

(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
2017 年 12 月 7 日 (07.12.2017)



(10) 国际公布号
WO 2017/206407 A1

- (51) 国际专利分类号:
A47J 27/04 (2006.01) A47J 36/00 (2006.01)
A47J 36/38 (2006.01) A47J 36/08 (2006.01)
- (21) 国际申请号: PCT/CN2016/101271
- (22) 国际申请日: 2016 年 9 月 30 日 (30.09.2016)
- (25) 申请语言: 中文
- (26) 公布语言: 中文
- (30) 优先权:
201610373891.4 2016年5月30日 (30.05.2016) CN
- (71) 申请人: 广东美的厨房电器制造有限公司 (GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO.,LTD.) [CN/CN]; 中国广东省佛山市顺德区佛山市顺德区北滘镇永安路 6 号, Guangdong 528311 (CN)。美的集团股份有
- 限公司(MIDEA GROUP CO., LTD.) [CN/CN]; 中国广东省佛山市顺德区北滘镇美的的大道 6 号美的的总部大楼B区26-28楼, Guangdong 528311 (CN)。
- (72) 发明人: 陆海东 (LU, Haidong); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇永安路 6 号, Guangdong 528311 (CN)。王拜军 (WANG, Baijun); 中国广东省佛山市顺德区北滘镇永安路 6 号, Guangdong 528311 (CN)。
- (74) 代理人: 北京友联知识产权代理事务所 (普通合伙) (YOULINK INTELLECTUAL PROPERTY LAW FIRM); 中国北京市海淀区学清路 8 号科技财富中心A座506室尚志峰, Beijing 100192 (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,

(54) Title: STEAM COOKING APPARATUS

(54) 发明名称: 蒸汽烹饪装置

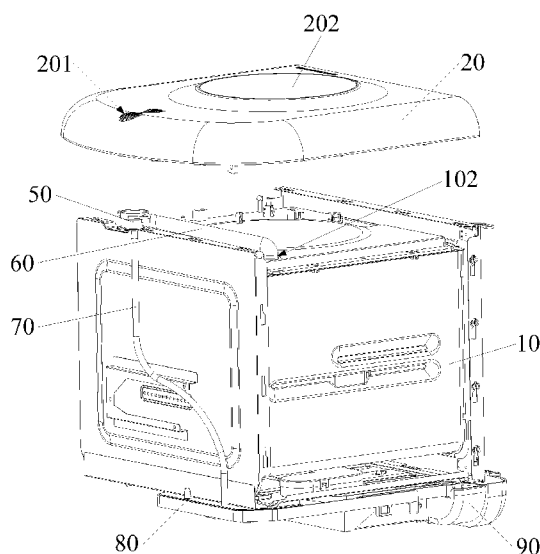


图 2

(57) Abstract: A steam cooking apparatus, comprising: a liner (10), an upper cover (20), a steam generator (30), a water collecting compartment (40), and a flow guide member (50), the liner (10) having a cooking chamber (101), and a steam outlet (102) being disposed on the liner (10); the upper cover (20) is positioned above the liner (10), a steam discharge opening (201) in communication with the steam outlet (102) being disposed on the upper cover (20); the steam generator (30) is in communication with the cooking chamber (101), and is used for conveying steam into the cooking chamber (101); the water collecting compartment (40) is arranged



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, JP, KE, KG, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, ME, MG, MK, MN, 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, 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)。

本国际公布:

- 包括国际检索报告 (条约第21条(3))。

below the liner (10); the flow guide member (50) is arranged between the steam outlet (102) and the steam discharge opening (201), the flow guide member (50) having a steam intake part (501) in communication with the steam outlet (102), a steam discharge part (502) in communication with the steam discharge opening (201), and a water discharge part (503) in communication with the water collecting compartment (40), the water discharge part (503) being arranged below the steam discharge part (502), such that the condensed water at the steam discharge opening (201) is guided to flow through the water discharge part (503) into the water collecting compartment (40). The present steam cooking apparatus, by means of the addition of a flow guide member between the steam outlet and the steam discharge opening, ensures that some of the steam inside the cooking chamber can be discharged outside of the product by means of the flow guide member, and also ensures that the condensed water produced at the steam discharge opening can be guided by means of the flow guide member to flow into the water collecting compartment.

(57) 摘要: 一种蒸汽烹饪装置, 包括: 内胆(10)、上盖(20)、蒸汽发生器(30)、接水盒(40)和导流件(50), 内胆(10)具有烹饪腔(101), 内胆(10)上开设有蒸汽出口(102); 上盖(20)位于内胆(10)上方, 上盖(20)上开设有与蒸汽出口(102)连通的排汽口(201); 蒸汽发生器(30)与烹饪腔(101)连通, 用于向烹饪腔(101)内输送蒸汽; 接水盒(40)位于内胆(10)下方; 导流件(50)设在蒸汽出口(102)和排汽口(201)之间, 导流件(50)具有与蒸汽出口(102)连通的进汽部(501)、与排汽口(201)连通的排汽部(502)及与接水盒(40)连通的排水部(503), 且排水部(503)位于排汽部(502)的下方, 以使排汽口(201)处的冷凝水能够经排水部(503)导流至接水盒(40)内。该蒸汽烹饪装置, 通过在蒸汽出口和排汽口之间增设导流件, 既保证烹饪腔内的部分蒸汽能够经导流件排出到产品外部, 又保证排汽口处产生的冷凝水能够经导流件导流至接水盒中。

蒸汽烹饪装置

5 本申请要求 2016 年 05 月 30 日在中国国家知识产权局提交的申请号为 201610373891.4、发明名称为“蒸汽烹饪装置”的中国专利申请的优先权，其全部内容通过引用结合在本申请中。

技术领域

10 本发明涉及厨房用具领域，更具体而言，涉及一种蒸汽烹饪装置。

背景技术

现有的蒸汽烹饪装置如电蒸炉，为了维持电蒸炉内的蒸汽压力和温度，电蒸炉的烹饪腔几乎是全密封结构，只在烹饪腔的顶部开了一个小的排汽口，以
15 确保电蒸炉工作时不会导致烹饪腔内的压力过大。

然而，现有的电蒸炉，在蒸汽烹饪过程中，排汽口处会汇集冷凝水，在蒸汽的冲击下排汽口处会溅起水珠，有可能烫伤用户；在蒸汽烹饪结束后，残留在排汽口处的水，很难进行有效清洁，且残留的水可能会发生回流，流到烹饪腔内会对食物的健康和口感产生不良影响。

20

发明内容

为了解决上述技术问题至少之一，本发明的目的在于提供一种蒸汽烹饪装置。

为了实现上述目的，本发明提供了一种蒸汽烹饪装置，包括：内胆，所
25 述内胆具有烹饪腔，所述内胆上开设有蒸汽出口；上盖，位于所述内胆的上方，所述上盖上开设有与所述蒸汽出口连通的排汽口；蒸汽发生器，与所述烹饪腔连通，用于向所述烹饪腔内输送蒸汽；接水盒，位于所述内胆的下方，用于收纳所述烹饪腔排出的冷凝水；和导流件，设在所述蒸汽出口和所述排汽口之间，所述导流件具有与所述蒸汽出口连通的进汽部、与所述排汽口连通的排汽部及

与所述接水盒连通的排水部，且所述排水部位于所述排汽部的下方，以使所述排汽口处的冷凝水能够经所述排水部导流至所述接水盒内。

本发明提供的蒸汽烹饪装置，通过在蒸汽出口和排汽口之间增设导流件，一方面，保证烹饪腔内产生的部分蒸汽能够经蒸汽出口、导流件上的进汽部和排汽部后，由上盖上的排汽口排出到产品外部，从而避免蒸汽烹饪装置工作时烹饪腔内的蒸汽压力过大；另一方面，保证排汽口处产生的冷凝水能够经导流件上的排汽部和排水部后，导流至位于内胆下方的接水盒中，从而避免了烹饪过程中冷凝水在排汽口处汇集的情况，进而避免了在蒸汽的冲击下排汽口处会溅起水珠，甚至烫伤用户的问题，同时避免了冷凝水堵住排汽口的问题，并避免了烹饪结束后冷凝水在排汽口处汇集的情况，进而避免了冷凝水残留在排汽口处难清洁的情况，及残留的冷凝水回流到烹饪腔内影响食物的健康和口感的问题。

另外，本发明上述实施例提供的蒸汽烹饪装置还具有如下附加技术特征：

在上述技术方案中，优选地，所述导流件还具有连接在所述排汽部和所述排水部之间的储水部，所述储水部的下端面上开设有与所述排水部连通的第一连通口，所述储水部的侧壁上开设有与所述进汽部连通的第二连通口。

排汽部和排水部之间连接有储水部，储水部的上部与排汽部连通，储水部的下部与排水部连通，且储水部的下端面上开设有与排水部连通的第一连通口，储水部的侧壁上开设有与进汽部连通的第二连通口，使得第一连通口的高度低于第二连通口的高度，这样蒸汽在排汽口处冷凝后形成水珠，集结在导流件上的储水部内后，水珠能够在自身重力作用下，经导流件上的排水部回流到内胆下方的接水盒内，而不会经导流件上的进汽部回流至烹饪腔内，从而避免了排汽口处的冷凝水回流到烹饪腔内，影响烹饪腔内食物的健康和口感的情况发生。

在上述技术方案中，优选地，所述储水部的下端面沿靠近所述第一连通口的方向逐渐向下倾斜。

储水部的下端面沿靠近第一连通口的方向逐渐向下倾斜，便于储水部内的水顺利经第一连通口流至排水部内，然后回流到与排水部连通的接水

盒内，有效防止排汽口处产生的冷凝水在储水部内汇集。

在上述技术方案中，优选地，所述内胆的顶板上靠近转角位置处开设有所述蒸汽出口，所述上盖的后端部的中间位置处开设有所述排汽口。

5 由于控制面板设置在上盖上，为了避免高温蒸汽对控制面板的温升影响，因此内胆上的蒸汽出口设在内胆顶板一角的位置，远离控制面板；同时为了美观，将上盖上的排汽口设在上盖后方的中间位置，此时内胆上的蒸汽出口和上盖上的排汽口错开布置。

在上述技术方案中，优选地，所述排汽部的上端口与所述排汽口正对设置，所述进汽部通过排汽弯管与所述蒸汽出口相连通。

10 排汽部的上端口正对排汽口设置，一方面保证蒸汽腔内排出的蒸汽能够顺利经排汽部后从排汽口排出，另一方面使得排汽口处产生的冷凝水能够在自身重力作用下，顺利经排汽部滴入到导流件上的排水部内，从而避免排汽口处冷凝水回流到烹饪腔内；由于蒸汽出口和排汽口错开设置，因此导流件上的进汽部与内胆上的蒸汽出口通过排汽弯管相连通，从烹饪腔内排出的蒸汽经过排汽
15 弯管到达导流件内，再通过导流件上的排汽部和正对排汽部的排汽口排出到蒸汽烹饪装置的外部。

在上述技术方案中，优选地，所述排汽部的上端口的形状与所述排汽口的形状相适配，且所述排汽部的上端口与所述上盖的下端面相贴合。

20 排汽部的上端口的形状与排汽口的形状相适配，且排汽部的上端口与上盖的下端面相贴合，既保证烹饪腔内的蒸汽经排汽部从排汽口顺利排出，又保证排汽口处的冷凝水经排汽部顺利回流到接水盒内；排汽部的上端口与上盖的下端面相贴合，保证排汽部与上盖之间的密封效果，避免烹饪腔内的蒸汽经排汽部和上盖之间的间隙进入到上盖和内胆之间，影响控制面板的正常工作。

25 在上述技术方案中，优选地，所述排汽部的外周面上设有向外凸出的固定部，所述导流件通过所述固定部固定在所述上盖的下端面上。

将导流件通过固定部固定在上盖上，具体地，固定部上开设有第一螺钉孔，上盖上开设有与第一螺钉孔对应的第二螺钉孔，通过打螺钉的方式将导流件固定在上盖的下端面上，装配方便，固定牢固。

在上述技术方案中，优选地，所述排水部通过接水管与所述接水盒相连

通，且所述接水管和所述接水盒之间连接有接水槽。

在接水管和接水盒之间连接有接水槽，导流件上的排水部通过接水管与接水槽相连通，接水槽与接水盒相连通，排汽口处的冷凝水经排水部，再通过接水管回流到接水槽，进而流到接水盒内，从而避免冷凝水回流到烹饪腔内。

5 在上述技术方案中，优选地，所述接水盒可拆卸地安装在所述内胆的下方。

接水盒可拆卸地安装在内胆的下方，便于将接水盒拆下倒掉里面的冷凝水，同时便于将接水盒拆下进行清洗。

在上述技术方案中，优选地，所述导流件为一体成型结构。

10 导流件一体成型，保证导流件各部分的连接强度，并使得导流件的成型方便，成本低。

本发明的附加方面和优点将在下面的描述部分中变得明显，或通过本发明的实践了解到。

15 附图说明

本发明的上述和/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：

图 1 是本发明一个实施例所述蒸汽烹饪装置的分解结构示意图；

图 2 是图 1 所示蒸汽烹饪装置的装配结构示意图；

20 图 3 是图 1 所示蒸汽烹饪装置中导流件的立体结构示意图；

图 4 是图 3 所示导流件的主视结构示意图；

图 5 是图 3 所示导流件的剖视结构示意图。

其中，图 1 至图 5 中附图标记与部件名称之间的对应关系为：

10 内胆，101 烹饪腔，102 蒸汽出口，20 上盖，201 排汽口，202 控制面板，30 蒸汽发生器，40 接水盒，50 导流件，501 进汽部，502 排汽部，503 排水部，504 储水部，5041 第一连通口，5042 第二连通口，505 固定部，60 排汽弯管，70 接水管，80 接水槽，90 底座。

具体实施方式

为了能够更清楚地理解本发明的上述目的、特征和优点，下面结合附图和具体实施方式对本发明进行进一步的详细描述。需要说明的是，在不冲突的情况下，本申请的实施例及实施例中的特征可以相互组合。

在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本发明，但是，
5 本发明还可以采用其他不同于在此描述的方式来实施，因此，本发明的保护范围并不受下面公开的具体实施例的限制。

下面参照附图 1 至图 5 描述根据本发明一些实施例的蒸汽烹饪装置。

如图 1 和图 2 所示，根据本发明一些实施例提供的一种蒸汽烹饪装置，包括：内胆 10、上盖 20、蒸汽发生器 30、接水盒 40 和导流件 50。

10 其中，内胆 10 具有烹饪腔 101，内胆 10 上开设有蒸汽出口 102；上盖 20 位于内胆 10 的上方，上盖 20 上开设有与蒸汽出口 102 连通的排汽口 201；蒸汽发生器 30 与烹饪腔 101 连通，用于向烹饪腔 101 内输送蒸汽；接水盒 40 位于内胆 10 的下方，用于收纳烹饪腔 101 排出的冷凝水；导流件 50 设在蒸汽出口 102 和排汽口 201 之间，导流件 50 具有与蒸汽出口 102 连通的进汽部 501、
15 与排汽口 201 连通的排汽部 502 及与接水盒 40 连通的排水部 503，且排水部 503 位于排汽部 502 的下方，以使排汽口 201 处的冷凝水能够经排水部 503 导流至接水盒 40 内。

本发明提供的蒸汽烹饪装置，通过在蒸汽出口 102 和排汽口 201 之间增设导流件 50，一方面，保证烹饪腔 101 内产生的部分蒸汽能够经蒸汽出口 102、
20 导流件 50 上的进汽部 501 和排汽部 502 后，由上盖 20 上的排汽口 201 排出到产品外部，从而避免蒸汽烹饪装置工作时烹饪腔 101 内的蒸汽压力过大；另一方面，保证排汽口 201 处产生的冷凝水能够经导流件 50 上的排汽部 502 和排水部 503 后，导流至位于内胆 10 下方的接水盒 40 中，从而避免了烹饪过程中冷凝水在排汽口 201 处汇集的情况，进而避免了在蒸汽的冲击下排汽口 201
25 处会溅起水珠，甚至烫伤用户的问题，同时避免了冷凝水堵住排汽口 201 的问题，并避免了烹饪结束后冷凝水在排汽口 201 处汇集的情况，进而避免了冷凝水残留在排汽口 201 处难清洁的情况，及残留的冷凝水回流到烹饪腔 101 内影响食物的健康和口感的问题。

在本发明的一个实施例中，如图 3、图 4 和图 5 所示，导流件 50 还具

有连接在排汽部 502 和排水部 503 之间的储水部 504，储水部 504 的下端面上开设有与排水部 503 连通的第一连通口 5041，储水部 504 的侧壁上开设有与进汽部 501 连通的第二连通口 5042。

排汽部 502 和排水部 503 之间连接有储水部 504，储水部 504 的上部与排
5 汽部 502 连通，储水部 504 的下部与排水部 503 连通，且储水部 504 的下端面
上开设有与排水部 503 连通的第一连通口 5041，储水部 504 的侧壁上开设有
与进汽部 501 连通的第二连通口 5042，使得第一连通口 5041 的高度低于第二
连通口 5042 的高度，这样蒸汽在排汽口 201 处冷凝后形成水珠，集结在导流
件 50 上的储水部 504 内后，水珠能够在自身重力作用下，经导流件 50 上的排
10 水部 503 回流到内胆 10 下方的接水盒 40 内，而不会经导流件 50 上的进汽部
501 回流至烹饪腔 101 内，从而避免了排汽口 201 处的冷凝水回流到烹饪腔 101
内，影响烹饪腔 101 内食物的健康和口感的情况发生。

进一步地，如图 4 和图 5 所示，储水部 504 的下端面沿靠近第一连通口
5041 的方向逐渐向下倾斜。

15 储水部 504 的下端面沿靠近第一连通口 5041 的方向逐渐向下倾斜，便
于储水部 504 内的水顺利经第一连通口 5041 流至排水部 503 内，然后回流
到与排水部 503 连通的接水盒 40 内，有效防止排汽口 201 处产生的冷凝水
在储水部 504 内汇集。

优选地，导流件 50 为一体成型结构，保证导流件 50 各部分的连接强度，
20 并使得导流件 50 的成型方便，成本低。

在本发明的一个实施例中，如图 1 和图 2 所示，内胆 10 的顶板上靠近
转角位置处开设有蒸汽出口 102，上盖 20 的后端部的中间位置处开设有排汽
口 201。

由于控制面板设置在上盖 20 上，为了避免高温蒸汽对控制面板的温升影
25 响，因此内胆 10 上的蒸汽出口 102 设在内胆 10 顶板一角的位置，远离控制面
板；同时为了美观，将上盖 20 上的排汽口 201 设在上盖 20 后方的中间位置，
此时内胆 10 上的蒸汽出口 102 和上盖 20 上的排汽口 201 错开布置。

进一步地，如图 1 和图 2 所示，排汽部 502 的上端口与排汽口 201 正对
设置，进汽部 501 通过排汽弯管 60 与蒸汽出口 102 相连通。

排汽部 502 的上端口正对排汽口 201 设置,一方面保证蒸汽腔内排出的蒸汽能够顺利经排汽部 502 后从排汽口 201 排出,另一方面使得排汽口 201 处产生的冷凝水能够在自身重力作用下,顺利经排汽部 502 滴入到导流件 50 上的排水部 503 内,从而避免排汽口 201 处冷凝水回流到烹饪腔 101 内;由于蒸汽出口 102 和排汽口 201 错开设置,因此导流件 50 上的进汽部 501 与内胆 10 上的蒸汽出口 102 通过排汽弯管 60 相连通,从烹饪腔 101 内排出的蒸汽经过排汽弯管 60 到达导流件 50 内,再通过导流件 50 上的排汽部 502 和正对排汽部 502 的排汽口 201 排出到蒸汽烹饪装置的外部。

更进一步地,如图 1 和图 2 所示,排汽部 502 的上端口的形状与排汽口 201 的形状相适配,且排汽部 502 的上端口与上盖 20 的下端面相贴合。

排汽部 502 的上端口的形状与排汽口 201 的形状相适配,且排汽部 502 的上端口与上盖 20 的下端面相贴合,既保证烹饪腔 101 内的蒸汽经排汽部 502 从排汽口 201 顺利排出,又保证排汽口 201 处的冷凝水经排汽部 502 顺利回流到接水盒 40 内;排汽部 502 的上端口与上盖 20 的下端面相贴合,保证排汽部 502 与上盖 20 之间的密封效果,避免烹饪腔 101 内的蒸汽经排汽部 502 和上盖 20 之间的间隙进入到上盖 20 和内胆 10 之间,影响控制面板的正常工作。

在本发明的一个实施例中,如图 3、图 4 和图 5 所示,排汽部 502 的外周面上设有向外凸出的固定部 505,导流件 50 通过固定部 505 固定在上盖 20 的下端面上。

将导流件 50 通过固定部 505 固定在上盖 20 上,具体地,固定部 505 上开设有第一螺钉孔,上盖 20 上开设有与第一螺钉孔对应的第二螺钉孔,通过打螺钉的方式将导流件 50 固定在上盖 20 的下端面上,装配方便,固定牢固。

在本发明的一个实施例中,如图 1 和图 2 所示,排水部 503 通过接水管 70 与接水盒 40 相连通,且接水管 70 和接水盒 40 之间连接有接水槽 80。

在接水管 70 和接水盒 40 之间连接有接水槽 80,导流件 50 上的排水部 503 通过接水管 70 与接水槽 80 相连通,接水槽 80 与接水盒 40 相连通,排汽口 201 处的冷凝水经排水部 503,再通过接水管 70 回流到接水槽 80,进而流到接水盒 40 内,从而避免冷凝水回流到烹饪腔 101 内。

进一步地,如图 1 所示,接水盒 40 可拆卸地安装在内胆 10 的下方。

接水盒 40 可拆卸地安装在内胆 10 的下方，便于将接水盒 40 拆下倒掉里面的冷凝水，同时便于将接水盒 40 拆下进行清洗。

再进一步地，如图 1 所示，内胆 10 的下方支撑有底座 90，接水槽 80 和接水盒 40 均安装在底座 90 上。

5 综上所述，本发明实施例提供的蒸汽烹饪装置，通过在蒸汽出口和排汽口之间增设导流件，一方面，保证烹饪腔内产生的部分蒸汽能够经蒸汽出口、导流件上的进汽部和排汽部后，由上盖上的排汽口排出到产品外部，从而避免蒸汽烹饪装置工作时烹饪腔内的蒸汽压力过大；另一方面，保证排汽口处产生的冷凝水能够经导流件上的排汽部和排水部后，导流至位于内胆下方的接水盒
10 中，从而避免了烹饪过程中冷凝水在排汽口处汇集的情况，进而避免了在蒸汽的冲击下排汽口处会溅起水珠，甚至烫伤用户的问题，同时避免了冷凝水堵住排汽口的问题，并避免了烹饪结束后冷凝水在排汽口处汇集的情况，进而避免了冷凝水残留在排汽口处难清洁的情况，及残留的冷凝水回流到烹饪腔内影响食物的健康和口感的问题。

15 在本说明书的描述中，除非另有规定或说明，术语“连接”、“安装”等均应做广义理解，例如，“连接”可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或一体地连接，或电连接；可以是直接相连，也可以通过中间媒介间接相连。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发明中的具体含义。

20 在本发明的描述中，术语“上”、“下”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发明和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或单元必须具有特定的方向、以特定的方位构造和操作，因此，不能理解为对本发明的限制。

在本说明书的描述中，术语“一个实施例”、“一些实施例”、“具体实施例”
25 等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或特点包含于本发明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一定指的是相同的实施例或实例。而且，描述的具体特征、结构、材料或特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

以上仅为本发明的优选实施例而已，并不用于限制本发明，对于本领域的

技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

权利要求书

1. 一种蒸汽烹饪装置，其特征在于，包括：

内胆，所述内胆具有烹饪腔，所述内胆上开设有蒸汽出口；

5 上盖，位于所述内胆的上方，所述上盖上开设有与所述蒸汽出口连通的排汽口；

蒸汽发生器，与所述烹饪腔连通，用于向所述烹饪腔内输送蒸汽；

接水盒，位于所述内胆的下方，用于收纳所述烹饪腔排出的冷凝水；和

10 导流件，设在所述蒸汽出口和所述排汽口之间，所述导流件具有与所述蒸汽出口连通的进汽部、与所述排汽口连通的排汽部及与所述接水盒连通的排水部，且所述排水部位于所述排汽部的下方，以使所述排汽口处的冷凝水能够经所述排水部导流至所述接水盒内。

2. 根据权利要求1所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，

15 所述导流件还具有连接在所述排汽部和所述排水部之间的储水部，所述储水部的下端面上开设有与所述排水部连通的第一连通口，所述储水部的侧壁上开设有与所述进汽部连通的第二连通口。

3. 根据权利要求2所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，

所述储水部的下端面沿靠近所述第一连通口的方向逐渐向下倾斜。

4. 根据权利要求1所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，

20 所述内胆的顶板上靠近转角位置处开设有所述蒸汽出口，所述上盖的后端部的中间位置处开设有所述排汽口。

5. 根据权利要求4所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，

所述排汽部的上端口与所述排汽口正对设置，所述进汽部通过排汽弯管与
所述蒸汽出口相连通。

25 6. 根据权利要求5所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，

所述排汽部的上端口的形状与所述排汽口的形状相适配，且所述排汽部的上端口与所述上盖的下端面相贴合。

7. 根据权利要求5所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，

所述排汽部的外周面上设有向外凸出的固定部，所述导流件通过所述固定

部固定在所述上盖的下端面上。

8. 根据权利要求 1 所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，

所述排水部通过接水管与所述接水盒相连通，且所述接水管和所述接水盒之间连接有接水槽。

5 9. 根据权利要求 8 所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，

所述接水盒可拆卸地安装在所述内胆的下方。

10. 根据权利要求 1 至 9 中任一项所述的蒸汽烹饪装置，其特征在于，
所述导流件为一体成型结构。

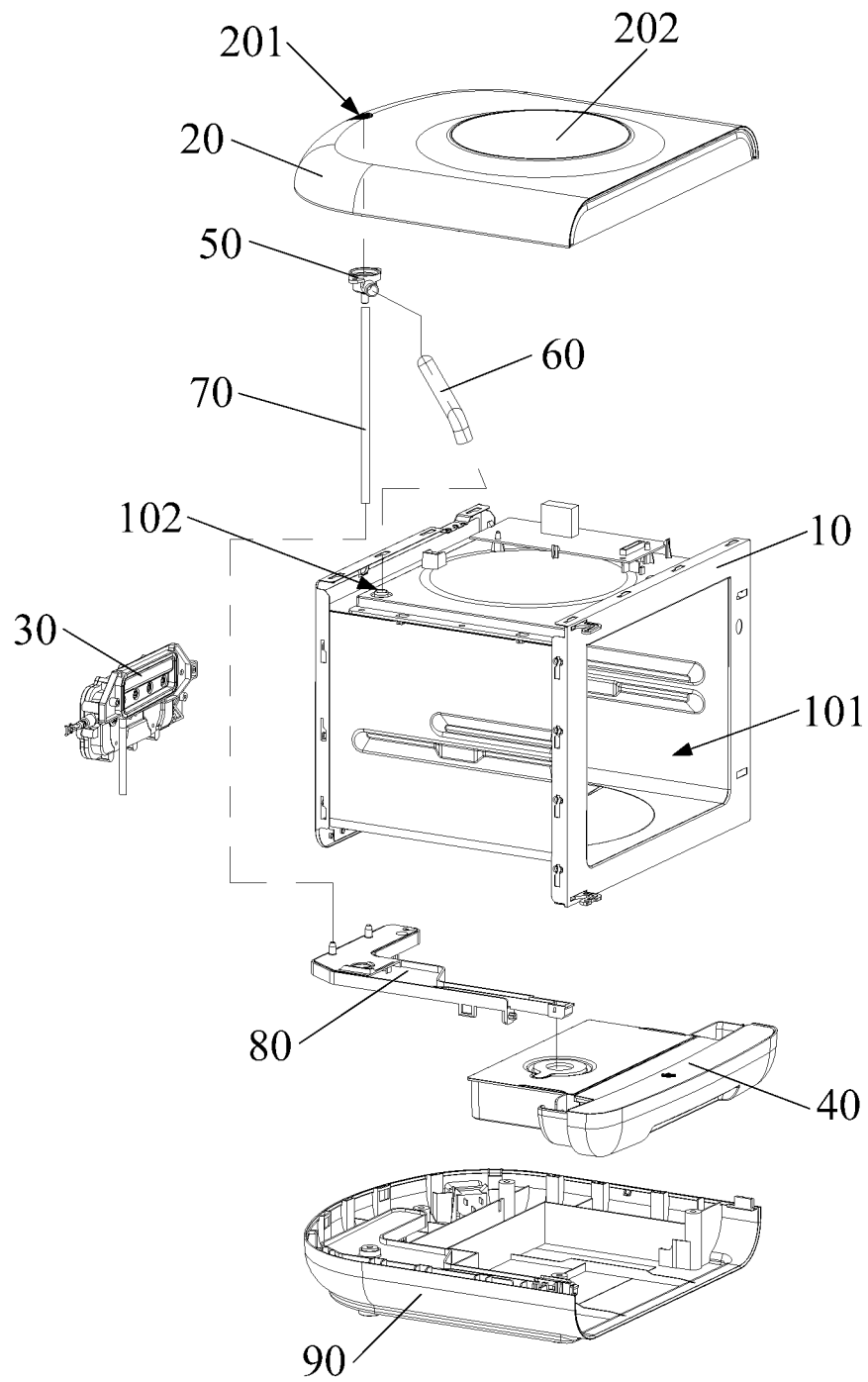


图 1

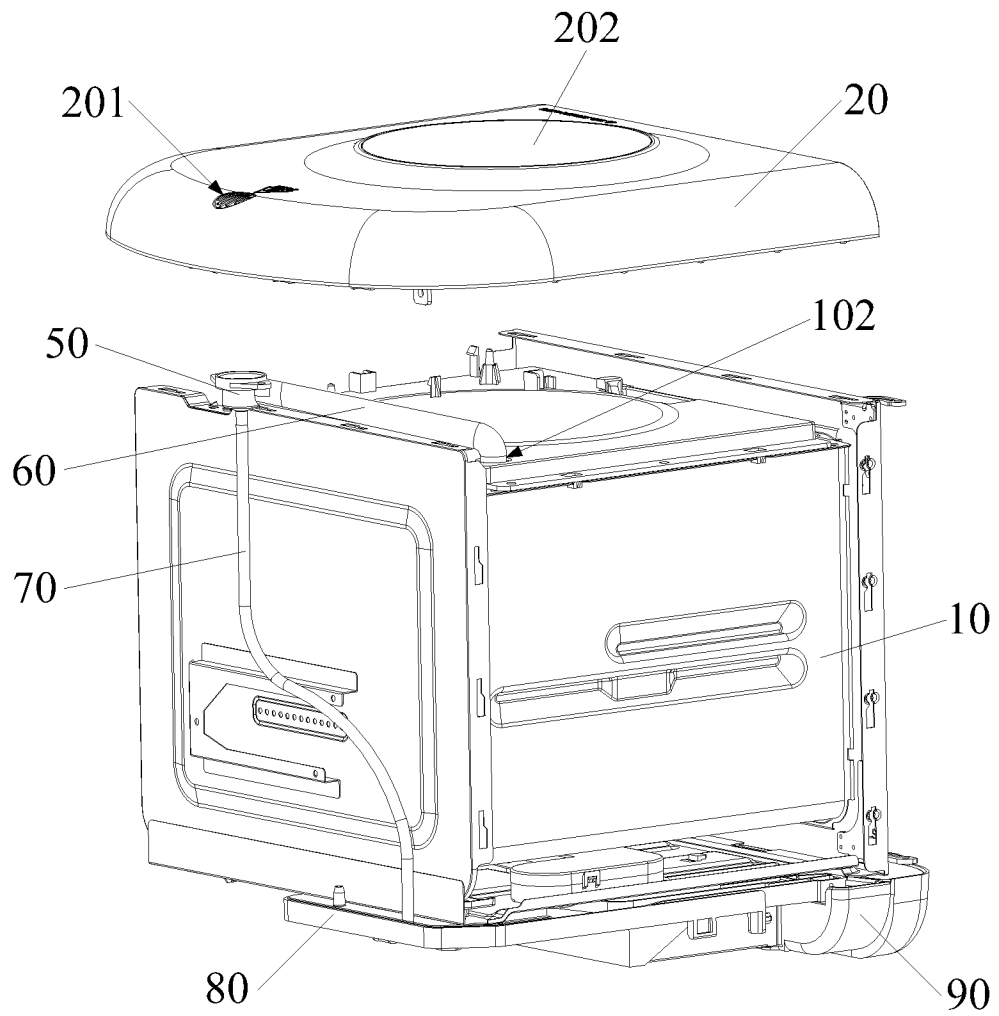


图 2

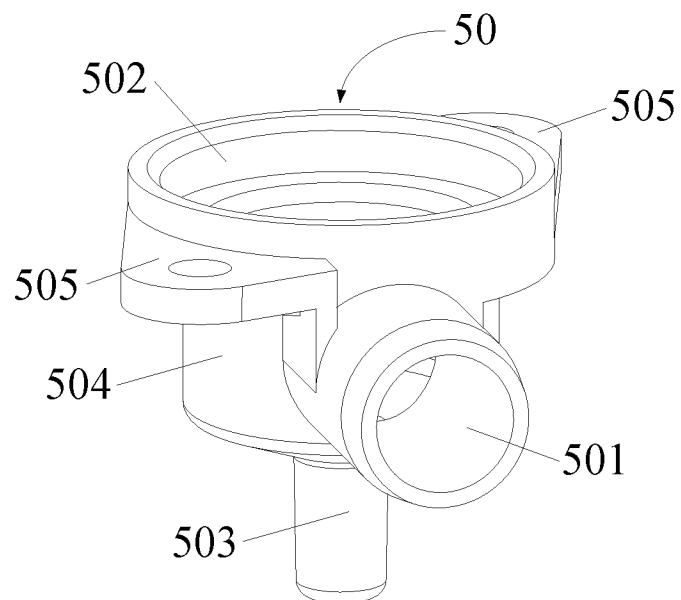


图 3

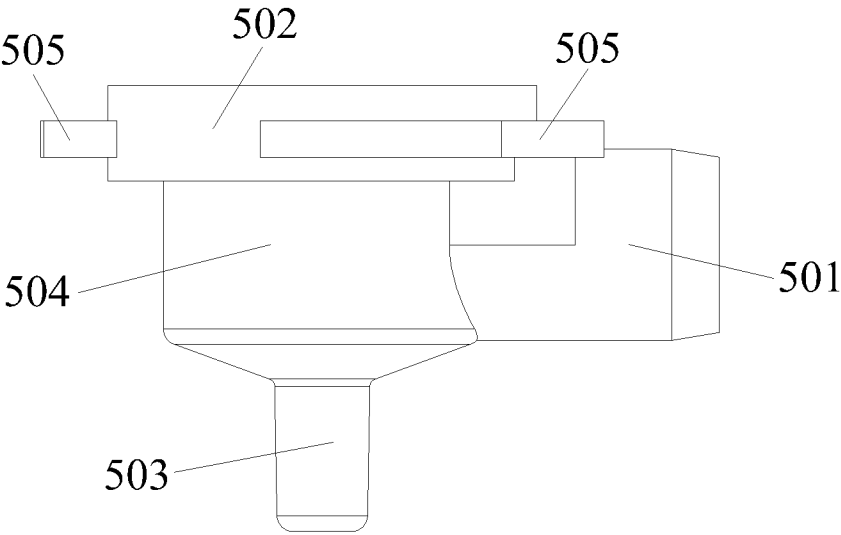


图 4

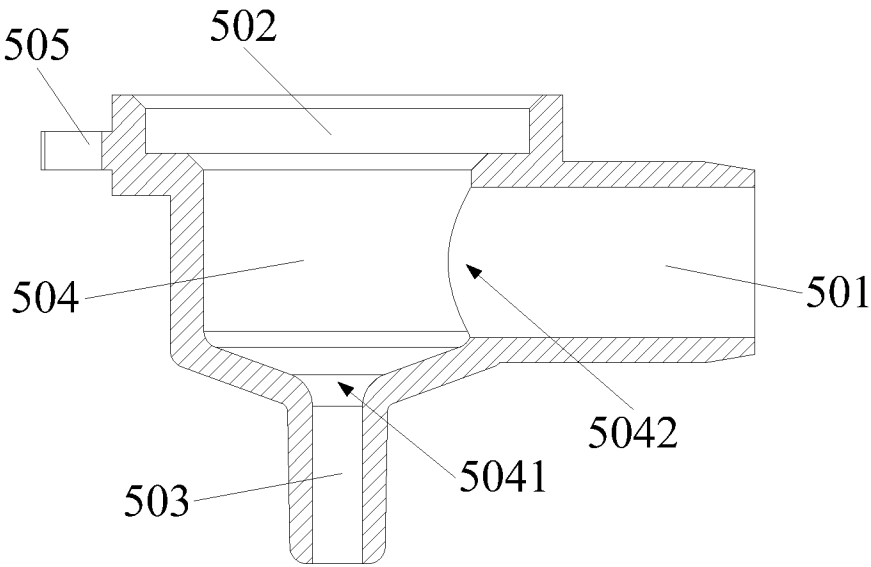


图 5

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2016/101271

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

A47J 27/04 (2006.01) i; A47J 36/38 (2006.01) i; A47J 36/00 (2006.01) i; A47J 36/08 (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)

A47J27;A47J36

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, CNTXT, VEN, SIPOABS: diversion, condensed water, drainage, exhaust steam;steam+; condensat+, guid+

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
PX	CN 105852634 A (GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD. et al.), 17 August 2016 (17.08.2016), the whole document	1-10
X	CN 202505016 U (JOYOUNG CO., LTD.), 012), 0.1.(012)-01), description, paragraphs 0035-0044, and figures 1-5	1-10
A	CN 204743745 U (FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD. et al.), 11 November 2015 (11.11.2015), the whole document	1-10
A	CN 203987508 U (GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.;GD MIDEA HOLDING CO., LTD.), 10 December 2014 (10.12.2014), the whole document	1-10
A	CN 104248333 A (GUANGDONG MIDEA KITCHEN APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.;MIDEA GROUP CO., LTD.), 31 December 2014 (31.12.2014), the whole document	1-10
A	US 2013019762 A1 (KIM, J.K. et al.), 24 January 2013 (24.01.2013), the whole document	1-10

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

* Special categories of cited documents:	"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
"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	"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
"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)	"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
"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	"&"document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search 25 January 2017 (25.01.2017)	Date of mailing of the international search report 07 February 2017 (07.02.2017)
Name and mailing address of the ISA/CN: 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 GAO, Yiyang Telephone No.:(86-10) 62085655

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/CN2016/101271

C (Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	EP 0648457 A1 (BOURGEOIS PROD COOP), 19 April 1995 (19.04.1995), the whole document	1-10

INTERNATIONAL SEARCH REPORT
Information on patent family members

International application No.

PCT/CN2016/101271

Patent Documents referred in the Report	Publication Date	Patent Family	Publication Date
CN 105852634 A	17 August 2016	None	
CN 202505016 U	31 October 2012	None	
CN 204743745 U	11 November 2015	None	
CN 203987508 U	10 December 2014	None	
CN 104248333 A	31 December 2014	None	
US 2013019762 A1	24 January 2013	KR 20130011489 A	30 January 2013
		KR 101307628 B1	12 September 2013
EP 0648457 A1	19 April 1995	EP 0648457 B1	03 December 1997
		DE 69407138 D1	15 January 1998
		FR 2711229 B1	08 December 1995
		CA 2133701 C	20 May 1997
		CA 2133701 A1	13 April 1995
		DE 69407138 T2	09 July 1998
		FR 2711229 A1	21 April 1995
		US 5552578 A	03 September 1996

A. 主题的分类		
A47J 27/04(2006.01)i; A47J 36/38(2006.01)i; A47J 36/00(2006.01)i; A47J 36/08(2006.01)i		
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		
B. 检索领域		
检索的最低限度文献(标明分类系统和分类号)		
A47J27;A47J36		
包含在检索领域中的除最低限度文献以外的检索文献		
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))		
CNABS, CNTXT, VEN, SIPOABS: 蒸汽, 导流, 冷凝水, 排水, 排汽; steam+; condensat+, guid+;		
C. 相关文件		
类 型*	引用文件, 必要时, 指明相关段落	相关的权利要求
PX	CN 105852634 A (广东美的厨房电器制造有限公司等) 2016年 8月 17日 (2016 - 08 - 17) 全文	1-10
X	CN 202505016 U (九阳股份有限公司) 012)0.1. (012) - 01) 说明书第0035段至第0044段, 图1-5	1-10
A	CN 204743745 U (佛山市顺德区美的电热器制造有限公司等) 2015年 11月 11日 (2015 - 11 - 11) 全文	1-10
A	CN 203987508 U (广东美的厨房电器制造有限公司; 美的集团股份有限公司) 2014年 12月 10日 (2014 - 12 - 10) 全文	1-10
A	CN 104248333 A (广东美的厨房电器制造有限公司; 美的集团股份有限公司) 2014年 12月 31日 (2014 - 12 - 31) 全文	1-10
A	US 2013019762 A1 (KIM JEONGKIL等) 2013年 1月 24日 (2013 - 01 - 24) 全文	1-10
☒ 其余文件在C栏的续页中列出。 ☒ 见同族专利附件。		
* 引用文件的具体类型: “A” 认为不特别相关的表示了现有技术一般状态的文件 “E” 在国际申请日的当天或之后公布的在先申请或专利 “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) “O” 涉及口头公开、使用、展览或其他方式公开的文件 “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 “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 “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 “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 “&” 同族专利的文件		
国际检索实际完成的日期		国际检索报告邮寄日期
2017年 1月 25日		2017年 2月 7日
ISA/CN的名称和邮寄地址		受权官员
中华人民共和国国家知识产权局(ISA/CN) 中国北京市海淀区蓟门桥西土城路6号 100088		高懿颖
传真号 (86-10)62019451		电话号码 (86-10)62085655

C. 相关文件		
类 型*	引用文件，必要时，指明相关段落	相关的权利要求
A	EP 0648457 A1 (BOURGEOIS PROD COOP) 1995年 4月 19日 (1995 - 04 - 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/CN2016/101271

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	105852634	A	2016年 8月 17日	无			
CN	202505016	U	2012年 10月 31日	无			
CN	204743745	U	2015年 11月 11日	无			
CN	203987508	U	2014年 12月 10日	无			
CN	104248333	A	2014年 12月 31日	无			
US	2013019762	A1	2013年 1月 24日	KR	20130011489	A	2013年 1月 30日
				KR	101307628	B1	2013年 9月 12日
EP	0648457	A1	1995年 4月 19日	EP	0648457	B1	1997年 12月 3日
				DE	69407138	D1	1998年 1月 15日
				FR	2711229	B1	1995年 12月 8日
				CA	2133701	C	1997年 5月 20日
				CA	2133701	A1	1995年 4月 13日
				DE	69407138	T2	1998年 7月 9日
				FR	2711229	A1	1995年 4月 21日
				US	5552578	A	1996年 9月 3日