

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



# [12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200710032897.6

[51] Int. Cl.

A47J 27/00 (2006.01)

A47J 37/00 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

[43] 公开日 2009年7月1日

[11] 公开号 CN 101467841A

[22] 申请日 2007.12.26

[21] 申请号 200710032897.6

[71] 申请人 蒋克亮

地址 519000 广东省珠海市香洲区香洲人民  
东路 289 号 4-1103 室

[72] 发明人 蒋克亮

[74] 专利代理机构 广州三环专利代理有限公司

代理人 温旭

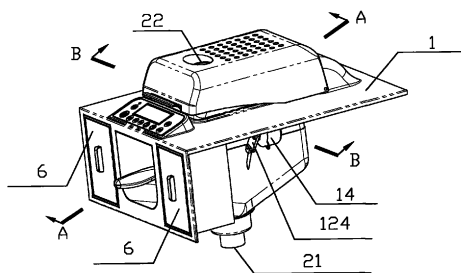
权利要求书 3 页 说明书 13 页 附图 11 页

[54] 发明名称

烹饪机

[57] 摘要

本发明涉及一种烹饪机。本发明要解决的技术问题是如何提供一种方便可靠、简单实惠的烹饪机。本烹饪机包括外壳、锅体和可转动或摆动的锅铲，所述锅体狭长、呈圆筒形，上部切除，切口两侧分别设有一个弧形罩板，该弧形罩板曲面与锅体的曲面半径相对应，弧形罩板的上缘分别设有滑板，所述锅铲下表面与锅内表面大致吻合。本发明烹饪机具有结构简单可靠、使用方便的优点；使用微电脑控制时，用户只要按照要求配好料，选择相应的程序，即可自动完成烹饪；温度控制在 180℃ 以下，不会产生油烟，彻底远离烟熏火燎；加冲洗装置，可以实现自动清洗，适于各类家庭使用，是厌恶油烟的时尚女性的厨房必备武器。



- 1、一种烹饪机，包括外壳、锅体和可转动或摆动的锅铲，其特征在于：  
所述锅体狭长、呈圆筒形，上部切除，切口两侧分别设有一个弧形罩板，  
该弧形罩板曲面与锅体的曲面半径相对应，弧形罩板的上缘分别设有滑  
板，所述锅铲下表面与锅体内表面大致吻合。
- 2、根据权利要求1所述的新型烹饪机，其特征在于：其还包括供料机构，  
该供料机构包括液体料盒、快熟菜斗和慢熟菜斗，液体料盒设有受电磁  
阀或泵控制的出料口；快熟菜斗和慢熟菜斗下部开口，菜斗翻动时，菜  
料可从开口进入锅体内，锅铲及菜斗上均配有驱动电机。
- 3、根据权利要求1所述的新型烹饪机，其特征在于：所述锅体上设有排  
水口，该排水口上设有阀门；锅体上方还设有进水管，该进水管与自来  
水管或清洗水箱相通。
- 4、根据权利要求3所述的新型烹饪机，其特征在于：所述阀门包括活门、  
握柄杠杆和弹簧，其中排水口设置在锅体下部，握柄杠杆的支点铰接在  
锅体的手柄下方，活门设置在握柄杠杆的前端，并可与排水口实现水密  
封，弹簧设置在握柄杠杆的后段与所述锅体的手柄之间。
- 5、根据权利要求3所述的新型烹饪机，其特征在于：所述阀门包括活门、  
杠杆、滑杆、第一连杆和带第一曲柄的减速电机，其中排水口设置在锅  
体底部，活门固定在杠杆上，杠杆的支点铰接在锅体上，并通过滑杆、  
第一连杆与减速电机的第一曲柄相连，该减速电机也由所述微电脑控  
制。
- 6、根据权利要求1所述的新型烹饪机，其特征在于：锅铲转动中有转动

死角，该转动死角位于锅体上方，锅铲处于死角的左侧边缘时，其右缘与右侧弧形罩板之间有间隙，左缘同左侧弧形罩板不分离；锅铲处于死角的右侧边缘时，其左缘与左侧弧形罩板之间有间隙，右缘同右侧弧形罩板不分离，

所述锅铲的驱动电机的输出轴上设有第二曲柄，该第二曲柄与第二连杆和摆杆组成曲柄摆杆机构，摆杆通过皮带、链条或齿轮变速机构驱动锅铲，在锅铲转动死角之外往复摆动。

- 7、根据权利要求 1 所述的新型烹饪机，其特征在于：锅铲转动中有转动死角，该转动死角位于锅体上方，锅铲处于死角的左侧边缘时，其右缘与右侧弧形罩板之间有间隙，左缘同左侧弧形罩板不分离；锅铲处于死角的右侧边缘时，其左缘与左侧弧形罩板之间有间隙，右缘同右侧弧形罩板不分离，

所述锅铲的驱动电机输出轴上设有码盘，该码盘上开有若干定位孔，并配有光电开关或者该码盘上设有若干突台，并配有行程开关，所述光电开关或行程开关与所述电磁阀或泵和驱动电机均与一个微电脑相连，锅铲工作时，在微电脑的控制下在锅铲转动死角之外往复摆动。

- 8、根据权利要求 1 至 7 任一所述的新型烹饪机，其特征在于：所述锅铲内设有电加热装置，该电加热装置也由微电脑控制。

- 9、根据权利要求 1 所述的新型烹饪机，其特征在于：所述锅体与外壳滑配，且锅体轴心处设有缺口，所述锅铲的两端分别铰接在上盖上，所述锅体设有手柄，当锅铲转至上方后，锅体可以推进或拉出。

10、根据权利要求1所述的新型烹饪机，其特征在于：所述外壳包括基座和上盖，二者与上连杆、下连杆构成一个四杆机构，该四杆机构呈平行四边形，且有两条相对的垂直边，其中下连杆为该四杆机构的主动臂，该主动臂与基座之间的铰接轴上设有摆杆，该摆杆的另一端滑配在一个丝母上，与该丝母相配的丝杆由电机驱动，该电机也由微电脑控制，电机工作时可带动下盖升降，便于取放锅体。

## 烹饪机

### 技术领域

本发明涉及一种烹饪机，特别涉及一种结构简单、可以烹制出多种菜肴的烹饪机。

### 背景技术

要烹饪出可口的美食，就要把握好下述三点：一、火候大小；二、各种原料用量多少；三、投料时机。好的厨师总是能恰到好处地把握时机，从而烹饪出各种可口的美食来。但现有技术中还没有相应的设备。

据报道：有人用复杂的机械手臂，模拟厨师翻炒的过程，据说效果不错。但是从公开的影像资料看，结构过于复杂，可靠性不说，售价肯定不低。

### 发明内容

本发明要解决的技术问题是如何克服现有烹饪机的翻炒过于复杂的缺陷，提供一种方便可靠、简单实惠的烹饪机。

为解决上述技术问题，本烹饪机包括外壳、锅体和可转动或摆动的锅铲，其特征在于：所述锅体狭长、呈圆筒形，上部切除，切口两侧分别设有一个弧形罩板，该弧形罩板曲面与锅体的曲面半径相对应，弧形罩板的上缘分别设有滑板，所述锅铲下表面与锅体内表面大致吻合。

如此设计，炒菜时，锅铲贴着锅体转动，翻炒方便、结构简单、成本低廉，增设弧形罩板，可以保证均匀搅拌食物，避免食物被锅铲抛出；

增设滑板可以起到导向作用。

作为优化，其还包括供料机构，该供料机构包括液体料盒、快熟菜斗和慢熟菜斗（上述液体料盒、快熟菜斗和慢熟菜斗均可以是一个或多个），液体料盒设有受电磁阀或泵控制的出料口；快熟菜斗和慢熟菜斗下部开口，菜斗翻动时，菜料可从开口进入锅体内，锅铲及菜斗上均配有驱动电机。如此设计，液体料盒可以用来盛放油、酱油、醋等，用户还可根据自己的口味，按照一定比例，将盐、味精等固体调料加入到液体料盒中，不必再增设固体加料装置。也可另设固体料盒，其下方均设有皮带输送机构；该皮带输送机构的皮带设置在一个封闭的管道内，该皮带的外表面均匀设有多个槽或孔，该皮带输送机构的驱动电机也由所述微电脑控制。

作为优化，所述锅体上设有排水口，该排水口上设有阀门；锅体上方还设有进水管，该进水管与自来水管或清洗水箱相通。如此设计，需要清洗时，向锅体注水，用锅铲搅拌数次，打开所述阀门，放掉污水，重新用清水冲洗几次即可。清洗完毕，锅铲、锅体重新发热或者仅利用余热，还可把剩余的水分蒸干。该排水口可以接污水桶或下水道。

作为优化，所述阀门包括活门、握柄杠杆和弹簧，其中排水口设置在锅体下部，握柄杠杆的支点铰接在锅体的手柄下方，活门设置在握柄杠杆的前端，并可与排水口实现水密封，弹簧设置在握柄杠杆的后段与所述锅体的手柄之间。如此设计，需要放水时，手握握柄杠杆，所述阀门就打开，松开握柄杠杆，弹簧反弹，所述活门自动关闭。

作为优化，所述阀门包括活门、杠杆、滑杆、第一连杆和带第一曲柄的减速电机，其中排水口设置在锅体底部，活门固定在杠杆上，杠杆

的支点铰接在锅体上，并通过滑杆、第一连杆与减速电机的第一曲柄相连，该减速电机也由所述微电脑控制。如此设计，便于清洗后，自动排水。

作为优化，锅铲转动中有转动死角，该转动死角位于锅体上方，锅铲处于死角的左侧边缘时，其右缘与右侧弧形罩板之间有间隙，左缘同左侧弧形罩板不分离；锅铲处于死角的右侧边缘时，其左缘与左侧弧形罩板之间有间隙，右缘同右侧弧形罩板不分离。所述锅铲的驱动电机的输出轴上设有第二曲柄，该第二曲柄与第二连杆和摆杆组成曲柄摆杆机构，摆杆通过皮带、链条或齿轮变速机构驱动锅铲，在锅铲转动死角之外往复摆动。

锅铲顺时针旋转至死角的左侧边缘后反转，锅铲逆时针旋转至死角的右侧边缘后反转，如此设计，不易出现食物卡住锅铲的故障。

作为优化，锅铲转动中有转动死角，该转动死角位于锅体上方，锅铲处于死角的左侧边缘时，其右缘与右侧弧形罩板之间有间隙，左缘同左侧弧形罩板不分离；锅铲处于死角的右侧边缘时，其左缘与左侧弧形罩板之间有间隙，右缘同右侧弧形罩板不分离。

所述锅铲的驱动电机输出轴上设有码盘，该码盘上开有若干定位孔，并配有光电开关或者该码盘上设有若干突台，并配有行程开关，所述光电开关或行程开关与所述电磁阀或泵和驱动电机均与一个微电脑相连，锅铲工作时，在微电脑的控制下在锅铲转动死角之外往复摆动。如此设计，不但可以避免卡铲，而且在码盘及微电脑的控制下，还可让锅铲作出复杂的动作（如炸制后的捞起沥油等）。

作为优化，所述锅铲内设有电加热装置，该电加热装置也由微电脑

控制。如此设计，便于控制温度。一般情况下，只有油温超过 200℃后，才会产生油烟，将温度控制在 180℃以下，炒菜过程中就不会产生油烟。

作为优化，所述锅体与外壳滑配，且锅体轴心处设有缺口，所述锅铲的两端分别铰接在上盖上，所述锅体设有手柄，当锅铲转至上方后，锅体可以推进或拉出。如此设计，取放锅体时，只要推、拉一下就行，方便快捷。

作为优化，所述外壳包括基座和上盖，二者与上连杆、下连杆构成一个四杆机构，该四杆机构呈平行四边形，且有两条相对的垂直边，其中下连杆为该四杆机构的主动臂，该主动臂与基座之间的铰接轴上设有摆杆，该摆杆的另一端滑配在一个丝母上，与该丝母相配的丝杆由电机驱动，该电机也由微电脑控制。如此设计，炒菜前或炒菜完毕后，上盖可在电机的带动下，自动升降，便于取放锅体，使用更方便。

本发明烹饪机具有结构简单可靠、使用方便的优点；使用微电脑控制时，用户只要按照要求配好料，选择相应的程序，即可自动完成烹饪；温度控制在 180℃以下，不会产生油烟，彻底远离烟熏火燎；加冲洗装置，可以实现自动清洗，适于各类家庭使用，是厌恶油烟的时尚女性的厨房必备武器。

## 附图说明

下面结合附图对本烹饪机作进一步说明：

图 1 是本烹饪机的实施方式一的结构示意图；

图 2 是图 1 的 A-A 向剖面结构示意图；

图 3 是图 1 的 B-B 向剖面结构示意图；

图 4 是实施方式一中曲柄摆杆机构的示意图；



图 5 是实施方式一中锅铲处于死角左边缘的状态图；

图 6；实施方式一中锅铲处于死角右边缘的状态图；

图 7 是本烹饪机的实施方式二的结构示意图；

图 8 是图 7 的 A-A 向剖面结构示意图；

图 9 是图 7 的 B-B 向剖面结构示意图；

图 10 是本烹饪机的实施方式三的结构示意图；

图 11 是图 10 的 A-A 向剖面结构示意图；

图 12 是图 10 的 B-B 向剖面结构示意图；

图 13 是本烹饪机实施方式三锅体、锅铲及部分外壳的结构示意图。

图中：1 为外壳、101 为基座、102 为上盖、103 为上连杆、104 为下连杆、105 为摆杆、106 为丝母、107 为丝杆、2 为锅体、3 为锅铲、 $\alpha$  为转动死角、31 为锅铲右缘、32 为锅铲左缘、33 为第二曲柄、34 为第二连杆、35 为摆杆、36、37 为齿轮、4 为弧形罩板、5 为滑板、6 为液体料盒、7 为快熟菜斗、8 为慢熟菜斗、9 为出料口、10 为缺口、11 为排水口、12 为阀门、121 为活门、122 为杠杆、123 为滑杆、124 为第一连杆、125 为第一曲柄、126 为握柄杠杆、127 为弹簧、13 为进水管、14 为减速电机、15 为电加热元件、16 为码盘、17 为定位孔、18 为光电开关、19 为固体料盒、20 为锅体手柄、21 为锅体下方的排水管、22 为加料口、23 为锅体外加热元件、24 为前盖、25 为菜料。

### 具体实施方式

实施方式一：如图 1 至 6 所示，本烹饪机包括外壳 1、锅体 2 和可摆动的锅铲 3，所述锅体 2 狭长、呈圆筒形，上部切除，切口两侧分别设有一个弧形罩板 4，该弧形罩板 4 的曲面半径与锅体 2 的曲面半径相

当，弧形罩板 4 的上缘分别设有滑板 5，所述锅铲 3 两侧边缘薄、中部隆起，其下表面与锅体 2 的内表面大致吻合。

如图 1、3 所示，其还包括供料机构，该供料机构包括液体料盒 6、快熟菜斗 7 和慢熟菜斗 8，液体料盒 6 设有受电磁阀或泵控制的出料口 9；快熟菜斗 7 和慢熟菜斗 8 下部开口，菜斗翻动时，菜料可从开口进入锅体 2 内，锅铲 3 及菜斗上均配有驱动电机。

如图 5、6 所示，锅铲 3 转动中有转动死角  $\alpha$ ，该转动死角  $\alpha$  位于锅体上方，锅铲 3 处于死角  $\alpha$  的左侧边缘时，锅铲右缘 31 与右侧弧形罩板之间有间隙，锅铲左缘 32 同左侧弧形罩板不分离；锅铲 3 处于死角  $\alpha$  的右侧边缘时，锅铲左缘 32 与左侧弧形罩板之间有间隙，锅铲右缘 31 同右侧弧形罩板不分离。

摆动机构可以采用曲柄连杆摆杆机构。如图 4 所示：所述锅铲 3 的驱动电机的输出轴上设有第二曲柄 33，该第二曲柄 33 与第二连杆 34 和摆杆 35 组成曲柄摆杆机构，摆杆 35 通过齿轮 36、37 组成的齿轮变速机构放大摆动范围，驱动锅铲 3 在锅铲转动死角  $\alpha$  之外往复摆动。

如图 2 所示，所述锅体 2 与外壳 1 滑配，且锅体 2 轴心处设有缺口 10，所述锅铲 3 的两端分别铰接在外壳 1 上，所述锅体 2 设有手柄，当锅铲 3 转至上方后，锅体 2 可以推进或拉出。

所述锅体 2 上设有排水口 11，该排水口 11 上设有阀门 12；锅体 2 上方还设有进水管 13。该进水管 13 与自来水管或清洗水箱相通。

所述阀门 12 包括活门 121、杠杆 122、滑杆 123、第一连杆 124 和带第一曲柄 125 的减速电机 14，其中排水口 11 设置在锅体 2 底部，活门 121 固定在杠杆 122 上，杠杆 122 的支点铰接在锅体 2 上，并通过滑

杆 123、第一连杆 124 与减速电机 14 的第一曲柄 125 相连,该减速电机 14 也由所述微电脑控制。

所述锅铲 3 内设有电加热元件 15, 也由微电脑控制。

实施方式二: 如图 7 所示: 所述外壳 1 包括基座 101 和上盖 102, 二者与上连杆 103、下连杆 104 构成一个四杆机构, 该四杆机构呈平行四边形, 且有两条相对的垂直边, 其中下连杆 104 为该四杆机构的主动臂, 该主动臂与基座之间的铰接轴上设有摆杆 105, 该摆杆 105 的另一端滑配在一个丝母 106 上, 与该丝母 106 相配的丝杆 107 由电机驱动, 该电机也由微电脑控制。炒菜前或炒菜完毕后, 上盖 102 可在电机的带动下, 自动升降, 便于取放锅体 2, 使用更方便。

如图 9 所示: 所述锅铲 3 的驱动电机的输出轴上设有码盘 16, 该码盘 16 上开有若干定位孔 17, 并配有光电开关 18, 所述光电开关 18 受微电脑控制, 当然定位孔 17 可以由突台代替, 所述光电开关 18 可以由行程开关代替。锅铲 3 在微电脑的控制下在锅铲转动死角之外往复摆动。

如图 7、8 所示: 所述供料机构还包括固体料盒 19、固体料盒 19 下方均设有皮带输送机构; 该皮带输送机构的皮带设置在一个封闭的管道内, 该皮带的外表面均匀设有多个槽或孔, 该皮带输送机构的驱动电机也由所述微电脑控制。其余结构和部件如实施方式一所述。

实施方式三: 如图 10-13 所示: 所述锅体 2 上设有排水口 11, 该排水口上设有阀门 12; 锅体 2 上方还设有进水管 13。该进水管 13 与自来水管或清洗水箱相通。

如图 10、12 所示: 所述阀门 12 包括活门 121、握柄杠杆 126 和弹簧 127, 其中排水口 11 设置在锅体 2 的前下部, 握柄杠杆 126 的支点铰

接在锅体手柄 20 下方，活门 121 设置在握柄杠杆 126 的前端，并可与排水口 11 水密封，弹簧 127 设置在握柄杠杆 126 的后段与所述锅体手柄 20 之间，其余结构和部件如实施方式二所述。

上述实施方式中：实施方式一所述烹饪机为适合安装在各种台面上的柜式烹饪机；实施方式二、三所述烹饪机为两种台式烹饪机。

下面以实施方式二为例，说明微电脑控制的炒菜过程：

中华饮食文化博大精深，各地美食各具风味，复杂的菜式很难用简单机械模仿。但很多家常小菜作法较为简单、风味独特，完全可以用本烹饪机作出来。

下面提供几个烹饪程序实例：

一) 炒花生米（口味类似油炸花生米）：

- 1、 取干花生米 200 克放入慢熟菜斗；
- 2、 在微电脑的控制键盘选择“炒花生米”； 在微电脑的控制下，本烹饪机自动完成下述炒制过程：
  - a、 打开盛油的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内注油 5 秒钟（大约 50 克）；
  - b、 电加热装置中档预热 3 秒钟，转为低档加热；
  - c、 慢熟菜斗翻转将花生米倒入锅内，锅铲同时开始左右摆动，翻炒 10 秒钟后，装盐的固体料盒的皮带输送机构运转 2 秒钟加盐，电加热装置断电，继续利用油锅余热翻炒 5 秒钟后停止；
  - d、 开启机构的电机工作，上盖升起，炒制工作完成。

二) 酸辣土豆丝：

- 1、取土豆 1 个大约 200 克去皮、切丝后，放入冷水浸泡（去淀粉），沥干后与适量青椒丝、红椒丝一起放入快熟菜斗；
- 2、取大葱段若干、大蒜片、去皮生姜片、干辣椒、花椒各适量，放入慢熟菜斗；
- 3、在微电脑的控制键盘选择“酸辣土豆丝”；在微电脑的控制下，本烹饪机自动完成下述炒制过程：
  - a、打开盛油的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内注油 10 秒钟（大约 100 克）；
  - b、电加热装置高档预热 3 秒钟，转为中档加热；
  - c、慢熟菜斗翻转，将大葱段、大蒜片、去皮生姜片、干辣椒、花椒倒入锅内，锅铲同时开始左右摆动，爆锅 2 秒钟；
  - d、锅铲转至一边，将大葱段、大蒜片、去皮生姜片、干辣椒、花椒捞起，打开盛醋的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内加醋 2 秒，紧接着，快熟菜斗翻转，将土豆丝、青椒丝、红椒丝倒入锅中，锅铲回落同时开始左右摆动，翻炒 20 秒钟后，装盐、味精的固体料盒的皮带输送机构运转各 2 秒钟加盐、味精，电加热装置断电、锅铲停止；
  - e、开启机构的电机工作，上盖升起，炒制工作完成。

### 三) 三鲜汤:

- 1、取火腿片或五花肉片 40 克、海米 40 克、葱末、姜末各适量，一起放入慢熟菜斗；
- 2、取蘑菇或番茄 100 克切片后，放入快熟菜斗；
- 3、向备用液体料盒内加入水 700 克；

4、在微电脑的控制键盘选择“**三鲜汤**”；在微电脑的控制下，本烹饪机完成下述烹制过程：

a、打开盛油的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内注油**3**秒钟（大约**30**克）；

b、电加热装置高档预热**3**秒钟，转为中档加热；

c、慢熟菜斗翻转，将火腿片或五花肉片**40**克、海米**40**克、葱末、姜末倒入锅内，锅铲同时开始左右摆动，爆锅**2**秒钟；

d、打开盛醋的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内加醋**2**秒，紧接着，快熟菜斗翻转，将蘑菇片或番茄片倒入锅中，锅铲回落同时开始左右摆动，翻炒**10**秒钟后，锅铲停止，备用液体料盒的泵或电磁阀开启加水，装盐、味精的固体料盒的皮带输送机构运转各**2**秒钟加盐、味精，而后电加热装置高档加热**3**分钟，然后电加热装置转为低档加热**10**分钟，低温档加热过程中，如电加热器超过**105**°C时，暂时断电，等温度降至**100**°C以下再恢复供电；

e、开启机构的电机工作，上盖升起，烹制工作完成。

四）**锅塌茄盒**：

1、取长茄子**1**个切成**7~8**个厚约**3**厘米的茄盒；

2、取肉馅**80**克、放入适量葱、姜末、精盐、味精，花椒面，香油搅匀和好；

3、将和好的肉馅均匀的夹入茄盒内，备用；

4、向备用液体料盒内加入水**250**克；

5、在微电脑的控制键盘选择“**锅塌茄盒**”；在微电脑及人工的控

制下，本烹饪机完成下述烹制过程：

- a、打开盛油的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内注油 15 秒钟（大约 150 克）；
- b、电加热装置高档预热 3 秒钟，转为中档加热；
- c、开启机构的电机工作，上盖升起，将夹好肉馅的茄盒摆放在锅铲内煎炸，其间锅铲左右摆动 10 次后，转动一次，使茄盒翻转，煎炸另一面，锅铲左右摆动 10 次后，将茄盒捞起，停滞在锅体一侧；
- d、盛醋、酱油的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内加醋、酱油 1 秒，紧接着，备用液体料盒的泵或电磁阀开启加水，装盐、味精的固体料盒的皮带输送机构运转各 2 秒钟加盐、味精，锅铲回落，将茄盒放回锅中，而后电加热装置高档加热 1.5 分钟，然后电加热装置转为低档加热 10 分钟，低温档加热过程中，如电加热器超过 105°C 时，暂时断电，等温度降至 100°C 以下再恢复供电；
- e、开启机构的电机工作，上盖升起，烹制工作完成。

#### 五) 红烧鱼：

- 1、取重约 300 克左右的鱼 1 条，去鳞、鳃及内脏，洗净后，划上花刀，在刀口、及鱼腹内抹上适量盐、葱花、姜末后静置 30 分钟；
- 2、将上述鱼取出，去掉葱花、姜末后，放入慢熟菜斗；
- 3、取五花肉 50 克切片、笋片 40 克、木耳数片，与适量葱花、姜末一起放入快熟菜斗；

- 4、向备用液体料盒内加入水 250 克；
- 5、在微电脑的控制键盘选择“红烧鱼”； 在微电脑及人工的控制下，本烹饪机完成下述烹制过程：
  - a、打开盛油的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内注油 15 秒钟（大约 150 克）；
  - b、电加热装置高档预热 3 秒钟，转为中档加热；
  - c、慢熟菜斗翻转，将鱼放入锅铲内煎炸，其间锅铲左右摆动 10 次后，转动一次，使鱼翻转，煎炸另一面，锅铲左右摆动 10 次后，将鱼捞起沥油，停滞在锅体一侧；
  - d、盛醋、酱油的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内加醋、酱油 1 秒，紧接着，快熟菜斗翻转，将五花肉片、笋片、木耳等倒入锅内，爆锅 3 秒钟；锅铲回落，将鱼放回锅中，备用液体料盒的泵或电磁阀开启加水，装盐、味精的固体料盒的皮带输送机构运转各 2 秒钟加盐、味精，而后电加热装置高档加热 1 分钟，然后电加热装置转为低档加热 10 分钟，低温档加热过程中，如电加热器超过 105°C 时，暂时断电，等温度降至 100°C 以下再恢复供电；
  - e、开启机构的电机工作，上盖升起，烹制工作完成。

#### 六)、小鸡炖蘑菇：

- 1、取重约 500 克的笨仔鸡 1 只，剁块后与葱段、姜片、大料和干红辣椒各适量，一起放入慢熟菜斗；
- 2、取蘑菇 80 克洗净，撕碎后放入快熟菜斗；
- 3、向备用液体料盒内加入水 250 克；



4、在微电脑的控制键盘选择“小鸡炖蘑菇”；在微电脑的控制下，本烹饪机自动完成下述烹制过程：

- a、打开盛油的液体料盒的泵或电磁阀，向锅内注油 15 秒钟（大约 150 克）；
- b、电加热装置高档预热 3 秒钟，并继续加热；
- c、慢熟菜斗翻转，将鸡块、葱段、姜片、大料和干红辣椒一起倒入锅内，锅铲同时开始左右摆动，翻炒 1 分钟后，快熟菜斗翻转，将蘑菇倒入锅内，继续炒 30 秒钟；
- d、依次自动加入料酒、白糖、鸡精、酱油、盐和水，而后电加热装置高档加热 5 分钟，然后电加热装置转为低档加热 50 分钟，低温档加热过程中，如电加热器超过  $105^{\circ}\text{C}$  时，暂时断电，等温度降至  $100^{\circ}\text{C}$  以下再恢复供电；
- e、开启机构的电机工作，上盖升起，烹制工作完成。

受篇幅所限，不再列举更多的菜式烹饪程序。从以上实例可以看出本烹饪机可烹制大部分家常菜式。

微电脑对于锅铲转动机构、开启机构、快、慢熟菜斗的翻斗机构、电加热装置及泵或电磁阀的控制都可以基于时间控制程序，如结合计数程序、温度控制程序效果更好！

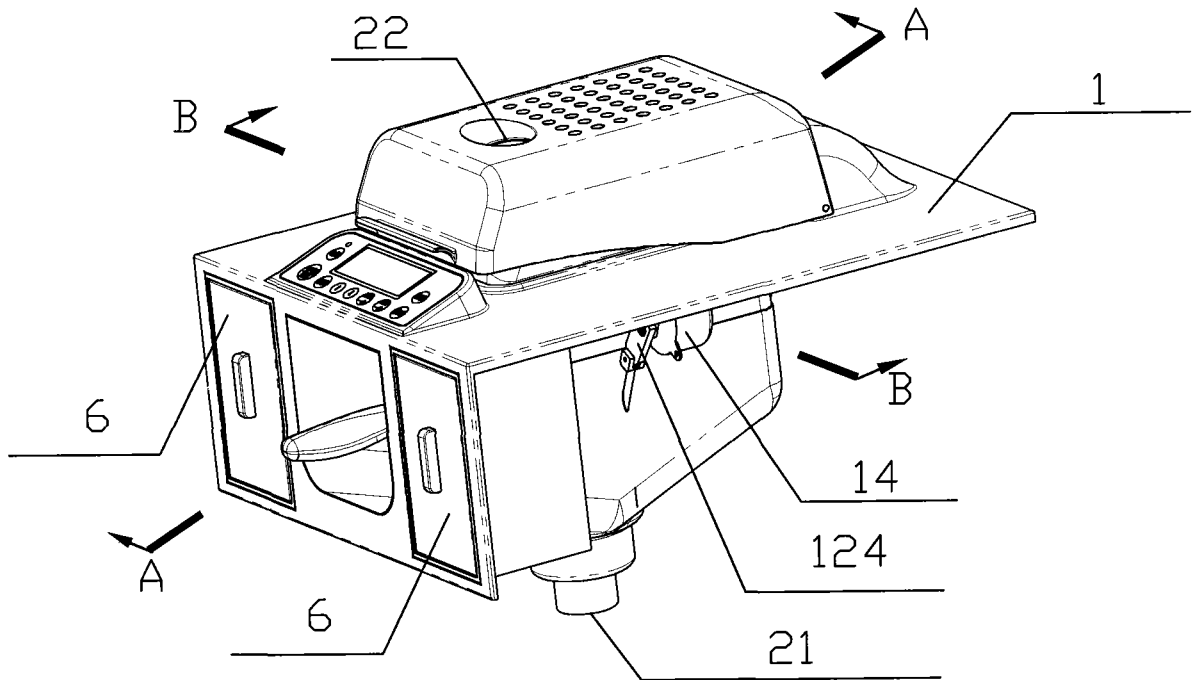


图1

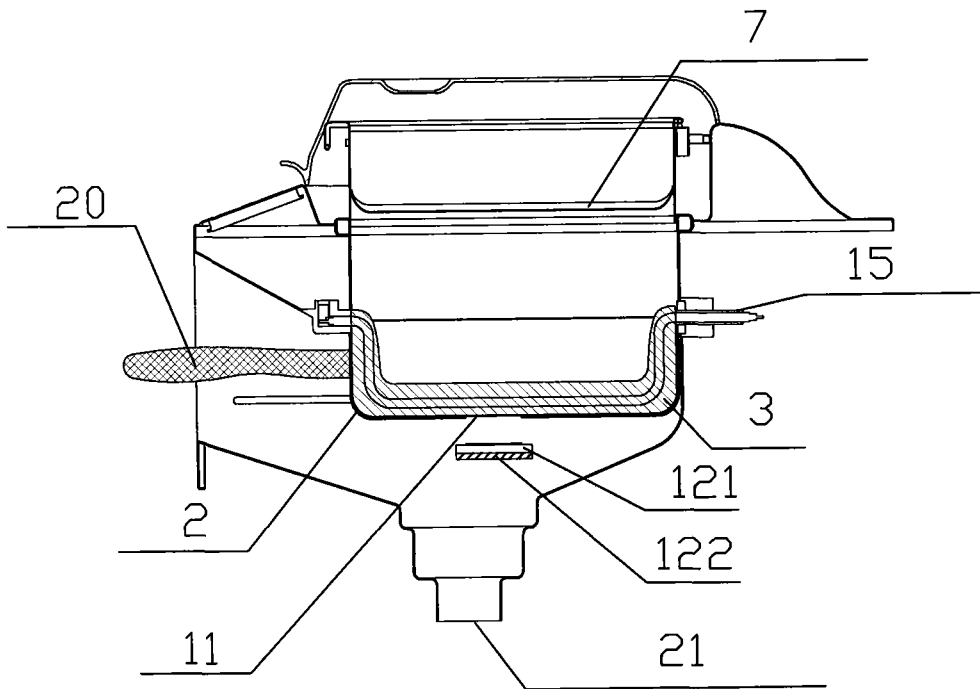
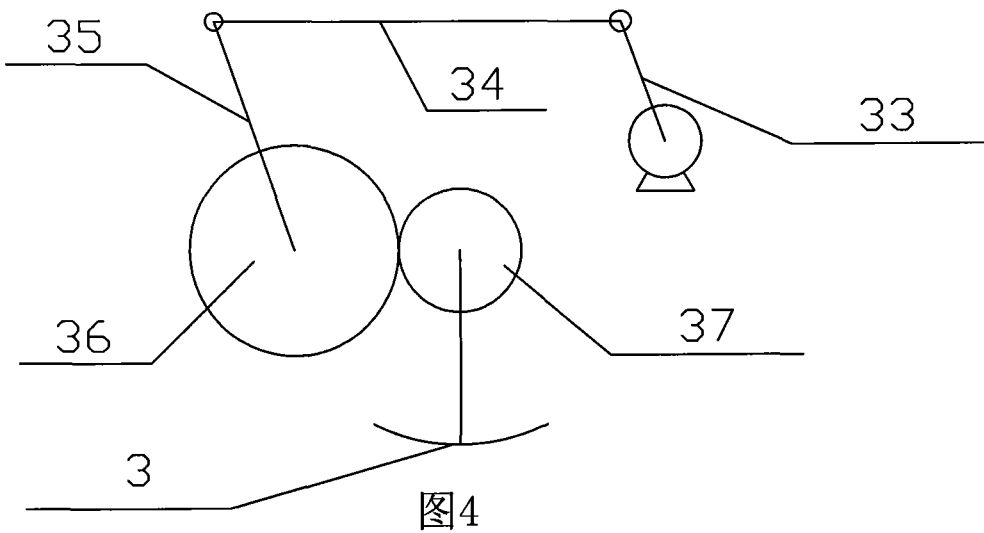
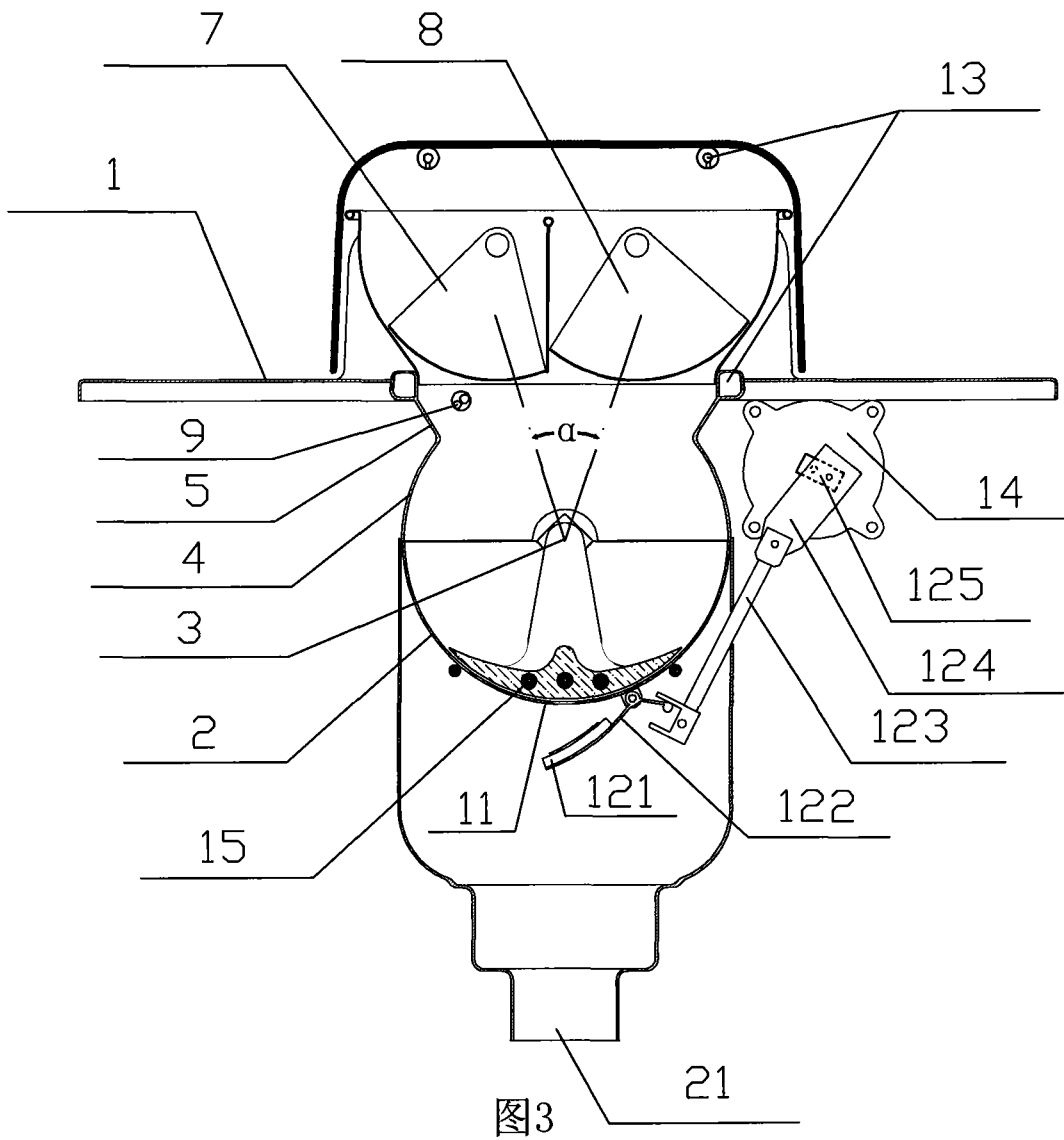


图2



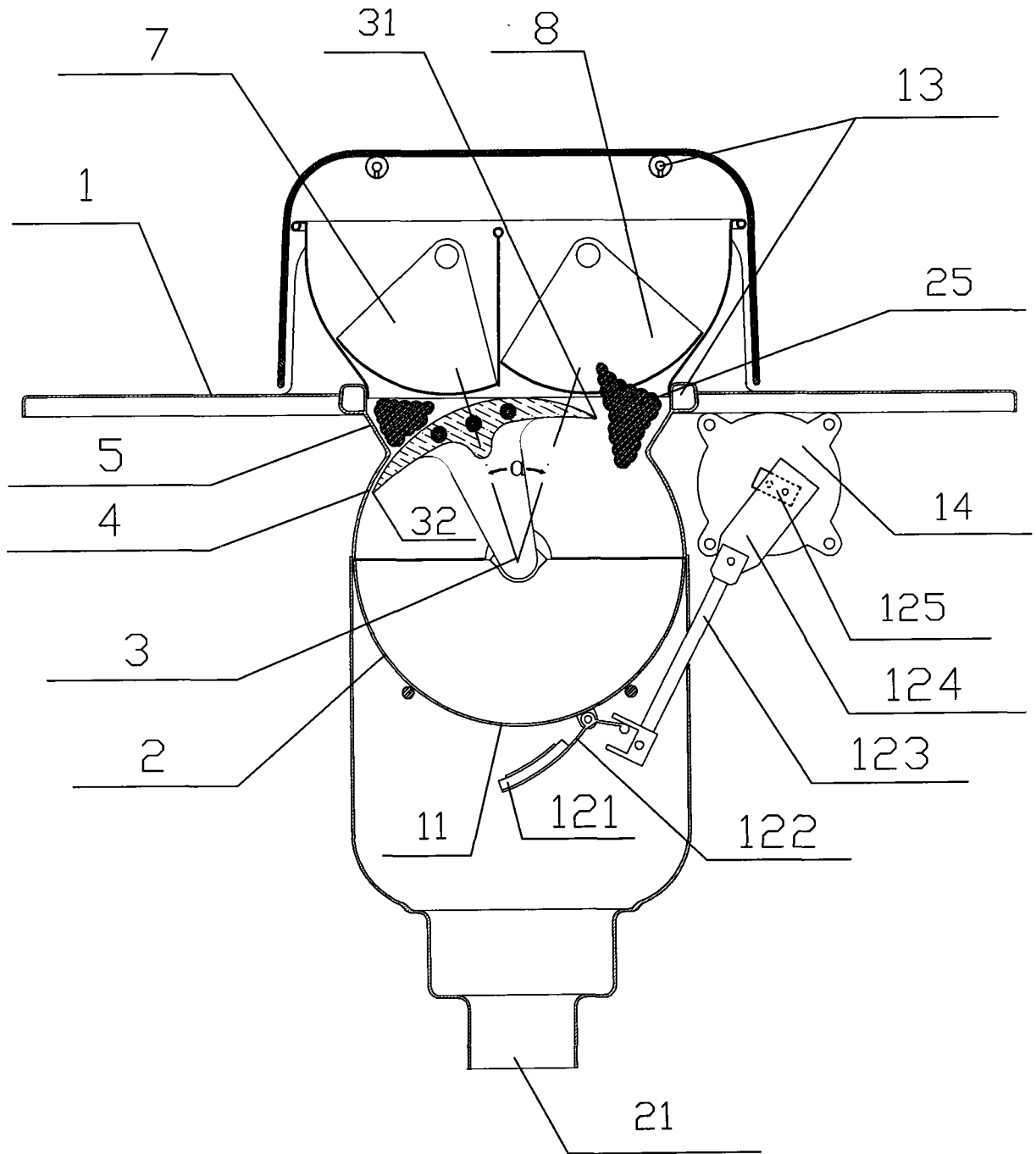


图5

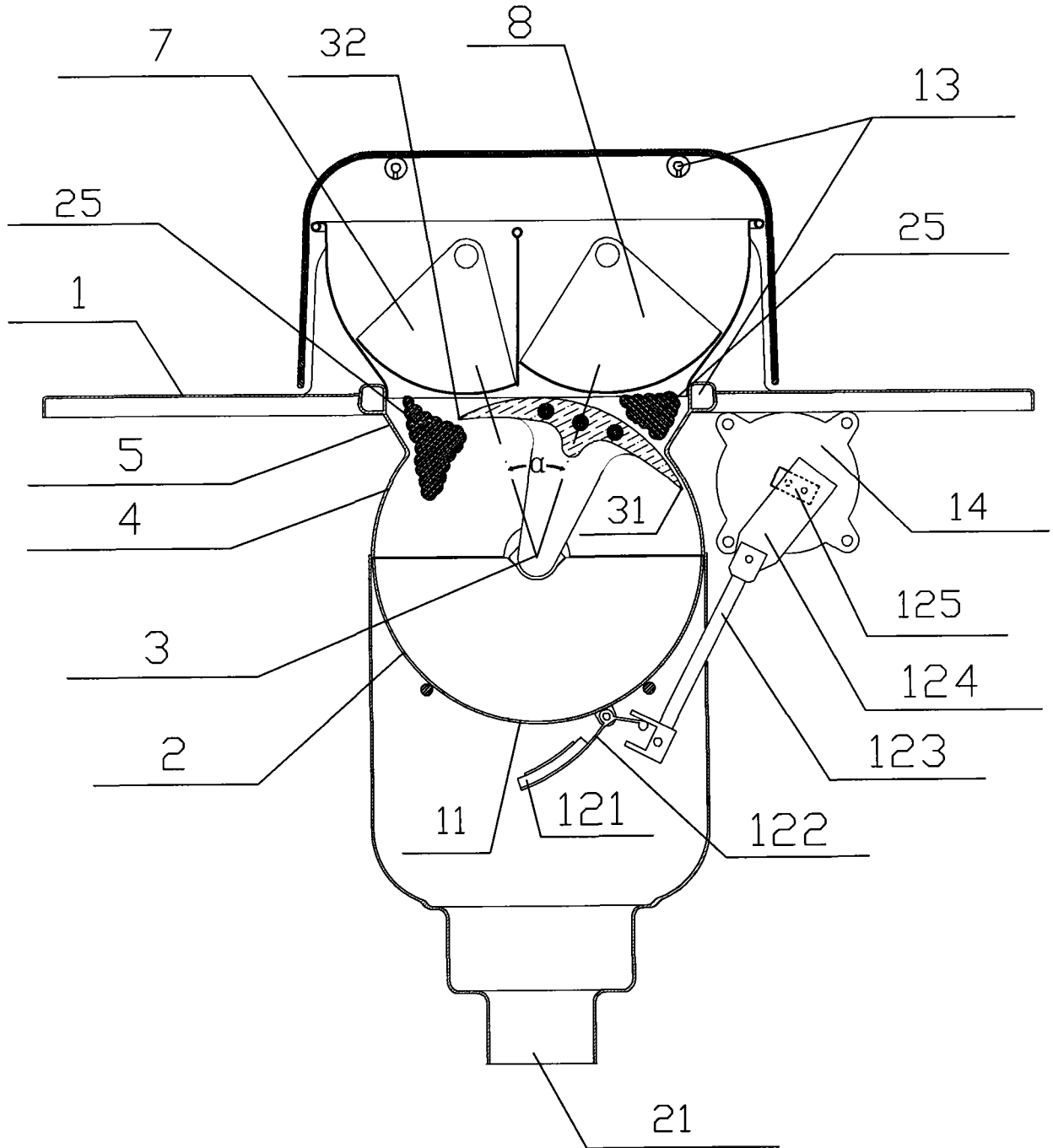


图6

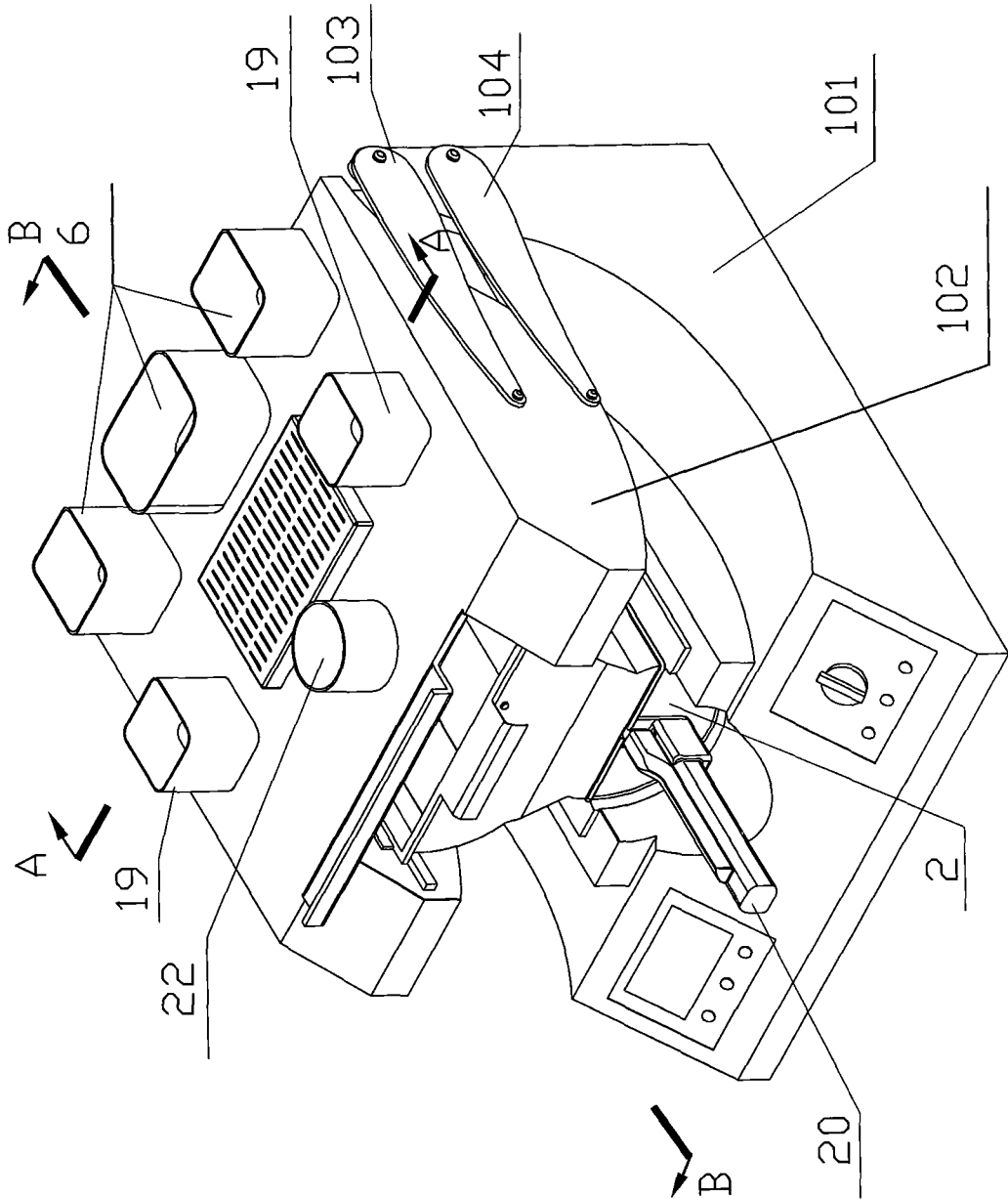


图7

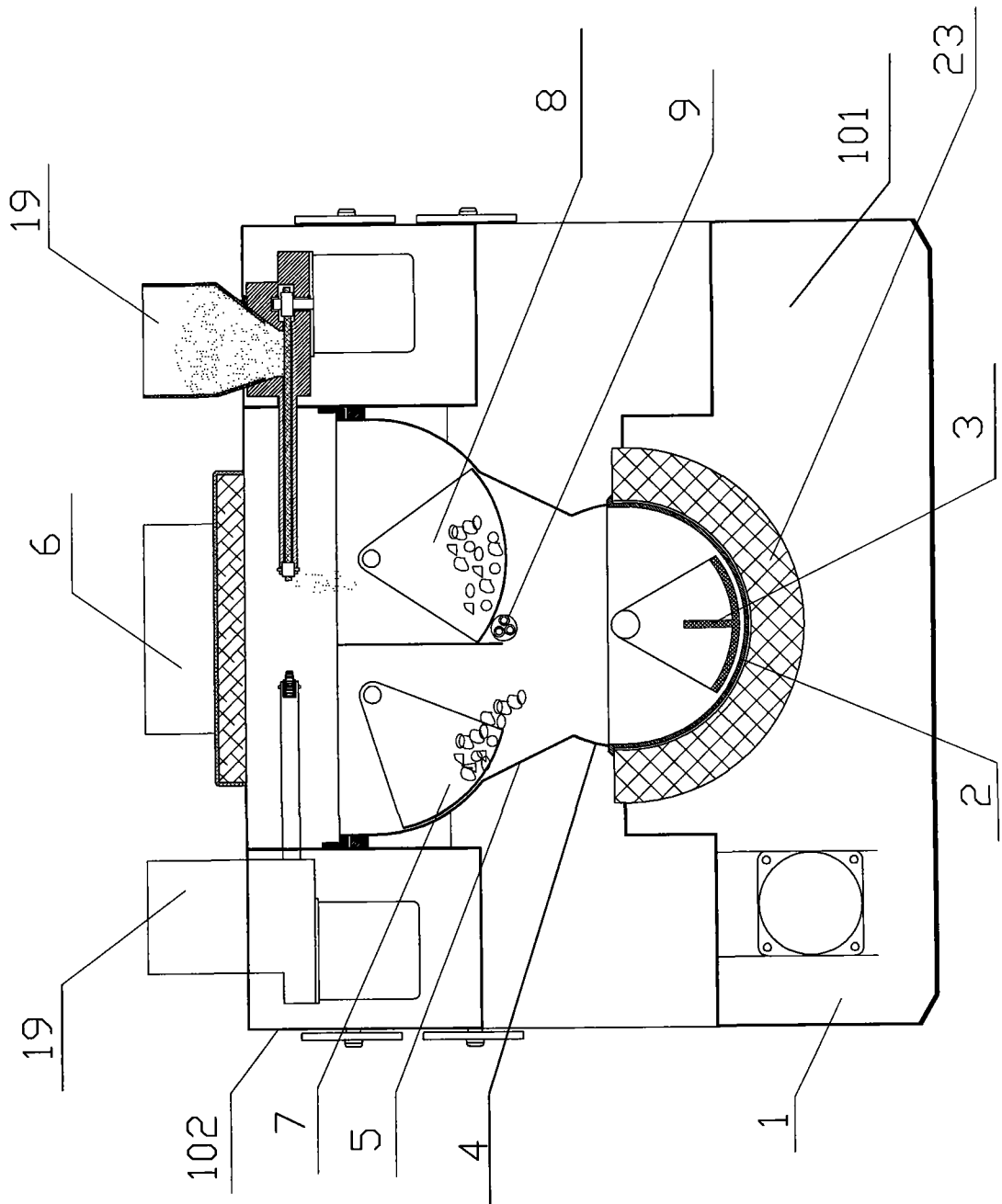


图8

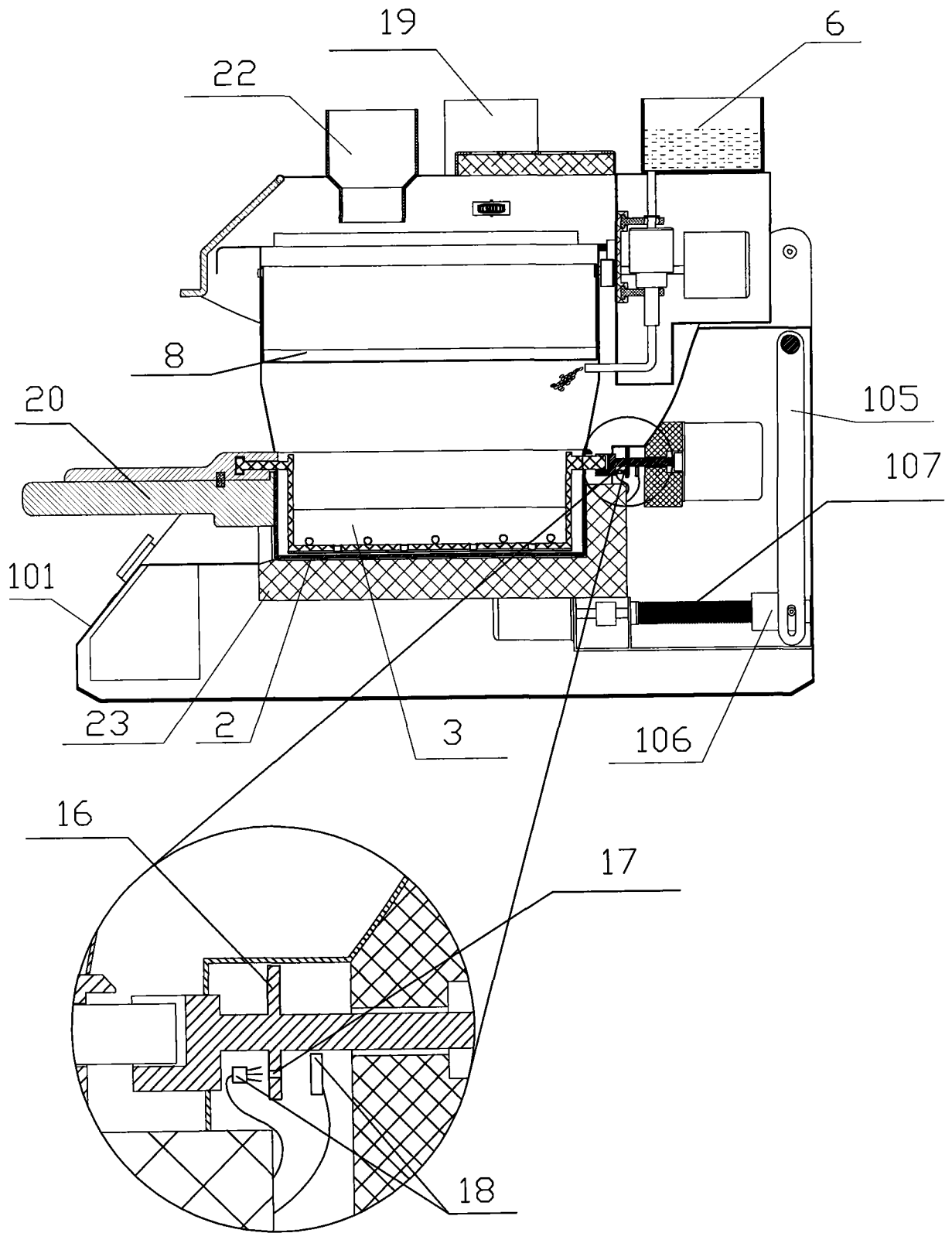


图9



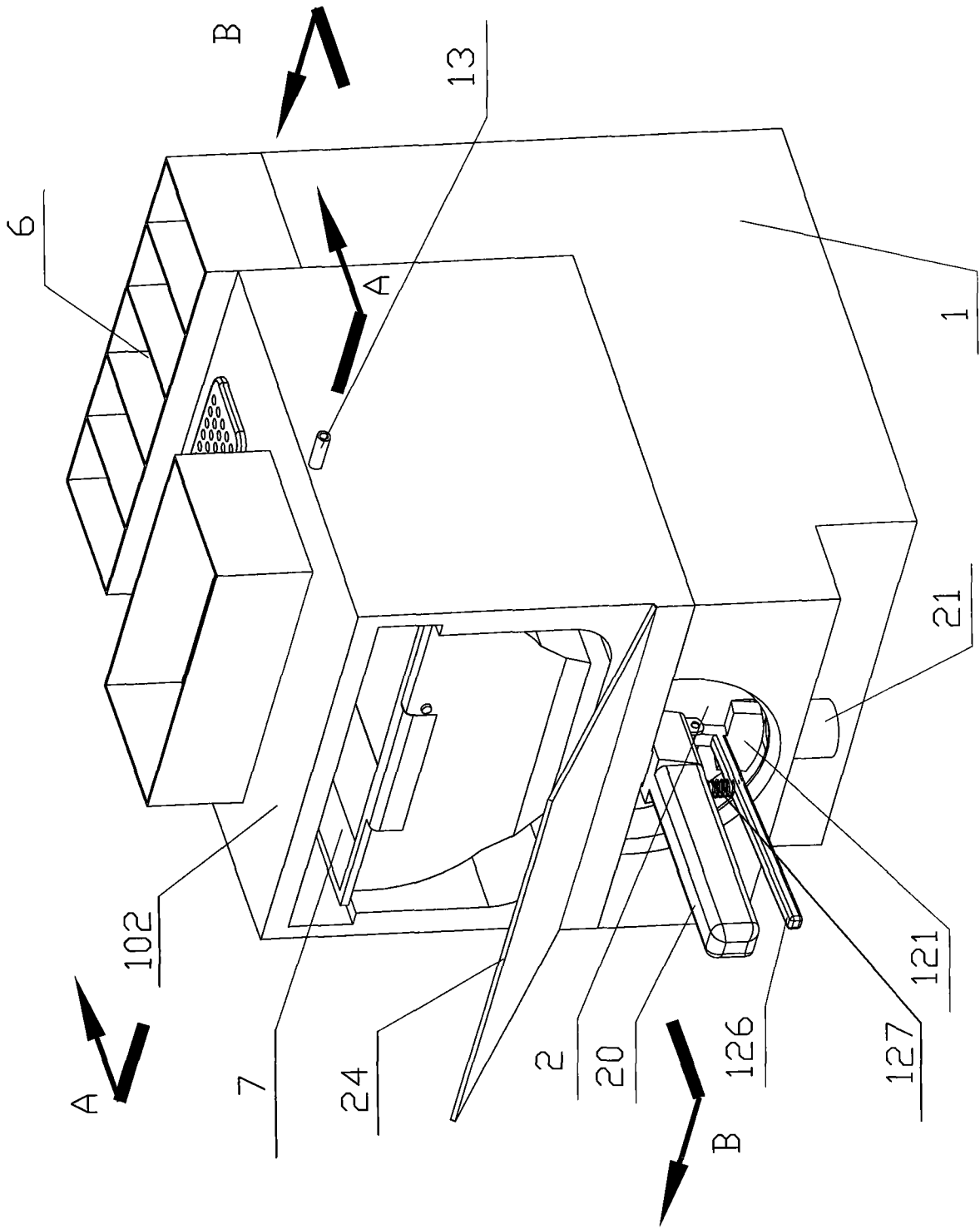


图10

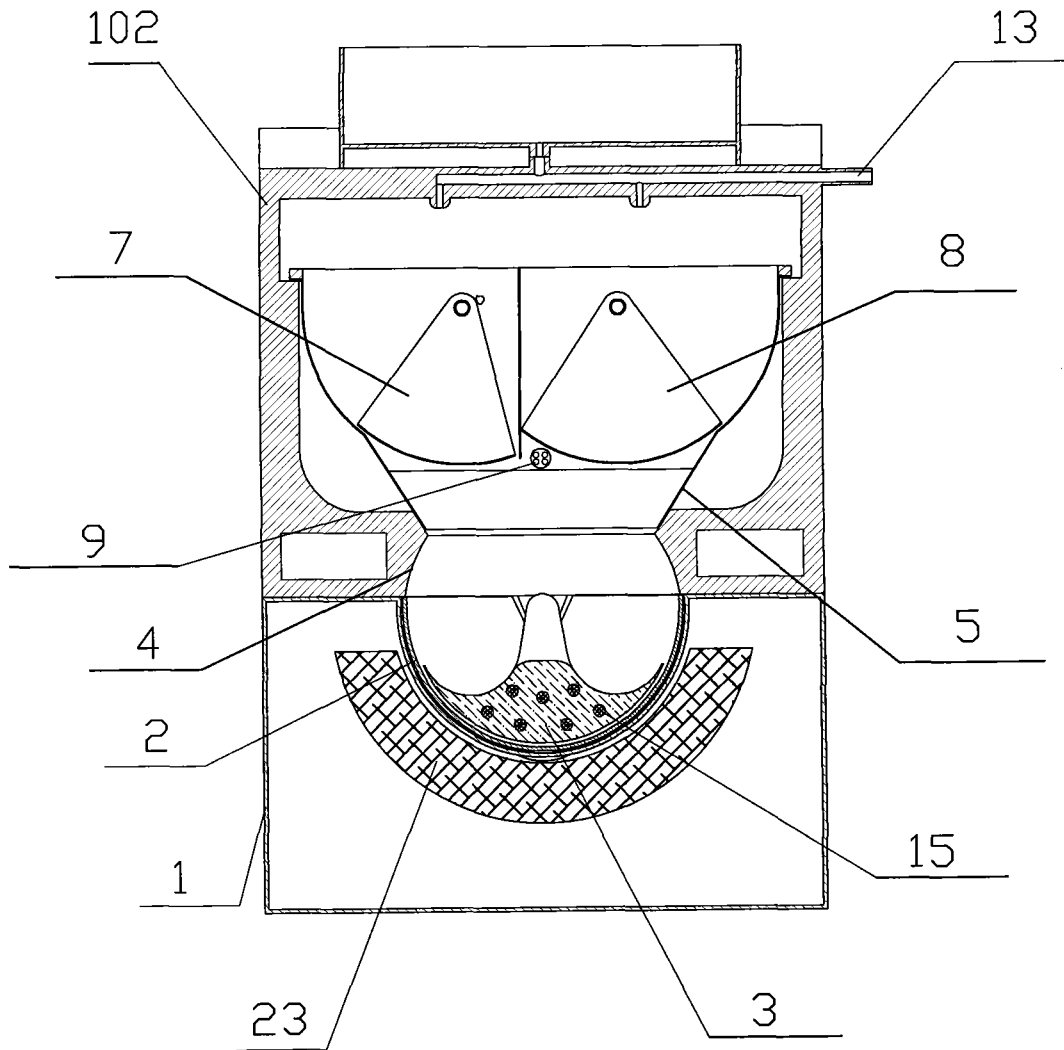


图11

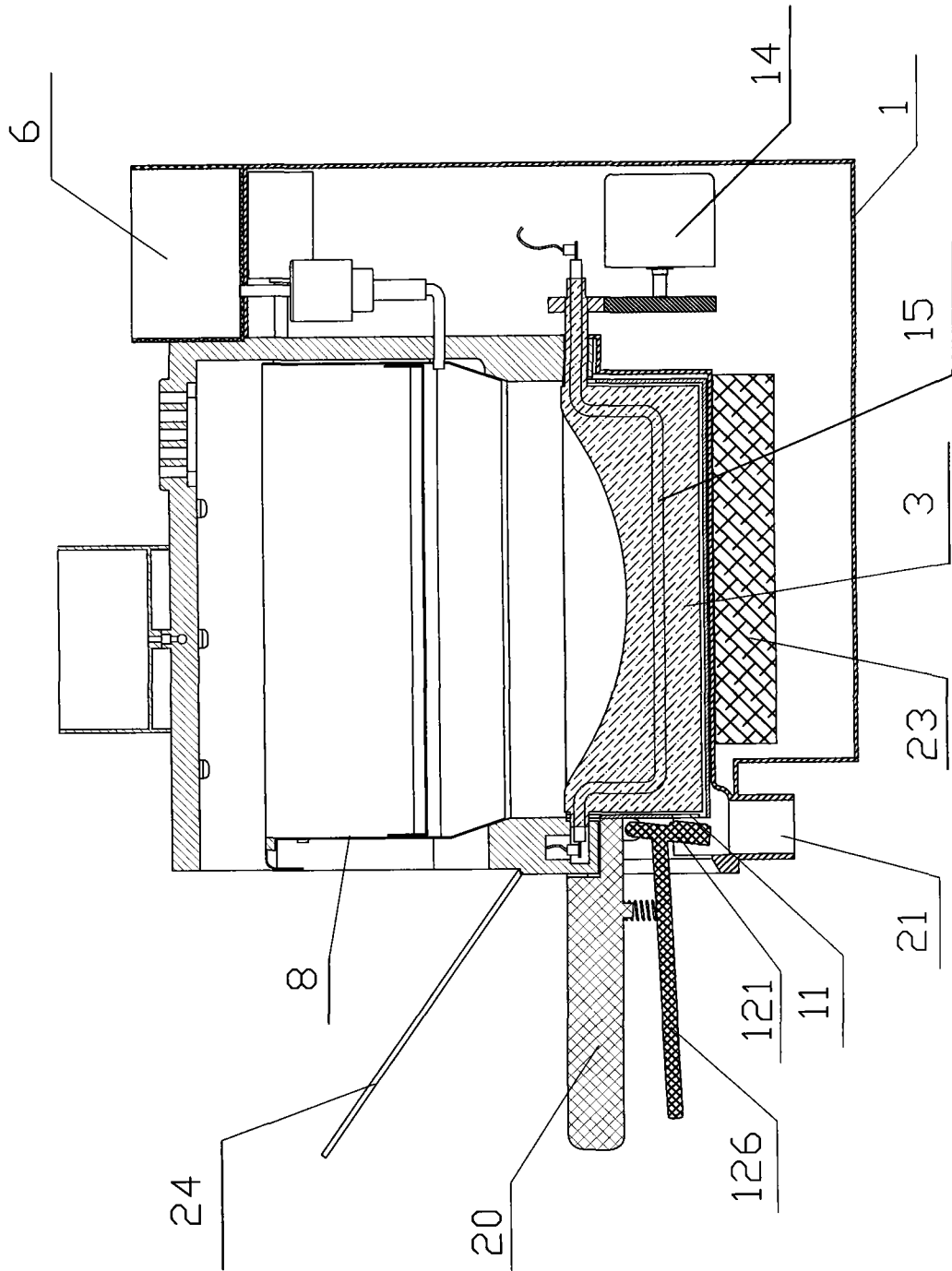


图12

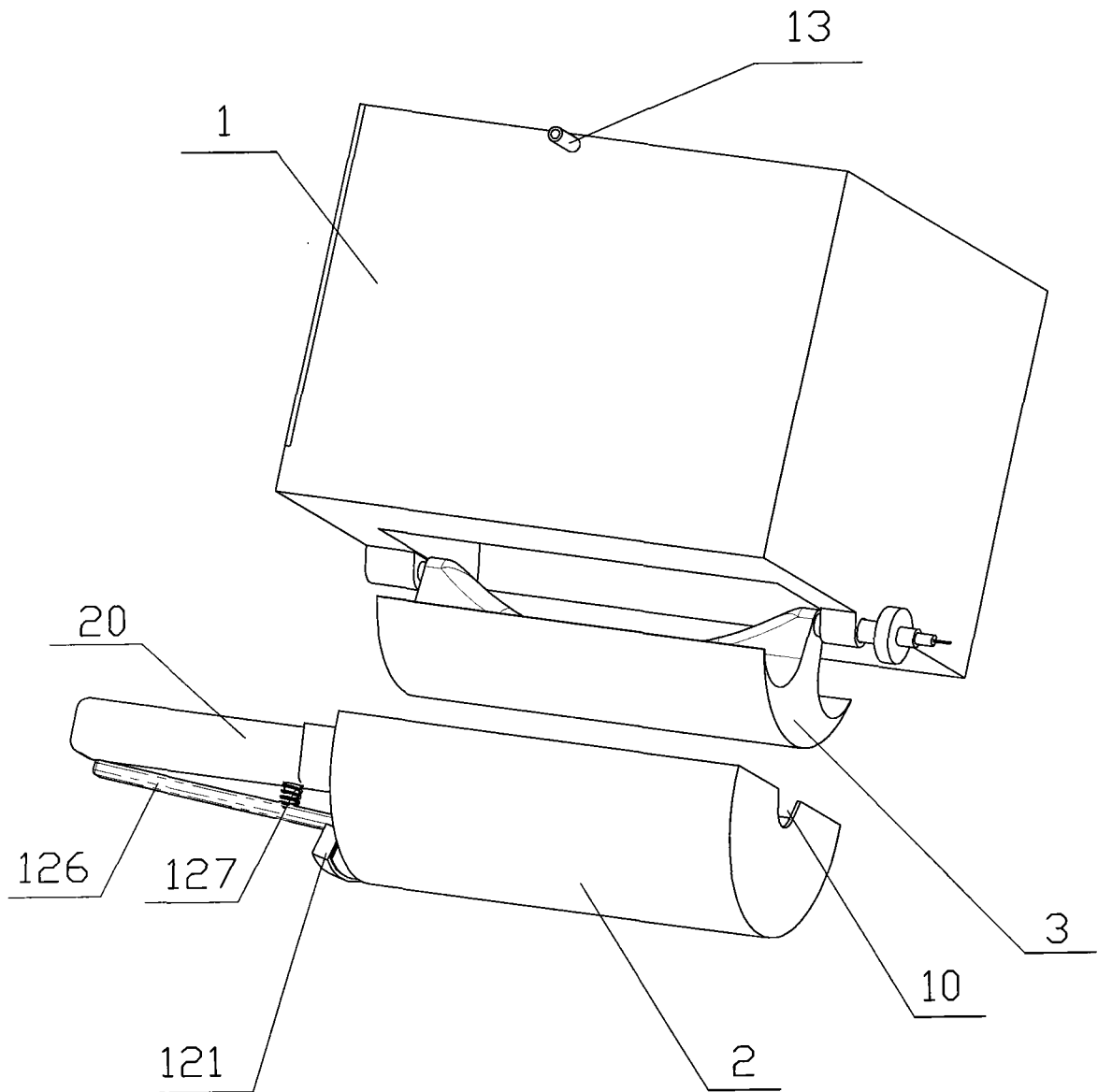


图13