



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 214259051 U

(45) 授权公告日 2021. 09. 24

(21) 申请号 202022210514.3

(22) 申请日 2020.09.30

(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 周伟

(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 王西江

(51) Int.Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

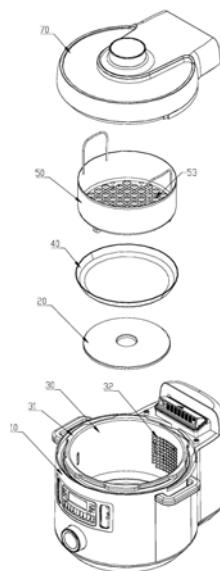
权利要求书1页 说明书5页 附图4页

(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,该烹饪器具包括:煲体,具有容纳腔;保温罩,环形设置在容纳腔内,保温罩的侧壁设置有多通风孔;烘烤组件,至少部分设置在煲体内;油盘,位于保温罩内,多个通风孔中的至少一个位于油盘的上方;烤架,放置在油盘上。通过本申请提供的技术方案,能够解决现有技术中的烘烤时间长、效果差的问题。



1. 一种烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具包括:
煲体(10),具有容纳腔;
保温罩(30),环形设置在所述容纳腔内,所述保温罩(30)的侧壁设有多个通风孔(32);
烘烤组件,至少部分设置在所述煲体(10)内;
油盘(40),位于所述保温罩(30)内,所述多个通风孔(32)中的至少一个位于所述油盘(40)的上方;
烤架(50),放置在所述油盘(40)上。
2. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述油盘(40)的上端面低于最低处的所述通风孔(32)。
3. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述烹饪器具还包括发热盘(20),所述发热盘(20)设置在所述容纳腔内,所述油盘(40)设置在所述发热盘(20)上方;和/或,所述油盘(40)的底面与所述发热盘(20)的端面相适配。
4. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述油盘(40)的开口处的尺寸大于所述烤架(50)的截面尺寸;和/或,所述油盘(40)的开口处的尺寸大于所述油盘(40)的底部的尺寸。
5. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述油盘(40)的高度在20mm至70mm的范围内;和/或,所述油盘(40)的厚度在0.4mm至4mm的范围内。
6. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烤架(50)包括主体(51)和多个支腿(52),多个所述支腿(52)环形设置在所述主体(51)的底部,所述主体(51)的底部设有第一通孔(53)。
7. 根据权利要求6所述的烹饪器具,其特征在于,所述油盘(40)的开口所在的端面高于所述主体(51)的底面。
8. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述保温罩(30)的内壁上环形间隔地设有多个支撑件(33),所述油盘(40)设置在所述多个支撑件(33)上;和/或,所述油盘(40)的侧壁上环形间隔地设有多个第二通孔(41)。
9. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述保温罩(30)与所述烤架(50)的间隙在2至40mm。
10. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述煲体(10)具有加热通道,所述烘烤组件包括发热管(61)和风机(62),所述发热管(61)和所述风机(62)设置在所述加热通道内,所述烹饪器具还包括盖体(70),所述盖体(70)上设有风道(71),所述风道(71)具有相对设置的进风口和出风口,所述风道(71)的进风口与所述加热通道连通,所述风道(71)的出风口对应所述烤架(50)设置,所述通风孔(32)与所述加热通道连通。

烹饪器具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及生活电器技术领域,具体而言,涉及一种烹饪器具。

背景技术

[0002] 目前,现有的具有烘烤功能的压力锅在进行烘烤时,是将烤架放在内锅中进行烘烤工作,但是采用上述方式进行烘烤,其不利用锅内空气的循环流动,进而导致食物烘烤时间长、效果差。

实用新型内容

[0003] 本实用新型提供一种烹饪器具,以解决现有技术中的烘烤时间长、效果差的问题。

[0004] 本实用新型提供了一种烹饪器具,该烹饪器具包括:煲体,具有容纳腔;保温罩,环形设置在容纳腔内,保温罩的侧壁设置有多个通风孔;烘烤组件,至少部分设置在煲体内;油盘,位于保温罩内,多个通风孔中的至少一个位于油盘的上方;烤架,放置在油盘上。

[0005] 应用本实用新型的技术方案,在该烹饪器具中设置油盘,在进行烘烤时,可以在保温罩内放置油盘,然后利用油盘来承载烤架,由于油盘高度相对较低,这样锅内在进行热循环时,能够减少对空气流动的阻挡,从油盘内流出的空气能够便于进入通风孔内,提高了锅内的空气流动性,进而能够提高烘烤效率,节省烧烤时间,提高了烘烤效果。

[0006] 进一步地,油盘的上端面低于最低处的通风孔。通过上述设置能够进一步提高空气流动效果,提高烘烤效率。

[0007] 进一步地,烹饪器具还包括发热盘,发热盘设置在容纳腔内,油盘设置在发热盘上方;和/或,油盘的底面与发热盘的端面相适配。这样能够使油盘的底面与发热盘端面相贴合,使油盘能够更稳定地放置在发热盘上。

[0008] 进一步地,油盘的开口处的尺寸大于烤架的截面尺寸;和/或,油盘的开口处的尺寸大于油盘的底部的尺寸。这样便于将烤架放置在油盘内,并且能够便于油盘收集烤架上的油渍。油盘的开口处的尺寸大于油盘的底部的尺寸,能够减少所占空间,节省材料,降低成本。

[0009] 进一步地,油盘的高度在20mm至70mm的范围内;和/或,油盘的厚度在0.4mm至4mm的范围内。通过上述设置方式,能够在保证油盘收集油渍的同时,减少对空气的干扰,保证空气的正常流动。将油盘的厚度在0.4mm至4mm的范围内,能够保证油盘的结构强度,并且能够减少油盘重量,降低成本。

[0010] 进一步地,烤架包括主体和多个支腿,多个支腿环形设置在主体的底部,主体的底部设置有第一通孔。在主体底部设置多个支腿可以提高烤架的稳定性,在主体底部设置第一通孔能够便于油渍流至油盘内,并且能够便于烤架内的空气从烤架内流出。

[0011] 进一步地,油盘的开口所在的端面高于主体的底面,如此设置能够减少油渍从油盘溅出的可能性。

[0012] 进一步地,保温罩的内壁上环形间隔设置有多个支撑件,油盘设置在多个支撑件

上;和/或,油盘的侧壁上环形间隔地设置有多个第二通孔。通过设置支撑件,能够便于对油盘进行支撑,方便放置油盘。并且,通过设置支撑件,可以增加保温罩内的流动空间,以进一步提高空气在保温罩内的流通,进一步提高保温罩内热循环效率。通过设置第二通孔可以便于油盘内外空气流通。

[0013] 进一步地,保温罩与烤架的间隙在2至40mm。通过上述设置,能够保证保温罩与烤架之间有足够间隙。

[0014] 进一步地,煲体具有加热通道,烘烤组件包括发热管和风机,发热管和风机设置在加热通道内,烹饪器具还包括盖体,盖体上设置有风道,风道具有相对设置的进风口和出风口,风道的进风口与加热通道连通,风道的出风口对应烤架设置,通风孔与加热通道连通。上述方案结构简单,能够使食物进行充分、均匀地烘烤,提高烘烤效果。

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示出了本实用新型提供的烹饪器具的爆炸图;

[0017] 图2示出了本实用新型提供的烹饪器具的剖视图;

[0018] 图3示出了图2中油盘和烤架的结构示意图;

[0019] 图4示出了本实用新型提供的烹饪器具在烘烤时的示意图;

[0020] 图5示出了本实用新型提供的保温罩的又一结构示意图;

[0021] 图6示出了本实用新型提供的油盘的又一结构示意图。

[0022] 其中,上述附图包括以下附图标记:

[0023] 10、煲体;

[0024] 20、发热盘;30、保温罩;31、锅牙;32、通风孔;33、支撑件;

[0025] 40、油盘;41、第二通孔;

[0026] 50、烤架;51、主体;52、支腿;53、第一通孔;

[0027] 61、发热管;62、风机;70、盖体;71、风道。

具体实施方式

[0028] 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。

[0029] 如图1和图2所示,本实用新型实施例提供一种烹饪器具,该烹饪器具包括:煲体10、保温罩30、烘烤组件、油盘40以及烤架50。其中,煲体10具有容纳腔,保温罩30环形设置在容纳腔内,保温罩30可以起到保温、隔热的作用,保温罩30的侧壁设置多个通风孔32。烘烤组件至少部分设置在煲体10内,烘烤组件用于对食物进行烘烤。油盘40位于保温罩30内,多个通风孔32中的至少一个位于油盘40的上方,烤架50放置在油盘40上。具体的,该烹

饪器具为具有烘烤功能的压力锅,保温罩30可以在切换至压力锅功能时进行烹饪操作,而需要进行烘烤时,则可选择烘烤组件进行烘烤。在本实施例中,保温罩30上设置有锅牙31,锅牙31能够与盖体70上的盖牙配合锁紧,能够通过锅牙31进行承压。

[0030] 通过本实施例提供的技术方案,在该烹饪器具中设置油盘40,在进行烘烤时,可以将油盘40放置在保温罩30内以替换原有压力锅中的内锅,然后利用油盘40来承载烤架50,由于油盘40高度相对较低,这样锅内在进行热循环时,能够减少对空气流动的阻挡,从油盘40流出的空气便于进入通风孔32内,提高了锅内的空气流动性,进而能够提高烘烤效率,节省烧烤时间,提高了烘烤效果。并且,上述技术方案其结构简单、成本低,便于使用者使用。

[0031] 具体的,油盘40的上端面低于最低处的通风孔32设置。通过上述结构设置,利用多个通风孔32进行通风,能够提高通风量;将油盘40的上端面设置为低于最低处的通风孔32,能够便于锅内的空气由油盘40流动至通风孔32内。在本实施例中,保温罩30的通风孔32均位于保温罩30的同一侧,且阵列排布在侧壁上。

[0032] 如图3所示,该烹饪器具还包括发热盘20,发热盘20设置在容纳腔内,且位于容纳腔的底部,油盘40设置在发热盘20上方。油盘40的底面与发热盘20的端面相适配,通过上述设计,能够使油盘40的底面与发热盘20的表面相贴合,使油盘40能够平稳地放置在发热盘20上,进而能够保证烤架50平稳摆放在油盘40内。在本实施例中,发热盘20的端面为弧形,相应的,油盘40的底面也为弧形结构。

[0033] 在本实施例中,油盘40的开口处的尺寸大于烤架50的截面尺寸,通过上述结构,可以保证烤架50完全摆放在油盘40内,并且能够使烤架50内的油渍能够尽可能落入油盘40,保持锅内的清洁,便于使用者进行清洁。

[0034] 其中,油盘40的结构可以为柱形,也可为多边形。油盘40的开口处的尺寸可以等于油盘40底部的尺寸,也可将油盘40的开口处的尺寸设置为大于油盘40的底部的尺寸。在本实施例中,油盘40的开口处的尺寸大于其底部的尺寸,这样可以便于使用者放置烤架50,并且能够节省空间和材料,降低成本。

[0035] 其中,油盘40的高度过低,在进行烘烤时,油渍容易从油盘40中溢出;油盘40的高度过高,则会影响空气流动。因此,在本实施例中,将油盘40的高度设置在20mm至70mm的范围内。这样既能够保证空气流动的流畅性,又能够避免油渍溢出。

[0036] 在本实施例中,油盘40的厚度在0.4mm至4mm的范围内,这样既可以保证油盘40的结构强度,又可以起到降低重量、节省材料的作用。

[0037] 具体的,烤架50包括主体51和多个支腿52,多个支腿52环形设置在主体51的底部,主体51的底部设置有第一通孔53。通过在主体51底部环形设置多个支腿52,可以提高烤架50摆放的稳定性,并且便于与油盘40配合放置。主体51的底部设置第一通孔53,可以利用第一通孔53将食物烘烤时溢出的油渍流至油盘40中,并且能够使烘烤时吹出的热风能够从第一通孔53直接吹至烤架50外侧,提高热风的流动性,便于实现热循环。

[0038] 其中,在本实施例中,油盘40的开口处的高度高于主体51的底面,即油盘40的远离发热盘20的端面高于主体51的底面,这样能够使烤架50摆放更加稳定,并且能够减少油渍溅到油盘40外,利于油盘40收集油渍。

[0039] 具体的,在本实施例中,将保温罩30与烤架50的间隙设置在2mm至40mm。通过上述

设置,能够保证保温罩30与烤架50之间有足够的间隙,保证空气流通,并且能够使烤架50具有相对较大的容纳空间,方便放置食物。

[0040] 具体的,该煲体10内具有加热通道,烘烤组件包括发热管61和风机62,发热管61和风机62设置在加热通道内,烹饪器具还包括盖体70,盖体70上设置有风道71,风道71具有相对设置的进风口和出风口,风道71的进风口与加热通道连通,风道71的出风口对应烤架50设置,通风孔32与加热通道连通。如图4所示,在进行烘烤时,风机62将风吹至发热管61处进行加热,加热后的风从风道71的出风口吹出,风道71的出风口正对烤架50设置,这样可以使热风尽可能均匀吹到烤架50的食物上,热风一部分从烤架50的侧壁吹出,一部分由从底部的第一通孔53吹出,最终进入保温罩30的通风孔32内,并由风机62在此吹至发热管61处以完成热循环。

[0041] 如图5所示,本申请提供了保温罩的又一实施例,本实施例与上述实施例的不同之处仅在于,保温罩30上设置有多个支撑件33,多个支撑件33沿保温罩30的内壁环形间隔设置,通过支撑件33来放置油盘40。利用上述结构,可以提高保温罩30内的流动空间,以进一步提高空气在保温罩内的流通,进一步提高保温罩内热循环效率。具体的,可在保温罩30上冲压4个凸起,凸起形成该支撑件33,通过凸起来支撑油盘40。使用时,将油盘40的底部放置在凸起上即可。

[0042] 如图6所示,本申请提供了油盘的又一实施例,本实施例与上述实施例的不同之处仅在于,油盘40的侧壁上设置有多个第二通孔41,多个第二通孔41环形间隔设置。通过设置第二通孔41可以提高油盘40内外的流通速率,进一步提高内热循环效率。

[0043] 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。

[0044] 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。

[0045] 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。

[0046] 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。

[0047] 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。

[0048] 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。

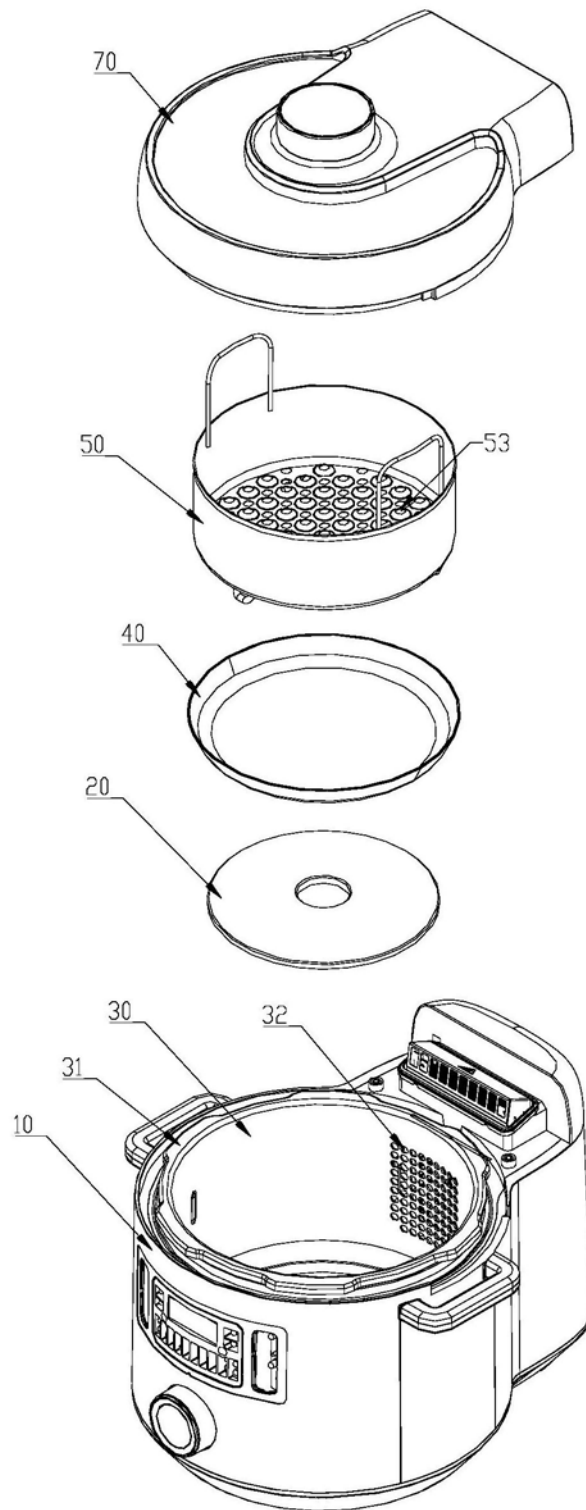


图1

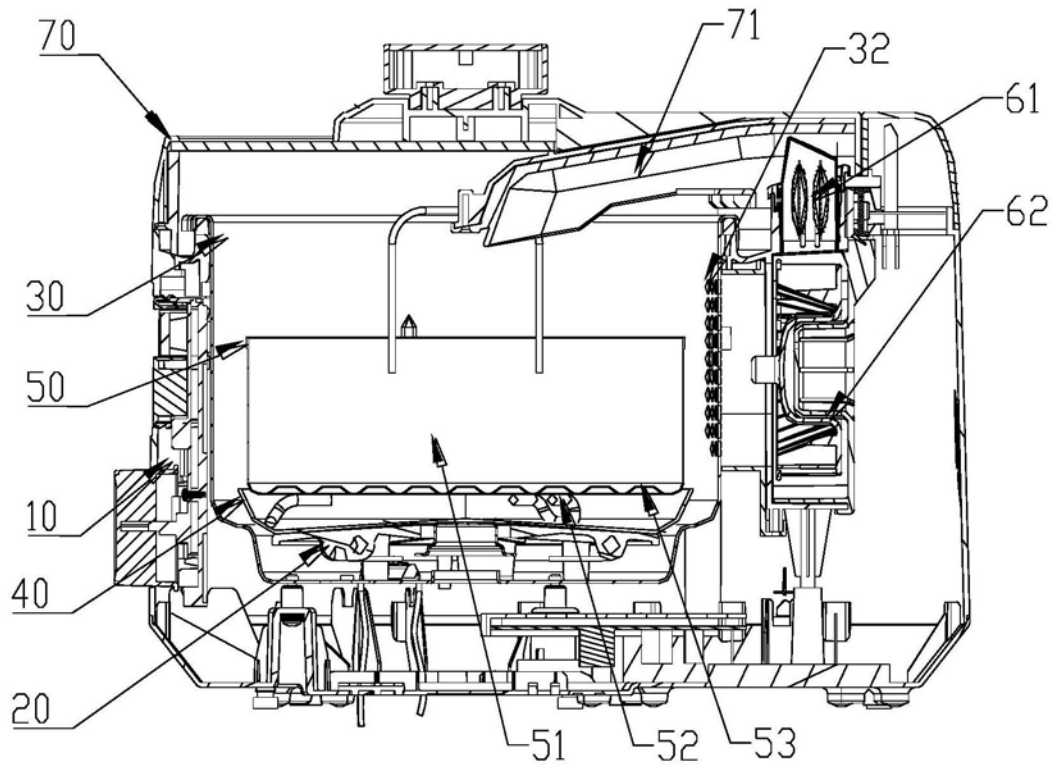


图2

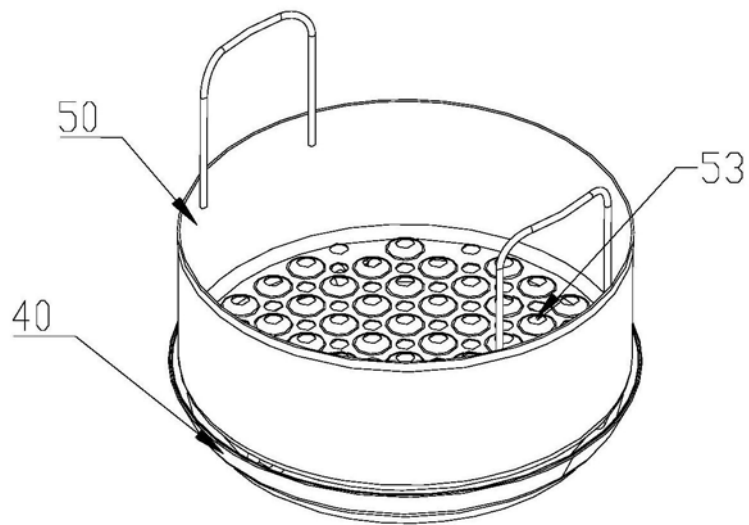


图3

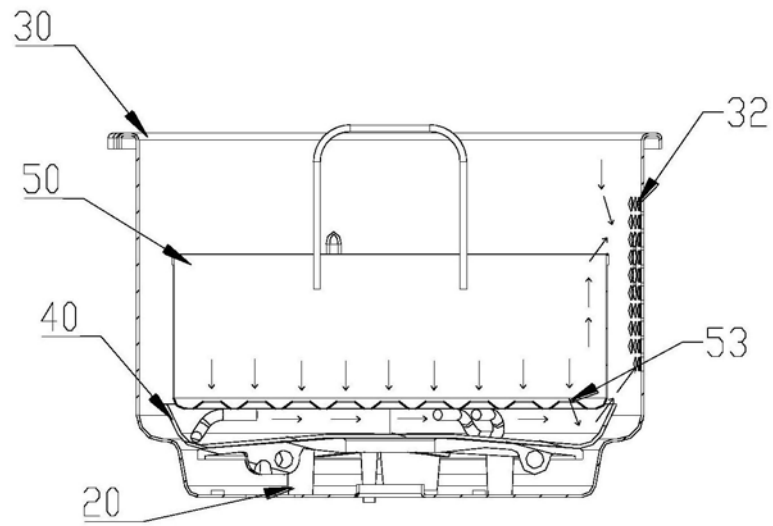


图4

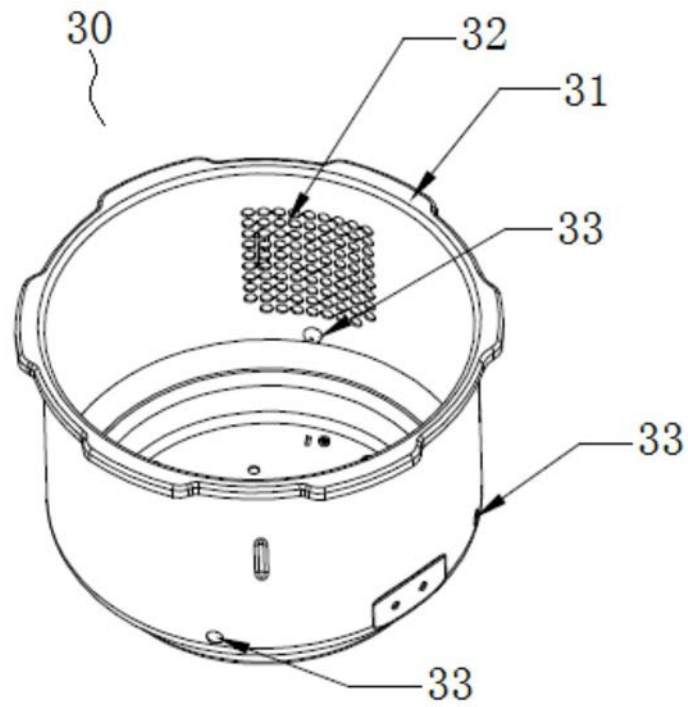


图5

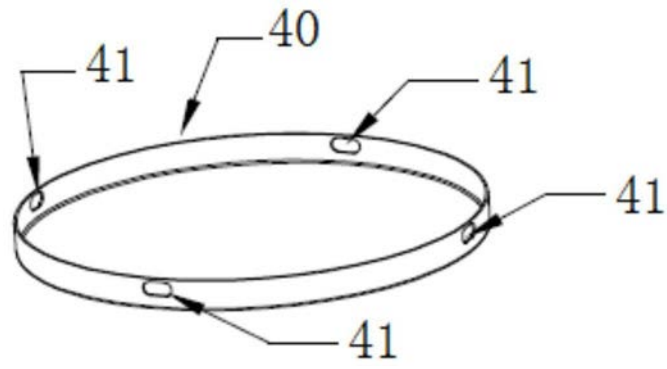


图6