(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 215686648 U
(45)授权公告日 2022.02.01

(21)申请号 202120807004.6

(22)申请日 2021.04.15

(73)专利权人 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地址 312017 浙江省湖州市袍江工业园区世纪西街3号

(72)发明人 陈鑫 吴玉兰 江高昌

(74)专利代理机构 北京康信知识产权代理有限责任公司 11240

代理人 邹秋爽

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 27/56(2006.01)

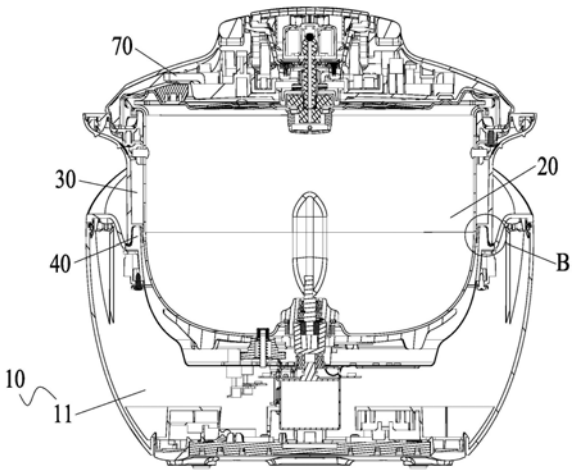
权利要求书1页 说明书5页 附图8页

(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，包括：基体；容器，设置于基体；隔热罩，围设在容器的外侧，容器的底部向下凸出于隔热罩；隔热圈，设置在基体上并位于隔热罩的下方；环形防溢凸台，设置在隔热圈的顶部。本申请的技术方案能够有效地解决相关技术中溢锅后食物容易进入煲体内部的问题。



CN 215686648 U

1.一种烹饪器具,其特征在于,包括:

基体(10);

容器(20),设置于所述基体(10);

隔热罩(30),围设在所述容器(20)的外侧,所述容器(20)的底部向下凸出于所述隔热罩(30);

隔热圈(40),设置在所述基体(10)上并位于所述隔热罩(30)的下方;

环形防溢凸台(41),设置在所述隔热圈(40)的顶部。

2.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述环形防溢凸台(41)设置在所述隔热圈(40)的内边沿处。

3.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具还包括设置在所述隔热圈(40)上的定位凸台(42),所述定位凸台(42)高于所述环形防溢凸台(41),所述隔热罩(30)的底部设置有与所述定位凸台(42)配合的定位凹部(31)。

4.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述隔热罩(30)的底部设置有避让所述环形防溢凸台(41)的避让凹部(32)。

5.根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,所述定位凸台(42)与所述定位凹部(31)之间具有第一间隙a,所述第一间隙a满足:0.5mm≤a≤5mm。

6.根据权利要求4所述的烹饪器具,其特征在于,所述环形防溢凸台(41)与所述避让凹部(32)之间具有第二间隙b,所述第二间隙b满足:0.5mm≤b≤5mm。

7.根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,所述定位凹部(31)的侧壁上设置有导向斜面(311)。

8.根据权利要求1至7中任一项所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具还包括设置在所述基体(10)内的保温罩(50)以及设置在所述保温罩(50)内的加热装置(60),所述保温罩(50)位于所述隔热圈(40)的下方,所述容器(20)的底部设置在所述保温罩(50)内,所述加热装置(60)支撑所述容器(20)的底部。

9.根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,所述基体(10)包括底壳(11),所述底壳(11)的前部低于所述底壳(11)的后部,所述定位凸台(42)低于所述底壳(11)的上表面。

10.根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具还包括盖体(70),所述盖体(70)盖设在所述基体(10)的上方。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及小家电技术领域，具体而言，涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 在相关技术中，烹饪器具包括煲体、内锅、发热盘、保温罩、控制面板以及支撑圈等零部件。其中，发热盘设置在煲体的容纳腔内，支撑内锅的底部，同时加热内锅。

[0003] 在烹饪器具工作时，尤其是烹饪粥或者汤时，可能会发生溢锅，锅内的液体和部分食物会从煲体和内锅之间的间隙流入煲体内部。溢出液体和食物与保温罩和发热盘接触后被加热形成大量水蒸气，会损坏煲体内部的电器件。

[0004] 在相关技术中，一般会在内锅的锅牙下方设置中板翻边，加强中板的强度，同时防止水流入煲体内部。但是这样不便于用户在烹饪结束后拿取内锅，同时产品结构形式单一。

实用新型内容

[0005] 本实用新型的主要目的在于提供一种烹饪器具，以解决相关技术中溢锅后食物容易进入煲体内部的问题。

[0006] 为了实现上述目的，本实用新型提供了一种烹饪器具，包括：基体；容器，设置于基体；隔热罩，围设在容器的外侧，容器的底部向下凸出于隔热罩；隔热圈，设置在基体上并位于隔热罩的下方；环形防溢凸台，设置在隔热圈的顶部。

[0007] 应用本实用新型的技术方案，烹饪器具包括基体、容器、隔热罩以及隔热圈。隔热罩设置在容器的外围，能够隔绝加热容器时所产生的热量，方便用户拿取容器，同时能够保护用户。容器的底部向下凸出于隔热罩，使得容器的底部可以伸入至基体内部并由基体内的加热装置进行加热。隔热圈设置在基体上并位于隔热罩的下方，隔热圈的设置能够有效避免容器表面的热量传递至基体处，能够保护基体。同时隔热圈的顶部设置有环形防溢凸台，当溢锅时，液体或者食物会被环形防溢凸台阻挡，进而无法流入至基体的内部。因此，本申请的技术方案能够有效地解决相关技术中溢锅后食物容易进入煲体内部的问题。

[0008] 进一步地，环形防溢凸台设置在隔热圈的内边沿处。当有流体或者食物从容器上方溢出时，设置在隔热圈的内边沿处的环形防溢凸台能够更好地阻挡溢出物进入到基体内部，使得溢出物沿着隔热圈的外侧流出。

[0009] 进一步地，烹饪器具还包括设置在隔热圈上的定位凸台，定位凸台高于环形防溢凸台，隔热罩的底部设置有与定位凸台配合的定位凹部。定位凸台和定位凹部的设置能够防止容器在基体内转动或者晃动，保证了烹饪器具工作过程中的稳定性。

[0010] 进一步地，隔热罩的底部设置有避让环形防溢凸台的避让凹部。环形防溢凸台设置在避让凹部内，避免了环形防溢凸台裸露在外使得隔热罩的底部和隔热圈呈现出较大的缝隙，提升了烹饪器具的美观度以及用户体验。同时，避让凹部的设置也能够提高防溢效果，避免食物或者液体顺着隔热罩的底部朝向基体的内部流动。

[0011] 进一步地，定位凸台与定位凹部之间具有第一间隙a，第一间隙a满足：0.5mm≤a≤

5mm。上述第一间隙a的设置能够兼顾容器的底部和加热装置之间的贴合度和基体的保温效果，同时使得隔热罩和隔热圈之间的配合精度低，易于加工。

[0012] 进一步地，环形防溢凸台与避让凹部之间具有第二间隙b，第二间隙b满足：0.5mm≤b≤5mm。上述第二间隙b的设置能够兼顾容器的底部和加热装置之间的贴合度和基体的保温效果，同时使得隔热罩和隔热圈之间的配合精度低，易于加工。

[0013] 进一步地定位凹部的侧壁上设置有导向斜面。这样能够方便用户放置容器，降低定位凸台和定位凹部之间的对位难度。

[0014] 进一步地，烹饪器具还包括设置在基体内的保温罩以及设置在保温罩内的加热装置，保温罩位于隔热圈的下方，容器的底部设置在保温罩内，加热装置支撑容器的底部。加热装置能够加热并支撑容器，同时保温罩设置在基体内并位于隔热圈的下方，能够形成保温腔体，避免大量热量损失，进而保证了良好的加热效果。

[0015] 进一步地，底壳的前部低于底壳的后部，定位凸台低于底壳的上表面。这样设置使得定位凸台不凸出于底壳使得烹饪器具更加美观，提升用户体验。

[0016] 进一步地，烹饪器具还包括盖体，盖体盖设在基体的上方。盖体和容器之间形成烹饪腔体，用于烹饪食物。

附图说明

[0017] 构成本申请的一部分的说明书附图用来提供对本实用新型的进一步理解，本实用新型的示意性实施例及其说明用于解释本实用新型，并不构成对本实用新型的不当限定。在附图中：

[0018] 图1示出了根据本实用新型的烹饪器具的实施例的基体的剖视示意图；

[0019] 图2示出了根据本实用新型的烹饪器具的实施例的容器和隔热罩的立体结构示意图；

[0020] 图3示出了图2的容器和隔热罩的剖视示意图；

[0021] 图4示出了图3的容器和隔热罩的A处的放大图；

[0022] 图5示出了图2的容器和隔热罩的另一位置处的剖视示意图；

[0023] 图6示出了根据本实用新型的烹饪器具的实施例的隔热圈的立体结构示意图；

[0024] 图7示出了图6的隔热圈的另一角度的立体结构示意图；

[0025] 图8示出了根据本实用新型的烹饪器具的实施例的分解结构示意图；

[0026] 图9示出了图8的烹饪器具的剖视示意图；

[0027] 图10示出了图9的烹饪器具的B处的放大图；

[0028] 图11示出了图8的烹饪器具的另一位置处的剖视示意图；以及

[0029] 图12示出了图11的烹饪器具的C处的放大图。

[0030] 其中，上述附图包括以下附图标记：

[0031] 10、基体；11、底壳；12、控制面板；13、电源板；20、容器；30、隔热罩；31、定位凹部；311、导向斜面；32、避让凹部；33、把手；40、隔热圈；41、环形防溢凸台；42、定位凸台；50、保温罩；60、加热装置；70、盖体。

具体实施方式

[0032] 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一部分实施例，而不是全部的实施例。以下对至少一个示例性实施例的描述实际上仅仅是说明性的，决不作为对本实用新型及其应用或使用的任何限制。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。

[0033] 需要注意的是，这里所使用的术语仅是为了描述具体实施方式，而非意图限制根据本申请的示例性实施方式。如在这里所使用的，除非上下文另外明确指出，否则单数形式也意图包括复数形式，此外，还应当理解的是，当在本说明书中使用术语“包含”和/或“包括”时，其指明存在特征、步骤、操作、器件、组件和/或它们的组合。

[0034] 除非另外具体说明，否则在这些实施例中阐述的部件和步骤的相对布置、数字表达式和数值不限制本实用新型的范围。同时，应当明白，为了便于描述，附图中所示出的各个部分的尺寸并不是按照实际的比例关系绘制的。对于相关领域普通技术人员已知的技术、方法和设备可能不作详细讨论，但在适当情况下，所述技术、方法和设备应当被视为授权说明书的一部分。在这里示出和讨论的所有示例中，任何具体值应被解释为仅仅是示例性的，而不是作为限制。因此，示例性实施例的其它示例可以具有不同的值。应注意到：相似的标号和字母在下面的附图中表示类似项，因此，一旦某一项在一个附图中被定义，则在随后的附图中不需要对其进行进一步讨论。

[0035] 如图1、图2、图8、图9和图11所示，本实施例的烹饪器具包括：基体10、容器20、隔热罩30以及隔热圈40。容器20设置于基体10。隔热罩30围设在容器20的外侧，容器20的底部向下凸出于隔热罩30。隔热圈40设置在基体10上并位于隔热罩30的下方，隔热圈40的顶部设置有环形防溢凸台41。

[0036] 应用本实施例的技术方案，烹饪器具包括基体10、容器20、隔热罩30以及隔热圈40。隔热罩30设置在容器20的外围，能够隔绝加热容器20时所产生的热量，方便用户拿取容器20，同时能够保护用户。容器20的底部向下凸出于隔热罩30，使得容器20的底部可以伸入至基体10内部并由基体10内的加热装置60进行加热。隔热圈40设置在基体10上并位于隔热罩30的下方，隔热圈40的设置能够有效避免容器20表面的热量传递至基体10处，能够保护基体10。同时隔热圈40的顶部设置有环形防溢凸台41，当溢锅时，液体或者食物会被环形防溢凸台41阻挡，进而无法流入至基体10的内部。因此，本申请的技术方案能够有效地解决相关技术中溢锅后食物容易进入煲体内部的问题。

[0037] 为了提高阻挡溢出的流体进入到基体10内的效果，如图1和图6所示，环形防溢凸台41设置在隔热圈40的内边沿处。环形防溢凸台41的外侧壁与隔热罩30下方的内侧壁配合，当有流体或者食物从容器20上方溢出时，设置在隔热圈40的内边沿处的环形防溢凸台41能够更好地阻挡溢出物进入到基体10内部，使得溢出物沿着隔热圈40的外侧流出。需要说明的是，隔热圈40的内边沿是指隔热圈40靠近其中心的边沿。

[0038] 如图2至图4、图6和图7所示，烹饪器具还包括设置在隔热圈40上的定位凸台42，定位凸台42高于环形防溢凸台41，隔热罩30的底部设置有与定位凸台42配合的定位凹部31。优选地，定位凸台42为两个，对应地，定位凹部31也为两个。定位凸台42和定位凹部31的设置能够防止容器20在基体10内转动或者晃动，保证了烹饪器具工作过程中的稳定性。

[0039] 如图5和图12所示，隔热罩30的底部设置有避让环形防溢凸台41的避让凹部32。环形防溢凸台41设置在避让凹部32内，避免了环形防溢凸台41裸露在外使得隔热罩30的底部和隔热圈40呈现出较大的缝隙，提升了烹饪器具的美观度以及用户体验。同时，避让凹部32的设置也能够提高防溢效果，避免食物或者液体顺着隔热罩30的底部朝向基体10的内部流动。

[0040] 为了方便用户放置容器20，降低定位凸台42和定位凹部31之间的对位难度，如图4所示，定位凹部31的侧壁上设置有导向斜面311。对应地，定位凸台42的顶壁和侧壁之间也设置有导向斜面或者过度圆弧。放置容器20时，用户只需使得定位凸台42和定位凹部31之间大致对齐即可，之后定位凸台42能够沿着导向斜面311进入至定位凹部31之中，操作简单。

[0041] 如图1、图9和图11所示，烹饪器具还包括设置在基体10内的保温罩50以及设置在保温罩50内的加热装置60，保温罩50位于隔热圈40的下方，容器20的底部设置在保温罩50内，加热装置60支撑容器20的底部。保温罩50设置在基体10内并位于隔热圈40的下方，能够形成保温腔体，避免大量热量损失影响加热效果。加热装置60设置在基体内并位于容器20的底部，能够加热并支撑容器20。同时为了保证均匀加热，加热装置60需要与容器20的底部贴合。

[0042] 在本实施例中，隔热罩30为塑胶材质，具有良好的隔热效果，方便用户拿取容器20。容器20为五金材质，同时匹配产品整机外露外形，五金容器20的底面与加热装置60贴合。隔热罩30通过螺钉、卡扣等部件同容器20连接固定。

[0043] 如图9和图10所示，定位凸台42与定位凹部31之间具有第一间隙a，第一间隙a满足：0.5mm≤a≤5mm。定位凸台42与定位凹部31之间留有一定间隙，可以避免定位凸台42与定位凹部31之间形成支撑支点使得容器20的底部和加热装置60之间无法完全贴合，影响加热效果。同时第一间隙a较小，能够保证烹饪器具的美观度，同时也能够避免大量的热量从定位凸台42与定位凹部31之间的间隙处散入至空气中，具有良好的保温效果。优选地，a可以为0.5mm，2mm，3.5mm和5mm。

[0044] 同样地，如图11和图12所示，环形防溢凸台41与避让凹部32之间具有第二间隙b，第二间隙b满足：0.5mm≤b≤5mm。第二间隙b的设置能够兼顾容器20的底部和加热装置60之间的贴合度和基体10的保温效果。优选地，优选地，b可以为0.5mm，2mm，3.5mm和5mm。

[0045] 上述第一间隙a和第二间隙b的设置使得加工时仅需保证加热装置60和容器20之间的配合要求即可，隔热罩30和隔热圈40之间的配合精度要求低，易于加工。同时，上述第一间隙a和第二间隙b的设置能够有效避免烹饪器具上的塑胶件等结构因装配发生变形，影响容器20与加热装置60的贴合传热。

[0046] 如图1所示，基体10包括底壳11，底壳11的前部低于底壳11的后部，定位凸台42低于底壳11的上表面。在基体10的前端设置有控制面板12，控制面板12倾斜设置，便于用户操作。在基体10的内部、控制面板12的斜下方设置有电源板13，本实施例中隔热圈40的设置能够有效防止水蒸气进入至煲体内部损坏电源板13等元器件。

[0047] 同时定位凸台42低于底壳11的上表面，使得定位凸台42不会凸出于底壳11，使得烹饪器具更加美观，提升用户体验。如图9所示，定位凸台42分别位于基体10的左右两侧，当用户面向烹饪器具将容器20放入至基体10中时，对位容易。隔热罩30上端相对地设置有两

个把手33，方便用户拿取容器20。

[0048] 如图9和图11所示，烹饪器具还包括盖体70。盖体70盖设在基体10的上方。盖体70和容器20之间形成烹饪腔体，用于烹饪食物。

[0049] 在本实施例中，烹饪器具为电压力锅。当然，在图中未示出的实施例中，烹饪器具还可以是电饭煲、低压饭煲、豆浆机、料理机、电炖锅、炒菜机、多功能锅等产品。

[0050] 在本实用新型的描述中，需要理解的是，方位词如“前、后、上、下、左、右”、“横向、竖向、垂直、水平”和“顶、底”等所指示的方位或位置关系通常是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，在未作相反说明的情况下，这些方位词并不指示和暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位或者以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本实用新型保护范围的限制；方位词“内、外”是指相对于各部件本身的轮廓的内外。

[0051] 为了便于描述，在这里可以使用空间相对术语，如“在……之上”、“在……上方”、“在……上表面”、“上面的”等，用来描述如在图中所示的一个器件或特征与其他器件或特征的空间位置关系。应当理解的是，空间相对术语旨在包含除了器件在图中所描述的方位之外的在使用或操作中的不同方位。例如，如果附图中的器件被倒置，则描述为“在其他器件或构造上方”或“在其他器件或构造之上”的器件之后将被定位为“在其他器件或构造下方”或“在其他器件或构造之下”。因而，示例性术语“在……上方”可以包括“在……上方”和“在……下方”两种方位。该器件也可以其他不同方式定位(旋转90度或处于其他方位)，并且对这里所使用的空间相对描述作出相应解释。

[0052] 此外，需要说明的是，使用“第一”、“第二”等词语来限定零部件，仅仅是为了便于对相应零部件进行区别，如没有另行声明，上述词语并没有特殊含义，因此不能理解为对本实用新型保护范围的限制。

[0053] 以上所述仅为本实用新型的优选实施例而已，并不用于限制本实用新型，对于本领域的技术人员来说，本实用新型可以有各种更改和变化。凡在本实用新型的精神和原则之内，所作的任何修改、等同替换、改进等，均应包含在本实用新型的保护范围之内。

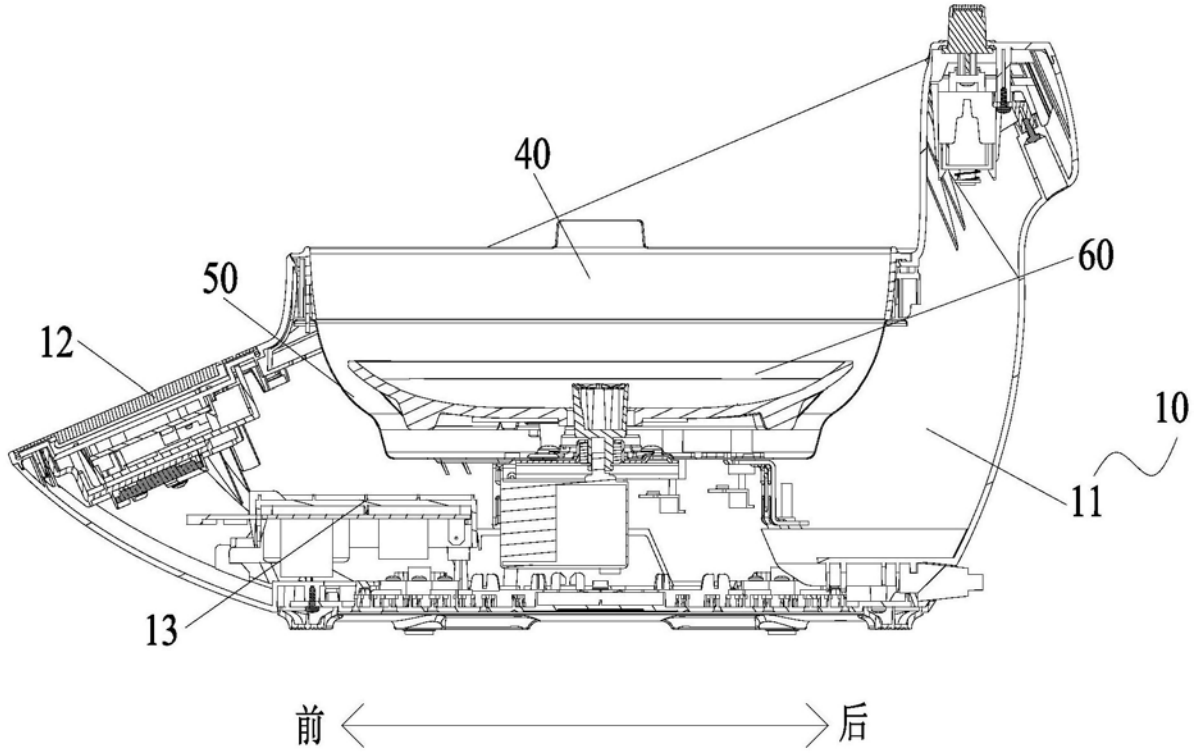


图1

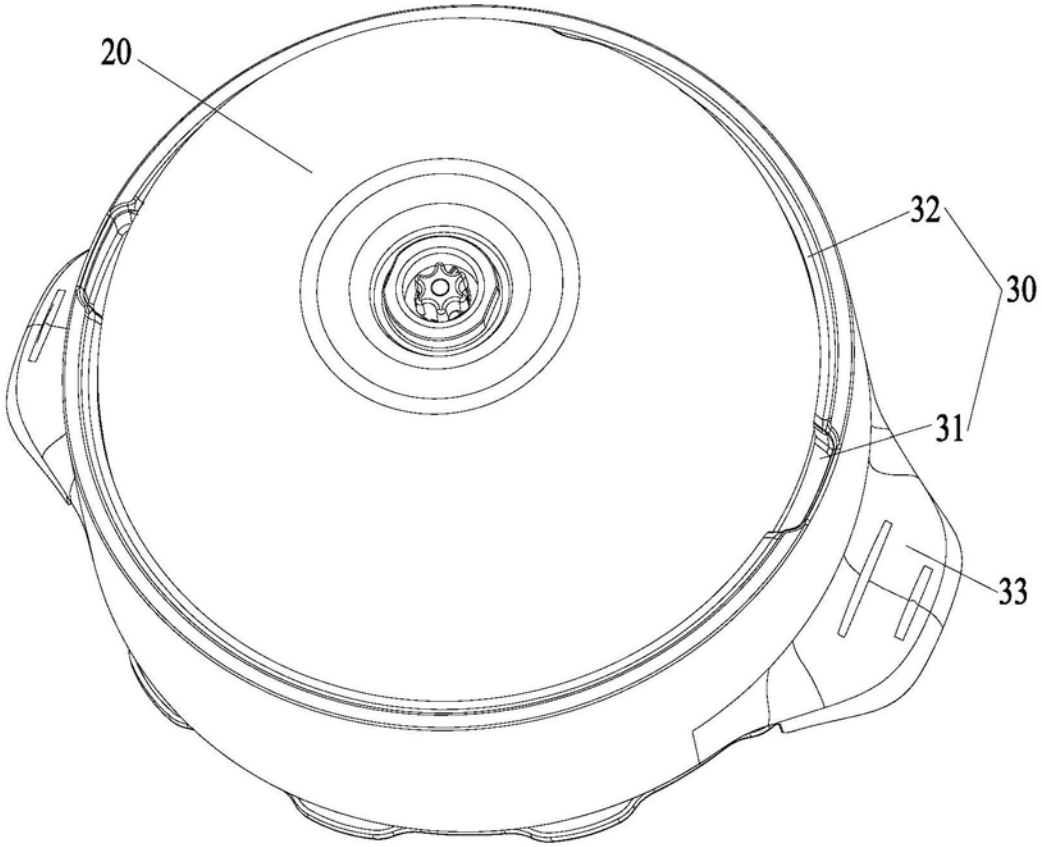


图2

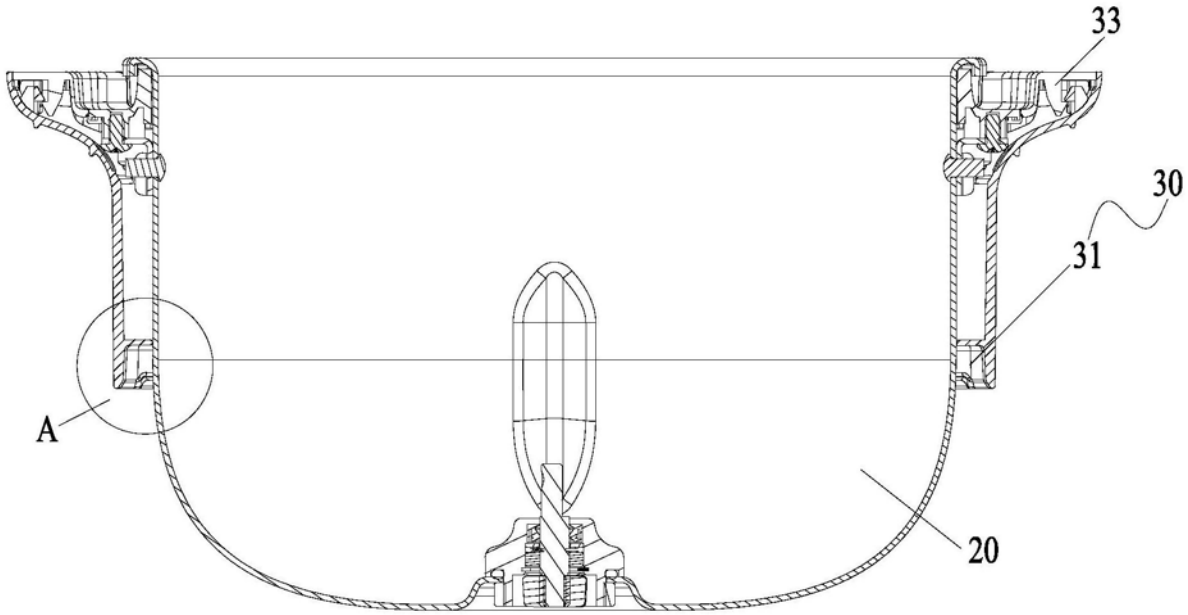


图3

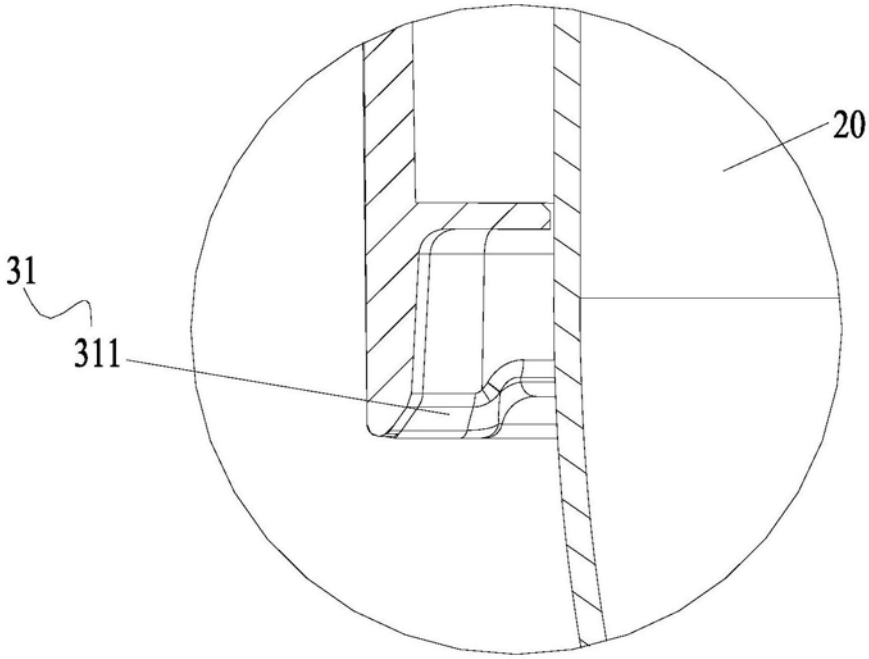


图4

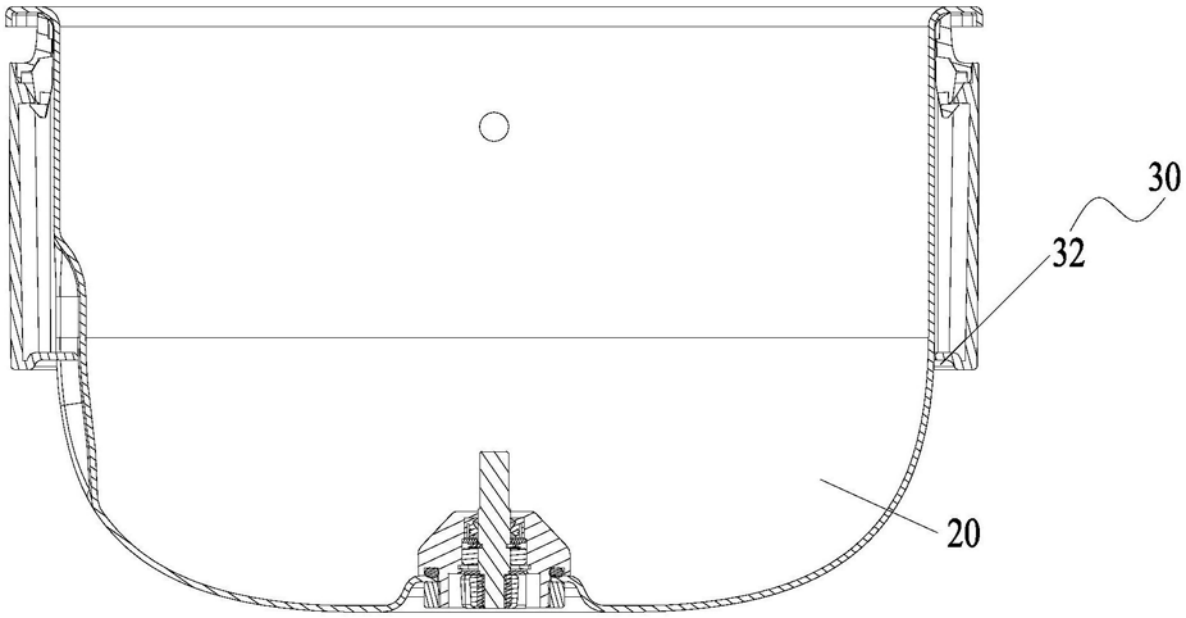


图5

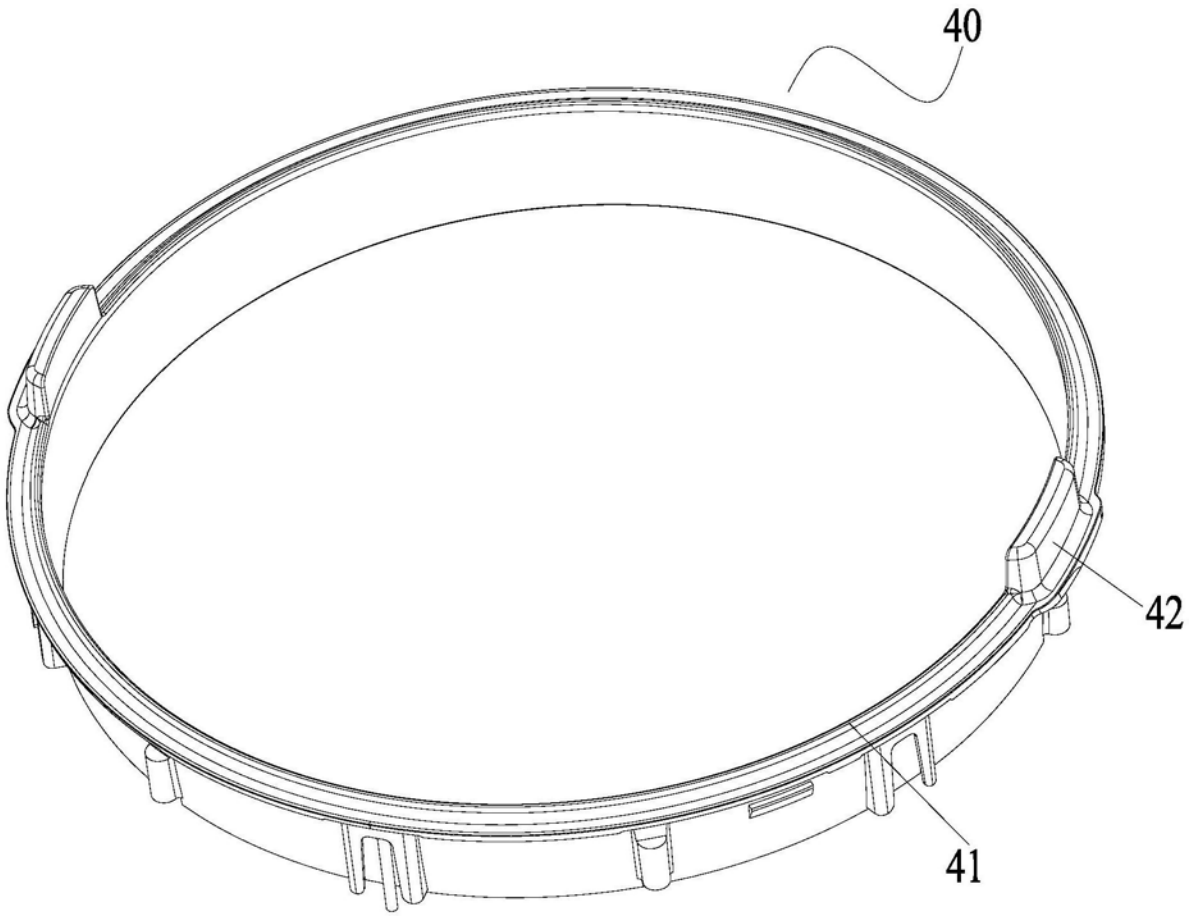


图6

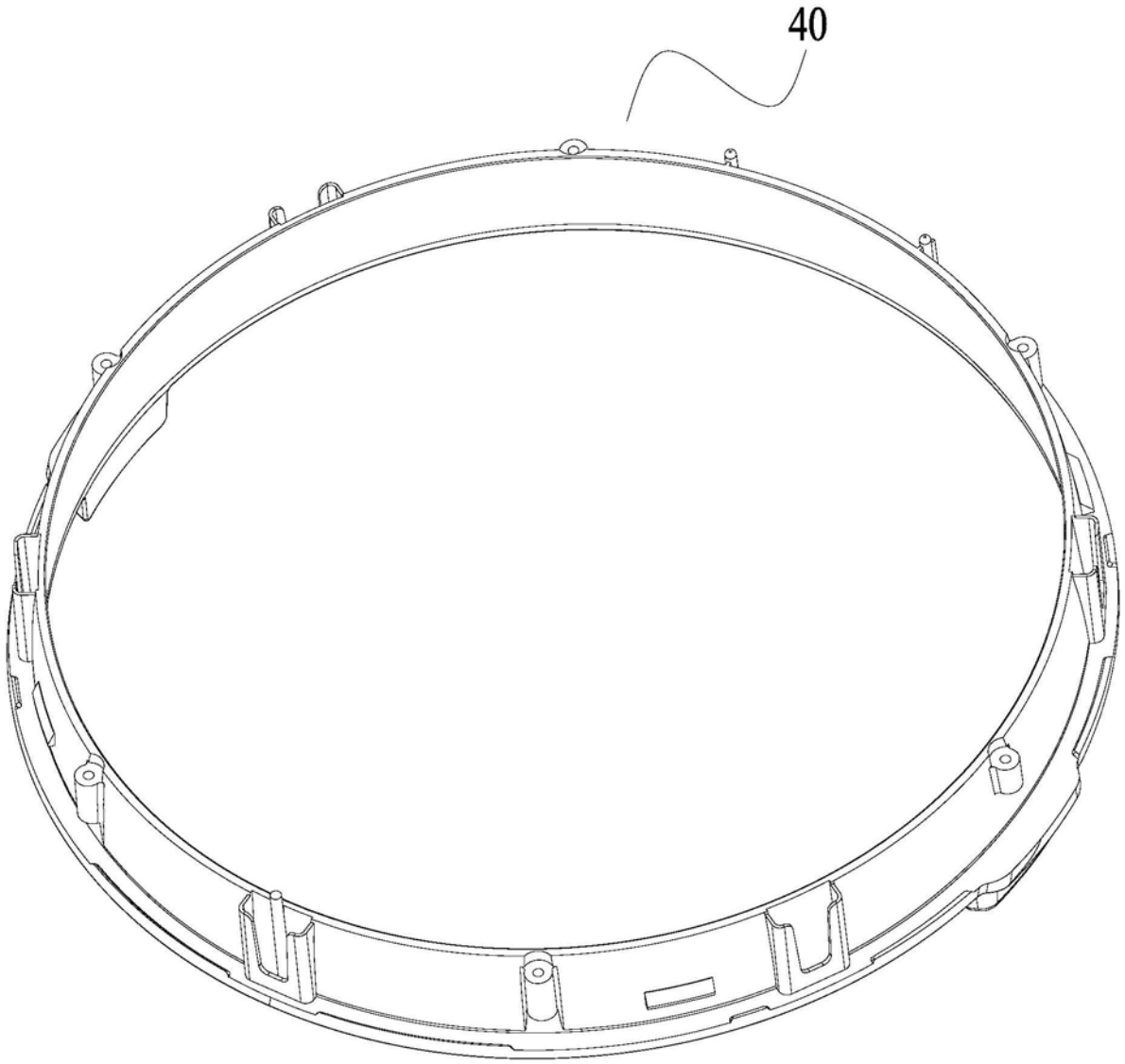


图7

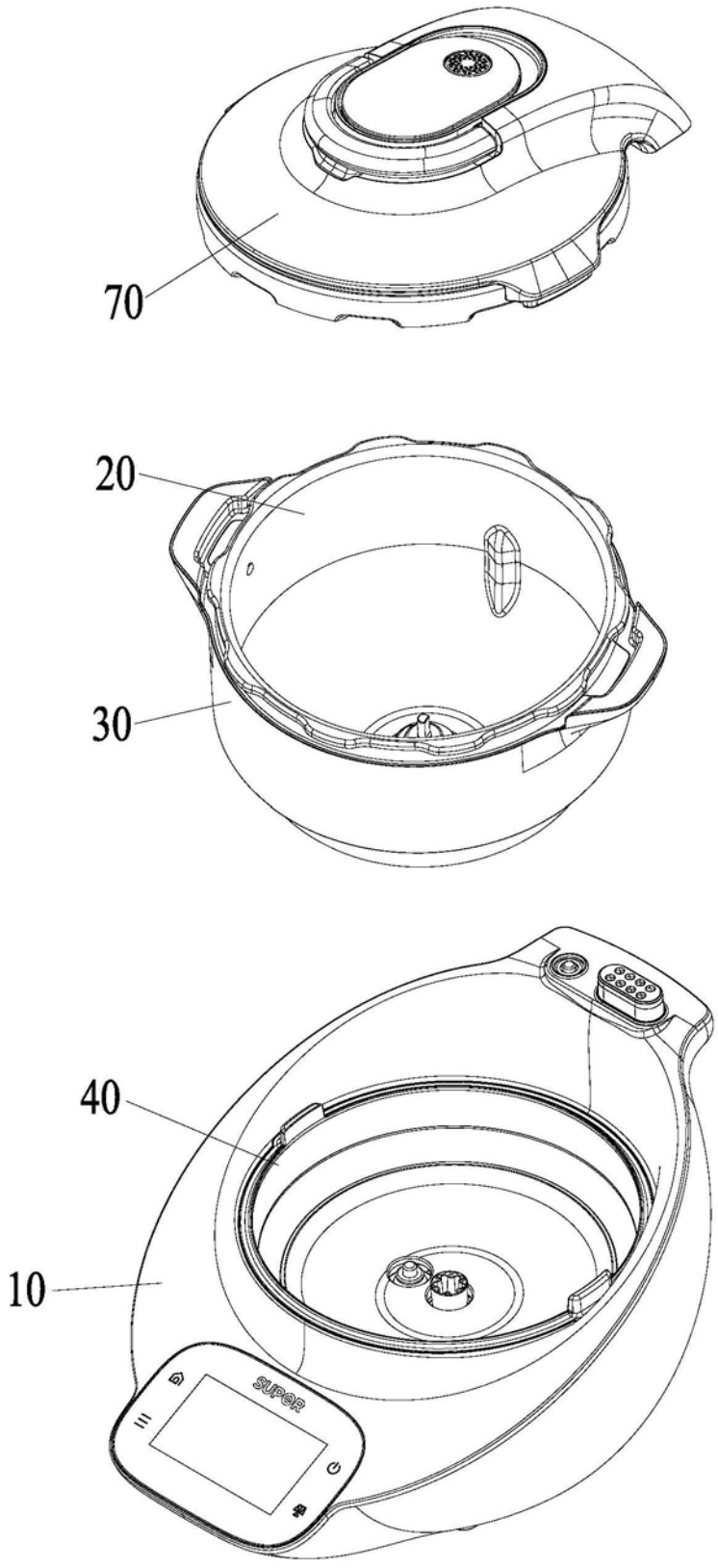


图8

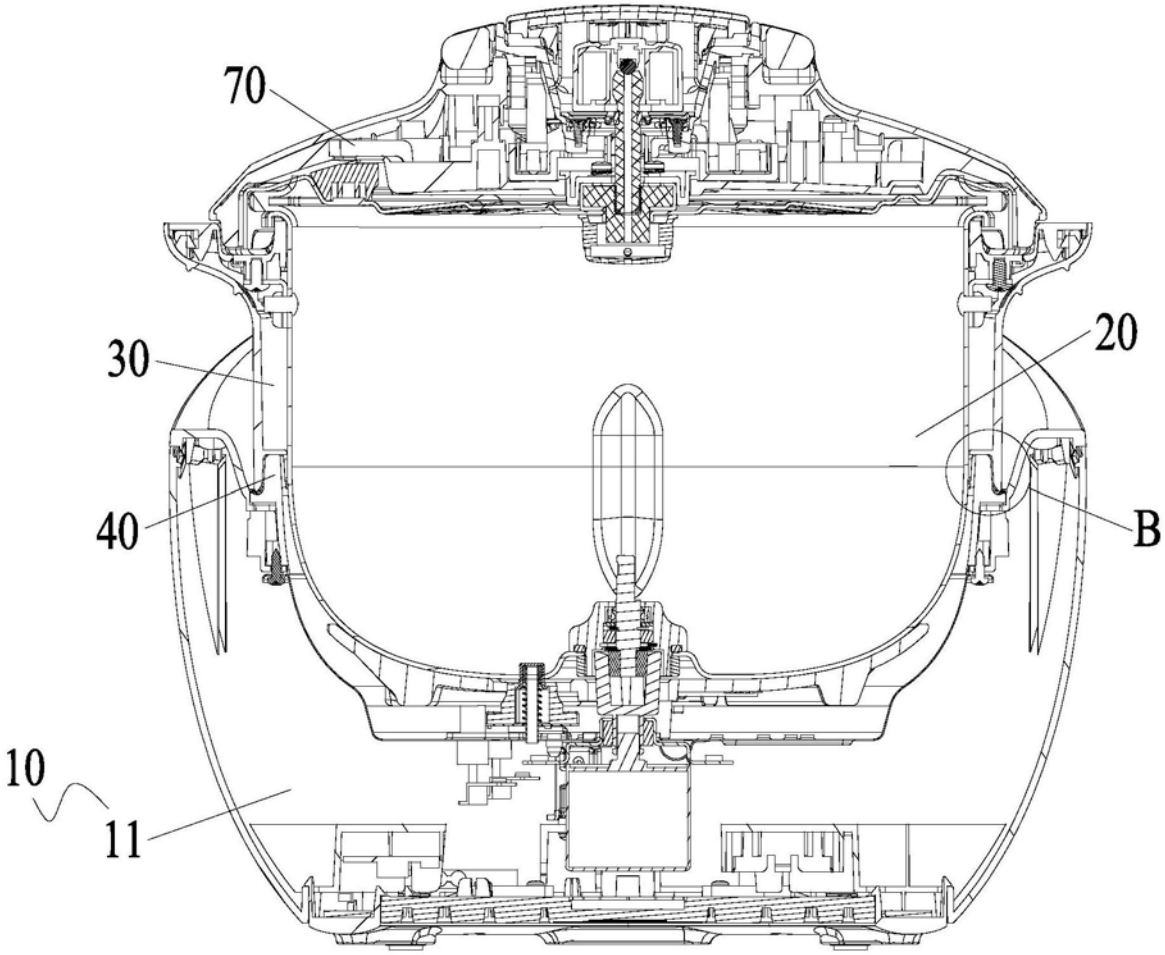


图9

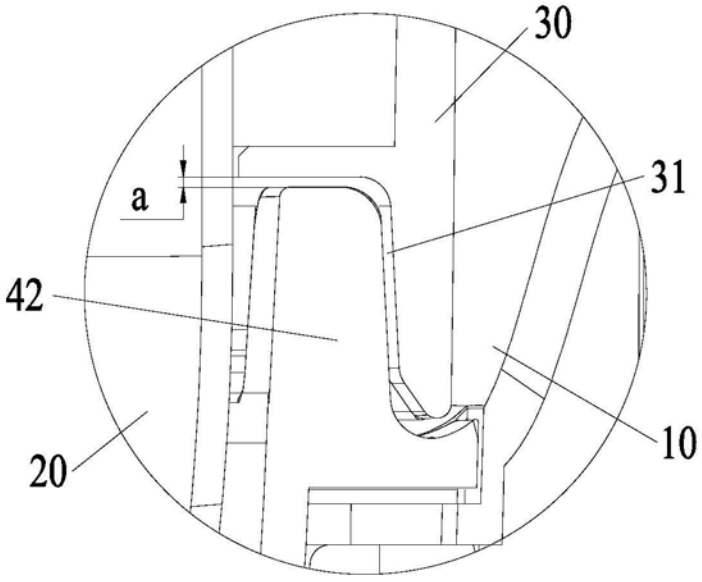


图10

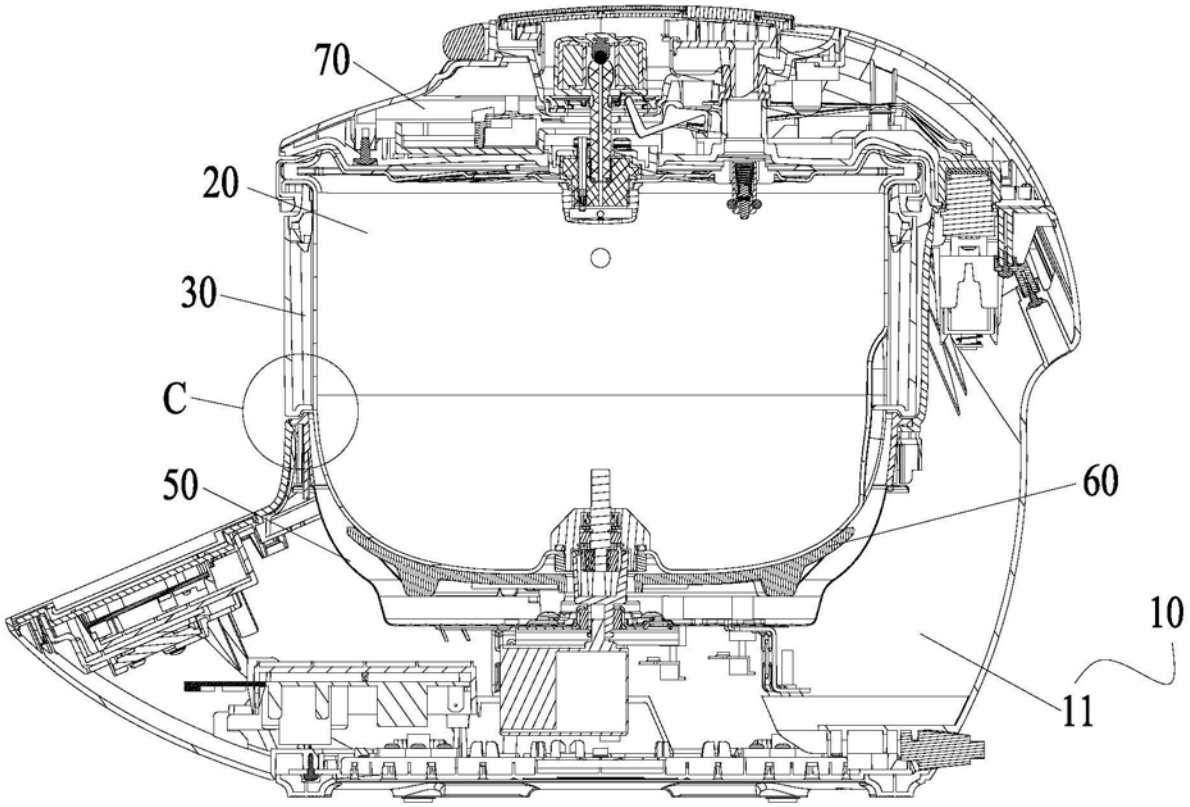


图11

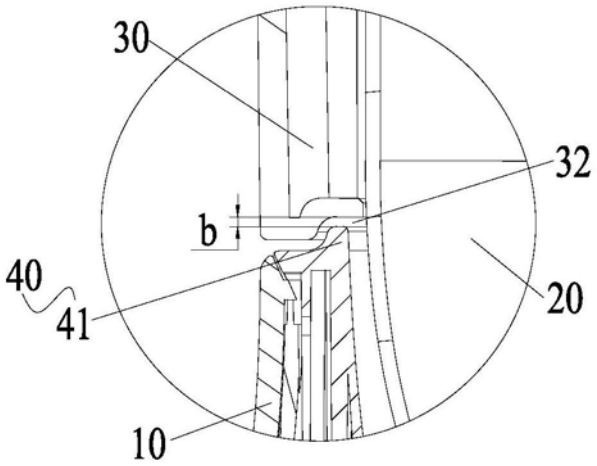


图12