

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102334903 A

(43) 申请公布日 2012. 02. 01

(21) 申请号 201010231329. 0

(22) 申请日 2010. 07. 20

(71) 申请人 奥库有限公司

地址 韩国京畿道安养市东安区虎溪洞
1027-14

(72) 发明人 金永珍

(74) 专利代理机构 北京海虹嘉诚知识产权代理
有限公司 11129

代理人 张涛

(51) Int. Cl.

A47J 27/08(2006. 01)

A47J 27/04(2006. 01)

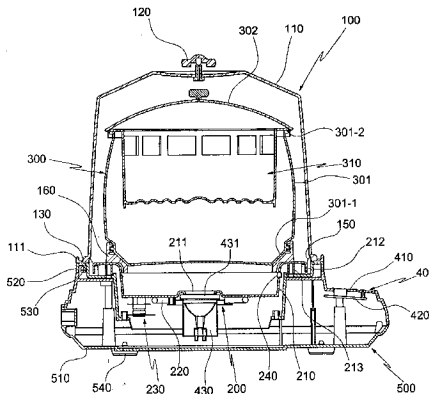
权利要求书 1 页 说明书 7 页 附图 8 页

(54) 发明名称

自动压力蒸煲机

(57) 摘要

本发明自动压力蒸煲器具结构设计简单,即使是普通家庭的用户(消费者)也可以简单地应用煲汤烹饪方法。为了易于确认烹饪状态,以透明体制造烹饪器具部分,且照射了远红外线卤素灯。为了防止内部水蒸气向外部泄露,以压力密封方式提高能源效率且缩短烹饪时间。另外,应用微型计算机调整烹饪温度和烹饪时间来实现了烹饪过程的自动化管理。本发明提供一种具备加热机构和加热容器的蒸煲机,包括防止因热源形成的水蒸气向外泄露的封闭压力部、通过热源加热水的产生热部、收纳要提取提取液的烹饪对象物的收纳烹饪对象物部、向所述产生热部供应电源或者切断通往产生热部的电源来维持均衡内部水蒸气的控制部以及包括所述构成因素而予以支撑的自体。



1. 一种自动压力蒸煲机, 上端中央设置压力锤 (120) 的盖子 (110) 通过锁扣装置 (140) 中锁键 (131) 的操作在主体 (510) 的固定盖子端 (111) 打开或者关闭且具备加热机构及加热容器, 其特征在于: 包括夹入到固定盖子端 (111) 的压力衬垫 (150) 封闭因热源形成于内部的水蒸气的封闭压力部 (100)、通过热源加热水的产生热部 (200)、收纳要提取提取液的烹饪对象物的收纳烹饪对象物部 (300)、切断所述产生热部 (200) 的电源或者切断通往所述产生热部 (200) 的电源而均衡地保持内部水蒸气的控制部 (400) 以及支撑收纳烹饪对象物部 (300) 的支架 (160) 设置于收纳加热物本体 (210) 上的主体 (500)。

2. 根据权利要求 1 所述的自动压力蒸煲机, 其特征在于: 通过所述封闭压力部 (100) 设置于盖子 (110) 及固定盖子端 (111) 一侧的舌簧开关 (520) 及磁铁 (130) 和锁扣装置 (140), 将盖子 (110) 固定到收纳加热物本体 (210) 或者从收纳加热物本体 (210) 解除。

3. 根据权利要求 1 所述的自动压力蒸煲机, 其特征在于: 所述产生热部 (200) 包括收纳要加热的水的铝材质收纳加热物本体 (210)、设置于该收纳加热物本体底面下通过电气产生热源的管式加热器 (220)、设置于所述收纳加热物本体 (210) 底面下停止启动显示过热的管式加热器的安全开关 (230)、检测内部水蒸气的温度传达到控制部 (400) 微型计算机 (420) 的温度感应器 (240)。

4. 根据权利要求 3 所述的自动压力蒸煲机, 其特征在于: 所述收纳加热物本体 (210) 穿过中心部而形成的收纳灯孔 (211)、夹入压力衬垫 (150) 而被固定的固定突起 (212)、置于固定部 (52) 的上端而支撑收纳加热物本体 (210) 的支撑部 (213)。

5. 根据权利要求 3 所述的自动压力蒸煲机, 其特征在于: 收纳加热物本体 (210) 的温度达到 110°C 以上时, 由所述安全开关 (230) 感知且传达给微型计算机 (420), 从而切断电源。

6. 根据权利要求 1 所述的自动压力蒸煲机, 其特征在于: 所述收纳烹饪对象物部 (300) 包括内部收纳红参汤具兼提取食物原液汤具 (310)、熬药罐 (320) 和蒸具 (330) 的本体 (301)、位于该本体的上端阻止流入外部空气的盖子 (302); 所述本体 (301) 具备位于所述收纳加热物本体 (210) 的上端的倾斜面 (301-1) 以及收纳所述红参汤具 (310)、熬药罐 (320) 和蒸具 (330) 的安装突起 (301-2)。

7. 根据权利要求 1 所述的自动压力蒸煲机, 其特征在于: 包括电源注入到所述控制部 (400) 时, 通过操作键部 (410) 的操作控制产生热部 (200), 并按照菜单编程烹饪温度和烹饪时间进行自动调整, 等到完成烹饪时响起蜂鸣且转换成保温功能的微型计算机 (420) 以及向由透明材质制造而成的盖子 (110) 和收纳烹饪对象物部 (300) 照射卤素灯光而详细展现内部状况的卤素灯 (430)。

8. 根据权利要求 7 所述的自动压力蒸煲机, 其特征在于: 所述卤素灯 (430) 通过采用陶瓷涂层法安装到收纳灯孔 (211) 的钢化玻璃 (431) 安装到收纳灯孔 (211)。

9. 根据权利要求 1 所述的自动压力蒸煲机, 其特征在于: 所述主体 (500) 包括安装产生热部 (200) 的收纳加热物本体 (210) 及管式加热器 (220) 而予以支撑的主体 (510)、位于该主体 (510) 的上端且与固定盖子端 (111) 连接而固定的固定部 (520)、位于该固定部 (520) 下且只有通过所述磁铁 (130) 封闭压力时才供应电源的舌簧开关 (530) 以及设置于所述主体 (510) 底面的支架 (540)。

自动压力蒸煲机

技术领域

[0001] 本发明涉及一种自动压力蒸煲机,具体涉及一种以如下内容为特征的自动压力蒸煲机,其特征在于:用户可以根据目的及材料熬制中草药,提取红参和食物的原液(南瓜、梨、洋葱、葡萄、木瓜等),发酵酸奶和清麴酱的乳酸菌发酵食物,并烹制及烹调出药粥、断奶饮食、焖肉、养生饭、养生炖菜等。

背景技术

[0002] 通常情况下,蒸炖(本发明中使用蒸煲一词)是指双重加热,即,是指将水倒入锅里且铺上垫板之后将罐(坛子)放到垫板之上,将药材或者食物装入罐之后只封住上端且盖上锅盖,并通过加热锅烧出开水,此时产生的水蒸气加热坛子的四面熬制药材或者食物的过程。

[0003] 此时,由于蒸煲的特性是通过水蒸气实施二次加热。所以,即使长时间加热也不会导致罐内药材或者食物被烧焦,而且,罐内产生的水蒸气由于温度低于围绕罐外部的温度,会在罐内凝结而不会失去罐内药材或者食物的营养。

[0004] 自古以来,由于上述特性,始终以蒸煲形式熬制了珍贵的药材或者稀有食物。可是,由于其方法或者过程非常复杂费时且很难用肉眼确认烹饪状态,一直没有广泛应用于现代的饮食文化和家庭生活。

[0005] 而且,对于熬制中草药的熬药罐,已经开发出了自动化熬制过程的家用电气熬药罐,可该种电气熬药罐由于不能阻止熬制过程中发生的水蒸气向外部泄露,药材损失大的同时,现代的居住文化空间很难去除其气味。所以,很多家庭不愿意用这种熬药罐熬制中草药,而是选择在中草药店一次性熬出整个疗程的药材用包装袋装好之后放在冰箱里保存的方式服用半个月乃至一个月。

[0006] 中草药也是一种健康食物,用冰箱或者冰柜保存半个月乃至一个月时,很难保证其不变质。只要是懂点医学常识的中医大夫都会明白这种道理,可苦于没有有效可行的对策,只能强调其便利性。

[0007] 如图6所示,最近开发出且普遍应用于家庭的红参汤具设置了结合到熬药罐的加热容器(30)上部,冷却凝结部分加热容器(30)加热蒸发的水蒸气且通过经穿孔形成于本体上部的排放孔(14)排放部分加热容器(30)加热蒸发的水蒸气的凝结排放管(10)。

[0008] 可是,上述蒸煲机可以部分凝结内含从蒸煲口(32)沸腾起来的药成分的水蒸气,可其结果,药成分会随着热气通过排放孔(14)排放到外部,因此,很难达到蒸煲的最终目的。

[0009] 更具体地讲,红参蒸煲机虽然使用蒸煲机的名称,可没有定义蒸煲的性能且没有具备蒸煲机的结构和熬制时可以去除气味的结构或者功能,只不过是防止向外部泄露熬制珍贵高价红参的过程中产生的水蒸气,在上部安装水桶,用水冷式或者气冷式冷却水蒸气进行凝结。由于其方法不完整,向外部泄露水蒸气的同时,不能将水加热到100℃,而是加热到97℃。

[0010] 因此,给用户(消费者)带来很大不便的同时,不利于健康管理且带来经济损失。
[0011] 虽然需要立即开发普及可以在消费者的家庭简单地熬制及烹调药粥或者炖肉、养生饭、养生炖菜等的专业化蒸煲烹饪器具,可是目前为止在包括韩国在内的世界各国仍然是空白。

发明内容

[0012] 为了解决以上问题,本发明设计出了一般家庭的用户(消费者)简单方便地使用蒸煲烹饪方法的器具结构。为了易于确认烹饪状态,将烹饪器具部分设计成透明体且照射远红外线卤素灯。为了防止内部水蒸气往外泄露,以压力封闭式提高能源效率且缩短烹饪时间,且应用微型计算机调整烹饪温度和烹饪时间来实现烹饪过程的自动化管理。

[0013] 而且,本发明提供一种在蒸煲烹饪法进一步设置辅助器具,从而不丢失营养(不产生气味)地熬制中草药,提取红参和食物的原液,发酵酸奶、清麴酱的乳酸菌食物,熬制及烹调药粥、断奶饮食、炖肉、养生饭、养生炖菜等,从而增强人类体质的国际化家用健康食物专门制作器。

[0014] 本发明的技术方案在于:

[0015] 为了实现上述目的,本发明的具备加热机构及加热容器的蒸煲机包括防止因热源形成的水蒸气向外泄露的封闭压力部、通过热源加热水的产生热部、收纳要提取液的烹饪对象物的收纳烹饪对象物部、向所述产生热部供应电源或者切断通往产生热部的电源来维持均衡内部水蒸气的控制部以及包括所述构成因素而予以支撑的自体。

[0016] 而且,本发明的另一特征在于:包括上述封闭压力部具备与日常生活中已经得到普及的压力锅盖子的固定机构相同的固定盖子端的盖子、位于该盖子的上端中央且封闭蒸气压的压力锤、与舌簧开关共同起作用且设置于盖子固定端一侧的磁铁、具备与日常生活中广泛普及的压力锅盖子的开闭键相同的锁键且通过固定盖子端将盖子固定到收纳加热物本体或者从收纳加热物本体解除盖子的锁扣装置、插入到所述固定盖子端封住盖子和收纳加热物本体之间的压力衬垫以及从收纳加热物本体安全地支撑收纳烹饪对象物部的支架。

[0017] 另外,本发明自动压力蒸煲机包括收纳所述产生热部加热的水的铝材质收纳加热物本体、设置于该收纳加热物本体的底面下通过电气产生热源的管式加热器、设置于所述收纳加热物本体的底面下停止启动显示过热的管式加热器的安全开关以及检测内部水蒸气的温度传输到控制部微型计算机的温度感应器。

[0018] 而且,本发明形成所述收纳加热物本体穿过中心部而形成的收纳灯孔、夹入到压力衬垫而被固定的固定突起以及置于固定部的上端而支持收纳加热物本体的支撑部。

[0019] 另外,本发明在收纳加热物本体的温度达到 110℃ 以上时,由所述安全开关感知其情况传达到微型计算机而切断电源。

[0020] 而且,本发明自动压力蒸煲机中所述收纳烹饪对象物部包括内部可收纳红参汤具、熬药罐和蒸具的自体以及位于该自体上端而阻止流入外部空气的盖子;该自体具备位于所述收纳加热物本体上端的倾斜面和可以收纳所述红参汤具、熬药罐及蒸具的安装突起。

[0021] 另外,本发明自动压力蒸煲机包括向所述控制部注入电源时,通过操作键部的操

作控制产生热部且按照菜单编程烹饪温度和烹饪时间而实施自动调整,等到结束烹饪时响起蜂鸣且转换成保温功能的微型计算机以及向用透明材质制作而成的盖子和收纳烹饪对象物部照射卤素灯详细展现内部状况且通过上述过程使消费者感到美感的卤素灯。

[0022] 而且,本发明自动压力蒸煲机中所述卤素灯通过采用陶瓷涂层法安装的钢化玻璃安装到收纳灯孔。

[0023] 另外,本发明自动压力蒸煲机中所述本体包括安装产生热部的收纳加热物本体及管式加热器而予以支撑的本体、位于该本体的上端且与盖子的固定端连接而固定的固定部、设置于该固定部下面且通过所述磁铁供应电源的舌簧开关以及设置与该本体的底面的支架。

[0024] 而且,本发明自动压力蒸煲机在所述舌簧开关接近所述磁铁时[盖子被锁时],舌簧片会带有磁性,从而使接点相互粘贴而供应电源。所述舌簧开关离磁铁变远时[盖子被打开时],注入到舌簧片的磁性被取消,从而使接点相互离开而切断电源。这种方法采用的是日常生活中广泛使用的磁感应型感知接近开关。

[0025] 本发明的技术效果在于:

[0026] 如上所述,本发明宣传国际上还没有普及的蒸煲烹饪法采用的自动压力蒸煲机比起国际上已经普及的熬制方法、烤制方法及熏蒸方法采用的烹调器具在食物的营养保存性能方面更优秀的特性及其使用方法的简单方便性,从而使自动压力蒸煲机作为家用健康食物制作器成为世界各国人们健康饮食生活必备用品。

[0027] 而且,本发明不会因对流现象向外泄露在作为蒸煲用具的收纳烹饪对象物部烹调食物的过程中产生的水蒸气(气味、营养素),且封闭内部水蒸气来防止内部水蒸气通过封闭压力部向外泄露,从而提高能源效率且缩短烹调时间。

[0028] 另外,本发明通过卤素灯向用透明材质制作而成的盖子和收纳烹饪对象物部照射远红外线照明,这有助于详细确认烹调状态的同时,使消费者感到美感,为年幼的学生带来烹饪状态的视觉效果。

[0029] 而且,在收纳烹饪对象物部设置作为烹饪辅助器具的红参汤具兼提取食物原液汤具、熬药罐以及蒸具等,具备熬制中草药及中草药茶、提取红参及食物原液、烹调养生炖菜、用收纳烹饪对象物部发酵酸奶及清麴酱等乳酸菌发酵食品以及烹调药粥、断奶饮食、焖肉、养生饭等而食用的多功能自动压力蒸煲机,从而起到家用健康食品专门制作器的作用。

[0030] 另外,将各个菜单的烹调温度和烹调时间编制成程序之后输入到控制部的微型计算机,从而只要一选择菜单,就可以自动实施烹调过程,烹饪结束之后响起蜂鸣器且自动转换到保温功能,便于消费者使用。

[0031] 如上所述,本发明自动压力蒸煲机可以成为世界各国人们享受健康饮食生活的必备品,也可以成为世界最佳家用健康食品制作器。

附图说明

[0032] 图1是本发明自动压力蒸煲机的斜视图。

[0033] 图2是图示将红参汤具兼提取食物原液汤具插入到本发明蒸煲机本体时状态的截面图。

[0034] 图3是图示将熬药罐插入到本发明蒸煲机本体时状态的截面图。

- [0035] 图 4 是图示将蒸具插入到本发明蒸煲机本体时状态的截面图。
- [0036] 图 5a 是适用于本发明蒸煲机的容器中红参汤具兼提取食物原液汤具的斜视图。
- [0037] 图 5b 是适用于本发明蒸煲机的容器中熬药罐的斜视图。
- [0038] 图 5c 是适用于本发明蒸煲机的容器中蒸具的斜视图。
- [0039] 图 6 是通常使用的蒸煲机的重要部分截面图及重要部分详细图。
- [0040] *附图主要部分的符号说明*
- | | |
|----------------------------|-----------------|
| [0041] 100--- 封闭压力部 | 110--- 盖子 |
| [0042] 120--- 压力锤 | 130--- 磁铁 |
| [0043] 200--- 产生热部 | 210--- 收纳加热物本体 |
| [0044] 220--- 管式加热器 | 230--- 安全开关 |
| [0045] 240--- 温度感应器 | 300--- 收纳烹饪对象物部 |
| [0046] 310--- 参汤具兼提取食物原液汤具 | 320--- 熬药罐 |
| [0047] 330--- 蒸具 | 400--- 控制部 |
| [0048] 410--- 操作键部 | 420--- 微型计算机 |
| [0049] 430--- 卤素灯 | 500--- 本体 |
| [0050] 510--- 本体 | 520--- 固定部 |
| [0051] 530--- 舌簧开关 | 540--- 支架 |

具体实施方式

[0052] 以下参考附图详细说明本发明。

[0053] 图 1 是本发明自动压力蒸煲机的斜视图,图 2 是图示将红参汤具兼提取食物原液汤具插入到本发明蒸煲机本体时状态的截面图,图 3 是图示将熬药罐插入到本发明蒸煲机本体时状态的截面图,图 4 是图示将蒸具插入到本发明蒸煲机本体时状态的截面图。如图所示,本发明自动压力蒸煲机包括通过封闭阻止由于热源形成的水蒸气向外部泄露的封闭压力部 (100)、通过热源加热水的产生热部 (200)、收纳要提取提取液的烹饪对象物的收纳烹饪对象物部 (300)、向所述产生热部 (200) 供应电源及切断通往产生热部 (200) 的电源而保持一定内部水蒸气的控制部 (400) 以及包含所述构成因素而予以支撑的本体 (500)。

[0054] 这里,所述封闭压力部 (100) 包括为了封闭内部水蒸气具备固定盖子端 (111) 的盖子 (110)、位于该盖子 (110) 的上端中央封闭蒸气压的压力锤 (120)、与舌簧开关 (520) 共同起作用且设置于固定盖子端 (111) 一侧的磁铁 (130)、具备锁键 (141) 且通过所述固定盖子端 (111) 将盖子 (110) 固定到收纳加热物本体 (210) 或者从收纳加热物本体 (210) 解除盖子 (110) 的锁扣装置 (140)、插入到所述固定盖子端 (111) 封住盖子 (110) 和收纳加热物本体 (210) 之间的压力衬垫 (150) 以及从收纳加热物本体 (210) 安全地支撑收纳烹饪对象物部 (300) 的支架 (160)。

[0055] 另外,所述产生热部 (200) 包括收纳要加热的铝材质收纳加热物本体 (210)、设置于该收纳加热物本体 (210) 的底面下通过电气产生热源管式加热器 (220)、设置于所述收纳加热物本体 (210) 的底面下停止启动显示过热的管式加热器 (220) 的安全开关 (230)、检测内部水蒸气的温度而传达到控制部 (400) 微型计算机 (420) 的温度感应器 (240)。

[0056] 所述收纳加热物本体 (210) 包括穿过中心部而形成的收纳灯孔 (211)、夹入压力衬垫 (150) 而被固定的固定突起 (212)、置于固定部 (520) 的上端支撑收纳加热物本体 (210) 的支撑部 (213)。

[0057] 这里,在收纳加热物本体 (210) 的温度达到 110℃ 以上时,所述安全开关 (230) 感知其温度传达给微型计算机 (420) 而切断电源。即,没有注入水的状态下启动收纳加热物本体 (210) 时,收纳加热物本体 (210) 的温度会达到 110℃ 以上。此时,所述安全开关 (230) 感知其温度后切断电源。

[0058] 而且,收纳烹饪对象物部 (300) 可以分别单独收纳提取人参和灵芝及热带食品 (南瓜、葡萄、草莓、梨、洋葱等) 的原液的容器红参汤具 (310)、熬制中草药和中草药茶的容器熬药罐 (320) 以及用食物的自身水分煮熟各种食品 (肉类、鱼类、蔬菜类等) 的容器蒸具 (330)。

[0059] 即,所述收纳烹饪对象物部 (300) 包括内部收纳所述红参汤具 (310) 和熬药罐 (320) 和蒸具 (330) 的本体 (301)、位于该本体的上端切断流入外部空气的盖子 (302);所述本体 (301) 具备位于所述收纳加热物本体 (210) 的上端的倾斜面 (301-1) 以及可以收纳所述红参汤具 (310)、熬药罐 (320) 和蒸具 (330) 的安装突起 (301-2)。

[0060] 而且,如图 5a 所示,所述红参汤具 (310) 包括本体 (311)、均衡地形成于该本体上侧外周延的正方形通孔 (312)、向所述本体底面隆起的突起 (313)、形成于本体底面的圆形孔 (314)、挂到所述收纳烹饪对象物收纳部 (300) 的安装突起 (301-2) 的挂钩突起 (315)。

[0061] 另外,如图 5b 所示,所述熬药罐 (320) 包括本体 (321)、均衡地形成于该本体上侧外周延的正方形通孔 (322)、在所述本体底面中心向上侧突出的突起 (323)、形成于本体底面的圆形孔 (324)、挂到所述收纳烹饪对象物部 (300) 的安装突起 (301-2) 的挂钩突起 (325)。

[0062] 而且,如图 5c 所示,所述蒸具 (330) 包括本体 (331)、均衡地形成于该本体上侧外周延的正方形通孔 (332)、在所述本体底面向上侧隆起的突起 (333)、形成于本地底面的圆形孔 (334)、挂到所述收纳烹饪对象物部 (300) 的安装突起 (301-2) 的挂钩突起 (335)。

[0063] 另外,注入电源时,所述控制部 (400) 通过操作操作键部 (410) 控制产生热部 (200),并按照菜单编程烹饪温度和烹饪时间进行自动调整,等到结束烹饪时响起蜂鸣且转换到保温功能微型计算机 (420)、用透明材质制作而成的盖子 (110) 以及向收纳烹饪对象物部 (300) 照射卤素灯光详细展现内部状况的同时,且通过上述过程使消费者感到美感的卤素灯 (430)。

[0064] 这里,所述卤素灯 (430) 通过采用陶瓷涂层法安装到收纳灯孔 (211) 的钢化玻璃 (431) 安装到收纳灯孔 (211)。

[0065] 而且,所述本体 (500) 包括安装产生热部 (200) 的收纳加热物本体 (210) 和管式加热器 (220) 并予以支撑的本体 (510)、位于该本体的上端且与盖子 (110) 的固定端 (111) 连接而固定的固定部 (520)、设置于该固定部下且只有通过所述磁铁 (130) 封闭压力时才供应电源的舌簧开关 (530) 以及设置于所述本体的底面的支架 (540)。

[0066] 这里,所述舌簧开关 (530) 起到与所述磁铁 (130) 接近时 [盖子 (110) 被盖住时] 被启动而供应电源且与磁铁 (130) 变远时 [盖子 (110) 被打开时] 切断电源的一种安全开关式作用。

[0067] 这里,所述盖子(110)、收纳烹饪对象物部(300)、红参汤具(310)、熬药罐(320)及蒸具(330)的材质时钢化玻璃或者透明P.P。因此,通过卤素灯(430)照射卤素灯光时,可以详细展现蒸煲机内部状况的同时,通过上述过程使消费者感到美感。

[0068] 以下详细说明由上述结构组成的本发明自动压力蒸煲机的作用及启动。

[0069] 首先,提取红参、灵芝或者果类食品的原液时,如图2所示,选择要提取原液的红参、灵芝或者果类食品装入红参汤具(310)之后,将该红参汤具(310)放在收纳烹饪对象物部(300)。此时,红参汤具(310)的挂钩突起(315)挂到收纳烹饪对象物部(300)的安装突起(301-2)的同时被安装。然后,盖住盖子(302)的状态下,将该收纳烹饪对象物部(300)置于支架(160)上。此时,收纳加热物本体(210)始终装入500cc水,而所述收纳烹饪对象物(300)的本体(301)时提取红参或者灵芝的原液时装入2000cc水,而提取果类食品时不装水。然后,盖住盖子(110)的状态下,按住锁扣装置(140)的锁键(141)向右转动而锁住,以防止内部压力向外部泄露。此时,盖子(110)的盖子固定端(111)和收纳加热物本体(210)分别封闭压力衬垫(150),从而防止再次流入或者泄露空气。然后,操作控制部(400)的操作键部(410)选择红参汤菜单,从而通过微型计算机(420)自动控制 and 调整提取红参液或者食物原液时需要的加热温度和烹饪时间。微型计算机(420)向产生热部(200)注入电源,且通过上述过程加热管式加热器(220)而加热装入收纳加热物本体(210)的水。如此加热的水变成水蒸气时,环绕收纳烹饪对象物部(300)的四面且从四面加热收纳烹饪对象物部(300),从而将收纳烹饪对象物部(300)的内部温度提高到100℃以上,煮熟红参、灵芝或者果类食物,使其原液向下方滴落。

[0070] 这里,所述温度感应器(240)感知到102℃时(水的沸腾点是100℃,水和水蒸气的温度不能上升到100℃以上,可由于限制水蒸气的外部泄露,内部产生压力时,体积相同但温度可以上升),传达到微型计算机(420)而停止产生热部(200)的启动。即,压力锤(120)抑制向外泄露水蒸气而提高内部压力,而内部压力的升高导致内部温度上升到102℃。此时,温度感应器(240)感知其温度且通过微型计算机(420)控制产生热部(200)。内部温度达到98℃时,由温度感应器(240)感知其温度而传达给微型计算机(420),并重新启动产生热部(200)。上述过程一直反复进行到完成烹饪为止,从而使内部温度保持可以充分煮熟所有食品的100℃且抑制水蒸气和气味的向外泄露(这里,压力锤的结构和起到的作用与日常生活中广泛使用的压力锅采用的压力锤相同,保持压力部内部的压力处于已设置范围时保持直立状态而阻止保持压力部内压力向外泄露,而保持压力部内部的压力高于已设置压力时,为了安全起见,向侧面倾斜而排放内部压力。)

[0071] 完成蒸煲功能而停止所有运行动作之后,用户通过与通常压力锅采用的压力锤相同的操作倾斜压力锤(120)向外部泄露内部水蒸气之后,同样通过与通常压力锅采用的盖子开关装置相同的操作按住锁键(141)的状态下重新向左旋转锁扣装置(140)而打开盖子(110)之后,用按板(未图示)压榨红参汤具兼提取食品原液汤具中食物而榨出原液,从而得到盛入收纳烹饪物部(300)本体(301)的提取物。用压力锤(120)和锁键(141)进行控制的锁扣装置(140)打开或者关闭盖子(110)的结构及作用与通常的压力锅相同。

[0072] 这里,要熬制中草药或者中草药茶时,如图3所示,选择要提取提取液的中草药或者中草药茶装入熬药罐(320)且将该熬药罐(320)置于收纳烹饪对象物部(300)之后,插入设置该收纳烹饪对象物部(300),并按照与上述内容相同的方法从中草药或者中草药

茶提取提取物。此时,将 2 包中草药放入熬药罐 (320) 且向收纳烹饪对象物部 (300) 倒入 700cc 水之后开始启动,从而加热盛入收纳加热物体 (210) 的水而变成水蒸气蒸发。蒸发的水蒸气从四面加热所述收纳烹饪对象物部 (300) 而熬出盛入该收纳烹饪对象物部 (300) 的中草药。完成熬药过程之后,会剩下 650cc 左右的水(干药材会吸入 50cc 左右水),可以服用三次,一次服用 200cc。与通常的熬药罐相同,不重新熬制也可以有效熬出汤药。此时,关键的优点在于,内部水蒸气不泄露到外部,可以毫无气味地熬制汤药。

[0073] 这里,要利用蒸具蒸熟食物(肉类、海鲜类、蔬菜类等)时,如图 4 所示,选择食物装入蒸具 (330) 之后,将该蒸具 (330) 置于收纳烹饪对象物部 (300),并通过与上述内容相同的方法选择菜单时,通过微型计算机自动调整烹饪温度和烹饪时间。

[0074] 此时,收纳烹饪对象物部 (300) 里没有盛水的状态下启动时,盛入收纳加热物体 (210) 的水因加热变成水蒸气从四方环绕收纳烹饪对象物部 (300) 且向内部传达 100℃ 以上热,因蒸具 (330) 内食物的自身水分发热而蒸熟食物。此时,含在食物(肉类、鱼类)中的对人体有害的剩余脂肪部分会滴落蒸具下面,而蒸具 (330) 里只剩下有益于健康的食物。

[0075] 而且,要采用收纳烹饪对象物部 (300) 发酵熟成清麴酱时,将适量的大豆和水装入收纳烹饪对象物部 (300) 之后(大豆和水的比率为 1 : 2),并按照与上述内容相同的方法选择菜单,从而通过微型计算机调整自动煮熟大豆的温度和时间,从而自动保持乳酸菌发酵最佳温度 55℃,并将煮熟的大豆发酵熟成为清麴酱。完成发酵熟成过程时,会响起蜂鸣。

[0076] 另外,要采用收纳烹饪对象物部 (300) 熬制药粥、断奶饮食、焖肉、养生饭、养生炖菜而食用时,按照普通的烹饪方法将材料装入收纳烹饪对象物部 (300) 之后,按照与上述内容相同的方法选择菜单,从而根据菜单的特性通过微型计算机自动调整加热温度和烹饪时间。结束烹饪之后,响起蜂鸣且自动转换成保温功能。此时最重要的是蒸煲(双重加热)方法,因此,蒸煲绿豆、红豆、干中药材等较硬的材料时,即使不用水泡开,也可以通过足够的烹饪时间烹调成柔软且有韧性的健康辅助食品(由于熬和烤的烹饪方法很容易烤焦材料,不能设定足够的烹调时间)。

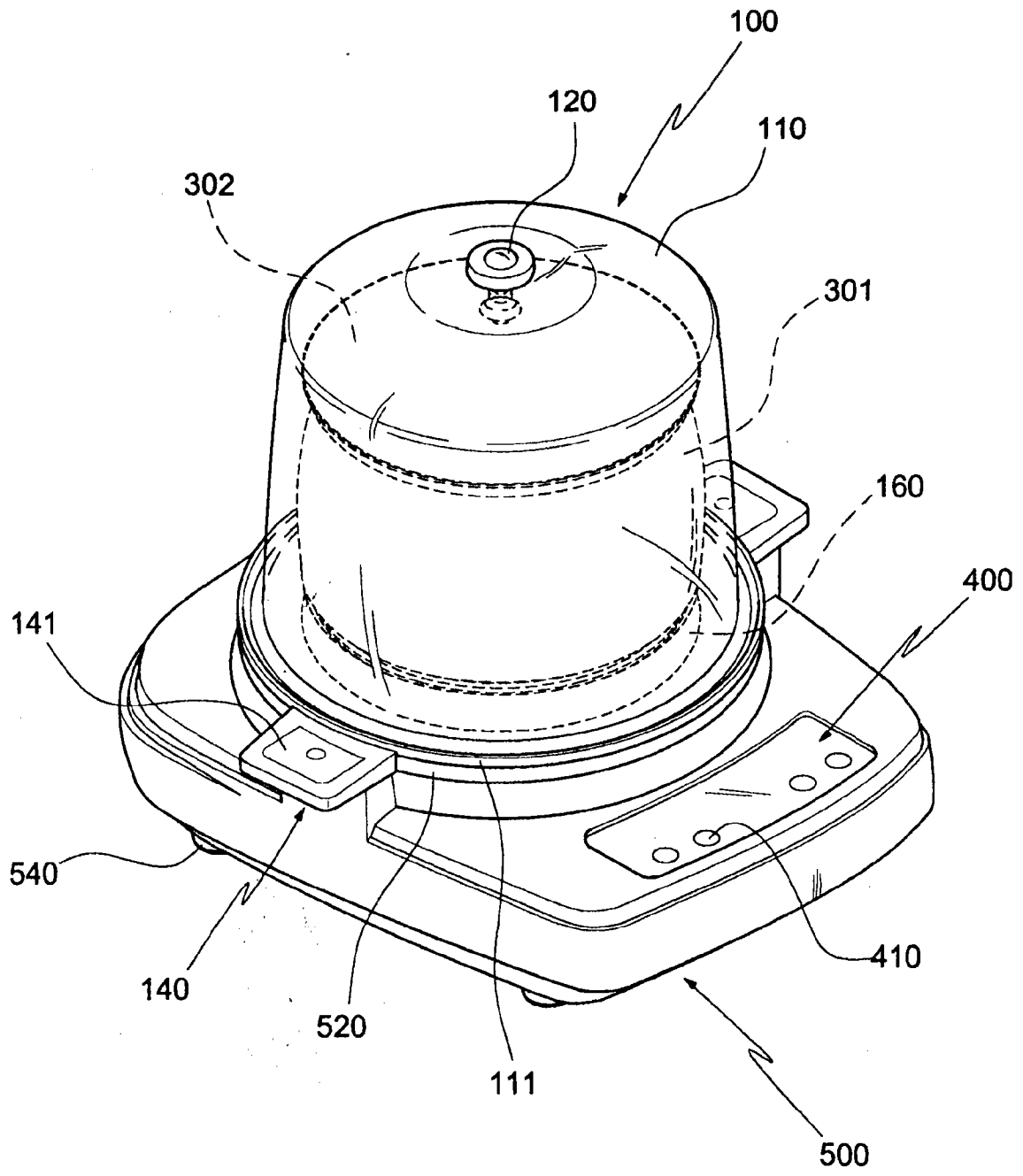


图 1

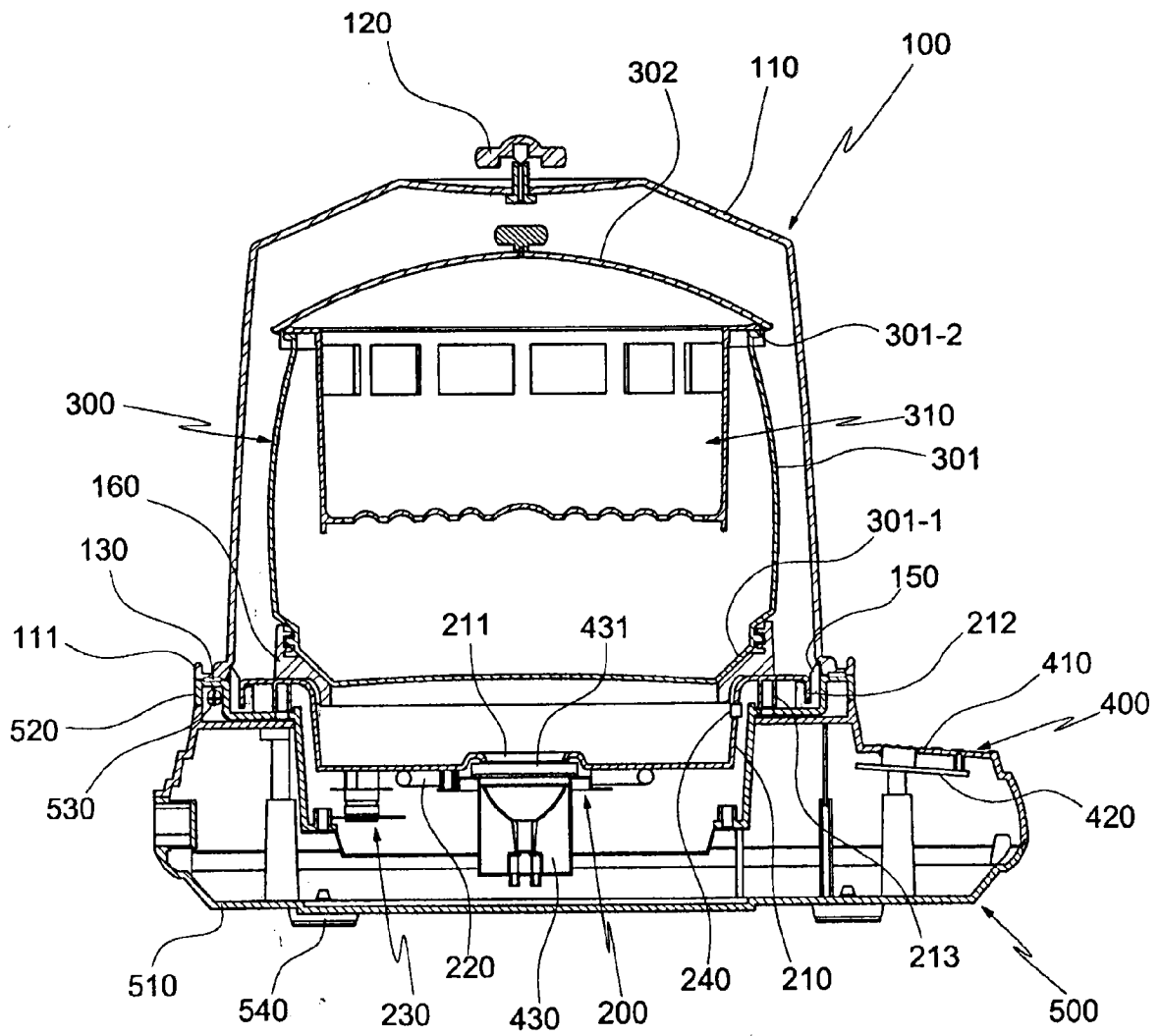


图 2

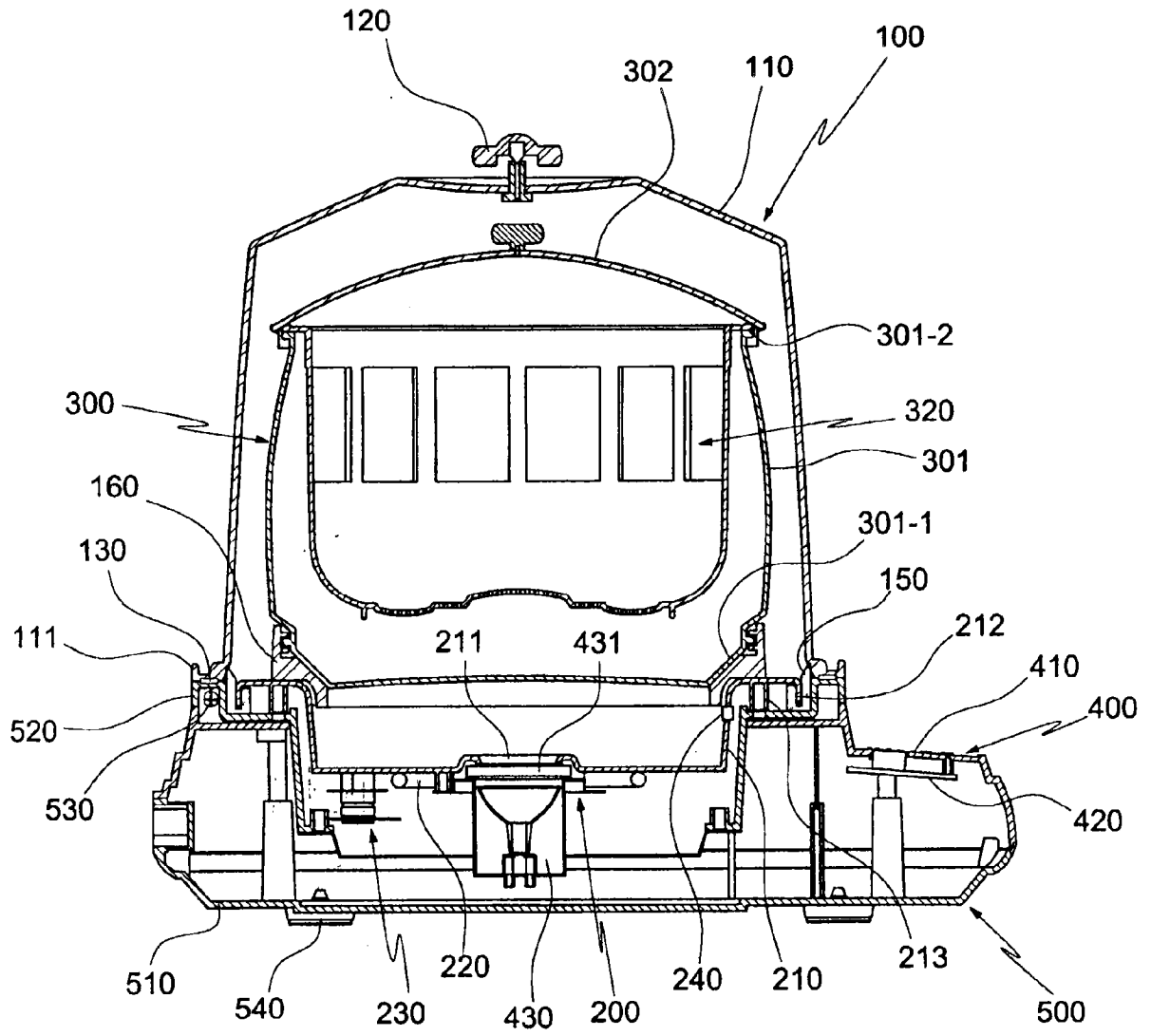


图 3

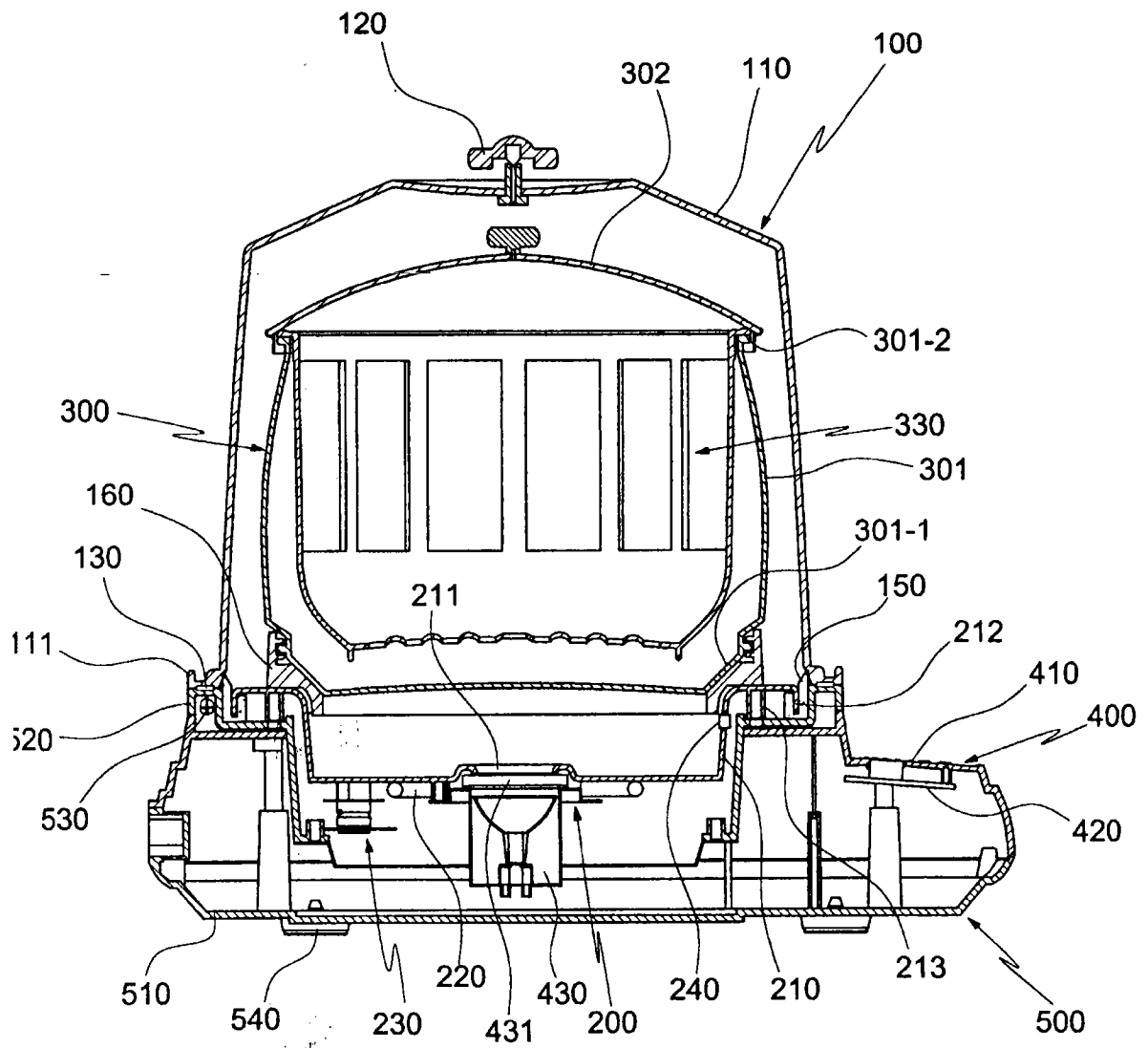


图 4

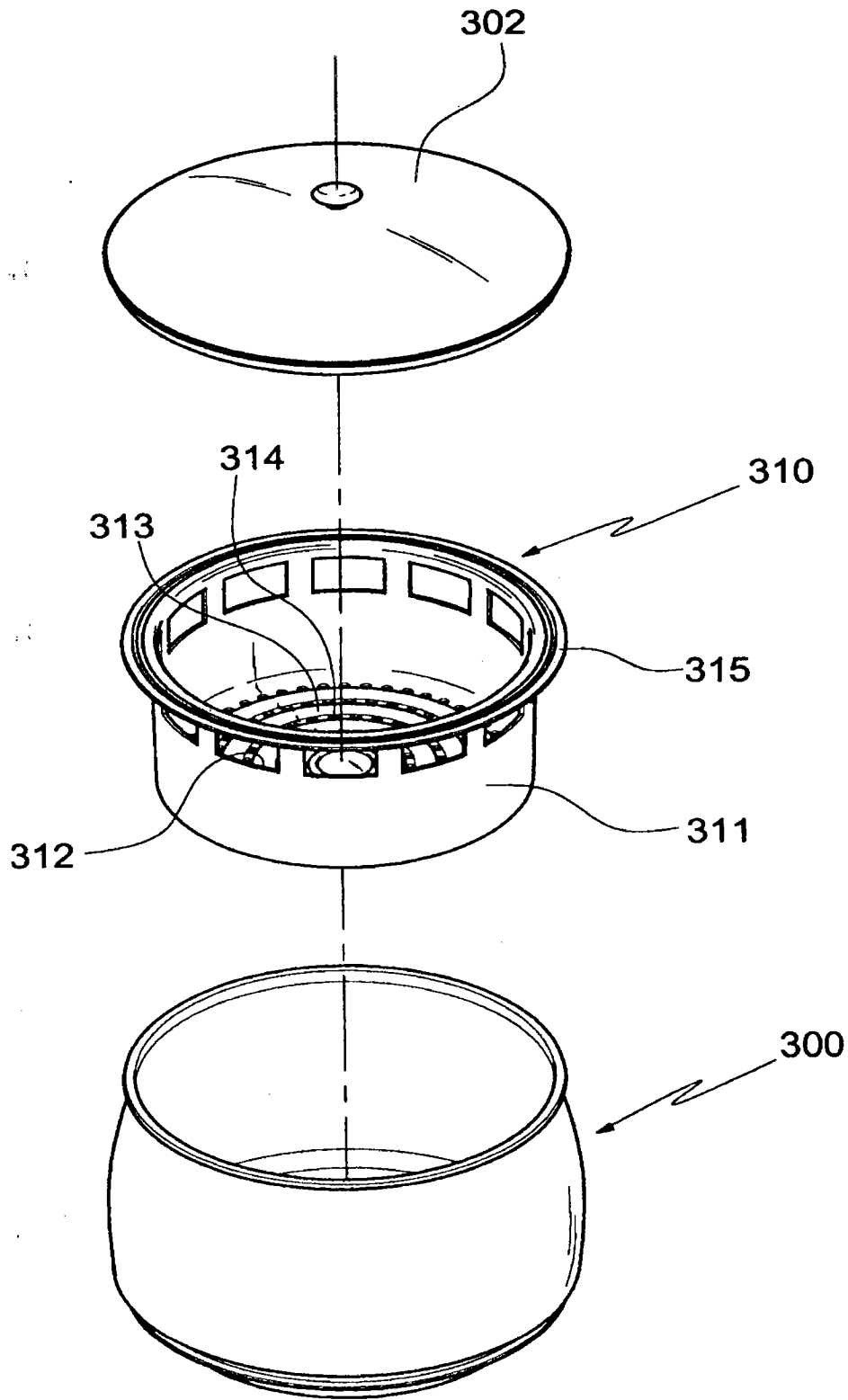


图 5a

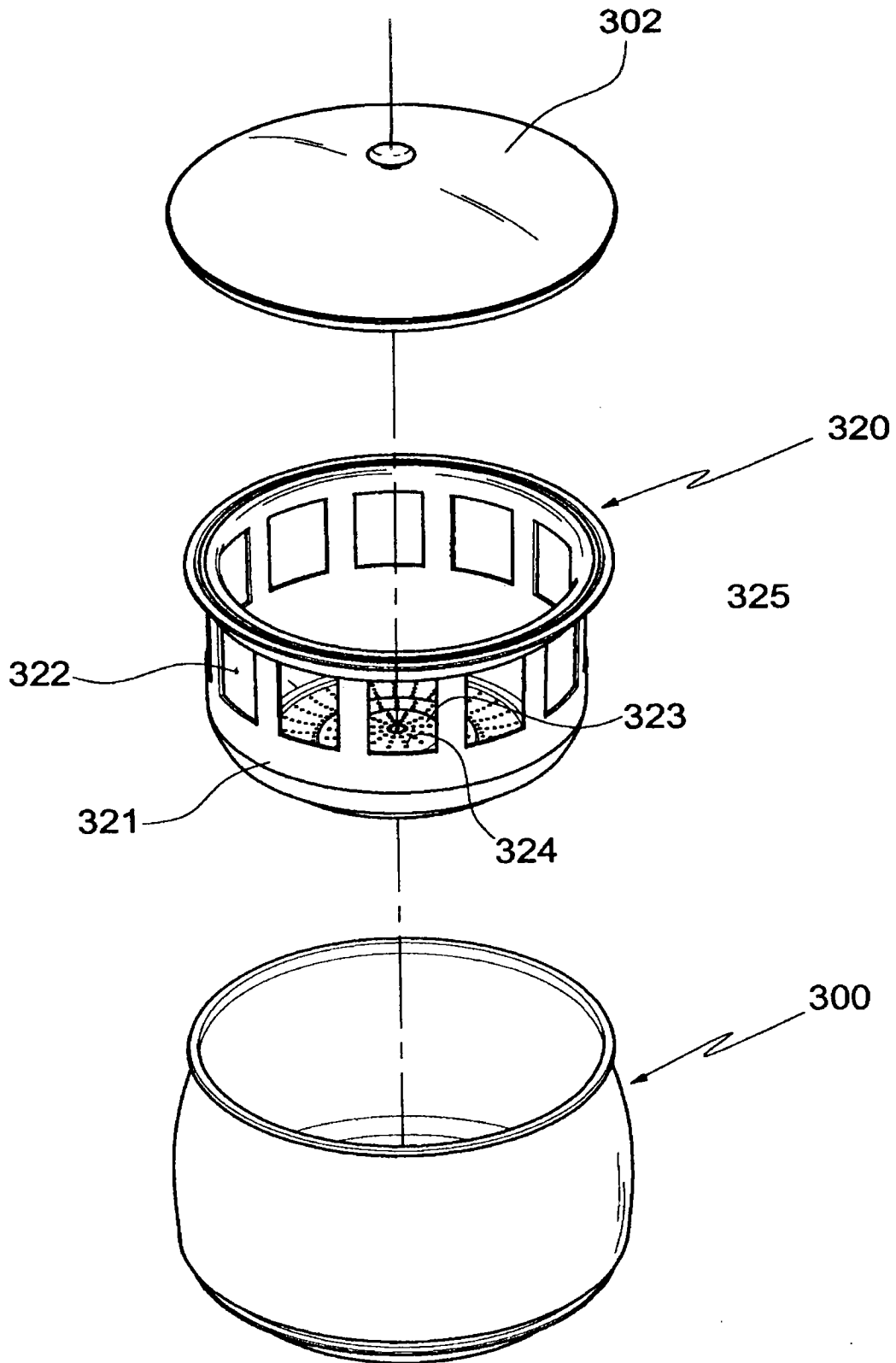


图 5b

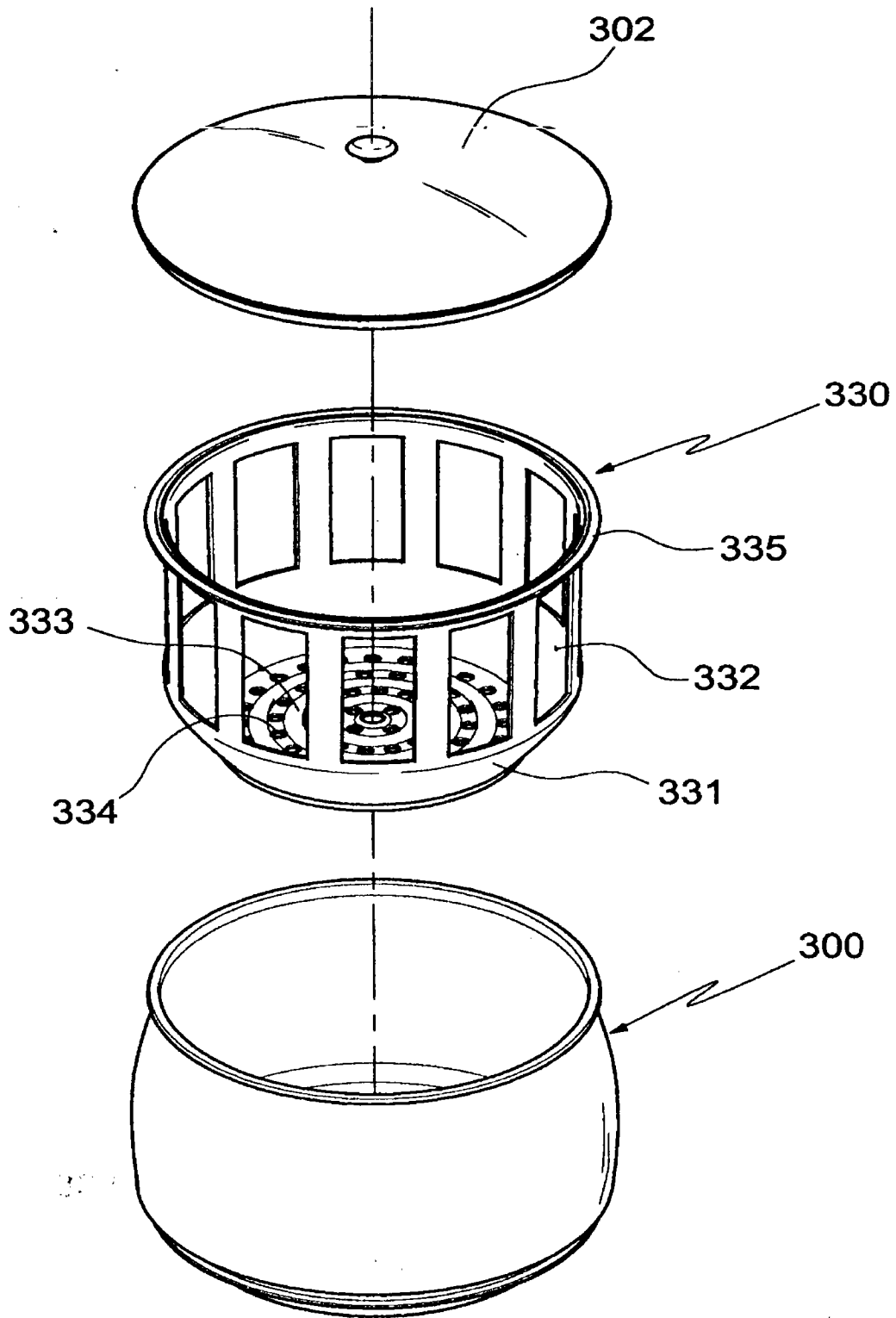


图 5c

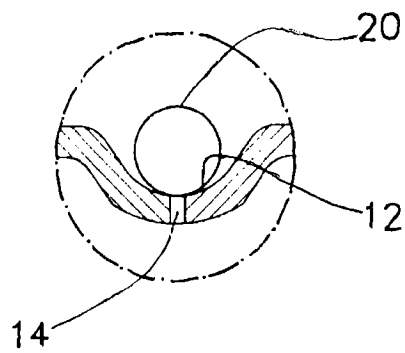
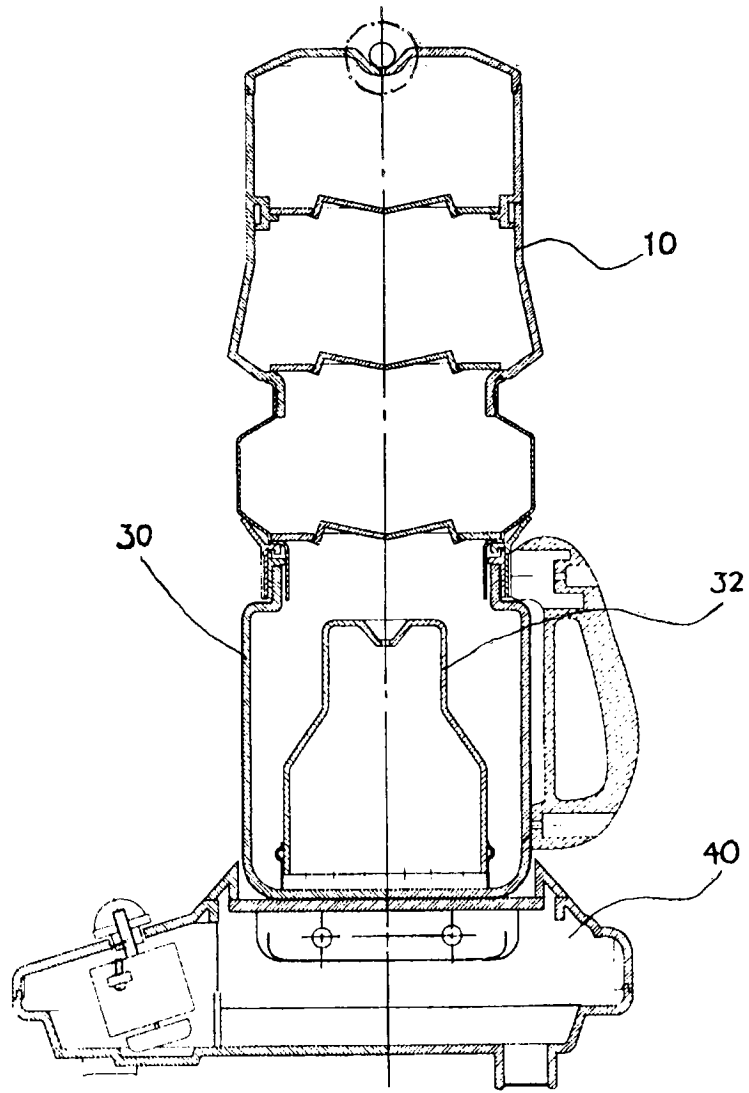


图 6