(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 208925849 U
(45)授权公告日 2019.06.04

(21)申请号 201820967085.4

(22)申请日 2018.06.21

(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 许智波 邢凤雷 陈维维 杜禹 郭海鹏 单茂振

(74)专利代理机构 深圳市世纪恒程知识产权代理事务所 44287
代理人 胡海国

(51)Int.Cl.
A47J 27/04(2006.01)

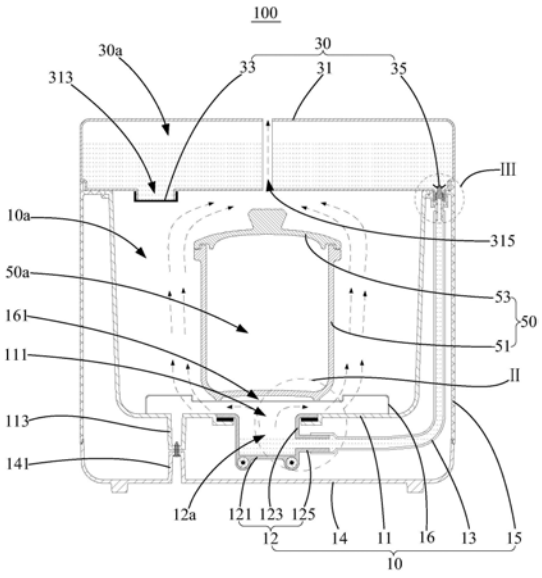
权利要求书2页 说明书9页 附图3页

(54)实用新型名称

炖蒸器具

(57)摘要

本实用新型公开一种炖蒸器具，包括主锅体和盖合于所述主锅体上端的水箱组件，所述主锅体和所述水箱组件共同围合形成炖蒸腔，所述主锅体包括：外锅，所述外锅设于所述水箱组件的下方，并与所述水箱组件共同围合形成所述炖蒸腔；加热装置，所述加热装置设于所述外锅的下方，所述加热装置内形成有与所述炖蒸腔连通的加热腔；所述水箱组件内形成有储水腔，所述水箱组件通过管路与所述加热装置连接，以将所述储水腔与所述加热腔连通。本实用新型的技术方案可有效提升炖蒸器具的烹饪效率。



CN 208925849 U

1.一种炖蒸器具，其特征在于，包括主锅体和盖合于所述主锅体上端的水箱组件，所述主锅体和所述水箱组件共同围合形成炖蒸腔，

所述主锅体包括：

外锅，所述外锅设于所述水箱组件的下方，并与所述水箱组件共同围合形成所述炖蒸腔；

加热装置，所述加热装置设于所述外锅的下方，所述加热装置内形成有与所述炖蒸腔连通的加热腔；

所述水箱组件内形成有储水腔，所述水箱组件通过管路与所述加热装置连接，以将所述储水腔与所述加热腔连通。

2.如权利要求1所述的炖蒸器具，其特征在于，所述加热装置包括底壁和围设于所述底壁周缘的侧壁，所述管路连通于所述底壁或侧壁；

所述底壁和所述侧壁共同围合形成所述加热腔，所述外锅的底部开设有让位口，所述侧壁的上端伸入所述让位口内，以将所述加热腔与所述炖蒸腔连通。

3.如权利要求2所述的炖蒸器具，其特征在于，所述加热装置还包括设于所述侧壁外表面的进水支管，所述进水支管朝向所述侧壁的一端与所述侧壁连通，所述进水支管远离所述侧壁的一端与所述管路远离所述水箱组件的一端连通。

4.如权利要求2所述的炖蒸器具，其特征在于，所述让位口的周缘设有安装台，所述侧壁的上端向外延伸形成有安装折边，所述安装折边搭接于所述安装台。

5.如权利要求4所述的炖蒸器具，其特征在于，所述安装折边与所述安装台之间还夹设有用于将所述外锅与所述加热装置密封连接的密封件。

6.如权利要求1至5中任一项所述的炖蒸器具，其特征在于，所述水箱组件包括水箱，所述水箱盖合于所述外锅的上端，并与所述外锅共同围合形成所述炖蒸腔，所述水箱内形成有所述储水腔，所述水箱面向所述外锅的表面开设有与所述储水腔连通的溢流孔，所述溢流孔位于所述外锅的外侧；

所述管路远离所述加热装置的一端通过所述溢流孔与所述水箱连通。

7.如权利要求6所述的炖蒸器具，其特征在于，所述水箱组件还包括设于所述溢流孔内、用于封堵所述溢流孔的控水阀组件，当所述水箱盖合于所述外锅的上端时，所述管路远离所述加热装置的一端抵持并推动所述控水阀组件向所述储水腔内移动，以使所述控水阀组件打开所述溢流孔。

8.如权利要求7所述的炖蒸器具，其特征在于，所述溢流孔的孔壁设有限位凸块，所述控水阀组件包括：

阀体，所述阀体包括相连接的且直径依次增大的第一阀杆段和第二阀杆段，所述第一阀杆段远离所述第二阀杆段的一端穿过所述溢流孔并伸入所述储水腔内，所述第一阀杆段与所述第二阀杆段的连接处形成有限位台阶；

第一弹性件，所述第一弹性件套设于第一阀杆段，所述第一弹性件的两端分别抵持于所述限位凸块和所述限位台阶；

第二弹性件，所述第二弹性件设于所述第一阀杆段伸入所述储水腔内的一端；

当所述管路远离所述加热装置的一端与所述控水阀组件相脱离时，所述第二弹性件抵持于所述储水腔的腔壁或所述溢流孔的孔壁，以封堵所述溢流孔；

当所述水箱盖合于所述外锅的上端时，所述管路远离所述加热装置的一端抵持所述第二阀杆段，并通过第二阀杆段推动所述第一阀杆段向所述储水腔内移动，至所述第二弹性件与所述储水腔的腔壁或所述溢流孔的孔壁相脱离，以打开所述溢流孔。

9.如权利要求7所述的炖蒸器具，其特征在于，所述管路包括：

导流管，所述导流管的一端与所述加热装置连通；

连通管，所述连通管连通于所述导流管远离所述加热装置的一端；

密封罩，所述密封罩环设于所述连通管的外壁面，所述密封罩朝向所述水箱延伸并罩设于所述溢流孔的周缘；

所述连通管远离所述导流管的一端容纳于所述密封罩内、抵持并推动所述控水阀组件向所述储水腔内移动，以使所述控水阀组件打开所述溢流孔；

所述连通管容纳于所述密封罩内的一端的外壁面开设有通孔，所述通孔与所述溢流孔连通。

10.如权利要求6所述的炖蒸器具，其特征在于，所述水箱面向所述外锅的表面还开设有与所述储水腔连通的注水口，所述注水口位于所述外锅的内侧，所述水箱组件还包括盖合于所述注水口的水箱盖；

且/或，所述水箱还设有用于连通所述炖蒸腔和外界的蒸汽通道。

11.如权利要求1至5中任一项所述的炖蒸器具，其特征在于，所述主锅体还包括设于所述外锅下方的底座，所述底座朝向所述外锅凸设有第一安装柱，所述外锅的底部朝向所述底座凸设有第二安装柱，所述第一安装柱通过连接件与所述第二安装柱固定连接。

12.如权利要求11所述的炖蒸器具，其特征在于，所述主锅体还包括围设于所述外锅外侧的外壳，所述外壳的下端固设于所述底座，所述外壳与所述外锅间隔设置，所述管路设于所述外壳与所述外锅之间。

13.如权利要求1至5中任一项所述的炖蒸器具，其特征在于，所述炖蒸器具还包括容纳于所述炖蒸腔内的炖芯。

14.如权利要求13所述的炖蒸器具，其特征在于，所述主锅体还包括容纳于所述炖蒸腔内的搁架组件，所述搁架组件架设于所述外锅的底部，所述搁架组件设有搁置槽，所述炖芯承载于所述搁置槽内；

且/或，所述炖芯包括炖体和盖合于所述炖体上端的炖盖，所述炖体和所述炖盖共同围合形成容置腔；

且/或，所述炖蒸器具为电炖锅、电蒸笼、或电蒸锅。

炖蒸器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及生活电器技术领域，特别涉及一种炖蒸器具。

背景技术

[0002] 传统的炖蒸器具，譬如电炖锅等，在其使用时，需先于其外锅内加水，之后对外锅内的水进行加热，随着加热过程不断进行，热量由水体传递至炖芯，再由炖芯传递至其中盛放的食物。显然，这样的烹饪过程会耗费使用者大量的时间，效率低下。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的主要目的是提供一种炖蒸器具，旨在有效提升炖蒸器具的烹饪效率。

[0004] 为实现上述目的，本实用新型提出的炖蒸器具包括主锅体和盖合于所述主锅体上端的水箱组件，所述主锅体和所述水箱组件共同围合形成炖蒸腔，

[0005] 所述主锅体包括：

[0006] 外锅，所述外锅设于所述水箱组件的下方，并与所述水箱组件共同围合形成所述炖蒸腔；

[0007] 加热装置，所述加热装置设于所述外锅的下方，所述加热装置内形成有与所述炖蒸腔连通的加热腔；

[0008] 所述水箱组件内形成有储水腔，所述水箱组件通过管路与所述加热装置连接，以将所述储水腔与所述加热腔连通。

[0009] 可选地，所述加热装置包括底壁和围设于所述底壁周缘的侧壁，所述管路连通于所述底壁或侧壁；

[0010] 所述底壁和所述侧壁共同围合形成所述加热腔，所述外锅的底部开设有让位口，所述侧壁的上端伸入所述让位口内，以将所述加热腔与所述炖蒸腔连通。

[0011] 可选地，所述加热装置还包括设于所述侧壁外表面的进水支管，所述进水支管朝向所述侧壁的一端与所述侧壁连通，所述进水支管远离所述侧壁的一端与所述管路远离所述水箱组件的一端连通。

[0012] 可选地，所述让位口的周缘设有安装台，所述侧壁的上端向外延伸形成有安装折边，所述安装折边搭接于所述安装台。

[0013] 可选地，所述安装折边与所述安装台之间还夹设有用于将所述外锅与所述加热装置密封连接的密封件。

[0014] 可选地，所述水箱组件包括水箱，所述水箱盖合于所述外锅的上端，并与所述外锅共同围合形成所述炖蒸腔，所述水箱内形成有所述储水腔，所述水箱面向所述外锅的表面开设有与所述储水腔连通的溢流孔，所述溢流孔位于所述外锅的外侧；

[0015] 所述管路远离所述加热装置的一端通过所述溢流孔与所述水箱连通。

[0016] 可选地，所述水箱组件还包括设于所述溢流孔内、用于封堵所述溢流孔的控水阀

组件，当所述水箱盖合于所述外锅的上端时，所述管路远离所述加热装置的一端抵持并推动所述控水阀组件向所述储水腔内移动，以使所述控水阀组件打开所述溢流孔。

[0017] 可选地，所述溢流孔的孔壁设有限位凸块，所述控水阀组件包括：

[0018] 阀体，所述阀体包括相连接的且直径依次增大的第一阀杆段和第二阀杆段，所述第一阀杆段远离所述第二阀杆段的一端穿过所述溢流孔并伸入所述储水腔内，所述第一阀杆段与所述第二阀杆段的连接处形成有限位台阶；

[0019] 第一弹性件，所述第一弹性件套设于第一阀杆段，所述第一弹性件的两端分别抵持于所述限位凸块和所述限位台阶；

[0020] 第二弹性件，所述第二弹性件设于所述第一阀杆段伸入所述储水腔内的一端；

[0021] 当所述管路远离所述加热装置的一端与所述控水阀组件相脱离时，所述第二弹性件抵持于所述储水腔的腔壁或所述溢流孔的孔壁，以封堵所述溢流孔；

[0022] 当所述水箱盖合于所述外锅的上端时，所述管路远离所述加热装置的一端抵持所述第二阀杆段，并通过第二阀杆段推动所述第一阀杆段向所述储水腔内移动，至所述第二弹性件与所述储水腔的腔壁或所述溢流孔的孔壁相脱离，以打开所述溢流孔。

[0023] 可选地，所述管路包括：

[0024] 导流管，所述导流管的一端与所述加热装置连通；

[0025] 连通管，所述连通管连通于所述导流管远离所述加热装置的一端；

[0026] 密封罩，所述密封罩环设于所述连通管的外壁面，所述密封罩朝向所述水箱延伸并罩设于所述溢流孔的周缘；

[0027] 所述连通管远离所述导流管的一端容纳于所述密封罩内、抵持并推动所述控水阀组件向所述储水腔内移动，以使所述控水阀组件打开所述溢流孔；

[0028] 所述连通管容纳于所述密封罩内的一端的外壁面开设有通孔，所述通孔与所述溢流孔连通。

[0029] 可选地，所述水箱面向所述外锅的表面还开设有与所述储水腔连通的注水口，所述注水口位于所述外锅的内侧，所述水箱组件还包括盖合于所述注水口的水箱盖；

[0030] 且/或，所述水箱还设有用于连通所述炖蒸腔和外界的蒸汽通道。

[0031] 可选地，所述主锅体还包括设于所述外锅下方的底座，所述底座朝向所述外锅凸设有第一安装柱，所述外锅的底部朝向所述底座凸设有第二安装柱，所述第一安装柱通过连接件与所述第二安装柱固定连接。

[0032] 可选地，所述主锅体还包括围设于所述外锅外侧的外壳，所述外壳的下端固设于所述底座，所述外壳与所述外锅间隔设置，所述管路设于所述外壳与所述外锅之间。

[0033] 可选地，所述炖蒸器具还包括容纳于所述炖蒸腔内的炖芯。

[0034] 可选地，所述主锅体还包括容纳于所述炖蒸腔内的搁架组件，所述搁架组件架设于所述外锅的底部，所述搁架组件设有搁置槽，所述炖芯承载于所述搁置槽内；

[0035] 且/或，所述炖芯包括炖体和盖合于所述炖体上端的炖盖，所述炖体和所述炖盖共同围合形成容置腔；

[0036] 且/或，所述炖蒸器具为电炖锅、电蒸笼、或电蒸锅。

[0037] 本实用新型的技术方案，通过于主锅体的外锅上端盖设具有储水腔的水箱组件，使外锅和水箱组件共同围合形成炖蒸腔，于外锅的底部设置具有加热腔的加热装置，使加

热腔与炖蒸腔相连通，并且，通过管路将加热腔与储水腔连通。这样，当水箱组件盛满水体并盖合于主锅体(外锅)上端时，储水腔内的水体可沿管路流向加热装置的加热腔，使得加热腔内的液面高度不断升高。并且，当加热腔内的液面高度高于水体入口的高度时，水体入口被“液封”，炖蒸腔密闭，空气无法进入水箱组件的储水腔内，储水腔内的水体再也无法由储水腔流向加热腔，此水体系统保持稳定状态。如此，便可利用大气压连通器原理，保证加热装置(加热腔)内的水体始终保持少量状态，少量的水体被加热便可快速沸腾并产生大量蒸汽而进入炖蒸腔，从而实现对食物的快速加热，即有效提升了炖蒸器具的烹饪效率。

[0038] 并且，当炖蒸腔内的蒸汽向上漂移并接触到温度较低的水箱组件的表面时，蒸汽将释放热量，并冷凝形成液态水回流至加热装置内，如此，减少了蒸汽排出量，降低了热量损失，提高了冷凝水的回流量，避免了长时间烹饪水量不足需要中途加水的问题。与此同时，蒸汽冷凝释放的热量传递给了水箱组件，这部分热量继而可被储水腔内的水体吸收，如此，提高了储水腔内的水体温度，提高了水箱组件对加热装置(加热腔)补给后的水体温度，从而降低了炖蒸器具的功耗，有效提升了炖蒸器具的能效以及烹饪效率。

附图说明

[0039] 为了更清楚地说明本实用新型实施例或现有技术中的技术方案，下面将对实施例或现有技术描述中所需要使用的附图作简单地介绍，显而易见地，下面描述中的附图仅仅是本实用新型的一些实施例，对于本领域普通技术人员来讲，在不付出创造性劳动的前提下，还可以根据这些附图示出的结构获得其他的附图。

[0040] 图1为本实用新型炖蒸器具一实施例的结构示意图；

[0041] 图2为图1中Ⅱ处的放大结构示意图；

[0042] 图3为图1中Ⅲ处的放大结构示意图。

[0043] 附图标号说明：

[0044]

标号	名称	标号	名称
100	炖蒸器具	16	搁架组件
10	主锅体	161	搁置槽
10a	炖蒸腔	30	水箱组件
11	外锅	30a	储水腔
111	让位口	31	水箱
1111	安装台	311	溢流孔
1113	密封件	3111	限位凸块
113	第二安装柱	313	注水口
12	加热装置	315	蒸汽通道
12a	加热腔	33	水箱盖
121	底壁	35	控水阀组件
123	侧壁	351	阀体
1231	安装折边	3511	第一阀杆段
125	进水支管	3513	第二阀杆段
13	管路	3515	限位台阶
131	导流管	3517	安装凸台
133	连通管	353	第一弹性件
1331	通孔	355	第二弹性件

[0045]

135	密封罩	50	炖芯
14	底座	50a	容置腔
141	第一安装柱	51	炖体
15	外壳	53	炖盖

[0046] 本实用新型目的的实现、功能特点及优点将结合实施例，参照附图做进一步说明。

具体实施方式

[0047] 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的一部分实施例，而不是全部的实施例。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。

[0048] 需要说明，本实用新型实施例中所有方向性指示(诸如上、下、左、右、前、后……)仅用于解释在某一特定姿态(如附图所示)下各部件之间的相对位置关系、运动情况等，如果该特定姿态发生改变时，则该方向性指示也相应地随之改变。

[0049] 另外，在本实用新型中如涉及“第一”、“第二”等的描述仅用于描述目的，而不能理解为指示或暗示其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至少一个该特征。在本实用新型的描述中，“多个”的含义是至少两个，例如两个，三个等，除非另有明确具体的限定。

[0050] 在本实用新型中，除非另有明确的规定和限定，术语“连接”、“固定”等应做广义理解，例如，“固定”可以是固定连接，也可以是可拆卸连接，或成一体；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或两个元件的相互作用关系，除非另有明确的限定。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。

[0051] 另外，本实用新型各个实施例之间的技术方案可以相互结合，但是必须是以本领域普通技术人员能够实现为基础，当技术方案的结合出现相互矛盾或无法实现时应当认为这种技术方案的结合不存在，也不在本实用新型要求的保护范围之内。

[0052] 本实用新型提出一种炖蒸器具100。

[0053] 如图1至图3所示，在本实用新型炖蒸器具100一实施例中，该炖蒸器具100包括主锅体10和盖合于主锅体10上端的水箱组件30，主锅体10和水箱组件30共同围合形成炖蒸腔10a，炖蒸器具100还包括容纳于炖蒸腔10a内的炖芯50，

[0054] 主锅体10包括：

[0055] 外锅11，外锅11设于水箱组件30的下方，并与水箱组件30共同围合形成炖蒸腔10a；

[0056] 加热装置12，加热装置12设于外锅11的下方，加热装置12内形成有与炖蒸腔10a连通的加热腔12a；

[0057] 水箱组件30内形成有储水腔30a，水箱组件30通过管路13与加热装置12连接，以将储水腔30a与加热腔12a连通。

[0058] 本实施例中，外锅11大致呈上端开口、下端封闭的筒状结构，水箱组件30大致呈圆柱型，并且，水箱组件30的直径大于外锅11的内径，这样，水箱组件30可盖合于外锅11的上端，对外锅11上端的开口进行密封，并与外锅11共同围合形成炖蒸腔10a，该炖蒸腔10a用于对蒸汽进行封闭、积聚，以提升炖蒸腔10a内的蒸汽密度、热量密度，从而有利于将热量快速地传递至炖芯50。

[0059] 炖芯50包括炖体51和盖合于炖体51上端的炖盖53，炖体51和炖盖53共同围合形成容置腔50a，容置腔50a可盛放需加热的食物。当炖芯50从蒸汽获得大量热量后，这部分热量可由炖芯50的内壁面传递至需加热的食物，从而实现对食物的快速加热。

[0060] 加热装置12具有加热腔12a，该加热腔12a不仅与位于其上方的炖蒸腔10a连通，而且还通过管路13与位于炖蒸腔10a上方的水箱组件30的储水腔30a连通。这样，当水箱组件30盛满水体并盖合于主锅体10(外锅11)上端时，储水腔30a内的水体可沿管路13流向加热装置12的加热腔12a，使得加热腔12a内的液面高度不断升高。并且，当加热腔12a内的液面

高度高于水体入口的高度时，水体入口被“液封”，炖蒸腔10a密闭，空气无法进入水箱组件30的储水腔30a内，储水腔30a内的水体再也无法由储水腔30a流向加热腔12a，此水体系统保持稳定状态。

[0061] 此时，加热腔12a内的水体盛放量相较于传统的水浴加热模式下的水体盛放量，大大降低。进一步地，加热装置12通电运行，便可对其加热腔12a内的少量水体进行加热，从而快速地产生大量蒸汽进入到炖蒸腔10a内，实现对食物的加热。并且，随着加热腔12a内水体的蒸发汽化，加热腔12a内的液面高度将降低，当水体入口被重新“打开”时，水箱组件30内的水体重新由储水腔30a流向加热腔12a，直至水体入口被“液封”，从而实现对加热腔12a内水体量的补给。如此循环往复，便不再需要人工加水。

[0062] 因此，可以理解的，本实用新型的技术方案，通过于主锅体10的外锅11上端盖设具有储水腔30a的水箱组件30，使外锅11和水箱组件30共同围合形成炖蒸腔10a，于外锅11的底部设置具有加热腔12a的加热装置12，使加热腔12a与炖蒸腔10a相连通，并且，通过管路13将加热腔12a与储水腔30a连通。这样，当水箱组件30盛满水体并盖合于主锅体10(外锅11)上端时，储水腔30a内的水体可沿管路13流向加热装置12的加热腔12a，使得加热腔12a内的液面高度不断升高。并且，当加热腔12a内的液面高度高于水体入口的高度时，水体入口被“液封”，炖蒸腔10a密闭，空气无法进入水箱组件30的储水腔30a内，储水腔30a内的水体再也无法由储水腔30a流向加热腔12a，此水体系统保持稳定状态。如此，便可利用大气压连通器原理，保证加热装置12(加热腔12a)内的水体始终保持少量状态，少量的水体被加热便可快速沸腾并产生大量蒸汽而进入炖蒸腔10a，从而实现对食物的快速加热，即有效提升了炖蒸器具100的烹饪效率。

[0063] 并且，当炖蒸腔10a内的蒸汽向上漂移并接触到温度较低的水箱组件30的表面时，蒸汽将释放热量，并冷凝形成液态水回流至加热装置12内，如此，减少了蒸汽排出量，降低了热量损失，提高了冷凝水的回流量，避免了长时间烹饪水量不足需要中途加水的问题。与此同时，蒸汽冷凝释放的热量传递给了水箱组件30，这部分热量继而可被储水腔30a内的水体吸收，如此，提高了储水腔30a内的水体温度，提高了水箱组件30对加热装置12(加热腔12a)补给后的水体温度，从而降低了炖蒸器具100的功耗，有效提升了炖蒸器具100的能效以及烹饪效率。

[0064] 如图1和图2所示，加热装置12包括底壁121和围设于底壁121周缘的侧壁123，管路13连通于底壁121或侧壁123；

[0065] 底壁121和侧壁123共同围合形成加热腔12a，外锅11的底部开设有让位口111，侧壁123的上端伸入让位口111内，以将加热腔12a与炖蒸腔10a连通。可以理解的，加热装置12还包括加热元件，该加热元件可以是加热管，亦可以是加热电阻，还可以是其他有效的加热元件。该加热元件既可设置于加热腔12a内，直接与水体接触进行加热，亦可设置于底壁121的外表面，通过底壁121和侧壁123传热进行间接加热。并且，加热装置12的底壁121和侧壁123均可采用金属材质，金属传热快，能够进一步提升加热效率。

[0066] 进一步地，加热装置12还包括设于侧壁123外表面的进水支管125，进水支管125朝向侧壁123的一端与侧壁123连通，进水支管125远离侧壁123的一端与管路13远离水箱组件30的一端连通。如此，当加热装置12内(即加热腔12a内)的液面高度高于进水支管125与侧壁123的连通口的高度时，该连通口被“液封”，空气无法沿管路13进入水箱组件30的储水腔

30a内，储水腔30a内的水体也无法由储水腔30a流向加热腔12a，此水体系统保持稳定状态。如此，通过将进水支管125连通于加热装置12的侧壁123，可保证加热装置12中始终存在一定量的水体，从而避免干烧的出现，保护加热装置12，提升烹饪安全性。

[0067] 如图1和图2所示，让位口111的周缘设有安装台1111，侧壁123的上端向外延伸形成有安装折边1231，安装折边1231搭接于安装台1111。如此，结构简单、装配方便，密封性好。

[0068] 进一步地，安装折边1231与安装台1111之间还夹设有用于将外锅11与加热装置12密封连接的密封件1113。具体地，密封件1113可选择硅胶垫圈或橡胶垫圈，其夹设于安装折边1231的下表面和安装台1111的台面之间，可实现外锅11与加热装置12的密封连接，避免蒸汽及其携带的热量由外锅11的底部泄漏，从而提高炖蒸腔10a的蒸汽密度、热量密度，进而提升烹饪效率。

[0069] 如图1和图3所示，水箱组件30包括水箱31，水箱31盖合于外锅11的上端，并与外锅11共同围合形成炖蒸腔10a，水箱31内形成有储水腔30a，水箱31面向外锅11的表面开设有与储水腔30a连通的溢流孔311，溢流孔311位于外锅11的外侧；

[0070] 管路13远离加热装置12的一端通过溢流孔311与水箱31连通。

[0071] 进一步地，水箱组件30还包括设于溢流孔311内、用于封堵溢流孔311的控水阀组件35，当水箱31盖合于外锅11的上端时，管路13远离加热装置12的一端抵持并推动控水阀组件35向储水腔30a内移动，以使控水阀组件35打开溢流孔311。

[0072] 具体地，控水阀组件35封堵溢流孔311后，水箱31内的储水腔30a得以密封，从而便于水箱组件30的安装、拆卸、及移动。并且，当水箱31盖合于外锅11的上端时，管路13远离加热装置12的一端可抵持并推动控水阀组件35向储水腔30a内移动，使控水阀组件35打开溢流孔311，此时，水箱31通过溢流孔311与管路13连通，管路13与加热装置12连通。进一步地，当加热装置12内的水体因蒸发而减少时，水箱31中的水体可由溢流孔311流出，并沿管路13流入加热装置12的加热腔12a内，实现对加热装置12内的水量进行补给，从而保障加热装置12内的水量，保障炖蒸腔10a内的蒸汽密度，保障高效的烹饪效率。

[0073] 如图1和图3所示，溢流孔311的孔壁设有限位凸块3111，控水阀组件35包括：

[0074] 阀体351，阀体351包括相连接的且直径依次增大的第一阀杆段3511和第二阀杆段3513，第一阀杆段3511远离第二阀杆段3513的一端穿过溢流孔311并伸入储水腔30a内，第一阀杆段3511与第二阀杆段3513的连接处形成有限位台阶3515；

[0075] 第一弹性件353，第一弹性件353套设于第一阀杆段3511，第一弹性件353的两端分别抵持于限位凸块3111和限位台阶3515；

[0076] 第二弹性件355，第二弹性件355设于第一阀杆段3511伸入储水腔30a内的一端；

[0077] 当管路13远离加热装置12的一端与控水阀组件35相脱离时，第二弹性件355处于初始位置，此时，第二弹性件355抵持于储水腔30a的腔壁或溢流孔311的孔壁，以封堵溢流孔311，避免水箱组件30在拆卸、安装、及移动过程中水体泄露。

[0078] 当水箱31盖合于外锅11的上端时，管路13远离加热装置12的一端抵持第二阀杆段3513，并通过第二阀杆段3513推动第一阀杆段3511向储水腔30a内移动，至第二弹性件355与储水腔30a的腔壁或溢流孔311的孔壁相脱离，以打开溢流孔311，实现储水腔30a与加热腔12a的连通，实现水量的补给，从而保障加热装置12内的水量，保障炖蒸腔10a内的蒸汽密

度，保障高效的烹饪效率。

[0079] 进一步地，第一阀杆段3511的外壁还形成有安装凸台3517，安装凸台3517位于限位凸块3111和限位台阶3515之间，该安装凸台3517可便于第一弹性件353的安装及限位。

[0080] 如图1和图3所示，管路13包括：

[0081] 导流管131，导流管131的一端与加热装置12连通；

[0082] 连通管133，连通管133连通于导流管131远离加热装置12的一端；

[0083] 密封罩135，密封罩135环设于连通管133的外壁面，密封罩135朝向水箱31延伸并罩设于溢流孔311的周缘；

[0084] 连通管133远离导流管131的一端容纳于密封罩135内、抵持并推动控水阀组件35向储水腔30a内移动，以使控水阀组件35打开溢流孔311；

[0085] 并且，连通管133容纳于密封罩135内的一端的外壁面开设有通孔1331，通孔1331与溢流孔311连通。此时，水箱31内的水体可通过溢流孔311流至密封罩135内，之后通过连通管133外壁面上的通孔1331流至连通管133内，然后通过导流管131、进水支管125流至加热装置12的加热腔12a内。

[0086] 如图1所示，水箱31面向外锅11的表面还开设有与储水腔30a连通的注水口313，注水口313位于外锅11的内侧，水箱组件30还包括盖合于注水口313的水箱盖33。可以理解的，水箱盖33以圆形为优，相应地，注水口313亦呈圆形设置，并且，注水口313的周缘朝向外锅11还凸设有连接部，该连接部的外表面可设有连接螺纹，此时，水箱盖33的内表面亦可设置连接螺纹，水箱盖33通过二连接螺纹的配合固定于连接部，盖合(封堵)注水口313。如此，水箱盖33与水箱31旋紧密封更为可靠，可有效防止烹饪过程中水箱盖33被意外打开造成水箱31内的水体流到外锅11内。

[0087] 如图1所示，水箱31还设有用于连通炖蒸腔10a和外界的蒸汽通道315。可以理解的，蒸汽通道315可用于平衡炖蒸腔10a内外的气压，避免炖蒸器具100发生爆炸。并且，由于蒸汽通道315设于水箱31，蒸汽通道315的长度得以增加，此时，在炖蒸腔10a内的蒸汽向上漂移来到蒸汽通道315、并沿该蒸汽通道315向外界排放的过程中，蒸汽会与温度较低的蒸汽通道315的内壁面充分接触、释放热量，并冷凝形成液态水回流至加热装置12内，如此，进一步减少了蒸汽排出量，降低了热量损失，提高了冷凝水的回流量，避免了长时间烹饪水量不足需要中途加水的问题。与此同时，蒸汽释放的热量被水箱31中的水体吸收，还可进一步降低炖蒸器具100的功耗，提升炖蒸器具100的能效以及烹饪效率。

[0088] 如图1所示，主锅体10还包括设于外锅11下方的底座14，底座14朝向外锅11凸设有第一安装柱141，外锅11的底部朝向底座14凸设有第二安装柱113，第一安装柱141通过连接件与第二安装柱113固定连接。如此，可实现外锅11于底座14的固定连接，增强外锅11的稳定性。

[0089] 进一步地，主锅体10还包括围设于外锅11外侧的外壳15，外壳15的下端固设于底座14，外壳15与外锅11间隔设置，管路13设于外壳15与外锅11之间。如此，可实现对外壳15与外锅11之间的空间的有效利用，实现对管路13的合理收纳，从而有利于减小炖蒸器具100体积。并且，本实施例中，连通管133、密封罩135、及外壳15一体成型，如此，可有效提升导流管131远离加热装置12的一端的连接稳定性，从而有效保障管路13连通的可靠性，保障水箱组件30的补水功能。当然，在其他实施例中，连通管133还可单独与密封罩135一体成型，并

固定于外锅11的外壁面或其他合理位置。

[0090] 进一步地，主锅体10还包括容纳于炖蒸腔10a内的搁架组件16，搁架组件16架设于外锅11的底部，搁架组件16设有搁置槽161，炖芯50承载于搁置槽161内。具体地，搁架组件16架设于外锅11底部的让位口111的上方，以避免遮挡让位口111，使得加热腔12a内的产生的蒸汽能够顺利的进入并充满炖蒸腔10a。并且，炖芯50承载于搁架组件16的搁置槽161内，还可使得炖芯50远离外锅11的底部而置于外锅11中部位置，从而使得蒸汽对炖芯50的包围更加充分，提高了炖芯50的受热均匀度，提升了炖芯50的加热效率。

[0091] 此外，需要说明的是，本实用新型炖蒸器具100可为电炖锅、电蒸笼、电蒸锅、或其他炖蒸器具100。

[0092] 以上所述仅为本实用新型的优选实施例，并非因此限制本实用新型的专利范围，凡是在本实用新型的发明构思下，利用本实用新型说明书及附图内容所作的等效结构变换，或直接/间接运用在其他相关的技术领域均包括在本实用新型的专利保护范围内。

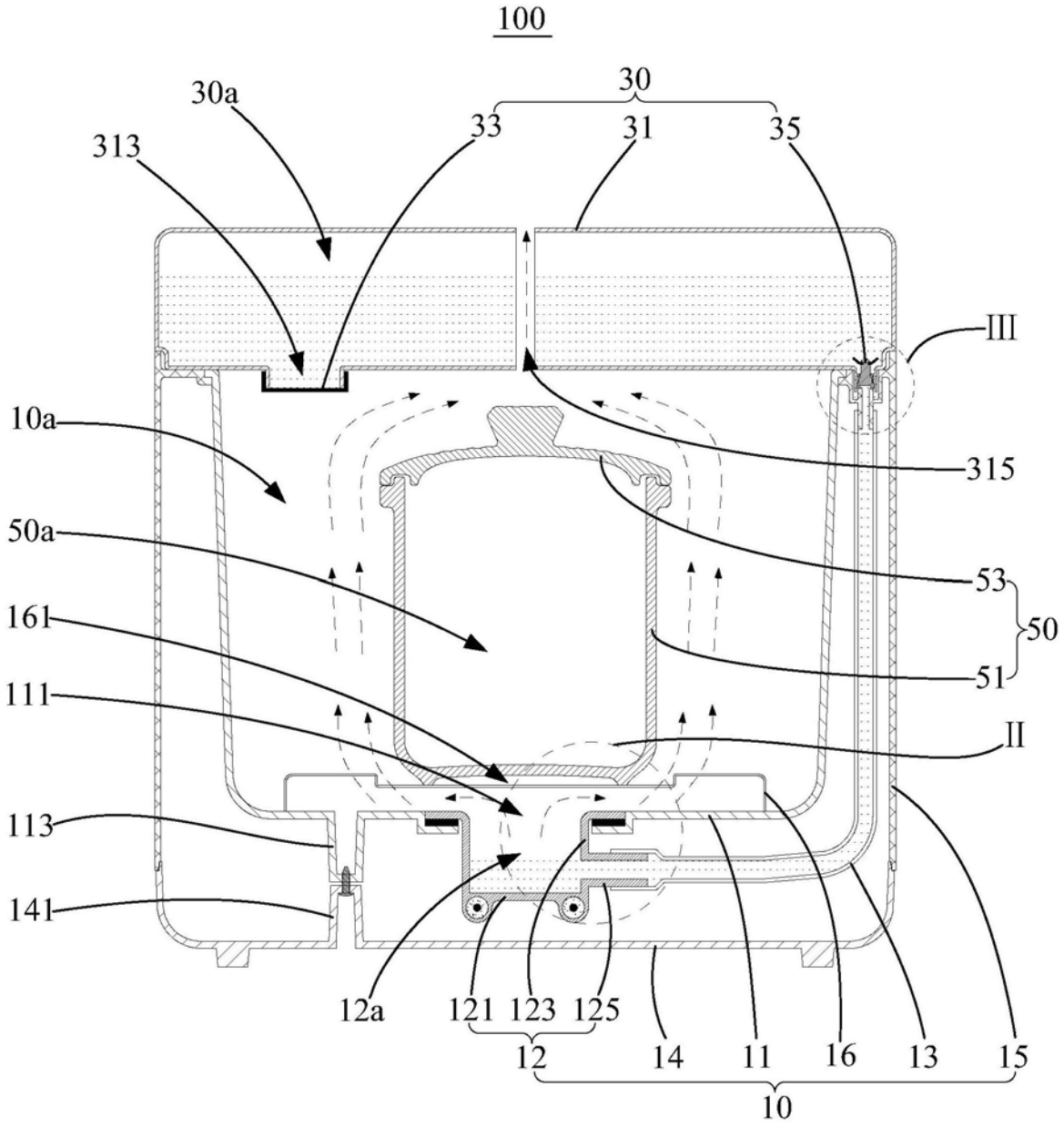

100
30
30a
33
31
35
313
III
10a
315
50a
53
50
161
51
111
II
113
141
12a
121
123
125
12
14
11
16
13
15
10

图1

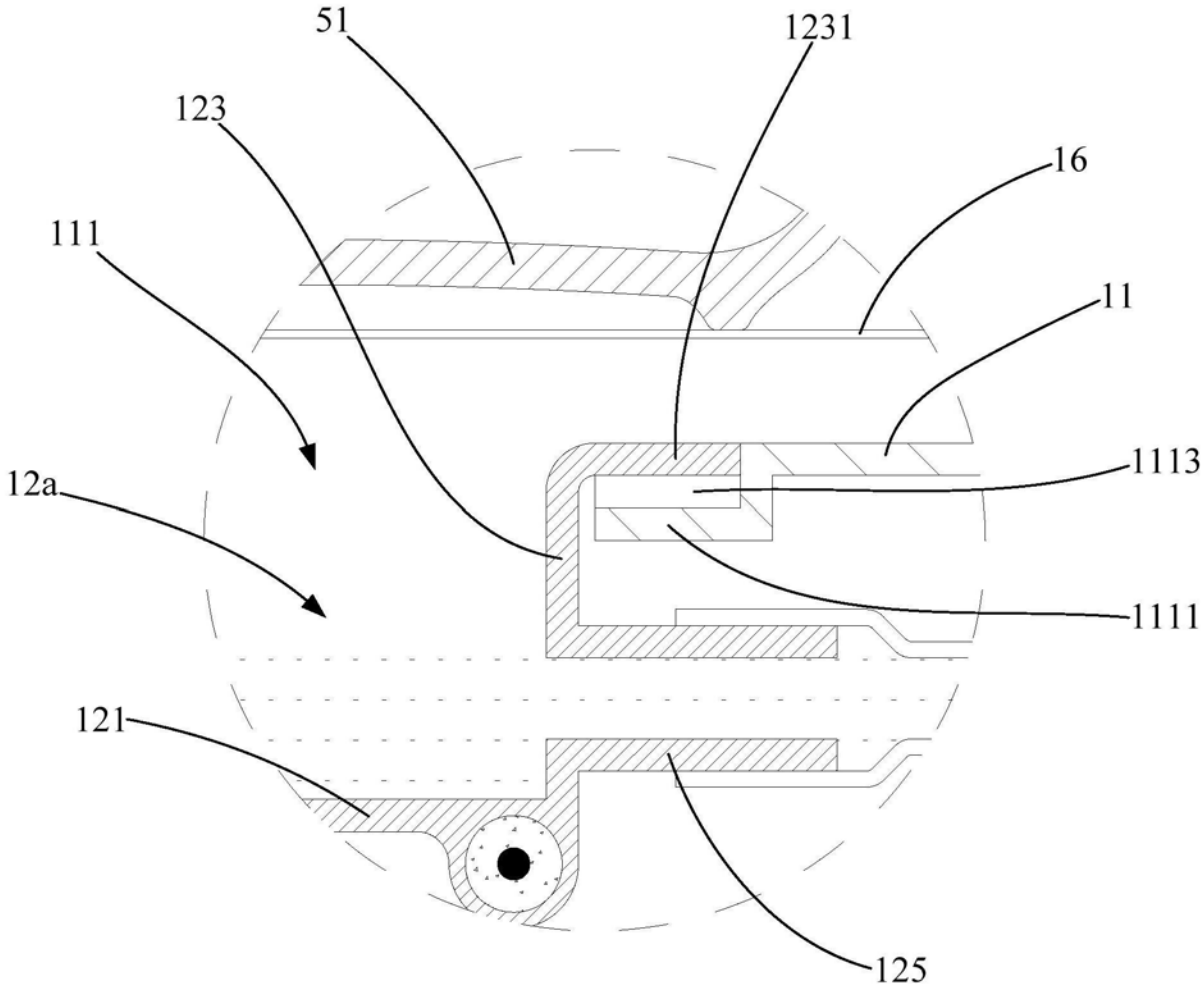


图2

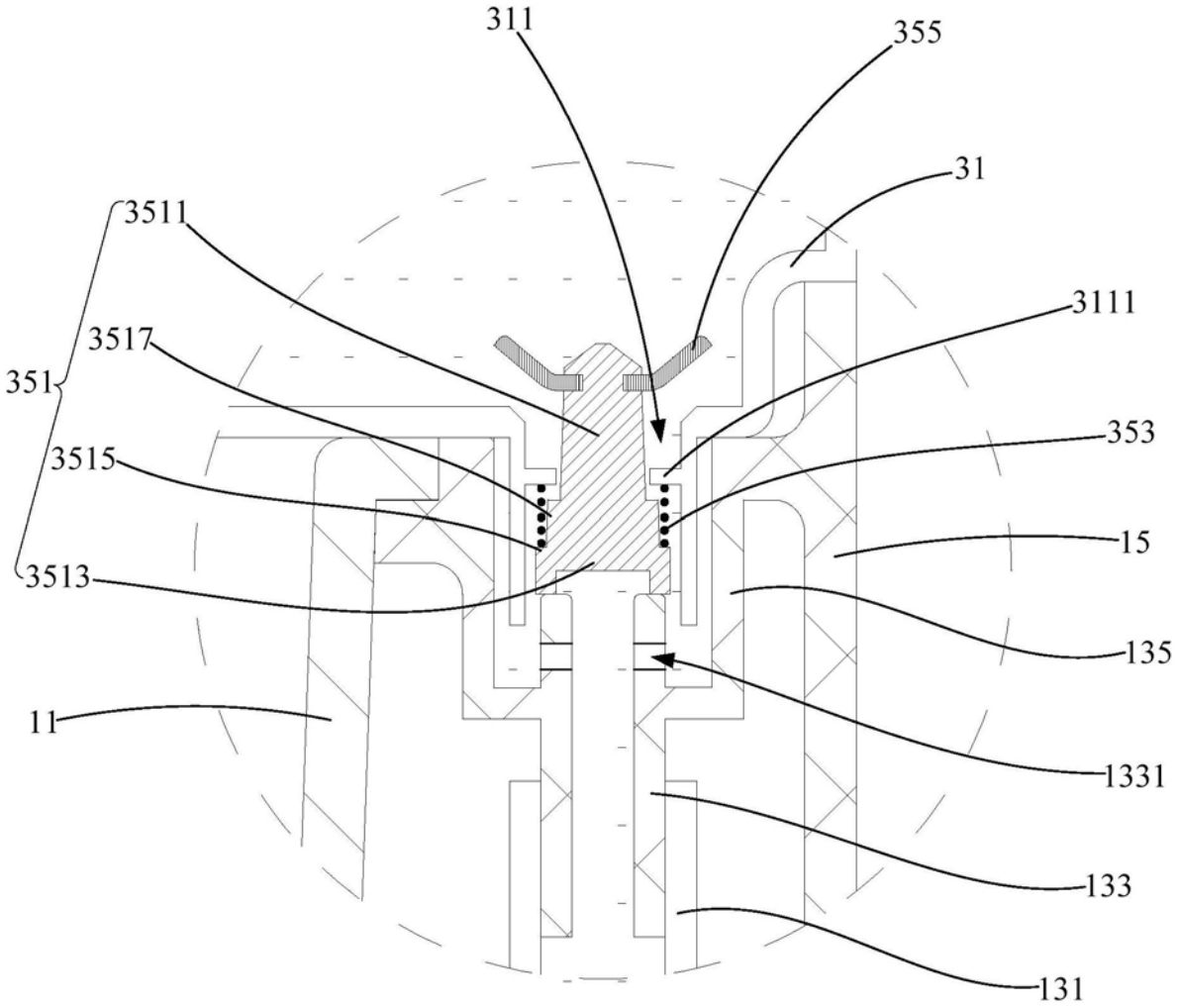

311
355
31
3511
3111
3517
351
353
3515
15
3513
135
11
1331
133
131

图3