



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 211911274 U

(45)授权公告日 2020.11.13

(21)申请号 201922502159.4

A47J 36/06(2006.01)

(22)申请日 2019.12.31

A47J 36/38(2006.01)

(73)专利权人 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地址 312017 浙江省绍兴市世纪西街3号
(袍江工业园区)

(72)发明人 张汉生 陈纯

(74)专利代理机构 北京康信知识产权代理有限公司 11240

代理人 邹秋爽

(51)Int.Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 27/08(2006.01)

A47J 37/06(2006.01)

A47J 36/24(2006.01)

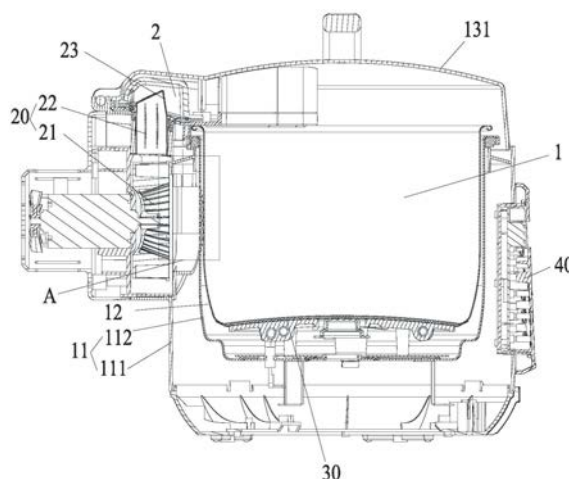
权利要求书1页 说明书4页 附图7页

(54)实用新型名称

烹饪器具

(57)摘要

本实用新型提供了烹饪器具,包括:煲体,包括由外至内依次设置的外壳、保温罩以及内锅;锅盖,盖设于煲体上;热气发生装置,设置于外壳上,热气发生装置包括吸气口和排气口,保温罩上设置有过流孔,吸气口通过过流孔与保温罩及内锅之间的空腔连通,排气口与内锅内连通。应用本实用新型的技术方案能够有效地解决现有技术中的烹饪器具的功能单一的问题。



1. 一种烹饪器具,其特征在于,包括:

煲体 (11),包括由外至内依次设置的外壳 (111)、保温罩 (112) 以及内锅 (12);

锅盖 (13),盖设于所述煲体 (11) 上;

热气发生装置 (20),设置于所述外壳 (111) 上,所述热气发生装置 (20) 包括吸气口 (211) 和排气口 (23),所述保温罩 (112) 上设置有过流孔 (113),所述吸气口 (211) 通过所述过流孔 (113) 与所述保温罩 (112) 及所述内锅 (12) 之间的空腔 (3) 连通,所述排气口 (23) 与所述内锅 (12) 内连通。

2. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述过流孔 (113) 位于所述保温罩 (112) 的侧壁上并与所述热气发生装置 (20) 的吸气口 (211) 相对。

3. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,以所述热气发生装置 (20) 的吸气口 (211) 投影在所述保温罩 (112) 侧壁上的形状为边界,所述过流孔 (113) 为布置于所述边界内的多个通孔 (114)。

4. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,多个所述通孔 (114) 均匀布置于所述边界内。

5. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,所述通孔 (114) 的孔径在2mm至5mm之间。

6. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述热气发生装置 (20) 包括风扇 (21) 以及第一加热装置 (22),所述风扇 (21) 的进气口形成所述热气发生装置 (20) 的吸气口 (211)。

7. 根据权利要求6所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具还包括:

控制装置,所述风扇 (21) 以及所述第一加热装置 (22) 均与所述控制装置电连接。

8. 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:

第二加热装置 (30),设置于所述保温罩 (112) 与所述内锅 (12) 的底部之间。

9. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述锅盖 (13) 包括可相互替换的第一盖体 (131) 以及第二盖体 (132)。

10. 根据权利要求9所述的烹饪器具,其特征在于,所述第一盖体 (131) 上设置有导气通道 (2),所述排气口 (23) 通过所述导气通道 (2) 与所述内锅 (12) 内连通,所述保温罩 (112) 或所述内锅 (12) 上设置有锅牙,所述第二盖体 (132) 上设置有与所述锅牙配合的盖牙。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及小家电领域,具体而言,涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 在相关技术中,电压力锅、电饭煲等能够进行蒸、煮等烹饪操作,但是都不具有炸制食物的功能。若想要炸制食物还需要空气炸锅,空气炸锅使用高速空气循环技术,加热时在锅体内产生高温的热风使食物表面形成酥脆的表层,锁住食材内部的水分,达到普通油炸食品又香又脆的口感。

[0003] 如果用户既想蒸煮食物又想炸制食物则需要分别购置电压力锅/电饭煲和空气炸锅,这样占用厨房空间,导致厨房拥挤。此外,由于空气炸锅仅能用于炸制食物,利用率低,更占用厨房的使用空间。

实用新型内容

[0004] 本实用新型的主要目的在于提供一种烹饪器具,以解决现有技术中的烹饪器具的功能单一的问题。

[0005] 为了实现上述目的,本实用新型提供了一种烹饪器具,包括:煲体,包括由外至内依次设置的外壳、保温罩以及内锅;锅盖,盖设于煲体上;热气发生装置,设置于外壳上,热气发生装置包括吸气口和排气口,保温罩上设置有过流孔,吸气口通过过流孔与保温罩及内锅之间的空腔连通,排气口与内锅内连通。

[0006] 应用本实用新型的技术方案,在烹饪器具正常实现蒸煮功能时,热气发生装置不必工作。在烹饪器具实现炸制食物的功能时,热气发生装置产生的热气由排气口排入内锅内。热气与内锅内的食物接触,以使食物表面的水分迅速蒸发,最终实现炸制食物的目的。上述结构使得烹饪器具既可以实现蒸煮食物的功能又能够实现炸制食物的功能,一锅多用,一方面减少占用厨房的空间,另一方面能够降低购置成本。此外,应用本实用新型的技术方案,热气发生装置的吸气口能够通过过流孔与保温罩及内锅之间的空腔连通,这样空腔内被内锅和保温罩加热的较热的空气能够被吸入热气发生装置内,并再经过加热组件加热形成热风吹向内锅内,从而产生热循环,减少热量损失,在保证烹饪效果的前提下,降低能耗。

[0007] 进一步地,过流孔位于保温罩的侧壁上并与热气发生装置的吸气口相对。上述结构使得保温罩及内锅之间的气体能够顺利地吸入热气发生装置内。

[0008] 进一步地,以热气发生装置的吸气口投影在保温罩侧壁上的形状为边界,过流孔为布置于边界内的多个通孔。由于保温罩侧壁位于边界内的部分与吸气口正对,因此如果在该边界内设置过流孔使得空腔内的气体能够更加快速、有效地吸入热气发生装置内。而过流孔为多个通孔,则既能够保证吸气效果又能够保证保温罩原本的保温性能。

[0009] 进一步地,多个通孔均匀布置于边界内。上述结构一方面能够保证吸气的均匀性,另一方面避免由于多个通孔集中在某一区域所导致的该位置的强度低的问题。

[0010] 进一步地,通孔的孔径在2mm至5mm之间。如果通孔的孔径小于2mm的话,则空腔内的气体不易流至热气发生装置内,从而使得热效率提高不明显。而如果通孔的孔径大于5mm的话,当烹饪器具高压烹饪食物时,则会影响保温罩原有的保温性能,从而导致烹饪效果差。

[0011] 进一步地,热气发生装置包括风扇以及第一加热装置,风扇的进气口形成热气发生装置的吸气口。上述结构简单,易于实现。

[0012] 进一步地,烹饪器具还包括:控制装置,风扇以及第一加热装置均与控制装置电连接。当需要对食物进行炸制时,控制装置控制风扇以及第一加热装置通电。而当高压蒸煮完毕后需要快速排气时,控制装置可以控制风扇通电,以使空腔内的热气快速排出,以使内锅快速降温,实现快速开盖的目的。

[0013] 进一步地,烹饪器具还包括:第二加热装置,设置于保温罩与内锅的底部之间。在需要蒸煮食物时,第二加热装置能够加热内锅内的食物。而在炸制食物,并需要辅助加热时,第二加热装置也能够对内锅进行加热,以改善炸制效果。

[0014] 进一步地,锅盖包括可相互替换的第一盖体以及第二盖体。上述结构能够简化锅盖的结构,不同功能对应不同锅盖,便于加工和生产。

[0015] 进一步地,第一盖体上设置有导气通道,排气口通过导气通道与内锅内连通,保温罩或内锅上设置有锅牙,第二盖体上设置有与锅牙配合的盖牙。上述结构使得由第二加热装置产生的热气能够沿预设流路移动,避免热气乱窜,从而影响烹饪器具的使用寿命。

附图说明

[0016] 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:

[0017] 图1示出了根据本实用新型的烹饪器具的实施例的第一盖体盖设于煲体上时的立体结构示意图;

[0018] 图2示出了图1的烹饪器具的第一盖体打开时的立体结构示意图;

[0019] 图3示出了图1的烹饪器具的剖视示意图;

[0020] 图4示出了图3的烹饪器具的A处的放大结构示意图;

[0021] 图5示出了图1的烹饪器具的煲体与热气发生装置配合的立体结构示意图;

[0022] 图6示出了图1的烹饪器具的第一加热装置、保温罩及内锅的分解结构示意图;以及

[0023] 图7示出了图1的烹饪器具的第二盖体盖设于煲体上时的立体结构示意图。

[0024] 其中,上述附图包括以下附图标记:

[0025] 1、烹饪腔;2、导气通道;3、空腔;11、煲体;111、外壳;112、保温罩;113、过流孔;114、通孔;12、内锅;13、锅盖;131、第一盖体;132、第二盖体;20、热气发生装置;21、风扇;211、吸气口;22、第一加热装置;23、排气口;30、第二加热装置;40、控制面板。

具体实施方式

[0026] 需要说明的是,在不冲突的情况下,本申请中的实施例及实施例中的特征可以相

互组合。下面将参考附图并结合实施例来详细说明本实用新型。

[0027] 如图1至图6所示,本实施例的烹饪器具包括:煲体11、锅盖13以及热气发生装置20。其中,煲体11包括由外至内依次设置的外壳111、保温罩112以及内锅12。锅盖13盖设于煲体11上。热气发生装置20设置于外壳111上,热气发生装置20包括吸气口211和排气口23,保温罩112上设置有过流孔113,吸气口211通过过流孔113与保温罩112及内锅12之间的空腔3连通,排气口23与内锅12内连通。

[0028] 应用本实用新型的技术方案,在烹饪器具正常实现蒸煮功能时,热气发生装置20不必工作。在烹饪器具实现炸制食物的功能时,热气发生装置20产生的热气由排气口23排入内锅12内。热气与内锅12内的食物接触,以使食物表面的水分迅速蒸发,最终实现炸制食物的目的。上述结构使得烹饪器具既可以实现蒸煮食物的功能又能够实现炸制食物的功能,一锅多用,一方面减少占用厨房的空间,另一方面能够降低购置成本。

[0029] 此外,在相关技术中,热气的热量有一部分会通过内锅传到保温罩112等其他部件上,从而产生热损失,使得热效率降低。而应用本实用新型的技术方案,热气发生装置20的吸气口211能够通过过流孔113与保温罩112及内锅12之间的空腔3连通,这样空腔3内被内锅12和保温罩112加热的较热的空气能够被吸入热气发生装置20内,并再经过加热组件加热形成热风吹向内锅12的烹饪腔1内,从而产生热循环,减少热量损失,在保证烹饪效果的前提下,降低能耗,热效率高。

[0030] 需要说明的是,在本实施例中,热气发生装置20实际设置于煲体11的侧部,上述结构使得锅盖13的重量减轻,从而便于用户操作,改善用户的使用体验。

[0031] 如图3和图4所示,在本实施例中,过流孔113位于保温罩112的侧壁上并与热气发生装置20的吸气口211相对。上述结构使得保温罩112及内锅12之间的气体能够顺利地吸入热气发生装置20内。

[0032] 如图4至图6所示,在本实施例中,以热气发生装置20的吸气口211投影在保温罩112侧壁上的形状为边界,过流孔113为布置于边界内的多个通孔114。由于保温罩112侧壁位于边界内的部分与吸气口211正对,因此如果在该边界内设置过流孔113使得空腔3内的气体能够更加快速、有效地被吸入热气发生装置20内。而过流孔113为多个通孔114,则既能够保证吸气效果又能够保证保温罩112原本的保温性能。

[0033] 如图5和图6所示,在本实施例中,多个通孔114均匀布置于边界内。上述结构一方面能够保证吸气的均匀性,另一方面避免由于多个通孔114集中在某一区域所导致的该位置的强度低的问题。

[0034] 在本实施例中,通孔114的孔径在2mm至5mm之间。如果通孔114的孔径小于2mm的话,则空腔3内的气体不易流至热气发生装置20内,从而使得热效率提高不明显。而如果通孔114的孔径大于5mm的话,当烹饪器具高压烹饪食物时,则会影响保温罩112原有的保温性能,从而导致烹饪效果差。

[0035] 如图3所示,在本实施例中,热气发生装置20包括风扇21以及第一加热装置22,风扇21的进气口形成热气发生装置20的吸气口211。当热气发生装置20工作时,电机驱动风扇21转动产生风,风经过第一加热装置22进行加热从而形成热风,热风由排气口23排入内锅12内,以对内锅12内的食物进行炸制。上述结构简单,易于实现。当然,在图中未示出的其他实施例中,第一加热装置也可以设置在风扇与吸气口之间。

[0036] 在本实施例中,烹饪器具还包括:控制装置(图中未示出),风扇21以及第一加热装置22均与控制装置电连接。具体地,当需要对食物进行炸制时,控制装置控制风扇21以及第一加热装置22通电。而当高压蒸煮完毕后需要快速排气时,控制装置可以控制风扇21通电,以使空腔3内的热气快速排出,以使内锅12快速降温,实现快速开盖的目的。

[0037] 如图3所示,在本实施例中,烹饪器具还包括:第二加热装置30,设置于保温罩112与内锅12的底部之间。在需要蒸煮食物时,第二加热装置30能够加热内锅12内的食物。而在炸制食物,并需要辅助加热时,第二加热装置30也能够对内锅12进行加热,以改善炸制效果。

[0038] 如图1和图7所示,在本实施例中,锅盖13包括可相互替换的第一盖体131以及第二盖体132。当需要炸制食物时,用户将第一盖体131盖设于煲体11上即可,而当需要蒸煮食物时,用户将第二盖体132盖设于煲体11上即可。上述结构能够简化锅盖的结构,不同功能对应不同锅盖,便于加工和生产。

[0039] 如图1至图3所示,在本实施例中,第一盖体131上设置有导气通道2,排气口23通过导气通道2与内锅12内连通。上述结构使得由第二加热装置30产生的热气能够沿预设流路移动,避免热气乱窜,从而影响烹饪器具的使用寿命。

[0040] 如图5和图7所示,在本实施例中,保温罩112或内锅12上设置有锅牙,第二盖体132上设置有与锅牙配合的盖牙。上述结构使得烹饪器具能够进行压力烹饪,提高烹饪效率,改善用户使用体验。

[0041] 如图1至图3和图5所示,在本实施例中,烹饪器具还包括:控制面板40,控制面板40设置于煲体11上,控制面板40具有触控按键,控制面板40与控制装置电连接。用户可以根据烹饪不同种类的食物选择不同的触控按键,触控按键对应不同的界面程序,界面程序可以通过控制不同的电机转速来控制风量,来烘烤不同的食物。

[0042] 如图1至图3和图5所示,在本实施例中,控制面板40与热气发生装置20位于煲体11的相对的两侧。上述结构使得较热的热气发生装置20能够远离用户,保护用户的使用安全。

[0043] 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。

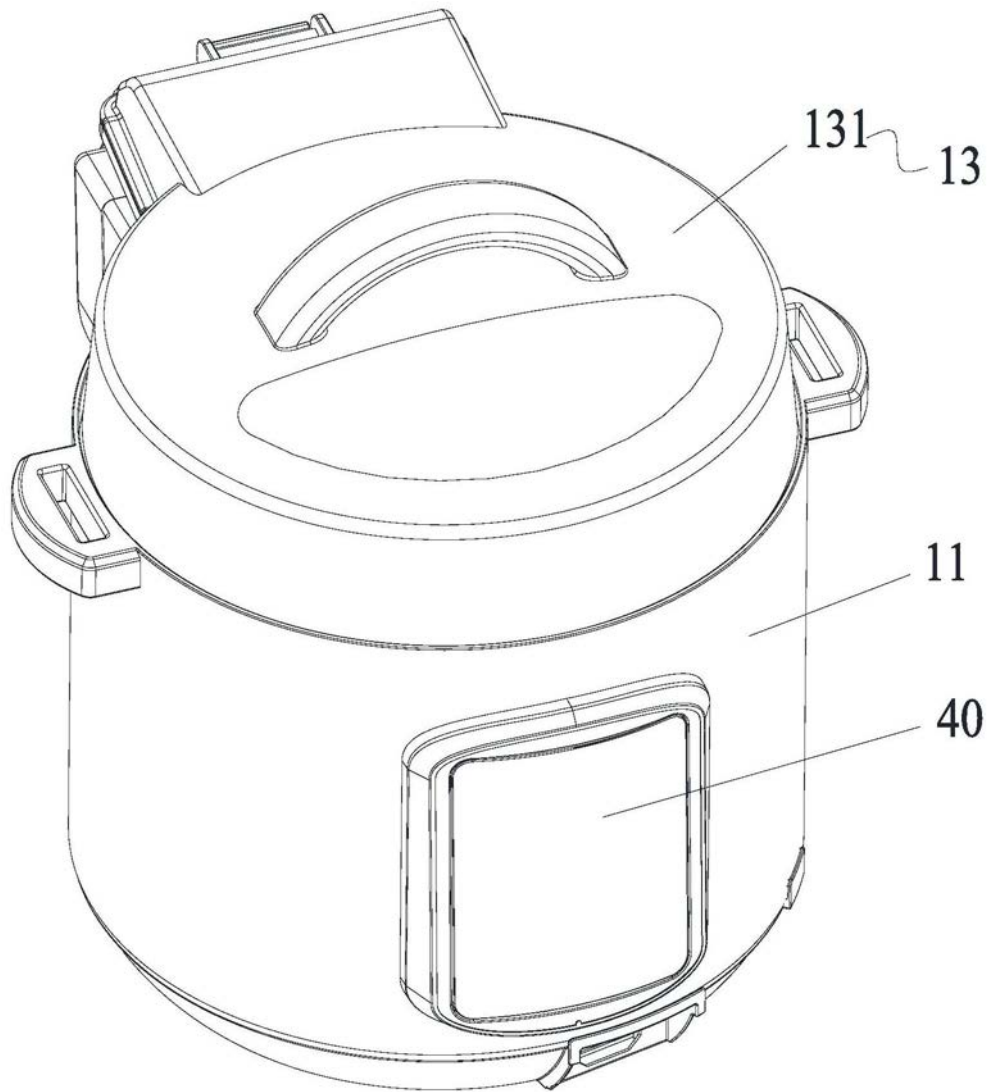


图1

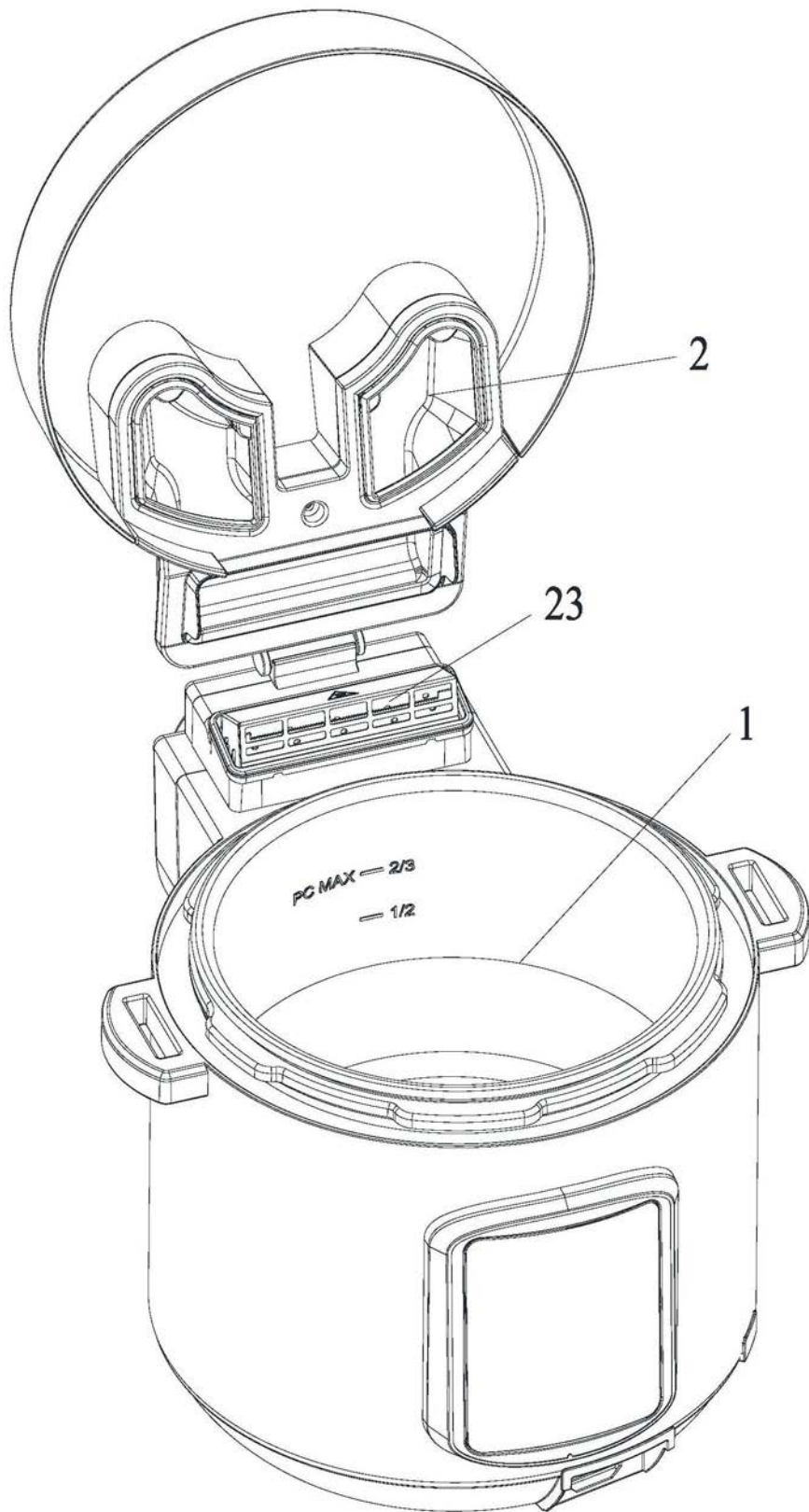


图2

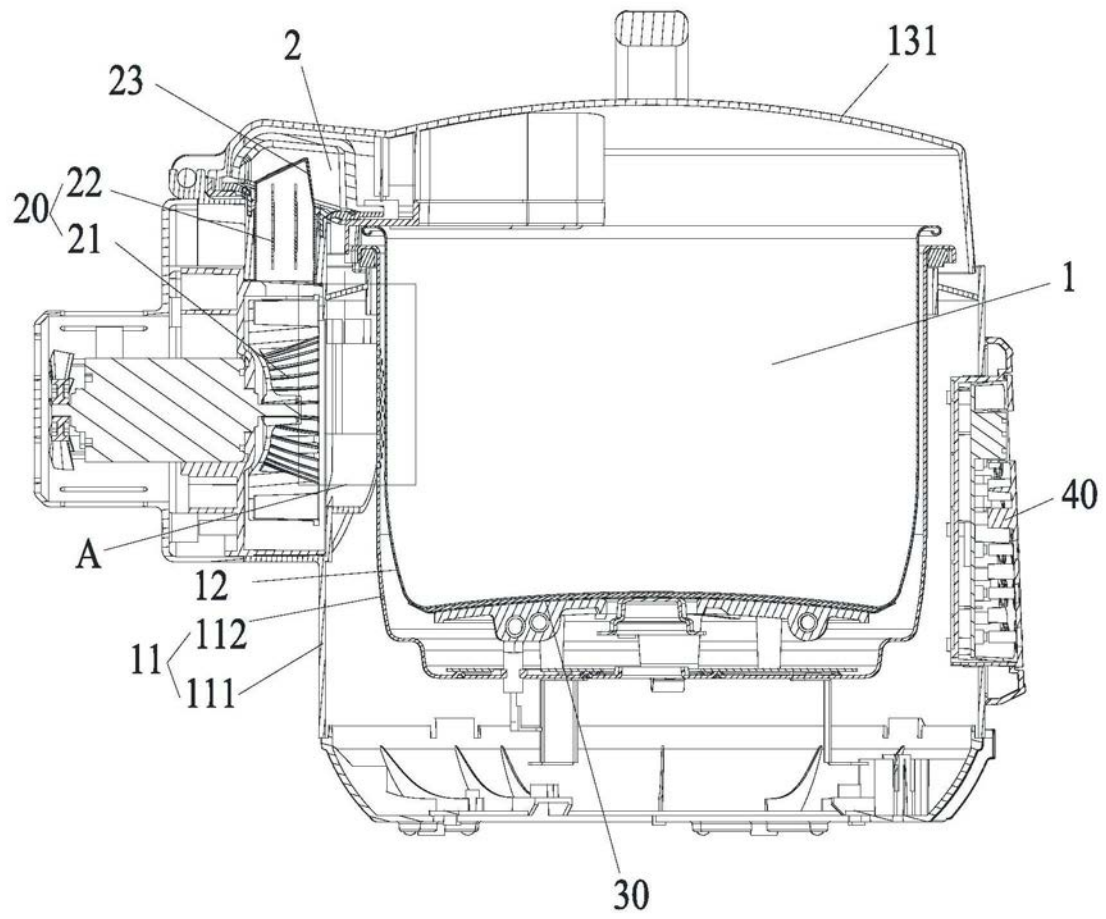


图3

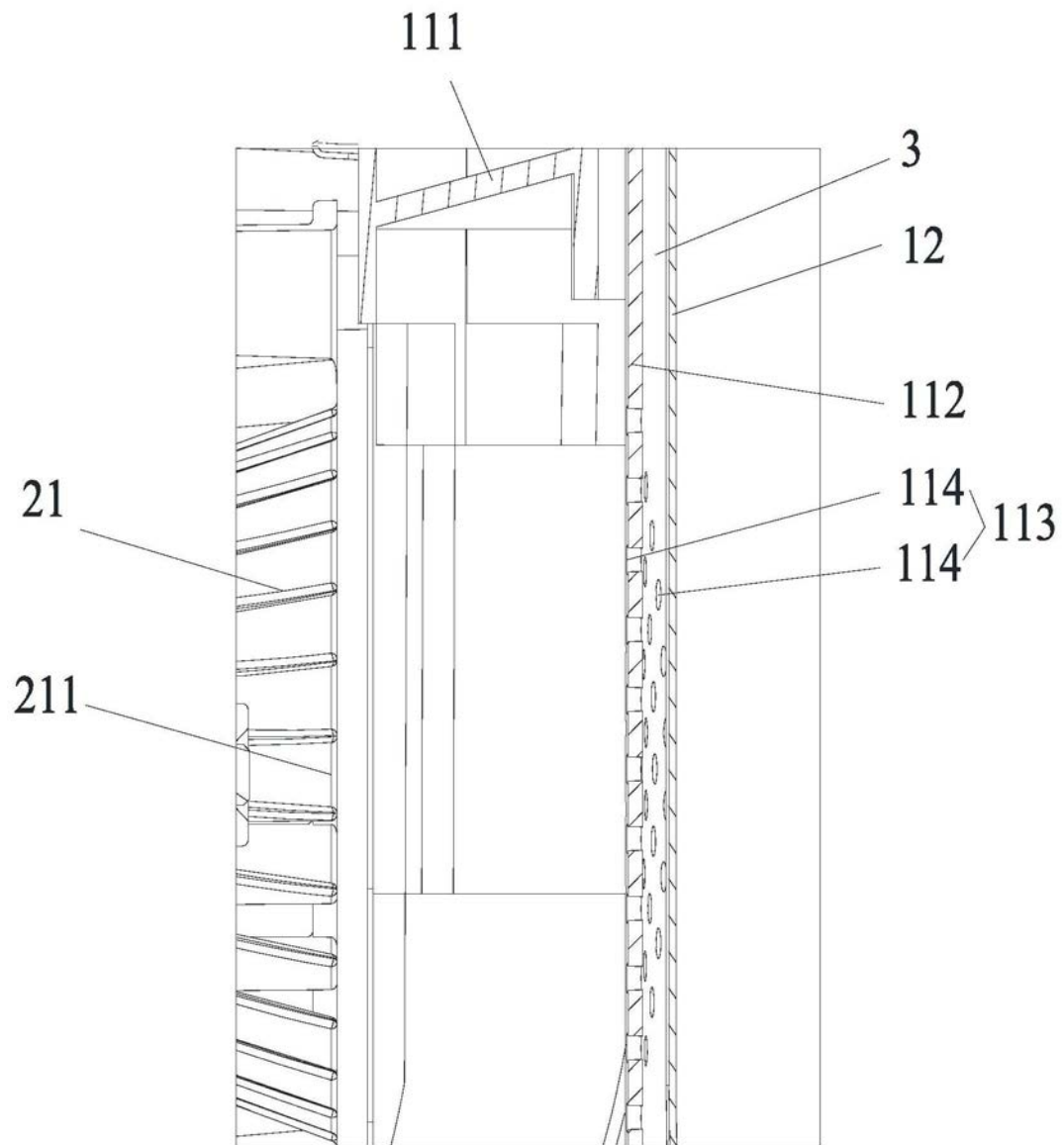


图4

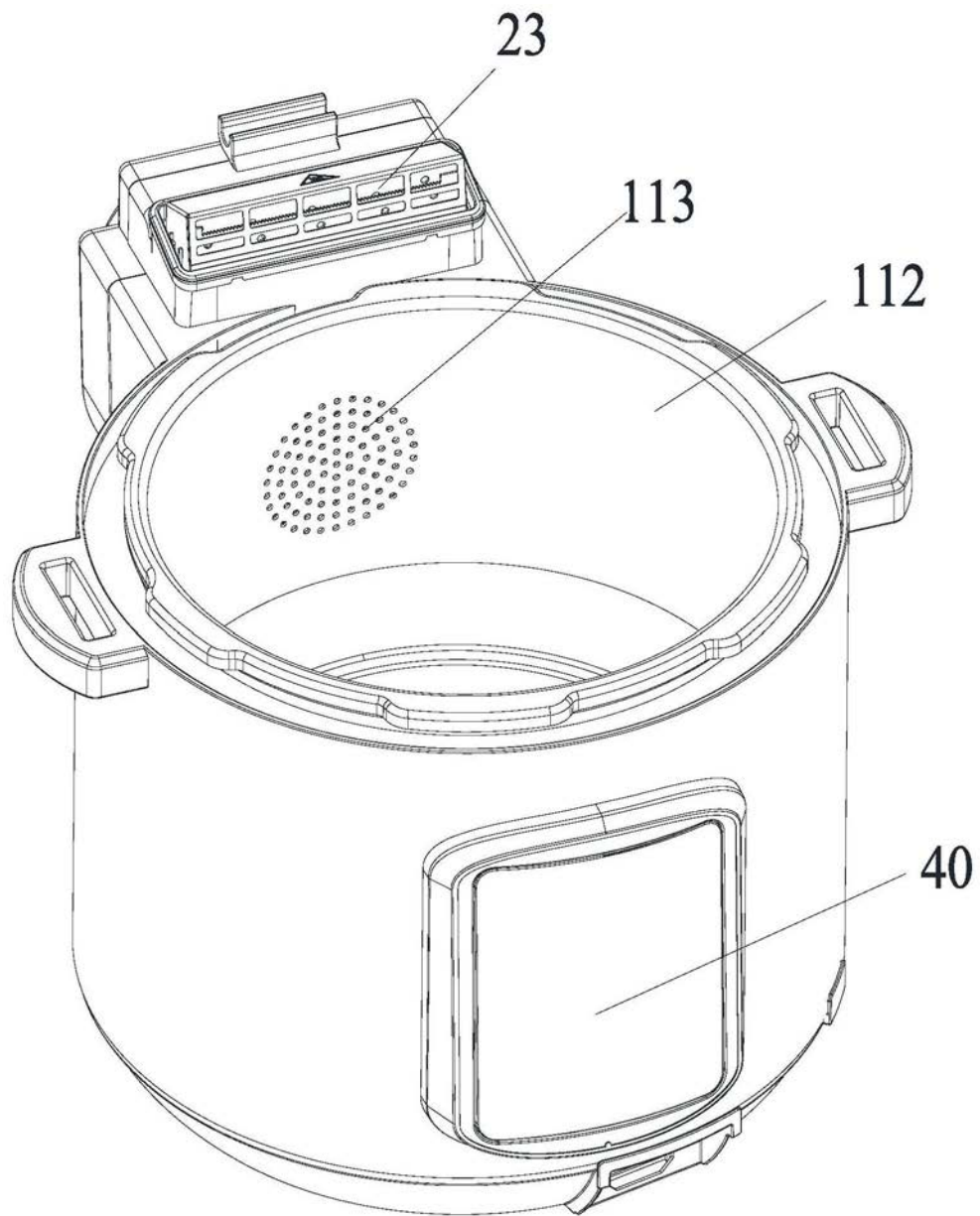


图5

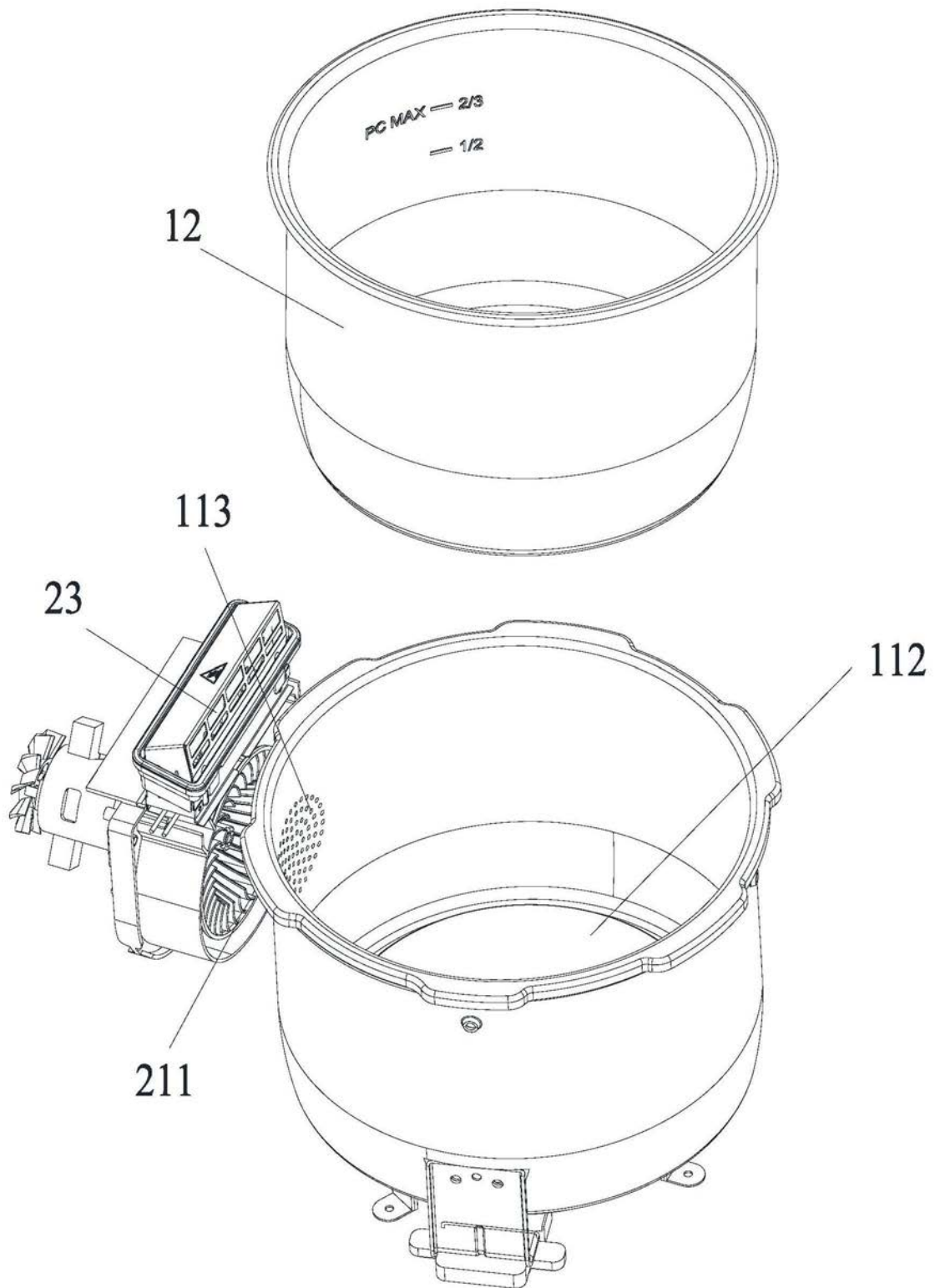


图6

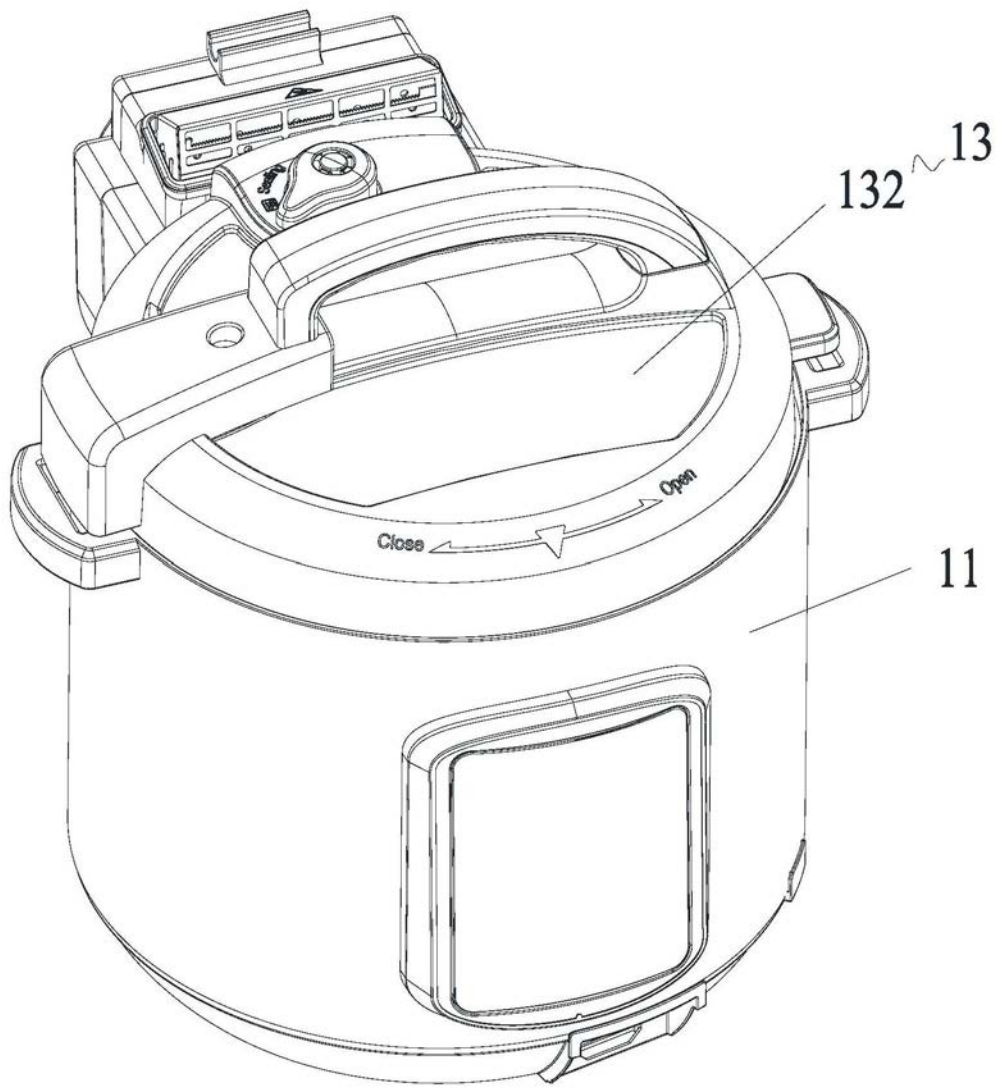


图7