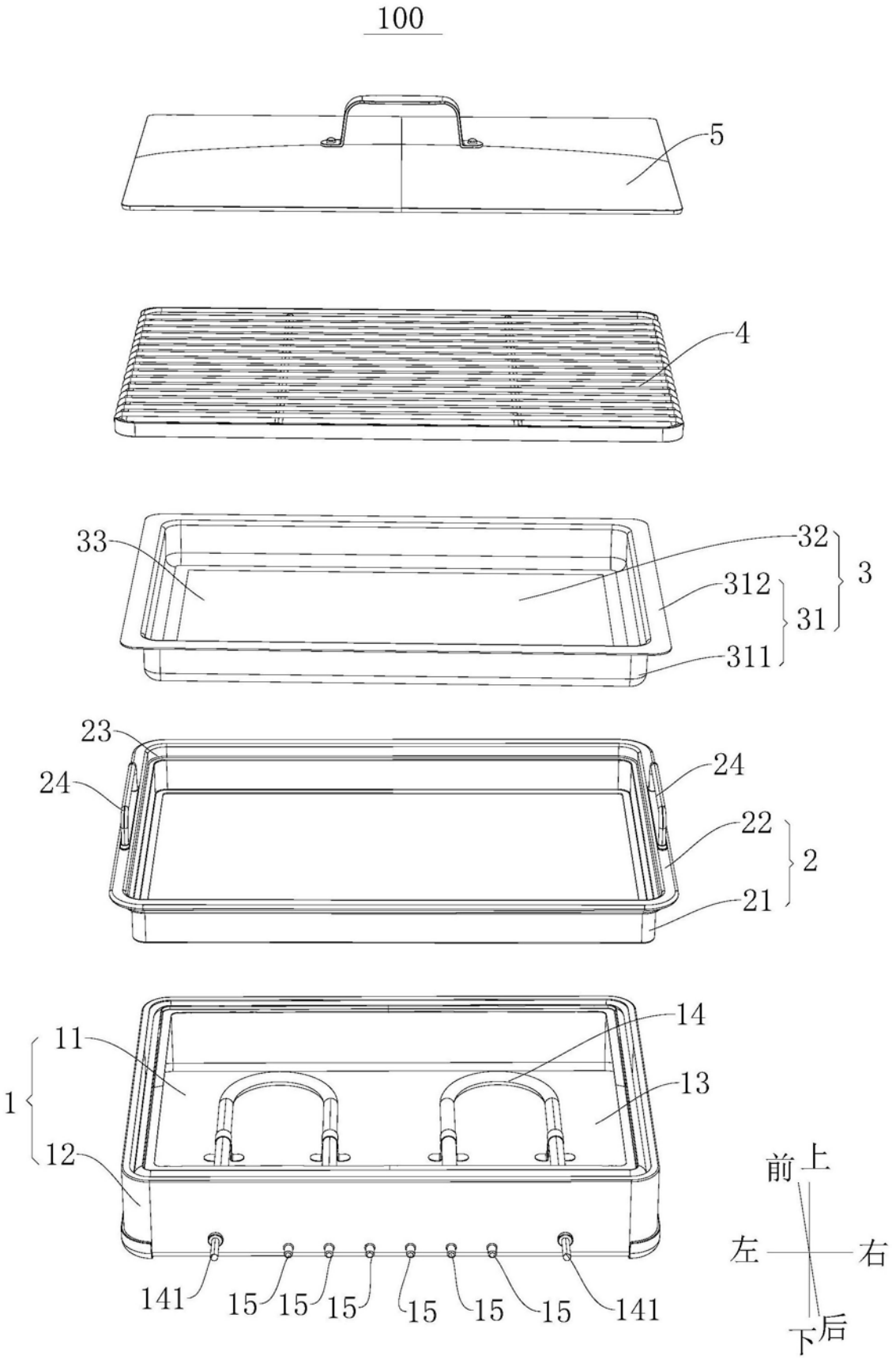

100
5
4
33
32
312
311
3
31
23
24
24
22
21
2
11
1
12
14
13
141
15
15
15
15
15
15
141
前
上
左
右
下
后

图4

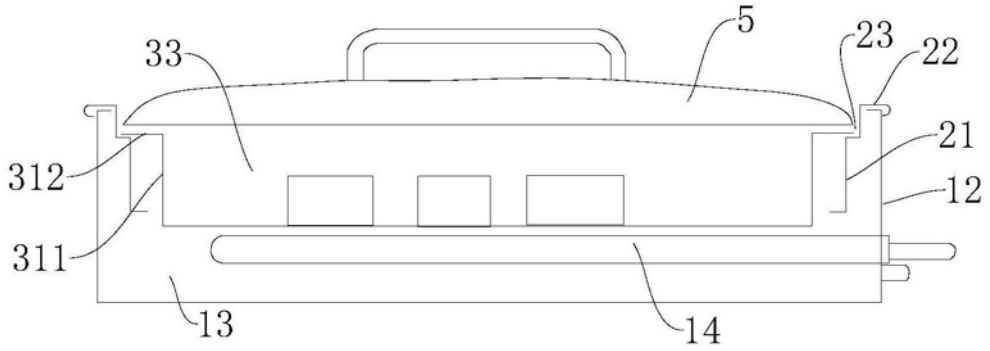


图5

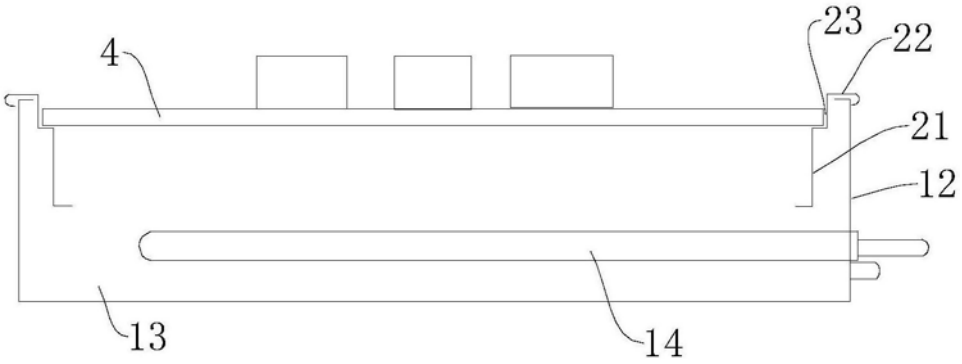


图6

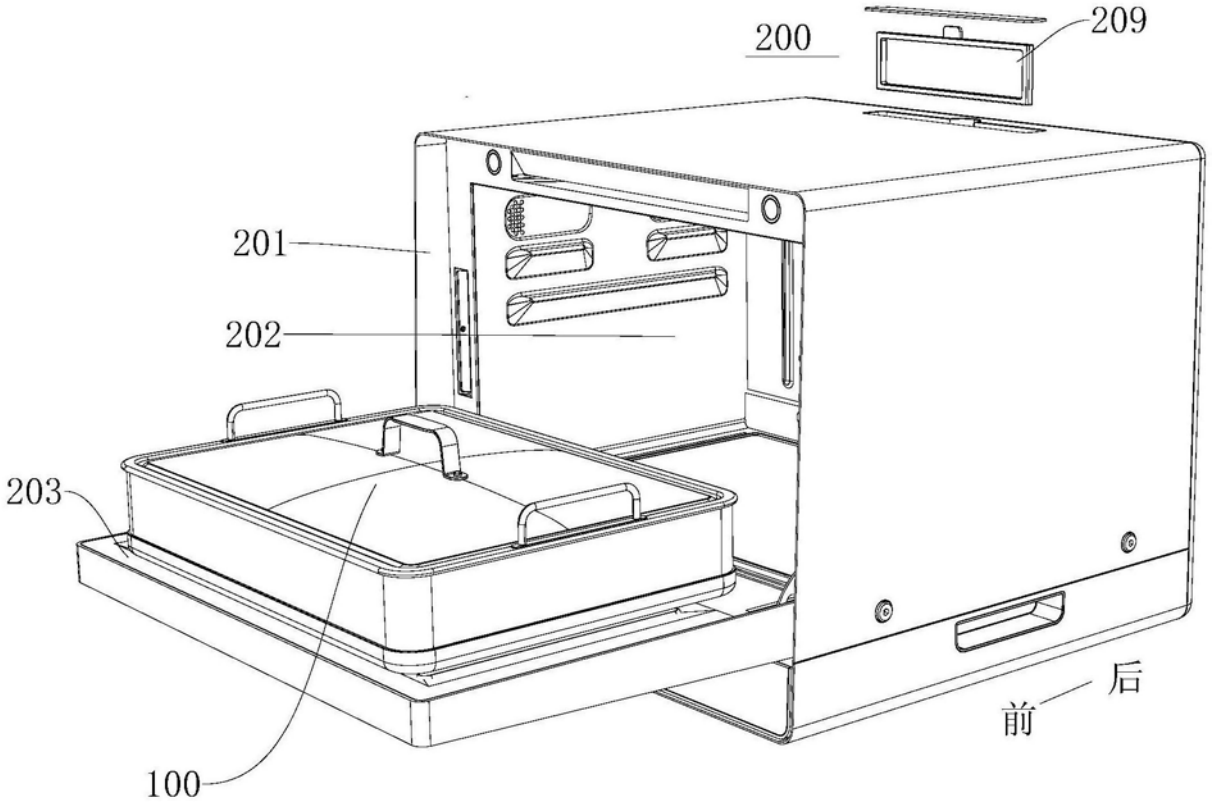


图7

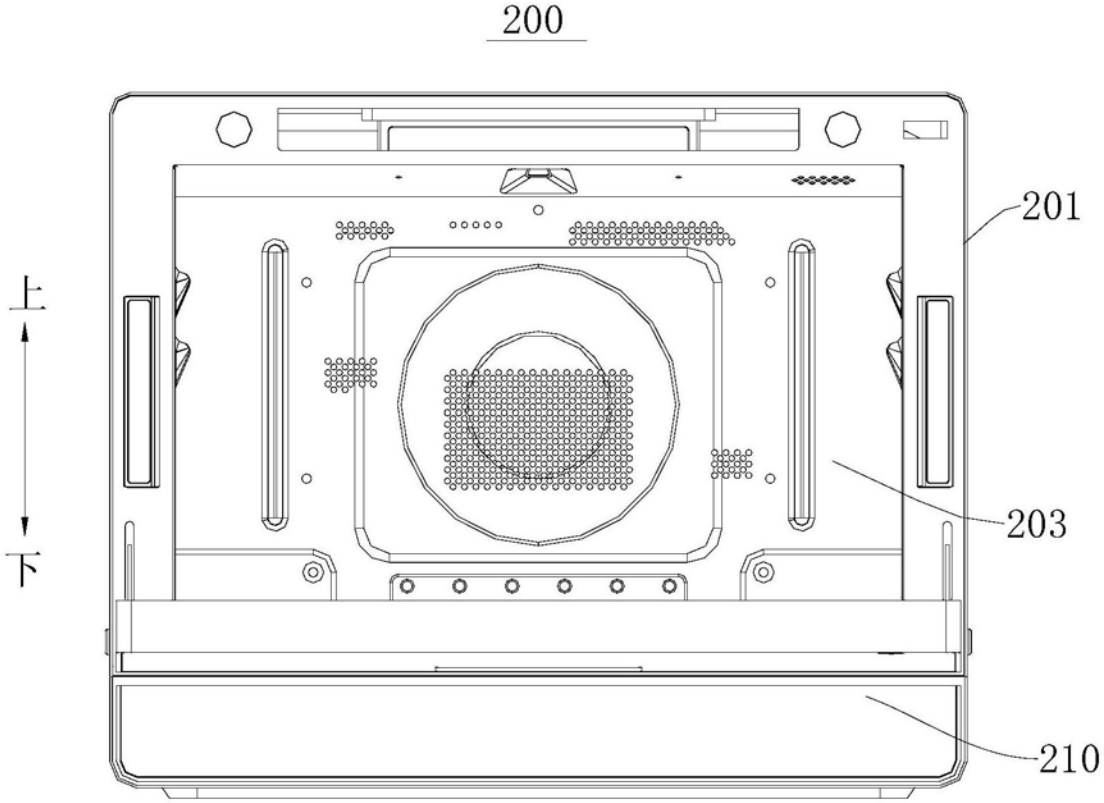


图8