(19)国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 221903343 U
(45)授权公告日 2024.10.29

(21)申请号 202323339403.2
(22)申请日 2023.12.07
(73)专利权人 佛山市顺德区美的电热电器制造有限公司
地址 528311 广东省佛山市顺德区北滘镇三乐东路19号
(72)发明人 王仁壁
(74)专利代理机构 北京励诚知识产权代理有限公司 11647
专利代理师 赵爽
(51)Int.Cl.
A47J 37/06(2006.01)
A47J 27/00(2006.01)
A47J 27/04(2006.01)
A47J 27/10(2006.01)
A47J 36/00(2006.01)

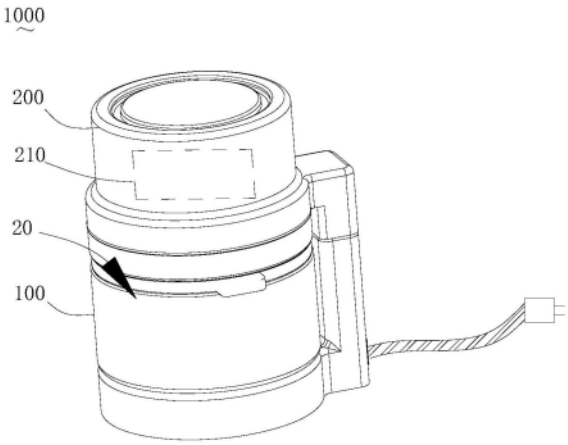
权利要求书1页 说明书8页 附图5页

(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。烹饪器具包括承载装置、下加热件和第一盖，承载装置包括底壁与侧壁，底壁与侧壁一体成型并围合形成烹饪空间，下加热件至少贴附于底壁，第一盖可拆卸地设置于承载装置上，第一盖设置有热风组件，热风组件用于加热烹饪空间内的食物。本申请的烹饪器具中，下加热件和热风组件可以同时进行加热工作，从而加热烹饪空间内的食物，实现煮、蒸、烤或空气炸等烹饪功能。下加热件可以单独加热烹饪空间内的食物，实现煮、蒸、炖等烹饪功能，热风组件也可以单独加热，实现空气炸功能，如此，烹饪器具可以实现多种烹饪模式，提高了烹饪器具的实用性，满足了客户的使用需求。



CN 221903343 U

1.一种烹饪器具,其特征在于,包括:

承载装置,所述承载装置包括底壁与侧壁,所述底壁与所述侧壁一体成型并围合形成烹饪空间;

下加热件,至少贴附于所述底壁;

第一盖,可拆卸地设置于所述承载装置上,所述第一盖内设置有热风组件,所述热风组件能够加热所述烹饪空间内的食物。

2.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述下加热件包括加热膜,所述加热膜贴附于所述底壁。

3.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述下加热件包括IH线盘以及金属件,所述金属件贴附于所述底壁,所述IH线盘设置于所述金属件下方并与所述金属件相对布置。

4.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述承载装置形成有一层侧壁,至少部分所述侧壁上设置有透明区域,所述透明区域面积占所述侧壁总面积的70%以上,或者,所述承载装置形成有至少两层侧壁,每层至少部分所述侧壁上设置有透明区域;两层所述侧壁的重叠透明区域面积占每层所述侧壁总面积的70%以上。

5.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具包括至少第一烹饪模式和第二烹饪模式;所述第一烹饪模式为空炸或脱水模式,所述第二烹饪模式为煮、蒸、炖模式;至少所述热风组件工作时,工作模式为所述第一烹饪模式,至少所述下加热件工作时,工作模式为所述第二烹饪模式。

6.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述承载装置包括第一电连接器,所述第一盖包括第二电连接器,所述第一电连接器与所述第二电连接器配合通电,所述第一盖或者所述承载装置上设置有接电装置。

7.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述承载装置的高径比大于1且不大于1.6。

8.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述第一盖上设置有蒸汽通道,所述蒸汽通道与所述第一盖的其他结构形成密封。

9.根据权利要求5所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具还包括第二盖,所述第一盖至少用于所述第一烹饪模式,所述第二盖用于所述第二烹饪模式。

10.根据权利要求1-9任意一项权利要求所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪空间的体积不大于2L。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及烹饪设备技术领域,特别涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 空气炸锅快速便捷烹饪等优点受到消费者青睐,但是由于烹饪后会产生油渍堆积到底壁的缝隙,会产生清洁困难的问题。

实用新型内容

[0003] 有鉴于此,本实用新型的实施例提供了一种烹饪器具。

[0004] 本实用新型实施方式提供了一种烹饪器具,包括:

[0005] 承载装置,所述承载装置包括底壁与侧壁,所述底壁与所述侧壁一体成型并围合形成烹饪空间;

[0006] 下加热件,至少贴附于所述底壁;

[0007] 第一盖,可拆卸地设置于所述承载装置上,所述第一盖内设置有热风组件,所述热风组件能够加热所述烹饪空间内的食物。

[0008] 在某些实施方式中,所述下加热件包括加热膜,所述加热膜贴附于所述底壁。

[0009] 在某些实施方式中,所述下加热件包括IH线盘以及金属件,所述金属件贴附于所述底壁,所述IH线盘设置于所述金属件下方并与所述金属件相对布置。

[0010] 在某些实施方式中,所述承载装置形成有一层侧壁,至少部分所述侧壁上设置有透明区域,所述透明区域面积占所述侧壁总面积的70%以上,或者,所述承载装置形成有至少两层侧壁,每层至少部分所述侧壁上设置有透明区域;两层所述侧壁的重叠透明区域面积占每层所述侧壁总面积的70%以上。

[0011] 在某些实施方式中,所述烹饪器具包括至少第一烹饪模式和第二烹饪模式;所述第一烹饪模式为空炸或脱水模式,所述第二烹饪模式为煮、蒸、炖模式;至少所述热风组件工作时,工作模式为所述第一烹饪模式,至少所述下加热件工作时,工作模式为所述第二烹饪模式。

[0012] 在某些实施方式中,所述承载装置包括第一电连接器,所述第一盖包括第二电连接器,所述第一电连接器与所述第二电连接器配合通电,所述第一盖或者所述承载装置上设置有接电装置。

[0013] 在某些实施方式中,所述承载装置的高径比大于1且不大于1.6。

[0014] 在某些实施方式中,所述第一盖上设置有蒸汽通道,所述蒸汽通道与所述第一盖的其他结构形成密封。

[0015] 在某些实施方式中,所述烹饪器具还包括第二盖,所述第一盖至少用于所述第一烹饪模式,所述第二盖用于所述第二烹饪模式。

[0016] 在某些实施方式中,所述烹饪空间的体积不大于2L。

[0017] 本申请的烹饪器具中,通过在第一盖设置热风组件,设置下加热件贴附于承载装

置的底壁,下加热件和热风组件可以同时进行加热工作,从而加热烹饪空间内的食物,实现煮、蒸、烤或空气炸等烹饪功能。下加热件可以单独加热烹饪空间内的食物,实现煮、蒸、炖等烹饪功能,热风组件也可以单独加热,实现空气炸功能,如此,烹饪器具可以实现多种烹饪模式,提高了烹饪器具的实用性,满足了客户的使用需求。

[0018] 本申请实施方式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的明显,或通过本申请的实践了解到。

附图说明

[0019] 本实用新型上述的和/或附加的方面和优点从下面结合附图对实施例的描述中将变的明显和容易理解,其中:

[0020] 图1是本实用新型某些实施方式的烹饪器具的结构示意图;

[0021] 图2是本实用新型某些实施方式的烹饪器具的结构示意图;

[0022] 图3是本实用新型某些实施方式的烤盘的结构示意图;

[0023] 图4是本实用新型某些实施方式的承载装置的结构示意图;

[0024] 图5是本实用新型某些实施方式的烹饪器具的结构示意图;

[0025] 图6是本实用新型某些实施方式的蒸蛋架的结构示意图;

[0026] 图7是本实用新型某些实施方式的第一盖的结构示意图;

[0027] 图8是本实用新型某些实施方式的第一盖的结构示意图。

[0028] 主要元件符号说明:

[0029] 烹饪器具1000、承载装置100、下加热件10、烹饪空间20、侧壁30、透明区域31、第一电连接器40、烤盘50、过滤孔51、导流结构60、蒸蛋架70、底壁80、电源线90、第一盖200、热风组件210、加热管211、第一散热件212、第二散热件213、温度传感器214、驱动电机215、第二电连接器220、接电装置230、蒸汽通道240、壳体250、防护罩251、外壳252、反射罩253、固定架260、电机支架270、第一温控器300、第二温控器400、第二盖500。

具体实施方式

[0030] 下面详细描述本实用新型的实施方式,所述实施方式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方式是示例性的,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。

[0031] 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”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,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所述特征。在本实用新型的描述中,“多个”的含义是两个或两个以上,除非另有明确具体的限定。

[0032] 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,也可以是电连接或可以相互通讯;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或两个元件的相互作用关系。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。

[0033] 在本实用新型中,除非另有明确的规定和限定,第一特征在第二特征之“上”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。

[0034] 下文的公开提供了许多不同的实施方式或例子用来实现本实用新型的不同结构。为了简化本实用新型的公开,下文中对特定例子的部件和设置进行描述。当然,它们仅仅为示例,并且目的不在于限制本实用新型。此外,本实用新型可以在不同例子中重复参考数字和/或参考字母,这种重复是为了简化和清楚的目的,其本身不指示所讨论各种实施方式和/或设置之间的关系。此外,本实用新型提供了的各种特定的工艺和材料的例子,但是本领域普通技术人员可以意识到其他工艺的应用和/或其他材料的使用。

[0035] 请参阅图1和图2,本申请提供了一种烹饪器具1000,烹饪器具1000包括承载装置100、下加热件10和第一盖200。

[0036] 其中,承载装置100包括底壁80和侧壁30,底壁80和侧壁30一体成型并围合形成有烹饪空间20,烹饪空间20可以用于放置食物,下加热件10贴附于底壁80,下加热件10可以通过加热底壁80加热烹饪空间20。第一盖200可拆卸设置于承载装置100上,也即是,第一盖200可以盖合在烹饪空间20上,从而密封烹饪空间20,第一盖200设置有热风组件210,热风组件210用于加热烹饪空间20内的食物。

[0037] 本申请的烹饪器具1000中,通过在第一盖200设置热风组件210,设置下加热件10贴附于承载装置100的底壁80,下加热件10和热风组件210可以同时进行加热工作,从而加热烹饪空间20内的食物,实现煮、蒸、烤或空气炸等烹饪功能。下加热件10可以单独加热烹饪空间20内的食物,实现煮、蒸、炖等烹饪功能,热风组件210也可以单独加热,实现空气炸功能,如此,烹饪器具1000可以实现多种烹饪模式,提高了烹饪器具1000的实用性,满足了客户的使用需求。

[0038] 在一些示例中,承载装置100呈矩形、圆形等规则或不规则形体设置,例如,本申请的承载装置100呈矩形体设置,第一盖200呈圆柱体设置,第一盖200的横截面积与承载装置100的横截面积相同,使得第一盖200可以盖设于承载装置100上,从而使烹饪空间20密封。

[0039] 请结合图2,承载装置100包括第一电连接器40,第一盖200包括第二电连接器220,第一电连接器40与第二电连接器220配合通电。

[0040] 具体地,承载装置100可以设置有电源线90连接电源,承载装置100可以通过第一电连接器40给第一盖200供电,使得热风组件210可以加热烹饪空间20内的食物,第一电连接器40可以设置于承载装置100的边缘,第一电连接器40自承载装置100向第一盖200延伸。第二电连接器220可以设置于第一盖200的边缘,第二电连接器220自第一盖200的边缘向承

载装置100弯折延伸,从而第一电连接器40与第二电连接器220耦合连接,耦合的作用可以是把某一电路的能量输送或转换到其他的电路中去,也即是,第一电连接器40可以将承载装置100的电量转换至第二电连接器220中,从而实现承载装置100给第一盖200供电,使得第一盖200可以加热烹饪空间20内的食物。

[0041] 在一些实施方式中,第一盖200上可以设置有接电装置230,接电装置230可以连接电源或电池,从而给第一盖200供电,也即是,给热风组件210供电,使得热风组件210可以加热烹饪空间20内的食物。如此,第一盖200可以拆卸进行单独使用,也可以装配电池在无电源环境使用,提高了第一盖200的实用性。

[0042] 请结合图2,下加热件10可以与电源线90电性连接,下加热件10用于加热烹饪空间20内的食物,也即是,电源线90可以给下加热件10供电,使得下加热件10可以加热烹饪空间20。

[0043] 在一些示例中,烹饪器具1000至少包括第一烹饪模式和第二烹饪模式,其中,第一烹饪模式为空炸或脱水等模式,第二烹饪模式为煮、蒸、炖等模式。

[0044] 请结合图2,在第一烹饪模式中,第一盖200设置于承载装置100上,在烹饪器具1000进行烹饪的情况下,烹饪空间20放置有待烹饪的食物,承载装置100连接电源线90给下加热件10和第一电连接器40供电,第一电连接器40连接第二电连接器220给第一盖200供电,从而控制第一盖200和下加热件10同时加热烹饪空间20内的待烹饪食物,例如,烹饪器具1000可以实现空气炸锅的功能,用户可以控制热风组件210向烹饪空间20吹出热风,从而加热食物,并控制下加热件10加热烹饪空间20,提高了烹饪空间20的烹饪效率。

[0045] 在一些示例中,在烹饪器具1000处于第一烹饪模式的情况下,第一盖200的热风组件210可以向烹饪空间20吹出热风,以加热烹饪空间20内的食物,在热风流动时,食物内的水分被蒸发,从而实现给食物脱水。应当说明的是,在烹饪器具1000的工作模式为第一烹饪模式时,至少热风组件210处于工作状态,也即是,第一盖200至少用于第一烹饪模式。

[0046] 进一步地,承载装置100还包括烤盘50,烤盘50可以由耐高温的金属材料制成,烤盘50上可以开设有多个过滤孔51,过滤孔51用于通风和热传递,多个过滤孔51阵列设置,多个过滤孔51的尺寸可以相同,也可以不同,例如,请参阅图3,本申请的烤盘50可以设置有大过滤孔51和小过滤孔51,多个大过滤孔51和多个小过滤孔51间隔设置。烤盘50可拆卸设置于烹饪空间20内,烤盘50用于承载待烹饪食物,在烹饪器具1000处于第一烹饪模式的情况下,烤盘50安装于烹饪空间20内,第一盖200和下加热件10同时加热烹饪空间20,第一盖200可以使热风流动至烤盘50,热风一方面可以加热食物和烤盘50,另一方面热风可以将食物产生的汁水和油吹向过滤孔51流出,解决了烤盘50残留汁水和油导致换热效率低的问题,提高了烹饪器具1000的烹饪效率,下加热件10可以向烤盘50和过滤孔51传递热量,从而加热食物,并使得食物受热均匀。

[0047] 请参阅图4,在一些示例中,承载装置100还包括导流结构60,导流结构60位于烤盘50下方设置,并设置为朝向热风组件210方向的凸起,导流结构60用于将烹饪空间20内的空气向烤盘50垂直引导,也即是,热风组件210产生的热风沿侧壁30流动至导流结构60,在导流结构60的引导下,热风垂直向烤盘50流动,如此,提高了热风的穿透力,使得烤盘50上的食物受热更加均匀,同时,凸起也可以增大加热面积,提高了烹饪器具1000的烹饪效率。

[0048] 请结合图5,在第二烹饪模式中,第一盖200可以与承载装置100分离,烹饪器具

1000还包括第二盖500,第二盖500可拆卸的盖设于承载装置100上,烹饪器具1000仅通过下加热件10向烹饪空间20进行加热,例如,烹饪器具1000可以实现火锅、煮锅、蒸锅等功能,用户向烹饪空间20中放入食物和水,并控制下加热件10开启,下加热件10使得加热烹饪空间20,用户还可以将第二盖500盖设于承载装置100上,减少烹饪空间20与外界环境的热交换,提高烹饪器具1000的烹饪效率。

[0049] 在一些实施例中,在烹饪器具1000处于第二烹饪模式的情况下,第一盖200可以盖设于承载装置100上,第一盖200的热风组件210与下加热件10同时加热烹饪空间20,从而可以提高第二烹饪模式的烹饪效率。应当说明的是,在烹饪器具1000的工作模式为第二烹饪模式时,至少下加热件10处于工作状态。

[0050] 在一些示例中,烤盘50设置于烹饪空间20内,烹饪器具1000处于第二烹饪模式,在烹饪空间20的水位低于烤盘50时,烤盘50可以作为蒸盘使用,也即是,将待加热食物放置于烤盘50上,通过加热烹饪空间20中的水将烤盘50上的食物蒸熟。在烹饪空间20的水位高于烤盘50时,烤盘50可以作为过滤盘使用,例如,在烹饪器具1000用于煮茶的情况下,将茶放置于烤盘50上进行烹煮,在烹饪器具1000完成烹饪工作时,将烤盘50取出以实现过滤茶渣效果。

[0051] 在一些示例中,下加热件10可以是加热膜,加热膜可以由基础层、绝缘层和导电层构成,基础层是加热膜的支撑层,通常使用聚酰亚胺膜、聚酰胺膜或聚酰胺酯膜等材料,绝缘层用于隔离导电层和基础层之间的部分,通常使用聚酰胺膜或聚酰胺酯膜等材料,导电层是加热膜的关键组成部分,可以使加热膜具有良好的导电性能,导电层通常使用金属薄膜(如铜、铝、镍等)制成。在加热膜通电的情况下,电流通过电阻较高的导电层,使得导电层产生热量并与底壁80进行热交换,从而实现加热烹饪空间210。

[0052] 在一些示例中,下加热件10可以为IH线盘,底壁80可以由微晶玻璃板制成,下加热件10和底壁80之间安装有金属件,金属件与底壁80贴合,也即是,IH线盘可以通过电磁加热技术与金属件配合,使得金属件升温,从而金属件与底壁80进行热交换,使得IH线盘可以加热烹饪空间20。

[0053] 在一些示例中,下加热件10可以是薄膜加热器,薄膜加热器可以采用导电聚合物材料制成,薄膜加热器可以设置有电极层、发热层和绝缘层,电极层用于传输电能,发热层用于将电能转化为热能,绝缘层用于隔离和绝缘,发热层可以采用高阻值材料,例如,发热层可以由铬铝合金制成。也即是,薄膜加热器通过将电能转化为热能,从而将热能传递至烹饪空间20实现加热。

[0054] 在一些示例中,加热膜位于承载装置200朝向加热空间的一侧,加热膜覆盖承载装置200内腔的底壁以及侧壁,或者加热膜形成承载装置200内腔的底壁以及侧壁,使得承载装置200的底壁的一部分与另一部分,或者承载装置200的底壁以及侧壁之间没有间隙或者接缝,避免藏油纳垢,提高清洁效率。

[0055] 请结合图6,在一些示例中,烹饪器具1000还包括蒸蛋架70,蒸蛋架70活动设置于烹饪空间20内,蒸蛋架70上设置有多个蛋孔用于放置蛋,例如,蒸蛋架70可以包括七个蛋孔,蒸蛋架70放置于烹饪空间20内,且烹饪空间20的水位不高于蒸蛋架70设置,用户可以将鸡蛋放置于蛋孔上并开启下加热件10,使得下加热件10对烹饪空间20内的水进行加热并产生水蒸气,水蒸气上升至蒸蛋架70,从而实现蒸蛋效果。

[0056] 本申请的烹饪器具1000中，通过在承载装置100设置下加热件10用于加热烹饪空间20内的食物，使得烹饪器具1000至少包括第一烹饪模式和第二烹饪模式，第一烹饪模式为至少第一盖200加热烹饪空间20，使得烹饪器具1000实现空炸或脱水模式，第二烹饪模式为至少下加热件10加热烹饪空间20，使得烹饪空间20可以实现火锅、煮锅、蒸锅等功能。如此，增加了烹饪器具1000的加热功能，提升了烹饪器具1000的实用性，满足了用户的使用需求。

[0057] 请参阅图2，在一些实施方式中，承载装置100形成有一层侧壁30，侧壁30上至少部分为透明区域31，透明区域31可以由玻璃材料制成，玻璃材料可以是对人体无害且耐高温的高硼硅玻璃。如此，透明区域31结构轻便、制作简单，用户在使用烹饪器具1000进行烹饪时，可以通过透明区域31观察食物的烹饪状态。

[0058] 进一步地，本申请的透明区域31面积占侧壁30总面积的70％以上，例如，透明区域31可以占侧壁30总面积的75％、80％、85％等，具体可根据实际情况进行配置，在此不做限定。如此，透明区域31满足了用户观察烹饪空间20内食物的需求，避免了透明区域31在侧壁30上占比较小，导致用户观察不便。

[0059] 在一些实施方式中，承载装置100可以形成至少两层侧壁30，每层侧壁30上至少部分为透明区域31，透明区域31可以由玻璃材料制成，两层侧壁30之间采用抽真空工艺，也即是，两层侧壁30之间为真空状态，从而减少烹饪空间20与外界环境进行热传递，一方面可以达到保温效果，另一方面可以避免用户误触侧壁30导致烫伤，提高了烹饪器具1000的安全性。侧壁30设置透明区域31使得用户可以观察食物的烹饪状态，本申请两层侧壁30的重叠透明区域31面积占每层侧壁30总面积的70％以上，具体可根据实际情况进行配置，在此不做限定。

[0060] 应当说明的是，承载装置100的高径比不大于1.6设置，避免了承载装置100高度过高导致热风组件210产生的热风无法加热烹饪空间20内的食物，从而影响了烹饪效率。承载装置100的高径比大于1设置，使其在高度方向上占用更多空间，减少水平方向上空间的占用，节省了放置空间。另外相比于高径比小于1的情况，这种情况的承载装置100重心更高，便于提拿。烹饪空间20的体积不大于2L设置，减小了烹饪器具1000的占用空间，并提高了烹饪器具1000的烹饪效率。同时，由于体积较小，可以更方便地适用于需要携带的情景，比如野炊等，既实现了蒸煮空炸一体，也实现了户内户外一体。

[0061] 请参阅图2，在某些实施方式中，承载装置100还包括底壁80，底壁80与侧壁30围合形成烹饪空间20，底壁80与侧壁30接合处安装有密封件，使得底壁80与侧壁30密封连接，也即是，使得烹饪空间20密封，避免烹饪空间20内的油和水泄露至底壁80。下加热件10贴附底壁80，下加热件10可以加热烹饪空间20，例如，底壁80可以呈圆柱型腔体设置，下加热件10可以安装于底壁80上，底壁80可以与侧壁30为一体成型结构，也可以是分体成型结构。在一些实施方式中，下加热件10可以形成为底壁80，也即是，下加热件10与侧壁30围合形成烹饪空间20，下加热件10与侧壁30密封连接，从而下加热件10给烹饪空间20加热。底壁80与侧壁30连接形式可根据实际情况进行配置，本申请以底壁80内设置有加热件进行示例，具体在此不做限定。

[0062] 请结合图2和图7，在某些实施方式中，烹饪器具1000还包括第一温控器300和第二温控器400。

[0063] 在一些实施方式中,第一温控器300靠近热风组件210设置,第二温控器400靠近下加热件10设置,也即是,第一温控器300用于检测热风组件210的温度,第二温控器400用于检测下加热件10的温度。在第一温控器300检测到热风组件210的温度大于第一预设温度时,第一温控器300可以控制热风组件210关闭,避免了热风组件210温度过高导致第一盖200损坏,提高了第一盖200的使用寿命。在第二温控器400检测到下加热件10的温度大于第二预设温度时,第二温控器400可以控制下加热件10关闭,避免下加热件10温度过高导致承载装置100损坏,提高了承载装置100的使用寿命。

[0064] 在另一些实施方式中,第一温控器300和第二温控器400可以靠近烹饪空间20设置,也即是,第一温控器300和第二温控器400可以用于检测烹饪空间20的温度。第一温控器300被配置为响应于第一烹饪模式的温度阈值控制热风组件210的通断,也即是,在烹饪器具1000处于第一烹饪模式的情况下,第一温控器300可以检测烹饪空间20的温度,并在烹饪空间20的温度大于第一烹饪模式的温度阈值的情况下,第一温控器300控制热风组件210关闭,使得热风组件210停止加热。第二温控器400被配置为响应于第二烹饪模式的温度阈值控制下加热件10的通断,也即是,在烹饪器具1000处于第二烹饪模式的情况下,第二温控器400可以检测烹饪空间20的温度,并在烹饪空间20的温度大于第二烹饪模式的温度阈值的情况下,第二温控器400控制下加热件10关闭,使得下加热件10停止加热。

[0065] 应当说明的是,第一预设温度、第二预设温度、第一烹饪模式的温度阈值和第二烹饪模式的温度阈值可以根据用户需求进行配置,在此不做限定。

[0066] 如此,烹饪器具1000通过设置第一温控器300和第二温控器400,可以检测第一烹饪模式和第二烹饪模式时烹饪空间20的温度,并在烹饪空间20的温度达到第一烹饪模式的温度阈值时关闭热风组件210,或温度达到第二烹饪模式的温度阈值时关闭下加热件10,避免了烹饪空间20的温度过高导致烹饪失败,并提高了烹饪器具1000的安全性。

[0067] 请参阅图8,在某些实施方式中,热风组件210包括加热管211、第一散热件212、第二散热件213、温度传感器214和驱动电机215。

[0068] 具体地,加热管211可以呈管状设置,加热管211与第二电连接器220电性连接,也即是,承载装置100通过第一电连接器40和第二电连接器220给加热管211供电,加热管211用于将电能转化为热能以加热烹饪空间20。第一散热件212可以是风扇,第一散热件212位于热风组件210远离承载装置100一侧,第一散热件212用于抽取烹饪空间20内的空气,使得空气经过加热管211加热后流动至烹饪空间20,从而加热烹饪空间20,第一散热件212与驱动电机215连接,驱动电机215位于第一散热件212远离热风组件210一侧,驱动电机215与第二电连接器220连接,也即是,承载装置100通过第一电连接器40和第二电连接器220给驱动电机215供电,驱动电机215可以驱动第一散热件212旋转,以使加热管211产生的热能传输至烹饪空间20,从而加热烹饪空间20的食物。第二散热件213与驱动电机215连接,第二散热件213可以是风扇,第二散热件213位于驱动电机215与第一散热件212之间,第二散热件213用于给驱动电机215散热,第二散热件213与第一散热件212同轴转动。温度传感器214用于检测驱动电机215的温度,在检测到驱动电机215的温度高于限定温度时,关闭加热管211和驱动电机215,避免驱动电机215高温工作导致损坏,提高了第一盖200的使用寿命。

[0069] 进一步地,请结合图7,第一盖200还包括壳体250,热风组件210设置于壳体250内,壳体250包括防护罩251和外壳252,防护罩251设置于热风组件210与承载装置100之间,外

壳252盖设于防护罩251上与防护罩251共同形成第二容纳空间,也即是,热风组件210设置于第二容纳空间内。防护罩251呈网状设置,也即是,第一散热件212可以将加热管211产生的热能通过防护罩251散发至烹饪空间20,从而加热烹饪空间20内的食物。

[0070] 在一些示例中,壳体250还包括反射罩253,反射罩253设置于第二容纳空间内,并将第二容纳空间分隔形成第一区域和第二区域,第一区域靠近防护罩251设置,第二区域位于第一区域背离防护罩251一侧,其中,加热管211和第一散热件212位于第一区域,第二散热件213、驱动电机215和温度传感器214位于第二区域,反射罩253用于引导经过加热管211加热的空气至烹饪空间20,也即是,第一散热件212朝向反射罩253出风,烹饪空间20内的空气在第一散热件212的吸力下,经过加热管211并被加热管211加热,第一散热件212将加热后的空气吹向反射罩253,并被反射罩253引导至烹饪空间20,从而形成空气循环。

[0071] 在一些示例中,第一盖200上设置有蒸汽通道240,蒸汽通道240用于烹饪空间20内的蒸汽排出,蒸汽通道240可以设置于防护罩251与反射罩253之间,烹饪空间20内产生的高温高压蒸汽可以通过防护罩251进入第一区域,并通过蒸汽通道240输出至外界环境,如此,通过设置蒸汽通道240,一方面可以保持烹饪空间20内气压平衡,另一方面可以避免烹饪空间20内的蒸汽进入第一盖200的第二区域,防止驱动电机215等电子元件受损。

[0072] 在一些示例中,第一盖200还包括固定架260和电机支架270,固定架260位于第一区域,固定架260分别连接反射罩253和加热管211,固定件用于将加热管211固定安装于第一区域内。电机支架270位于第二区域内,电机支架270与外壳252连接,电机支架270用于将驱动电机215固定安装于第二区域内。

[0073] 如此,热风组件210通过设置加热管211可以产生热量,从而加热烹饪空间20内的食物,通过设置第一散热件212连接驱动电机215,在驱动电机215的驱动下,第一散热件212将加热管211产生的热量输送至烹饪空间20,通过设置第二散热件213连接驱动电机215,第二散热件213与第一散热件212同轴转动,使得第二散热件213用于给驱动电机215散热,避免驱动电机215高温运动导致损坏,提高了第一盖200的使用寿命。

[0074] 在本说明书的描述中,参考术语“一个实施方式”、“某些实施方式”、“示意性实施方式”、“示例”、“具体示例”、或“一些示例”等的描述意指结合所述实施方式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方式或示例中。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方式或示例。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方式或示例中以合适的方式结合。

[0075] 以上实施例仅表达了本申请的几种实施方式,其描述较为具体和详细,但并不能因此而理解为对本申请专利范围的限制。应当指出的是,对于本领域的普通技术人员来说,在不脱离本申请构思的前提下,还可以做出若干变形和改进,这些都属于本申请的保护范围。因此,本申请专利的保护范围应以所附权利要求为准。

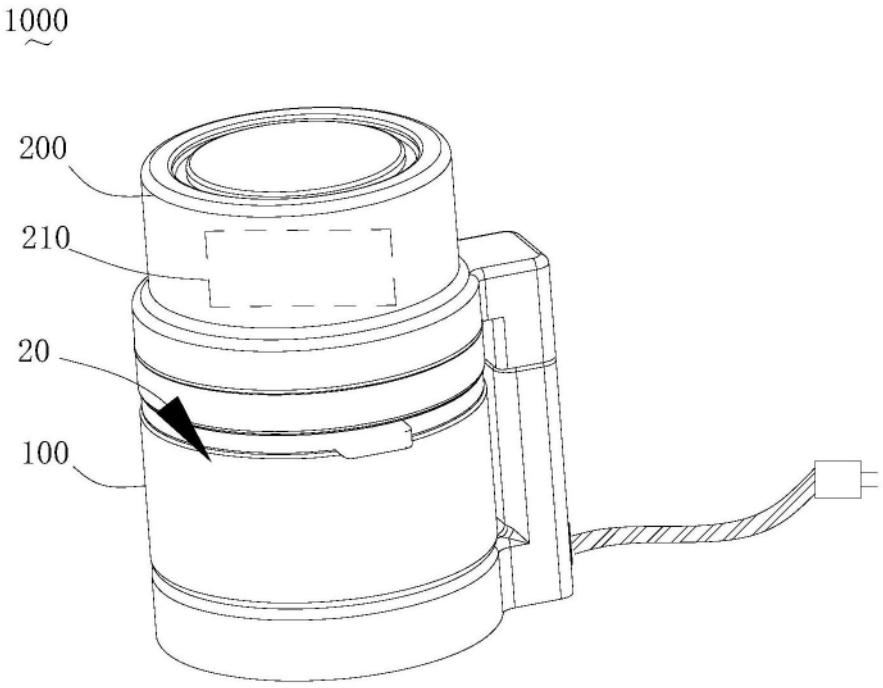


图1

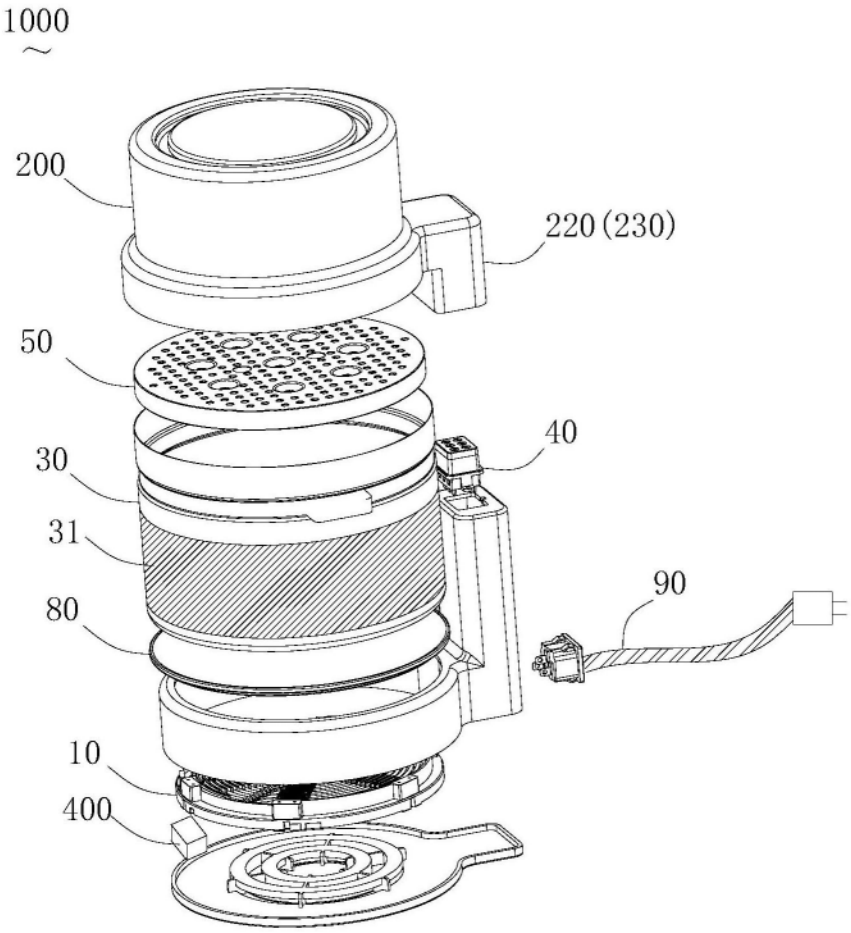


图2

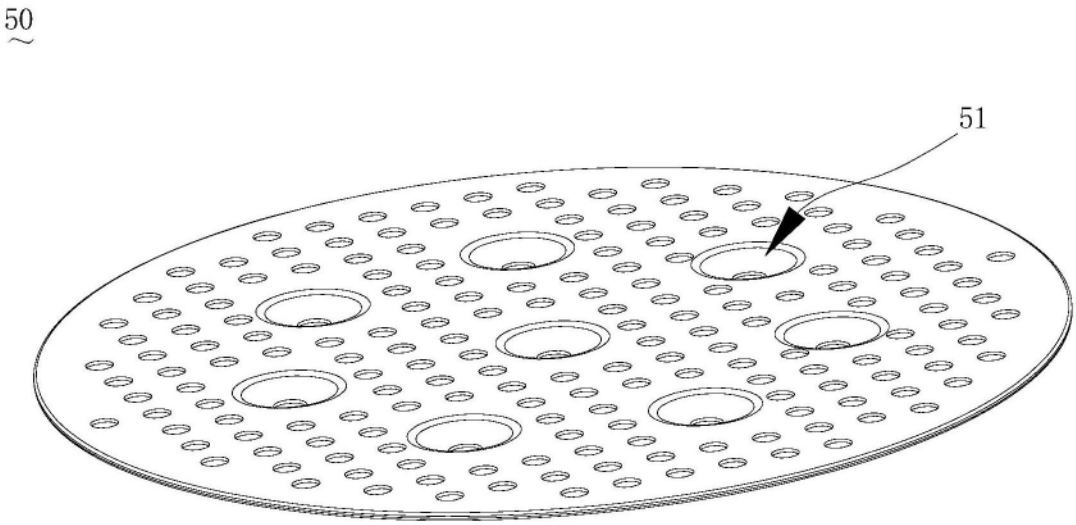


图3

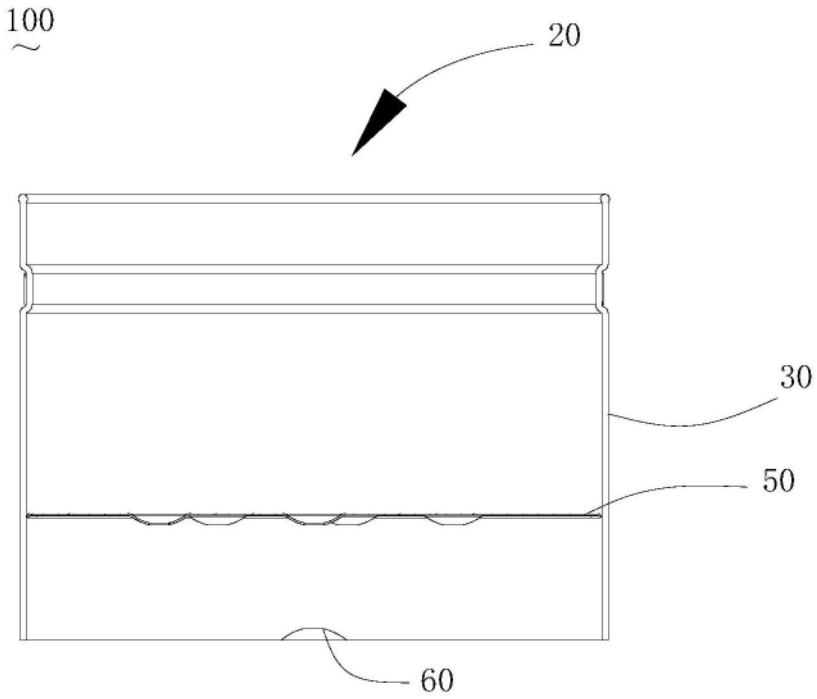


图4

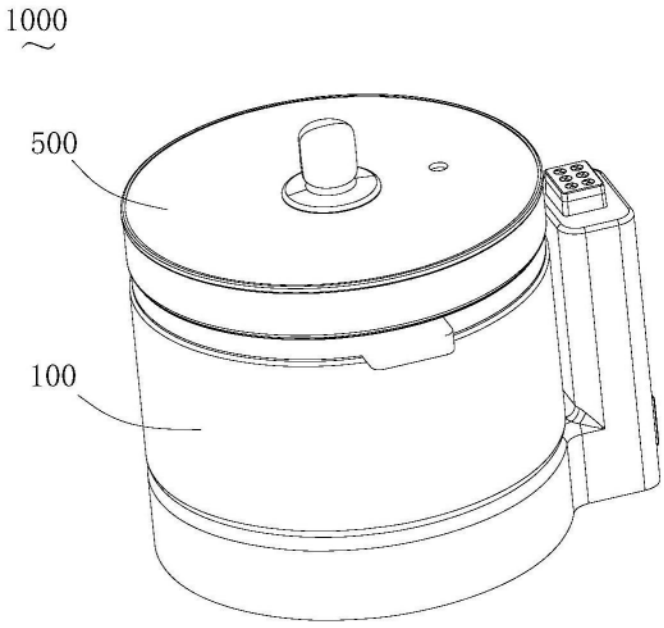


图5

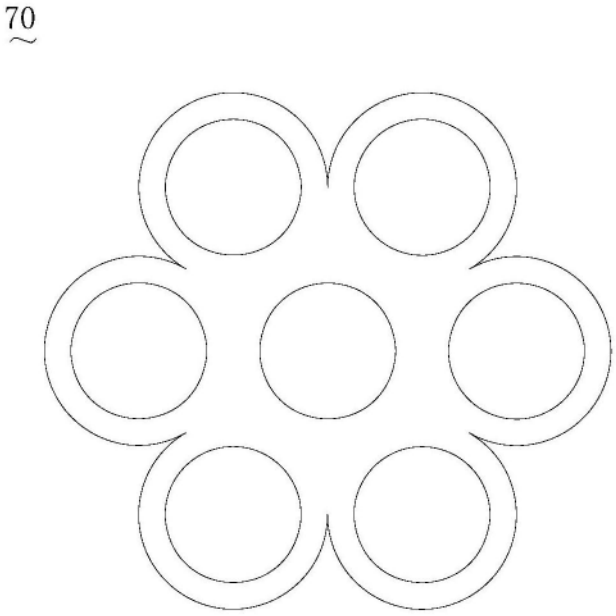


图6

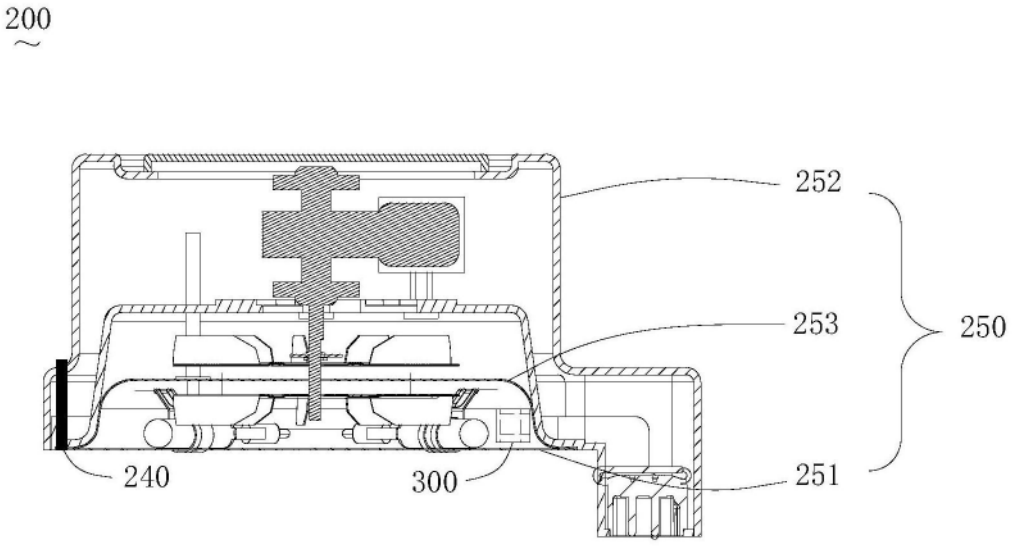


图7

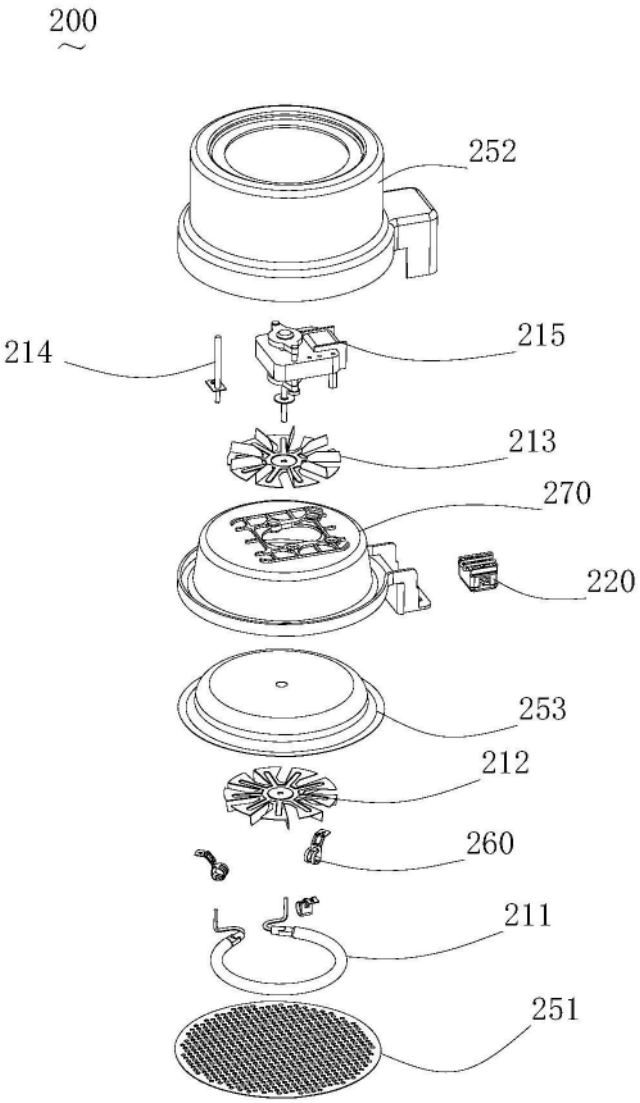


图8