



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년01월30일
 (11) 등록번호 10-1823824
 (24) 등록일자 2018년01월24일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A47J 37/07 (2006.01) A47J 37/04 (2006.01)
 (52) CPC특허분류
 A47J 37/0786 (2013.01)
 A47J 37/041 (2013.01)
 (21) 출원번호 10-2017-0061268
 (22) 출원일자 2017년05월17일
 심사청구일자 2017년05월17일
 (56) 선행기술조사문헌
 JP09173217 A*
 (뒷면에 계속)

(73) 특허권자
임정희
 경기도 평택시 원평로25번길 61, 주공A 211-140 3호 (군문동)
김예담
 인천광역시 중구 하늘달빛로 113, 756동 2803호 (중산동, 하늘도시 우미린2단지)
 (72) 발명자
임정희
 경기도 평택시 원평로25번길 61, 주공A 211-140 3호 (군문동)
김예담
 인천광역시 중구 하늘달빛로 113, 756동 2803호 (중산동, 하늘도시 우미린2단지)
 (74) 대리인
김호수

전체 청구항 수 : 총 4 항

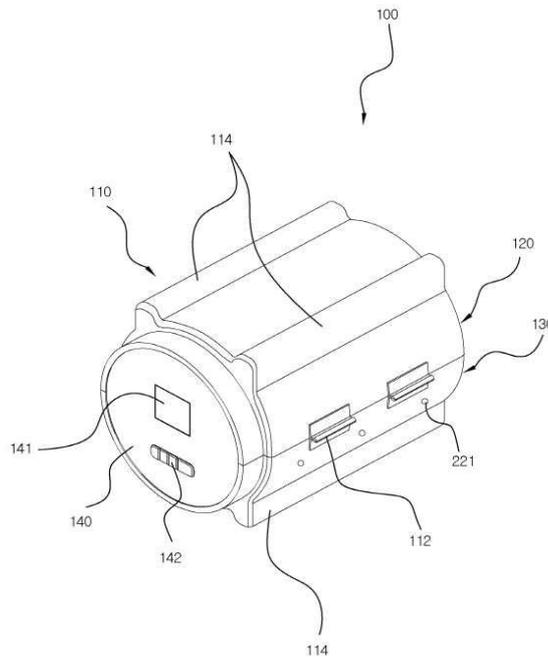
심사관 : 이상원

(54) 발명의 명칭 **복합 조리기기**

(57) 요약

본 발명은 하나의 조리기기만으로 여러 가지 음식물을 조리할 수 있도록 한 복합 조리기기에 관한 것이다. 이러한 복합 조리기기는, 힌지 결합하는 힌지 축을 기준으로 결합 상태 또는 펼쳐진 상태가 되는 단면이 반원 형상으로 내부에 조리공간을 가지는 제1용기 본체 및 제2용기 본체와, 상기 조리공간에 설치되는 음식물을 광파를 이용
 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



하여 요리하도록 상기 조리공간의 내주면을 따라 길이방향으로 설치되는 고온램프; 상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체의 각각의 외주면과 상기 고온램프 사이에 형성되는 이동통로; 상기 제1용기 본체 또는 제2용기 본체의 바닥 저면에 형성되고, 상기 조리공간에서 발생하는 연기가 상기 이동통로로 흡입된 후 출구를 통해 배출되도록 하는 구동 팬; 그리고 상기 제1용기 본체와 제2용기 본체의 일 측면을 형성하고, 상기 고온램프 및 구동 팬의 구동을 제어하도록 조작부 및 표시부가 구비되는 제어패널을 포함하고 있다. 이와 같은 본 발명에 따르면, 종래 각각의 조리기기를 이용해야만 하는 불편한 점을 최소화할 수 있고, 용기 본체를 접을 수 있기 때문에 사용후 보관도 용이하다. 또한, 조리도중 발생하는 연기나 냄새를 고온램프의 열로 태울 수 있어 연기나 냄새 발생량을 줄일 수 있는 효과도 있다.

(52) CPC특허분류

A47J 37/0704 (2013.01)
A47J 37/0745 (2013.01)
A47J 37/0754 (2013.01)
A47J 2037/0795 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

KR2020090005892 U*
 CN205338711 U*
 CN201001649 Y
 JP02870193 B2

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

힌지 결합하는 힌지 축을 기준으로 결합 상태 또는 펼쳐진 상태가 되는 단면이 반원 형상으로 내부에 조리공간을 가지는 제1용기 본체 및 제2용기 본체와;

상기 조리공간에 설치되는 음식물을 광파를 이용하여 요리하도록 상기 조리공간의 내주면을 따라 길이방향으로 설치되는 고온램프; 상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체의 각각의 외주면과 상기 고온램프 사이에 형성되는 이동통로;

상기 제1용기 본체 또는 제2용기 본체의 바닥 저면에 형성되고, 상기 조리공간에서 발생하는 연기가 상기 이동통로로 흡입된 후 출구를 통해 배출되도록 하는 구동 팬; 그리고

상기 제1용기 본체와 제2용기 본체의 일 측면을 형성하고, 상기 고온램프 및 구동 팬의 구동을 제어하도록 조작부 및 표시부가 구비되는 제어패널을 포함하며,

상기 이동통로에는 가이드 판이 더 수용되고, 상기 가이드 판은 상기 조리공간의 상면 일부를 덮도록 상기 이동통로에서 연장되게 설치되며, 상기 이동통로에서 인출되는 길이조절에 따라 상기 조리공간을 덮는 비율을 조정하는 것을 특징으로 하는 복합 조리기기.

청구항 2

삭제

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 이동통로는 고온램프의 후방에 형성되며,

상기 이동통로로 흡입되는 연기 중 적어도 일부를 일정 온도 이상의 열로 태워 흡입된 양보다 적은 양의 연기를 상기 출구를 통해 배출되도록 하는 것을 특징으로 하는 복합 조리기기.

청구항 4

제 1 항에 있어서,

상기 제어패널에는 구동모터와, 상기 제1용기 본체 또는 제2용기 본체의 조리공간에서 상기 구동모터의 구동력에 의해 회전하는 소정 길이의 꼬치 막대가 제공되며,

상기 꼬치 막대의 일단은 상기 제어패널에 연결되고 타단은 상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체의 타 측면을 형성하는 측면패널의 내측으로 일정 간격 이격 설치되는 안착패널의 홈에 수용되는 것을 특징으로 하는 복합 조리기기.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체의 외주면에는 조리용기를 지지하는 다리부가 구비되고,

상기 다리부는 길이 조절이 가능하여 상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체를 수평상태 또는 경사진 상태가 되게 하는 것을 특징으로 하는 복합 조리기기.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 조리기기에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 한 대의 조리기기로 2가지 이상의 음식물을 동시에 조리할 수 있음은 물론 음식물을 조리할 때 발생하는 연기나 냄새가 최대한 제거된 상태로 하여 외부로 배출되게 구성되는 복합 조리기기에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 조리기기는 음식물을 요리하기 위한 장치를 말하는데, 열원의 종류에 따라 또는 설치되는 형태나 용도, 기능 등에 따라 다양하게 분류할 수 있다. 그리고 이러한 조리기기는 기본적으로 하나의 음식물을 조리하도록 구성된다. 다만, 근래에는 사용자의 다양한 요구를 충족시키기 위하여 다양한 기능들이 추가되고 있는 실정이며, 대표적으로 열원을 복합적으로 설치하여 음식물을 요리하는 기능 등이 제공된다. 예를 들면, 기본적인 전자레인지 기능 외에 그릴 기능과, 열풍 조리를 할 수 있는 컨벡션 기능이 합쳐진 복합제품으로서의 콤비형 전자레인지 등을 들 수 있다.

[0003] 그러나 이러한 조리기기는 하나의 조리공간 내에서 여러 기능을 선택 사용하는 기기로서, 그릴 위에 고기를 올려 굽거나 꼬치 막대에 육류 등을 꿏고 조리할 수는 없었다. 또한, 기본적으로 전자레인지 등과 같은 조리기기는 조리 도중 발생하는 냄새나 연기에 효과적인 대처가 불가능하였다. 이러한 이유로 인하여 종래에는 여러 종류의 음식물을 조리하기 위해서는 각각 별도의 조리기기로서 그릴 조리기기 및 꼬치구이 기기를 각각 이용할 수밖에 없는 실정이었다.

[0004] 그런데 이러한 조리기기를 각각 사용한다는 것은 불편함과 번거로움을 수반할 수밖에 없을 것이다. 즉 공간이 제약받거나 협소한 실내에서는 이렇게 별도의 조리기기를 사용하는 것이 불편할 것이다. 또한, 이러한 조리기기를 이용할 경우 적은 양이더라도 연기나 냄새가 반드시 발생하게 되는데, 특히 실내에서는 연기나 냄새로 인한 불편함이 가중될 수밖에 없다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 따라서 본 발명은 상기한 문제점을 해결하기 위한 것으로서, 한 대의 조리기기만을 이용하더라도 고기를 굽거나 꼬치구이와 같은 둘 이상의 음식물을 동시에 할 수 있도록 하는 복합 조리기기를 제공하는 것에 주된 기술적 목적이 있다.

[0006] 본 발명의 다른 목적은 부가적인 용기를 제공하게 되면, 국물이 있는 음식이나 찌개와 같은 다른 음식물의 조리도 충분히 가능하도록 하는 것이다.

[0007] 그리고 본 발명은 음식물을 조리하는 도중 발생하는 냄새나 연기가 최대한 제거되도록 하여, 조리환경을 개선할 수 있도록 하는 또 다른 목적도 제공한다.

과제의 해결 수단

[0008] 이와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 복합 조리기기는, 힌지 결합하는 힌지 축을 기준으로 결합 상태 또는 펼쳐진 상태가 되는 단면이 반원 형상으로 내부에 조리공간을 가지는 제1용기 본체 및 제2용기 본체와; 상기 조리공간에 설치되는 음식물을 광파를 이용하여 요리하도록 상기 조리공간의 내주면을 따라 길이방향으로 설치되는 고온램프; 상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체의 각각의 외주면과 상기 고온램프 사이에 형성되는 이동통로; 상기 제1용기 본체 또는 제2용기 본체의 바닥 저면에 형성되고, 상기 조리공간에서 발생하는 연기가 상기 이동통로로 흡입된 후 출구를 통해 배출되도록 하는 구동 팬; 그리고 상기 제1용기 본체와 제2용기 본체의 일 측면을 형성하고, 상기 고온램프 및 구동 팬의 구동을 제어하도록 조작부 및 표시부가 구비되는 제어패널을 포함하여 구성된다.

[0009] 상기 이동통로에는 가이드 판이 더 수용되고, 상기 가이드 판은 상기 조리공간의 상면 일부를 덮도록 상기 이동통로에서 연장되게 설치되며, 상기 이동통로에서 인출되는 길이조절에 따라 상기 조리공간을 덮는 비율을 조절할 수 있다. 여기서 상기 이동통로는 고온램프의 후방에 형성되며, 상기 이동통로로 흡입되는 연기 중 적어도 일부를 일정 온도 이상의 열로 태워 흡입된 양보다 적은 양의 연기를 상기 출구를 통해 배출되도록 한다.

[0010] 상기 제어패널에는 구동모터가 설치되고, 상기 제1용기 본체 또는 제2용기 본체의 조리공간에서 상기 구동모터의 구동력에 의해 회전하는 소정 길이의 꼬치 막대가 제공되며, 상기 꼬치 막대의 일단은 상기 제어패널에 연결되고 타단은 상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체의 타 측면을 형성하는 측면패널의 내측으로 일정 간격 이격 설

치되는 안착패널의 홈에 수용된다.

[0011] 상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체의 외주면에는 조리용기를 지지하는 다리부가 구비된다. 그리고 상기 다리부는 길이 조절이 가능하여 상기 제1용기 본체 및 제2용기 본체를 수평상태 또는 경사진 상태가 되게 할 수 있다.

발명의 효과

[0012] 이상과 같은 구성을 가지는 본 발명의 복합 조리기기에 따르면, 2개의 용기본체를 힌지 결합하도록 구성함으로써 서로 다른 음식물을 동시에 조리할 수 있다. 특히 그릴을 이용한 조리 및 자동으로 회전하는 꼬치 막대를 이용한 조리를 할 수 있어 종래 각각의 조리기기를 이용해야만 하는 불편한 점을 최소화하였고, 이로 인하여 사용 후 보관도 용이하다는 효과가 있다.

[0013] 그리고 본 발명에 의하면, 용기 본체에 조리도중 발생하는 연기를 흡입할 수 있는 이동통로가 고온램프의 후방에 설치되기 때문에, 이러한 이동통로를 따라 이동하는 연기나 냄새를 그 고온램프의 일정 온도 이상의 열로 태울 수 있어 연기나 냄새 발생량을 줄일 수 있다. 이러한 점은 가정이나 야외에서 조리환경을 개선할 수 있다는 충분한 이점을 제공할 수 있는 것이다. 또한, 이러한 점은 이동통로로 연기가 더 잘 흡입될 수 있도록 길이 조절이 가능한 가이드 판의 제공으로 인하여 효과를 배가시킬 수 있을 것이다.

[0014] 본 발명은 2가지 음식을 동시에 할 수 있다는 것 이외에 2개의 용기 본체를 결합하여 하나의 원통 형상으로 만든 상태에서도 음식을 조리할 수도 있다. 이 경우 중앙에 음식물이 위치하거나 또는 회전하는 꼬치 막대에 음식물이 꽂아진 상태에서, 상방과 하방의 고온 램프에 의하여 음식물을 골고루 익힐 수 있기 때문에, 기존의 전자렌지나 가스렌지, 오븐 등의 조리기기를 대신할 수 있다는 장점도 기대할 수 있을 것이다.

[0015] 아울러, 본 발명은 그릴이나 꼬치구이 이외에 부가용기를 이용할 경우 국물이 있는 음식도 조리할 수 있다. 그만큼 사용자의 욕구를 충분히 제공할 수 있는 효과를 제공한다.

도면의 간단한 설명

- [0016] 도 1은 본 발명의 복합 조리기기가 닫힌 상태의 사시도
- 도 2 및 도 3은 본 발명의 복합 조리기기가 열린 상태의 사시도
- 도 4는 본 발명의 복합 조리기기의 측면도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 다음에는 도면에 도시된 실시 예를 통하여 본 발명의 복합 조리기기를 더욱 상세하게 살펴보기로 한다. 도 1에 도시한 바와 같이, 본 발명의 복합 조리기기(100)는 대략 원통 형상의 하우징 본체(110)로 이루어진다. 그러나 원통 형상뿐만 아니라 음식물을 조리할 수 있는 다양한 형태 및 모양으로 형성할 수 있음은 당연하다 할 것이다. 물론, 하나의 하우징 본체(110)는 아래에서 설명하겠지만 2개의 용기 본체(120)(130)로 구분되는데, 이러한 각각의 용기 본체(120)(130)는 그 형상이 서로 대칭되게 구성되어야 할 것이다.

[0018] 상기 용기 본체는 단면이 반원형상인 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)로 구성된다. 이러한 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)는 일단을 힌지 축(112)으로 하여 회동 가능하게 힌지 결합하게 되며, 이때 상기 회동되는 최대 범위는 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)가 펼쳐졌을 때 수평상태가 되도록 제한된다.

[0019] 그리고 이와 같은 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)가 펼쳐졌을 때 제1용기 본체(120) 및 제2용기 본체(130)를 지지하도록 그 저면에는 다리부(114)가 돌출 형성된다. 이러한 다리부(114)에 의해 제1용기 본체(120) 및 제2용기 본체(130)는 복합 조리기기(100)가 놓여지는 바닥면에서 일정 높이 이격됨은 물론 상기 회동되는 각도를 제한하게 된다. 물론 제1용기 본체(120) 및 제2용기 본체(130)가 닫힌 상태에서도 제1용기 본체(120) 또는 제2용기 본체(130)에 형성된 다리부(114)가 하우징 본체(110)의 전체를 지지할 수 있다. 즉 제1용기 본체(120)와 제2 용기본체(130)가 서로 결합된 상태에서도 조리를 할 수 있기 때문이다.

[0020] 이와 같은 다리부(114)는 도면에는 나타내고 있지 않지만 길이 조절이 가능하도록 구성될 수 있다. 그리고 다리부(114)의 길이를 조절하는 구조들은 일반적이라 할 수 있는바 본 발명은 다양한 구조들 중 하나의 구조를 이용하게 될 것이다. 이처럼 다리부(114)의 길이 조절이 가능하게 되면, 어느 하나의 용기 본체(120)(130)를 경사지게 할 수 있고, 기름 등을 발생하는 음식물을 할 경우 기름이나 이물질 등을 자연스럽게 배출시킬 수 있게 된다.

- [0021] 그리고 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)의 일 측면에는 제어패널(140)이 탈부착 가능하게 제공되고, 타 단은 측면패널(160, 도 2)이 일체로 형성되어서 용기 본체(120)(130)의 측면을 형성한다. 이러한 구조에 따르면 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)가 결합하게 되면, 용기 본체(110)(120)는 제어패널(140)과 측면패널(160)에 의해 내부에 조리공간이 형성되면서 외부와는 밀폐된 구조가 된다.
- [0022] 이와 같은 하우징 본체(110)의 내부 구조는 도 2 및 도 3을 참조하여 더 구체적으로 설명한다. 설명의 편의상 도면을 기준으로 좌측을 제1용기 본체(120), 우측을 제2용기 본체(130)라 하기로 한다. 그리고 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)는 서로 다른 음식물을 조리할 수 있도록 되는데, 여기서는 제1용기 본체(120)는 꼬치구이를 조리하고, 제2용기 본체(130)는 그릴(133)을 이용하여 육류나 어류와 같은 음식물을 조리하는 것을 예로 한다. 그러나 이와 반대로 제1용기 본체(120)에 그릴을 설치하고, 제2용기 본체(130)에 꼬치구이를 할 수 있음을 물론, 이외 다른 음식물을 얼마든지 조리할 수 있다.
- [0023] 제1용기 본체(120) 및 제2용기 본체(130)의 일단에는 원형 모양의 제어패널(140)이 수직하게 세워지도록 홈부(131)가 형성된 제1안착부(122) 및 제2안착부(132)가 형성된다. 따라서 제1안착부(122)와 제2안착부(132)에는 제어패널(140)의 테두리 부분의 일부가 절반씩 수용된다. 즉 제1용기 본체(120)를 기준으로 제2용기 본체(130)를 회동시켜 2개의 용기 본체(120)(130)를 결합하면, 제어패널(140)은 홈부 내로 수용되어 복합 조리기기(100)의 일 측면을 형성하면서 외부와 내부를 차단시킨다.
- [0024] 이러한 제어패널(140)은 홈부에서 분리할 수 있는 구조이다. 그리고 제어패널(140)의 외측면에는 표시부(141) 및 조작부(142)가 구비된다. 표시부(141)는 조리 시간 등을 표시하는 것이고, 조작부(142)는 조리를 위한 각종 셋팅 작업을 위한 것이라 할 수 있다. 여기서 조작부(142)는 조리시간을 셋팅할 수 있는데, 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)의 조리시간을 별도로 셋팅할 수 있다. 그리고 이러한 조리시간은 실질적으로 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)에 제공된 할로겐램프와 같은 고온램프의 온(on)/오프(off) 시간을 조절하는 것이라 할 수 있다. 즉 본 발명의 복합 조리기기(100)는 광파를 이용하여 조리하는 것이다.
- [0025] 또한, 제어패널(140)에는 적어도 하나 이상의 꼬치 막대(150)가 설치된다. 꼬치 막대(150)는 일정 길이를 가지며 육류 등이 꽂아진 상태에서 그 제1용기 본체(120)의 조리공간 내에서 회전하도록 설치된다. 이러한 회전동작은 제어패널(140) 내부에 마련된 모터(미도시)의 구동에 의해 이루어진다. 따라서 꼬치 막대(150)의 일단은 모터의 구동력을 전달받도록 연결되며, 타단은 안착패널(170)의 홈(171)에 수용되어 회전되는 것이다. 여기서 상기 안착패널(170)은 측면패널(160)과 일정간격 이격되어 설치되는 것이고, 이러한 안착패널(170)에 홈(171)이 마련되고 있다. 물론, 측면패널(160)과 안착패널(170)이 반드시 이격될 필요는 없다. 상기 꼬치 막대(150)가 모터의 구동력에 의해 회전될 수 있기만 하면, 어떠한 구조라도 상관없다.
- [0026] 본 발명의 복합 조리기기(100)는 빛에 의한 열로 요리를 하는 것으로, 광파를 이용하기 위한 다양한 종류의 램프가 설치될 수 있는데, 본 발명에서는 할로겐램프를 예를 들기로 한다. 도시된 바와 같이, 제1용기 본체(120) 및 제2용기 본체(130)의 길이방향을 따라 할로겐램프(180)가 설치된다. 제1용기 본체(120) 및 제2용기 본체(130)의 좌우부분에 각각 설치되는 할로겐램프(180)는 하나이거나 여러 개가 세트로 구성될 수 있다. 도면에서는 각각 하나씩 설치된 예를 보이고 있고, 이 경우 길이가 긴 할로겐램프는 용기 본체의 길이에 따라 적절하게 절곡되면서 설치된다.
- [0027] 이러한 할로겐램프(180)는 용기 본체(120)(130)의 내면에 설치되고 있다. 그리고 할로겐램프(180)의 상면(즉, 조리공간 방향)에는 할로겐램프(180)를 보호하기 위한 보호패널(132, 도 4)이 설치된다. 보호패널(132)은 할로겐램프(180)의 빛이 조리공간 내부로 충분히 전달될 수 있는 재질로 형성되어야 할 것이다. 이러한 재질의 예로 강화유리 등이 있을 수 있다. 그리고 이와 같은 보호패널(132)은 음식물에서 낙하하는 기름이나 이물질로부터 할로겐램프(180)를 보호하는 역할도 하게 된다. 이뿐만 아니라 보호패널(132)은 청소를 위해 용기 본체(120)(130)의 내면과 탈부착 가능하도록 되는 것이 바람직하다. 탈부착과 관련된 구조는 걸림홈과 걸림돌기와 같은 일반적인 구조를 사용할 수 있기 때문에 상세한 설명은 생략하기로 한다.
- [0028] 상기 제1용기 본체(120) 및 제2용기 본체(130)의 외주면을 따라서는 이동통로(122)가 형성된다. 이동통로(122)는 도 4를 참조하면 쉽게 확인할 수 있다. 이러한 이동통로(122)는 조리할 때 발생하는 냄새나 연기를 이동시키기 위한 통로인데, 바람직하게 상기 이동통로(122)는 용기 본체(120)(130)의 외주면과 상기 할로겐램프(180) 사이에 형성된다. 그리고 이동통로(122)를 따라 냄새나 연기를 충분히 빨아들이도록 조리용기의 저면에는 구동 팬(210)이 더 설치된다. 여기서 구동 팬은 복수 개로 설치 가능할 것이다. 즉, 상기 조리용기의 저면 이외에 출구(220)와 가까운 이동통로(122)마다 구동 팬을 설치할 수가 있고, 이 경우 그만큼 냄새나 연기를 더 강력하게 빨

아들일 수 있는 효과를 기대할 수 있을 것이다.

- [0029] 이러한 구조에 따라서, 구동 팬(210)이 구동하면 조리할 때 발생하는 냄새나 연기는 상기 이동통로(122)를 따라 흡입될 것이고, 출구(220)를 통해 외부로 배출되게 된다. 이때 이동통로(122)는 할로겐램프(180)의 후방에 설치되기 때문에, 할로겐램프(180)의 열에 의해 이동통로(122)를 따라 이동하는 연기나 냄새 등이 태워지는 효과를 더 제공할 수 있게 될 것이다. 이는 실질적으로 배출되는 연기량이나 냄새를 줄일 수 있기 때문에, 더 위생적으로 조리를 할 수 있는 여건을 조성할 수 있게 된다.
- [0030] 한편, 상기 냄새나 연기를 더 효율적으로 흡입할 수 있도록 본 발명에는 가이드 판(230)이 더 제공될 수 있다. 가이드 판(230)은 제1용기 본체(120) 또는 제2용기 본체(130)를 이용하여 조리를 할 때, 그 조리공간에서 발생하는 연기 등이 상기 이동통로(122)로 더 이동되기 쉽도록 하는 기능을 제공한다. 도시된 바와 같이, 이러한 가이드 판(230)은 이동통로(122)의 상부방향으로 더 연장되게 구비된다. 그리고 바람직하게는 상부 중앙을 향해 일정한 기울기를 가지도록 경사지거나 곡률을 가지면서 설치되는 것이 좋을 것이다.
- [0031] 이러한 가이드 판(230)은, 상기 이동통로(122) 내에 수납된 상태에서 상측으로 슬라이딩 이동시켜 고정하는 구조이거나, 별도로 제작되어서 이동통로(122)의 상측에 고정하는 구조일 수 있다. 상기 이동통로(122)에 수납되는 가이드 판(230)의 경우, 이동통로(122)의 상단면에 걸쳐지도록 형성되는 손잡이부(231) 및 그 손잡이부(231)로부터 하방으로 연장 형성되어서 이동통로(122) 내에서 이동하는 가이드부(232)로 구성된다.
- [0032] 그리고 가이드 판(230)이 이동통로(122) 내에 수납된 상태에서 충격에 의해 외부로 이탈되지 않도록 고정 구조가 형성된다. 고정구조는 손잡이부(231)의 저면과 이동통로(122)의 상면의 서로 대응하는 위치에 도시하지 않은 걸림턱 및 걸림돌기 등으로 구성될 수 있다. 또한, 가이드 판(230)을 이동통로(122)에서 뽑아 펼쳤을 때에도 고정된 상태가 되도록 해야 하는바, 이러한 고정 구조는 걸이핀 및 걸이홈으로 구성할 수 있다. 즉 용기 본체(120)(130)의 외면에서 이동통로(122)까지 관통된 관통홀에 걸이핀(221)이 끼워지고, 그리고 가이드부(232)에 걸이핀(221)이 끼워지는 걸이홈(222)을 형성하면, 가이드 판(230)이 어느 정도 뽑아진 상태에서 걸이홈(222)에 걸이핀(221)을 끼우면 상기 가이드 판(230)은 고정된 상태를 유지할 수 있는 것이다. 이때 가이드부(232)의 세로방향으로 걸이홈(222)을 다수 개 형성하면 가이드 판(230)의 높낮이를 조절할 수 있도록 한다.
- [0033] 다시 도 2 및 도 3을 참조하면 제2용기 본체(130)에는 그릴(133)이 안착된다. 그릴(133)은 육류나 어류와 같은 음식물을 가열하여 조리하기 위한 것으로, 제2용기 본체(130)에 형성된 단턱(134)에 놓여진다. 이렇게 그릴(133) 상에 놓여진 음식물은 제2용기 본체(130)의 내면에 설치된 할로겐램프(180)의 광파에 의해 가열될 것이다. 그리고 이와 같은 그릴(133)은, 조리공간의 형상에 맞게 성형되는데, 통상 장방형이나 원형일 수도 있다.
- [0034] 본 발명은 상기한 꼬치구이나 그릴을 이용한 조리 이외에 다른 음식의 조리도 가능하다. 예를 들면, 그릴(133)을 제거하고 그 부분에 보조용기(미도시)를 설치할 수 있다. 상기 보조용기는 상기 단턱(134)에 걸쳐질 수 있는 형상이면 되고, 깊이는 다양할 수 있다. 이러한 보조용기를 이용하면 국물이나 찌개 등의 다른 음식도 조리할 수 있는 것이다.
- [0035] 다음에는 이와 같이 구성되는 복합 조리기기를 사용하여 조리하는 과정을 설명한다. 본 발명에서는 복합 조리기기(100)의 용기 본체(120)(130)를 서로 결합한 상태에서 조리를 할 수 있다. 이러한 조리의 예로 꼬치구이를 설명한다.
- [0036] 사용자는 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)를 펼친 상태에서, 안착홈(131)에서 조리패널(140)을 분리하거나 또는 그 조리패널(140)에서 꼬치 막대(150)만을 분리한다. 그리고 상기 꼬치 막대(150)에 음식물을 꽂고 다시 결합한다.
- [0037] 그리고 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)를 힌지 축(1120)을 축으로 하여 회동시켜 결합한다. 그러면 복합 조리기기(100)는 하나의 원통 형상이 될 것이고, 내부에 조리공간이 형성된다. 그 상태에서 조리자는 조작패널(140)의 조작부(142)를 조작하여 조리항목 선택 및 조리시간을 조작한다. 그러면 용기 본체(120)(130)에 설치된 할로겐램프(180)가 점등되고, 광파에 의해 꼬치 막대(150)에 꽂힌 음식물을 굽는 방식에 의해 조리하게 된다. 이때 복합 조리기기(100)는 원통 형상으로서 바닥패널(160)에 의해 세워진 상태로 조리되거나 다리부(114)에 의해 지지된 상태로 조리될 수 있다. 즉 하나의 정해진 자세가 아니고 세워진 상태나 가로방향으로 눕혀진 상태로 조리가 가능하다는 것이다.
- [0038] 그리고 이와 같이 조리가 이루어지는 도중, 내부에는 연기 및 냄새가 발생하게 될 것이다. 이러한 연기 및 냄새는 구동 팬(210)의 구동에 따라 이동통로(122)로 흡입되고, 이동통로(122)를 따라 이동될 때 할로겐램프(180)의

열에 의해 태워진 후, 일부만이 출구(220)를 통해 배출되게 된다. 그만큼 연기 및 냄새의 발생량을 현저하게 줄일 수가 있는 것이다.

[0039] 조리가 완료된 후에는 사용자는 제1용기 본체(120) 및 제2용기 본체(130)를 분리한 후, 꼬치 막대(150)에서 음식물을 빼면 된다.

[0040] 본 발명에서는 두 가지 음식물을 동시에 할 수도 있다. 이 경우는 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)를 펼쳐진 상태가 되도록 한다. 그 상태에서 제1용기 본체(120)는 상술한 바와 같이 꼬치 막대(150)의 회전에 따라서 꼬치구이를 할 수가 있을 것이다. 동시에 제2용기 본체(130)에 그릴(133)을 설치하면 다른 음식물을 조리할 수가 있는 것이다. 물론, 그릴(133) 대신에 단턱(134)에 설치할 수 있는 보조용기를 사용하면 국물이나 찌개음식물을 조리할 수 있다.

[0041] 이와 같이 음식물을 조리하는 도중, 발생하는 냄새 및 연기는 위에서 설명한 바와 같이 이동통로(122)를 따라 출구(220)를 통해 배출되게 된다. 물론 이 경우에도 할로겐램프(180)의 열에 의해 이동통로(122)를 통해 이동하는 냄새 및 연기의 일부는 태워지기 때문에, 연기 및 냄새의 발생량을 줄일 수가 있게 된다.

[0042] 한편, 이처럼 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)가 펼쳐진 상태에서 음식물을 조리할 경우, 연기나 냄새는 이동통로(122)로 흡입되지 않고 상방으로 확산될 수도 있다. 본 발명에서는 이처럼 음식물을 조리하는 과정에서 발생하는 연기나 냄새의 확산을 방지하고 동시에 열의 누설을 방지하도록 가이드 판(230)을 사용할 수 있다.

[0043] 상기 가이드 판(230)은 평상시 이동통로(122) 내에 수용된 상태이다. 그러기 때문에 제1용기 본체(120)와 제2용기 본체(130)가 결합하는데 아무런 지장을 주지 않는다. 이러한 가이드 판(230)은 음식물을 조리하는 전 또는 조리하는 도중 필요에 의해 사용이 가능하다. 가이드 판(230)을 사용하기 위해서는 사용자는 걸이편(221)을 제거한 상태에서 가이드 판(230)의 손잡이(231)를 잡고 상부로 들어올린다. 그런 다음 적정 높이가 되었을 때 용기 본체(120)(130)의 외주면에서 걸이편(221)을 끼워서 가이드부(232)의 걸이홈(222)에 삽입되게 한다. 그러면 이동통로(122)에서 일정 부분이 뽑아진 가이드 판(230)은 고정된 상태가 될 것이다.

[0044] 이처럼 가이드 판(230)이 이동통로(122)의 상단에서 뽑아진 상태에서 고정되면, 조리공간의 상부를 덮는 일종의 커버 역할을 하게 되고, 따라서 열이 누설되는 것을 방지함은 물론 연기나 냄새가 외부로 확산되는 것에 비해 이동통로(122)로 더 많은 양이 흡입될 것이다. 결국, 가이드 판(230)의 사용에 의해 할로겐램프(180)의 열원 손실을 최소화하면서 연기나 냄새가 발생하는 것을 최대한 억제할 수가 있게 되는 것이다.

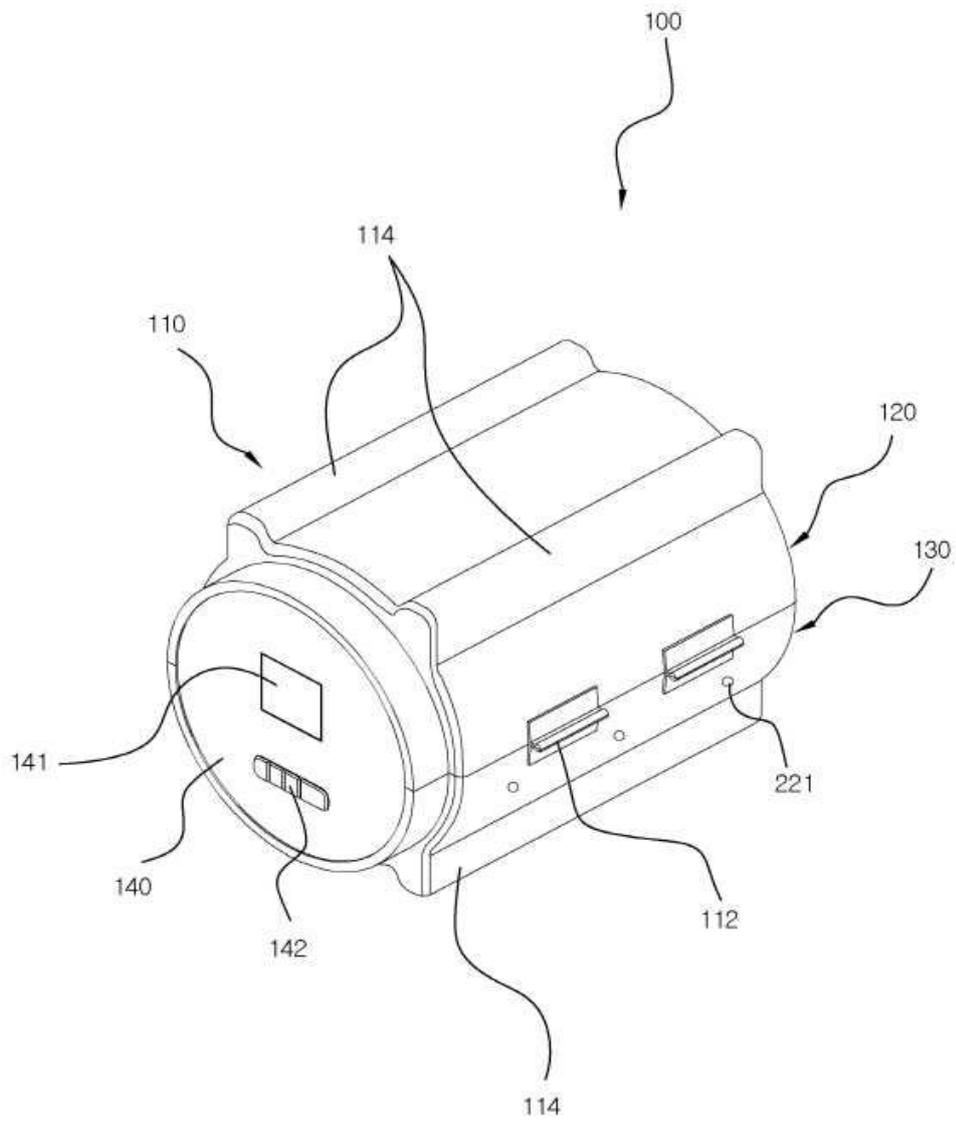
[0045] 이상과 같이 본 발명의 도시된 실시 예를 참고하여 설명하고 있으나, 이는 예시적인 것들에 불과하며, 본 발명이 속하는 기술 분야의 통상의 지식을 가진 자라면 본 발명의 요지 및 범위에 벗어나지 않으면서도 다양한 변형, 변경 및 균등한 타 실시 예들이 가능하다는 것을 명백하게 알 수 있을 것이다. 따라서 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 청구범위의 기술적인 사상에 의해 정해져야 할 것이다.

부호의 설명

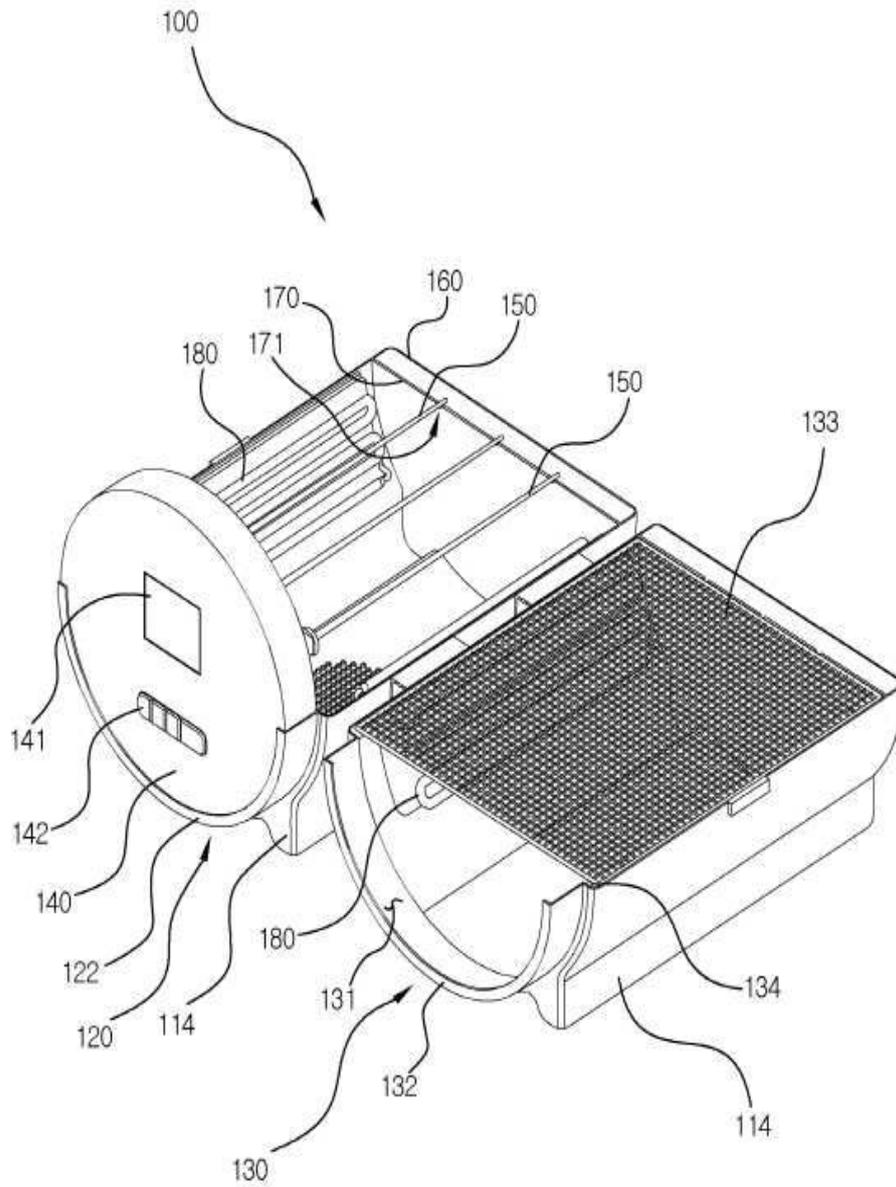
[0046]	100: 복합 조리기기	110: 하우징 본체
	120: 제1용기 본체	130: 제2용기 본체
	122: 이동 통로	140: 제어패널
	150: 꼬치 막대	160: 측면패널
	170: 안착패널	180: 할로겐 램프
	210: 구동 팬	230: 가이드 판

도면

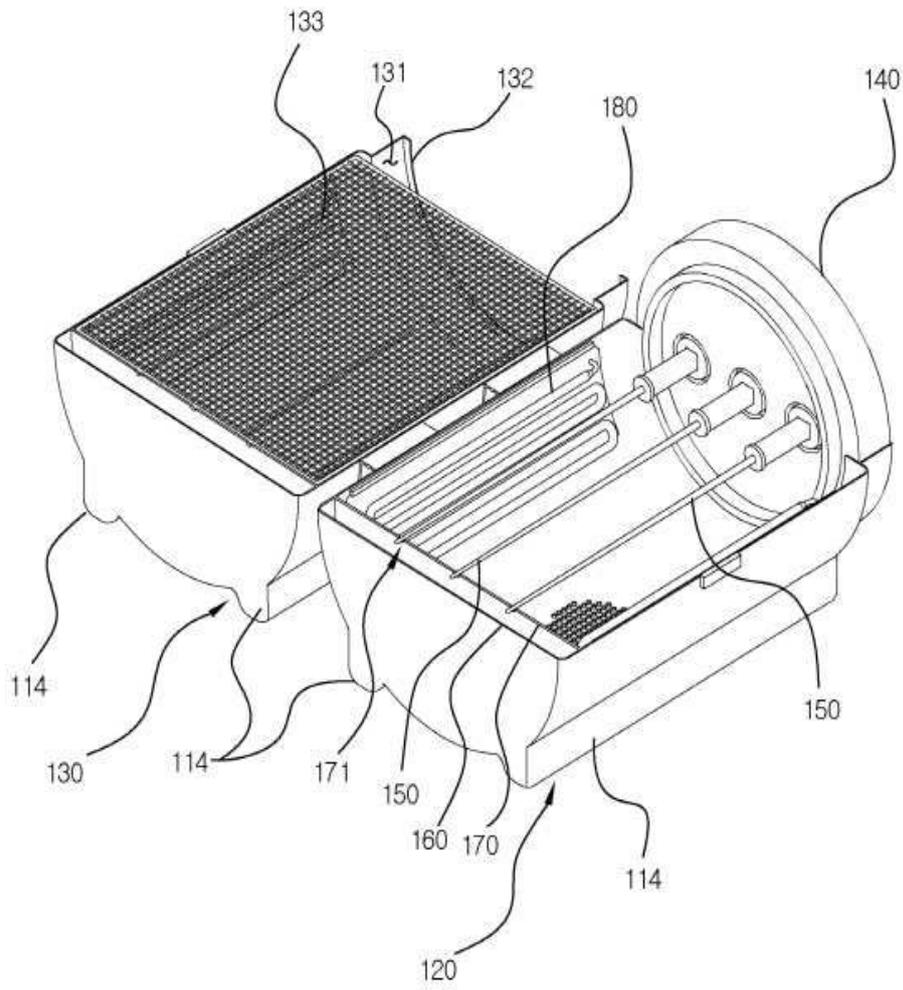
도면1



도면2



도면3



도면4

