



# (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 115227113 A

(43) 申请公布日 2022. 10. 25

(21) 申请号 202110434214.X

(22) 申请日 2021.04.22

(71) 申请人 九阳股份有限公司

地址 250117 山东省济南市槐荫区美里路  
999号

(72) 发明人 朱泽春 简威 章君广 韩阳

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

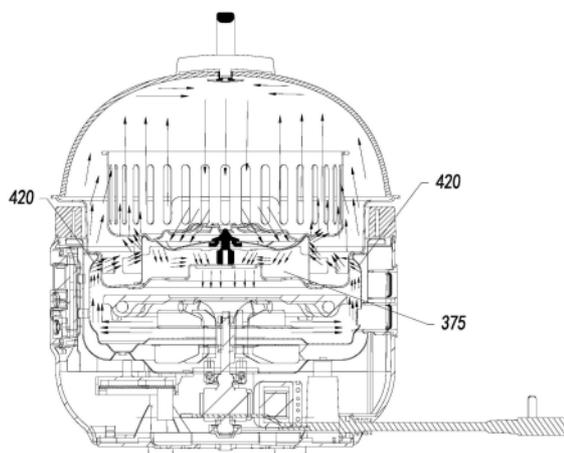
权利要求书1页 说明书8页 附图8页

## (54) 发明名称

一种高效率热风烹饪装置

## (57) 摘要

本发明公开了一种高效率热风烹饪装置,包括锅体,与所述锅体盖合的锅盖;所述锅体内部设有热风组件和用于包容热风组件的反射罩;所述热风组件包括加热装置,设于所述加热装置下方的风扇以及设于所述加热装置上方的烹饪罩,所述烹饪罩的侧壁和底壁分别设有入风孔和回风孔,所述烹饪罩内形成烹饪空间;所述烹饪罩的底部还设有罩设所述回风孔且上下贯通的回风罩,所述回风罩的高度高于所述入风孔所在位置处的高度,以实现高效率的热风烹饪。



1. 一种高效率热风烹饪装置,包括锅体,与所述锅体盖合的锅盖;其特征在于,所述锅体内部设有热风组件和用于包容热风组件的反射罩;所述热风组件包括加热装置,设于所述加热装置下方的风扇以及设于所述加热装置上方的烹饪罩,所述烹饪罩的侧壁和底壁分别设有入风孔和回风孔,所述烹饪罩内形成烹饪空间;所述烹饪罩的底部还设有罩设所述回风孔且上下贯通的回风罩,所述回风罩的高度高于所述入风孔所在位置处的高度。

2. 如权利要求1所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述烹饪罩与所述回风罩之一设有弹性连接件,另一设有连接孔;所述烹饪罩与所述回风罩通过所述弹性连接件和所述连接孔可拆卸连接。

3. 如权利要求1所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述回风罩所在的竖直投影区域与所述回风孔重合的部分为封闭区。

4. 如权利要求3所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述回风罩的上部距离所述回风孔的高度为H,  $10\text{mm} \leq H \leq 30\text{mm}$ 。

5. 如权利要求3所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述回风罩的上部设有螺旋贯通孔。

6. 如权利要求1所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述烹饪罩底壁的中部区域隆起以形成挡油凸台,所述回风孔设置于所述挡油凸台上,以使所述回风孔所在位置的高度高于所述烹饪罩的底面。

7. 如权利要求1所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述反射罩的上部周向连续地设置有放置台阶,所述烹饪罩设有与所述放置台阶相配合的卡接面;所述烹饪罩通过卡接面抵靠在所述放置台阶上,且所述入风孔位于所述卡接面的下部。

8. 如权利要求1所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述反射罩的上部设有导流面,所述导流面所在位置的高度不低于所述入风孔所在位置处的高度。

9. 如权利要求1-8任一所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述烹饪罩可取放地置于所述反射罩内,所述烹饪罩包括烹饪罩本体及与所述烹饪罩本体相连且朝向所述烹饪罩外延伸的握持部,所述握持部与所述锅体之间存在握持间隙。

10. 如权利要求9所述的一种高效率热风烹饪装置,其特征在于,所述回风罩的上部具有放置级位,所述热风组件还包括用于放置食材的置物架;所述置物架通过所述放置级位置于所述回风罩的上部。

## 一种高效率热风烹饪装置

### 【技术领域】

[0001] 本发明涉及厨房用具技术领域,具体涉及一种高效率热风烹饪装置。

### 【背景技术】

[0002] 烹饪器具(如空气炸锅)加热装置的设置位置通常有两种,一种是将加热装置设置在锅盖上,使烹饪器具通过更换不同的锅盖就能够以不同的状态进行烹饪。另一种是将加热装置设置在锅体下部,以简化锅盖的结构,减轻锅盖的重量,方便用户取放。

[0003] 对于将加热装置设置在锅体下部的烹饪器具来说,其烹饪腔中的热量流动方式一般有两种。

[0004] 一种方式为热量通过加热装置的热风风扇吹向锅盖,热风与锅盖发生碰撞而改变流动方向,向下流动,进入盛放有食物的容器中,对食物进行加热。这种热循环方式,热风在吹向食物之前的流动路径较长,热损失较为严重,因此加热效率较低。

[0005] 另一种方式是将盛放有食物的容器开孔,热量经由热风风扇穿过容器上的孔进入容器中,对食物进行加热,这种方式对热量的利用率高,因此得到广泛应用。但是由于孔的存在,热风既能进入容器中,也能够从容器中回流至加热装置处,多种方向的热风发生碰撞,容易发生紊流,热风循环无法正常进行。

[0006] 此外,食物本身或者烹饪时食物产生的油脂会堵塞容器的孔,导致热风在对食物进行加热后,无法通过孔回流至热风风扇处,完成热风循环,而积存在容器中,因此加热耗费的时间较长,影响食物烹饪的口感。

### 【发明内容】

[0007] 本发明所要解决的技术问题在于克服现有技术中的不足,设计一种高效率热风烹饪装置。

[0008] 为解决上述技术问题,本发明采用如下技术方案:

[0009] 一种高效率热风烹饪装置,包括锅体,与所述锅体盖合的锅盖;所述锅体内部设有热风组件和用于包容热风组件的反射罩;所述热风组件包括加热装置,设于所述加热装置下方的风扇以及设于所述加热装置上方的烹饪罩,所述烹饪罩的侧壁和底壁分别设有入风孔和回风孔,所述烹饪罩内形成烹饪空间;所述烹饪罩的底部还设有罩设所述回风孔且上下贯通的回风罩,所述回风罩的高度高于所述入风孔所在位置处的高度。

[0010] 进一步地,所述烹饪罩与所述回风罩之一设有弹性连接件,另一设有连接孔;所述烹饪罩与所述回风罩通过所述弹性连接件和所述连接孔可拆卸连接。

[0011] 进一步地,所述回风罩所在的竖直投影区域与所述回风孔重合的部分为封闭区。

[0012] 更进一步地,所述回风罩的上部距离所述回风孔的高度为H,  $10\text{mm} \leq H \leq 30\text{mm}$ 。

[0013] 更进一步地,所述回风罩的上部设有螺旋贯通孔。

[0014] 进一步地,所述烹饪罩底壁的中部区域隆起以形成挡油凸台,所述回风孔设置于所述挡油凸台上,以使所述回风孔所在位置的高度高于所述烹饪罩的底面。

[0015] 进一步地,所述反射罩的上部周向连续地设置有放置台阶,所述烹饪罩设有与所述放置台阶相配合的卡接面;所述烹饪罩通过卡接面抵靠在所述放置台阶上,且所述入风孔位于所述卡接面的下部。

[0016] 进一步地,所述反射罩的上部设有导流面,所述导流面所在位置的高度不低于所述入风孔所在位置处的高度。

[0017] 进一步地,所述烹饪罩可取放地置于所述反射罩内,所述烹饪罩包括烹饪罩本体及与所述烹饪罩本体相连且朝向所述烹饪罩外延伸的握持部,所述握持部与所述锅体之间存在握持间隙。

[0018] 进一步地,所述回风罩的上部具有放置级位,所述热风组件还包括用于放置食材的置物架;所述置物架通过所述放置级位置于所述回风罩的上部。

[0019] 由于采用了上述技术方案,本发明所取得的有益效果为:

[0020] 1.通过在烹饪罩内形成烹饪空间,风流经入风孔进入烹饪空间并通过回风孔流出以在烹饪空间中形成循环风流;并且在烹饪罩的底部设有罩设回风孔且上下贯通的回风罩,回风罩的高度高于所述入风孔所在位置处的高度;

[0021] 回风罩的设置,一方面在烹饪罩的底部形成了独立的回风腔,回风腔的存在,增加了烹饪空间尤其是烹饪空间底部的回风空间的大小,从而增大了回风循环的速率,进而保证了烹饪空间中热循环风流的循环速率,且避免出现当烹饪空间内烹饪食材较多,阻挡回风孔造成回风热循环速率降低的问题,增强了热风烹饪的效率。

[0022] 另一方面,将回风罩的高度设置为高于入风孔所在位置处的高度,如此设置,可以保证风流经过入风孔进入烹饪空间后,风流朝向回风孔方向的风流被回风罩阻挡,进而改变该部分风流的风向,使其朝向上部及侧上部的方向流动,从而保证了风流能够全部吹向上部及周围侧上部的烹饪食材方向,增大了热风的流动风量,进而保证了烹饪空间中热循环风流的循环速率;且避免出现风流通过入风孔后,未经过上部的烹饪空间,直接流动至烹饪罩的回风孔,造成风流未流经食材,形成小循环,从而影响热风烹饪的烹饪效率的问题。

[0023] 此外,将入风孔设置在烹饪罩的侧壁上,使得烹饪罩的底部除了回风孔区域外,其他区域具有一定的收纳包容空间,可以用于收集烹饪食材在烹饪过程中沥出的油脂;防止油脂低落在加热装置或者锅体下部,造成难以清洗,甚至引发安全隐患的问题。

[0024] 2.通过弹性连接件和所述连接孔的连接装配实现烹饪罩和回风罩的快速可一方面保证了回风罩的可拆卸的稳定放置,另一方面,其结构制造工艺简单,操作方便,用户拆装清洗及置放快捷便利。

[0025] 3.所述回风罩所在的竖直投影区域与所述回风孔重合的部分为封闭区。封闭区的设置,保证了热风烹饪过程中食材沥出的油脂能够被封闭区阻挡收集或者被封闭区引流到烹饪罩底部非回风孔所在的区域,防止热风烹饪过程中的食材的油脂或食材烹饪过程中沥出的油脂通过上下贯通的回风罩又经过回风孔流到锅体下部或者加热装置上,污染锅体,造成清洗复杂,甚至引发安全隐患。

[0026] 4.将回风罩的上部距离回风孔的高度H设置在10mm到30mm之间,一方面保证了回风罩与回风孔形成的独立的回风腔的空间大小,从而使得风流加速流向回风罩与回风孔形成的回风腔,增强了烹饪空间的回风速率,从而增强了烹饪空间中的热风循环速率;另一方面,由于设置了回风罩,风流经过入风孔进入烹饪空间后,其流向烹饪食材的距离延长,将

其设置在10mm到30mm之间,一则保证回风罩能够阻挡部分入风风流直接从入风孔通过回风孔流出,避免出现未加热烹饪食材的小循环风流,另外兼顾风流经过入风孔流至烹饪食材的距离,保证风流的热量不会造成大的损失,进而保证其热风烹饪的效果。若是将回风罩的上部距离回风孔的高度设置太小,会造成回风罩与回风孔形成的独立的回风腔的空间太小,进而使得回风的风流加速效果不明显,甚至没有,造成无法增强烹饪空间的回风速率,进而也无法实现增强烹饪空间的热风烹饪效率;若是将回风罩的上部距离回风孔的高度设置太高,则会造成风流经过入风孔到达烹饪食材的距离太长,造成热量的部分损失,也会进一步影响其热风烹饪的效果,无法达到更优的热风烹饪效率。

[0027] 5. 在回风罩的上部设置螺旋贯通孔;烹饪空间中的回风风流首先经过回风罩上部的螺旋贯通孔进入回风罩内,进而通过回风孔形成回风循环;由于回风罩的上部为螺旋贯通孔,进而使得该处的风流形成为螺旋的循环风流,其一方面可以保证该处充分的热风循环,尤其是烹饪食材的底部通常由于食材覆盖较多不能形成充分的热风接触,造成食材的底部烹饪效率低,食材容易不熟,而在烹饪食材的底部与回风罩的上部距离最近的区域形成循环风流,能够保证烹饪食材底部的充分受热,提高其食材底部的热风烹饪效率;另一方面该处形成螺旋的循环风流,能够进一步的加快其流向回风罩的速率,提升整体的回风速率,进而提高整体的热风循环速率,提高其热风烹饪效率。

[0028] 6. 所述烹饪罩底壁的中部区域隆起以形成挡油凸台,所述回风孔设置于所述挡油凸台上,以使所述回风孔所在位置的高度高于所述烹饪罩的底面。将回风孔所在位置的高度高于烹饪罩的底面设置,从而使得烹饪罩的底面具有一定的收集容纳空间,进而当烹饪食材中的油脂或烹饪过程中沥出的油脂滴落时,能够被烹饪罩的底部收集,避免其流到锅体下部或者加热装置上,污染锅体,造成清洗复杂,甚至引发安全隐患。

[0029] 7. 所述反射罩的上部周向连续地设置有放置台阶,所述烹饪罩设有与所述放置台阶相配合的卡接面;所述烹饪罩通过卡接面抵靠在所述放置台阶上,且所述入风孔位于所述卡接面的下部。将烹饪罩通过卡接面抵靠在反射罩上部周向连续的放置台阶上,从而保证烹饪罩与反射罩的安装配合处周向均被封堵,进而保证热风均通过烹饪罩的入风孔进入烹饪空间内;防止出现热风通过烹饪罩和反射罩的配合连接处的间隙流入其他路径,造成热风热量的损失,或者出现造成流入锅体外壳或其他位置造成外壳温度高,烫伤用户或融化外壳的风险。

[0030] 8. 在反射罩的上部设置导流面,并且导流面所在位置的高度不低于入风孔所在位置处的高度,如此设置,可以使得经过风扇吹出的风流流经加热装置后,在反射罩的空间中即将进入烹饪罩时,反射罩的导流面对其进行导向,使其朝向烹饪罩的入风孔的方向流动,从而增加其流向烹饪罩的流动速率;并且将导流面所在位置的高度不低于入风孔所在位置处的高度设置,可以保证导流面对全部风流的导向,避免出现先对风流进行了导向,随着风流的流动风流方向又发生分散,造成风流紊乱,流向烹饪罩的风流速率降低的问题出现。

[0031] 9. 所述烹饪罩可取放地置于所述反射罩内,所述烹饪罩包括烹饪罩本体及与所述烹饪罩本体相连且朝向所述烹饪罩外延伸的握持部,所述握持部与所述锅体之间存在握持间隙。所述握持部的设置,一方面方便用户通过所述握持部端取所述烹饪罩,另一方面方便所述烹饪罩及烹饪罩内部其他烹饪组件整体的放置,使所述烹饪罩便于清洗以及归置,且保证烹饪罩及其内部其他烹饪组件的放置更加平稳、牢固。此外,所述握持间隙的存在,方

便用户整体取放所述烹饪罩,且能够避免所述烹饪罩的热量传递至锅体,使所述锅体表面的温度升高,不方使用户的使用。

[0032] 10.通过在回风罩的上部设置放置级位,将放置食材的置物架如炸篮、烤盘等通过放置级位放置在回风罩的上部,实现稳固的放置,防止出现放置不稳产生倾斜造成食物倾翻或者烹饪不均匀的情况发生。

[0033] 发明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】

[0034] 此处所说明的附图用来提供对本发明的进一步理解,构成本发明的一部分,本发明的示意性实施例及其说明用于解释本发明,并不构成对本发明的不当限定。在附图中:

[0035] 图1为本发明一实施例中高效率热风烹饪装置整体结构示意图。

[0036] 图2为本发明一实施例中高效率热风烹饪装置整体剖视结构示意图。

[0037] 图3为本发明一实施例中高效率热风烹饪装置的风流循环示意图。

[0038] 图4为图2中A部分的局部放大示意图。

[0039] 图5为本发明一实施例中反射罩结构示意图。

[0040] 图6为本发明一实施例中烹饪罩结构示意图。

[0041] 图7为本发明一实施例中回风罩结构示意图。

[0042] 图8为本发明一实施例中回风罩置于锅体内的俯视结构示意图。

[0043] 图9为本发明一实施例中烹饪罩置于锅体内的结构示意图。

[0044] 图10为本发明一实施例中回风罩的结构示意图。

[0045] 图11为本发明一实施例中回风罩和烹饪罩可拆卸连接的结构示意图。

[0046] 附图标记:

[0047] 锅盖100;

[0048] 锅体200;

[0049] 热风组件300;加热装置310;风扇320;烹饪罩330;烹饪罩本体331;握持部332;握持间隙333;入风孔334;回风孔335;卡接面336;弹性连接件337;挡油凸台338;

[0050] 烹饪空间350;

[0051] 回风罩370;回风罩所在的竖直投影区域与回风孔重合的部分371;连接孔372;螺旋贯通孔373;放置级位374;回风腔375;弹性密封件376;

[0052] 置物架380;配合级位381;

[0053] 反射罩400;放置台阶410;导流面420;

### 【具体实施方式】

[0054] 下面结合本发明实施例的附图对本发明实施例的技术方案进行解释和说明,但下述实施例仅为本发明的优选实施例,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,都属于本发明的保护范围。

[0055] 在本发明的描述中,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”、“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

发明和简化描述,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发明的限制。

[0056] 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该特征。在本发明的描述中,除非另有说明,“多个”的含义是两个或两个以上,除非另有明确的限定。

[0057] 在本发明中,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等术语应做广义理解,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发明中的具体含义。

[0058] 在本发明中,除非另有明确的规定和限定,第一特征在第二特征之“上”说明书或之“下”可以包括第一和第二特征直接接触,也可以包括第一和第二特征不是直接接触而是通过它们之间的另外的特征接触。而且,第一特征在第二特征“之上”、“上方”和“上面”包括第一特征在第二特征正上方和斜上方,或仅仅表示第一特征水平高度高于第二特征。第一特征在第二特征“之下”、“下方”和“下面”包括第一特征在第二特征正下方和斜下方,或仅仅表示第一特征水平高度小于第二特征。

[0059] 下面结合附图具体描述本发明实施例的高效率热风烹饪装置。

[0060] 如图1~图8所示,根据本发明中的一个实施例,一种高效率热风烹饪装置,包括锅体200,与所述锅体200盖合的锅盖100;所述锅体200内部设有热风组件300和用于包容热风组件300的反射罩400;所述热风组件300包括加热装置310,设于所述加热装置310下方的风扇320以及设于所述加热装置310上方的烹饪罩330,所述烹饪罩330的侧壁和底壁分别设有入风孔334和回风孔335,所述烹饪罩330内形成烹饪空间350;所述烹饪罩330的底部还设有罩设所述回风孔335且上下贯通的回风罩370,所述回风罩370的高度高于所述入风孔334所在位置处的高度。

[0061] 通过在烹饪罩330内形成烹饪空间350,风流经过风扇320吹出并经过加热装置310的加热,进而经入风孔334进入烹饪空间350并通过回风孔335流出以在烹饪空间350中形成循环风流;并且在烹饪罩330的底部设有罩设回风孔335且上下贯通的回风罩370,回风罩370的高度高于所述入风孔334所在位置处的高度;

[0062] 回风罩370的设置,一方面在烹饪罩330的底部形成了独立的回风腔375,回风腔375的存在,增加了烹饪空间350尤其是烹饪空间350底部的回风空间的大小,从而增大了回风循环的速率,进而保证了烹饪空间中热循环风流的循环速率,且避免出现当烹饪空间350内烹饪食材较多,阻挡回风孔335造成回风热循环速率降低的问题,增强了热风烹饪的效率。

[0063] 另一方面,将回风罩370的高度设置为高于入风孔334所在位置处的高度,如此设置,可以保证风流经过入风孔334进入烹饪空间350后,风流朝向回风孔335方向的风流被回风罩阻挡,进而改变该部分风流的风向,使其朝向上部及侧上部烹饪食材的方向流动,从而保证了风流能够全部吹向上部及周围侧上部的烹饪食材方向,增大了热风的流动风量,进而保证了烹饪空间350中热循环风流的循环速率;且避免出现风流通过入风孔后,未经过上

部的烹饪空间350,直接流动至烹饪罩330的回风孔,造成风流未流经食材,形成小循环,从而影响热风烹饪的烹饪效率的问题。

[0064] 此外,将入风孔334设置在烹饪罩的侧壁上,使得烹饪罩的底部除了回风孔区域外,其他区域具有一定的收纳包容空间,可以用于收集烹饪食材在烹饪过程中沥出的油脂;防止油脂低落在加热装置310或者锅体200的下部,造成难以清洗,甚至引发安全隐患的问题。

[0065] 本实施例中,风扇320包括用于将风流吹入烹饪罩330的热风风扇,以及设于热风风扇下方,用于增大风流流入的冷风风扇,以增大锅体内风流的循环速率。

[0066] 如图6-8所示,所述回风罩370所在的竖直投影区域与所述回风孔335重合的部分371为封闭区。封闭区的设置,保证了热风烹饪过程中食材沥出的油脂能够被封闭区阻挡收集或者被封闭区引流到烹饪罩330底部非回风孔所在的区域,防止热风烹饪过程中的食材的油脂或食材烹饪过程中沥出的油脂通过上下贯通的回风罩370又经过回风孔335流到锅体200下部或者加热装置310上,污染锅体,造成清洗复杂,甚至引发安全隐患。

[0067] 需要说明的是,本实施例中限定回风罩370所在的竖直投影区域与回风孔335重合的部分371为封闭区,其封闭区可以为平面的封闭区;也可以设置为具有导流弧面的封闭区,或是具有导流凹槽的封闭区,以将食材中的油脂导流到烹饪罩330的底部非回风孔所在的区域;也可以设置为具有收集腔的封闭区,以将食材中的油脂收集在封闭区中。

[0068] 如图2-3所示,作为一种优选的实施例,所述回风罩370的上部距离所述回风孔335的高度为H, $10\text{mm} \leq H \leq 30\text{mm}$ 。将回风罩370的上部距离回风孔335的高度H设置在10mm到30mm之间,一方面保证了回风罩370与回风孔335形成的独立的回风腔375的空间大小,从而使得风流加速流向回风罩370与回风孔335形成的回风腔375,增强了烹饪空间350的回风速率,从而增强了烹饪空间350中的热风循环速率;另一方面,由于设置了回风罩370,风流经过入风孔334进入烹饪空间350后,其流向烹饪食材的距离延长,将其设置在10mm到30mm之间,一则保证回风罩370能够阻挡部分入风风流直接从入风孔334通过回风孔335流出,避免出现未加热烹饪食材的小循环风流,另外兼顾风流经过入风孔334流至烹饪食材的距离,保证风流的热量不会造成大的损失,进而保证其热风烹饪的效果。若是将回风罩370的上部距离回风孔335的高度设置太小,会造成回风罩370与回风孔335形成的独立的回风腔375的空间太小,进而使得回风的风流加速效果不明显,甚至没有,造成无法增强烹饪空间的回风速率,进而也无法实现增强烹饪空间的热风烹饪效率;若是将回风罩370的上部距离回风孔335的高度设置太高,则会造成风流经过入风孔334到达烹饪食材的距离太长,造成热量的部分损失,也会进一步影响其热风烹饪的效果,无法达到更优的热风烹饪效率。作为优选,将回风罩370的上部距离回风孔的高度H优选设置为10mm,12mm,15mm,18mm,20mm,以达到更优的高效的热风烹饪。

[0069] 作为优选,如图1-7、图10所示,所述回风罩370的上部设有螺旋贯通孔373。烹饪空间350中的回风风流首先经过回风罩370上部的螺旋贯通孔373进入回风罩370内,进而通过回风孔335形成回风循环;由于回风罩370的上部为螺旋贯通孔373,进而使得该处的风流形成螺旋的循环风流,其一方面可以保证该处充分的热风循环,尤其是烹饪食材的底部通常由于食材覆盖较多不能形成充分的热风接触,造成食材的底部烹饪效率低,食材容易不熟,而在烹饪食材的底部与回风罩370的上部距离最近的区域形成循环风流,能够保证烹饪

食材底部的充分受热,提高其食材底部的热风烹饪效率;另一方面该处形成螺旋的循环风流,能够进一步的加快其流向回风罩370的速率,提升整体的回风速率,进而提高整体的热风循环速率,提高其热风烹饪效率。

[0070] 如图2-图3、图9-11所示,作为一种优选实施例,所述烹饪罩330底壁的中部区域隆起以形成挡油凸台338,所述回风孔335设置于所述挡油凸台338上,以使所述回风孔335所在位置的高度高于所述烹饪罩330的底面。将回风孔335所在位置的高度高于烹饪罩330的底面设置,从而使得烹饪罩330的底面具有一定的收集容纳空间,进而当烹饪食材中的油脂或烹饪过程中沥出的油脂滴落时,能够被烹饪罩330的底部收集,避免其流到锅体200下部或者加热装置310上,污染锅体,造成清洗复杂,甚至引发安全隐患;通过烹饪罩330的底部收集油脂,也使得烹饪罩330能够充当集油装置使用,当需要清洗时,只需要将烹饪罩330端取出来,进行清理清洗即可,实现了一物多用,能够有效地节省烹饪器具的零部件,以及节省制造费用。

[0071] 作为一种实施例,如图2-4所示,所述反射罩400的上部周向连续地设置有放置台阶410,所述烹饪罩330设有与所述放置台阶410相配合的卡接面336;所述烹饪罩330通过卡接面336抵靠在所述放置台阶410上,且所述入风孔334位于所述卡接面336的下部。将烹饪罩330通过卡接面336抵靠在反射罩400上部周向连续的放置台阶410上,从而保证烹饪罩330与反射罩400的安装配合处周向均被封堵,进而保证热风均通过烹饪罩330的入风孔334进入烹饪空间350内;防止出现热风通过烹饪罩330和反射罩400的配合连接处的间隙流入其他路径,造成热风热量的损失,或者出现造成流入锅体200外壳或其他位置造成外壳温度高,烫伤用户或融化外壳的风险。

[0072] 作为优选,如图2-图5、及图9所示,反射罩400的上部设有导流面420,所述导流面420所在位置的高度不低于所述入风孔334所在位置处的高度。如此设置,可以使得经过风扇吹出的风流流经加热装置310后,在反射罩400的空间中即将进入烹饪罩330时,反射罩400的导流面420对其进行导向,使其朝向烹饪罩330的入风孔334的方向流动,从而增加其流向烹饪罩330的流动速率;并且将导流面420所在位置的高度不低于入风孔334所在位置处的高度设置,可以保证导流面420对全部风流的导向,避免出现先对风流进行了导向,随着风流的流动风流方向又发生分散,造成风流紊乱,流向烹饪罩330的风流速率降低的问题出现。

[0073] 作为一种实施例,如图9-11所示,所述烹饪罩330与所述回风罩370之一设有弹性连接件337,另一设有连接孔372;所述烹饪罩330与所述回风罩370通过所述弹性连接件337和所述连接孔372可拆卸连接。通过弹性连接件337和所述连接孔372的连接装配实现烹饪罩330和回风罩370的快速连接,其一方面保证了回风罩370的可拆卸的稳定放置,另一方面,其结构制造工艺简单,操作方便,用户拆装清洗及置放快捷便利。

[0074] 本实施例中,烹饪罩330的挡油凸台338上设有弹性连接件,弹性连接件337为图9-11所示的防呆柱以及由套设在其上的弹性密封件376组成。所述回风罩370开设有连接孔372,防呆柱的部分区域穿过连接孔372,实现回风罩370和所述烹饪罩330的弹性可拆卸连接。弹性密封件376一方面保证了烹饪罩330和回风罩370的快捷拆卸,一方面可以对回风罩的连接孔372处实现密封,防止出现食材的油脂从此处滴落至回风孔335。

[0075] 此外,本实施方式对于所述弹性连接件337以及与其配合的连接孔372的数量不做

具体限定,其可以根据需要设置为一个或多个。

[0076] 作为一种优选实施例,如图2-11所示,所述烹饪罩330可取放地置于所述反射罩400内,所述烹饪罩330包括烹饪罩本体331及与所述烹饪罩本体331相连且朝向所述烹饪罩330外延伸的握持部332,所述握持部332与所述锅体200之间存在握持间隙333。所述握持部332的设置,一方面方便用户通过所述握持部332端取所述烹饪罩330,另一方面方便所述烹饪罩330及烹饪罩330内部其他烹饪组件整体的放置,使所述烹饪罩330便于清洗以及归置,且保证烹饪罩330及其内部其他烹饪组件的放置更加平稳、牢固。此外,所述握持间隙333的存在,方便用户整体取放所述烹饪罩,且能够避免所述烹饪罩330的热量传递至锅体200,使所述锅体表面的温度升高,不方便用户的使用。

[0077] 作为一种优选实施例,所述回风罩370的上部具有放置级位374,所述热风组件330还包括用于放置食材的置物架380;所述置物架380通过所述放置级位374置于所述回风罩370的上部。通过在回风罩370的上部设置放置级位374,将放置食材的置物架380如炸篮、烤盘等通过放置级位374放置在回风罩370的上部,实现稳固的放置,防止出现放置不稳产生倾斜造成食物倾翻或者烹饪不均匀的情况发生。作为优选,如图11,为了保证置物架380更加稳固的放置,置物架380对应回风罩370放置级位374的位置处设有配合级位381,以实现放置级位374和配合级位381的配合卡接或配合放置。

[0078] 以上所述,仅为发明的具体实施方式,但发明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发明包括但不限于附图和上面具体实施方式中描述的内容。任何不偏离发明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。

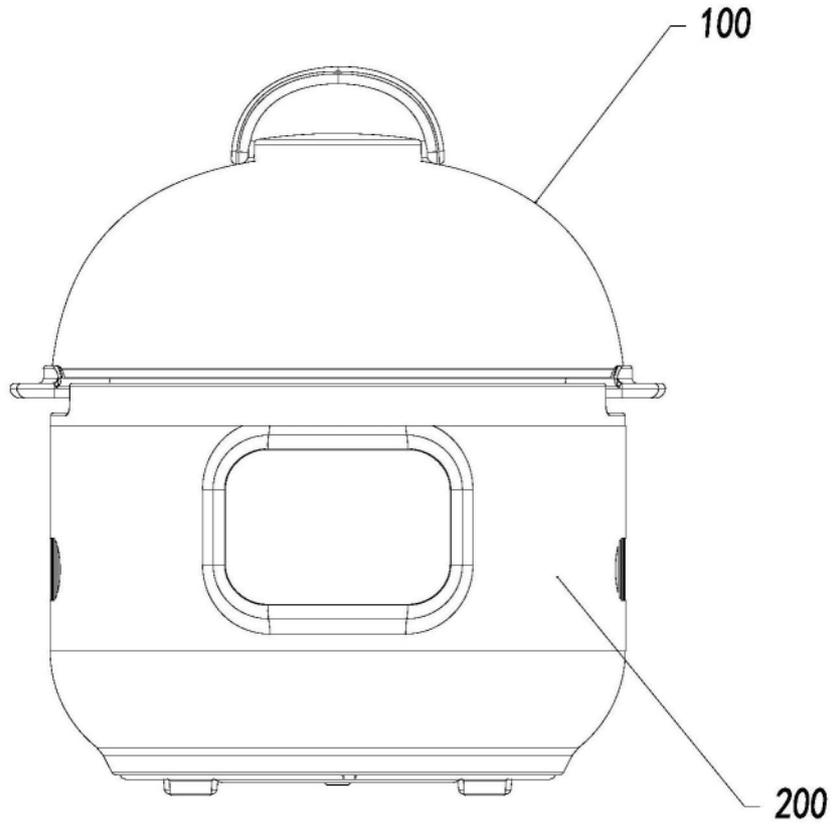


图1

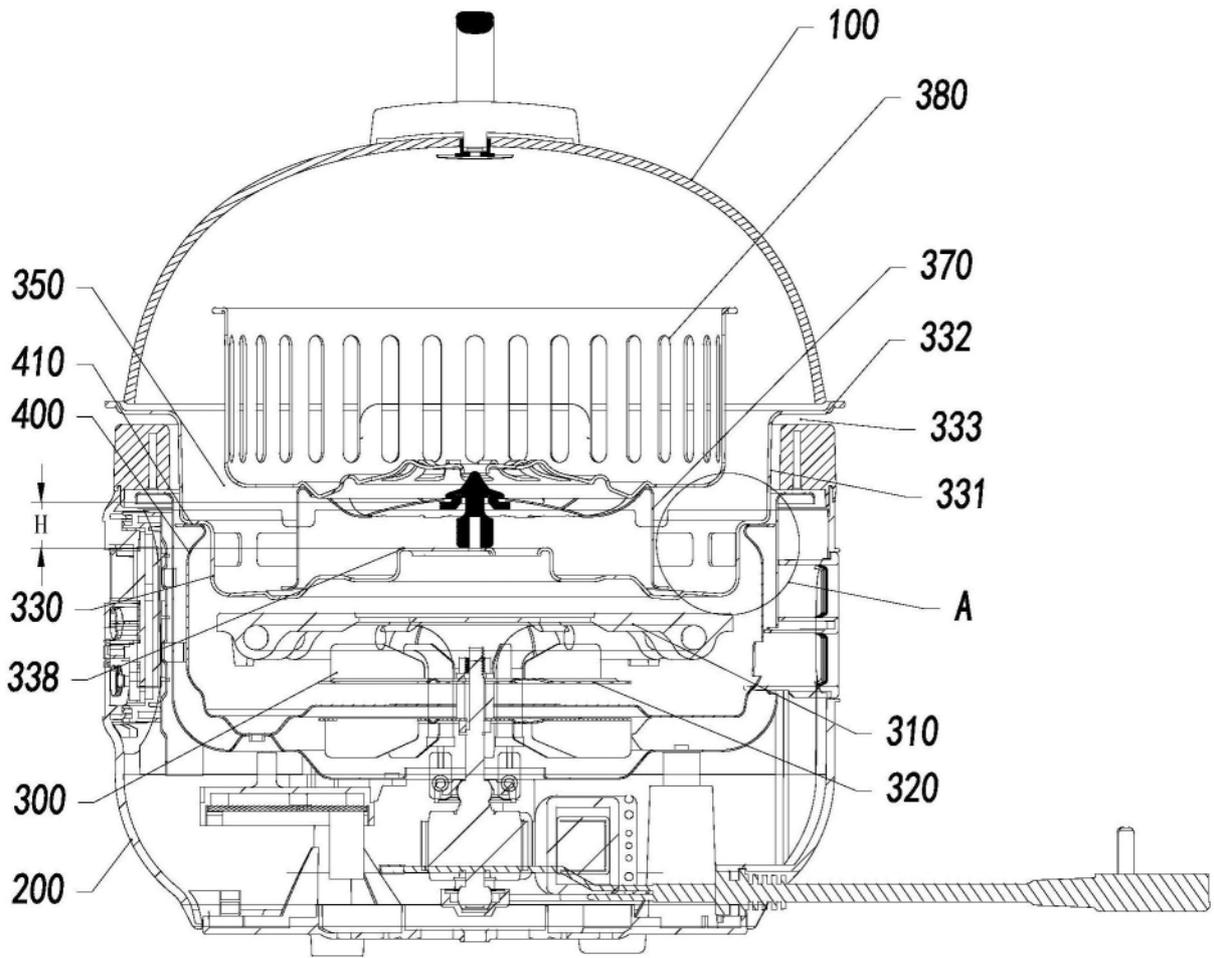


图2

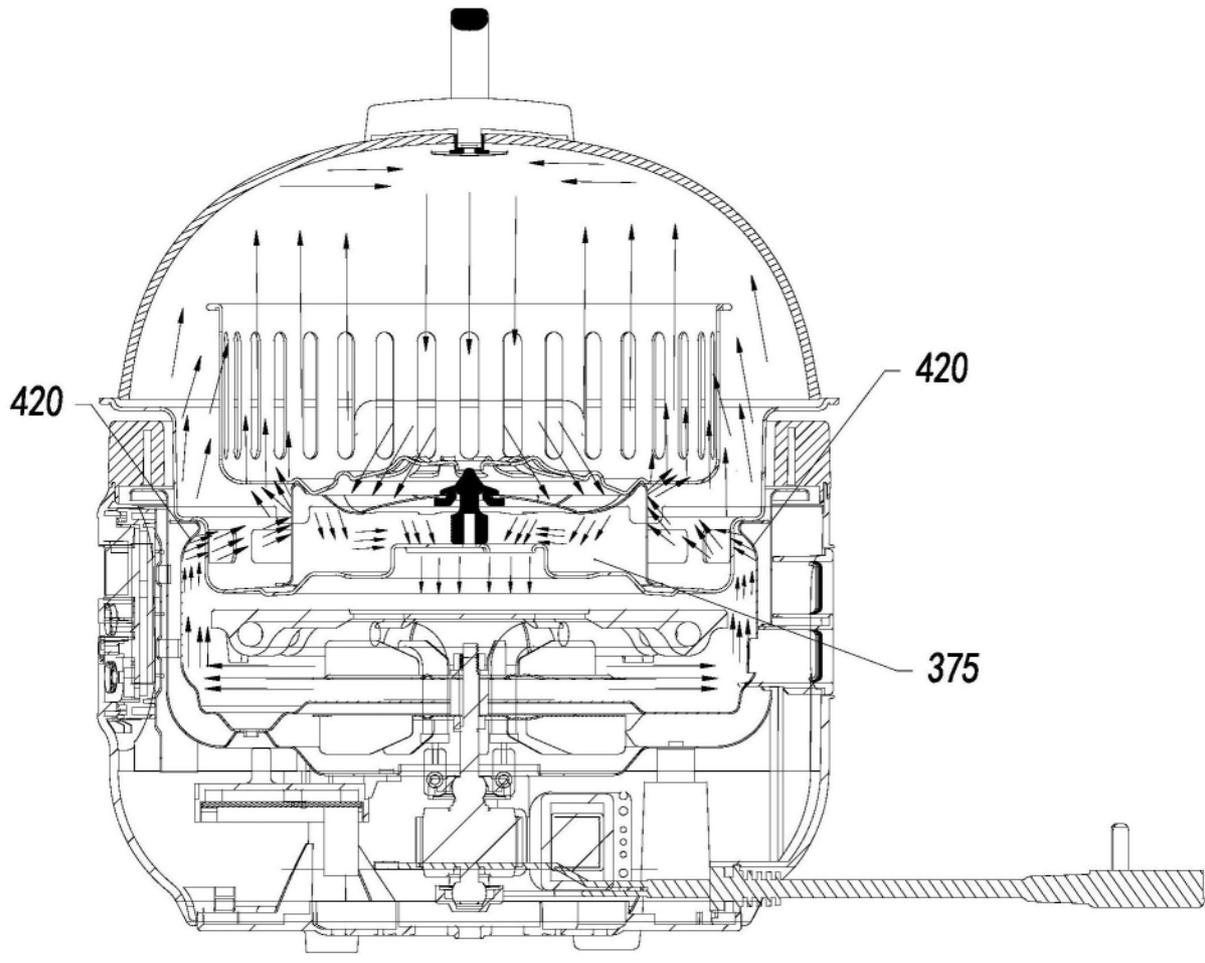


图3

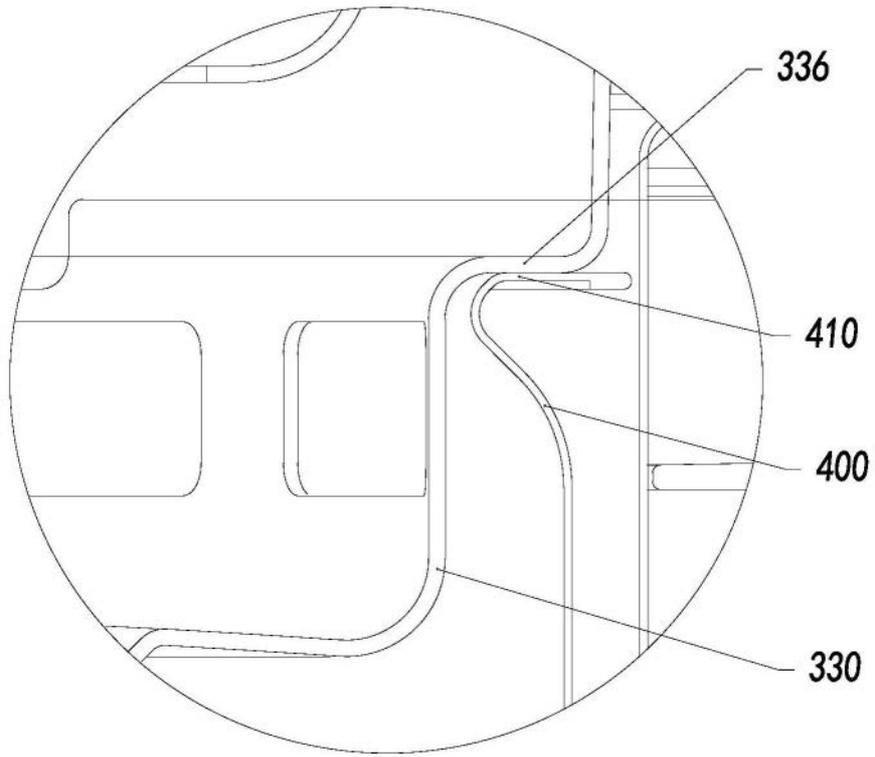


图4

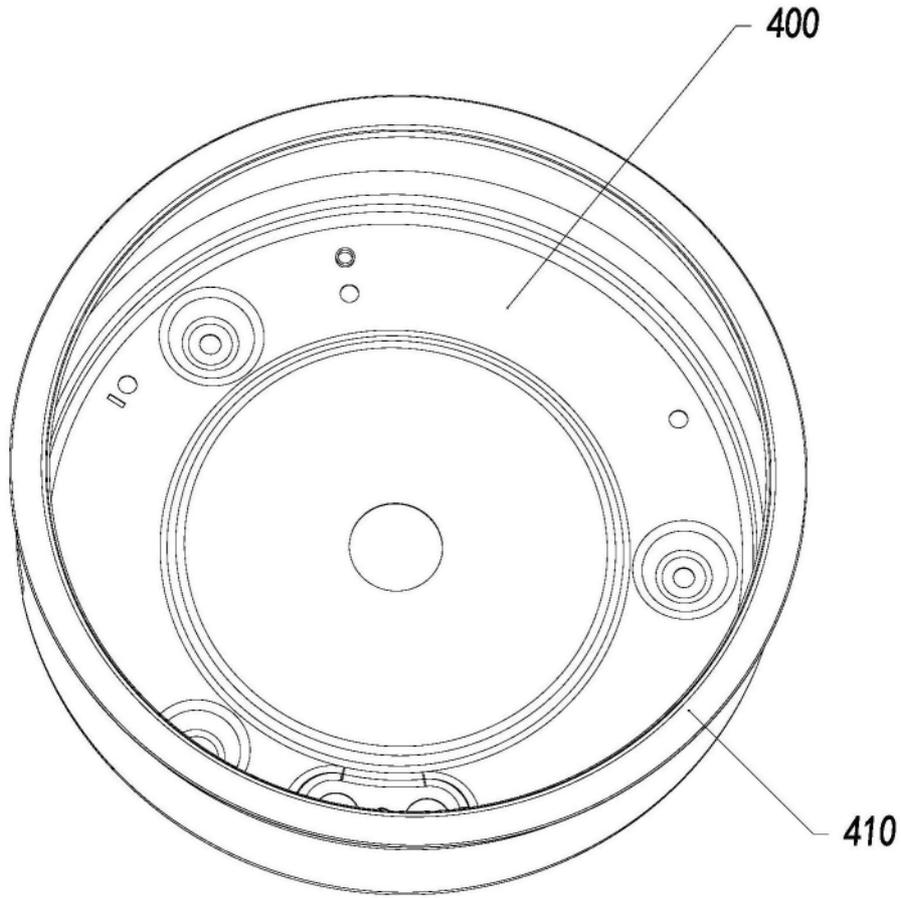


图5

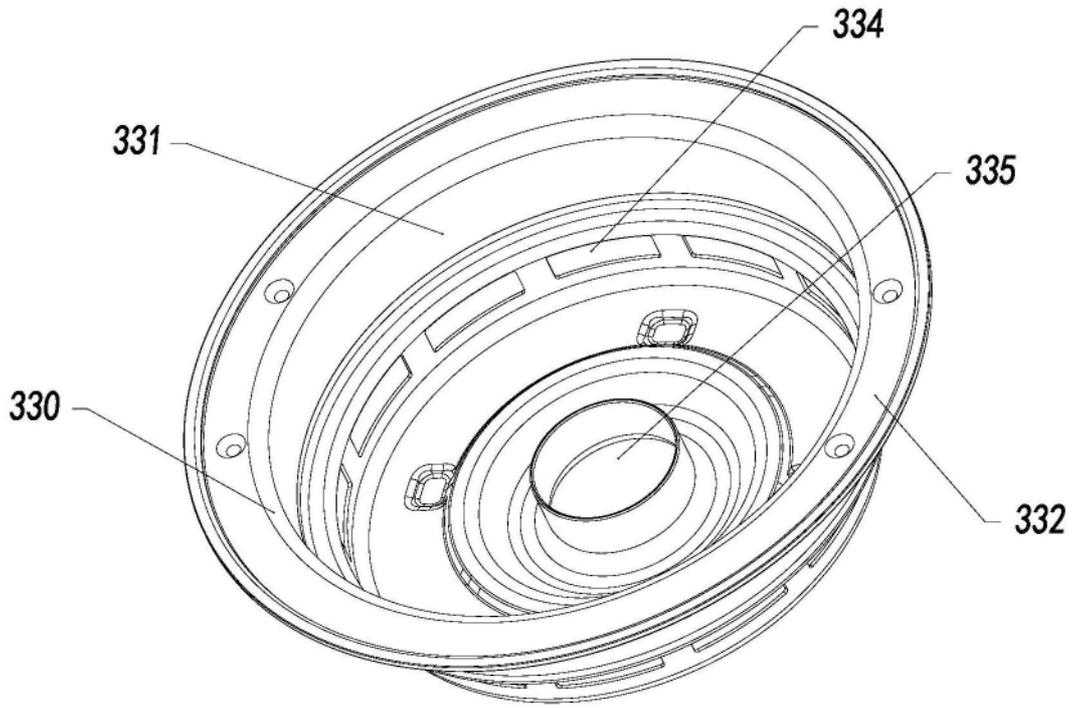


图6

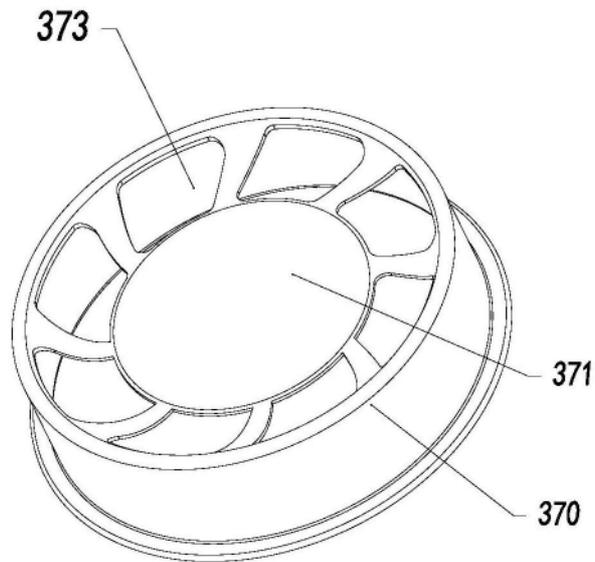


图7

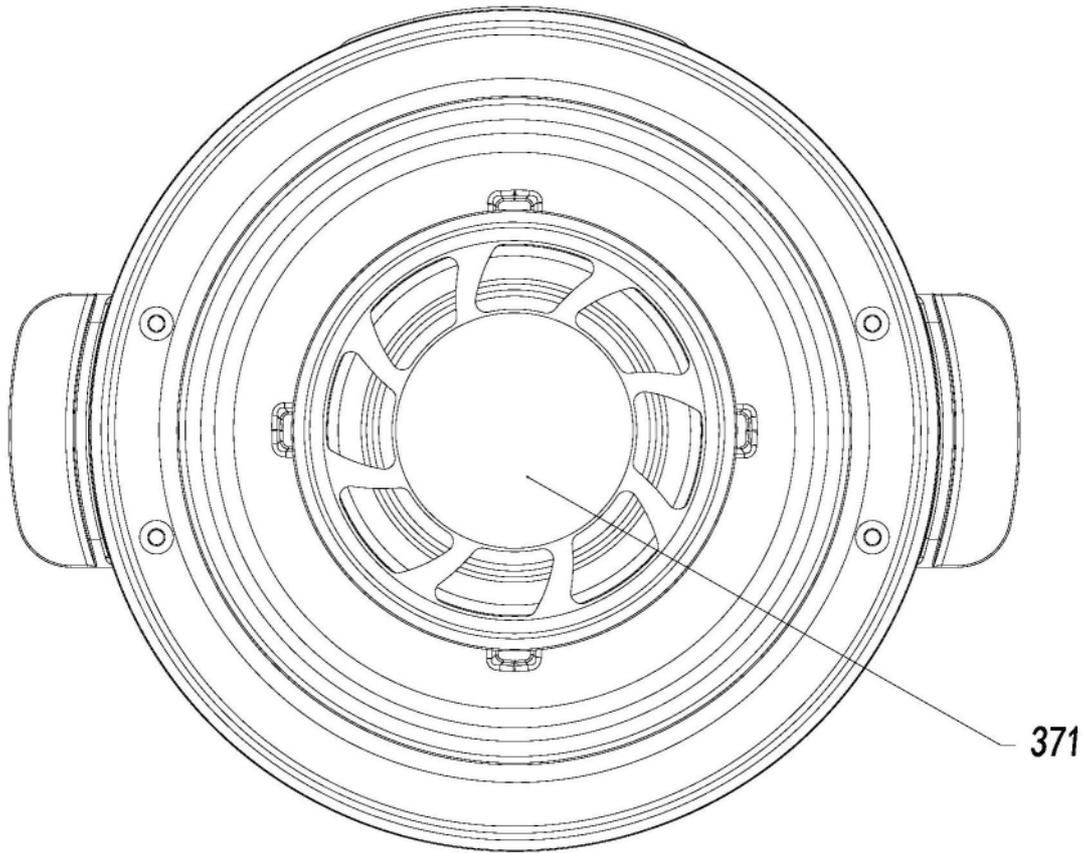


图8

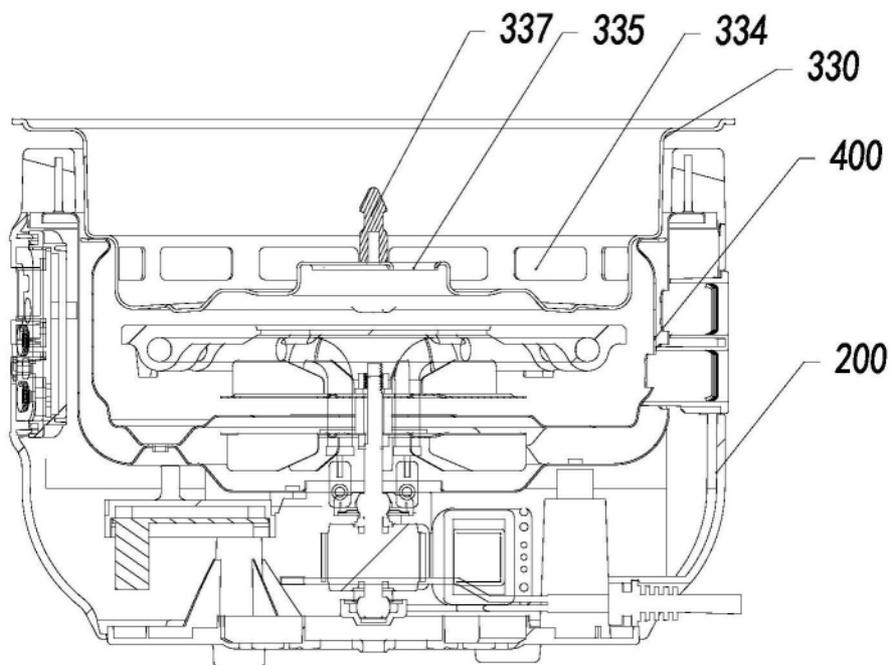


图9

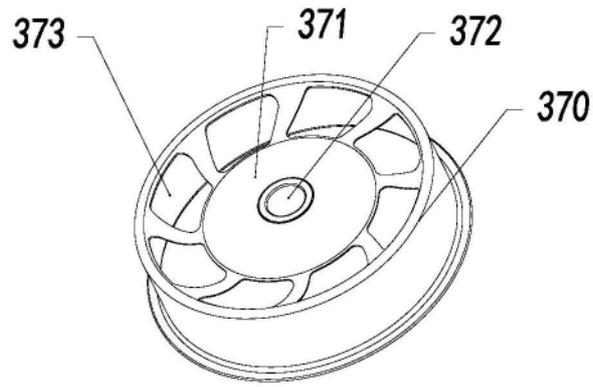


图10

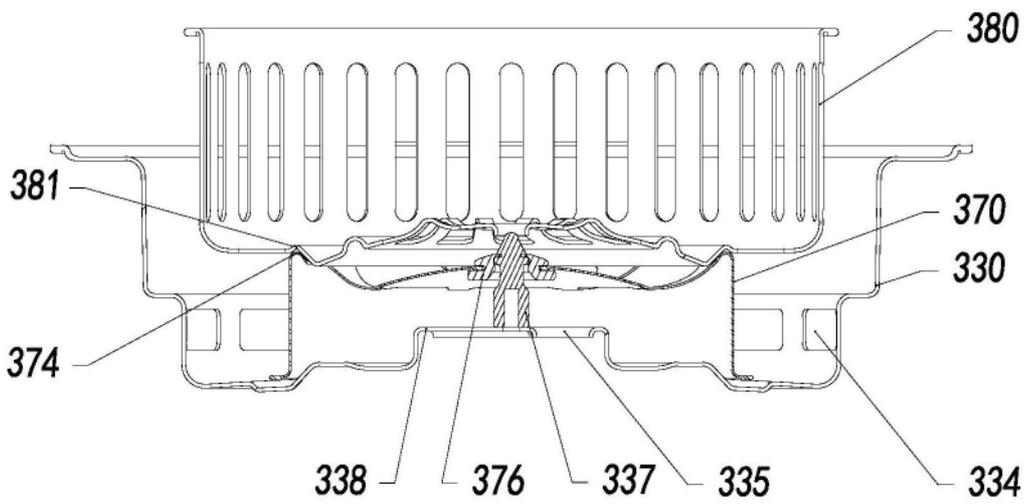


图11