



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 213909741 U

(45) 授权公告日 2021.08.10

(21) 申请号 202022678973.4

(22) 申请日 2020.11.18

(73) 专利权人 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地址 312017 浙江省绍兴市袍江工业园区
世纪西街3号

(72) 发明人 周伟

(74) 专利代理机构 北京康信知识产权代理有限
责任公司 11240

代理人 邹秋爽

(51) Int. Cl.

A47J 27/08 (2006.01)

A47J 37/06 (2006.01)

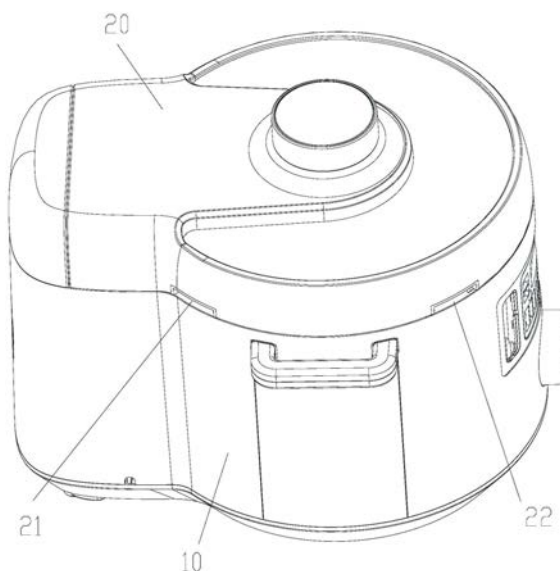
权利要求书1页 说明书5页 附图4页

(54) 实用新型名称

烹饪器具

(57) 摘要

本实用新型提供了一种烹饪器具,包括:煲体,包括壳体、位于壳体内的保温罩以及设置在保温罩内的内锅,保温罩上设置有过流孔;加热装置,设置在壳体和保温罩之间,加热装置包括风道,风道的进口与过流孔连通;锅盖,盖设在煲体上,锅盖和煲体之间设置有与过流孔连通的进风缺口。本申请的技术方案有效地解决了相关技术中的带有烘烤功能的电压力锅烘烤效果较差的问题。



1. 一种烹饪器具,其特征在于,包括:

煲体(10),包括壳体(12)、位于所述壳体(12)内的保温罩(13)以及设置在所述保温罩(13)内的内锅(11),所述保温罩(13)上设置有过流孔(101);

加热装置(30),设置在所述壳体(12)和所述保温罩(13)之间,所述加热装置(30)包括风道,所述风道的进口与所述过流孔(101)连通;

锅盖(20),盖设在所述煲体(10)上,所述锅盖(20)和所述煲体(10)之间设置有与所述过流孔(101)连通的进风缺口(21)。

2. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述进风缺口(21)设置在所述锅盖(20)的边沿处。

3. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述锅盖(20)和/或所述煲体(10)上设置有出风口(22),所述进风缺口(21)与所述过流孔(101)的距离小于所述出风口(22)与所述过流孔(101)的距离。

4. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述加热装置(30)还包括风机(31)和加热件(32),所述风机(31)位于所述壳体(12)和所述保温罩(13)之间,所述加热件(32)位于所述风机(31)的出口处,所述风机(31)的内部形成所述风道。

5. 根据权利要求4所述的烹饪器具,其特征在于,所述加热装置(30)还包括位于所述过流孔(101)和所述风机(31)的进口之间的导风筒(14)。

6. 根据权利要求4所述的烹饪器具,其特征在于,所述加热装置(30)还包括位于所述风机(31)的出口处的导风罩(15),所述导风罩(15)穿出所述壳体(12)并对应于所述保温罩(13)的口部处,所述加热件(32)设置在所述导风罩(15)内。

7. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述内锅(11)的外壁与所述保温罩(13)的侧壁之间具有过流间隙,所述进风缺口(21)通过所述过流间隙与所述过流孔(101)连通。

8. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述锅盖(20)和/或所述煲体(10)上设置有出风口(22),所述出风口(22)为设置在所述锅盖(20)和所述煲体(10)之间的出风缺口。

9. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述壳体(12)包括柱状壳体部(121)以及第一外凸部(122),所述锅盖(20)包括盖体部(231)以及第二外凸部(232),所述柱状壳体部(121)与所述盖体部(231)对应设置,所述第一外凸部(122)与所述第二外凸部(232)对应设置,所述进风缺口(21)位于所述盖体部(231)和所述第二外凸部(232)的相交处。

10. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述锅盖(20)包括锅盖本体(23)和设置在所述锅盖本体(23)内的导风壳(24),所述导风壳(24)的内部形成与所述风道连通的导风通道,所述导风壳(24)的一部分延伸至所述内锅(11)的锅口内。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及小家电技术领域,具体而言,涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 在相关技术中,带有烘烤功能的电压力锅具有烘烤盖,烘烤盖的顶部玻璃或者塑胶部分设置出气孔。

[0003] 在电压力锅烘烤食物的过程中,热气会通过上述出气孔向外流失,并且该出气口只出不进,导致电压力锅内部气流不能高效的进行内外循环,离心风叶吸入的风量较小,经过发热丝吹出来的热风量也较少,进而吹到电压力锅内部的食物上的热风更少,导致食物烘烤时间较长,烘烤效果较差。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的主要目的在于提供一种烹饪器具,以解决相关技术中的带有烘烤功能的电压力锅烘烤效果较差的问题。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型提供了一种烹饪器具,包括:煲体,包括壳体、位于壳体内部的保温罩以及设置在保温罩内的内锅,保温罩上设置有过流孔;加热装置,设置在壳体和保温罩之间,加热装置包括风道,风道的进口与过流孔连通;锅盖,盖设在煲体上,锅盖和煲体之间设置有与过流孔连通的进风缺口。

[0006] 应用本实用新型的技术方案,在烹饪器具烘烤食物的过程中,烹饪器具外部的冷空气可以通过进风缺口进入至煲体内,再通过过流孔进入风道内。经过风道时,冷空气经过加热装置加热成热风后再进入至内锅内,热风加热食物后排出烹饪器具外。在这个过程中,由于增设了进风缺口,能够增大风道吸入的风量,形成较大的气流,这样大大提高了烹饪器具内外循环能力,保证内锅内有大量的热风烘烤食物,提高了烘烤效率,进而提高了烘烤效果。因此本申请的技术方案有效地解决了相关技术中的带有烘烤功能的电压力锅烘烤效果较差的问题。

[0007] 进一步地,为了使烹饪器具整体整洁,进风缺口设置在锅盖的边沿处。同时,上述的结构能够增大锅盖和煲体之间的缝隙,便于增大风道吸入的风量。

[0008] 进一步地,在风道吸风的过程中,锅盖和/或煲体上设置有出风口,进风缺口与过流孔的距离小于出风口与过流孔的距离。上述的结构使冷风能够更容易地被吸入风道内,同时,一部分热风从出风口能够顺利地排出,避免吸风过程和排风过程之间受到干扰,提高了烹饪器具内外循环的效果。

[0009] 进一步地,加热装置包括风机和加热件,风机位于壳体和保温罩之间,加热件位于风机的出口处,风机的内部形成风道。在上述的结构中,风机转动时,产生的风能够将风道内的空气吸入至加热件处,经加热件对空气进行加热,以形成热风。

[0010] 进一步地,为了便于从过流孔通过的空气能够快速进入至风道内,加热装置还包括位于过流孔和风机的进口之间的导风筒。

[0011] 进一步地,加热装置还包括位于风机的出口处的导风罩,导风罩穿出壳体并对应于保温罩的口部处,加热件设置在导风罩内。烹饪器具烘烤食物时,冷空气从进风缺口进入经过流间隙经流孔进入导风筒,进入风道内,风机将空气送入导风罩内,加热件能够将空气加热,加热后的热风进入内锅内给食物加热后,一部分热风又通过过流间隙经流孔进入导风筒,再被吸入风道内,另一部分热风从出风口直接排出烹饪器具外,从而实现热风内外循环。

[0012] 进一步地,为了便于空气从内锅的外壁与保温罩的侧壁之间,内锅的外壁与保温罩的侧壁之间具有过流间隙,进风缺口通过过流间隙与过流孔连通。这样,使气流能够有效地流动,使热风能够循环起来。

[0013] 进一步地,为了使烹饪器具整体整洁,锅盖和/或煲体上设置有出风口,出风口为设置在锅盖和煲体之间的出风缺口。同时,上述的结构能够增大锅盖和煲体之间的缝隙,便于一部分热风排出。

[0014] 进一步地,壳体包括柱状壳体部以及第一外凸部,锅盖包括盖体部以及第二外凸部,柱状壳体部与盖体部对应设置,第一外凸部与第二外凸部对应设置,进风缺口位于盖体部和第二外凸壳体部的相交处。在上述的结构中,在烹饪器具的外部能够形成导风范围,冷空气沿盖体部的侧面以及第二外凸壳体部的侧面从相交处进入至进风缺口,便于风道吸入更多的风量。

[0015] 进一步地,锅盖包括锅盖本体和设置在锅盖本体内的导风壳,导风壳的内部形成与风道连通的导风通道,导风壳的一部分延伸至内锅的锅口内。上述的结构使热风沿导风通道快速地进入至内锅内。

附图说明

[0016] 构成本申请的一部分的说明书附图用来提供对本实用新型的进一步理解,本实用新型的示意性实施例及其说明用于解释本实用新型,并不构成对本实用新型的不当限定。在附图中:

[0017] 图1示出了根据本实用新型的烹饪器具的实施例的立体结构示意图;

[0018] 图2示出了图1的烹饪器具的剖视示意图;

[0019] 图3示出了图1的烹饪器具的分解结构示意图;以及

[0020] 图4示出了图1的烹饪器具的锅盖的仰视示意图。

[0021] 其中,上述附图包括以下附图标记:

[0022] 10、煲体;101、过流孔;11、内锅;12、壳体;121、柱状壳体部;122、第一外凸部;13、保温罩;14、导风筒;15、导风罩;20、锅盖;21、进风缺口;22、出风口;23、锅盖本体;231、盖体部;232、第二外凸部;24、导风壳;30、加热装置;31、风机;32、加热件。

具体实施方式

[0023] 下面将结合本实用新型实施例中的附图,对本实用新型实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本实用新型一部分实施例,而不是全部的实施例。以下对至少一个示例性实施例的描述实际上仅仅是说明性的,决不作为对本实用新型及其应用或使用的任何限制。基于本实用新型中的实施例,本领域普通技术人员在没

有作出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本实用新型保护的范围。

[0024] 需要注意的是,这里所使用的术语仅是为了描述具体实施方式,而非意图限制根据本申请的示例性实施方式。如在这里所使用的,除非上下文另外明确指出,否则单数形式也意图包括复数形式,此外,还应当理解的是,当在本说明书中使用术语“包含”和/或“包括”时,其指明存在特征、步骤、操作、器件、组件和/或它们的组合。

[0025] 除非另外具体说明,否则在这些实施例中阐述的部件和步骤的相对布置、数字表达式和数值不限制本实用新型的范围。同时,应当明白,为了便于描述,附图中所示出的各个部分的尺寸并不是按照实际的比例关系绘制的。对于相关领域普通技术人员已知的技术、方法和设备可能不作详细讨论,但在适当情况下,所述技术、方法和设备应当被视为授权说明书的一部分。在这里示出和讨论的所有示例中,任何具体值应被解释为仅仅是示例性的,而不是作为限制。因此,示例性实施例的其它示例可以具有不同的值。应注意到:相似的标号和字母在下面的附图中表示类似项,因此,一旦某一项在一个附图中被定义,则在随后的附图中不需要对其进行进一步讨论。

[0026] 如图1和图2所示,本实施例的烹饪器具包括:煲体10、锅盖20和加热装置30。煲体10包括壳体12、位于壳体12内的保温罩13以及设置在保温罩13内的内锅11。保温罩13上设置有过流孔101。加热装置30设置在壳体12和保温罩13之间。加热装置30包括风道,风道的进口与过流孔101连通。锅盖20盖设在煲体10上,锅盖20和煲体10之间设置有与过流孔101连通的进风缺口21。

[0027] 应用本实施例的技术方案,在烹饪器具烘烤食物的过程中,烹饪器具外部的冷空气可以通过进风缺口21进入至煲体10内,再通过过流孔101进入风道内。经过风道时,冷空气经过加热装置30加热成热风进入至内锅11内,热风加热食物后排出烹饪器具外。在这个过程中,由于增设了进风缺口21,能够增大风道吸入的风量,形成较大的气流,这样大大提高了烹饪器具内外循环能力,保证内锅11内有大量的热风烘烤食物,提高了烘烤效率,进而提高了烘烤效果。因此本实施例的技术方案有效地解决了相关技术中的带有烘烤功能的电压力锅烘烤效果较差的问题。

[0028] 在本实施例中,进风缺口21设置在锅盖20上。当然,在其他图中未示出的实施例中,进风缺口设置在煲体上,或者进风缺口的一部分位于锅盖上,另一部分位于煲体上。

[0029] 如图3所示,为了使烹饪器具整体整洁,进风缺口21设置在锅盖20的边沿处。同时,能够增大锅盖20和煲体10之间的缝隙,便于增大风道吸入的风量。

[0030] 如图3所示,在风道吸风的过程中,锅盖20上设置有出风口22,进风缺口21与过流孔101的距离小于出风口22与过流孔101的距离。这样,冷风能够更容易地被吸入风道内,同时,一部分热风从出风口22能够顺利地排出,避免吸风过程和排风过程之间受到干扰,提高了烹饪器具内外循环的效果。上述距离是指在水平方向的距离。

[0031] 当然,在其他图中未示出的实施例中,出风口位于锅盖和煲体之间,或者出风口仅设置在煲体上。

[0032] 如图2所示,加热装置30包括风机31和加热件32。风机31位于壳体12和保温罩13之间,加热件32位于风机31的出口处,风机31的内部形成风道。为了便于从过流孔101通过的空气能够快速进入至风道内,加热装置30还包括位于过流孔101和风机31的进口之间的导风筒14。风机31转动时,产生的风能够将风道内的空气吸入至加热件32处,经加热件32对

空气进行加热,以形成热风。

[0033] 如图2所示,风机31包括机壳和位于机壳内的离心风叶,机壳的内腔形成上述风道。加热件32为加热丝或者加热盘。

[0034] 如图2和图3所示,为了便于空气从内锅11的外壁与保温罩13的侧壁之间,内锅11的外壁与保温罩13的侧壁之间具有过流间隙,进风缺口21通过过流间隙与过流孔101连通。这样,使气流能够有效地流动,使热风能够循环起来。

[0035] 如图2至图4所示,为了进一步避免烹饪器具吸风过程和排风过程之间受到干扰,锅盖20和煲体10之间设置有出风口22,出风口22与煲体10的前侧的距离小于进风缺口21与煲体10的前侧的距离。煲体10的前侧是指煲体10靠近用户的一侧。上述距离是指在水平方向的距离。

[0036] 如图2至图4所示,为了使烹饪器具整体整洁,出风口22为设置在锅盖20和煲体10之间的出风缺口。同时,能够增大锅盖20和煲体10之间的缝隙,便于一部分热风排出。

[0037] 在本实施例中,出风缺口设置在锅盖20上。当然,在其他图中未示出的实施例中,出风缺口设置在煲体上,或者出风缺口的一部分位于锅盖上,另一部分位于煲体上。

[0038] 进风缺口21为两个,两个进风缺口21沿锅盖20的周向间隔布置,出风口22为两个,两个出风口22沿锅盖20的周向间隔布置。

[0039] 当然,在其他图中未示出的实施例中,进风缺口的数量可以不限于两个,还可以是一个、三个及以上。对应的,出风口的数量可以不限于两个,还可以是一个、三个及以上。

[0040] 如图3和图4所示,壳体12包括柱状壳体部121以及第一外凸部122。锅盖20包括盖体部231以及第二外凸部232。柱状壳体部121与盖体部231对应设置,第一外凸部122与第二外凸部232对应设置。进风缺口21位于盖体部231和第二外凸部232的相交处。这样,在烹饪器具的外部能够形成导风范围,冷空气沿盖体部231的侧面以及第二外凸部232的侧面从相交处进入至进风缺口21,便于风道吸入更多的风量。

[0041] 如图2和图3所示,加热装置30包括风机31和加热件32。加热装置30还包括位于风机31的出口处的导风罩15,导风罩15穿出壳体12并对应于保温罩13的口部处,加热件32设置在导风罩15内。烘烤烹饪时,冷空气从进风缺口21进入经过流间隙经过流孔101进入导风筒14,进入风道内,风机31将空气送入导风罩15内,加热件32能够将空气加热,加热后的热风进入内锅11内给食物加热后,一部分热风又通过过流间隙经过流孔101进入导风筒14,再被吸入风道内,另一部分热风从出风口22直接排出烹饪器具外,从而实现热风内外循环。

[0042] 如图2和图3所示,加热件32将空气加热后,使尽可能多的热风进入至内锅11内,锅盖20包括锅盖本体23和设置在锅盖本体23内的导风壳24,导风壳24的内部形成与风道连通的导风通道,导风壳24的一部分延伸至内锅11的锅口内。这样,热风沿导风通道快速地进入至内锅11内。上述的导风壳24的一部分延伸至内锅11的锅口内是指导风壳24的出风端低于锅口所在的水平面。

[0043] 在本实施例中,该烹饪器具包括空气炸锅或电饭煲或电压力锅或具有烘烤、做饭、做菜功能的多功能加热锅。

[0044] 在本实用新型的描述中,需要理解的是,方位词如“前、后、上、下、左、右”、“横向、竖向、垂直、水平”和“顶、底”等所指示的方位或位置关系通常是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,在未作相反说明的情况下,这些方位词

并不指示和暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位或者以特定的方位构造和操作,因此不能理解为对本实用新型保护范围的限制;方位词“内、外”是指相对于各部件本身的轮廓的内外。

[0045] 为了便于描述,在这里可以使用空间相对术语,如“在……之上”、“在……上方”、“在……上表面”、“上面的”等,用来描述如在图中所示的一个器件或特征与其他器件或特征的空间位置关系。应当理解的是,空间相对术语旨在包含除了器件在图中所描述的方位之外的在使用或操作中的不同方位。例如,如果附图中的器件被倒置,则描述为“在其他器件或构造上方”或“在其他器件或构造之上”的器件之后将被定位为“在其他器件或构造下方”或“在其他器件或构造之下”。因而,示例性术语“在……上方”可以包括“在……上方”和“在……下方”两种方位。该器件也可以其他不同方式定位(旋转90度或处于其他方位),并且对这里所使用的空间相对描述作出相应解释。

[0046] 此外,需要说明的是,使用“第一”、“第二”等词语来限定零部件,仅仅是为了便于对相应零部件进行区别,如没有另行声明,上述词语并没有特殊含义,因此不能理解为对本实用新型保护范围的限制。

[0047] 以上所述仅为本实用新型的优选实施例而已,并不用于限制本实用新型,对于本领域的技术人员来说,本实用新型可以有各种更改和变化。凡在本实用新型的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本实用新型的保护范围之内。

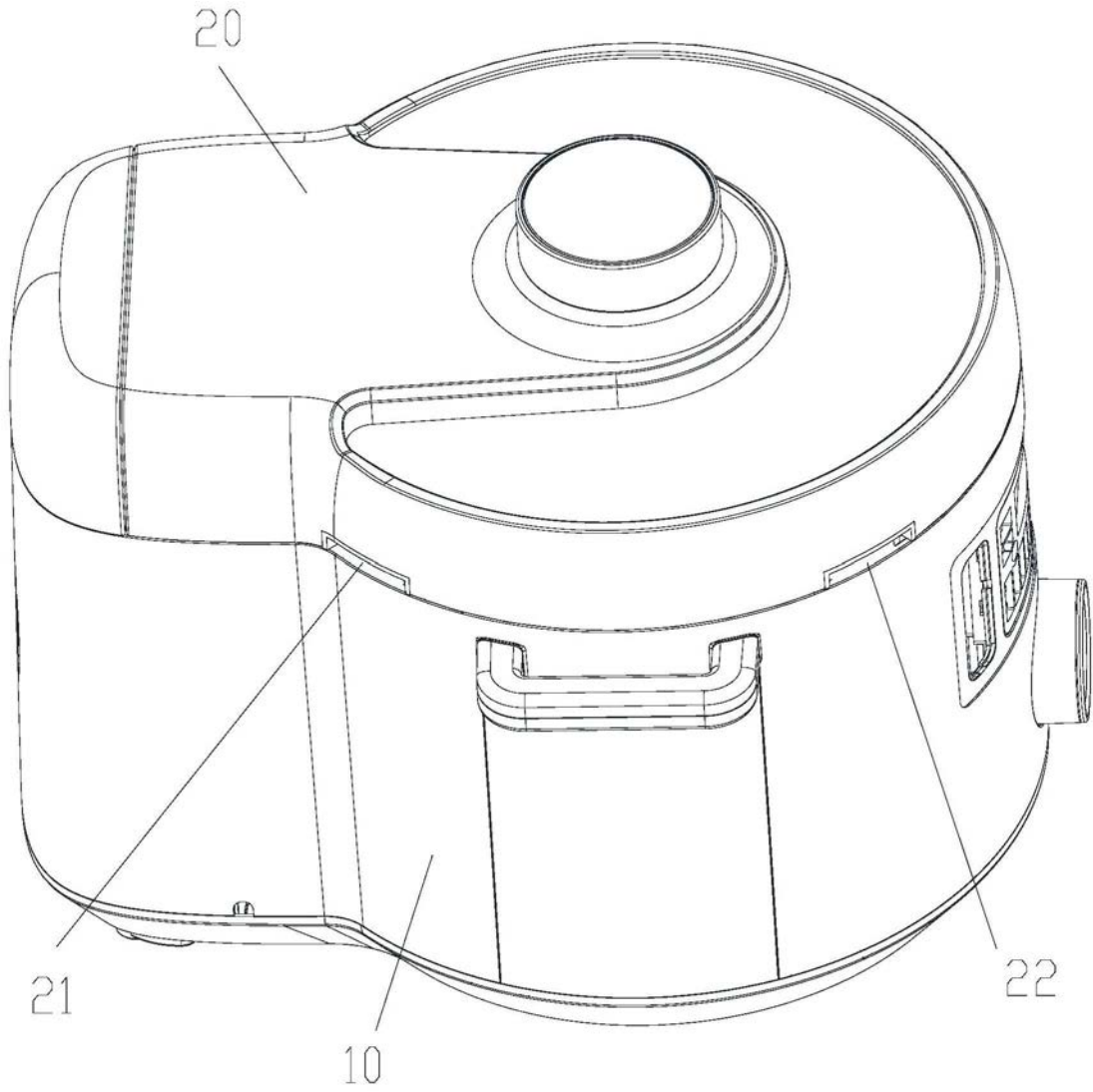


图1

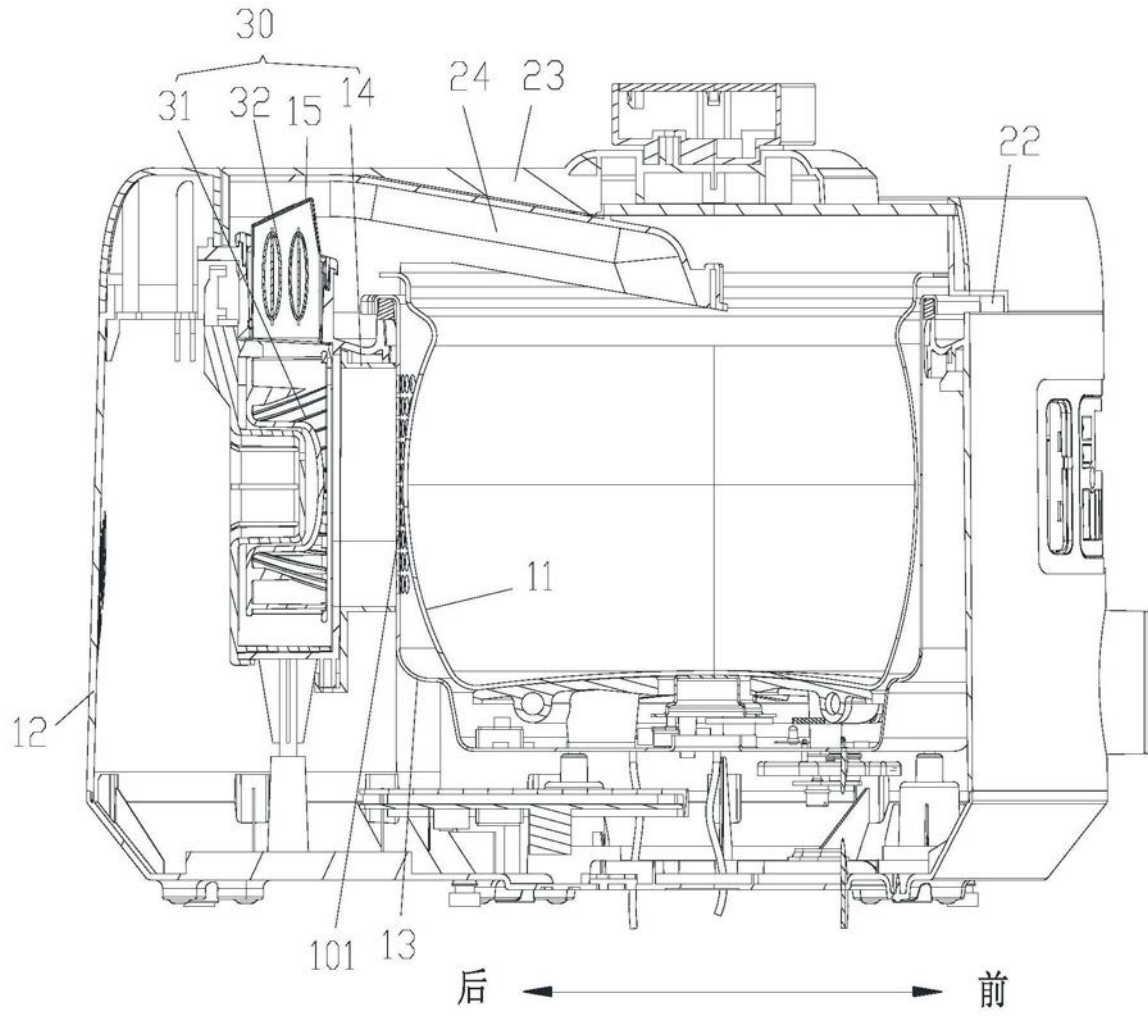


图2

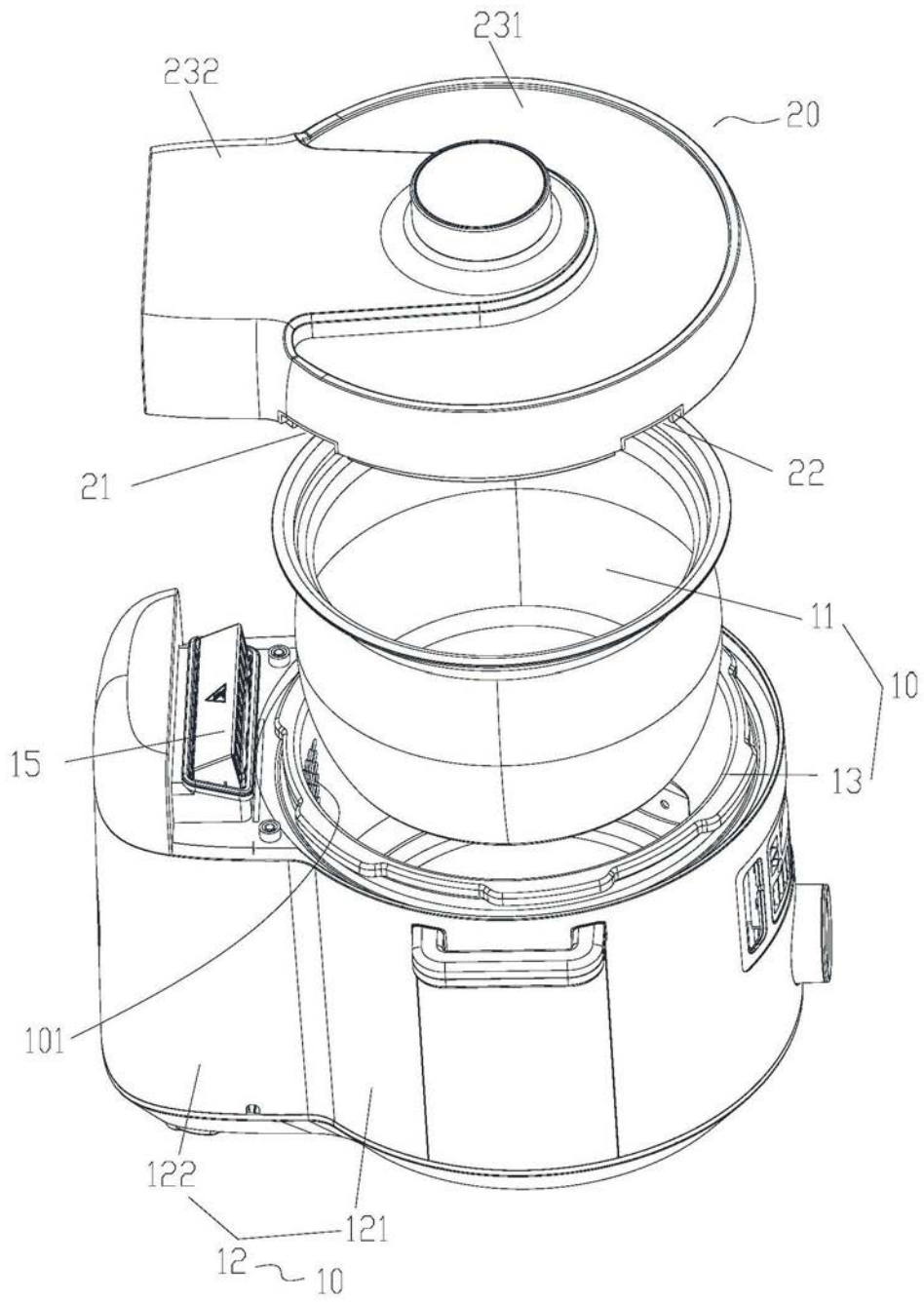


图3

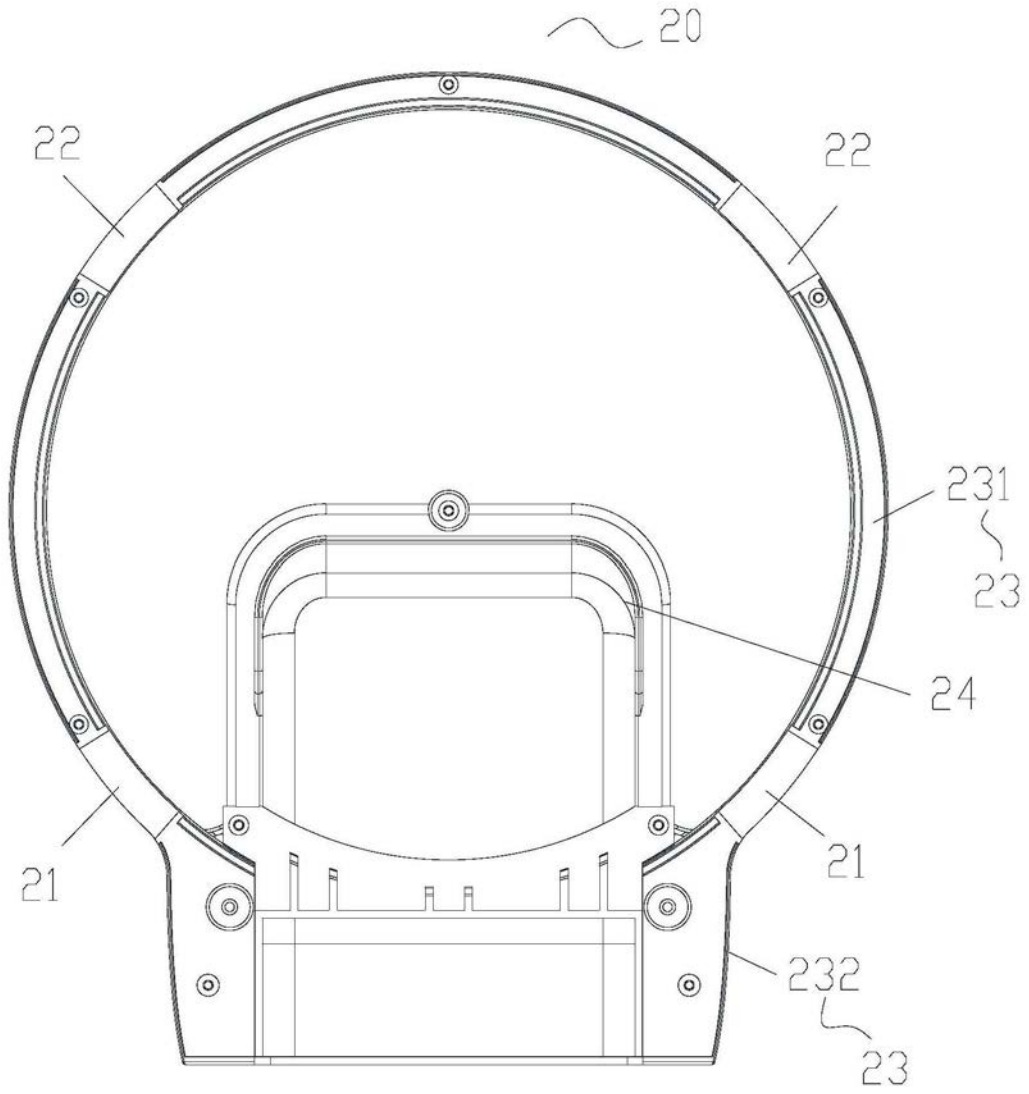


图4