



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 213129114 U

(45) 授权公告日 2021.05.07

(21) 申请号 202021073795.6

(22) 申请日 2020.06.11

(73) 专利权人 广东创迪电器有限公司

地址 528306 广东省佛山市顺德高新区(容桂)华天路16号

(72) 发明人 刘建华 黄国静

(74) 专利代理机构 广州粤高专利商标代理有限公司 44102

代理人 禹小明

(51) Int.Cl.

A47J 27/086 (2006.01)

A47J 37/06 (2006.01)

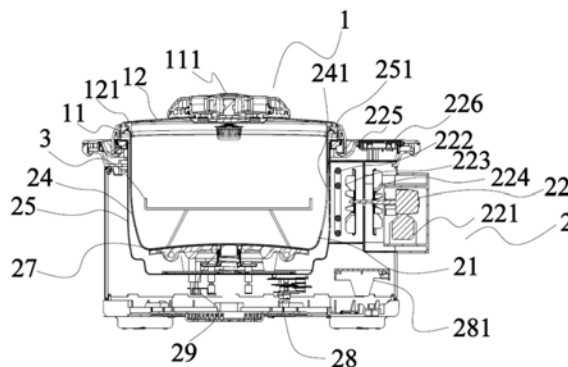
权利要求书1页 说明书6页 附图4页

(54) 实用新型名称

一种具有烘烤功能的电压力锅

(57) 摘要

本实用新型涉及一种厨具,更具体地,涉及一种具有烘烤功能的电压力锅,包括压力锅锅盖、压力锅锅体,所述压力锅锅盖盖合于压力锅锅体上形成电压力锅,所述压力锅锅体内设有可拆卸的用于放置食物的内胆组件和用于加热空气形成循环热空气的烘烤加热组件,所述烘烤加热组件设于内胆组件侧面。本实用新型通过设置,使电压力锅不仅具有压力烹饪功能,还具有烘烤功能,形成了两用锅。同时避免了在压力锅锅盖上加设一层带烘烤加热装置的盖子,做成双层盖,结构复杂、成本高、难清洁、盖子笨重,且一旦滑落会扎伤;也避免了设两个盖子(压力锅盖和带烘烤加热装置盖),需更换盖子才可实现烹饪模式转换,且带烘烤加热装置盖子需与锅体电连接,使用很不方便。



1. 一种具有烘烤功能的电压力锅,包括压力锅锅盖(1)、压力锅锅体(2),所述压力锅锅盖(1)盖合于压力锅锅体(2)上形成电压力锅,其特征在于,所述压力锅锅体(2)内设有可拆卸的用于放置食物的内胆组件(21)和用于加热空气形成循环热空气的烘烤加热组件(22),所述烘烤加热组件(22)设于内胆组件(21)侧面。

2. 根据权利要求1所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述内胆组件(21)为第一内胆(23)或第二内胆(24)的任一种,所述第二内胆(24)对应烘烤加热组件(22)位置处的侧面设有用于热空气循环的第一进出风口(241)。

3. 根据权利要求2所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述压力锅锅体(2)内还设有外罩(25),所述外罩(25)套设于内胆组件(21)外侧且外罩(25)设于烘烤加热组件(22)侧面,所述外罩(25)对应第一进出风口(241)位置处设有第二进出风口(251)。

4. 根据权利要求3所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述第二进出风口(251)的面积尺寸小于或等于第一进出风口(241)的面积尺寸。

5. 根据权利要求3所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述第一进出风口(241)、第二进出风口(251)均为单个或多个通孔组成。

6. 根据权利要求3至5任一项所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述烘烤加热组件(22)包括用于提供动力的电机(221)、用于加热空气的发热管(222)、用于促进加热空气快速循环的第一风扇(223),所述第一风扇(223)固定连接于电机(221)的输出轴上,所述发热管(222)设于第一风扇(223)的侧面邻近外罩(25)侧面,所述电机(221)的输出轴的轴线与第二进出风口(251)的中心线重合。

7. 根据权利要求6所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述烘烤加热组件(22)还设有用于将外界冷空气吸入便于散热的第二风扇(224),所述第二风扇(224)固定连接于电机(221)的输出轴上且邻近电机(221)端部。

8. 根据权利要求6所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述压力锅锅体(2)内还设有发热盘(27),所述发热盘(27)设于内胆组件(21)的底部。

9. 根据权利要求2所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述具有烘烤功能的电压力锅还设有用于放置食物的烤架(3),所述烤架(3)放置于第二内胆(24)内。

10. 根据权利要求8所述的具有烘烤功能的电压力锅,其特征在于,所述具有烘烤功能的电压力锅还设有用于控制工作状态的控制器,所述控制器与发热管(222)、发热盘(27)均电连接。

一种具有烘烤功能的电压力锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种厨具,更具体地,涉及一种具有烘烤功能的电压力锅。

背景技术

[0002] 压力锅作为一种厨具,受到很多消费者的青睐。压力锅通过在密封状态下对液体进行加热,形成高压高温蒸汽的原理,使食物烹饪可以达到较高温度而不沸腾,以加快炖煮食物的效率。使用压力锅的优点是不仅烹调时间短,而且烹调出来的食品味道好。

[0003] 但是压力锅只具备蒸、煮、煲、焖等功能,不具备烘烤功能。为此技术人员进行了研究,设计出了具有烘烤功能电压力锅,一般是通过将电压力锅盖和烘烤盖做成双层盖或更换不同的盖子进行不同蒸煮功能的状态切换。如申请号为2018221725809,发明名称为多功能压力锅的专利申请,是使用双层盖子的方式。由于烘烤功能的加热装置需要设置在双层盖子上,会导致双层盖子结构复杂,成本高,难清洁,且需与锅体电连接,很笨重,一旦滑落会出现扎伤使用者的情况出现。如申请号为2019203567411,发明名称为一种多功能空气炸锅的专利,是通过更换不同的盖子的方式,实现蒸煮压力烹饪和烘烤模式,由于设有加热装置的烘烤锅盖都很笨重,且需与锅体电连接,锅盖的更换比较麻烦,带来很多的不便性。另外,设有加热装置的烘烤锅盖,加热系统形成热气流循环对食物进行烹饪,热气一般是从食物的顶部向底部渗透,会出现加热不均匀,上层食物熟透下层食物还半生不熟。

实用新型内容

[0004] 本实用新型为克服上述具备烘烤功能的电压力锅的锅盖笨重、不便于携带或搬运以及加热不均匀的问题,提供一种具有烘烤功能的电压力锅。

[0005] 在本技术方案中,提供一种具有烘烤功能的电压力锅,包括压力锅锅盖、压力锅锅体,所述压力锅锅盖盖合于压力锅锅体上形成电压力锅,所述压力锅锅体内设有可拆卸的用于放置食物的内胆组件和用于加热空气形成循环热空气的烘烤加热组件,所述烘烤加热组件设于内胆组件侧面。

[0006] 本实用新型通过所述压力锅锅体内设有可拆卸的用于放置食物的内胆组件和用于加热空气形成循环热空气的烘烤加热组件的设置,使得压力锅不仅具有压力烹饪功能,还具有烘烤功能,形成具有烘烤功能的电压力锅,形成了两用锅。同时所述烘烤加热组件设于内胆组件侧面,避免了在压力锅锅盖上加设一层带烘烤加热装置的盖子,做成双层盖,结构复杂,成本高,难清洁,盖子笨重,使用起来很不方便,且一旦滑落会出现扎伤使用者的情况出现;或者也避免设置两个盖子(一个压力锅盖,一个带烘烤加热装置盖)进行更换,由于设有烘烤加热组件的烘烤锅盖都很笨重,且需与锅体电连接,锅盖的更换比较麻烦,带来很多的不便性。

[0007] 优选地,所述内胆组件为第一内胆或第二内胆的任一种,所述第二内胆对应烘烤加热组件位置处的侧面设有用于热空气循环的第一进出风口。通过所述第二内胆对应烘烤加热组件位置处的侧面设有用于热空气循环的第一进出风口,避免像普通的空气炸锅,热

空气一般从食物的顶部向底部渗透,会出现加热不均匀,上层食物熟透下层食物还半生不熟的情况;从侧面的第一进出风口进行热空气的循环,一般待烘烤的食物都放置于侧面中部,从侧面流动的热空气会笼罩住整个食物,进行有效均匀加热,避免出现上层食物熟透下层食物还半生不熟的情况出现;另外避免烘烤加热组件设在锅盖,导致形成的热气流循环会出现油烟积累在锅盖内部的情况出现,锅盖难以清理,提高清理的便利性。另外设置两种内胆,是为了可以根据烹饪模式选择第一内胆或第二内胆,在需要使用电压力锅功能的时候选择侧面没有设置进出风口的第一内胆,在需要使用烘烤功能的时候选择使用侧面设置第一进出风口的第二内胆;由于内胆比较轻便,通过内胆的更换,进行烘烤烹饪或压力蒸煮烹饪模式的更换,提高使用的效率和方便性;且运输的过程中,第一内胆和第二内胆可以套在一起放置压力锅锅体内进行运输,提高了运输的便利性。

[0008] 优选地,所述压力锅锅体内还设有外罩,所述外罩套设于内胆组件外侧且外罩设于烘烤加热组件侧面,所述外罩对应第一进出风口位置处设有第二进出风口。所述外罩套设于内胆组件外侧且外罩设于烘烤加热组件侧面,是为了对内胆组件进行定位和保护,保证内胆组件放置的平稳性和避免内胆组件被烘烤加热组件直接摩擦受损。所述外罩对应第一进出风口位置处设有第二进出风口的设置,是为了在选择烘烤模式进行烹饪的时候,保证烘烤加热组件的热空气顺利通过第二进出风口、第一进出风口,顺利进入第二内胆内或从第二内胆内输出,形成热气流循环,对食物进行有效烘烤烹饪。

[0009] 优选地,所述第二进出风口的面积尺寸小于或等于第一进出风口的面积尺寸。这样设置是为了保证烘烤加热组件的热气流经过第二进出风口可以毫无阻力的通过第一进出风口,避免由于第一进出风口的原因延缓热风输入输出速度或流量的情况出现,从而有效全面均匀快速地加热食物。

[0010] 优选地,所述第一进出风口、第二进出风口均为单个或多个通孔组成。需要说明的是,所述第一进出风口、第二进出风口均为单个或多个通孔组成,可以为若干小孔,也可以为一个单一的大孔,不做具体的要求。一般情况下,第二进出风口为多个小孔单元组成,第一进出风口为单一的大孔或一侧直接设为开口结构,当然这种设置只是优选,并不是限制性的规定,可以根据需要进行选择。

[0011] 优选地,所述烘烤加热组件包括用于提供动力的电机、用于加热空气的发热管、用于促进加热空气快速循环的第一风扇,所述第一风扇固定连接于电机的输出轴上,所述加热管设于第一风扇的侧面邻近外罩侧面,所述电机的输出轴的轴线与第二进出风口的中心线重合。电机的输出轴的轴线与第二进出风口的中心线重合的设置是为了保证整个烘烤加热组件的中心与第二进出风口的中心相对,从而保证了热风有效全面快速地通过第二进出风口、第一进出风口吹入第二内胆内从而有效地加热食物。另外通过第一风扇的设置加快对加热管加热的空气的流动,从而使得热空气有效的流动至第二内胆内且形成热空气循环,实现对食物的烹饪。需要说明的是,电机的输出轴的轴线与第二进出风口的中心线重合只是优选,并不是限制性的规定,其他的设置也是可行的,只要能够保证烘烤加热组件吹出的热风有效快速地吹入第二内胆内都是可行的。

[0012] 优选地,所述烘烤加热组件还设有用于将外界冷空气吸入便于散热的第二风扇,所述第二风扇固定连接于电机的输出轴上且邻近电机端部。这样是为了对电机进行散热,提高其耐用性,避免烘烤组件工作的过程中,电机转动产生大量的热量不能及时发散出去,

会损伤电机以及其他零部件的使用寿命。

[0013] 优选地,所述压力锅锅体内还设有发热盘,所述发热盘设于内胆组件的底部。这样设置是为了在需要选用电压力锅功能的时候,选择让发热盘进行加热,对内胆组件内部的食物进行压力烹饪。

[0014] 优选地,所述具有烘烤功能的电压力锅还设有用于放置食物的烤架,所述烤架放置于第二内胆内。烤架的设置是为了放置需要烹饪的食物。

[0015] 优选地,所述具有烘烤功能的电压力锅还设有用于控制工作状态的控制器,所述控制器与发热管、发热盘均电连接。控制器的设置是为了根据需要通过控制器对发热管、发热盘进行工作模式的选择,对其哪个工作根据需要进行选择。当需要烘烤模式选择发热管单独工作或发热管、加热盘同时工作,此时为空气炸锅;当需要电压力锅烹饪模式就选择发热盘进行工作,此时为电压力锅。通过这样设置,提供了电压力锅发挥两用锅烹饪功能。当然一般情况下都是选择一种烹饪模式,因此可通过控制器进行选择控制,对加热管、加热盘工作状态进行选择控制,根据需要进行选择。

[0016] 与现有技术相比,有益效果是:

[0017] 本实用新型通过所述压力锅锅体内设有可拆卸的用于放置食物的内胆组件和用于加热空气形成循环热空气的烘烤加热组件的设置,使得压力锅不仅具有压力烹饪功能,还具有烘烤功能,形成具有烘烤功能的电压力锅,形成了两用锅。同时所述烘烤加热组件设于内胆组件侧面,避免了在压力锅锅盖上加设一层带烘烤加热装置的盖子,做成双层盖,结构复杂,成本高,难清洁,盖子笨重,使用起来很不方便,且一旦滑落会出现扎伤使用者的情况出现;或者也避免设置两个盖子进行更换,由于设有烘烤加热组件的烘烤锅盖都很笨重,且需与锅体电连接,且锅盖的更换比较麻烦,带来很多的不便性。通过所述第二内胆对应烘烤加热组件位置处的侧面设有用于热空气循环的第一进出风口,避免像普通的空气炸锅,热空气一般从食物的顶部向底部渗透,会出现加热不均匀,上层食物熟透下层食物还半生不熟的情况。另外设置两种内胆,是为了可以根据需要选择第一内胆或第二内胆,在需要使用电压力锅功能的时候选择侧面没有设有进风口的第一内胆,在需要使用烘烤功能的时候选择使用侧面设有第一进出风口的第二内胆;由于内胆比较轻便,通过内胆的更换,进行烘烤烹饪或压力蒸煮烹饪模式的更换,提高使用的效率和方便性;且运输的过程中,第一内胆和第二内胆可以套在一起放置压力锅锅体内进行运输,提高了运输的便利性。

附图说明

[0018] 图1为本实用新型具有烘烤功能的电压力锅的烘烤模式的结构示意图I;

[0019] 图2为本实用新型具有烘烤功能的电压力锅的压力蒸煮模式的结构示意图;

[0020] 图3为第一内胆的结构示意图;

[0021] 图4为本实用新型具有烘烤功能的电压力锅的烘烤模式的结构示意图II;

[0022] 图5为放置烤架的第二内胆的结构示意图;

[0023] 图6为第二内胆的结构示意图。

具体实施方式

[0024] 附图仅用于示例性说明,不能理解为对本专利的限制;为了更好说明本实施例,附

图某些部件会有省略、放大或缩小,并不代表实际产品的尺寸;对于本领域技术人员来说,附图中某些公知结构及其说明可能省略是可以理解的。附图中描述位置关系仅用于示例性说明,不能理解为对本专利的限制。

[0025] 本实用新型实施例的附图中相同或相似的标号对应相同或相似的部件;在本实用新型的描述中,需要理解的是,若有术语“上”、“下”、“左”、“右”“长”“短”等指示的方位或位置关系为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,而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作,因此附图中描述位置关系的用语仅用于示例性说明,不能理解为对本专利的限制,对于本领域的普通技术人员而言,可以根据具体情况理解上述术语的具体含义。

[0026] 下面通过具体实施例,并结合附图,对本实用新型的技术方案作进一步的具体描述:

[0027] 实施例

[0028] 如图1至图6为本实用新型一种具有烘烤功能的电压力锅的实施例,包括压力锅锅盖1、压力锅锅体2,压力锅锅盖1盖合于压力锅锅体2上形成电压力锅,压力锅锅体2内设有可拆卸的用于放置食物的内胆组件21和用于加热空气形成循环热空气的烘烤加热组件22,烘烤加热组件22设于内胆组件21侧面。

[0029] 如图2至图6所示,内胆组件21为第一内胆23或第二内胆24的任一种,第二内胆24对应烘烤加热组件22位置处的侧面设有用于热空气循环的第一进出风口241。通过第二内胆24对应烘烤加热组件位置处的侧面设有用于热空气循环的第一进出风口,避免像普通的空气炸锅,热空气一般从食物的顶部向底部渗透,会出现加热不均匀,上层食物熟透下层食物还半生不熟的情况;从侧面的第一进出风口进行热空气的循环,一般待烘烤的食物都放置于侧面中部,从侧面流动的热空气会笼罩住整个食物,从而有效均匀加热,避免出现上层食物熟透下层食物还半生不熟的情况出现,提高烹饪效果;另外可避免烘烤加热组件设在锅盖,避免形成的热气流循环会出现油烟积累在锅盖内部的情况出现,提高清理的便捷性。另外设置两种内胆,是为了可以根据需要选择第一内胆或第二内胆,在需要使用电压力锅功能的时候选择侧面没有设有进风口的第一内胆(如图2、图3所示),在需要使用烘烤功能的时候选择使用侧面设有第一进出风口的第二内胆(如图1、图4至图6所示);由于内胆比较轻便,通过内胆的更换,进行烘烤烹饪或压力蒸煮烹饪模式的更换,提高使用的效率和方便性;且运输的过程中,第一内胆和第二内胆可以套在一起放置压力锅锅体内进行运输,提高了运输的便利性。

[0030] 如图1、图2、图4所示,压力锅锅体2内还设有外罩25,外罩25套设于内胆组件21外侧且外罩25设于烘烤加热组件22侧面,外罩25对应第一进出风口241位置处设有第二进出风口251。所述外罩套设于内胆组件外侧且外罩设于烘烤加热组件侧面,是为了对内胆组件进行定位和保护,保证内胆组件放置的平稳性和避免内胆组件被烘烤加热组件直接摩擦受损。所述外罩对应第一进出风口位置处设有第二进出风口的设置,是为了在选择烘烤模式进行烹饪的时候,保证烘烤加热组件的热空气顺利通过第二进出风口、第一进出风口,顺利进入第二内胆内或从第二内胆内输出,形成热气流循环,对食物进行有效烘烤烹饪。

[0031] 如图4所示,第二进出风口251的面积尺寸小于或等于第一进出风口241的面积尺寸。这样设置是为了保证烘烤加热组件的热气流经过第二进出风口可以毫无阻力的通过第

一进出风口,避免由于第一进出风口的原因延缓热风输入输出速度或流量的情况出现,从而有效全面均匀快速地加热食物。

[0032] 如图4至图6所示,第一进出风口241、第二进出风口251均为单个或多个通孔组成。需要说明的是,第一进出风口、第二进出风口均为单个或多个通孔组成,可以为若干小孔,也可以为一个单一的大孔,不做具体的要求。一般情况下,如图4所示,第二进出风口为多个小孔单元组成,第一进出风口为单一的大孔或一侧直接设为开口结构,当然这种设置只是优选,并不是限制性的规定,可以根据需要进行选择。

[0033] 如图2、图4所示,烘烤加热组件22包括用于提供动力的电机221、用于加热空气的发热管222、用于促进加热空气快速循环的第一风扇223,第一风扇223固定连接于电机221的输出轴上,发热管222设于第一风扇223的侧面邻近外罩25侧面,电机221的输出轴的轴线与第二进出风口251的中心线重合。电机的输出轴的轴线与第二进出风口的中心线重合的设置是为了保证整个烘烤加热组件的中心与第二进出风口的中心相对,从而保证了热风有效全面快速地通过第二进出风口、第一进出风口吹入第二内胆内从而有效地加热食物。另外通过第一风扇的设置加快对加热管加热的空气的流动,从而使得热空气有效的流动至第二内胆内且形成热空气循环,实现对食物的烹饪。需要说明的是,电机的输出轴的轴线与第二进出风口的中心线重合只是优选,并不是限制性的规定,其他的设置也是可行的,只要能够保证烘烤加热组件吹出的热风有效快速地吹入第二内胆内都是可行的。

[0034] 如图2、图4所示,烘烤加热组件22还设有用于将外界冷空气吸入便于散热的第二风扇224,第二风扇224固定连接于电机221的输出轴上且邻近电机221端部。这样是为了对电机进行散热,提高其耐用性,避免烘烤组件工作的过程中,电机转动产生大量的热量不能及时发散出去,会损伤电机以及其他零部件的使用寿命。

[0035] 如图2、图4所示,压力锅锅体2内还设有发热盘27,发热盘27设于内胆组件21的底部。这样设置是为了在需要选用电压力锅功能的时候,选择让发热盘进行功能,对内胆组件内部的食物进行压力烹饪。

[0036] 如图2、图4、图5所示,具有烘烤功能的电压力锅还设有用于放置食物的烤架3,烤架3放置于第二内胆24内。烤架3的设置是为了放置需要烹饪的食物。

[0037] 如图2、图4所示,具有烘烤功能的电压力锅还设有用于控制工作状态的控制器,控制器与发热管222、发热盘27均电连接。控制器的设置是为了根据需要通过控制器对发热管、发热盘进行工作模式的选择,对其哪个工作根据需要进行选择。当需要烘烤模式就选择发热管单独工作或发热管、加热盘同时工作,此时为空气炸锅;当需要电压力锅烹饪模式就选择发热盘进行工作,此时为电压力锅。通过这样设置,提供了电压力锅发挥两用锅烹饪功能。当然一般情况下都是选择一种烹饪模式,因此可通过控制器进行选择控制。通常情况下,控制器为CPU或单片机等控制系统,不做具体要求,只要能实现控制功能即可。

[0038] 如图2、图4所示,压力锅锅体2位于烘烤加热组件22上方设有盖板225,控制器的控制面板226设于盖板225上。控制面板226的设置是便于用户进行操作,从而对整个电压力锅进行控制。

[0039] 如图2、图4所示,电压力锅的压力锅锅体2内还设有对锅内压力进行控制的压力控制开关28和温度进行检测的温度传感器29,压力控制开关28和温度进行检测的温度传感器29与控制器电连接。温度传感器29用作控制内锅温度,防止温度过高;当温度达到系统

设置值时,发送信号给控制器,控制器控制发热管及发热盘与电源连接或断开。同时压力锅锅体2设有电源控制板281,电源控制板281与控制器电连接。

[0040] 如图2、图4所示,压力锅锅盖1包括外盖11和内盖12,内盖12设于外盖11内部且固定连接,内盖12的还设有用于确保密封盖合于压力锅锅体2的密封圈121,外盖11上设有用于限压及排汽的限压排汽阀111。限压排汽阀111用作限定内锅工作压力,当控制失灵达到设定压力值时自动排汽限定压力值,起安全保护作用,同时用作烹饪结束时排汽泄压。

[0041] 具体的工作原理如下:

[0042] 电压力锅模式:

[0043] 放入第一内胆23,通过操作控制面板226选定模式,利用控制器控制第一内胆23底部的发热盘27开始加热工作,对食物进行加热烹饪;

[0044] 空气炸锅的工作模式:

[0045] 放入第二内胆24,配烘烤内锅及烤架,通过操作控制面板226选定模式,利用控制器控制侧部发热管222发热,利用第一风扇223的作用,让热风快速循环通过第二进出风口、第一进出风口从侧面吹入第二内胆内或从第二内胆的侧面吹出,形成热风循环系统,从而有效地烘烤加热食物;或者控制侧部发热管222热风循环和底部发热盘27发热,同时开始工作对食物进行加热烹饪;具体地,烘烤模式是选择发热管222单独工作还是发热管222、加热盘27同时工作,不作具体要求,可根据需要进行选择。

[0046] 需要说明的是,本申请的具有烘烤功能的电压力锅主要是通过更换不同的内胆组件进行模式的选择;且本申请结合了热风从内胆组件的侧面循环,对食物进行有效的烹饪,避免食物加热不均匀,同时便于清理。

[0047] 显然,本实用新型的上述实施例仅仅是为清楚地说明本实用新型所作的举例,而并非是对本实用新型的实施方式的限定。对于所属领域的普通技术人员来说,在上述说明的基础上还可以做出其它不同形式的变化或变动。这里无需也无法对所有的实施方式予以穷举。凡在本实用新型的精神和原则之内所作的任何修改、等同替换和改进等,均应包含在本实用新型权利要求的保护范围之内。

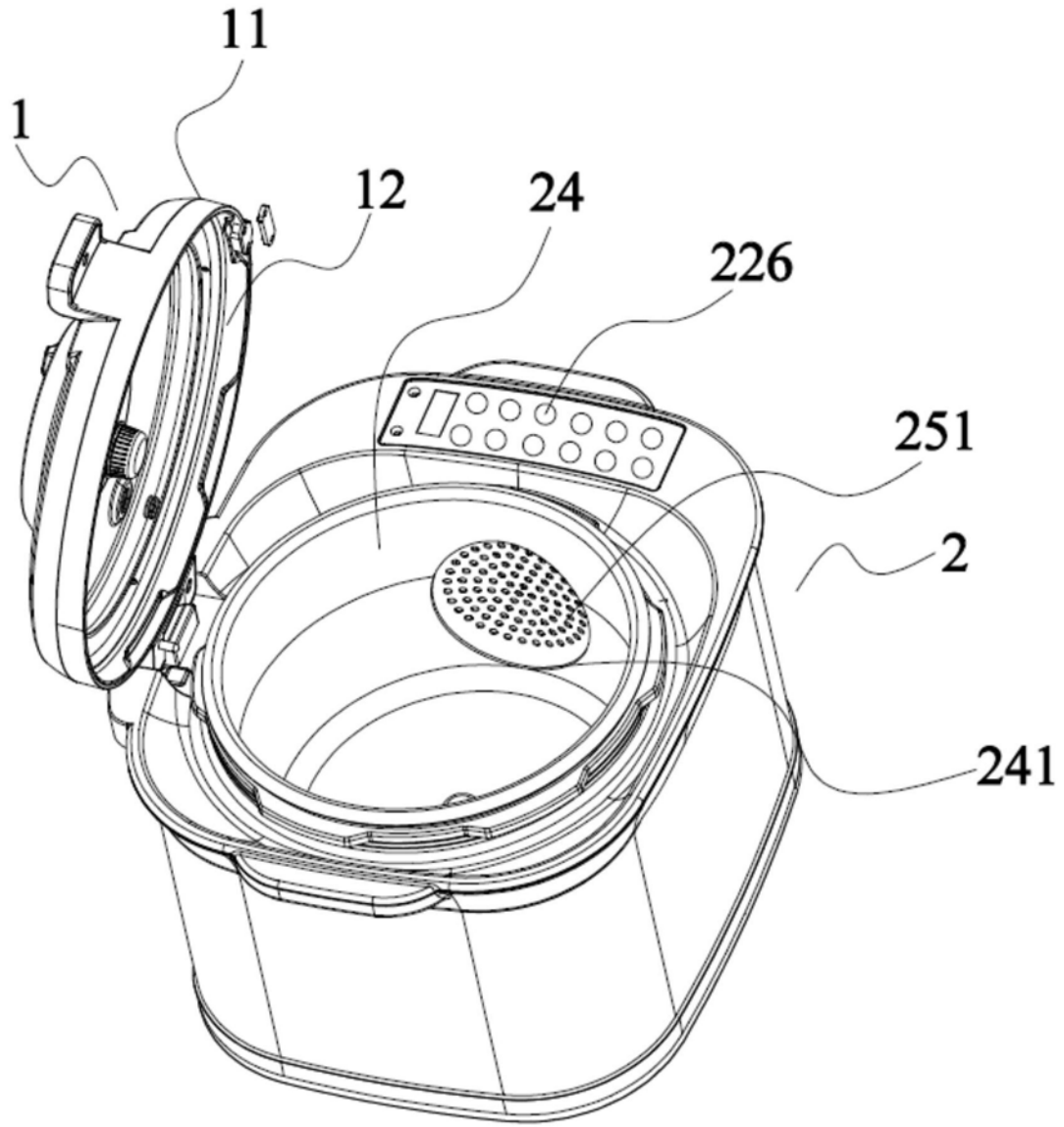


图1

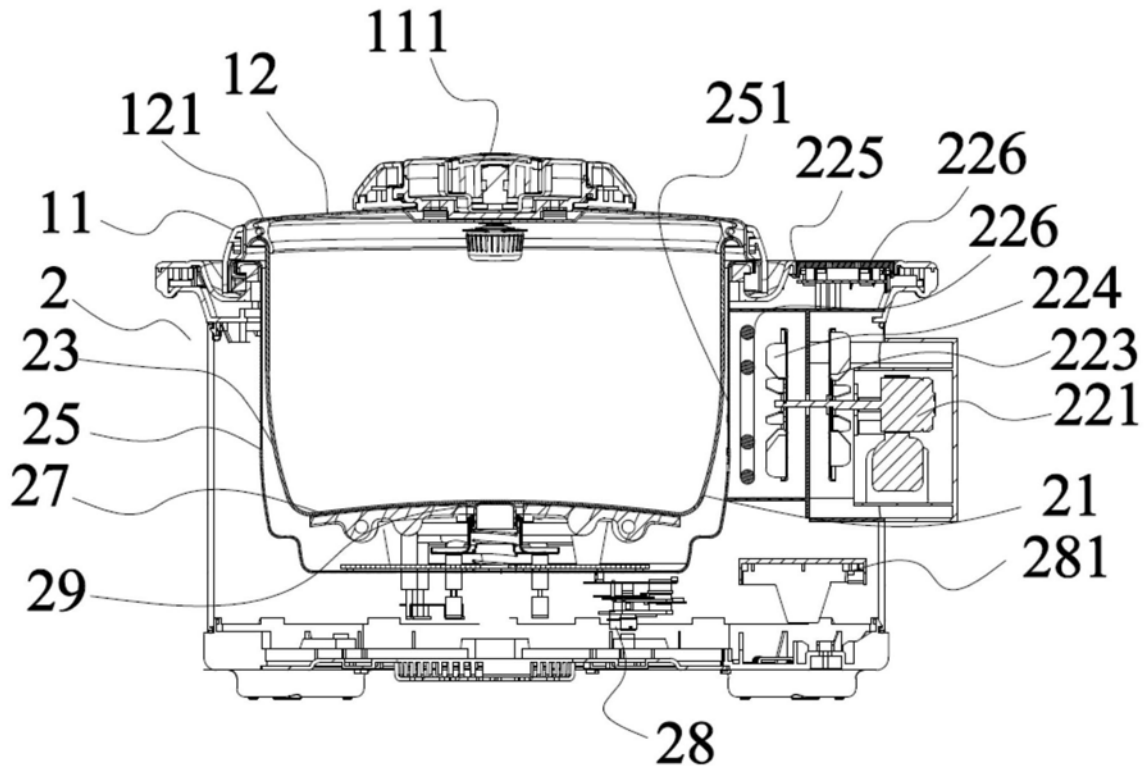


图2

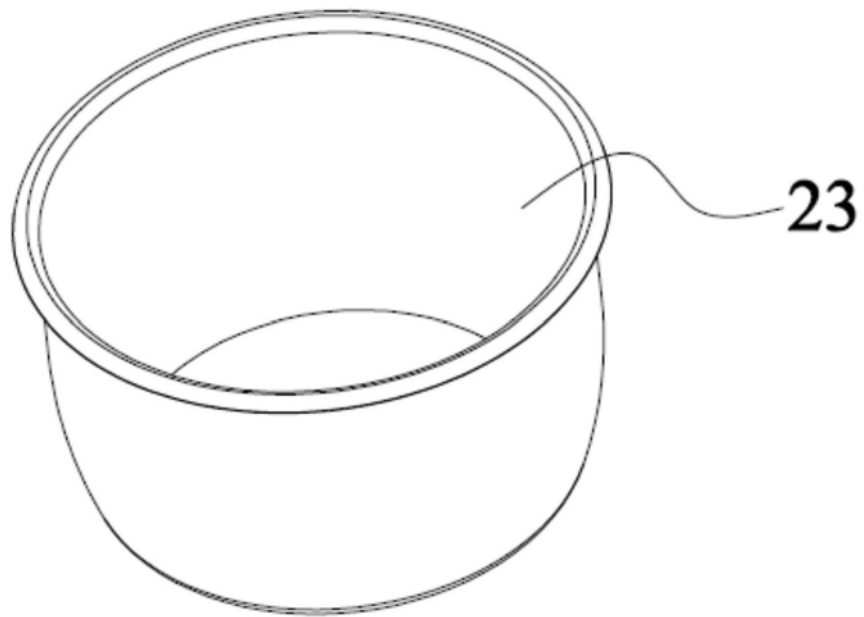


图3

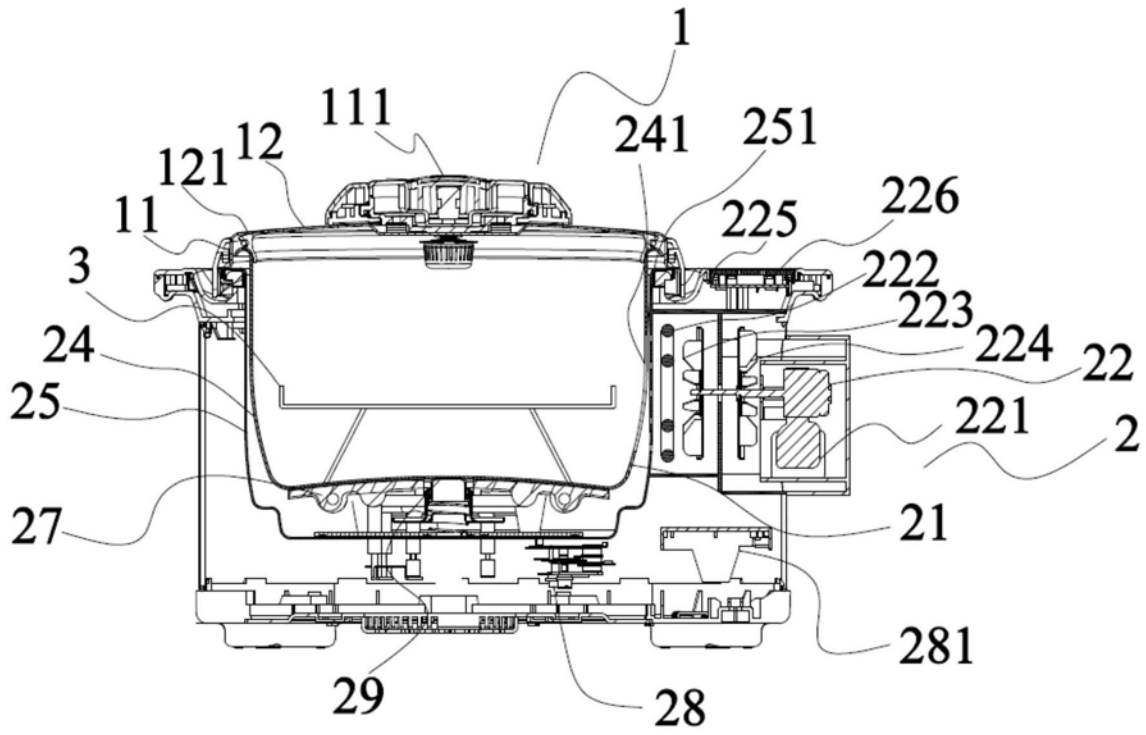


图4

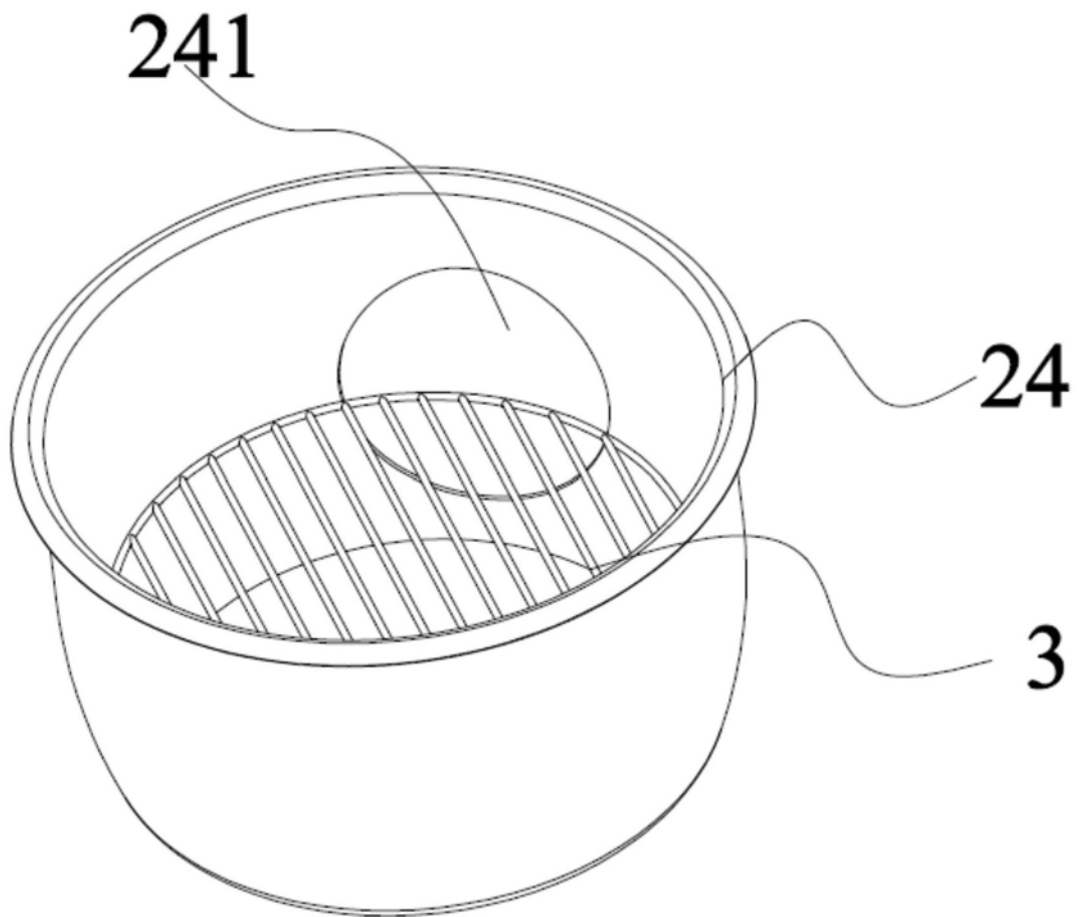


图5

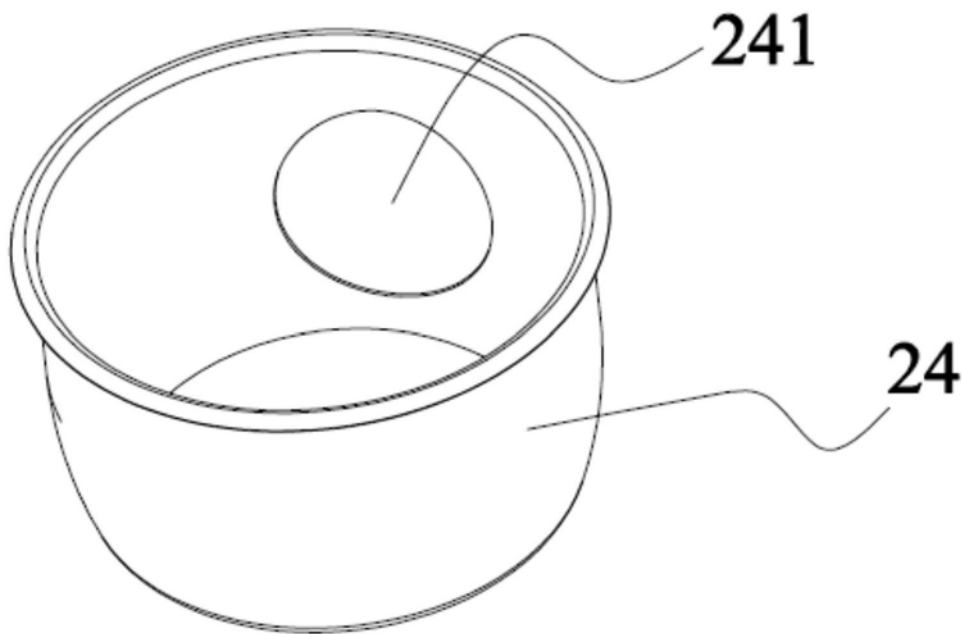


图6