



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 217987342 U

(45) 授权公告日 2022. 12. 09

(21) 申请号 202121489709.4

(22) 申请日 2021.06.30

(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 肖志一

(74) 专利代理机构 北京康信知识产权代理有限
责任公司 11240

专利代理师 邹秋爽

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

(ESM) 同样的发明创造已同日申请发明专利

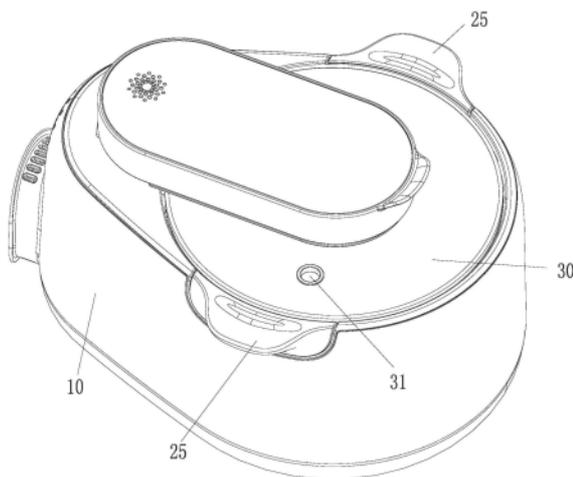
权利要求书2页 说明书7页 附图11页

(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:煲体,煲体包括相互独立设置的容纳腔和散热腔,内锅,设置在容纳腔内,煲体和内锅之间形成进风通道;热风发生装置,包括驱动风机、与驱动风机驱动连接的加热风叶以及发热件,驱动风机设置于散热腔内,煲体上设置有连通加热风叶与进风通道的过流口,热风发生装置还包括热风出风口,热风发生装置将冷空气加热成热风后送入至内锅内;第一进风结构,设置在煲体的底部,并与进风通道连通;第二进风结构,设置在煲体和/或内锅的上部,并与进风通道连通。本申请的技术方案有效地解决了相关技术中的空气炸锅烘烤效果较差的问题。



1. 一种烹饪器具,其特征在于,包括:
煲体(10),所述煲体(10)包括相互独立设置的容纳腔(18)和散热腔(17);
内锅(20),设置在所述容纳腔(18)内,所述煲体(10)和所述内锅(20)之间形成进风通道(22);
热风发生装置(40),包括驱动风机(60)、与所述驱动风机(60)驱动连接的加热风叶(43)以及发热件(44),所述驱动风机(60)设置于所述散热腔(17)内,所述煲体(10)上设置有连通所述加热风叶(43)与所述进风通道(22)的过流口(141),所述热风发生装置还包括热风出风口(41),所述热风发生装置(40)将冷空气加热成热风后送入至所述内锅(20)内;
第一进风结构(11),设置在所述煲体(10)的底部,并与所述进风通道(22)连通;
第二进风结构(23),设置在所述煲体(10)和/或所述内锅(20)的上部,并与所述进风通道(22)连通。
2. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述内锅(20)包括把手(25),所述第二进风结构(23)包括设置在所述把手(25)上的第一进风孔(251)和/或设置在所述煲体(10)上部的第二进风孔。
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盖体(30)以及与所述进风通道(22)连通的第三进风结构(12),所述盖体(30)盖设在所述内锅(20)上,所述盖体(30)上设置有出风口(31),所述第三进风结构(12)设置在所述煲体(10)和所述盖体(30)之间。
4. 根据权利要求3所述的烹饪器具,其特征在于,所述煲体(10)的顶部设置有台阶结构(16),所述台阶结构(16)与所述盖体(30)的边沿之间的间隙形成所述第三进风结构(12)。
5. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述煲体(10)包括外壳(13)以及位于所述外壳(13)内的保温罩(14),所述内锅(20)位于所述保温罩(14)内,所述第一进风结构(11)包括设置在所述外壳(13)的底部的第三进风孔(133)、设置在所述保温罩(14)的底部的第四进风孔(142)以及设置在所述第三进风孔(133)和所述第四进风孔(142)之间的连通通道(15)。
6. 根据权利要求5所述的烹饪器具,其特征在于,所述保温罩(14)的内部形成所述容纳腔(18),所述热风发生装置(40)设置在所述外壳(13)和所述保温罩(14)之间,所述外壳(13)和所述保温罩(14)之间形成所述散热腔(17),所述散热腔(17)与所述连通通道(15)的内部相互隔离。
7. 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散热腔(17)内的散热风叶(50),所述散热风叶(50)连接在所述驱动风机(60)的后侧,所述加热风叶(43)连接在所述驱动风机(60)的前侧,所述煲体(10)的后侧上间隔地设置有散热进口(131)和散热出口(132)。
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回风口(21),所述回风口(21)设置在所述内锅(20)的侧壁上,并与所述进风通道(22)连通。
9. 根据权利要求8所述的烹饪器具,其特征在于,所述回风口(21)设置在所述内锅(20)靠近所述热风发生装置(40)一侧的侧壁上,且所述回风口(21)位于所述热风发生装置(40)的热风出风口(41)的下方。
10. 根据权利要求9所述的烹饪器具,其特征在于,所述内锅(20)的侧壁上设置有避让

所述热风出风口(41)的避让缺口(26),所述回风口(21)位于所述避让缺口(26)的下方。

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,具有空气炸锅具有煲体、设置在煲体内的热风发生装置以及烘烤盖,煲体的侧部或者底部设置有进风孔,烘烤盖上设置出气孔。

[0003] 在烘烤食物的过程中,冷空气从进风孔进入至煲体内,并经过热风发生装置形成热风,热风加热煲体内的食物后,热风通过出气孔向外排出。这样,从进风口进入的风量较小,且一部分会经出风口排出,使得烹饪器具升温较慢,导致食物烘烤时间较长,烘烤效果较差。

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,以解决相关技术中的空气炸锅烘烤效果较差的问题。

[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,煲体包括相互独立设置的容纳腔和散热腔,内锅,设置在容纳腔内,煲体和内锅之间形成进风通道;热风发生装置,包括驱动风机、与驱动风机驱动连接的加热风叶以及发热件,驱动风机设置于散热腔内,煲体上设置有连通加热风叶与进风通道的过流口,热风发生装置还包括热风出风口,热风发生装置将冷空气加热成热风后送入至内锅内;第一进风结构,设置在煲体的底部,并与进风通道连通;第二进风结构,设置在煲体和/或内锅的上部,并与进风通道连通。

[0006] 应用本实用新型的技术方案,在烹饪器具烘烤食物的过程中,烹饪器具外部的冷空气可以同时通过第一进风结构和第二进风结构进入至煲体内,并经过进风通道由过流口进入至热风发生装置内。热风发生装置将冷空气加热成热风后送入至内锅内,热风加热食物后一部分热风排出烹饪器具外,上述过程形成外循环。这样,从上下两个方向进行混合进风能够增大进风量,形成较大的气流,提高了烘烤效率,进而提高了烘烤效果。因此本申请的技术方案有效地解决了相关技术中的带有空气炸锅烘烤效果较差的问题。

[0007] 进一步地,内锅包括把手,第二进风结构包括设置在把手上的第一进风孔和/或设置在煲体上部的第二进风孔。上述的结构中,烹饪器具外部的冷空气能够经第一进风孔由上至下进入至进风通道中,内锅本体加热后产生较高的温度,使得进风通道内产生热空气,煲体容易受热,进入至进风通道内的冷空气能够带走进风通道内的热空气,降低了煲体的表面温度,能够对烹饪器具进行散热。

[0008] 进一步地,烹饪器具还包括盖体以及与进风通道连通的第三进风结构,盖体盖设在内锅上,盖体上设置有出风口,第三进风结构设置在煲体和盖体之间。上述的结构中,烹饪器具外部的冷空气还可以通过第三进风结构由上至下进入至煲体内,并经过进风通道由过流口进入至热风发生装置内,增大了外循环的进风量。能够形成更大的气流,有效地提高了烘烤效率。并且,内锅本体加热后产生较高的温度,使得进风通道内产生热空气,煲体容

易受热,经第三进风结构进入至进风通道内的冷空气能够带走进风通道内的热空气,降低了煲体的表面温度,能够对烹饪器具进行散热。

[0009] 进一步地,煲体的顶部设置有台阶结构,台阶结构与盖体的边沿之间的间隙形成第三进风结构。上述的结构中,台阶结构能够扩大煲体容纳内锅的容积,避免内锅干涉烹饪器具外部的冷空气进入至煲体内,使得烹饪器具外部的冷空气能够顺畅地进入至进风通道内。

[0010] 进一步地,煲体包括外壳以及位于外壳内的保温罩,内锅位于保温罩内,第一进风结构包括设置在外壳的底部的第三进风孔、设置在保温罩的底部的第四进风孔以及设置在第三进风孔和第四进风孔之间的连通通道。上述的结构中,烹饪器具外部的冷空气由外壳的底部通过连通通道由下至上进入至保温罩内,并能够顺畅地经过进风通道由过流口进入至热风发生装置内。并且,内锅本体加热后产生较高的温度,使得进风通道内产生热空气,保温罩和外壳容易受热,经连通通道进入至进风通道内的冷空气能够带走进风通道内的热空气,降低了煲体的表面温度,能够对烹饪器具进行散热。

[0011] 进一步地,保温罩的内部形成容纳腔,热风发生装置设置在外壳和保温罩之间,外壳和保温罩之间形成散热腔,散热腔与连通通道的内部相互隔离。上述的结构中,散热腔和连通通道的内部形成两个独立的空间,散热腔向外散热时,不会对经连通通道内流入的冷空气产生干涉,一方面保证冷空气能够顺畅地经第一进风结构进入至进风通道内,另一方面保证散热腔的散热效果。进一步地,烹饪器具还包括设置在散热腔内的散热风叶,散热风叶连接在驱动风机的后侧,加热风叶连接在驱动风机的前侧,煲体的后侧上间隔地设置有散热进口和散热出口。散热风叶位于烹饪器具的后部。在烹饪器具烘烤食物的过程中,热风发生装置以及内锅能够产生大量的热量,热风发生装置、保温罩以及外壳容易受热,驱动风机驱动散热风叶工作时,能够从散热进口吸入烹饪器具外部的冷空气,形成散热冷风,散热冷风向不同的方向扩散,带走热风发生装置、保温罩以及外壳的热量,降低了煲体的表面温度,能够有效地对烹饪器具进行散热。

[0012] 进一步地,烹饪器具还包括回风口,回风口设置在内锅的侧壁上,并与进风通道连通。在烹饪器具进行外循环的同时,进入内锅内的一部分热风从回风口能够再次进入进风通道,并由过流口再次进入至热风发生装置内,并通过热风发生装置再次被送入至内锅内对食物进行加热,上述过程形成内循环。内循环过程能够使内锅内快速升温,提高了烘烤效率。

[0013] 进一步地,回风口设置在内锅靠近热风发生装置一侧的侧壁上,且回风口位于热风发生装置的热风出风口的下方。上述的结构中,回风口距离热风发生装置以及过流口较近,能够较快的回收内锅内的热风,避免大部分的热风从出风口排出,以保证内锅内的升温速度。并且由于回风口位于热风发生装置的热风出风口的下方,避免干涉热风发生装置的热风出风口吹出热风,以使热风发生装置能够顺畅地将热风送入至内锅内。

[0014] 进一步地,为了从热风出风口吹出的热风穿过内锅的侧壁,容易进入至内锅内,内锅的侧壁上设置有避让热风出风口的避让缺口,回风口位于避让缺口的下方。

附图说明

[0015] 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：

[0016] 图1示出了根据本实用新型的烹饪器具的实施例的立体结构示意图；

[0017] 图2示出了图1的烹饪器具的前后方向上的剖视示意图；

[0018] 图3示出了图2的烹饪器具形成外循环和内循环的示意图；

[0019] 图4示出了图2的烹饪器具的A处放大示意图；

[0020] 图5示出了图2的烹饪器具的B处放大示意图；

[0021] 图6示出了图1的烹饪器具的左右方向上的剖视示意图；

[0022] 图7示出了图6的烹饪器具的C处放大示意图；

[0023] 图8示出了图1的烹饪器具的侧视示意图；

[0024] 图9示出了图1的烹饪器具的主视示意图；

[0025] 图10示出了图1的烹饪器具的仰视示意图；以及

[0026] 图11示出了图1的底壳的立体结构示意图。

[0027] 其中，上述附图包括以下附图标记：

[0028] 10、煲体；11、第一进风结构；12、第三进风结构；13、外壳；131、散热进口；132、散热出口；133、第三进风孔；134、底壳；135、壳本体；14、保温罩；141、过流口；142、第四进风孔；15、连通通道；16、台阶结构；17、散热腔；18、容纳腔；20、内锅；21、回风口；22、进风通道；23、第二进风结构；24、内锅本体；25、把手；251、第一进风孔；26、避让缺口；30、盖体；31、出风口；32、盖体本体；33、导流板；40、热风发生装置；41、热风出风口；42、风道结构；43、加热风叶；44、发热件；441、壳体；442、发热体；45、隔热风嘴；50、散热风叶；60、驱动风机。

具体实施方式

[0029] 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。

[0030] 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。

[0031] 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。

[0032] 如图1至图6所示,本实施例的烹饪器具包括:煲体10、内锅20、热风发生装置40、第一进风结构11、第二进风结构23和盖体30。煲体10包括相互独立设置的容纳腔18和散热腔17。内锅20设置在容纳腔18内,煲体10和内锅20之间形成进风通道22。热风发生装置40包括驱动风机60、与驱动风机60驱动连接的加热风叶43以及发热件44,驱动风机60设置于散热腔17内,煲体10上设置有连通加热风叶43与进风通道22的过流口141,热风发生装置还包括热风出风口41,热风发生装置40将冷空气加热成热风后送入至内锅20内。第一进风结构11设置在煲体10的底部,并与进风通道22连通。第二进风结构23设置在内锅20的上部,并与进风通道22连通。盖体30盖设在内锅20上。

[0033] 应用本实施例的技术方案,在烹饪器具烘烤食物的过程中,烹饪器具外部的冷空气可以同时通过第一进风结构11和第二进风结构23进入至煲体10内,并经过进风通道22由过流口141进入至热风发生装置40内。热风发生装置40将冷空气加热成热风后送入至内锅20内,热风加热食物后一部分热风排出烹饪器具外,上述过程形成外循环。这样,从上下两个方向进行混合进风能够增大进风量,形成较大的气流,提高了烘烤效率,进而提高了烘烤效果。因此本实施例的技术方案有效地解决了相关技术中的带有空气炸锅烘烤效果较差的问题。

[0034] 需要说明的是,图6中参考平面L为烹饪器具在高度方向上的中心面,上述的内锅20的上部是指盖体30顶面至参考平面L之间的部分。过流口141位于煲体10底面至参考平面L之间。

[0035] 如图2、图3、图6至图9所示,内锅20包括把手25,内锅20还包括内锅本体24,把手25设置在内锅本体24上。第二进风结构23包括设置在把手25上的第一进风孔251。这样,烹饪器具外部的冷空气能够经第一进风孔251由上至下(图5中向上箭头方向)进入至进风通道22中,内锅本体24加热后产生较高的温度,使得进风通道22内产生热空气,煲体10容易受热,进入至进风通道22内的冷空气能够带走进风通道22内的热空气,降低了煲体10的表面温度,能够对烹饪器具进行散热。并且,位于把手25上的第一进风孔251避免设置在煲体10上,使得煲体10朝向用户的一侧的表面完整,具有良好地外观。

[0036] 当然,在图中未示出的实施例中,第二进风结构可以包括设置在把手上的第一进风孔和设置在煲体上部的第二进风孔。或者,第二进风结构可以仅包括设置在煲体上部的第二进风孔。

[0037] 如图7所示,第一进风孔251包括设置在把手25外侧壁上的第一贯通孔、位于把手25内的空腔以及设置在把手25的底壁上的第二贯通孔。第一贯通孔的轴线垂直于第二贯通孔的轴线。这样,空腔分隔第一贯通孔和第二贯通孔,且第一贯通孔和第二贯通孔位于不同的延伸路径上,用户在拿取把手时,防止手上的汤汁或者水进入经第一贯通孔进入至第二贯通孔内,起到防水的效果。

[0038] 如图2至图4所示,烹饪器具还包括与进风通道22连通的第三进风结构12,第三进风结构12设置在煲体10和盖体30之间。这样,烹饪器具外部的冷空气还可以通过第三进风结构12由上至下进入至煲体10内,并经过进风通道22由过流口141进入至热风发生装置40内,增大了外循环的进风量。进一步能够增大进风通道22吸入的风量,以形成更大的气流,有效地提高了烘烤效率。并且,内锅本体24加热后产生较高的温度,使得进风通道22内产生热空气,煲体10容易受热,经第三进风结构12进入至进风通道22内的冷空气能够带走进风

通道22内的热空气,降低了煲体10的表面温度,能够对烹饪器具进行散热。

[0039] 如图2至图4所示,煲体10的顶部设置有台阶结构16,台阶结构16与盖体30的边沿之间的间隙形成第三进风结构12。这样,台阶结构16能够扩大煲体10容纳内锅20的容积,避免内锅20干涉烹饪器具外部的冷空气进入至煲体10内,使得烹饪器具外部的冷空气能够顺畅地进入至进风通道22内。

[0040] 如图2至图7所示,煲体10包括外壳13以及位于外壳13内的保温罩14。内锅20位于保温罩14内,第一进风结构11包括设置在外壳13的底部的第三进风孔133、设置在保温罩14的底部的第四进风孔142以及设置在第三进风孔133和第四进风孔142之间的连通通道15。这样,烹饪器具外部的冷空气由外壳13的底部通过连通通道15由下至上进入至保温罩14内,并能够顺畅地经过进风通道22由过流口141进入至热风发生装置40内。并且,内锅本体24加热后产生较高的温度,使得进风通道22内产生热空气,保温罩14和外壳13容易受热,经连通通道15进入至进风通道22内的冷空气能够带走进风通道22内的热空气,降低了煲体10的表面温度,能够对烹饪器具进行散热。如图5所示,连通通道15包括设置在第三进风孔133处的第一筒段以及设置在第四进风孔142处的第二筒段,第一筒段和第二筒段插接配合形成筒状结构。在图中未示出的实施例中,连通通道还可以是管状结构。本实施例的第一筒段与外壳13为一体成型结构,当然,第一筒段与外壳还可以是通过螺接或者铆接或者紧固件或者粘接连接。本实施例的第二筒段与保温罩14为一体成型结构,当然,第二筒段与保温罩还可以是通过螺接或者铆接或者紧固件或者粘接连接。

[0041] 如图6、图10和图11所示,外壳13包括底壳134以及设置在底壳134上的壳本体135。第三进风孔133设置在底壳134上,第一筒段设置在底壳134上的第三进风孔133处。为了防止烹饪器具外部的杂物进入经第三进风孔133进入至底壳134内,第一筒段的内部设置有阻挡筋,阻挡筋能够阻杂物进入。

[0042] 如图2至图7所示,烹饪器具还包括回风口21,回风口21设置在内锅20的侧壁上,并与进风通道22连通。在烹饪器具进行外循环的同时,进入内锅20内的一部分热风从回风口21能够再次进入进风通道22,并由过流口141再次进入至热风发生装置40内,并通过热风发生装置40再次被送入至内锅20内对食物进行加热,上述过程形成内循环。内循环过程能够使内锅内快速升温,提高了烘烤效率。

[0043] 如图1至图7所示,具体地,过流口141位于保温罩14底面至参考平面L之间且位于烹饪器具的后部(远离用户的一侧),热风发生装置40也位于烹饪器具的后部。在烹饪器具烘烤食物的过程中,烹饪器具外部的冷空气可以同时由三条路径进入进风通道22内,并由过流口141进入至热风发生装置40内。下面将分别对三条路径进行介绍。

[0044] 第一路径为:烹饪器具外部的冷空气由外壳13的底部的第三进风孔133经连通通道15由下至上(图5中向上箭头方向)经保温罩14的第四进风孔142进入至进风通道22位于内锅20的底部与保温罩14的底部之间的部分内,再进入至过流口141内。

[0045] 第二路径为:烹饪器具外部的冷空气沿把手25上的第一进风孔251由外至内(图7中向内箭头方向)进入至进风通道22位于内锅20的侧部与保温罩14的侧部之间的部分内,再沿进风通道22由上至下(图6中向下箭头方向)进入至进风通道22位于内锅20的底部与保温罩14的底部之间的部分内,再进入至过流口141内。

[0046] 第三路径为:烹饪器具外部的冷空气沿台阶结构16与盖体30的边沿之间的间隙由

上至下(图4中向下箭头方向)进入至进风通道22位于内锅20的侧部与保温罩14的侧部之间的部分内,再沿进风通道22由上至下(图6中向下箭头方向)进入至进风通道22位于内锅20的底部与保温罩14的底部之间的部分内,再进入至过流口141内。

[0047] 这样,由烹饪器具外部的冷空气可以同时由三条路径进入进风通道22内,大大增加了外循环的进风量以形成足够大的气流,有效地提高了烘烤效率。

[0048] 同时,烹饪器具外部的冷空气同时由上述三条路径进入进风通道22内的过程中,进入内锅20内的热风由下至上(图3中向上箭头方向)从回风口21(与热风发生装置40的热风出风口41吹风相反的方向)能够再次进入进风通道22位于内锅20的侧部与保温罩14的侧部之间的部分内,并由过流口141再次进入至热风发生装置40内。

[0049] 热风发生装置包括:风道结构42、加热风叶43、发热件44以及隔热风嘴45。风道结构42设置在外壳13的后侧内壁和保温罩14的后侧外壁之间,过流口141与风道结构42连通。加热风叶43设置在风道结构42内。发热件44包括壳体441及设置在壳体441内的发热体442,壳体441与风道结构42连通。隔热风嘴45罩设在壳体441上,隔热风嘴45具有热风出风口41。过流口141位于风道结构42的下方,发热件44位于风道结构42的上方。驱动风机60优选为离心风机,当然也可以是轴流风机。发热体442可以是发热盘、卤素管或者发热丝。其中,相比于发热体442为发热盘或者卤素管而言,当发热体442使用发热丝时,发热体442的表面积大,被加热风叶43吹走的热量较多,进一步能够提高烹饪器具的加热速度。隔热风嘴45的设置便于将发热件44产生的热风快速地导入至内锅20内。

[0050] 如图2至图7所示,保温罩14的内部形成容纳腔18,热风发生装置40设置在外壳13和保温罩14之间。外壳13和保温罩14之间形成散热腔17。散热腔17与连通通道15的内部相互隔离。这样,散热腔17和连通通道15的内部形成两个独立的空间,散热腔17向外散热时,不会对经连通通道15内流入的冷空气产生干涉,一方面保证冷空气能够顺畅地经第一进风结构11进入至进风通道22内,另一方面保证散热腔17的散热效果。上述的散热腔17为外壳13和保温罩14之间形成的夹层,散热腔17的设置还能够容纳热风发生装置,以将热风发生装置安装在外壳13的后侧和保温罩14的后侧之间。

[0051] 如图2至图7所示,烹饪器具还包括设置在散热腔17内的散热风叶50。散热风叶50连接在驱动风机60的后侧,加热风叶43连接在驱动风机60的前侧。这样,一个驱动风机60能够同时驱动散热风叶50和加热风叶43转动。煲体10的后侧上间隔地设置有散热进口131和散热出口132。具体地,散热风叶50位于烹饪器具的后部。在烹饪器具烘烤食物的过程中,热风发生装置40以及内锅20能够产生大量的热量,热风发生装置40、保温罩14以及外壳13容易受热,驱动风机60驱动散热风叶50工作时,能够从散热进口131由外至内(图3中向内箭头方向)吸入烹饪器具外部的冷空气,形成散热冷风,散热冷风由下至上(图3中向上箭头方向)和由上至下(图3中向下箭头方向)扩散,带走热风发生装置40、保温罩14以及外壳13的热量,降低了煲体10的表面温度,能够有效地对烹饪器具进行散热。上述的“前侧”是指烹饪器具朝向用户的一侧,“后侧”是指烹饪器具背离用户的一侧。

[0052] 如图2和图6所示,盖体30上设置有出风口31,回风口21设置在内锅20靠近热风发生装置40一侧的侧壁上,且回风口21位于热风发生装置40的热风出风口41的下方。这样,回风口21距离热风发生装置40以及过流口141较近,能够较快的回收内锅20内的热风,避免大部分的热风从出风口31排出,以保证内锅20内的升温速度。并且由于回风口21位于热风发

生装置40的热风出风口41的下方,避免干涉热风发生装置40的热风出风口41吹出热风,以使热风发生装置40能够顺畅地将热风送入至内锅20内。

[0053] 如图2和图6所示,为了从热风出风口41吹出的热风穿过内锅20的侧壁,容易进入至内锅20内,内锅20的侧壁上设置有避让热风出风口41的避让缺口26。回风口21位于避让缺口26的下方。这样,热风通过避让缺口26能够穿过内锅20的侧壁。

[0054] 如图2和图6所示,盖体30上设置有出风口31。盖体30包括盖体本体32以及设置在盖体本体32内的导流板33。出风口31设置在盖体本体32上。从热风出风口41吹出热风能够沿导流板33的导流方向进入至内锅20内,便于烹饪器具进行外循环。同时,热风加热内锅20内的食物后,一部分热风从出风口31排出烹饪器具外。盖体本体32为玻璃盖。玻璃盖形成透明结构。这样,在烹饪器具烹饪食材的过程中,用户从烹饪器具的上方,通过玻璃盖能够直接且全面地看到内锅20内的烹饪情况,实时地得知烹饪效果。

[0055] 在本实施例中,该烹饪器具包括空气炸锅或电饭煲或电压力锅或具有烘烤、做饭、做菜功能的多功能加热锅。

[0056] 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。

[0057] 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。

[0058] 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。

[0059] 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。

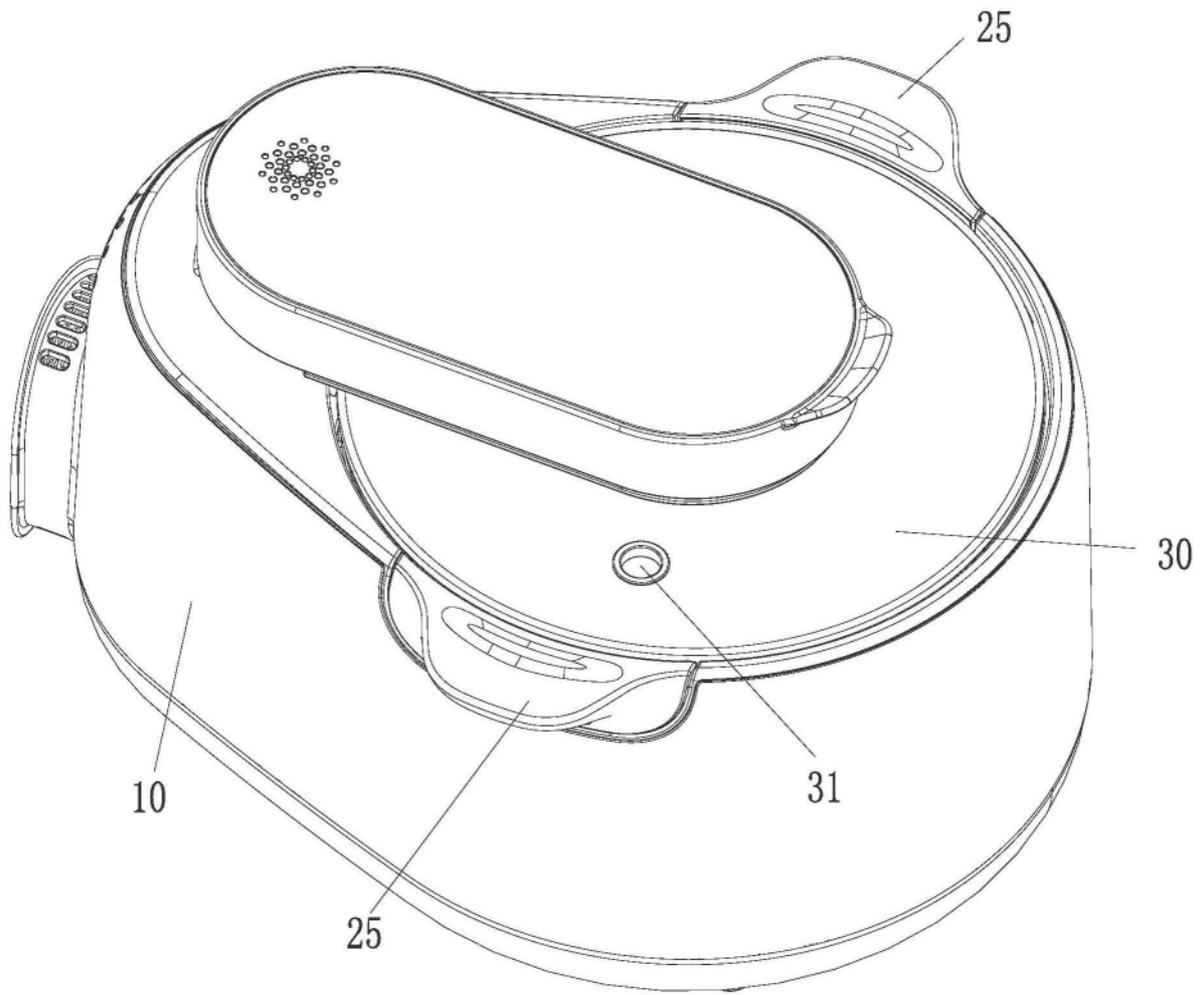


图1

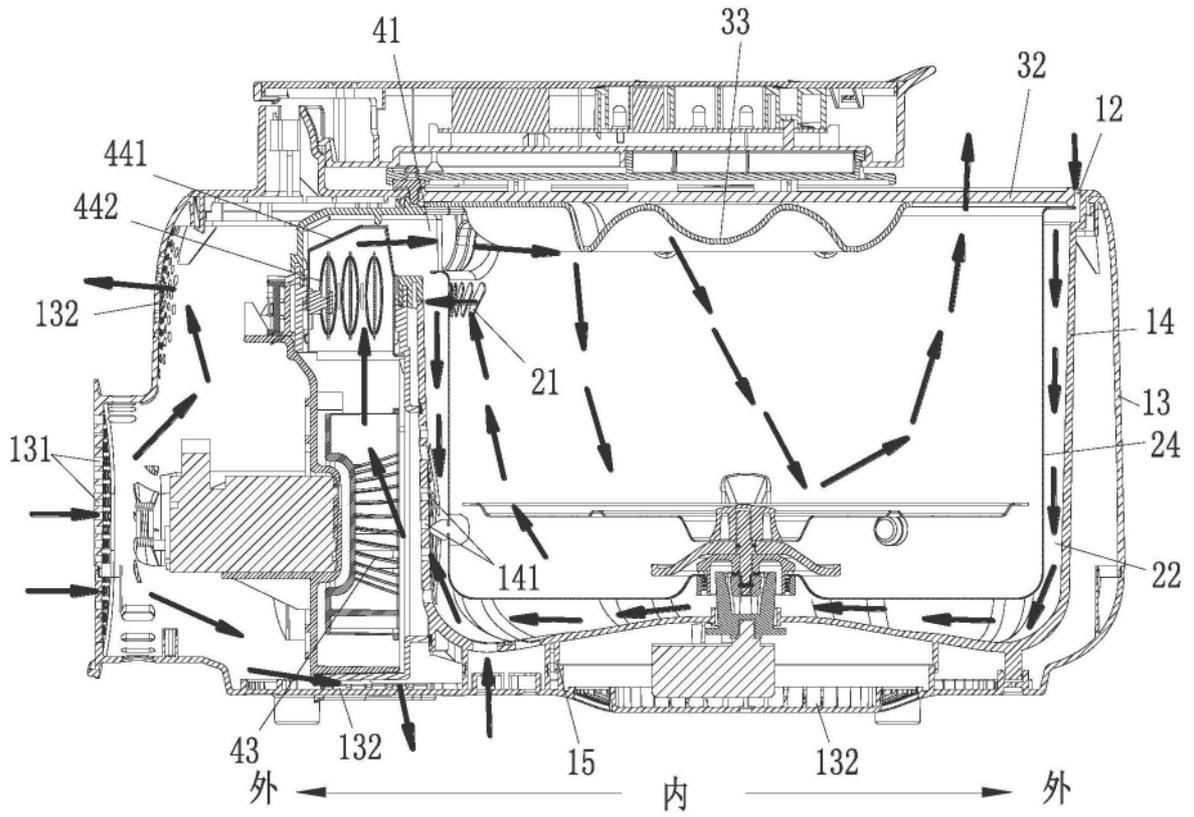


图3

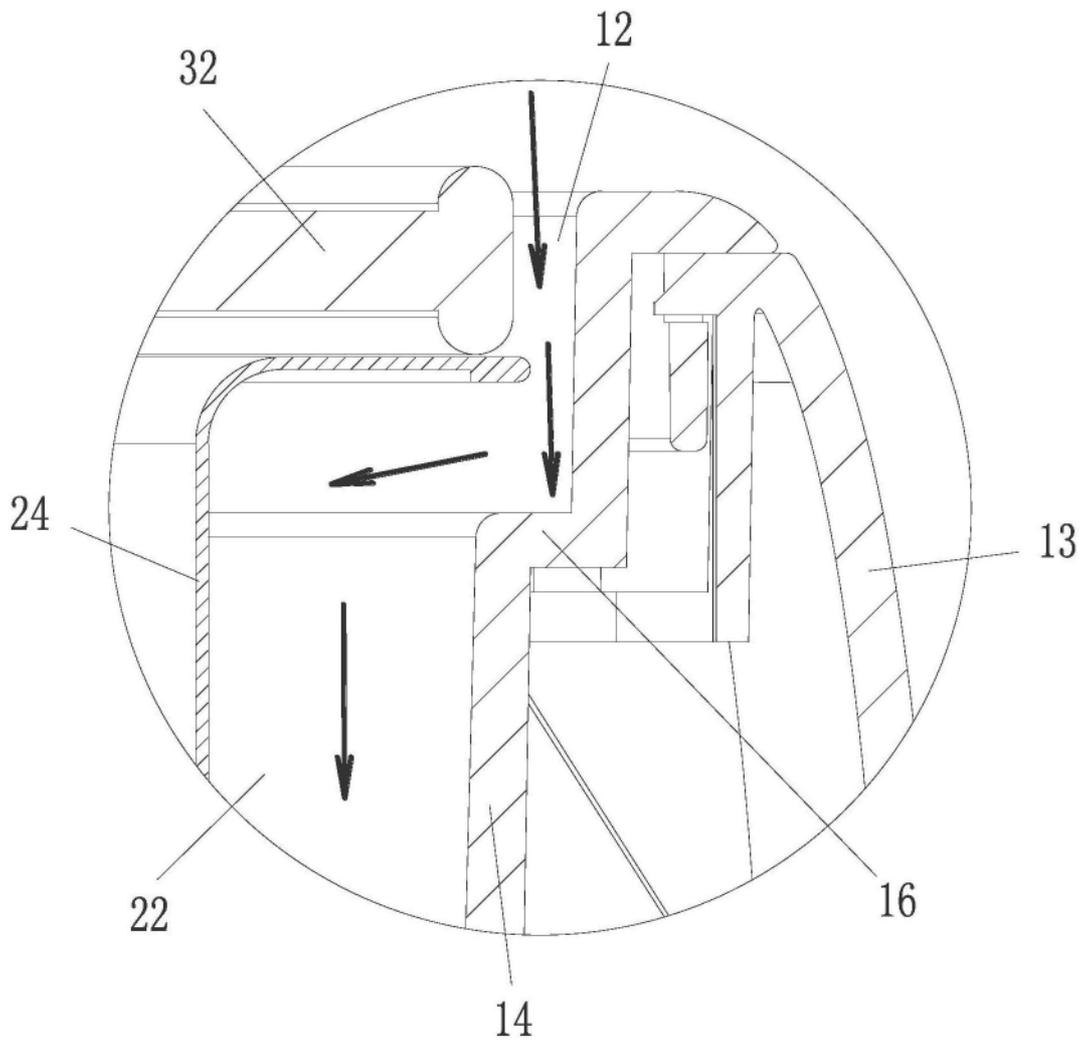


图4

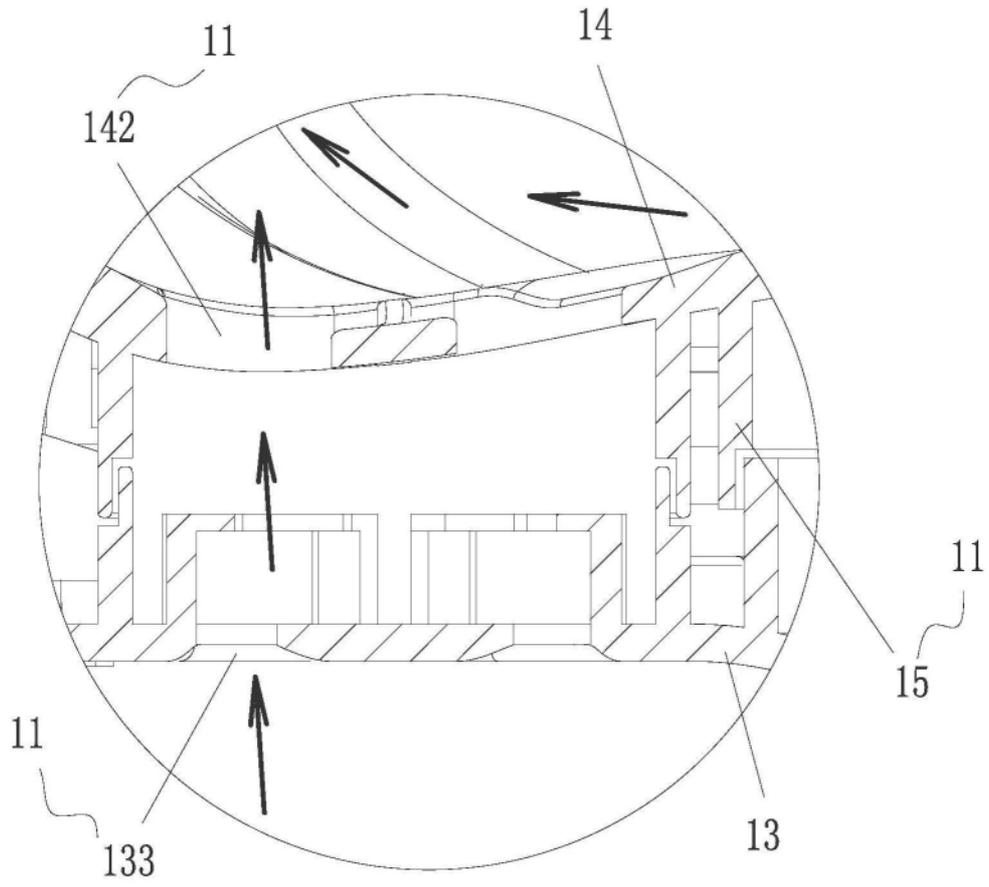


图5

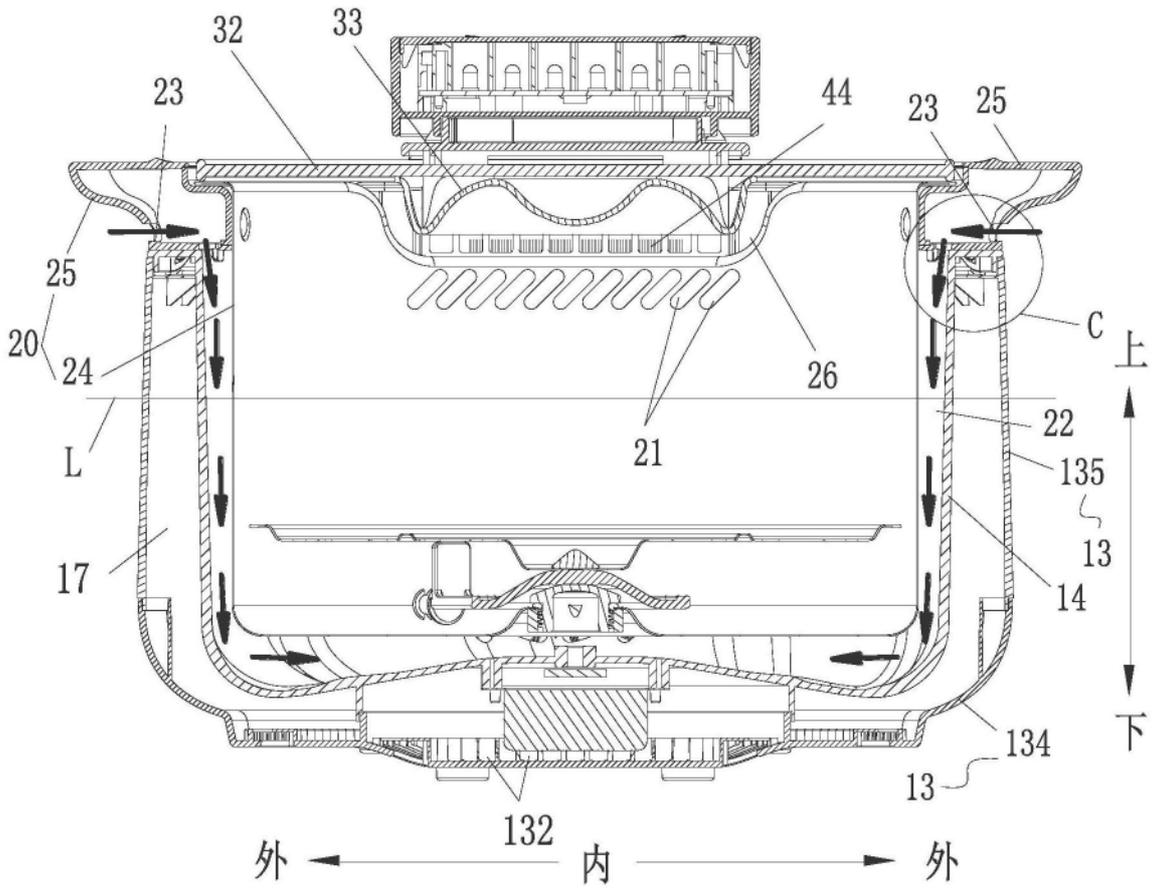


图6

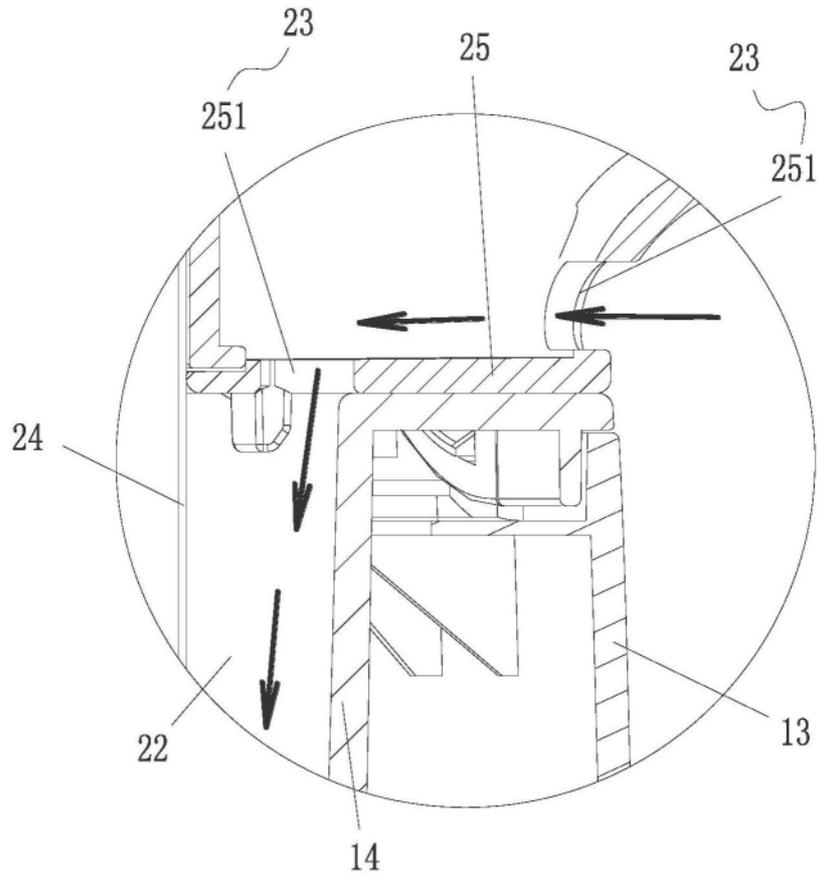


图7

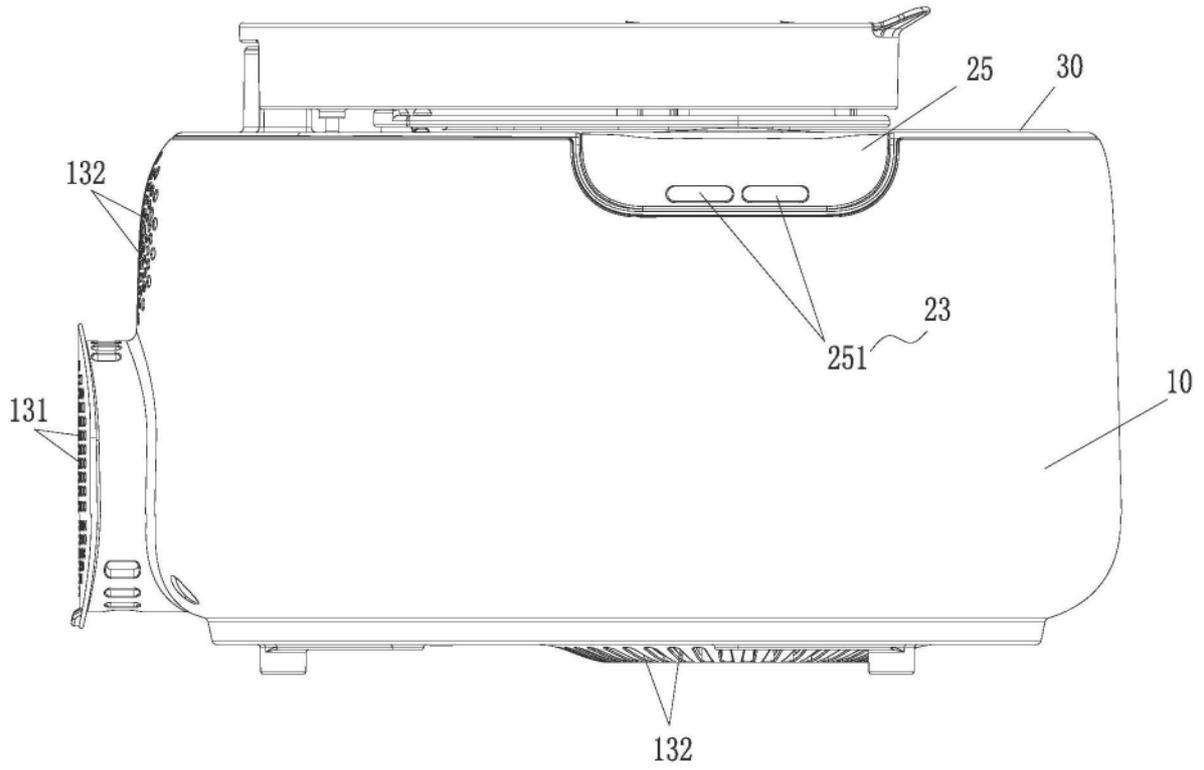


图8

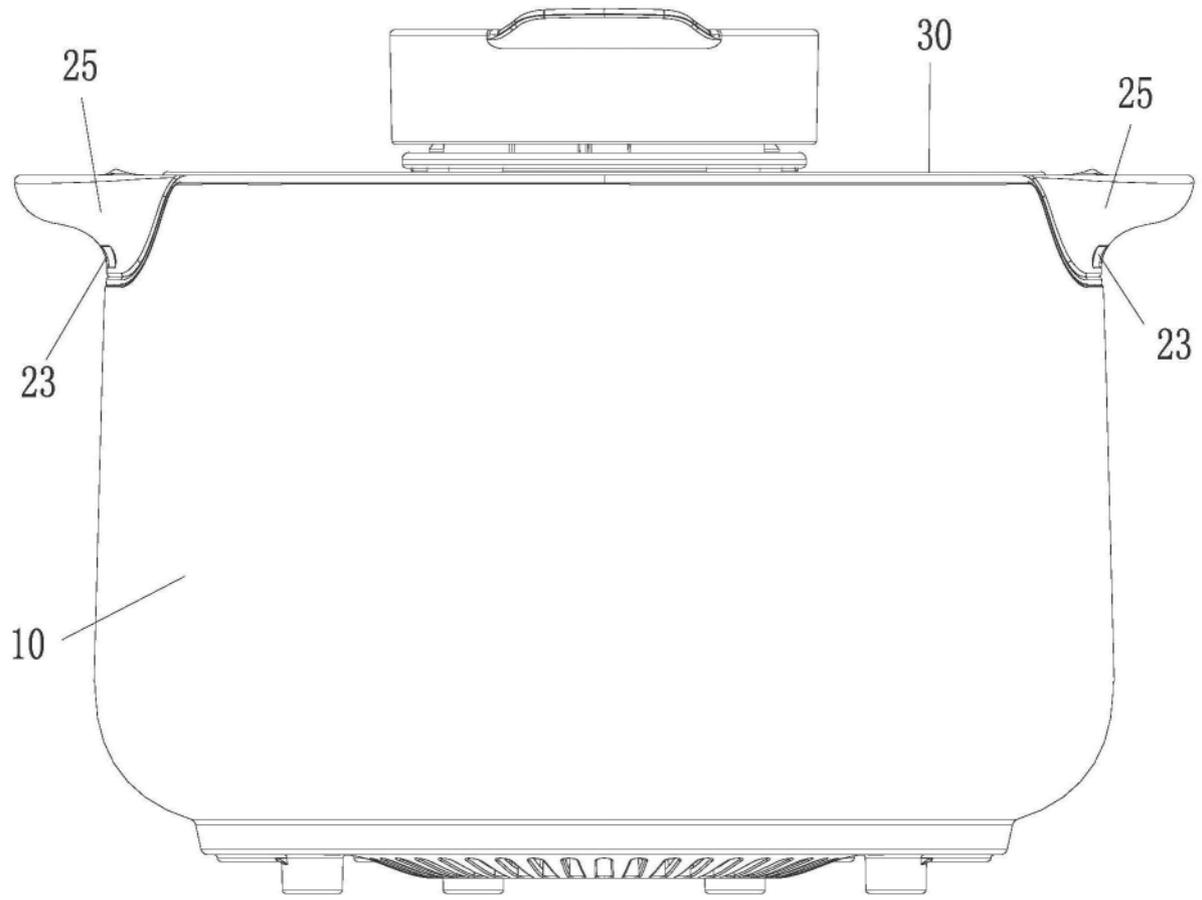


图9

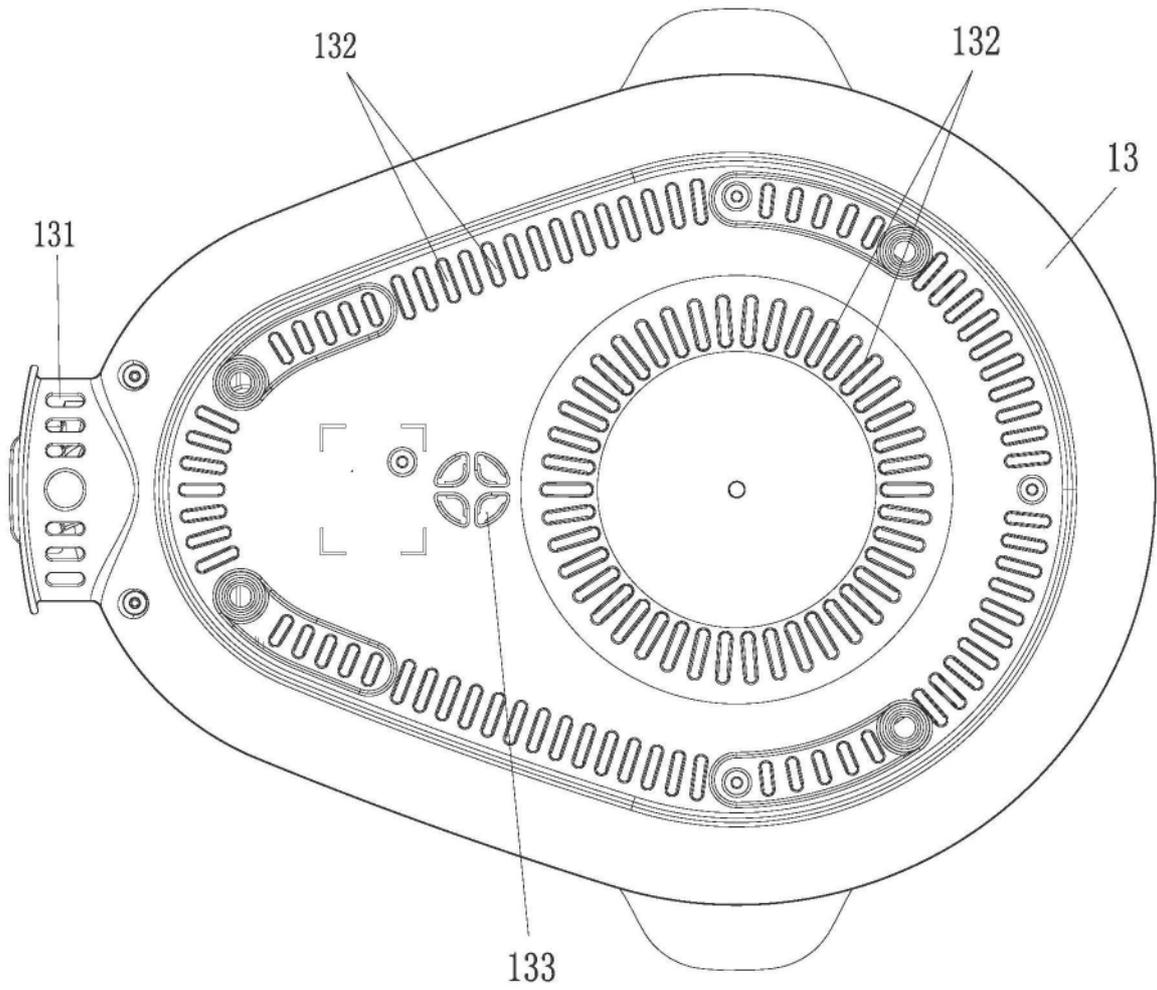


图10

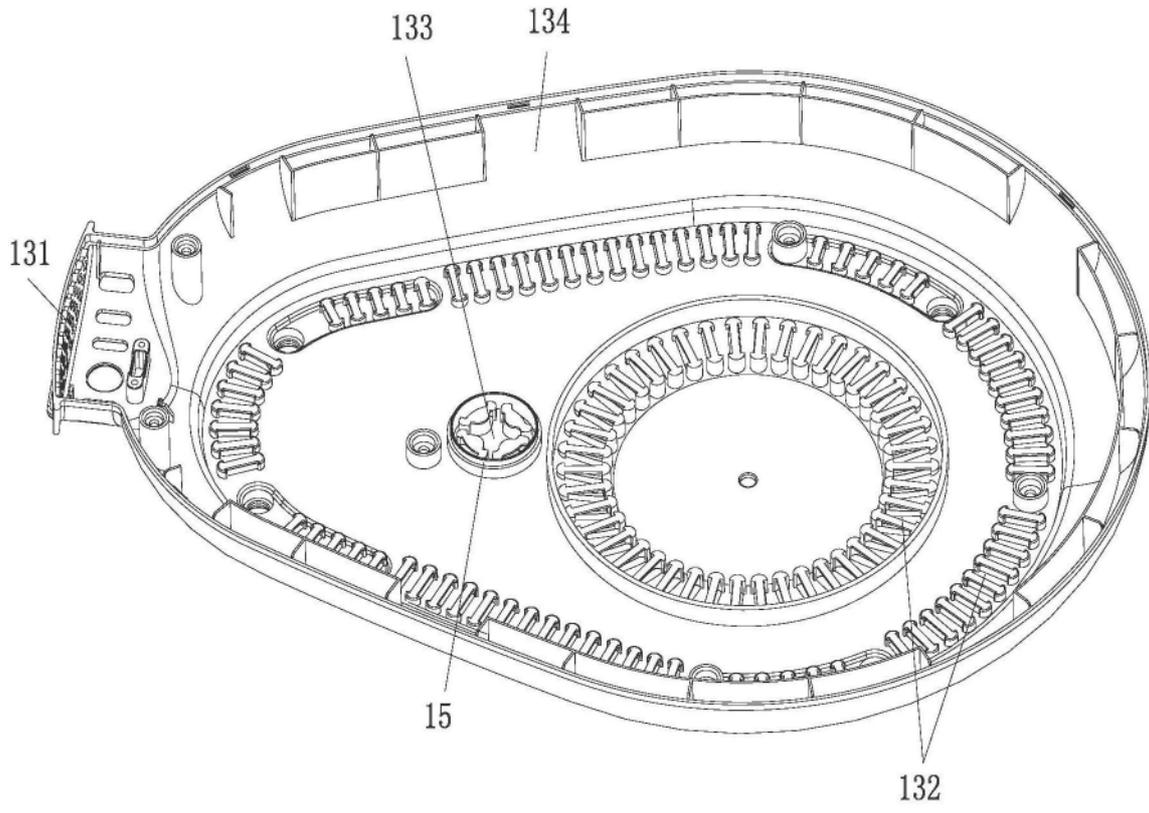


图11