



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 215909118 U

(45) 授权公告日 2022. 02. 25

(21) 申请号 202122533909.1

H05B 6/64 (2006.01)

(22) 申请日 2021.10.20

(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 吴卫锋 刘涛 刘金 邓雁青

(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 尚伟净

(51) Int. Cl.

F24C 7/02 (2006.01)

F24C 7/06 (2006.01)

F24C 7/08 (2006.01)

F24C 15/00 (2006.01)

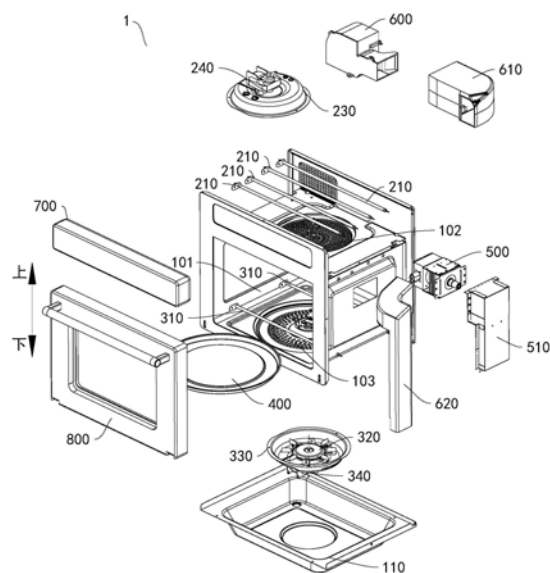
权利要求书1页 说明书7页 附图5页

(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,所述烹饪器具包括:箱体,所述箱体内设有烹饪腔;第一热风组件和第二热风组件,所述第一热风组件和所述第二热风组件用于向所述烹饪腔内输送热风,所述第一热风组件和所述第二热风组件分别位于所述烹饪腔相对的两侧壁上。根据本实用新型实施例的烹饪器具具有加热均匀、烹饪和化冻效果好等优点。



1. 一种烹饪器具,其特征在于,包括:
箱体,所述箱体内设有烹饪腔;
第一热风组件和第二热风组件,所述第一热风组件和所述第二热风组件用于向所述烹饪腔内输送热风,所述第一热风组件和所述第二热风组件分别位于所述烹饪腔相对的两侧壁上。
2. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述第一热风组件位于所述烹饪腔的顶壁,所述第二热风组件位于所述烹饪腔的底壁。
3. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述第一热风组件包括上加热件和上风扇,所述第二热风组件包括下加热件和下风扇。
4. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,所述上风扇和所述下风扇位于所述烹饪腔外,所述上加热件和所述下加热件设在所述烹饪腔内,所述烹饪腔的顶壁设有上网孔且底壁设有下网孔。
5. 根据权利要求4所述的烹饪器具,其特征在于,还包括上风机罩和下风机罩,所述上风机罩罩设所述上风扇和所述上网孔,所述下风机罩罩设所述下风扇和所述下网孔。
6. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,所述上加热件和所述下加热件为加热管且均为多个。
7. 根据权利要求6所述的烹饪器具,其特征在于,所述下加热件的数量小于等于所述上加热件的数量。
8. 根据权利要求5所述的烹饪器具,其特征在于,所述下风机罩上设有排水口。
9. 根据权利要求8所述的烹饪器具,其特征在于,所述排水口上设有下翻边。
10. 根据权利要求9所述的烹饪器具,其特征在于,所述下翻边的高度为1-3毫米。
11. 根据权利要求5所述的烹饪器具,其特征在于,所述上网孔和所述下网孔的直径为4-8毫米。
12. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,还包括转盘、上电机和下电机,所述上电机与所述上风扇传动连接,所述下电机与所述转盘和所述下风扇传动连接。
13. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具为微波烹饪器具。
14. 根据权利要求13所述的烹饪器具,其特征在于,还包括微波发生装置,所述微波发生装置设在所述烹饪腔上方。
15. 根据权利要求14所述的烹饪器具,其特征在于,还包括波导管,所述微波发生装置通过所述波导管将微波导入所述烹饪腔。
16. 根据权利要求14所述的烹饪器具,其特征在于,还包括冷却风机和冷却风道,所述冷却风机设在所述烹饪腔上方,所述冷却风道与所述冷却风机相连,所述微波发生装置连接在所述冷却风道上。
17. 根据权利要求16所述的烹饪器具,其特征在于,还包括变频器,所述变频器连接在所述冷却风道上。
18. 根据权利要求16所述的烹饪器具,其特征在于,所述冷却风道由所述冷却风机延伸至所述烹饪腔的下方。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及电器制造技术领域,具体而言,涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 相关技术中诸如微波炉等的烹饪器具,其热风功能的加热均匀性较差,食物受热不均匀,一方面导致烘烤食物时上色不均匀,影响食物外观和口感,一方面导致解冻时难以均匀化冻,出现一部分未化冻另一部分过度加热的情况。

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,该烹饪器具具有加热均匀、烹饪和化冻效果好等优点。

[0004] 为实现上述目的,根据本实用新型的实施例提出一种烹饪器具,所述烹饪器具包括:箱体,所述箱体内设有烹饪腔;第一热风组件和第二热风组件,所述第一热风组件和所述第二热风组件用于向所述烹饪腔内输送热风,所述第一热风组件和所述第二热风组件分别位于所述烹饪腔相对的两侧壁上。

[0005] 根据本实用新型实施例的烹饪器具,具有加热均匀、烹饪和化冻效果好等优点。

[0006] 另外,根据本实用新型上述实施例的烹饪器具还可以具有如下附加的技术特征:

[0007] 根据本实用新型的一个实施例,所述第一热风组件位于所述烹饪腔的顶壁,所述第二热风组件位于所述烹饪腔的底壁。

[0008] 根据本实用新型的一个实施例,所述第一热风组件包括上加热件和上风扇,所述第二热风组件包括下加热件和下风扇。

[0009] 根据本实用新型的一个实施例,所述上风扇和所述下风扇位于所述烹饪腔外,所述上加热件和所述下加热件设在所述烹饪腔内,所述烹饪腔的顶壁设有上网孔且底壁设有下网孔。

[0010] 根据本实用新型的一个实施例,所述烹饪器具还包括上风机罩和下风机罩,所述上风机罩罩设所述上风扇和所述上网孔,所述下风机罩罩设所述下风扇和所述下网孔。

[0011] 根据本实用新型的一个实施例,所述上加热件和所述下加热件为加热管且均为多个。

[0012] 根据本实用新型的一个实施例,所述下加热件的数量小于等于所述上加热件的数量。

[0013] 根据本实用新型的一个实施例,所述下风机罩上设有排水口。

[0014] 根据本实用新型的一个实施例,所述排水口上设有下翻边。

[0015] 根据本实用新型的一个实施例,所述下翻边的高度为1-3毫米。

[0016] 根据本实用新型的一个实施例,所述上网孔和所述下网孔的直径为4-8毫米。

[0017] 根据本实用新型的一个实施例,所述烹饪器具还包括转盘、上电机和下电机,所述上电机与所述上风扇传动连接,所述下电机与所述转盘和所述下风扇传动连接。

[0018] 根据本实用新型的一个实施例,所述烹饪器具为微波烹饪器具。

[0019] 根据本实用新型的一个实施例,所述烹饪器具还包括微波发生装置,所述微波发生装置设在所述烹饪腔上方。

[0020] 根据本实用新型的一个实施例,所述烹饪器具还包括波导管,所述微波发生装置通过所述波导管将微波导入所述烹饪腔。

[0021] 根据本实用新型的一个实施例,所述烹饪器具还包括冷却风机和冷却风道,所述冷却风机设在所述烹饪腔上方,所述冷却风道与所述冷却风机相连,所述微波发生装置连接在所述冷却风道上。

[0022] 根据本实用新型的一个实施例,所述烹饪器具还包括变频器,所述变频器连接在所述冷却风道上。

[0023] 根据本实用新型的一个实施例,所述冷却风道由所述冷却风机延伸至所述烹饪腔的下方。

[0024] 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

[0025] 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:

[0026] 图1是根据本实用新型实施例的烹饪器具的爆炸图。

[0027] 图2是根据本实用新型实施例的烹饪器具的剖视图。

[0028] 图3是根据本实用新型实施例的烹饪器具的结构示意图。

[0029] 图4是根据本实用新型实施例的烹饪器具的结构示意图。

[0030] 图5是根据本实用新型实施例的烹饪器具的下风机罩的结构示意图。

[0031] 附图标记:烹饪器具1、箱体100、烹饪腔101、上网孔102、下网孔103、底板110、上加热件210、上风扇220、上风机罩230、上电机240、下加热件310、下风扇320、下风机罩330、下电机340、排水口331、下翻边332、转盘400、微波发生装置500、波导管510、冷却风机600、变频器610、冷却风道620、控盒700、门体800。

具体实施方式

[0032] 本申请是基于发明人对以下事实和问题的发现和认识作出的:

[0033] 相关技术中诸如微波炉等的烹饪器具,其热风功能的加热均匀性较差,食物受热不均匀,一方面导致烘烤食物时上色不均匀,影响食物外观和口感,一方面导致解冻时难以均匀化冻,出现一部分未化冻另一部分过度加热的情况。

[0034] 具体而言,相关技术中的微波炉等烹饪器具,其热风系统设置在烹饪腔上方或背部,热风单方向吹向食物,导致食物仅能单方向受热,影响加热的均匀性。

[0035] 并且,相关技术中的部分烹饪器具,在烹饪腔的上部和下部均设置加热管,同时对食物的上方和下方进行加热,能够一定程度上改善对食物的加热效果,但烹饪腔内的热空气保持静止,距离加热装置距离近的位置空气温度较高,距离加热装置距离远的位置空气温度较低,依然难以充分利用加热管的热量对食物进行加热,依然存在加热不均匀的问题。

[0036] 此外,相关技术中的部分烹饪器具在烹饪腔的顶部和后部均设置热风装置,能够调动烹饪腔内的热空气,在上方和后方向食物输送热风,但上方和后方的热风共同作用时,依然会在食物的前下方产生加热效果较差的区域,影响加热的均匀性,影响烹饪效果。

[0037] 另外,相关技术中的具有热风功能的微波炉等烹饪器具,其热风组件设置在箱体的顶部和/或后部,但是微波装置等器件设置在箱体的右侧部,导致箱体顶部有很大一部分空间被浪费,影响烹饪器具的空间利用率。

[0038] 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。

[0039] 在本实用新型的描述中,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”、“轴向”、“径向”、“周向”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。此外,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该特征。在本实用新型的描述中,除非另有说明,“多个”的含义是两个或两个以上。

[0040] 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。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。

[0041] 下面参考附图描述根据本实用新型实施例的烹饪器具1。

[0042] 如图1-图5所示,根据本实用新型实施例的烹饪器具1包括箱体100、第一热风组件和第二热风组件。

[0043] 箱体100内设有烹饪腔101。所述第一热风组件和所述第二热风组件用于向烹饪腔101内输送热风,所述第一热风组件和所述第二热风组件分别位于烹饪腔101相对的两侧壁上。

[0044] 根据本实用新型实施例的烹饪器具1,通过设置所述第一热风组件和所述第二热风组件,可以利用所述第一热风组件和所述第二热风组件共同向烹饪腔101内输送热风,利用热风对食物进行加热,实现热风加热功能,而且热风系统能够充分调动烹饪腔101内的空气,相比相关技术中仅设置加热管的烹饪器具,可以使烹饪腔101内的热空气充分流动,提高加热的均匀性。

[0045] 并且,通过将所述第一热风组件和所述第二热风组件分别位于烹饪腔101相对的两侧壁上,可以使所述第一热风组件和所述第二热风组件相对输送热风,相比相关技术中单一热风系统的烹饪器具,可以从两个相对的方向同时输送热风对食物进行加热,可以使食物的两个相对的表面均能够受到充分的加热,避免相关技术中单一方向的热风导致食物单方向受热而影响加热均匀性的问题,从而可以提高对食物加热的均匀性,保证上色均匀性和食物口感,提高化冻的均匀性,提高烹饪效果。

[0046] 此外,由于所述第一热风组件和所述第二热风组件分别位于烹饪腔101相对的两侧壁上,所述第一热风组件和所述第二热风组件相对输送热风,相比相关技术中从上方和后方同时输送热风的烹饪器具,可以使空气在两个相对的方向上充分对流,充分调动烹饪腔101内的气流,避免设在相邻侧壁上的方案导致的产生加热效果较差的区域,进一步提高加热均匀性,提高烹饪和化冻效果。

[0047] 因此,根据本实用新型实施例的烹饪器具1具有加热均匀、烹饪和化冻效果好等优点。

[0048] 下面参考附图描述根据本实用新型具体实施例的烹饪器具1。

[0049] 在本实用新型的一些具体实施例中,如图1-图5所示,根据本实用新型实施例的烹饪器具1包括箱体100、第一热风组件和第二热风组件。

[0050] 有利地,如图1和图2所示,所述第一热风组件位于烹饪腔101的顶壁,所述第二热风组件位于烹饪腔101的底壁(上下和左右方向如图中的箭头所示且仅为了便于表述,并非对于实际设置方向的限定)。这样可以从上方和下方向烹饪腔101内输送热风,从上下两个相对的方向对食物进行热风加热,而且可以便于控制烹饪器具1在水平方向上的尺寸,便于减小烹饪器具1在水平方向的占用面积。

[0051] 具体地,如图1和图2所示,所述第一热风组件包括上加热件210和上风扇220,所述第二热风组件包括下加热件310和下风扇320。这样可以利用风扇将加热件产生的热量吹向烹饪腔101内,实现对热风的输送功能。

[0052] 更为具体地,如图1和图2所示,上风扇220和下风扇320位于烹饪腔101外,上加热件210和下加热件310设在烹饪腔101内,烹饪腔101的顶壁设有上网孔102且底壁设有下网孔103。具体而言,上风扇220通过上网孔102向烹饪腔101内输送气流,下风扇320通过下网孔103向烹饪腔101内输送气流。这样可以避免加热件的热量损失,提高加热件的加热效果,而且可以便于风扇的设置。

[0053] 更为有利地,如图1和图2所示,烹饪器具1还包括上风机罩230和下风机罩330,上风机罩230罩设上风扇220和上网孔102,下风机罩330罩设下风扇320和下网孔103。本领域的技术人员可以理解的是,“网孔”是指多个孔排布呈网状的结构。这样可以利用风机罩对风扇产生的气流进行导向,将风扇产生的气流罩设在风机罩内,促使气流均通过网孔进入烹饪腔101,提高风扇对气流的输送效果。

[0054] 图1-图5示出了根据本实用新型一个具体示例的烹饪器具1。如图1和图2所示,上加热件210和下加热件310为加热管且均为多个。这样可以便于加热件的制造和安装。多个加热管共同加热可以提高加热效果和加热均匀性。

[0055] 具体而言,所述加热管均沿箱体100的长度方向定向,例如左右方向。

[0056] 可选地,如图1和图2所示,下加热件310的数量小于等于上加热件210的数量。由此可以便于烹饪腔101的下部布置其他结构,例如转盘。

[0057] 有利地,如图5所示,下风机罩330上设有排水口331。由于下风机罩330设置在下网孔103的下方,烹饪时产生的水汽可能汇聚成水滴并通过下网孔103滴入下风机罩330,通过设置排水口331可以利用排水口331将下风机罩330内汇集的水排出,从而避免下风机罩330内积水,提高烹饪器具1的可靠性。

[0058] 更为有利地,如图5所示,排水口331上设有下翻边332。这样可以利用下翻边332对

排出的水进行导向,避免水流随意流动,提高排水的可靠性。

[0059] 进一步地,下翻边332的高度为1-3毫米。这样可以在保证下翻边332对水流的引导效果的情况下控制下风机罩330的高度尺寸,便于制造、降低成本。

[0060] 具体地,上网孔102和下网孔103的直径为4-8毫米。本领域的技术人员可以理解的是,“上网孔102和下网孔103的直径”是指组成“网孔”的每个孔的直径。这样可以使网孔能够起到一定的阻挡杂物的功能的情况下提高过风风量。

[0061] 更为具体地,如图1和图2所示,烹饪器具1还包括转盘400、上电机240和下电机340,上电机240与上风扇220传动连接,下电机340与转盘400和下风扇320传动连接。转盘400可以承载食物并转动,使食物受热更加均匀。转盘400和下风扇320共用下电机340可以无需分别单独设置电机,一方面可以降低成本,另一方面可以进一步节省空间,提高空间的利用率,便于控制烹饪器具1的尺寸。

[0062] 具体而言,如图1和图2所示,上电机240设在上风机罩230上且位于上风机罩230上方,下电机340设在下风机罩330上且位于下风机罩330下方。这样可以便于电机的安装。

[0063] 图1-图4示出了根据本实用新型一个具体示例的烹饪器具1。如图1-图4所示,烹饪器具1为微波烹饪器具。这样可以使烹饪器具1能够使用微波和热风功能对食物进行加热,提高烹饪器具1的功能性。

[0064] 具体地,如图1、图3和图4所示,烹饪器具1还包括微波发生装置500,微波发生装置500设在烹饪腔101上方。这样可以充分利用箱体100上部的空间,进一步提高烹饪器具1的空间利用率,便于控制烹饪器具1的水平方向占用面积。

[0065] 具体而言,微波发生装置500为磁控管。

[0066] 更为具体地,如图1、图3和图4所示,烹饪器具1还包括波导管510,微波发生装置500通过波导管510将微波导入烹饪腔101。具体而言,波导管510经过烹饪腔101的左侧或右侧将微波导入烹饪腔101。这样可以便于将微波发生装置500产生的微波由烹饪腔101上方导入烹饪腔101。

[0067] 有利地,如图1-图4所示,烹饪器具1还包括冷却风机600和冷却风道620,冷却风机600设在烹饪腔101上方,冷却风道620与冷却风机600相连,微波发生装置500连接在冷却风道620上。这样可以利用冷却风机600对微波发生装置500进行冷却。

[0068] 更为有利地,如图1-图4所示,烹饪器具1还包括变频器610,变频器610连接在冷却风道620上。这样可以利用冷却风机600对变频器610进行冷却。

[0069] 进一步地,如图1-图4所示,冷却风道620由冷却风机600延伸至烹饪腔101的下方。这样可以将微波发生装置500和变频器610产生的热量利用冷却风机600产生的气流通过冷却风道620输送至烹饪腔101的下方,对烹饪腔101下方进行烘干,进一步避免积水。

[0070] 具体而言,冷却风道620可以具有多个顺次连接的子段,微波发生装置500和变频器610可以分别设在不同所述子段上。这样可以便于烹饪器具1的装配。

[0071] 可选地,冷却风道620和波导管510可以经过烹饪腔101的同一侧,例如均经过烹饪腔101的右侧。这样可以进一步提高烹饪器具1内空间的利用率。

[0072] 具体而言,烹饪器具1还包括门体800和控盒700,门体800可翻转地设在箱体100上以打开或关闭烹饪腔101。控盒700设在箱体100上且位于门体800上方。

[0073] 具体而言,根据本实用新型实施例的烹饪器具1还可以包括环形储水容器和环形

加热件。所述环形储水容器设在烹饪腔101内,所述环形储水容器上设有环形储水槽。所述环形加热件设在烹饪腔101内且位于所述环形储水槽外,所述环形加热件适于对烹饪腔101和所述环形储水容器进行加热。

[0074] 这里需要理解的是,“环形加热件位于环形储水槽外”是指环形加热件并非设置在环形储水槽内。例如,环形加热件可以设置在环形储水容器的径向内侧或外侧,亦或者环形加热件可以设置在环形储水容器的上方或下方。

[0075] “环形储水槽”并非特指圆环形,可以为其他形状,例如方环形。

[0076] 根据本实用新型实施例的烹饪器具1,通过设置环形储水容器,可以在环形储水容器内注水,利用环形加热件对环形储水容器进行加热以加快环形储水容器内水的蒸发速度,从而产生蒸汽,实现烹饪器具1的蒸汽功能。相比相关技术中单独安装成品蒸汽发生器的技术方案,利用环形储水容器实现蒸汽功能结构更加简单,成本更低,而且占用的空间更小,空间利用率更高,可以便于控制烹饪器具1的整体尺寸。

[0077] 并且,由于环形储水容器上设置环形储水槽,相比长方形的水槽,可以使蒸汽的产生更加均匀,便于蒸汽快速均匀地填充烹饪腔101,从而可以提高蒸汽功能的效果,而且可以便于提高空间的利用率。

[0078] 此外,由于环形加热件设置在环形储水容器外且同时适于对烹饪腔101和环形储水容器进行加热,环形加热件既可以作为对烹饪腔101进行加热的加热装置,又可以利用环形加热件实现对环形储水容器的加热,相比加热件设在储水容器内的技术方案,可以充分利用环形加热件的热量,避免热量浪费,降低烹饪器具1的能耗。

[0079] 进一步地,由于环形储水容器和环形加热件设在烹饪腔101内,可以利用环形储水容器直接在烹饪腔101内产生蒸汽,相比储水容器设置在烹饪腔外的技术方案,无需将蒸汽导入烹饪腔,一方面可以便于蒸汽直接在烹饪腔101内扩散填充,提高蒸汽填充的速度和均匀性,另一方面可以避免导入蒸汽的过程中造成蒸汽和热量的损失,保证蒸汽功能的效果。

[0080] 因此,根据本实用新型实施例的烹饪器具1能够实现蒸汽功能,具有成本低、空间利用率高、蒸汽填充效果好等优点。

[0081] 具体地,环形储水槽的上表面敞开。这样可以增大环形储水槽与烹饪腔101的接触面积,便于蒸汽快速均匀地扩散,提高蒸汽功能的效果。

[0082] 有利地,环形加热件设在环形储水容器的径向内侧。这样不仅可以充分利用环形储水容器径向内侧的空间,进一步提高空间的利用率,而且可以便于环形加热件对环形储水容器进行加热,提高环形加热件对环形储水容器的加热效果,提高蒸汽产生的速度。

[0083] 更为有利地,环形储水容器的径向内边沿设有内翻边。这样可以增大环形储水容器与环形加热件的接触面积,提高环形加热件对环形储水容器的加热效果。

[0084] 具体而言,环形加热件可以为环形加热管。

[0085] 进一步地,环形储水容器可拆卸地设在烹饪腔101内。这样可以在环形储水容器需要注水时将环形储水容器从烹饪腔101内拆卸下来,便于用户进行注水操作。

[0086] 可选地,环形储水容器为金属件。例如可以为铁制件。这样可以提高环形储水容器的导热效果,进一步便于环形加热件对环形储水容器内的水进行加热,进一步提高对环形储水容器内的水的加热效果。

[0087] 本领域的技术人员可以理解的是,烹饪器具1为微波烹饪器具时,环形储水容器的

加工需要保证表面不产生毛刺,以避免影响微波功能,可以选择不产生毛刺的加工工艺,或在加工后进行去除毛刺的处理。

[0088] 具体而言,环形储水槽为圆环形。环形储水容器为圆环形,环形加热件大体为圆环形。这样可以进一步提高对环形储水容器加热的均匀性,进一步使蒸汽的产生更加均匀。

[0089] 可选地,环形储水槽的外径为180-260毫米且内径为130-210毫米。这样可以使环形储水容器具有合理的容积和尺寸,在保证容积的情况下减小环形储水容器占用的空间。

[0090] 进一步地,环形储水容器与环形加热件之间的最小距离小于20毫米。这样可以进一步保证环形加热件对环形储水容器的加热效果。

[0091] 具体而言,环形储水容器与环形加热件间隔设置。这样可以保证环形加热件对烹饪腔101的加热效果。

[0092] 具体而言,下电机340在环形储水容器的径向上位于环形储水容器的内侧。这样可以更加充分利用储水容器200径向内侧的空间。

[0093] 具体而言,下电机340的电机轴上设有传动件,转盘400可脱离地配合在传动件上。

[0094] 环形储水容器安装在烹饪腔101的底壁上。这样蒸汽从上表面敞开的环形储水槽产生后,可以直接向上进入烹饪腔101,便于蒸汽快速在烹饪腔101内填充扩散。

[0095] 根据本实用新型实施例的烹饪器具1的其他构成以及操作对于本领域普通技术人员而言都是已知的,这里不再详细描述。

[0096] 在本说明书的描述中,参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、“示意性实施例”、“示例”、“具体示例”、或“一些示例”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一定指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何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

[0097] 尽管已经示出和描述了本实用新型的实施例,本领域的普通技术人员可以理解:在不脱离本实用新型的原理和宗旨的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型,本实用新型的范围由权利要求及其等同物限定。

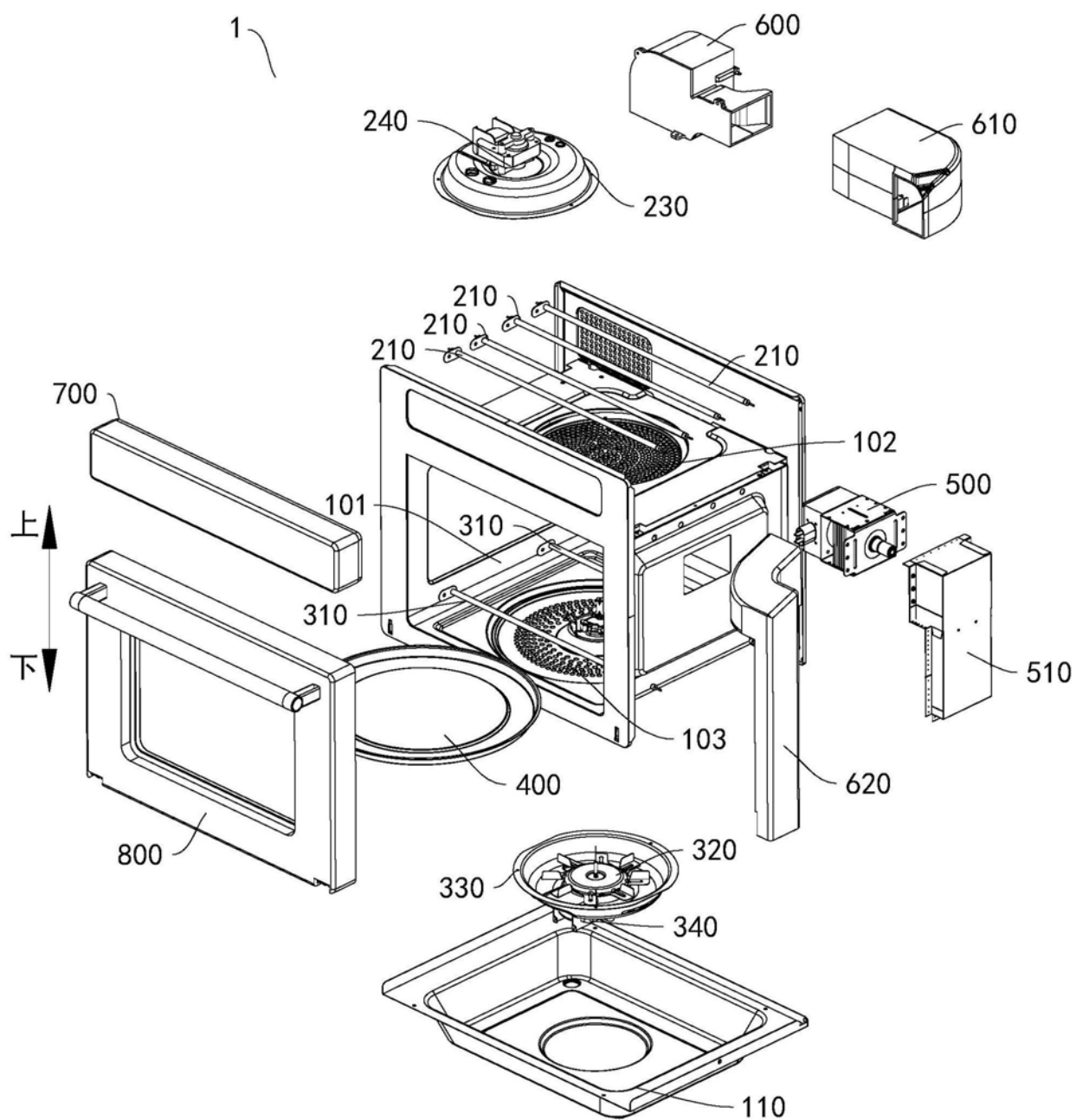


图1

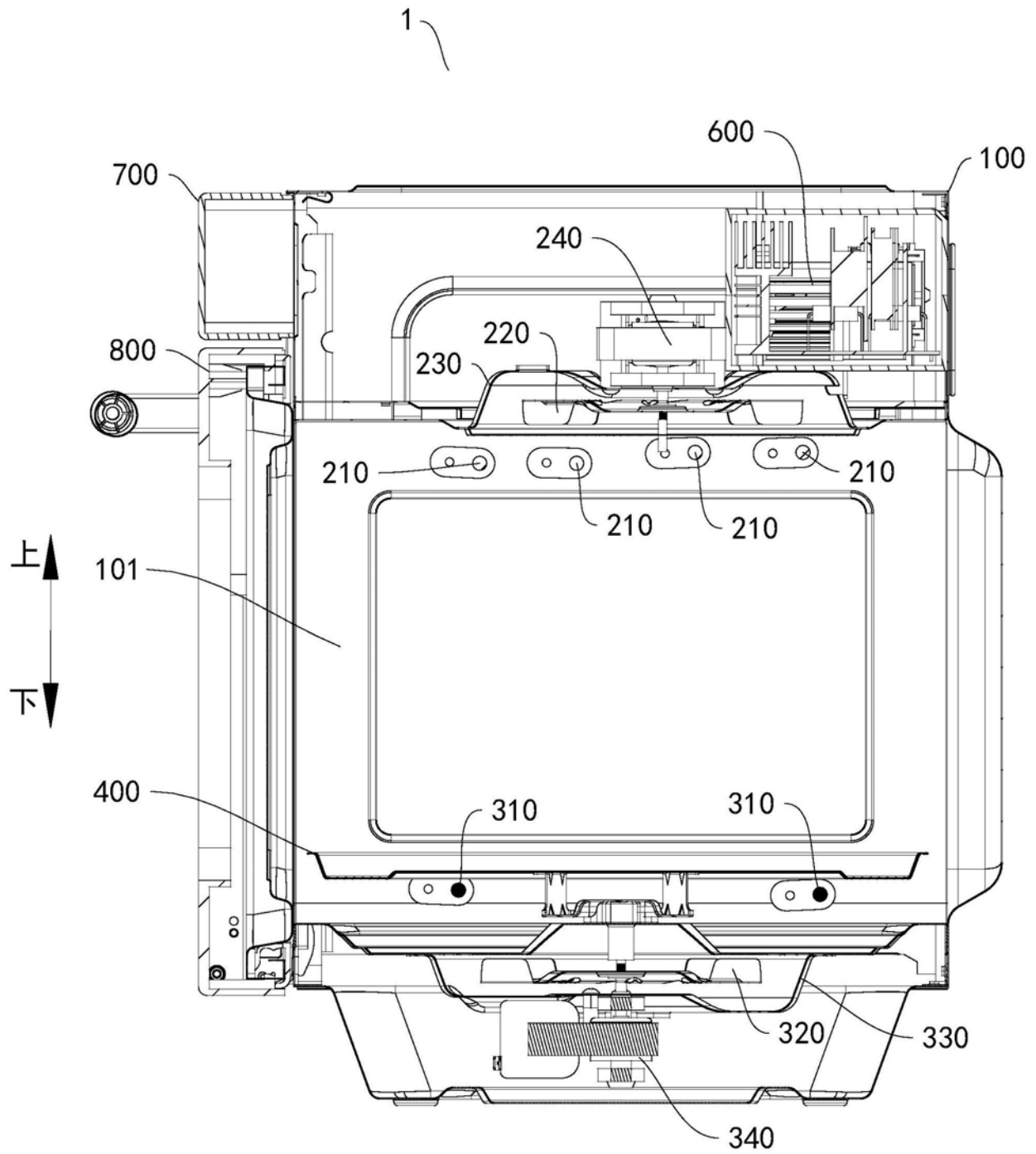


图2

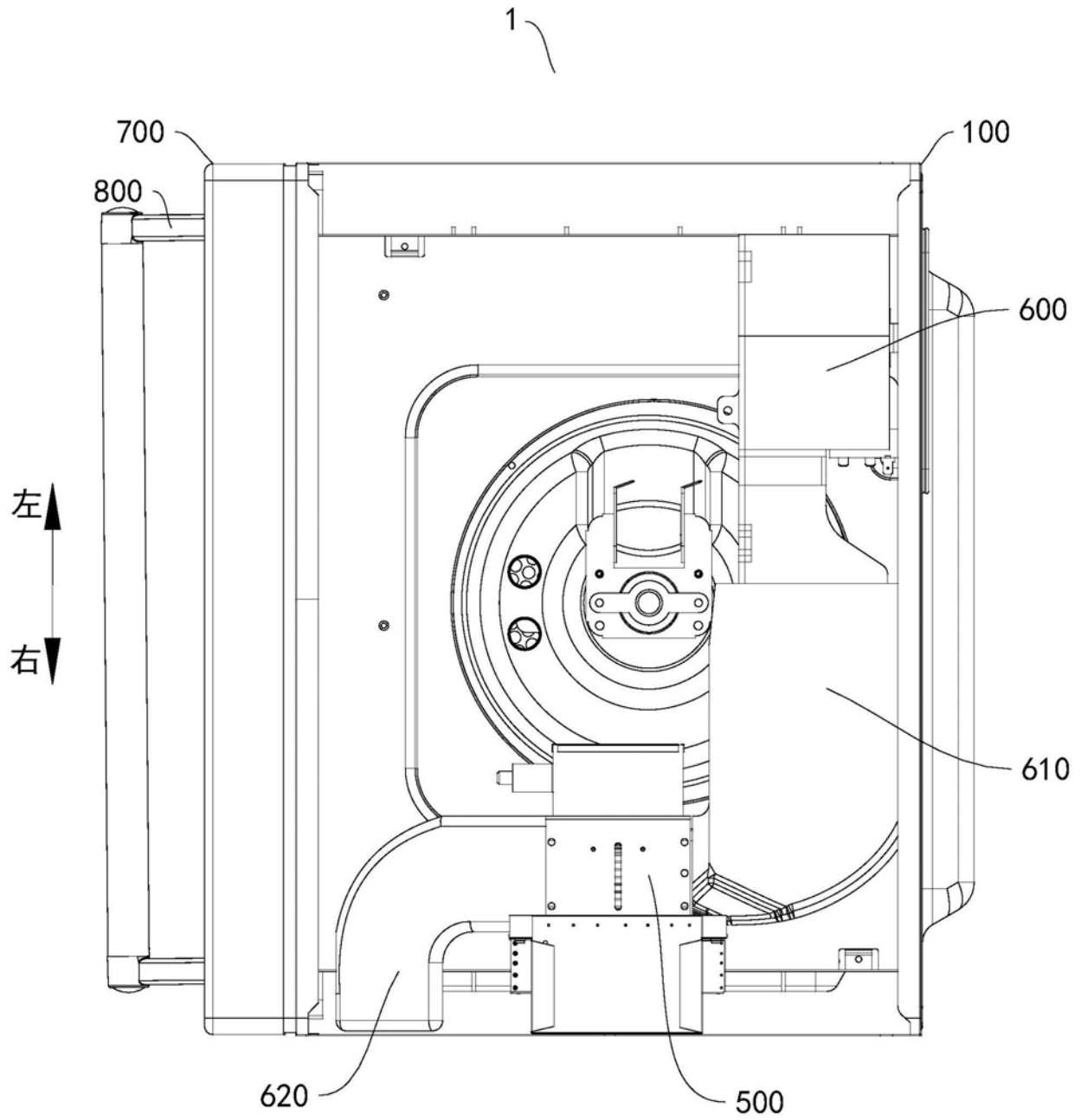


图3

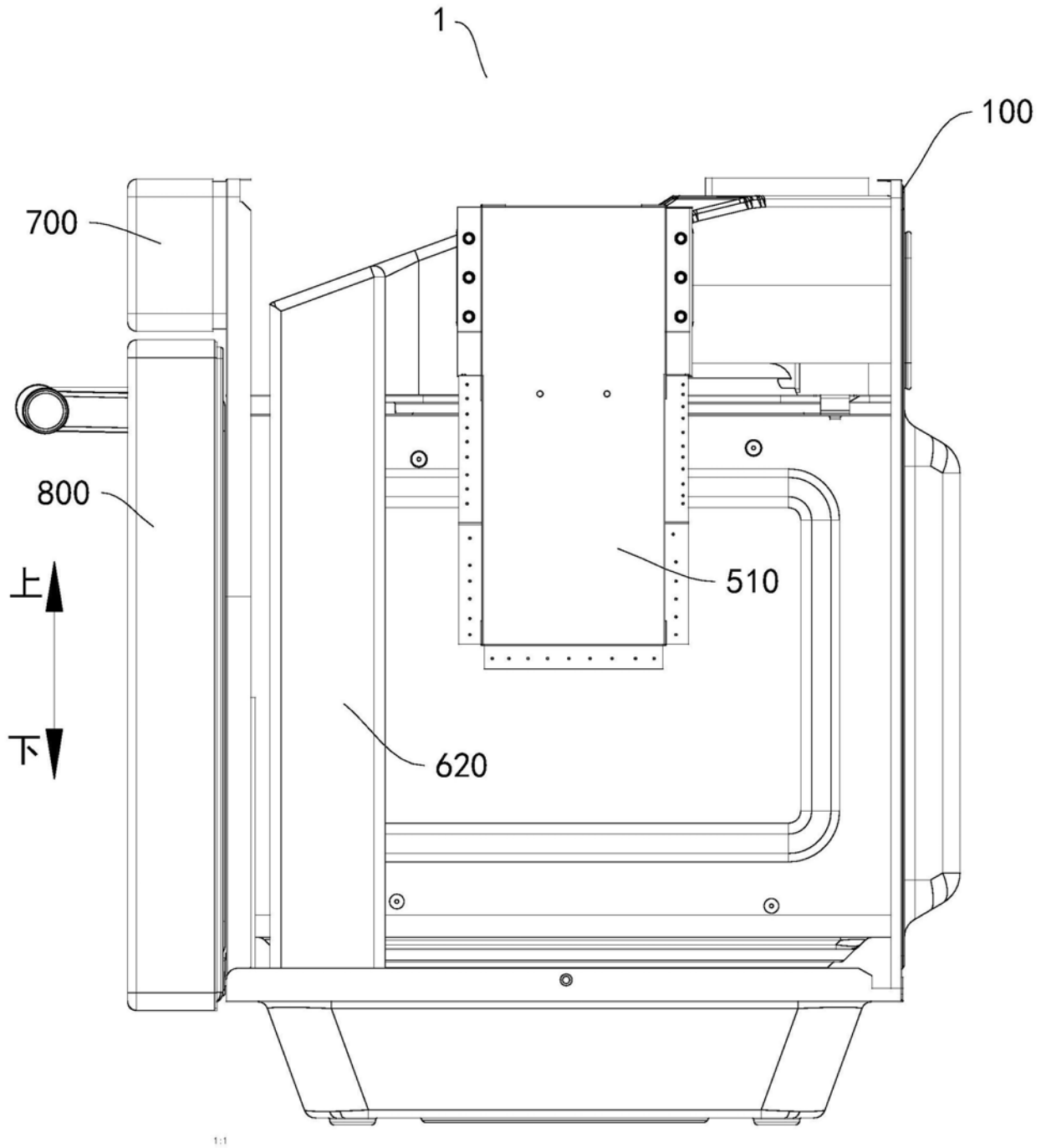


图4

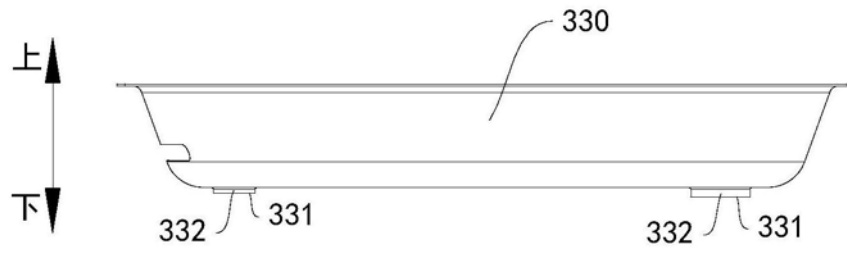


图5