

(12) 按照专利合作条约所公布的国际申请

(19) 世界知识产权组织

国际局

(43) 国际公布日

2018 年 6 月 28 日 (28.06.2018)



(10) 国际公布号

W O 2018/113418 A 1

- (51) 国际专利分类号 :
A47J 44/02 (2006.01) A47J27/00 (2006.01)
A47J 43/04 (2006.01) A47J 36/24 (2006.01)
- (21) 国际申请号 : PCT/CN2017/108479
- (22) 国际申请日 : 2017 年 10 月 31 日 (31.10.2017)
- (25) 申请语言 : 中文
- (26) 公布语言 : 中文
- (30) 优先权 :
201621419523.0 2016 年 12 月 22 日 (22.12.2016) CN
- (71) 申请人 : 宁波宏一电器有限公司 (NINGBO HONGYI ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD) [CN/CN] ; 中国浙江省慈溪市观海卫镇工业园东区, Zhejiang 315314 (CN) .
- (72) 发明人 : 李明波 (LI, Mingbo) ; 中国浙江省慈溪市观海卫镇工业园东区, Zhejiang 315314 (CN) .
- (74) 代理人 : 杭州慧亮知识产权代理有限公司 (HANGZHOU HUADING INTELLECTUAL PROPERTY LAW FIRM) ; 中国浙江省杭州市滨
- 江区江虹路 1750 号信雅达国际创新中心 1 幢 1804 室, Zhejiang 310052 (CN) .
- (81) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的国家保护) : AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW .
- (84) 指定国 (除另有指明, 要求每一种可提供的地区保护) : ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), 欧亚 (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), 欧洲 (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT,

(54) Title: FOOD PROCESSOR HAVING HEATING FUNCTION

(54) 发明名称 : 一种加热式料理机

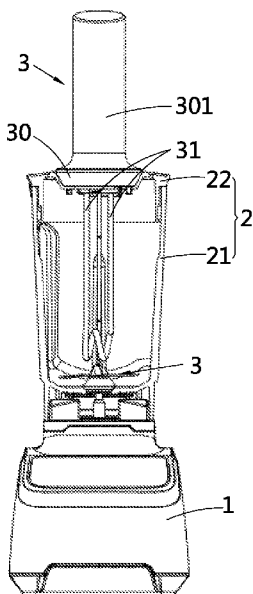


图 1

(57) Abstract: A food processor having a heating function, falling under the technical field of food processing and solving the drawback of the existing food processors having heating functions that results from performing heating from the bottom portion. The heating-type food processor comprises a base (1) and a stirring cup (2) provided on the base, a motor being provided in the base, the bottom portion of the stirring cup being provided with a smash cutter (3) driven by the motor; the food processor also comprises a heater (3), the heater (3) comprising a base body (30) and an exothermic body (31) extending from the front end of the base body (30), the base body (30) being provided on the upper portion of the stirring cup (2), the exothermic body (31) extending from top to the bottom portion of the stirring cup (2). The food processor applies to household appliances used for food processing, generally being a food processor, juice extractor or a similar machine for preparing a beverage such as soybean milk, fruit juice and vegetable juice, and achieves the heating and boiling of the beverage.

(57) 摘要 : 一种加热式料理机, 属于食品加工技术领域, 解决现有加热式料理机采用底部加热而出现的弊端, 包括机座 (1) 和置于所述机座上的搅拌杯 (2), 所述机座内设有电机, 所述搅拌杯底部设有由所述电机驱动的粉碎刀具 (3), 所述料理机还包括加热器 (3), 所述加热器 (3) 包括基体 (30) 和由所述基体 (30) 前端延伸出的发热体 (31), 所述基体 (30) 置于所述搅拌杯 (2) 上部, 所述发热体 (31) 由上而下延伸至搅拌杯 (2) 底部。该料理机应用于家用食品加工设备, 一般是料理机、榨汁机等类似机器, 用于制作豆浆、果汁、蔬菜汁等饮品, 并实现对饮品的加热、熬煮。



2 18/11341 A1

RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI,
CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG)。

根据细则4.17的声明：

- 发明人资格 (细则4.17 (iv))

本国际公布：

- 包括国际检索报告 (条约第21条 (3))。

一种加热式料理机

【技术领域】

本实用新型涉及食品加工技术领域，尤其是一种加热式料理机。

【背景技术】

随着现代人生活水平的提高，人们对食物料理的需求也越来越高，料理机是一种多功能厨房家电，它集打豆浆、绞肉、榨果汁、磨粉、刨冰等功能于一体，能解决厨房中的很多事情，受到越来越多消费者的喜爱。一般料理机包括机座、搅拌杯、刀具、电机等部件，其中刀具通过电机驱动旋转，以实现食品处理（粉碎、切丝等）的功能。现有一些厂商为了满足用户的多种需求，设计出了具有加热功能的料理机，在制备果汁/蔬菜汁/豆浆过程中可对食材进行加热，满足加热型食材以及用户对热饮的需求，该类型的料理机通常是在搅拌杯的底部或者侧壁设置加热体（加热管、加热丝、厚膜加热器等等），实现对搅拌杯内食材的加热，特别是采用底部加热的料理机，由于食材加热过程中会沉底，而热量又集中在搅拌杯底部，易导致搅拌杯底层食材焦糊、粘杯，不仅破坏了食材营养，也不利于搅拌杯的清洗；由于底部热量集中，导致搅拌杯高度方向上热量分布不均匀，经常出现底层食材已经烧糊而中上层食材还未煮熟的情况，影响食材加工质量，降低用户体验。

【实用新型内容】

本实用新型所要解决的技术问题在于克服现有技术的不足而提供一种加热式料理机，提升加热均匀性。

解决上述技术问题，本实用新型采用如下技术方案：

一种加热式料理机，包括机座和置于所述机座上的搅拌杯，所述机座内设有电机，所述搅拌杯底部设有由所述电机驱动的粉碎刀具，所述料理机还包括加热器，所述加热器包括基体和由所述基体前端延伸出的发热体，所述基体置于所述搅拌杯上部，所述发热体由上而下延伸至搅拌杯底部。

在上述的加热式料理机中，所述基体连接有电源线，所述料理机包括设在机座内的主控单元，所述电源线连接到所述主控单元，所述主控单元控制加热

器工作。

在上述的加热式料理机中，所述加热器还包括防溢探针，所述防溢探针设在所述基体前端并伸入搅拌杯内。

在上述的加热式料理机中，所述加热器还包括防干烧探针，所述防干烧探针设在所述基体前端并延伸至搅拌杯底部。

在上述的加热式料理机中，所述加热器还包括防护罩，所述发热体位于所述防护罩内。

在上述的加热式料理机中，所述防护罩底部敞开，防护罩侧壁设有导流孔。

在上述的加热式料理机中，所述防护罩与所述基体可拆式连接。

在上述的加热式料理机中，所述搅拌杯包括杯体和扣置在杯体顶部的杯盖，所述基体连接在所述杯盖中心处。

在上述的加热式料理机中，所述基体与所述杯盖中可拆式连接。

在上述的加热式料理机中，所述基体包括便于握持的手柄。

本实用新型的有益效果：

本实用新型的加热式料理机，包括机座和置于所述机座上的搅拌杯，所述机座内设有电机，所述搅拌杯底部设有由所述电机驱动的粉碎刀具，所述料理机还包括加热器，所述加热器包括基体和由所述基体前端延伸出的发热体，所述基体置于所述搅拌杯上部，所述发热体由上而下延伸至搅拌杯底部。由于加热器的基体置于搅拌杯上部，发热体由上而下延伸至搅拌杯底部，发热体在高度方向上几乎贯穿了整个搅拌杯，使得搅拌杯底层、中层和上层的食材都能得到有效、均匀地加热，避免现有技术采用搅拌杯底部和/或侧部加热导致食材糊化、粘杯的情况；由于减轻了食材加热过程中的焦糊、粘杯情况，且发热体不设置在搅拌杯杯壁上，搅拌杯清洗更为方便；由于发热体位于搅拌杯内部，工作时产生的热量由搅拌杯内部向杯壁方向辐射，保证搅拌杯横向区域食材的加热均匀度，形成立体加热模式，利于提升热效率和饮料制作口感。

基体连接有电源线，所述料理机包括设在机座内的主控单元，所述电源线连接到所述主控单元，所述主控单元控制加热器工作。主控单元控制加热器工作主要包括为加热器供电、根据实际加工食材来设定加热时间、设定加热功率等，从而保证饮料的制作口感。

加热器还包括防溢探针，所述防溢探针设在所述基体前端并伸入搅拌杯内。通过防溢探针实现防溢检测，避免制作过程中出现溢杯情况。

加热器还包括防干烧探针，所述防干烧探针设在所述基体前端并延伸至搅拌杯底部。通过防干烧探针实现防干烧检测，有效防止干烧，提高机器使用安全性。

加热器还包括防护罩，所述发热体位于所述防护罩内。有效保护发热体，特别是在加工硬质食材时，可大大减轻食材对发热体冲击，延长使用寿命。

防护罩底部敞开，防护罩侧壁设有导流孔。被粉碎的食材在搅拌杯和防护罩之间反复循环，提高食材粉碎效果，从而提升制作饮料口感，并且能控制食材粉碎搅拌过程中产生的泡沫，利于防溢。

防护罩与所述基体可拆式连接。便于防护罩的单独清洗，用户亦可根据实际加工需求而选择是否安装防护罩。

搅拌杯包括杯体和扣置在杯体顶部的杯盖，所述基体连接在所述杯盖中心处。发热体热量由杯体中心向外辐射，提升加热均匀性。

基体与所述杯盖中可拆式连接，便于加热器的单独清洗，用户亦可根据实际加工需求而选择是否安装加热器。

本实用新型的这些特点和优点将会在下方的具体实施方式、附图中详细的揭露。

【附图说明】

下面结合附图对本实用新型做进一步的说明：

图1为本实用新型实施例一中料理机的结构示意图；

图2为本实用新型实施例一中加热器的结构示意图；

图3为本实用新型实施例二中料理机的结构示意图；

图4为本实用新型实施例二中加热器的结构示意图。

【具体实施方式】

下面结合本实用新型实施例的附图对本实用新型实施例的技术方案进行解释和说明，但下述实施例仅为本实用新型的优选实施例，并非全部。基于实施

方式中的实施例，本领域技术人员在没有做出创造性劳动的前提下所获得其他实施例，都属于本实用新型的保护范围。

参照图 1、2，本实用新型实施例一提出的加热式料理机，包括机座 1 和置于机座 1 上的搅拌杯 2，机座 1 内设有电机，搅拌杯 2 底部设有由电机驱动的粉碎刀具 3，一般来说：粉碎刀具 3 包括刀座、刀轴和粉碎刀片，粉碎刀片安装在刀轴上端，刀轴安装在刀座上，刀座安装在搅拌杯 2 底部，机座 1 上的电机与刀轴下端通过联轴器传动连接，工作时，电机通过联轴器、刀轴带动粉碎刀片旋转，对搅拌杯 2 内的食材进行粉碎加工。

为实现食材加工过程中的加热，本实施例的料理机还包括加热器 3，加热器 3 包括基体 30 和由基体 30 前端延伸出的发热体 31，基体 30 置于搅拌杯 2 上部，发热体 31 由上而下延伸至搅拌杯 2 底部。由于加热器 3 的基体 30 置于搅拌杯 2 上部，发热体 31 由上而下延伸至搅拌杯 2 底部，发热体 31 在高度方向上几乎贯穿了整个搅拌杯 2，使得搅拌杯 2 底层、中层和上层的食材都能得到有效、均匀地加热，避免现有技术采用搅拌杯底部和/或侧部加热导致食材糊化、粘杯的情况；由于减轻了食材加热过程中的焦糊、粘杯情况，且发热体 31 不设置在搅拌杯 2 杯壁上，搅拌杯 2 清洗更为方便；由于发热体 31 位于搅拌杯 2 内部，工作时产生的热量由搅拌杯 2 内部向杯壁方向辐射，保证搅拌杯 2 横向区域食材的加热均匀度，形成立体加热模式，利于提升热效率和饮料制作口感。

本实施例所述的加热体可以是电热管（U 形电热管、螺旋电热管等），亦或是铝、不锈钢等金属材料压铸而成的金属加热体，只要能实现通电直接或间接发热的方案都应在本实用新型的保护范围内。

加热器 3 的基体 30 上连接有电源线 34，料理机包括设在机座 1 内的主控单元，电源线 34 连接到主控单元，主控单元控制加热器 3 工作，例如为加热器 3 供电、根据实际加工食材来设定加热时间、设定加热功率等，从而保证饮料的制作口感。电源线 34 连接到主控单元可以是电源线 34 直接接入机座 1 内部与主控单元电连接，亦或通过插头插座组件连接到机座 1 上，应当理解：电源线可直接连接主控单元，亦或是间接连接主控单元；电源线可由外部接入机座内，亦可从机座内部走线，这样的方案都应在本实用新型的保护范围内。本领域技术人员基于本实施例之构思，亦可想到将加热器的电源线连接到外部电源为加热器供电，例如家庭厨房中的电源插座。

在基于主控单元控制的前提下，本实施例的加热器 3 还包括防溢探针 32 和防干烧探针 33，其中，防溢探针 32 设在基体 30 前端并伸入搅拌杯 2 内，防干烧探针 33 设在所述基体 30 前端并延伸至搅拌杯 2 底部，防溢探针 32 和防干烧

探针 33 分别与主控单元连接。

在料理机加工食材过程中，由于通常食材的固定特性，食材被加热时会产生泡沫，随着加热的持续，泡沫量增加，最后导致溢杯，通过防溢探针 32 的设置，在杯内泡沫或者液体达到防溢探针 32 所在高度时，防溢探针 32 可反馈主控单元防溢信号，通过该防溢信号中断对加热器 3 的供电，从而中断加热，起到防溢作用。

防干烧探针 33 通常是温度传感器，例如热敏电阻，当搅拌杯 2 的温度超过预设安全值时，防干烧探针 33 可反馈主控单元干烧信号，通过该防溢信号中断对加热器 3 的供电，从而中断加热，起到防干烧作用，而在料理机正常工作时，防干烧探针 33 亦可作为温度检测之用，用于控制食材的加热温度。

以上所述的搅拌杯 2 包括杯体 21 和扣置在杯体 21 顶部的杯盖 22，基体 30 连接在杯盖 22 中心处，也即发热体 31 位于杯体 21 中心处，这样，加热源处于搅拌杯 2 轴心位置，热量由杯体 21 中心向外辐射，加热均匀性更好。更佳的，基体 30 与杯盖 22 中可拆式连接，例如基体 30 与杯盖 22 之间采用旋扣、卡扣等方式进行连接，便于加热器 3 的单独清洗，用户亦可根据实际加工需求而选择是否安装加热器 3，在不需要加热食材的情况下，取下加热器 3，搅拌杯 2 内可以放置更多食材。其他实施例中，基体亦可固定在杯盖上而不可拆卸，基体亦可设置在杯盖的其他位置。

为方便用户操作，基体 30 包括便于握持的手柄 301，用户在取放加热器 3 时可以握持该手柄 301，以免发生烫伤风险。

实施例二

参照图 3、4，本实施例与实施例一的不同之处在于，加热器 3 还包括防护罩 35，发热体 31 位于防护罩 35 内，有效保护发热体 31，特别是在加工硬质食材时，可大大减轻食材对发热体 31 冲击，延长使用寿命。防护罩 35 可采用金属材料，通过旋扣、卡扣等方式可拆连接到基体 30 上，便于防护罩 35 的单独清洗，用户亦可根据实际加工需求而选择是否安装防护罩 35。

本实施例的防护罩 35 底部敞开，防护罩 35 侧壁设有导流孔 351，被粉碎的食材在搅拌杯 2 和防护罩 35 之间反复循环，提高食材粉碎效果，从而提升制作饮料的口感，并且能控制食材粉碎搅拌过程中产生的泡沫，利于防溢，通常的：是在防护罩 35 侧壁下部周向分布多个导流孔 351。

本实用新型实施例应用于家用食品加工设备，一般是料理机、榨汁机等类

似机器，用于制作豆浆、果汁、蔬菜汁等饮品，并实现对饮品的加热、熬煮。

以上所述，仅为本实用新型的具体实施方式，但本实用新型的保护范围并不局限于此，熟悉该本领域的技术人员应该明白本实用新型包括但不限于附图和上面具体实施方式中描述的内容。任何不偏离本实用新型的功能和结构原理的修改都将包括在权利要求书的范围中。

权 利 要 求 书

1、一种加热式料理机，包括机座和置于所述机座上的搅拌杯，所述机座内设有电机，所述搅拌杯底部设有由所述电机驱动的粉碎刀具，其特征在于，所述料理机还包括加热器，所述加热器包括基体和由所述基体前端延伸出的发热体，所述基体置于所述搅拌杯上部，所述发热体由上而下延伸至搅拌杯底部。

2、如权利要求1所述的加热式料理机，其特征在于，所述基体连接有电源线，所述料理机包括设在机座内的主控单元，所述电源线连接到所述主控单元，所述主控单元控制加热器工作。

3、如权利要求2所述的加热式料理机，其特征在于，所述加热器还包括防溢探针，所述防溢探针设在所述基体前端并伸入搅拌杯内。

4、如权利要求2所述的加热式料理机，其特征在于，所述加热器还包括防干烧探针，所述防干烧探针设在所述基体前端并延伸至搅拌杯底部。

5、如权利要求1所述的加热式料理机，其特征在于，所述加热器还包括防护罩，所述发热体位于所述防护罩内。

6、如权利要求5所述的加热式料理机，其特征在于，所述防护罩底部敞开，防护罩侧壁设有导流孔。

7、如权利要求5所述的加热式料理机，其特征在于，所述防护罩与所述基体可拆式连接。

8、如权利要求1至7之一所述的加热式料理机，其特征在于，所述搅拌杯包括杯体和扣置在杯体顶部的杯盖，所述基体连接在所述杯盖中心处。

9、如权利要求8所述的加热式料理机，其特征在于，所述基体与所述杯盖中可拆式连接。

10、如权利要求1至7之一所述的加热式料理机，其特征在于，所述基体包括便于握持的手柄。

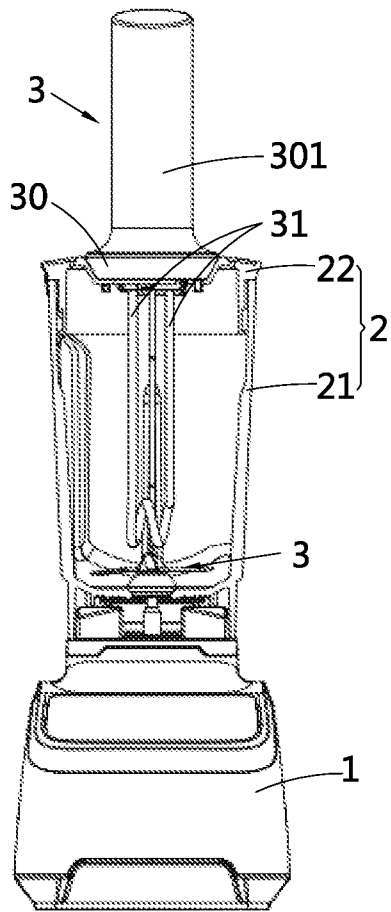


图1

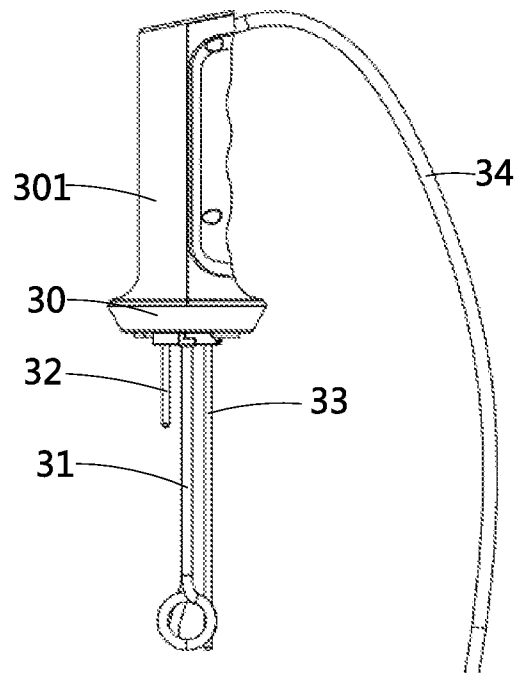


图2

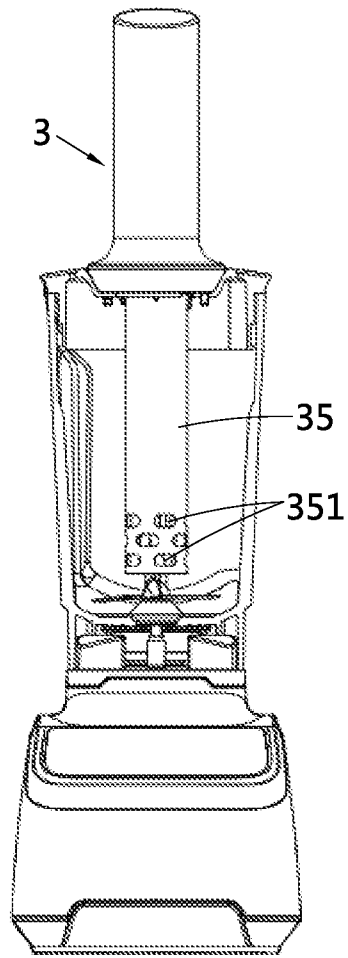


图3

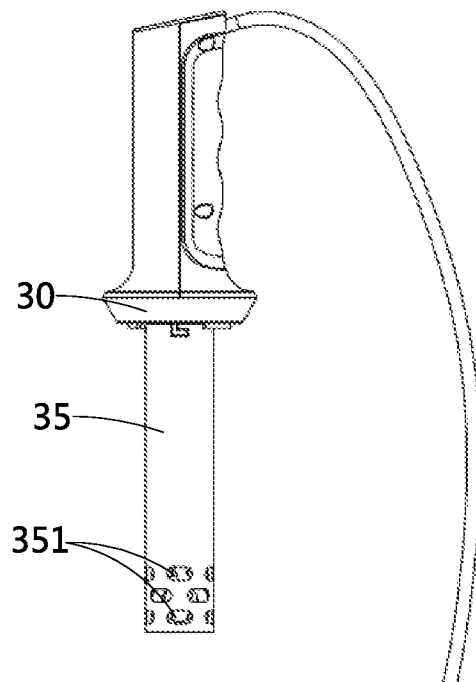


图4

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN20 17/108479

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A47J 44/02 (2006.01) i;A47J 43/04 (2006.01) i;A47J 27/00 (2006.01) i;A47J 36/24 (2006.01) i

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

A47J

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

CNABS: A47J, CN104622323, CN101485422, 7, CN101485423, A47J 44/02, 烧干, 加热, 料理, CN2284577, A47J 43/04, CN201467925, 上方, 干烧, CN201393528, 均匀, CN201929794, 上部, CN101507576

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
PX	CN 206659715 U (NINGBO HONGYI ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.), 24 November 2017 (24.11.2017), entire document	1-10
X	CN 2284577 Y (ZHANG, Xiaoqun), 24 June 1998 (24.06.1998) description, particular embodiments, and figures 1-2	1-2, 5-10
Y	CN 2284577 Y (ZHANG, Xiaoqun), 24 June 1998 (24.06.1998) description, particular embodiments, and figures 1-2	3-4
Y	CN 201393526 Y (SHI, Weili), 03 February 2010 (03.02.2010), entire document	3-4
A	CN 201393528 Y (SHI, Weili), 03 February 2010 (03.02.2010), entire document	1-10
A	CN 101485423 A (ZHEJIANG SUPOR ELECTRICAL APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.), 22 July 2009 (22.07.2009), entire document	1-10
A	CN 201467925 U (LI, Tufeng), 19 May 2010 (19.05.2010), entire document	1-10
A	WO 2011110871 A2 (GREEN LANE PRODUCTS LTD. et al.), 15 September 2011 (15.09.2011), entire document	1-10

 Further documents are listed in the continuation of Box C. See patent family annex.

* Special categories of cited documents:

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier application or patent but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search 29 January 2018	Date of mailing of the international search report 09 February 2018
Name and mailing address of the ISA State Intellectual Property Office of the P. R. China No. 6, Xitucheng Road, Jimenqiao Haidian District, Beijing 100088, China Facsimile No. (86-10) 62019451	Authorized officer ZHANG, Rui Telephone No. (86-10) 0512-88997601

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/CN2017/108479

C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	GB 2504493 A (ALEX, G.B.), 05 February 2014 (05.02.2014), entire document	1-10
A	CN 101507576 A (ZHANGZHOU MALATA PHOTOCATALYSIS SCIENCE & TECHNOLOGY CO., LTD.), 19 August 2009 (19.08.2009), entire document	1-10

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.
PCT/CN2017/108479

Patent Documents referred in the Report	Publication Date	Patent Family	Publication Date
CN 206659715 U	24 November 2017	None	
CN 2284577 Y	24 June 1998	None	
CN 201393528 Y	03 February 2010	None	
CN 101485423 A	22 July 2009	None	
CN 201467925 U	19 May 2010	None	
W O 2011110871 A 2	15 September 2011	W O 2011110871 A 3	27 October 2011
		GB 201216956 D O	07 November 2012
		GB 201004135 D O	28 April 2010
		GB 2491318 A	28 November 2012
GB 2504493 A	05 February 2014	GB 2504493 B	22 March 2017
		GB 201213540 D O	12 September 2012
CN 101507576 A	19 August 2009	CN 101569502 B	27 July 2011
		CN 201409809 Y	24 February 2010
		CN 101507576 B	13 July 2011
		CN 101569502 A	04 November 2009

国际检索报告

国际申请号

PCT/CN2017/108479

<p>A. 主题的分类</p> <p>A47J 44/02 (2006. 01) i ; A47J 43/04 (2006. 01) i ; A47J 27/00 (2006. 01) i ; A47J 36/24 (2006. 01) i</p> <p>按照国际专利分类 (IPC) 或者同时按照国家分类和 IPC 两种分类</p>																													
<p>B. 检索领域</p> <p>检索的最低限度文献 (标明分类系统和分类号)</p> <p>A47J</p> <p>包含在检索领域中的除最低限度文献以外的检索文献</p> <p>在国际检索时查阅的电子数据库 (数据库的名称, 和使用的检索词 (如使用))</p> <p>CNABS :A47J, CN104622323, CN101485422, 7, CN101485423, A47J44/02, 烧干, 加热, 料理, CN2284577, A47J43/04, CN201467925, 上方, 干烧, CN201393528, 均匀, C函 1929794, 上部, CN101507576</p>																													
<p>C 相关文件</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>类型*</th> <th>引用文件, 必要时, 指明相关段落</th> <th>相关的权利要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>PX</td> <td>CN 206659715 U (宁波宏一电器有限公司) 2017 年 11 月 24 日 (2017 - 11 - 24) 全文</td> <td>1-10</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>CN 2284577 Y (张小群) 1998 年 6 月 24 日 (1998 - 06 - 24) 说明书具体实施例及附图 1-2</td> <td>1-2、5-10</td> </tr> <tr> <td>Y</td> <td>CN 2284577 Y (张小群) 1998 年 6 月 24 日 (1998 - 06 - 24) 说明书具体实施例及附图 1-2</td> <td>3-4</td> </tr> <tr> <td>Y</td> <td>CN 201393526 Y (史伟立) 2010 年 2 月 3 日 (2010 - 02 - 03) 全文</td> <td>3-4</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 201393528 Y (史伟立) 2010 年 2 月 3 日 (2010 - 02 - 03) 全文</td> <td>1-10</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 101485423 A (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2009 年 7 月 22 日 (2009 - 07 - 22) 全文</td> <td>1-10</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>CN 201467925 U (励土峰) 2010 年 5 月 19 日 (2010 - 05 - 19) 全文</td> <td>1-10</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>WO 201 11 10871 A2 (GREEN LANE PRODUCTS LTD 等) 2011 年 9 月 15 日 (2011 - 09 - 15) 全文</td> <td>1-10</td> </tr> </tbody> </table>			类型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求	PX	CN 206659715 U (宁波宏一电器有限公司) 2017 年 11 月 24 日 (2017 - 11 - 24) 全文	1-10	X	CN 2284577 Y (张小群) 1998 年 6 月 24 日 (1998 - 06 - 24) 说明书具体实施例及附图 1-2	1-2、5-10	Y	CN 2284577 Y (张小群) 1998 年 6 月 24 日 (1998 - 06 - 24) 说明书具体实施例及附图 1-2	3-4	Y	CN 201393526 Y (史伟立) 2010 年 2 月 3 日 (2010 - 02 - 03) 全文	3-4	A	CN 201393528 Y (史伟立) 2010 年 2 月 3 日 (2010 - 02 - 03) 全文	1-10	A	CN 101485423 A (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2009 年 7 月 22 日 (2009 - 07 - 22) 全文	1-10	A	CN 201467925 U (励土峰) 2010 年 5 月 19 日 (2010 - 05 - 19) 全文	1-10	A	WO 201 11 10871 A2 (GREEN LANE PRODUCTS LTD 等) 2011 年 9 月 15 日 (2011 - 09 - 15) 全文	1-10
类型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求																											
PX	CN 206659715 U (宁波宏一电器有限公司) 2017 年 11 月 24 日 (2017 - 11 - 24) 全文	1-10																											
X	CN 2284577 Y (张小群) 1998 年 6 月 24 日 (1998 - 06 - 24) 说明书具体实施例及附图 1-2	1-2、5-10																											
Y	CN 2284577 Y (张小群) 1998 年 6 月 24 日 (1998 - 06 - 24) 说明书具体实施例及附图 1-2	3-4																											
Y	CN 201393526 Y (史伟立) 2010 年 2 月 3 日 (2010 - 02 - 03) 全文	3-4																											
A	CN 201393528 Y (史伟立) 2010 年 2 月 3 日 (2010 - 02 - 03) 全文	1-10																											
A	CN 101485423 A (浙江苏泊尔家电制造有限公司) 2009 年 7 月 22 日 (2009 - 07 - 22) 全文	1-10																											
A	CN 201467925 U (励土峰) 2010 年 5 月 19 日 (2010 - 05 - 19) 全文	1-10																											
A	WO 201 11 10871 A2 (GREEN LANE PRODUCTS LTD 等) 2011 年 9 月 15 日 (2011 - 09 - 15) 全文	1-10																											
<p><input checked="" type="checkbox"/> 其余文件在 c 栏的续页中列出。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 见同族专利附件。</p>																													
<p>* 引用文件的具体类型:</p> <p>"A" 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件</p> <p>"E" 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利</p> <p>"L" 可能对优先权要求构成怀疑的文件, 或为确定另一篇引用文件的公布日而引用的或者因其他特殊理由而引用的文件 (如具体说明的)</p> <p>"O" 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件</p> <p>"?" 公布日先于国际申请日但迟于所要求的优先权日的文件</p> <p>"T" 在申请日或优先权日之后公布, 与申请不相抵触, 但为了理解发明之理论或原理的在后文件</p> <p>"X" 特别相关的文件, 单独考虑该文件, 认定要求保护的发明不是新颖的或不具有创造性</p> <p>"Y" 特别相关的文件, 当该文件与另一篇或者多篇该类文件结合并且这种结合对于本领域技术人员为显而易见时, 要求保护的发明不具有创造性</p> <p>"&" 同族专利的文件</p>																													
<p>国际检索实际完成的日期</p> <p>2018 年 1 月 29 日</p>		<p>国际检索报告邮寄日期</p> <p>2018 年 2 月 9 日</p>																											
<p>ISA/CN 的名称和邮寄地址</p> <p>中华人民共和国国家知识产权局 (ISA/CN)</p> <p>中国北京市海淀区蓟门桥西土城路 6 号 100088</p> <p>传真号 (86-10) 62019451</p>		<p>授权官员</p> <p>张瑞</p> <p>电话号码 (86-10) 0512-88997601</p>																											

C. 相关文件		
类型 ^k	引用文件，必要时，指明相关段落	相关的权利要求
A	GB 2504493 A (GORT- BARTEN ALEX) 2014 年 2 月 5 日 (2014 - 02 - 05) 全文	1—10
A	CN 101507576 A (漳州万利达光催化科技有限公司) 2009 年 8 月 19 日 (2009 - 08 - 19) 全文	1—10

国际检索报告
关于同族专利的信息

国际申请号

PCT/CN2017/108479

检索报告引用的专利文件			公布日 (年/月/日)	同族专利	公布日 (年/月/日)
CN	206659715	U	2017 年 11 月 24 日	无	
CN	2284577	Y	1998 年 6 月 24 日	无	
CN	201393528	Y	2010 年 2 月 3 日	无	
CN	101485423	A	2009 年 7 月 22 日	无	
CN	201467925	U	2010 年 5 月 19 日	无	
WO	201 11 10871	A2	2011 年 9 月 15 日	WO	2011 110871 A3 2011 年 10 月 27 0
				GB	201216956 DO 2012 年 11 月 7 0
				GB	201004135 DO 2010 年 4 月 28 0
				GB	2491318 A 2012 年 11 月 28 0
GB	2504493	A	2014 年 2 月 5 日	GB	2504493 B 2017 年 3 月 22 0
				GB	201213540 DO 2012 年 9 月 12 0
CN	101507576	A	2009 年 8 月 19 日	CN	101569502 B 201 1 年 7 月 27 0
				CN	201409809 Y 2010 年 2 月 24 0
				CN	101507576 B 201 1 年 7 月 13 0
				CN	101569502 A 2009 年 11 月 4 日