



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 213248300 U

(45) 授权公告日 2021.05.25

(21) 申请号 202021245796.4

A47J 43/04 (2006.01)

(22) 申请日 2020.06.30

A47J 43/07 (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 丁金炬 李建

(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 27/04 (2006.01)

A47J 37/06 (2006.01)

A47J 36/00 (2006.01)

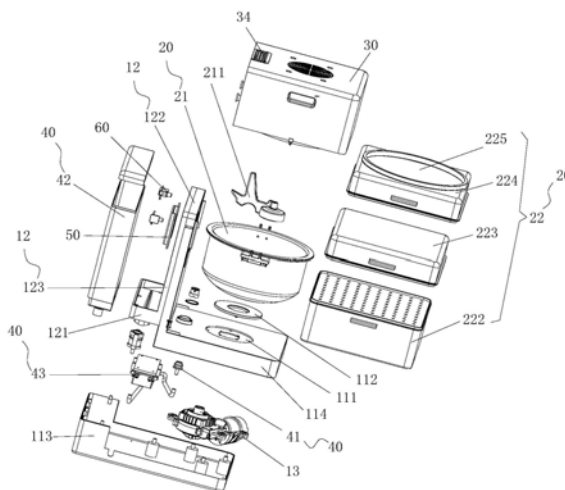
权利要求书1页 说明书6页 附图7页

(54) 实用新型名称

烹饪器具

(57) 摘要

本实用新型提供了一种烹饪器具,包括:基体,包括底座和设置在底座上的支撑部;容器,可取出地安装于底座上,容器位于支撑部的一侧;烘烤盖连接在支撑部上,烘烤盖内设置有发热件。本申请的技术方案有效地解决了相关技术中的烘烤机清洗困难的问题。



1. 一种烹饪器具,其特征在于,包括:
基体(10),包括底座(11)和设置在所述底座(11)上的支撑部(12);
容器(20),可取出地安装于所述底座(11)上,所述容器(20)位于所述支撑部(12)的一侧;
烘烤盖(30),设置在所述支撑部(12)上,所述烘烤盖(30)内设置有发热件(31)。
2. 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于所述基体(10)内部的蒸汽发生装置(40),所述蒸汽发生装置(40)能够向所述容器(20)内通入蒸汽。
3. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述蒸汽发生装置(40)包括蒸汽出口(41),所述蒸汽出口(41)位于所述底座(11)的上表面和/或所述支撑部(12)的内表面。
4. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述蒸汽发生装置(40)包括水箱(42)和蒸汽发生器(43),所述水箱(42)安装在所述支撑部(12)上,所述蒸汽发生器(43)安装于所述底座(11)的内部。
5. 根据权利要求4所述的烹饪器具,其特征在于,所述支撑部(12)上设置有水槽(121),所述水箱(42)安装于所述水槽(121)内。
6. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述底座(11)包括底壳(113)和顶壳(114),所述顶壳(114)安装于所述底壳(113)上,所述支撑部(12)包括支撑部壳体(122)和挡板(123),所述挡板(123)安装于所述支撑部壳体(122)远离所述容器(20)的一侧,所述支撑部壳体(122)与所述顶壳(114)相连接或者为一体成型结构。
7. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述容器(20)包括与所述烘烤盖(30)配合的锅胆(21),所述锅胆(21)的内部设置有可转动的搅拌装置(211)。
8. 根据权利要求2所述的烹饪器具,其特征在于,所述容器(20)包括与所述蒸汽发生装置(40)配合的蒸箱(22)。
9. 根据权利要求8所述的烹饪器具,其特征在于,所述蒸箱(22)包括箱体(222)及箱盖,所述箱盖包括第一箱盖(223)和第二箱盖(224),所述第一箱盖(223)盖设在所述箱体(222)时,所述第一箱盖(223)隔开所述箱体(222)的内部与所述发热件(31),所述第二箱盖(224)上设置有连通口(225),所述第二箱盖(224)盖设在所述箱体(222)时,所述连通口(225)能够连通所述箱体(222)的内部与所述发热件(31)。
10. 根据权利要求1所述的烹饪器具,其特征在于,所述烘烤盖(30)内还设置有风道(32)及风扇(33),所述风扇(33)和所述发热件(31)均位于所述风道(32)内,所述风扇(33)安装于所述发热件(31)上方,所述烘烤盖(30)上设置有进风口(34),所述风道(32)与所述进风口(34)连通;和/或,所述烹饪器具还包括滑动机构(50),所述滑动机构(50)设置于所述支撑部(12)和所述烘烤盖(30)之间,所述烘烤盖(30)通过所述滑动机构(50)可升降地设置。

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] 目前,消费者的需求不断提高,为满足消费者的需求,市场上出现了烘烤机,烘烤机能够实现对食物的烘烤,以使消费者获得不同的食物口感。

[0003] 在相关技术中,烘烤机的内部设置有托盘。在烘烤食物的过程中,食物产生的液体容易溅射至烘烤机的内壁上,并且由于烘烤机是固定设置的,因此会使得烘烤机清理困难。

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烘烤机清洗困难的问题。

[0005] 为了实现上述目的,根据本实用新型的一个方面,提供了一种烹饪器具,包括:基体,包括底座和设置在底座上的支撑部;容器,可取出地安装于底座上,容器位于支撑部的一侧;烘烤盖连接在支撑部上,烘烤盖内设置有发热件。

[0006] 应用本实用新型的技术方案,基体包括底座和支撑部,底座和支撑部连接,容器安装在底座上,支撑部位于容器的侧部。烘烤盖设置在支撑部上。烘烤盖上设置有发热件,发热件能够对容器内部的食物进行烘烤。由于支撑部位于容器的侧部,容器能够从支撑部以外的区域取出,同样地,容器也可以从侧部以外的区域放入至底座上,使得容器可以从更多方向取出和放入,进而便于用户清洗容器。因此本申请的技术方案有效地解决了相关技术中的烘烤机清洗困难的问题。

[0007] 进一步地,烹饪器具还包括设置于基体内部的蒸汽发生装置,蒸汽发生装置能够向容器内通入蒸汽。上述的蒸汽发生装置的设置使得烹饪器具具备了蒸煮的功能,增加了烹饪器具的功能,由于烹饪器具功能的多样化,能够实现一机多用,进而有效地减小了厨房空间的占用。

[0008] 进一步地,蒸汽发生装置包括蒸汽出口,蒸汽出口位于底座的上表面和/或支撑部的内表面。上述的蒸汽出口便于容器的安装,同时,将蒸汽出口设置在上述位置能够使蒸汽由下至上流动,蒸煮效果更佳。

[0009] 进一步地,蒸汽发生装置还包括水箱和蒸汽发生器,水箱安装于支撑部上,蒸汽发生器安装于底座内。上述的支撑部能够有效地固定水箱,防止水箱从底座上脱离。底座能够对蒸汽发生器起到保护的作用,同时也能够防止用户直接接触到蒸汽发生器而导致烫伤。

[0010] 进一步地,支撑部上设置有水槽,水箱安装于水槽内。上述的水箱中的水能够直接流至水槽中,再通过水槽流出,水槽一方面能够增加液体的流动速度,另一方面能够使得液体的流动更加平稳。

[0011] 进一步地,底座包括底壳和顶壳,顶壳安装于底壳上,支撑部包括支撑部壳体和挡板,挡板安装于支撑部壳体远离容器的一侧,支撑部壳体与顶壳相连接或者为一体成型结

构。上述的底壳和顶壳之间设置有驱动装置和部分蒸汽发生装置以及部分元器件，底壳和顶壳能够对驱动装置和部分蒸汽发生装置以及部分元器件起到保护的作用。

[0012] 进一步地，容器包括与烘烤盖配合的锅胆，锅胆的内部设置有可转动的搅拌装置。上述的结构进一步增加了烹饪器具的功能，搅拌装置能够实现对锅胆内的食材进行搅拌，使得烹饪器具具有更多的功能，提升烹饪效果。

[0013] 进一步地，容器包括与蒸汽发生装置配合的蒸箱。当上述的蒸箱安装在底座上，蒸汽通过蒸汽出口进入至蒸箱内部，可以实现蒸，也可以实现烘烤。

[0014] 进一步地，蒸箱包括箱体及箱盖，箱盖包括第一箱盖和第二箱盖，第一箱盖盖设在箱体时，第一箱盖隔開箱体的内部与发热件，第二箱盖上设置有连通口，第二箱盖盖设在箱体时，连通口能够连通箱体的内部与发热件。上述的第一箱盖为蒸汽盖，当第一箱盖安装在蒸箱上，此时烹饪器具实现蒸煮功能，第二箱盖为蒸烤盖，当第二箱盖安装在蒸箱上，此时能够实现对蒸箱内部的食物进行蒸煮和烘烤，以使得食物的口感更好。

[0015] 进一步地，烘烤盖内还设置有风道及风扇，风扇和发热件均位于风道内，风扇安装于发热件上方，烘烤盖上设置有进风口，风道与进风口连通；烹饪器具还包括滑动机构，滑动机构设置于支撑部和烘烤盖之间，烘烤盖通过滑动机构可升降地设置。上述的滑动机构能够带动烘烤盖进行上下移动，进而使得烘烤盖只处于容器所在的竖直空间中，进而能够有效地节约空间的占用。空气能够通过进风口进入至风道中，进而当风扇转动，能够将进入至风道中的风吹向发热件，进而产生热风，并吹向食物，实现对食物的烘烤。

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分解结构示意图；

[0018] 图2示出了图1的烹饪器具安装锅胆后的立体结构示意图；

[0019] 图3示出了图2的烹饪器具安装锅胆后的剖视示意图；

[0020] 图4示出了图1的烹饪器具安装第一箱盖后的立体结构示意图；

[0021] 图5示出了图4的烹饪器具安装第一箱盖后的剖视示意图；

[0022] 图6示出了图1的烹饪器具安装第二箱盖后的立体结构示意图；以及

[0023] 图7示出了图6的烹饪器具安装第二箱盖后的剖视示意图。

[0024] 其中，上述附图包括以下附图标记：

[0025] 10、基体；11、底座；111、容纳凹部；112、隔热片；113、底壳；114、顶壳；12、支撑部；121、水槽；122、支撑部壳体；123、挡板；13、驱动装置；20、容器；21、锅胆；211、搅拌装置；22、蒸箱；221、蒸汽进口；222、箱体；223、第一箱盖；224、第二箱盖；225、连通口；30、烘烤盖；31、发热件；32、风道；33、风扇；34、进风口；40、蒸汽发生装置；41、蒸汽出口；42、水箱；43、蒸汽发生器；50、滑动机构；60、锁定机构。

具体实施方式

[0026] 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。

[0027] 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。

[0028] 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。

[0029] 如图1所示,在本实施例中,烹饪器具包括:基体10、容器20、烘烤盖30以及蒸汽发生装置40。基体10包括底座11和设置在底座11上的支撑部12;容器20可取出地安装于底座11上,容器20位于支撑部12的一侧;烘烤盖30沿预设方向可移动地连接在支撑部12上,烘烤盖30内设置有发热件31。

[0030] 应用本实施例的技术方案,基体10包括底座11和支撑部12,底座11和支撑部12连接,容器20安装在底座11上,支撑部12位于容器20的侧部。烘烤盖30设置在支撑部12上。烘烤盖30上设置有发热件31,发热件31能够对容器20内部的食物进行烘烤。同时由于支撑部12位于容器20的侧部,容器20能够从支撑部12以外的区域取出,同样地,容器20也可以从侧部以外的区域放入至底座11上,使得容器20可以从更多方向取出和放入,进而便于用户清洗容器20。因此本实施例的技术方案有效地解决了相关技术中的烘烤机清洗困难的问题。

[0031] 在本实施例中,从俯视角度来看,底座11和烘烤盖30均为矩形结构,从侧视角度来看,支撑部12为矩形结构,并且底座11和支撑部12相互垂直。并且,底座11的宽度与支撑部12的宽度相等。

[0032] 烘烤盖30连接在支撑部12上,并能够沿预设方向进行移动。在本实施例中,上述的预设方向为竖直方向,即与容器20的中心线平行的方向。当然,上述预设方向也可以为水平方向。沿预设方向移动使得烹饪器具的整体结构更加简单。

[0033] 如图1和图3所示,在本实施例中,烹饪器具还包括设置于基体10内部的蒸汽发生装置40,蒸汽发生装置40能够向容器20内通入蒸汽。上述的蒸汽发生装置40的设置使得烹饪器具具备了蒸煮的功能,增加了烹饪器具的功能,由于烹饪器具功能的多样化,能够实现一机多用,进而有效地减小了厨房空间的占用。

[0034] 如图1、图3、图5以及图7所示,在本实施例中,蒸汽发生装置40包括蒸汽出口41,蒸汽出口41位于底座11的上表面。将蒸汽出口41设置在底座11的上表面能够便于容器的安装,蒸汽通过蒸汽出口41进入到容器20中,能够对容器20中的食物进行蒸煮,实现烹饪器具

的蒸煮功能。同时,由于蒸汽是向上移动的,因此将蒸汽出口41设置在容器20的底部能够更好地对食物进行蒸煮。

[0035] 如图1至图7所示,在本实施例中,蒸汽发生装置40包括水箱42和蒸汽发生器43,水箱42安装在支撑部12上,蒸汽发生器43安装于底座11的内部。支撑部12能够有效地固定水箱42,防止水箱42从底座11上脱离。底座11能够对蒸汽发生器43起到保护的作用,同时也能够防止用户直接接触到蒸汽发生器43而导致烫伤。

[0036] 如图1至图7所示,在本实施例中,支撑部12上设置有水槽121,水箱42安装于水槽121内。水箱42中的水能够直接流至水槽121中,再通过水槽121流出,水槽121一方面能够增加液体的流动速度,另一方面能够使得液体的流动更加平稳。

[0037] 如图1所示,在本实施例中,底座11包括底壳113和顶壳114,顶壳114安装于底壳113上,支撑部12包括支撑部壳体122和挡板123,挡板123安装于支撑部壳体122远离容器20的一侧,支撑部壳体122与顶壳114相连接或者为一体成型结构。底壳113和顶壳114之间设置有驱动装置13和部分蒸汽发生装置40以及部分元器件,底壳113和顶壳114能够对驱动装置13和部分蒸汽发生装置40以及部分元器件起到保护的作用。

[0038] 如图1至图3所示,在本实施例中,容器20包括与烘烤盖30配合的锅胆21,锅胆21的内部设置有可转动的搅拌装置211。搅拌装置211使得烹饪器具具有更多的功能,提升烹饪效果。

[0039] 如图1所示,在本实施例中,容器20包括与蒸汽发生装置40配合的蒸箱22。当上述的蒸箱22安装在底座11上,蒸汽通过蒸汽出口41进入至蒸箱22内部,可以实现蒸,也可以实现烘烤。

[0040] 如图1至图7所示,在本实施例中,蒸箱22包括箱体222及箱盖,箱盖包括第一箱盖223和第二箱盖224,第一箱盖223盖设在箱体222时,第一箱盖223隔开箱体222内部与发热件31,第二箱盖224上设置有连通口225,第二箱盖224盖设在箱体222时,连通口225能够连通箱体222内部与发热件31。第一箱盖223为蒸汽盖,当第一箱盖223安装在蒸箱上,此时烹饪器具实现蒸煮功能,第二箱盖224为蒸烤盖,当第二箱盖224安装在蒸箱22上,此时能够实现先对蒸箱22内部的食物进行蒸煮,蒸煮结束后,再对食物进行烘烤,以使得食物的口感更好。蒸出来的食物,含有大量的水分,烤出来的食物,带有金黄的表皮和浓厚的香味,一些食物先蒸熟,再用烘烤功能,将食物表面烤至金黄出香味,烹饪出更美味的食物。

[0041] 如图3、图5以及图7所示,在本实施例中,烘烤盖30内还设置有风道32及风扇33,风扇33和发热件31均位于风道32内,风扇33安装于发热件31上方,烘烤盖30上设置有进风口34,风道32与进风口34连通;烹饪器具还包括滑动机构50,滑动机构50设置于支撑部12和烘烤盖30之间,烘烤盖30通过滑动机构50可升降地设置。本实施例中,是用户手动拉拽提拉把手,使得烘烤盖30的上下移动,滑动机构50能够减少摩擦阻力,烘烤盖30只处于容器20所在的竖直空间中,进而能够有效地节约空间的占用。空气能够通过进风口34进入至风道32中,进而当风扇33转动,能够将进入至风道32中的风吹向发热件31,进而产生热风,并吹向食物,实现对食物的烘烤。烹饪器具还包括锁定机构60,锁定机构60能够锁定滑动机构50的位置。

[0042] 如图1至图3所示,在本实施例中,蒸汽出口41设置于底座11上并位于锅胆21和支撑部12之间。蒸汽出口41的位置能够有效地避让锅胆21,防止蒸汽出口41与锅胆21发生干

涉,同时蒸汽出口41设置在此位置能够使得蒸汽传输的管路更加短,减少热量的散失。从图1至图3中可以看出,蒸汽出口41处设置有接头,通过固定帽将该接头固定在底座11上。

[0043] 在图中未示出的实施例中,蒸汽出口设置于支撑部的内表面。此时,在蒸箱的侧壁上设置于蒸汽出口配合的蒸汽入口,蒸汽通过蒸汽出口进入到蒸汽入口中,同样地能够实现容器内部的食材的蒸煮。或者,蒸汽出口可以同时设置在支撑部的内表面和底座的上表面

[0044] 如图1至图7所示,在本实施例中,容器20具有锅胆21和蒸箱22,可以切换地放置在底座11上,当使用锅胆21时,锅胆21内部不通入蒸汽,此时只实现烘烤功能。当蒸箱22安装在底座11上,蒸汽通过蒸汽出口41和蒸汽进口221进入至蒸箱22内部。锅胆21为圆筒状结构,类似于普通的电饭煲或压力锅的内胆,这样能够提高搅拌和烘烤的效果,该锅胆21为金属锅胆。蒸箱22为立方体结构,从侧视角度来看,蒸箱22为矩形结构,这样可以增大蒸箱的体积。蒸箱内还可以设置有蒸架。

[0045] 如图1所示,在本实施例中,底座11上设置有容纳凹部111,容纳凹部111内安装有隔热片112,隔热片112位于容器20的下方。容纳凹部111能够为隔热片112提供安装的位置,防止隔热片112突出于底座11的上表面,进而能够便于容器20的安装,同时隔热片112能够有效地进行隔热防止容器20的温度传递至底座11上,进而对底座11内部的元器件产生干扰。

[0046] 本实施例的烹饪器具的具体工作原理如下:

[0047] 工作状态一:烘烤搅拌。将锅胆21安装在底座11上。当烘烤盖30不盖设在锅胆21上,锅胆21内部的搅拌装置211启动,此时可以实现和面功能;当烘烤盖30盖设锅胆21上,此时烘烤盖30上发热件31启动,风扇33将风道32中的风吹至发热件31处,进而将发热件31的热量吹至锅胆21内部,对食材进行烘烤,并且同时能够对食材进行搅拌,使得烘烤的效果更好,烘烤更加均匀。

[0048] 工作状态二:蒸煮。将蒸箱22安装到底座11上。当第一箱盖223安装在箱体222上时,水箱42里的水通过蒸汽发生器43将水加热转化成高温蒸汽,高温蒸汽通过蒸汽出口41与箱体222连通,此时烹饪器具只实现蒸煮功能,此时烘烤盖30通过滑动机构50上升至第一箱盖223的上方并固定。

[0049] 工作状态三:蒸煮烘烤。当第二箱盖224安装在箱体222上时,烘烤盖30下降至第二箱盖224中的连通口225中,此时,烹饪器具先进行蒸煮功能,当蒸煮结束后,烘烤盖30中的发热件31启动,对被蒸煮好的食物进行烘烤,通过烘烤上色,烹饪出美味食物。

[0050] 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。

[0051] 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。

[0052] 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。

[0053] 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。

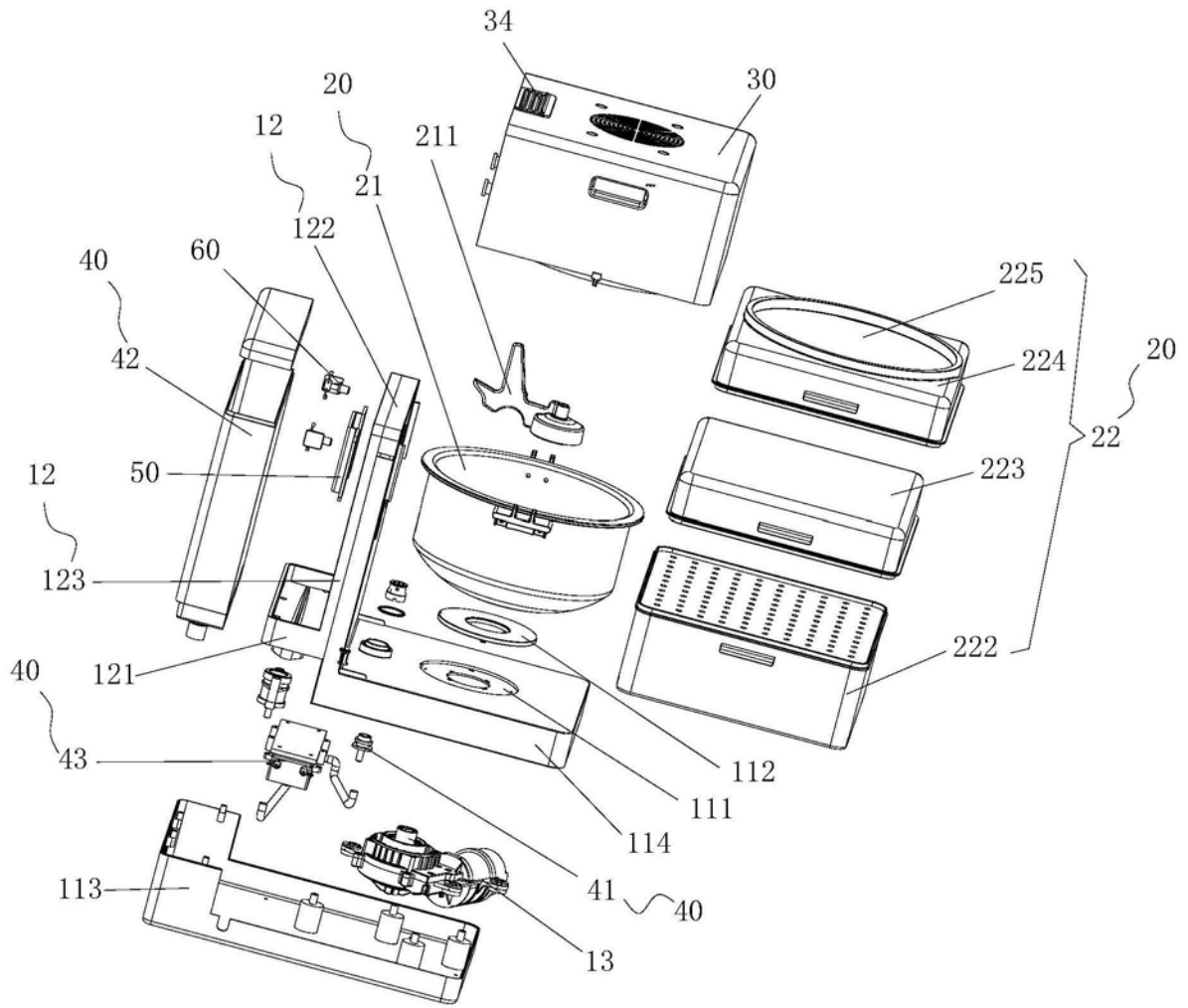


图1

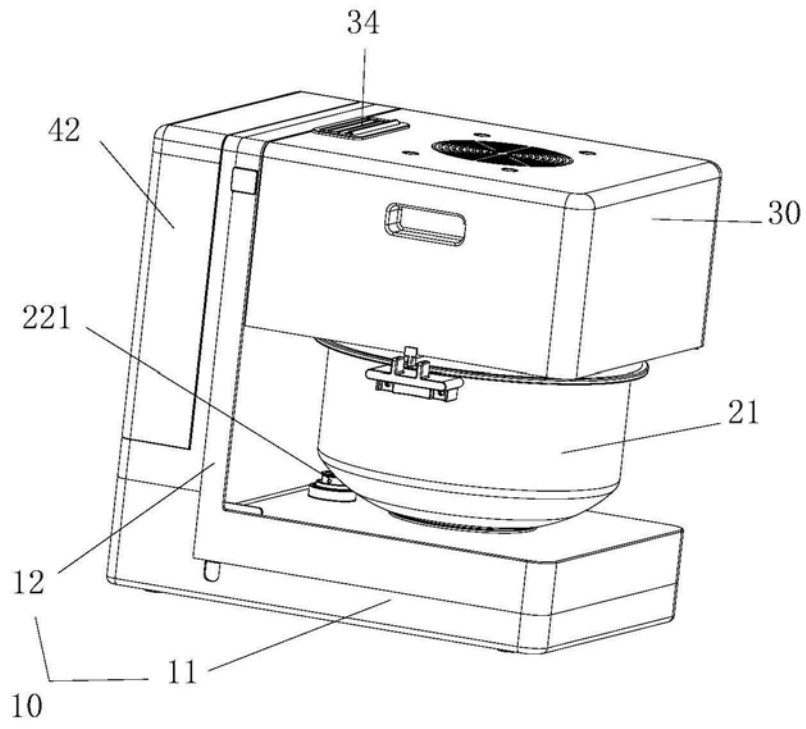


图2

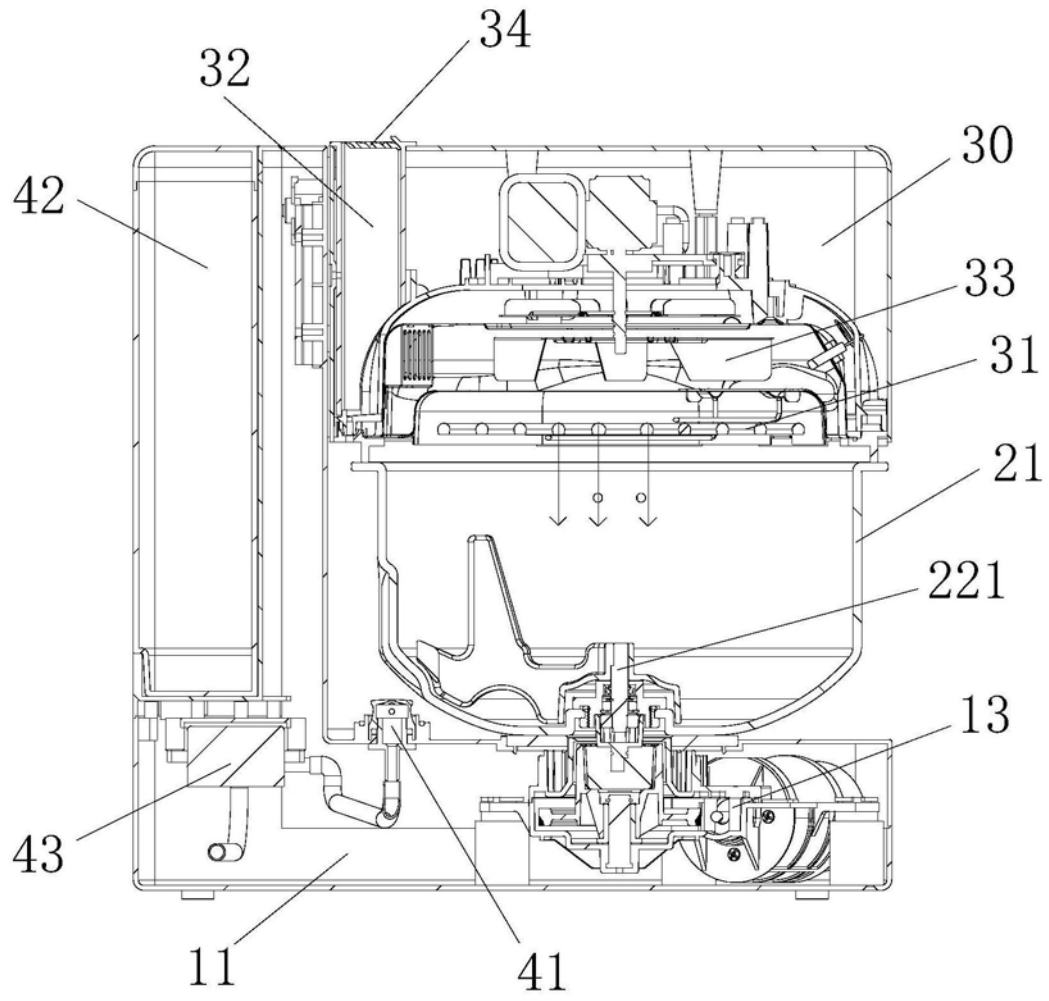


图3

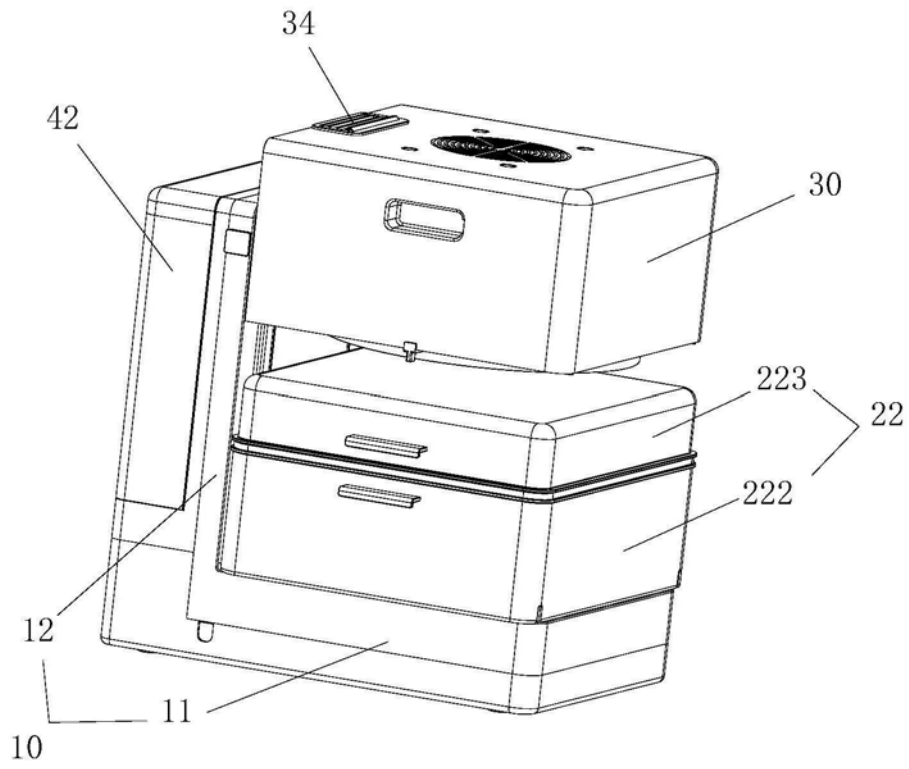


图4

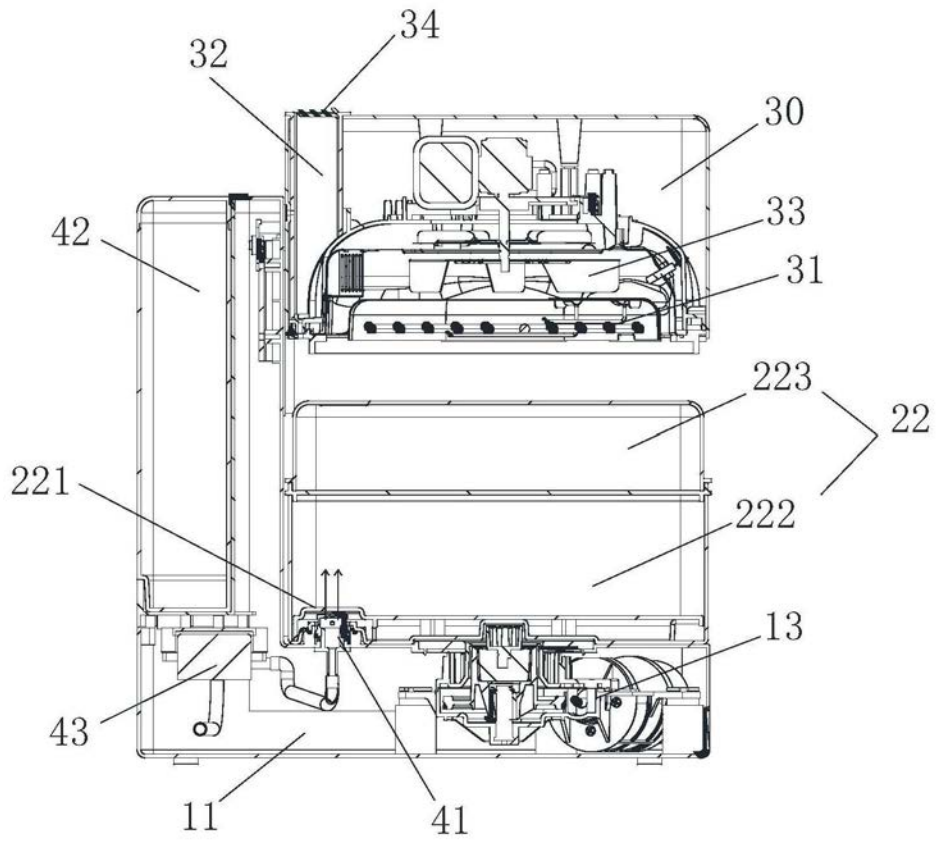


图5

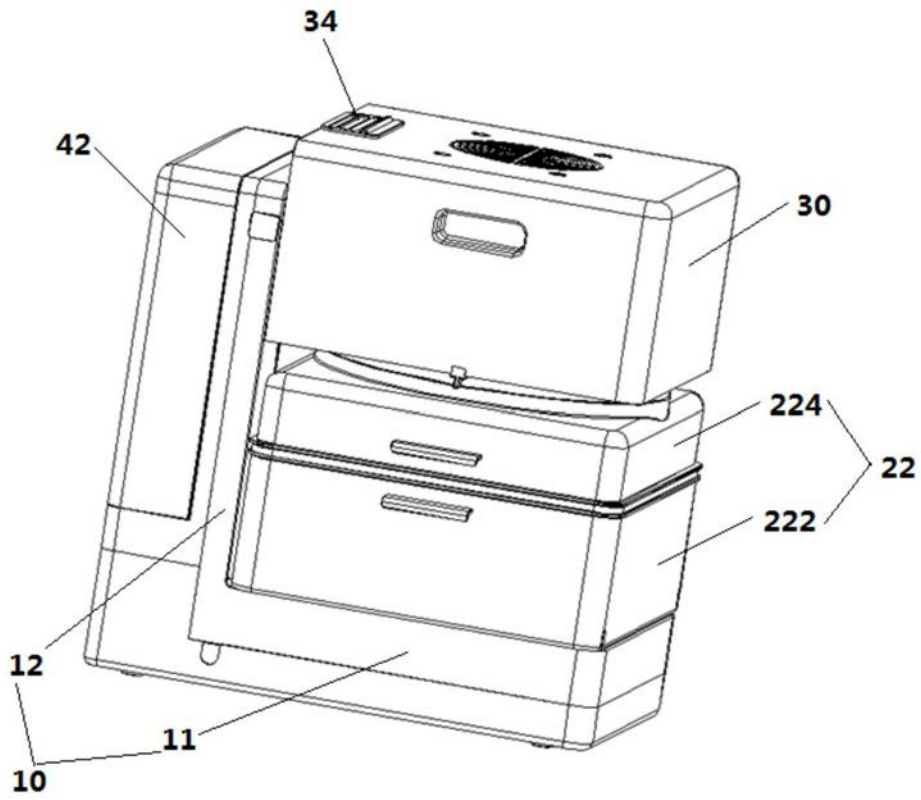


图6

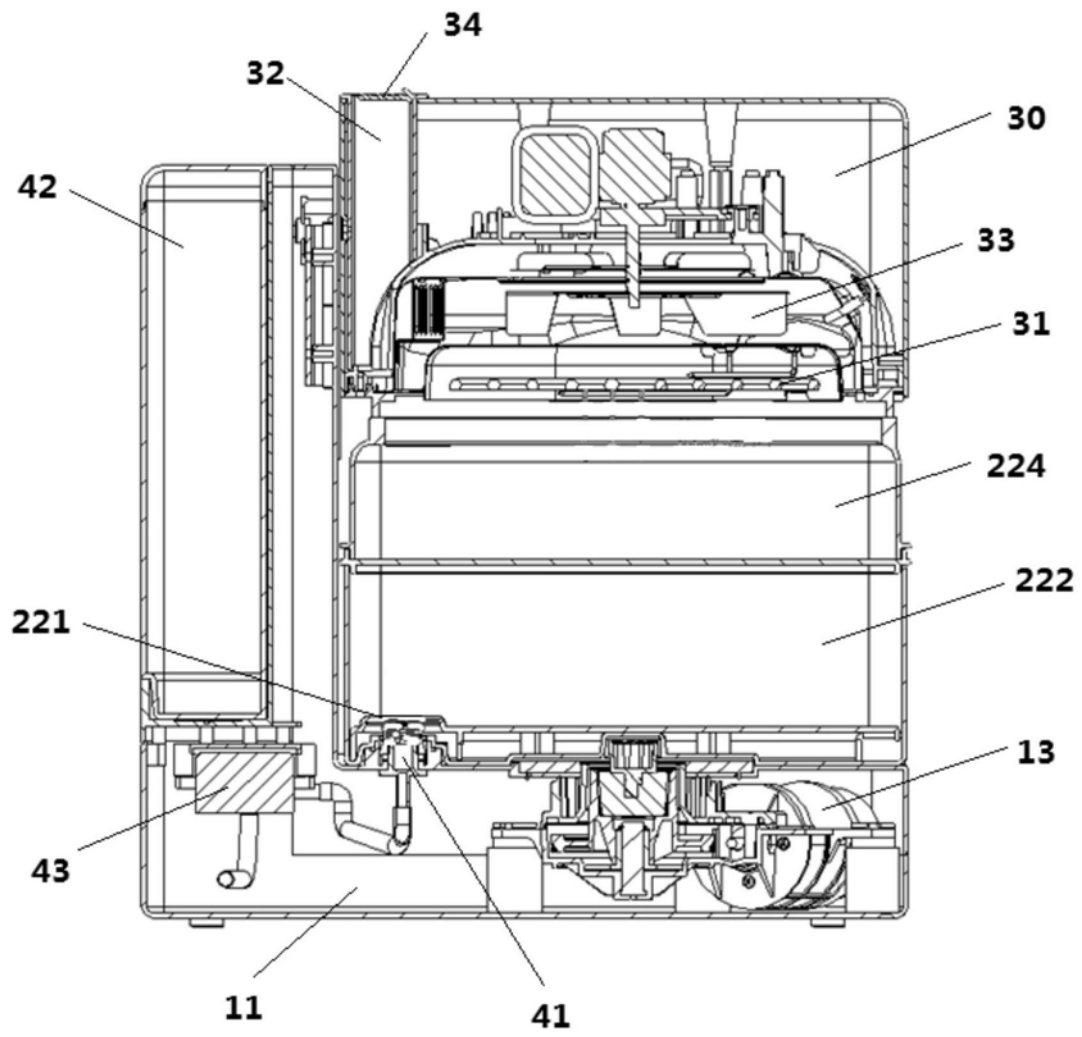


图7