(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 222578301 U
(45)授权公告日 2025.03.07

(21)申请号 202420552301.4
(22)申请日 2024.03.20
(73)专利权人 海信家电集团股份有限公司
地址 528000 广东省佛山市顺德区容桂街道容港路8号
专利权人 海信(山东)厨卫有限公司
(72)发明人 崔书龙 逄秀兰 王仁华
(74)专利代理机构 深圳市联鼎知识产权代理有限公司 44232
专利代理师 张家旺
(51)Int.Cl.
F24C 3/08(2006.01)
A47J 37/06(2006.01)
F24C 3/12(2006.01)
F24C 15/10(2006.01)
F24C 7/06(2006.01)
F24C 7/08(2006.01)

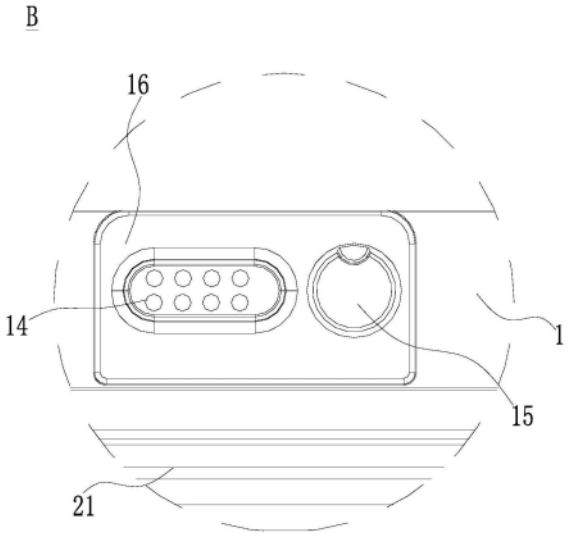
权利要求书2页 说明书10页 附图10页

(54)实用新型名称

烹饪设备

(57)摘要

本实用新型涉及一种烹饪设备,包括:灶台,其顶面上设有向下凹陷的烹饪槽;烹饪槽的周侧设有电源接口;烹饪器具,烹饪器具包括烹饪座和烹饪盖,烹饪座架设在烹饪槽的槽口处;烹饪盖罩设于烹饪座的上方;烹饪盖与烹饪座之间形成有烹饪腔;其中,烹饪盖内设有风机,风机用于将热空气吹入烹饪腔内;烹饪盖上设有电源插头,电源插头与风机电连接;电源插头能够可插拔地与电源接口电连接;当烹饪盖罩设于烹饪座的上方时,电源插头能够插入电源接口内与电源接口电连接。根据本实用新型提供的烹饪设备,简化了烹饪盖内的供电操作,也能避免在将电源插头插入电源接口时出现漏电的情况,提高了烹饪设备的安全保障。



CN 222578301 U

1.一种烹饪设备,其特征在于,包括:

灶台,其顶面上设有向下凹陷的烹饪槽;所述烹饪槽的周侧设有电源接口;

烹饪器具,所述烹饪器具包括烹饪座和烹饪盖,所述烹饪座架设在所述烹饪槽的槽口处;所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方;所述烹饪盖与所述烹饪座之间形成有烹饪腔;

其中,所述烹饪盖内设有风机,所述风机用于将热空气吹入所述烹饪腔内;所述烹饪盖上设有电源插头,所述电源插头与所述风机电连接;所述电源插头能够可插拔地与所述电源接口电连接;当所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方时,所述电源插头能够插入所述电源接口内与所述电源接口电连接。

2.根据权利要求1所述的烹饪设备,其特征在于,所述烹饪槽的周侧设有第一感应部;所述烹饪盖上设有与所述第一感应部对应的第二感应部;

当所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方时,所述电源插头插入所述电源接口内,所述第一感应部与所述第二感应部对应,所述第一感应部能够通过感应所述第二感应部控制所述电源接口与所述电源插头之间的电路连通。

3.根据权利要求2所述的烹饪设备,其特征在于,所述第一感应部设于所述电源接口的一侧;所述第二感应部设于所述电源插头的一侧。

4.根据权利要求3所述的烹饪设备,其特征在于,所述烹饪盖上设有电源盖,所述电源盖凸设于所述烹饪盖的周侧壁上;所述电源插头和所述第二感应部均设于所述电源盖内;

所述灶台上凸设有电源座,所述电源座设于所述烹饪槽的一侧,所述电源接口和所述第一感应部均设于所述电源座上;

当所述烹饪盖罩设于所述烹饪座上时,所述电源盖罩设于所述电源座上。

5.根据权利要求1所述的烹饪设备,其特征在于,所述烹饪盖内还设有加热件;所述加热件与所述电源插头电连接;

在所述风机运行以及所述加热件工作时,所述风机能够将所述加热件产生的热空气吹向所述烹饪腔内。

6.根据权利要求5所述的烹饪设备,其特征在于,所述烹饪盖内部设有风机罩,所述风机罩将所述烹饪盖的内部分隔成上下布置的所述烹饪腔和风机腔,所述风机腔与所述烹饪腔相连通,所述风机腔设于所述烹饪腔的顶部;

所述风机和所述加热件均设于所述风机腔内。

7.根据权利要求6所述的烹饪设备,其特征在于,所述风机罩上设有出风孔,所述出风孔布置于所述风机的出风侧,所述风机能够将所述加热件加热产生的热空气由所述出风孔向下吹向所述烹饪腔内。

8.根据权利要求7所述的烹饪设备,其特征在于,所述风机罩上还设有回风孔,所述回风孔与所述出风孔间隔布置,所述烹饪腔内的空气能够通过所述回风孔进入所述风机腔内。

9.根据权利要求1所述的烹饪设备,其特征在于,所述灶台内设有燃烧器,所述燃烧器布置于所述烹饪器具的下方,所述燃烧器能够为所述烹饪器具的底部加热。

10.根据权利要求9所述的烹饪设备,其特征在于,所述燃烧器包括导热板和燃气管,所述导热板设于所述燃气管的上方,并设于所述烹饪器具的下方;

所述燃气管上设有多个燃气孔,所述燃气管能够通过所述燃气孔燃烧,并能将热量传

递到所述导热板上。

11.一种烹饪设备,其特征在于,包括:

灶台,其顶面上设有向下凹陷的烹饪槽;所述烹饪槽的周侧设有电源接口;

烹饪器具,所述烹饪器具包括烹饪座和烹饪盖,所述烹饪座架设在所述烹饪槽的槽口处;所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方;所述烹饪盖与所述烹饪座之间形成有烹饪腔;

其中,所述烹饪盖内设有加热件,所述加热件用于为所述烹饪腔加热;所述烹饪盖上设有电源插头,所述电源插头与所述加热件电连接;所述电源插头能够可插拔地与所述电源接口电连接;当所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方时,所述电源插头能够插入所述电源接口内,并与所述电源接口电连接。

烹饪设备

技术领域

[0001] 本实用新型涉及家用电器技术领域,特别涉及一种烹饪设备。

背景技术

[0002] 在日常生活中,人们通常会使用各种各样的烹饪设备进行烹饪。随着人们生活水平的提高,人们对烹饪设备的各项的性能要求也越来越高,

[0003] 在相关的烹饪设备中,烹饪设备上通常包括插头和插座,通过插头与插座电连接,从而为烹饪设备提供电源,从而实现烹饪设备的烹饪功能。

[0004] 在现有的烹饪设备中,通过插头与插座之间的电连接,进而能够为锅具内的电器供电。由于插头与锅具之间是相互分离的,因此当锅具安装在灶台上后,用户需要单独手动地将插头插入插座。且如果在安装插头的过程中不小心将水流到插座内,很容易发生漏电的情况,从而给用户带来安全的隐患。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的目的在于提供一种烹饪设备,以优化相关技术中烹饪设备的结构,简化为烹饪架内的供电操作,提高烹饪设备的安全。

[0006] 为解决上述技术问题,本实用新型采用如下技术方案:

[0007] 根据本实用新型的一个方面,本实用新型提供一种烹饪设备,该烹饪设备包括:灶台,其顶面上设有向下凹陷的烹饪槽;所述烹饪槽的周侧设有电源接口;烹饪器具,所述烹饪器具包括烹饪座和烹饪盖,所述烹饪座架设在所述烹饪槽的槽口处;所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方;所述烹饪盖与所述烹饪座之间形成有烹饪腔;其中,所述烹饪盖内设有风机,所述风机用于将热空气吹入所述烹饪腔内;所述烹饪盖上设有电源插头,所述电源插头与所述风机电连接;所述电源插头能够可插拔地与所述电源接口电连接;当所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方时,所述电源插头能够插入所述电源接口内与所述电源接口电连接。

[0008] 本申请一些实施例,所述烹饪槽的周侧设有第一感应部;所述烹饪盖上设有与所述第一感应部对应的第二感应部;当所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方时,所述电源插头插入所述电源接口内,所述第一感应部与所述第二感应部对应,所述第一感应部能够通过感应所述第二感应部控制所述电源接口与所述电源插头之间的电路连通。

[0009] 本申请一些实施例,所述第一感应部设于所述电源接口的一侧;所述第二感应部设于所述电源插头的一侧。

[0010] 本申请一些实施例,所述烹饪盖上设有电源盖,所述电源盖凸设于所述烹饪盖的周侧壁上;所述电源插头和所述第二感应部均设于所述电源盖内;所述灶台上凸设有电源座,所述电源座设于所述烹饪槽的一侧,所述电源接口和所述第一感应部均设于所述电源座上;当所述烹饪盖罩设于所述烹饪座上时,所述电源盖罩设于所述电源座上。

[0011] 本申请一些实施例,所述烹饪盖内还设有加热件;所述加热件与所述电源插头电

连接;在所述风机运行以及所述加热件工作时,所述风机能够将所述加热件产生的热空气吹向所述烹饪腔内。

[0012] 本申请一些实施例,所述烹饪盖内部设有风机罩,所述风机罩将所述烹饪盖的内部分隔成上下布置的所述烹饪腔和风机腔,所述风机腔与所述烹饪腔相连通,所述风机腔设于所述烹饪腔的顶部;所述风机和所述加热件均设于所述风机腔内。

[0013] 本申请一些实施例,所述风机罩上设有出风孔,所述出风孔布置于所述风机的出风侧,所述风机能够将所述加热件加热产生的热空气由所述出风孔向下吹向所述烹饪腔内。

[0014] 本申请一些实施例,所述风机罩上还设有回风孔,所述回风孔与所述出风孔间隔布置,所述烹饪腔内的空气能够通过所述回风孔进入所述风机腔内。

[0015] 本申请一些实施例,所述灶台内设有燃烧器,所述燃烧器布置于所述烹饪器具的下方,所述燃烧器能够为所述烹饪器具的底部加热。

[0016] 本申请一些实施例,所述燃烧器包括导热板和燃气管,所述导热板设于所述燃气管的上方,并设于所述烹饪器具的下方;所述燃气管上设有多个燃气孔,所述燃气管能够通过所述燃气孔燃烧,并能将热量传递到所述导热板上。

[0017] 根据本实用新型的另一方面,本实用新型还提供一种烹饪设备,该烹饪设备包括:灶台,其顶面上设有向下凹陷的烹饪槽;所述烹饪槽的周侧设有电源接口;烹饪器具,所述烹饪器具包括烹饪座和烹饪盖,所述烹饪座架设在所述烹饪槽的槽口处;所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方;所述烹饪盖与所述烹饪座之间形成有烹饪腔;其中,所述烹饪盖内设有加热件,所述加热件用于为所述烹饪腔加热;所述烹饪盖上设有电源插头,所述电源插头与所述加热件电连接;所述电源插头能够可插拔地与所述电源接口电连接;当所述烹饪盖罩设于所述烹饪座的上方时,所述电源插头能够插入所述电源接口内,并与所述电源接口电连接。

[0018] 由上述技术方案可知,本实用新型实施例至少具有如下优点和积极效果:

[0019] 本实用新型提供一种烹饪设备,在灶台的顶面上向下凹陷有烹饪槽,在烹饪槽的周侧设有电源接口;烹饪器具包括烹饪座和烹饪盖,烹饪座架设在烹饪槽的槽口处,烹饪盖罩设在烹饪座的上方;在烹饪盖上设有电源插头,电源插头能够可插拔地与电源接口电连接,且当烹饪盖罩设于烹饪座的上方时,电源插头能够插入电源接口内,并与电源接口电连接,即可实现风机的供电。无需再通过额外的操作进行供电控制,进而简化了烹饪盖内的供电操作,也能避免在将电源插头插入电源接口时出现漏电的情况,提高了烹饪设备的安全保障。

附图说明

[0020] 图1是本实用新型提供的烹饪设备的一实施例的结构示意图。

[0021] 图2是图1的分解图。

[0022] 图3是图2的分解图。

[0023] 图4是图3的分解图。

[0024] 图5是图4中部分的结构示意图。

[0025] 图6是图5的分解图。

[0026] 图7是图2中部分的结构示意图。

[0027] 图8是图7的仰视图。

[0028] 图9是图7的分解图。

[0029] 图10是图9中部分的结构示意图。

[0030] 图11是图7中烹饪盖的剖视图。

[0031] 图12是图11中A部分的放大图。

[0032] 图13是图2的俯视图。

[0033] 图14是图13中B部分的放大图。

[0034] 图15是图2中部分结构的示意图。

[0035] 图16是图15的分解图。

[0036] 图17是图15的剖视图。

[0037] 图18是图16中承接盘的结构示意图。

[0038] 图19是图18中C区域的放大图。

[0039] 图20是本实用新型提供的烹饪设备的另一实施例的剖视图。

[0040] 附图标记说明如下:1、灶台;11、面板;12、烹饪槽;13、旋钮;14、电源接口;15、第一感应部;16、电源座;2、烹饪器具;21、烹饪座;22、烹饪盖;221、加热件;222、风机;223、电源插头;224、第二感应部;225、电源盖;2251、容纳槽;226、把手;23、烹饪腔;24、风机罩;241、翻边;242、出风孔;243、回风孔;244、避位槽;25、卡接部;251、卡接槽;26、承接盘;261、承接槽;262、导热孔;263、凸筋;264、挡板;2641、凹槽;265、支撑臂;27、烹饪架;271、烹饪杆;28、烹饪盘;281、容置槽;29、风机腔;3、燃烧器;31、燃气管;311、燃气孔;32、导热板。

具体实施方式

[0041] 体现本实用新型特征与优点的典型实施方式将在以下的说明中详细叙述。应理解的是本实用新型能够在不同的实施方式上具有各种的变化,其皆不脱离本实用新型的范围,且其中的说明及图示在本质上是当作说明之用,而非用以限制本实用新型。

[0042] 在本申请的描述中,需要理解的是,术语“中心”、“纵向”、“横向”、“长度”、“宽度”、“厚度”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”、“顺时针”、“逆时针”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申请和简化描述,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申请的限制。

[0043] 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所述特征。在本申请的描述中,“多个”的含义是两个或两个以上,除非另有明确具体的限定。

[0044] 在本申请的描述中,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。对于本领域的普通技术人员而言,可以具体情况理解上述术语在本申请中的具体含义。

[0045] 在现有的烹饪设备中,通过插头与插座之间的电连接,进而能够为锅具内的电器供电。由于插头与锅具之间是相互分离的,因此当锅具安装在灶台上后,用户需要单独手动地将插头插入插座。且如果在安装插头的过程中不小心将水流到插座内,很容易发生漏电的情况,从而给用户带来安全的隐患。

[0046] 为便于表述,在利用上述烹饪设置进行烹饪时,靠近使用者的方向为前,背向使用者的方向为后方,位于使用者左侧的方向为左,位于使用者右侧的方向为右。

[0047] 图1是本实用新型提供的烹饪设备的一实施例的结构示意图。图2是图1的分解图。图3是图2的分解图。图4是图3的分解图。

[0048] 请参阅图1至图4所示,在一些实施例中,烹饪设备可以包括灶台1,灶台1的顶面可以为水平面,以使得灶台1的顶面能够稳定地放置物品。

[0049] 在一些实施例中,烹饪设备的顶面可以设有面板11。面板11可以呈水平设置,以使得面板11上能够稳定地防止物品。

[0050] 在一些实施例中,面板11可以采用玻璃的材质,玻璃具有良好的耐热性和抗震性,比较容易擦洗,且美观性较好。

[0051] 需要说明的是,在其他实施例中,面板11也可以采用除玻璃外的其他材质。

[0052] 在一些实施例中,灶台1的顶面向下可以凹设有烹饪槽12。烹饪槽12的开口向上。面板11上可以开设有与烹饪槽12的开口对应的通孔(图中未标示),通过通孔以使烹饪槽12与灶台1的上方空间连通。

[0053] 请参阅图1至图4所示,在一些实施例中,烹饪设备可以包括烹饪器具2。烹饪器具2可以架设于灶台1上。烹饪器具2可以架设于烹饪槽12的槽口处上方。在烹饪器具2内可以设有烹饪腔23,烹饪腔23能够用于放置待烹饪的食物。

[0054] 请参阅图2至图4所示,在一些实施例中,烹饪设备可以包括燃烧器3。燃烧器3可以设于灶台1内。燃烧器3可以设于烹饪槽12内。燃烧器3可以设于烹饪器具2的下方,从而燃烧器3能够为烹饪器具2的底部加热,从而实现烹饪腔23内食物的烹饪。

[0055] 图5是图4中部分的结构示意图。图6是图5的分解图。

[0056] 请参阅图4至图6所示,在一些实施例中,燃烧器3上可以包括燃气管31,燃气管31可以用于输送燃气。通过燃气管31为燃烧器3提供燃气,进而实现对烹饪器具2的加热。

[0057] 在一些实施例中,燃气管31上可以设有燃气孔311。燃气孔311可以使得燃气管31与外部连通。通过燃气孔311能够使得燃气管31内的燃气燃烧,并将热量传递到烹饪器具2上。

[0058] 在一些实施例中,燃气孔311可以设有多个。多个燃气孔311可以间隔布置在燃气管31上。多个燃气孔311可以提高燃气的燃烧效率,使得燃气管31内运输的燃气能够充分燃烧。

[0059] 在一些实施例中,燃烧器3上可以包括燃气阀(图中未示出)。燃气阀可以设于燃气管31上,用于控制燃气管31内燃气的流量,进而控制燃烧器3传递到烹饪器具2上的热量。

[0060] 请参阅图1至图4所示,在一些实施例中,灶台1上可以包括旋钮13,面板11上可以设有旋转孔(图中未示出),旋钮13安装于旋钮13孔中。旋钮13可以控制燃气阀,用户可以通过旋转旋钮13对燃气阀进行控制,以打开或关闭燃气管31,并且可以控制燃气管31的火力大小。

[0061] 请参阅图4至图6所示,在一些实施例中,燃烧器3可以包括导热板32。导热板32可以设于燃气管31的正上方,以使得燃气管31燃烧时能够为导热板32提供热量。导热板32可以设于烹饪器具2的下方,从而导热板32上的热量能够传递到烹饪器具2的下方,进而为烹饪腔23的底部进行加热,实现烹饪腔23内食物的烹饪。

[0062] 需要说明的是,通过导热板32实现热量的传递,能够使得对烹饪器具2底部均匀加热,从而均匀加热烹饪腔23内的食物,进而能够避免烹饪腔23内的食物烹饪不均匀的情况出现。

[0063] 还需要说明的是,在其他一些实施例中,燃烧器3可以采用炉头的方式加热烹饪器具2的底部。

[0064] 请参阅图1至图4所示,在一些实施例中,烹饪器具2上可以包括烹饪座21。烹饪座21上可以放置食物。烹饪座21可以架设在烹饪槽12的槽口处。烹饪座21可以设于导热板32的正上方。通过燃气管31和导热板32能够将热量传递到烹饪座21的底部,进而为烹饪座21上的食物进行加热,实现烹饪座21内食物的烹饪。

[0065] 在一些实施例中,烹饪器具2可以包括烹饪盖22。烹饪盖22可以罩设于烹饪座21的上方。烹饪腔23形成于烹饪座21和烹饪盖22之间。通过烹饪盖22罩设在烹饪座21的上方,从而使得传递到烹饪座21上的热量能够充分加热烹饪腔23内的食物,提高烹饪设备加热的效率。

[0066] 图7是图2中部分的结构示意图。图8是图7的仰视图。图9是图7的分解图。图10是图9中部分的结构示意图。

[0067] 请参阅图2至图10所示,在一些实施例中,烹饪盖22内可以设有加热件221。加热件221可以设于烹饪腔23的顶部的上方。在加热件221工作时,加热件221的热量能够传递到烹饪腔23的顶部,进而能够为烹饪腔23内食物的顶部进行加热。

[0068] 因此,利用加热件221和燃烧器3的同步配合,能够实现食物顶部和底部的烘烤,使得食物烹饪更加均匀,避免食物出现过度烘烤,还能够提高烹饪腔23内的热量,从而提高烹饪设备的烹饪效率。

[0069] 需要说明的是,仅通过燃烧器3为烹饪器具2的底部提供热量的烹饪方式,烹饪时只能实现对烹饪腔23内食物的底部进行加热,从而需要人工进行食物的翻边,否则很容易使得食物的顶部烘烤不充分或使得食物底部烘烤过度,从而影响食物的烹饪效果,给用户造成不好的体验。

[0070] 在一些实施例中,烹饪盖22内可以设有风机222。风机222可以设于烹饪腔23的顶部的上方。风机222的出风侧可以朝向烹饪腔23内设置。在风机222运行时,风机222的空气能够吹向烹饪腔23内。

[0071] 在一些实施例中,加热件221可以呈环状。加热件221可以环绕布置在风机222的周侧。因此,加热件221工作时,加热件221能够为风机222周侧的空气加热形成热空气。

[0072] 在风机222运行以及加热件221工作时,风机222能够将加热件221产生的热空气吹向烹饪腔23内,从而为烹饪腔23内食物的顶部进行加热。通过加热件221和燃烧器3的同步配合,能够实现食物顶部和底部的烘烤,使得食物烹饪更加均匀,避免食物出现过度烘烤,还能够提高烹饪腔23内的热量,从而提高烹饪设备的烹饪效率。

[0073] 需要说明的是,在其他一些实施例中,加热件221也可以呈方形或其他形状,在此

不做限制。

[0074] 图11是图7中烹饪盖22的剖视图。图12是图11中A部分的放大图。

[0075] 请参阅图7至图12所示,在一些实施例中,烹饪盖22的内部可以设有风机罩24。风机罩24能够将烹饪盖22的内部分隔成上下布置的烹饪腔23和风机腔29。风机腔29可以设于烹饪腔23的顶部。其中,烹饪腔23可以与风机腔29相连通。

[0076] 在一些实施例中,风机222和加热件221均可以设于风机腔29内。在风机222运行以及加热件221工作时,风机222能够将在风机腔29内加热件221产生的热空气吹向烹饪腔23内,从而为烹饪腔23内食物的顶部进行加热。

[0077] 请参阅图11和图12所示,在一些实施例中,风机罩24可拆卸地安装于烹饪盖22的内周壁上。具体地,风机罩24的周侧边缘处可以设有向上延伸布置的翻边241。烹饪盖22内侧壁上可以凸设有卡接部25。卡接部25的底壁向上可以凹设有卡接槽251。

[0078] 在风机罩24安装在烹饪盖22内时,翻边241能够伸入卡接槽251内,进而通过翻边241与卡接槽251的配合,实现风机罩24可拆卸地安装在烹饪盖22的内周壁上,进而使得风机腔29内风机222和加热件221的维修、更换的操作更加便捷,提高加热件221和风机222的维修、更换效率。

[0079] 需要说明的是,在其他一些实施例中,风机罩24与烹饪盖22的周侧壁之间也可以通过其他结构实现可拆卸安装的目的。

[0080] 请参阅图8至图11所示,在一些实施例中,风机罩24上可以设有出风孔242。出风孔242可以沿上下方向贯穿风机罩24,使得风机腔29与烹饪腔23可以上下相连通。出风孔242可以布置在风机222的出风侧,从而使得风机222能够通过出风孔242将加热件221产生的热空气向下吹向烹饪腔23,进而实现烹饪腔23内食物顶部的烘烤。

[0081] 在一些实施例中,出风孔242可以设有多个。多个出风孔242均可以与风机222的出风侧相对布置。风机腔29内的热空气能够同时通过多个出风孔242吹向烹饪腔23内,有利于提高风机腔29的出风效率,进而提高烹饪腔23内食物的烘烤效率。

[0082] 请参阅图8至图11所示,在一些实施例中,风机罩24上可以设有回风孔243。回风孔243可以沿上下方向贯穿风机罩24,回风孔243也能使得风机腔29与烹饪腔23上下连通。

[0083] 在一些实施例中,回风孔243与出风孔242可以间隔布置。回风孔243可以间隔地布置在风机222的周侧,使得回风孔243可以与风机222的出风侧间隔布置。

[0084] 在一些实施例中,当风机222运行时,风机222能够将风机腔29内的热空气通过出风孔242向下吹向烹饪腔23内。吹向烹饪腔23内的热空气用于为食物的顶部的进行加热。烹饪腔23内的热空气可以通过回风孔243回到风机腔29内,进而实现烹饪盖22内空气的循环,进而充分利用烹饪盖22内的热空气。

[0085] 需要说明的是,在其他一些实施例中,回风孔243也可以设于烹饪盖22的侧壁或其他位置上。

[0086] 在一些实施例中,回风孔243可以设有多组。多组回风孔243可以分别与出风孔242间隔布置。多组回风孔243设于风机222的周侧。多组回风孔243与风机222的出风侧间隔布置。通过多组回风孔243能够使得烹饪腔23内的空气回到风机腔29更充分,也能提高烹饪腔23内热空气回风的效率。

[0087] 请参阅图8至图11所示,在一些实施例中,风机罩24上可以设有避位槽244。避位槽

244可以由风机222的顶面朝向烹饪腔23的方向凹设形成。风机222的出风侧可以设于避位槽244的正上方。出风孔242可以开设于避位槽244的槽底面上。通过避位槽244能够为风机222和加热件221的安装提供更多空间,还能使得加热件221在风机腔29内产生的热空气能够由避位槽244更充分地吹向烹饪腔23内。

[0088] 在一些实施例中,多组回风孔243可以设于避位槽244的周侧,从而通过多组回风孔243能够将烹饪腔23的空气回流到风机腔29内。

[0089] 请参阅图1至图11所示,在一些实施例中,燃烧器3可以布置在烹饪座21中心的下方。避位槽244可以开设于风机罩24的中心,风机222的出风侧可以正对避位槽244安装。风机222与燃烧器3可以上下正对布置。燃烧器3对烹饪腔23的底部中心进行加热,风机222能够将风机腔29内的热空气向下吹向烹饪腔23的顶部中心,进而通过燃烧器3与风机222的配合能够更均匀地为烹饪腔23内的食物进行加热。

[0090] 图13是图2的俯视图。图14是图13中B部分的放大图。

[0091] 请参阅图2至图14所示,在一些实施例中,灶台1上可以设有电源接口14。电源接口14可以设于烹饪槽12的周侧。烹饪盖22上可以设有电源插头223。电源插头223能够可插拔地与电源接口14电连接。

[0092] 当烹饪盖22罩设于烹饪座21上方时,电源接口14能够插入电源插头223内,进而通过电源接口14能够为电源插头223上供电。

[0093] 在一些实施例中,电源插头223可以与风机222电连接。当烹饪盖22罩设于烹饪座21上方时,电源接口14能够插入电源插头223内,进而通过电源接口14能够为风机222供电。

[0094] 当食物需要烹饪时,将烹饪盖22罩设烹饪座21上,使电源接口14能够插入电源插头223内,即可实现风机222的供电。无需再通过额外的控制开关进行供电控制,进而简化了烹饪盖22内的供电操作,也能避免在将电源插头223插入电源接口14时出现漏电的情况,提高了烹饪设备的安全保障。

[0095] 当不需要烹饪食物时,可以将烹饪盖22与烹饪座21分离,即可使电源接口14与电源插头223分离,即可使电源接口14停止向风机222供电,进而能够避免风机222在不烹饪食物时对电力的浪费,还能在对食物进行烹饪时操作更加便捷。

[0096] 在一些实施例中,电源插头223可以与加热件221电连接。当烹饪盖22罩设于烹饪座21上,电源接口14能够插入电源插头223内,进而通过电源接口14能够为加热件221供电,实现加热件221的加热功能。

[0097] 当食物需要烹饪时,将烹饪盖22罩设烹饪座21上,使得电源接口14能够插入电源插头223内,即可实现加热件221的供电。无需再通过额外的控制开关进行供电控制,进而简化了烹饪盖22内的供电操作,也能避免在将电源插头223插入电源接口14时出现漏电的情况,提高了烹饪设备的安全保障。

[0098] 当不需要烹饪食物时,可以将烹饪盖22与烹饪座21分离,即可使得电源接口14与电源插头223分离,即可使电源接口14停止向加热件221供电,进而能够避免加热件221在不烹饪食物时对电力的浪费,还能在对食物进行烹饪时操作更加便捷。

[0099] 需要说的是,在一些实施例中,电源接口14可以单独对风机222进行供电。电源接口14可以单独向加热件221的供电。电源接口14可以同时向加热件221和风机222进行供电。

[0100] 在一些实施例中,在烹饪盖22内部可以设有控制板(图中未示出)。控制板可以控

制电源接口14与加热件221电连接。控制板可以控制电源接口14与风机222电连接。

[0101] 请参阅图2至图14所示,在一些实施例中,烹饪槽12的周侧可以设有第一感应部15。第一感应部15可以设于灶台1的顶面上。烹饪盖22上可以设有与第一感应部15相对应的第二感应部224。

[0102] 在一些实施例中,当烹饪盖22罩设于烹饪座21上时,电源插头223插入电源接口14内,第一感应部15可以与第二感应部224正对布置,使得第一感应部15能够产生第一控制信号。第一控制信号可以控制电源接口14与电源插头223之间的电路连通,进而实现向烹饪盖22内部供电。因此,通过第一感应部15和第二感应部224能够保证在烹饪盖22没有罩设在烹饪座21时,电源接口14上可以不带电,即电源接口14可以处于断电状态,进而能够避免电源接口14处发生漏电的情况,提高了烹饪设备的安全保障。

[0103] 需要说明的是,当烹饪盖22罩设于烹饪座21上时,电源插头223插入电源接口14内,第一感应部15可以与第二感应部224不正对布置时,第一感应部15不能产生第一控制信号。

[0104] 在一些实施例中,当烹饪盖22罩设于烹饪座21上时,电源插头223插入电源接口14内,第一感应部15可以与第二感应部224正对布置,使得第二感应部224能够产生第一控制信号。第一控制信号可以控制电源接口14与电源插头223之间的电路连通,进而实现向烹饪盖22内部供电。因此,通过第一感应部15和第二感应部224能够保证在烹饪盖22没有罩设在烹饪座21时,电源插头223可以不带电,即电源插头223可以处于断电状态,进而能够避免电源插头223处发生漏电的情况,提高了烹饪设备的安全保障。

[0105] 请参阅图8至图14所示,在一些实施例中,烹饪盖22上可以设有电源盖225。电源盖225内可以设有容纳槽2251。第二感应部224和电源插头223均可以设于容纳槽2251内。电源盖225可以盖设于烹饪盖22的周侧壁上。电源座16可以设于灶台1上。电源座16可以设于烹饪槽12的一侧。电源接口14和第一感应部15均可以设于电源座16上。

[0106] 当烹饪盖22罩设于烹饪座21上时,电源盖225可以罩设于电源座16上,从而电源插头223插入电源接口14内,进而实现对烹饪盖22内部的供电。因此,通过电源盖225罩设于电源座16上,能够保证在烹饪盖22罩设烹饪座21上时,电源接口14和电源插头223之间因为进水等缘故而造成漏电的情况,进而能够提高烹饪设备的安全保障。

[0107] 请参阅图7至图9所示,在一些实施例中,烹饪盖22上可以设有把手226。用户通过把手226可以将烹饪盖22罩设在烹饪座21上,也可以通过把手226将烹饪盖22与烹饪座21相分离。

[0108] 图15是图2中部分结构的示意图。图16是图15的分解图。图17是图15的剖视图。

[0109] 请参阅图15至图17所示,在一些实施例中,烹饪座21可以为烹饪架27。烹饪架27可以架设在烹饪槽12的槽口处。烹饪架27上可以放置食物,导热板32设于烹饪架27的下方,进而通过导热板32能为烹饪架27上的食物进行烘烤。

[0110] 在一些实施例中,烹饪架27可以由多根间隔布置的烹饪杆271组成,多根烹饪杆271之间可以设有间隙。通过间隙能够使得导热板32上的热量能够更充分地传递到食物上,进而能够对烹饪架27上的食物进行充分的烘烤。

[0111] 请参阅图15至图17所示,在一些实施例中,烹饪器具2可以包括承接盘26。承接盘26内可以设有承接槽261。承接盘26可以设于烹饪架27的下方,使得承接槽261可以布置在

烹饪架27的下方。通过承接槽261能够承接烹饪架27上的食物在烘烤过程流出的液体，避免流出的液体流到导热板32和燃气管31上。

[0112] 在一些实施例中，承接盘26可以设于导热板32的上方。燃烧器3的热量能够透过承接盘26向上传递到烹饪架27上，进而实现烹饪架27上食物的烹饪。在热量传递过程中，导热板32可以将承接槽261内的液体烘干，进而不需要将承接槽261内的液体倒出。

[0113] 在一些实施例中，承接盘26上可以设有导热孔262。导热孔262可以开设于承接槽261的槽底壁上。导热孔262可以设于导热板32的正上方。燃烧器3的热量能够通过导热孔262充分地传递到烹饪架27上，进而对烹饪架27上食物进行烘烤。

[0114] 在一些实施例中，导热孔262可以开设有多个。多个导热孔262可以间隔布置。多个导热孔262均可以设于导热板32的正上方，进而通过多个导热孔262能够将燃烧器3的热量充分传递到烹饪架27上。

[0115] 图18是图16中承接盘26的结构示意图。图19是图18中C区域的放大图。

[0116] 请参阅图15至图19所示，在一些实施例中，承接盘26上可以设有凸筋263。凸筋263可以由导热孔262的周侧向上凸设形成。凸筋263可以呈环状。凸筋263可以环绕布置导热孔262的周侧。通过凸筋263能够避免流到承接槽261内的液体从导热孔262漏到燃烧器3上。

[0117] 在一些实施例中，导热孔262的正上方可以设有挡板264。挡板264与凸筋263之间可以设有支撑臂265。支撑臂265的下端可以与凸筋263相连接，支撑臂265的上端可以与挡板264相连接，通过支撑臂265可以将挡板264支撑在导热孔262的正上方。挡板264可以覆盖在导热孔262的上方。挡板264可以设于烹饪架27的下方。挡板264能够将烹饪架27上食物流出的液体全部接住，避免液体从导热孔262流到燃烧器3上。

[0118] 在一些实施例中，支撑臂265可以设有多个。多个支撑臂265可以间隔布置在挡板264和凸筋263之间。燃烧器3的热量能够通过多个支撑臂265之间的间隔更好地传递到烹饪架27上。

[0119] 在一些实施例中，挡板264上可以向下凹设有凹槽2641。凹槽2641能够接到从烹饪架27上流出的液体。凹槽2641可以设于导热孔262的上方。燃烧器3的热量能够经导热孔262传递到凹槽2641上，进而将凹槽2641上的液体烘干。

[0120] 图20是本实用新型提供的烹饪设备的另一实施例的剖视图。

[0121] 请参阅图20所示，在一些实施例中，烹饪座21可以采用烹饪盘28。烹饪盘28可以架设在烹饪槽12的槽口处。烹饪盘28上可以开设有向下凹设的容置槽281，容置槽281内用于放置食物。烹饪盘28可以设于导热板32的上方，进而通过导热板32能够将为热量传递到烹饪盘28上，进而为烹饪盘28内的食物进行烹饪。

[0122] 在一些实施例中，烹饪盖22可以罩设于烹饪盘28的上方。烹饪腔23形成于烹饪盖22和烹饪盘28之间。通过烹饪盖22能够避免烹饪腔23内的热量流失，进而对烹饪腔23内的食物充分烹饪。

[0123] 需要说明的是，当用户需要对食物进行烘烤、蒸等烹饪操作时，用户可以采用烹饪架27对食物进行支撑；当用户需要对食物进行油炸等烹饪操作时，用户可以采用烹饪盘28对食物进行容置。用户也可以根据实际需要采用烹饪架27或烹饪盘28。

[0124] 由上述技术方案可知，本实用新型实施例至少具有如下优点和积极效果：

[0125] 本实用新型提供一种烹饪设备，在灶台1的顶面上向下凹陷有烹饪槽12，在烹饪槽

12的周侧设有电源接口14;烹饪器具2包括烹饪座21和烹饪盖22,烹饪座21架设在烹饪槽12的槽口处,烹饪盖22罩设在烹饪座21的上方;在烹饪盖22上设有电源插头223,电源插头223能够可插拔地与电源接口14电连接,且当烹饪盖22罩设于烹饪座21的上方时,电源插头223能够插入电源接口14内,并与电源接口14电连接,即可实现风机222的供电。无需再通过额外的操作进行供电控制,进而简化了烹饪盖22内的供电操作,也能避免在将电源插头223插入电源接口14时出现漏电的情况,提高了烹饪设备的安全保障。

[0126] 虽然已参照几个典型实施方式描述了本实用新型,但应当理解,所用的术语是说明和示例性、而非限制性的术语。由于本实用新型能够以多种形式具体实施而不脱离实用新型的精神或实质,所以应当理解,上述实施方式不限于任何前述的细节,而应在随附权利要求所限定的精神和范围内广泛地解释,因此落入权利要求或其等效范围内的全部变化和改型都应为随附权利要求所涵盖。

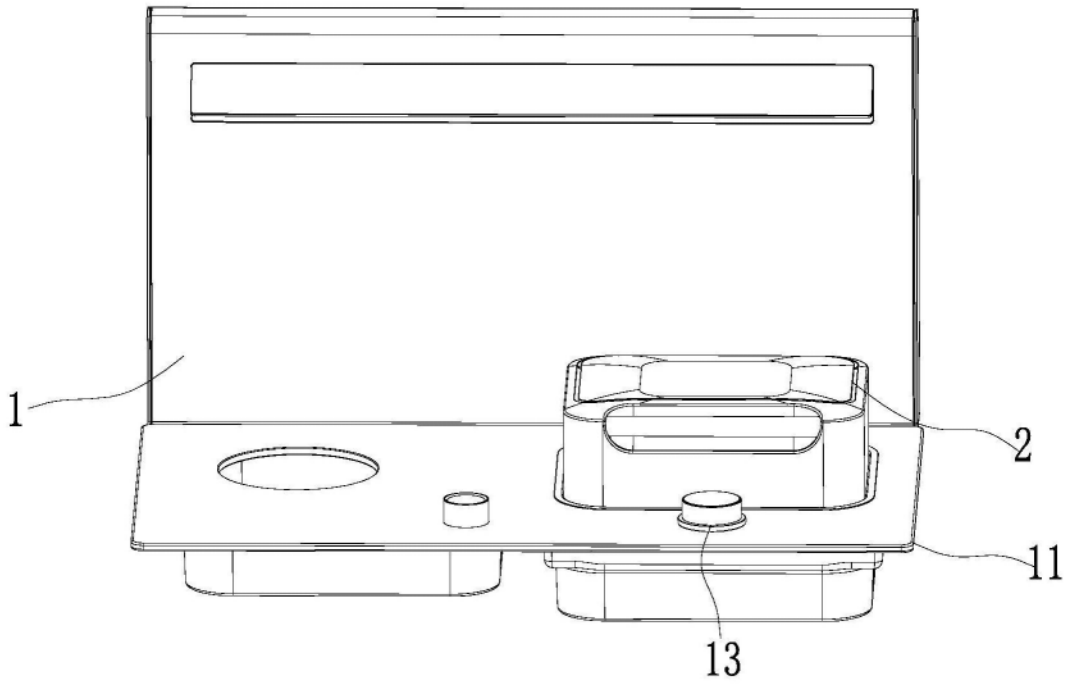


图1

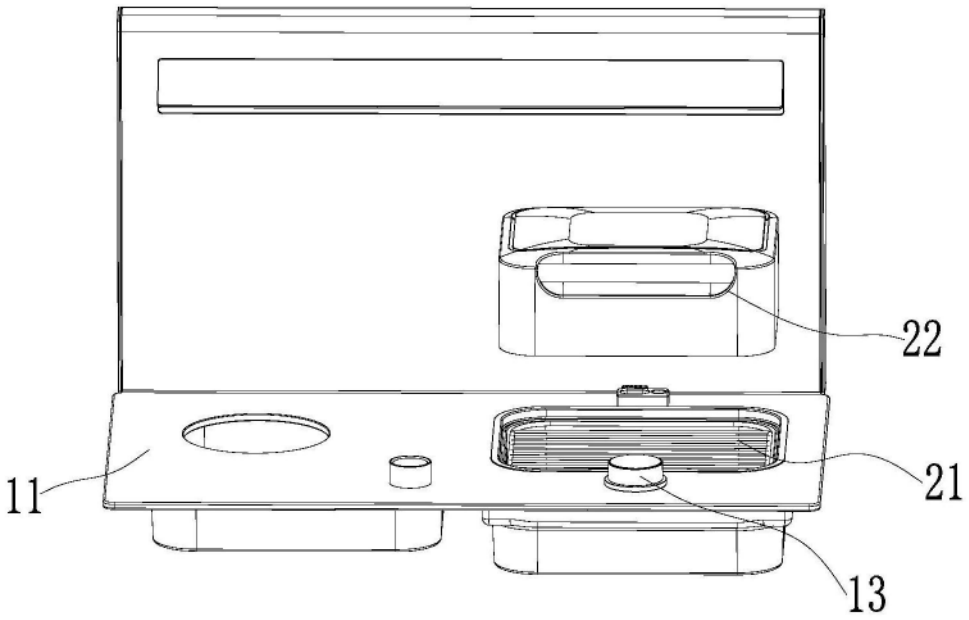


图2

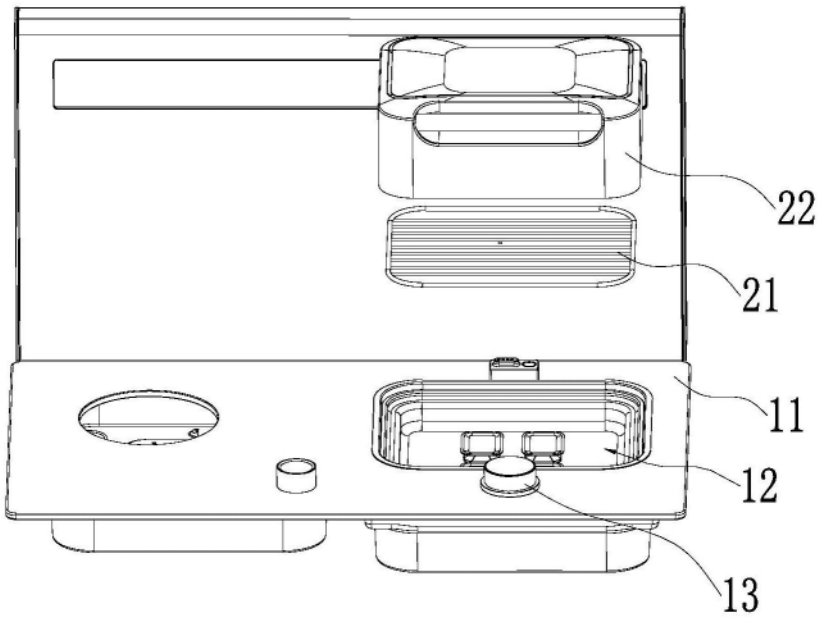


图3

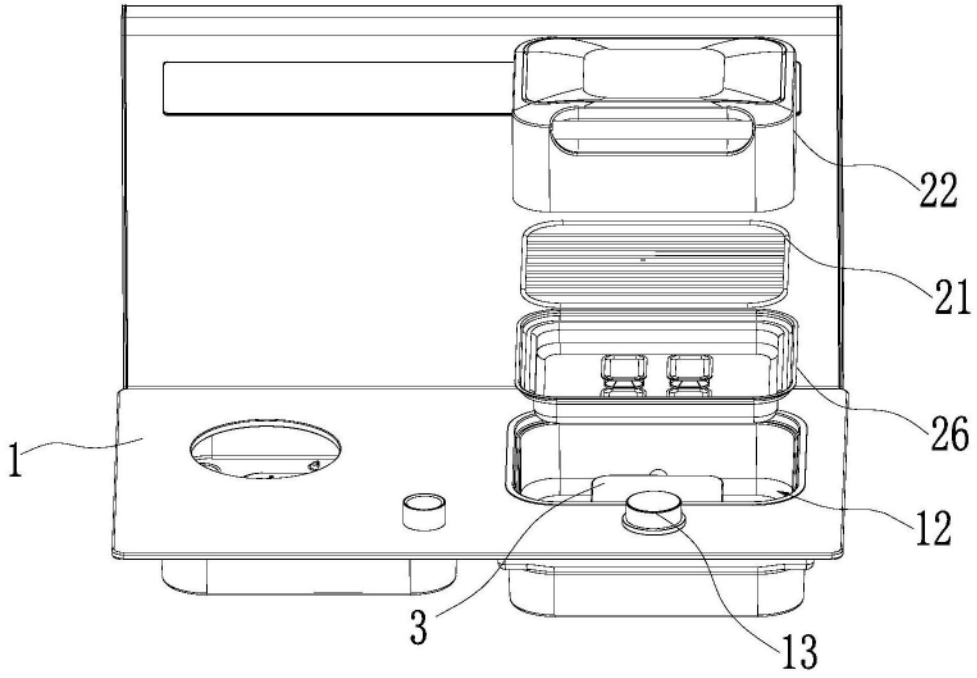


图4

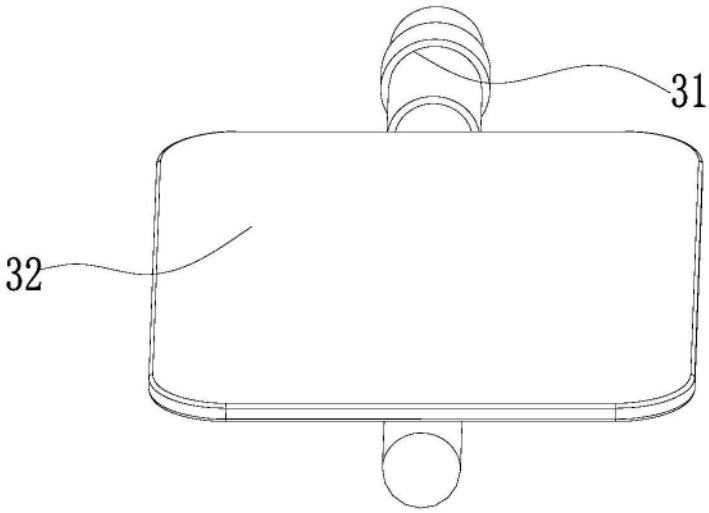


图5

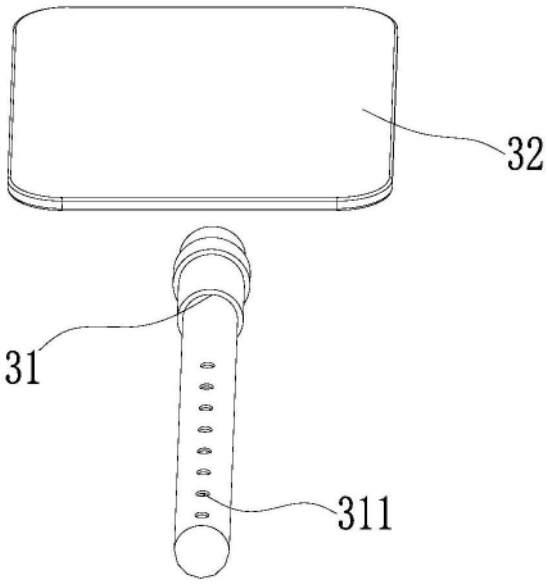


图6

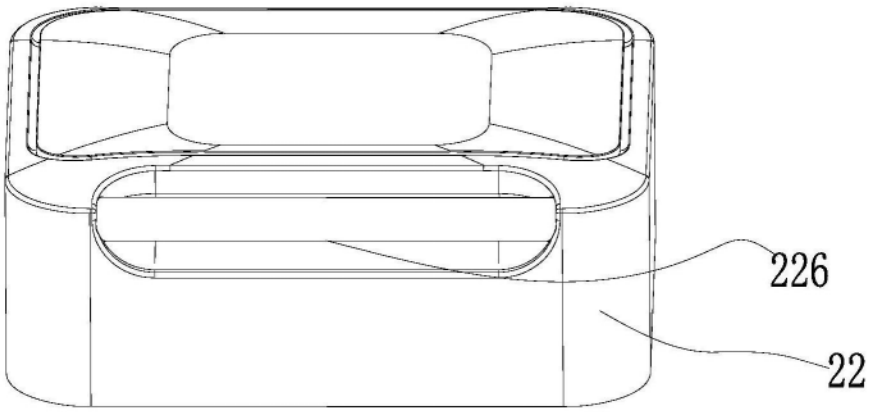


图7

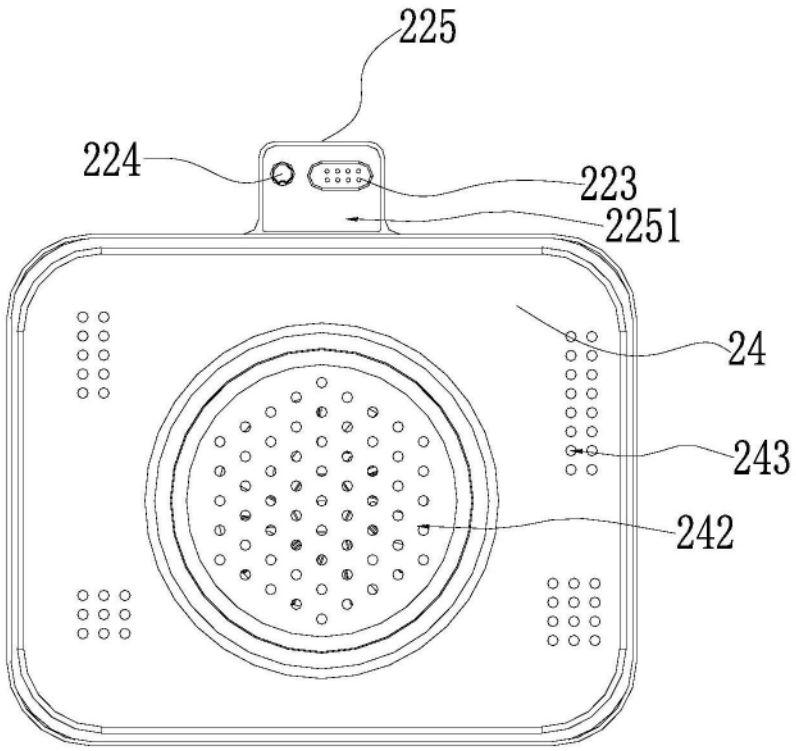


图8

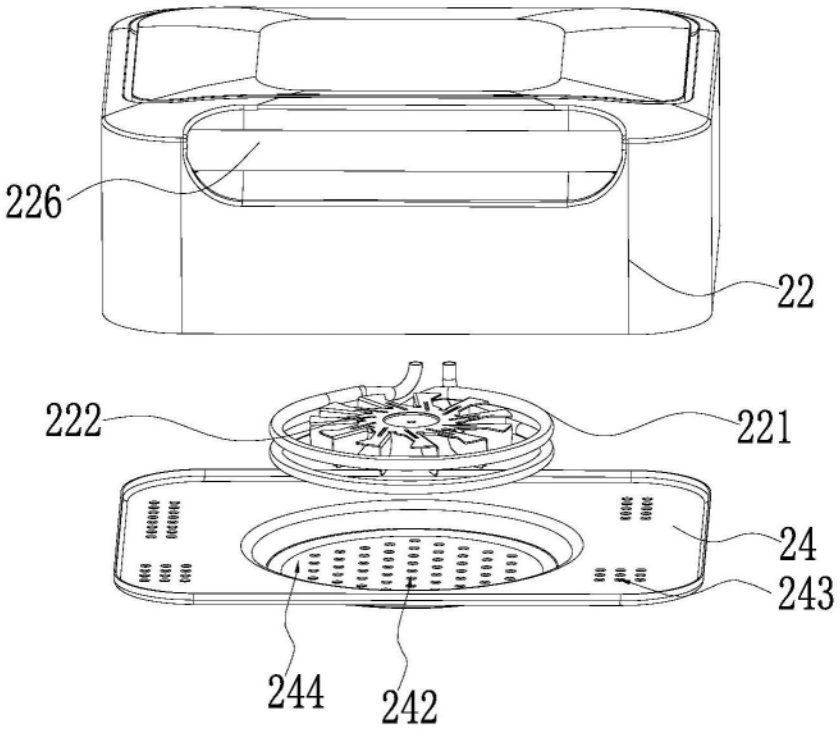


图9

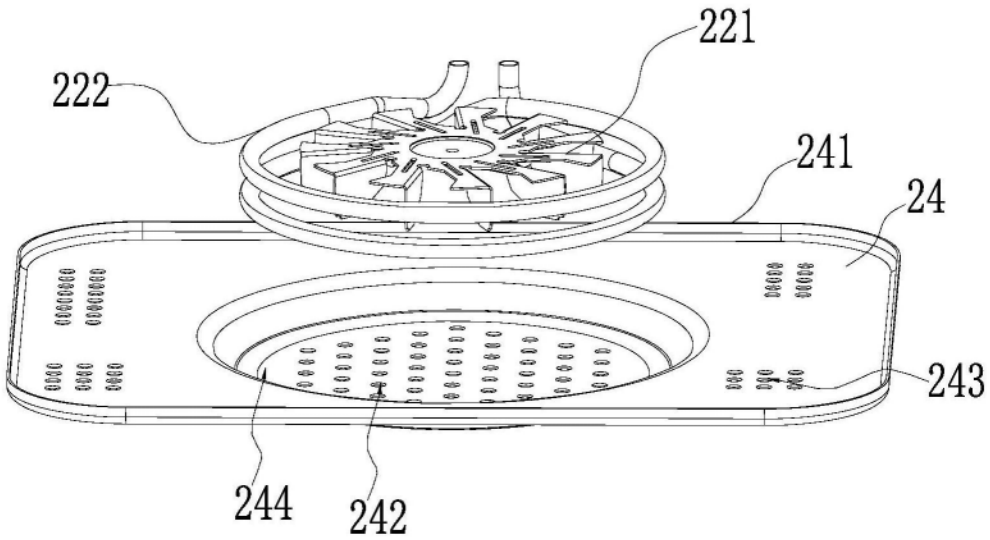


图10

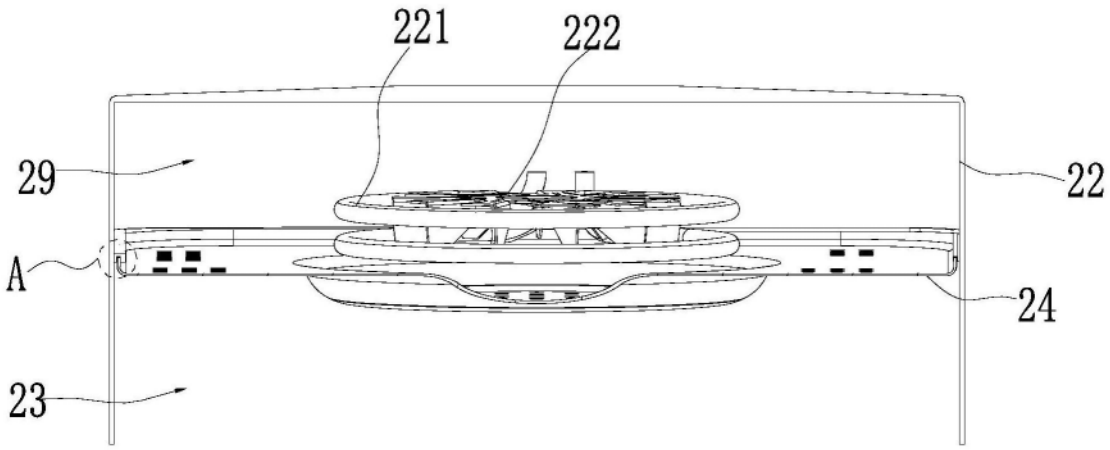


图11

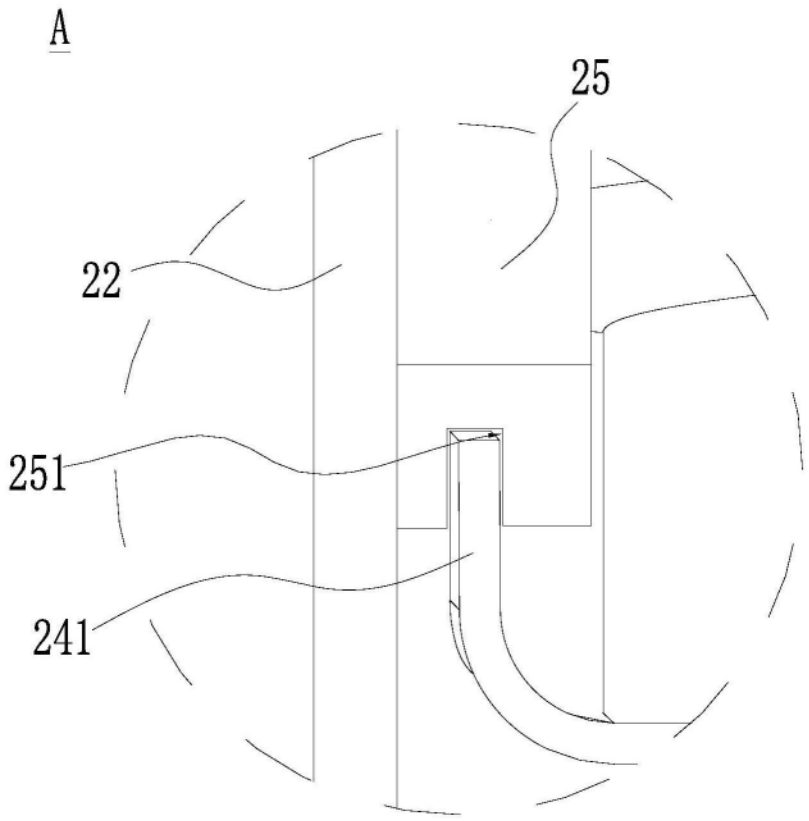


图12

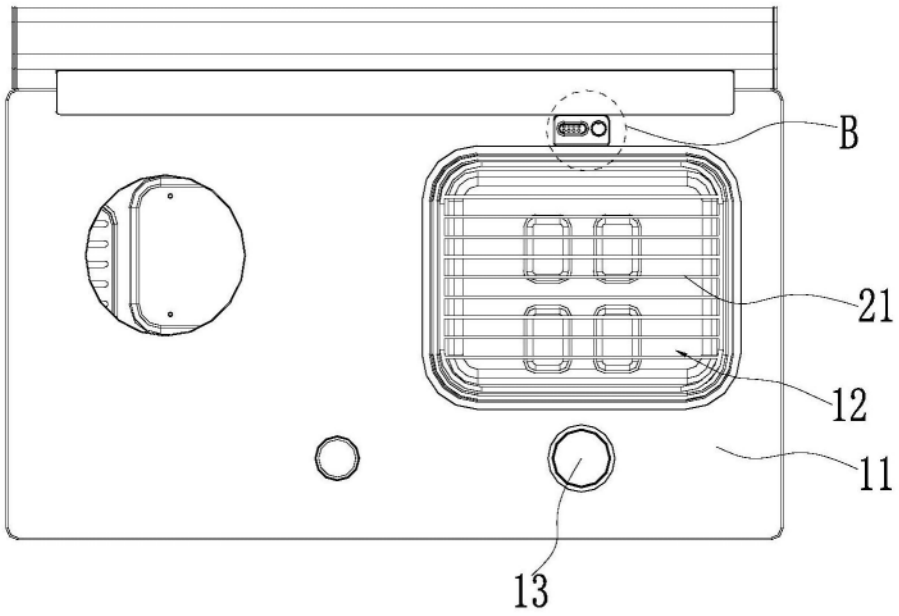


图13

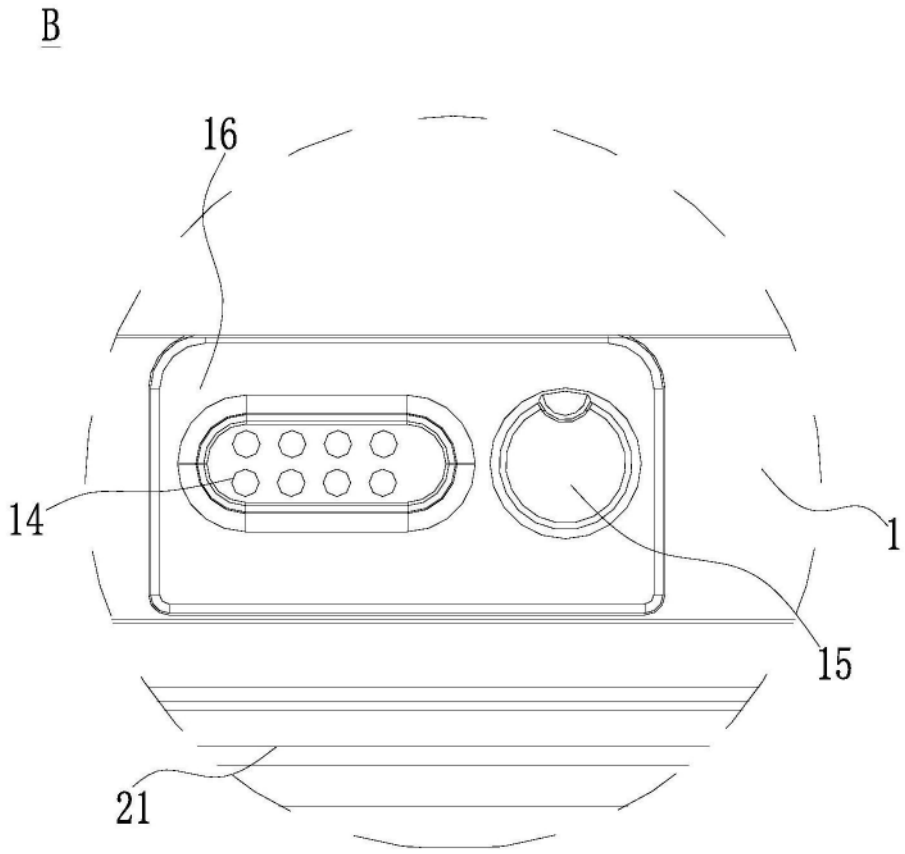


图14

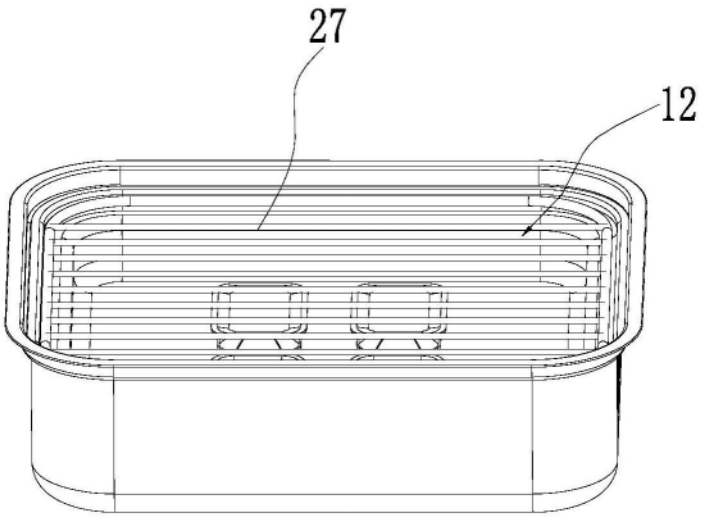


图15

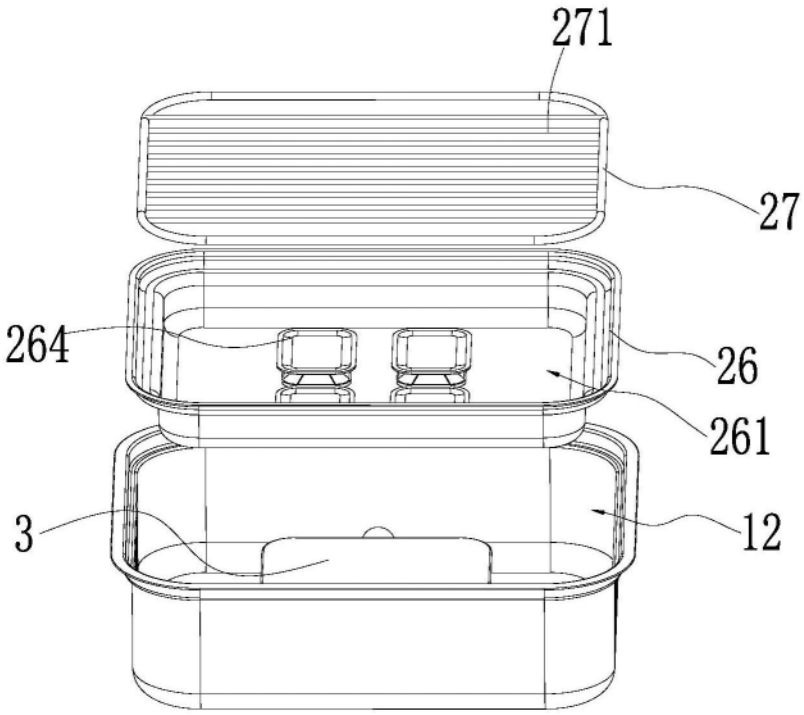


图16

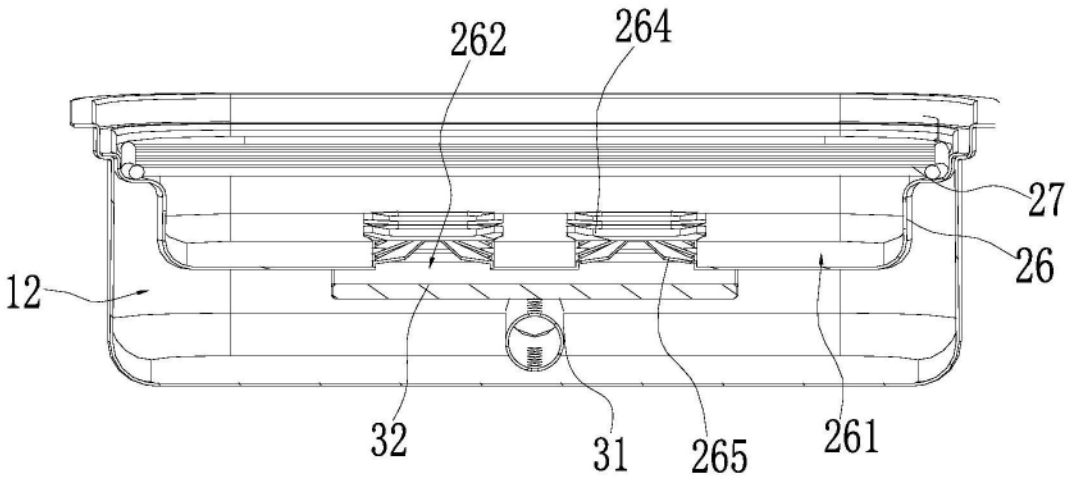


图17

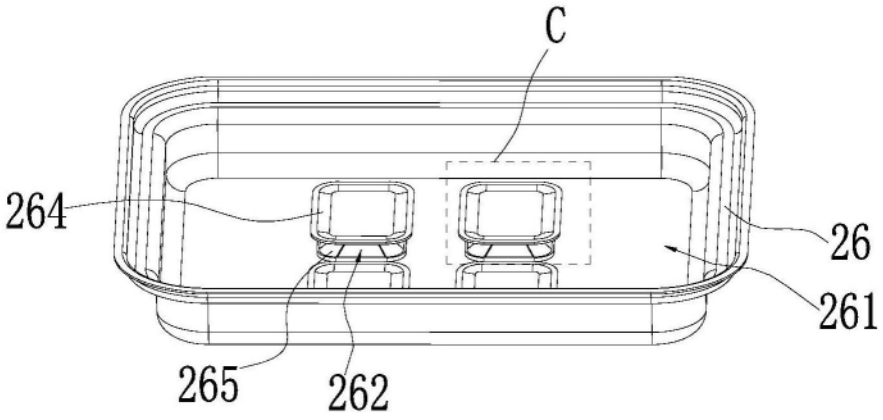


图18

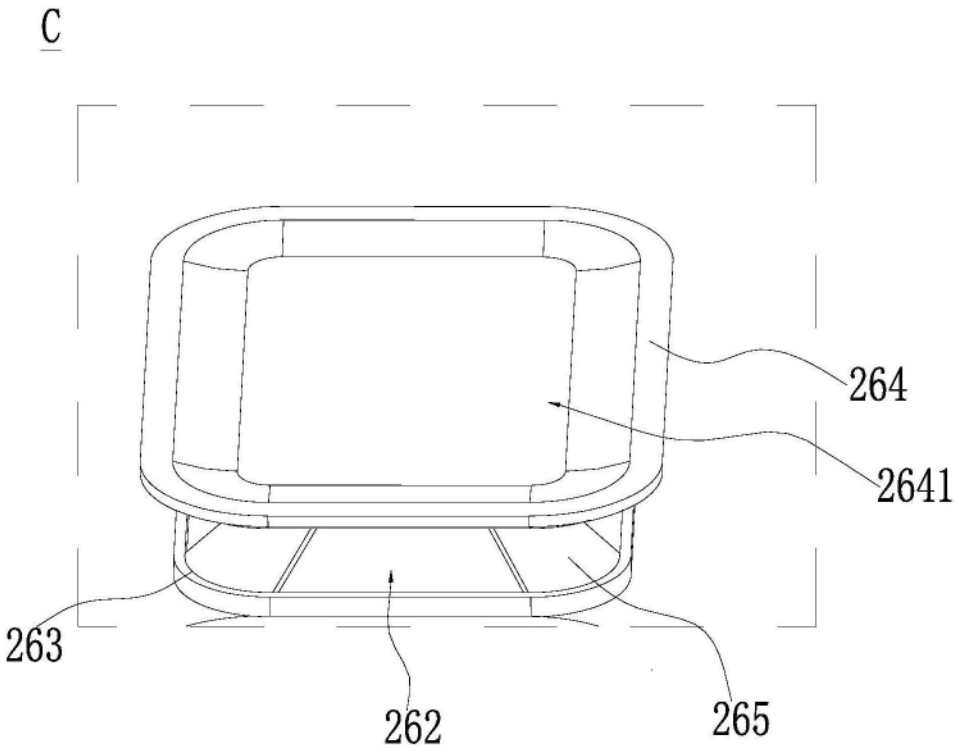


图19

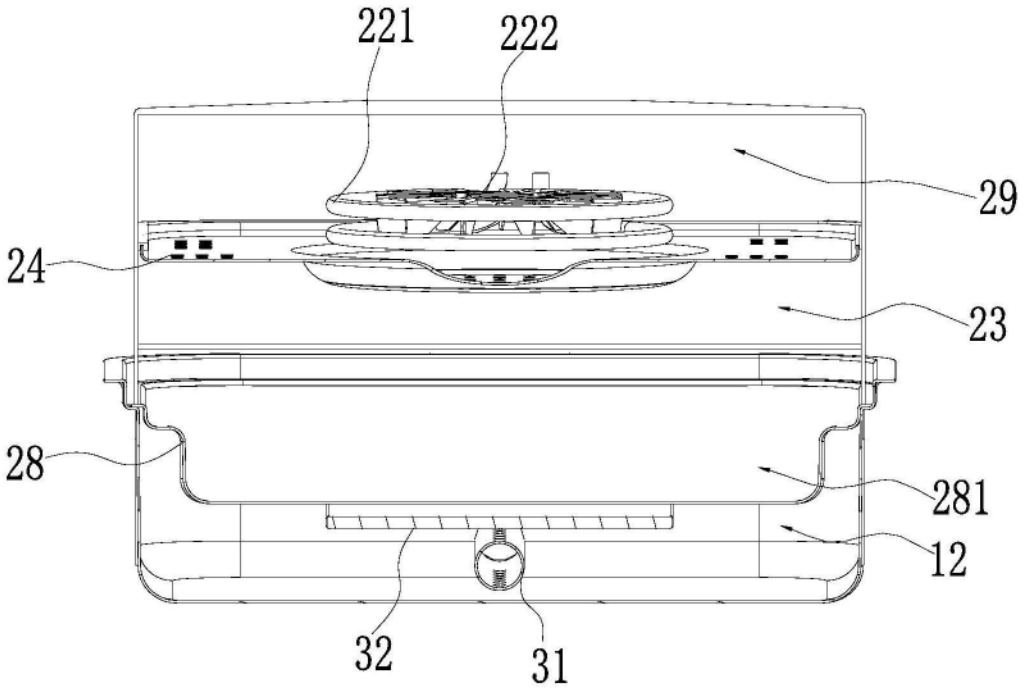


图20