(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 207285933 U
(45)授权公告日 2018.05.01

(21)申请号 201720204381.4

(22)申请日 2017.03.04

(73)专利权人 卓力电器集团有限公司
地址 315324 浙江省宁波市慈溪市周巷镇开发路48号

(72)发明人 彭小伟

(51)Int.Cl.
A47J 37/06(2006.01)
A47J 37/01(2006.01)

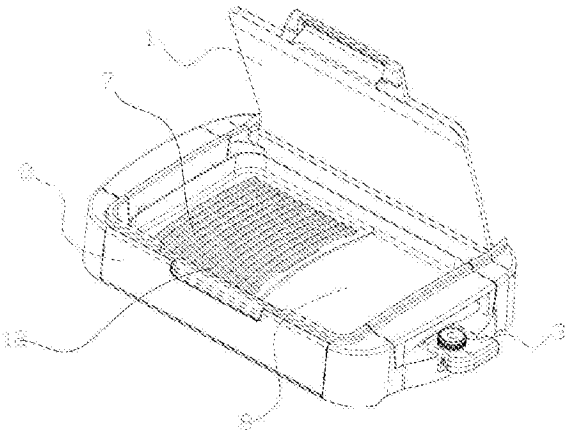
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54)实用新型名称

一种对流式食物烹饪器

(57)摘要

本实用新型涉及一种对流式食物烹饪器，包括底座以及开合设置在底座上方的上盖，底座上设置有烤盘，烤盘下表面设置有电加热体，电加热体电连接控制器，烤盘下方设置风扇，风扇电连接所述的控制器，烤盘上设置通孔，底座上设置出风口，通孔通过烤盘与底座之间的空间与出风口之间形成对流风道。本实用新型通过风扇以及风道的设计，实现了烹饪时，油烟或者雾气能够排出，改善烹饪环境。



CN 207285933 U

1.一种对流式食物烹饪器，包括底座以及开合设置在底座上方的上盖，底座上设置有烤盘，烤盘下表面设置有电加热体，所述电加热体电连接控制器，其特征在于：所述的烤盘下方设置风扇，风扇电连接所述的控制器，烤盘上设置通孔，底座上设置出风口，所述的通孔通过烤盘与底座之间的空间与出风口之间形成对流风道。

2.根据权利要求1所述的一种对流式食物烹饪器，其特征在于：所述的底座上设置有接油盘座，接油盘座上拆卸设置有接油盘，所述的风扇设置在烤盘与接油盘之间。

3.根据权利要求1或2所述的一种对流式食物烹饪器，其特征在于：所述的上盖转动连接在底座的后侧，所述的出风口设置在底座的后侧。

4.根据权利要求3所述的一种对流式食物烹饪器，其特征在于：所述的上盖的两端分别延伸设置有转轴，底座后侧两端分别设置有轴孔，转轴插入转动设置在轴孔内，且转轴与轴孔之间设置扭簧。

5.根据权利要求4所述的一种对流式食物烹饪器，其特征在于：所述的烤盘包括平板状设置的平板部以及凸设有棱条的烧烤部，所述的通孔设置在烧烤部上，所述的风扇设置在平板部下方。

6.根据权利要求5所述的一种对流式食物烹饪器，其特征在于：所述的控制器包括插设在烤盘一侧的温控棒。

7.根据权利要求6所述的一种对流式食物烹饪器，其特征在于：所述的上盖的前侧设置卡扣，底座的前侧设置可扣入所述卡扣的扣槽。

一种对流式食物烹饪器

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种食物烹饪器。

背景技术

[0002] 随着人们生活水平的提高，人们越来越注重对生活品质的追求，对食物安全方面则尤为重视。由于对外面所购买的食物的不放心，越来越多的人尽可能地选择自己来进行烹饪。烧烤食物是一种比较常见的烹饪方式，但是在烹饪过程中，会产生较多的油烟，影响人们对食物制作的兴趣和热情。现有的烹饪器具往往功能单一，烹饪食物烟/汽缭绕，目前的烧烤烹饪器具不具有排油烟功能。

发明内容

[0003] 为了克服现有技术的上述不足，本实用新型提供一种可以排油烟排汽的一种对流式食物烹饪器。

[0004] 本实用新型解决其技术问题的技术方案是：

[0005] 一种对流式食物烹饪器，包括底座以及开合设置在底座上方的上盖，底座上设置有烤盘，烤盘下表面设置有电加热体，所述电加热体电连接控制器，烤盘下方设置风扇，风扇电连接所述的控制器，烤盘上设置通孔，底座上设置出风口，所述的通孔通过烤盘与底座之间的空间与出风口之间形成对流风道。

[0006] 作为优选，底座上设置有接油盘座，接油盘座上拆卸设置有接油盘，所述的风扇设置在烤盘与接油盘之间。

[0007] 作为优选，上盖转动连接在底座的后侧，所述的出风口设置在底座的后侧。

[0008] 作为优选，上盖的两端分别延伸设置有转轴，底座后侧两端分别设置有轴孔，转轴插入转动设置在轴孔内，且转轴与轴孔之间设置扭簧。

[0009] 作为优选，烤盘包括平板状设置的平板部以及凸设有棱条的烧烤部，所述的通孔设置在烧烤部上，所述的风扇设置在平板部下方。

[0010] 作为优选，控制器包括插设在烤盘一侧的温控棒。

[0011] 作为优选，上盖的前侧设置卡扣，底座的前侧设置可扣入所述卡扣的扣槽。

[0012] 在烤盘上设置通孔，在烤盘下方设置风扇，在底座上设置出风口，则形成空气对流风道，风扇吸入烤盘上产生的油烟雾气，通过烤盘与底座之间的空间，然后排出出风口外。风扇还可以使烤盘发热更加均匀。烤盘下方可拆卸设置有接油盘，接油盘用来承接从烤盘滴落的油。出风口设置在底座后侧，或者底部，通孔可以设置在烤盘的侧壁或者烤盘的底部，如果通孔设置在烤盘的底部，烤盘可分为多个区域，设置通孔的烧烤部，未设置通孔的平板部，实现不同的烹饪方式。风扇设置在未有通孔的下方，避免油滴落弄脏风扇。

[0013] 上盖转动连接在底座后侧，通过转轴与轴孔方式连接，并且设置扭簧，通过巧妙的设计可盖合上盖，又能半开状态，使用者可以根据需要进行自由选择，从而煎烤食物功能更加多样化。

[0014] 烹饪器通过在其一侧插入温控棒来实现电连接，温控棒插入时，同时实现了与电加热体、风扇的电连接，只要调整温控棒上的调整钮实现温度控制以及开关控制。

[0015] 本实用新型的有益效果在于：本实用新型通过风扇以及风道的设计，实现了烹饪时，油烟或者雾气能够排出，改善烹饪环境。

附图说明

[0016] 图1是本实用新型的结构示意图。

[0017] 图2是本实用新型的爆炸结构示意图。

[0018] 图3是本实用新型的内部结构示意图。

具体实施方式

[0019] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步详细说明。

[0020] 如图1、2、3所示，一种对流式食物烹饪器，包括底座2以及开合设置在底座上方的上盖1，底座上设置有烤盘4，烤盘下表面设置有电加热体，电加热体电连接控制器，控制器包括插设在烤盘一侧的温控棒3。烤盘下方设置风扇5，风扇电连接所述的控制器，烤盘上设置通孔12，底座上设置出风口9，所述的通孔通过烤盘与底座之间的空间与出风口之间形成对流风道。底座上设置有接油盘座，接油盘座上拆卸设置有接油盘6，风扇设置在烤盘4与接油盘6之间。上盖1转动连接在底座的后侧，上盖的两端分别延伸设置有转轴13，底座后侧两端分别设置有轴孔，转轴13插入转动设置在轴孔内，且转轴与轴孔之间设置扭簧。出风口9设置在底座的后侧。烤盘包括平板状设置的平板部8以及凸设有棱条的烧烤部7，通孔12设置在烧烤部上，风扇设置在平板部下方。上盖的前侧设置把手10，把手上设置卡扣，底座的前侧设置可扣入所述卡扣的扣槽11。

[0021] 在烤盘上设置通孔12，在烤盘下方设置风扇5，在底座上设置出风口9，则形成空气对流风道，风扇吸入烤盘上产生的油烟雾气，通过烤盘与底座之间的空间，然后排出出风口外。烤盘下方可拆卸设置有接油盘6，接油盘用来承接从烤盘滴落的油。出风口9设置在底座后侧，或者底部，通孔12可以设置在烤盘的侧壁或者烤盘的底部，如果通孔设置在烤盘的底部，烤盘4可分为多个区域，设置通孔12的烧烤部7，未设置通孔的平板部8，实现不同的烹饪方式。风扇设置在未有通孔的下方，避免油滴落弄脏风扇。

[0022] 上盖1转动连接在底座2后侧，通过转轴与轴孔方式连接，并且设置扭簧，通过巧妙的设计可盖合上盖，又能半开状态，使用者可以根据需要进行自由选择，从而煎烤食物功能更加多样化。

[0023] 烹饪器通过在其一侧插入温控棒3来实现电连接，温控棒插入时，同时实现了与电加热体、风扇的电连接，只要调整温控棒上的调整钮实现温度控制以及开关控制。

[0024] 在烹饪食物时，将接油盘放入底座接油盘座上，将烤盘放入底座设计固定限位处，将上盖1安放于底座2转轴槽固定限位处，并通过转轴与轴孔配合转动连接。上盖1可根据使用者烹饪食物喜好，可盖合或打开呈约90°，盖和状态进行食物烤制均匀，而且可以提高烤制效率。

[0025] 在烤制食物前，接通电源，旋制温控棒的调整钮，烤盘4和风扇5同步工作，使用者可以根据自己所需进行选择不同食物的烹饪。烹饪过程中，风扇的转动导致的空气流通还

有利于烤盘不同区域不同温度的热量均衡。同时风扇吸入烟雾，排出出风口，减少对人的干扰，方便操作。对流风道促进烤盘内的热空气流动和减少温差，均衡热量，能够烹调出更美味的食品。

[0026] 本实用新型通过风扇以及风道的设计，实现了烹饪时，油烟或者雾气能够排出，改善烹饪环境。

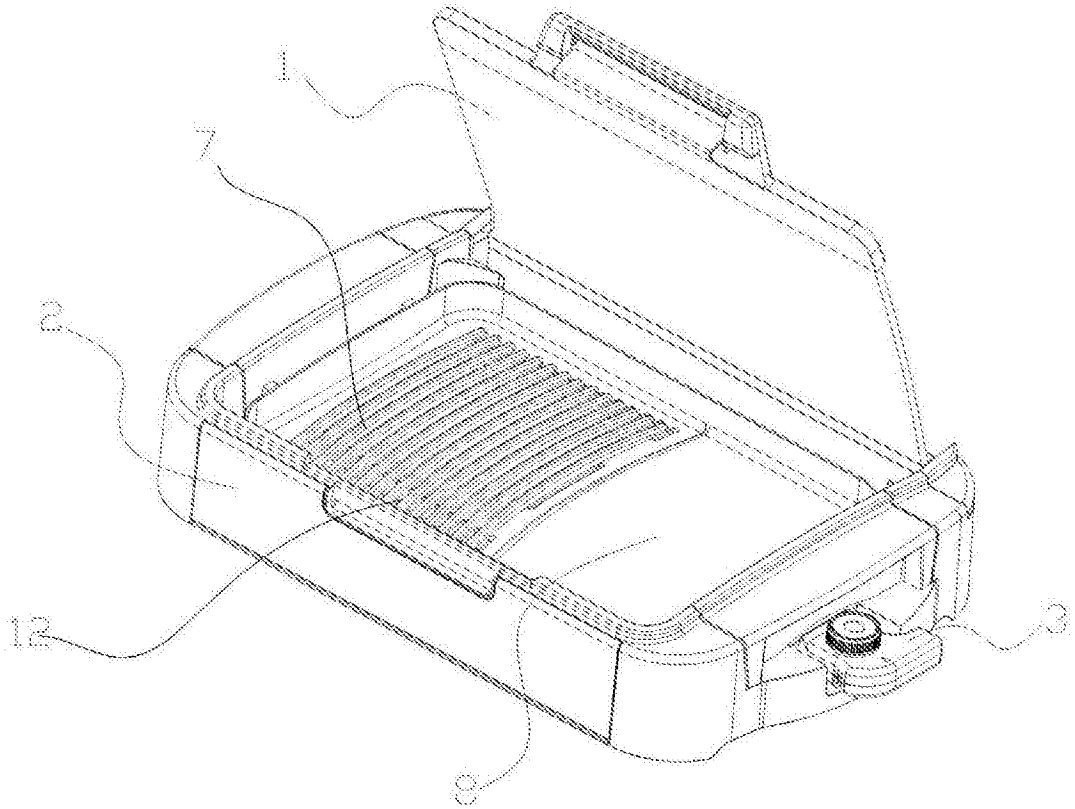


图1

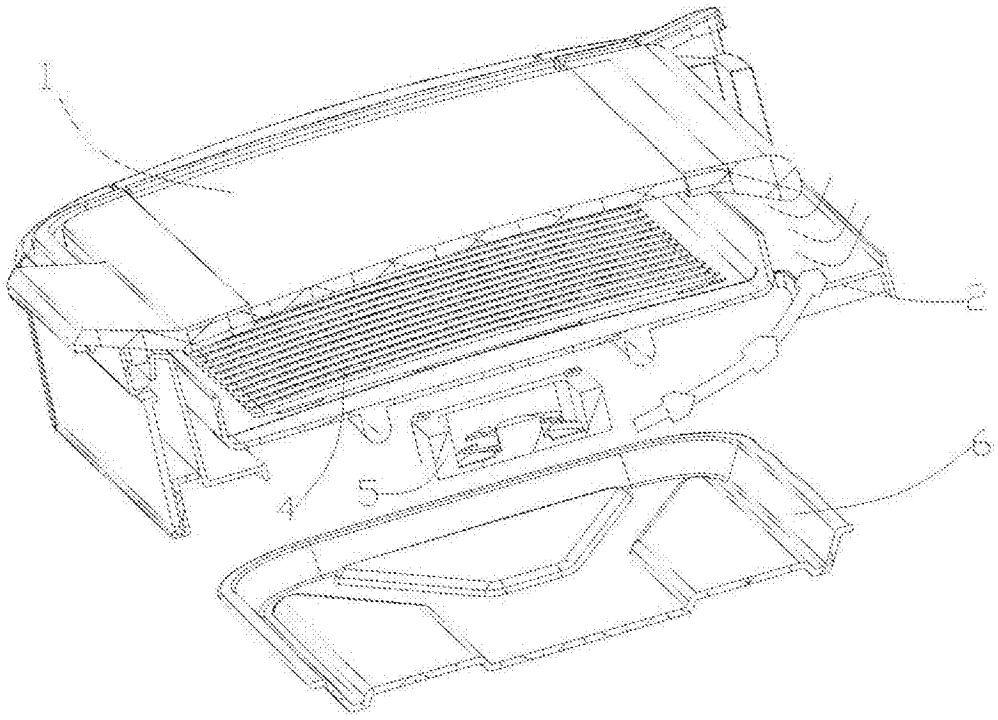


图2

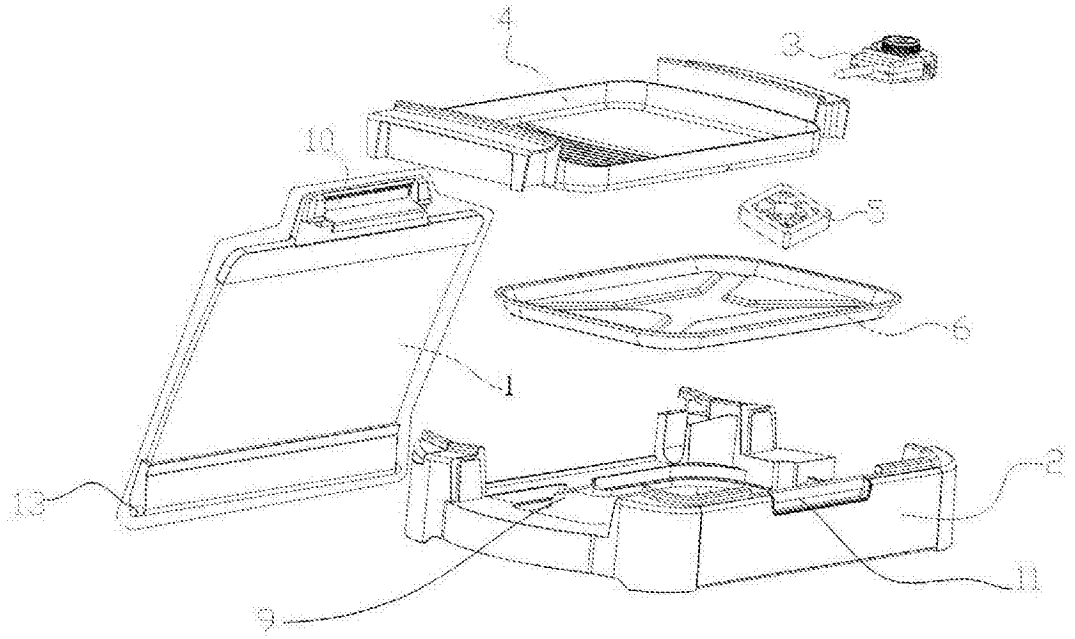


图3