



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 215424215 U

(45) 授权公告日 2022. 01. 07

(21) 申请号 202121464768.6

(22) 申请日 2021.06.29

(73) 专利权人 宁波曼华电器有限公司

地址 315318 浙江省宁波市慈溪市横河镇  
横彭公路7号

(72) 发明人 孙一洲 胡杰 周德志

(74) 专利代理机构 宁波久日专利代理事务所  
(普通合伙) 33299

代理人 赖泽银 陈超

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

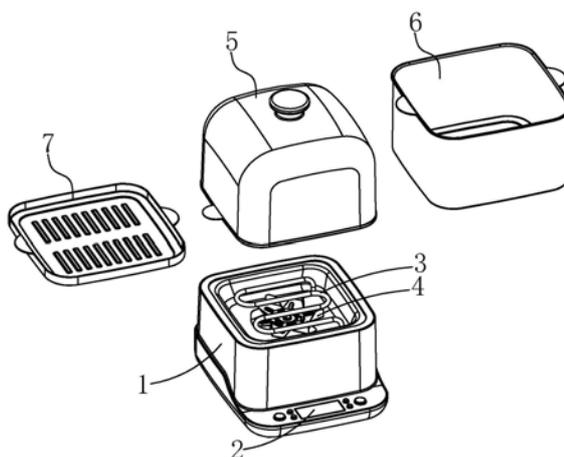
权利要求书1页 说明书3页 附图5页

(54) 实用新型名称

一种多功能空气炸锅

(57) 摘要

一种多功能空气炸锅,包括炸锅壳体、若干个多功能容器、设置在炸锅壳体内的电路板组件、加热组件和风扇组件,所述的电路板组件通过线缆与外部电源电连接,任意一个所述的多功能容器均能够放置在所述炸锅壳体的上端,且所述的加热组件位于所述多功能容器的下方。本实用新型采用底置的加热组件和风扇组件,既可以配合使用空气炸锅类容器、火锅类容器和烧烤类容器(顶置加热组件的方式无法实现),使得整机功能更加多样化;另一方面,将加热组件和风扇组件底置化排布,促使加热组件工作产生的热量由下往上流动(代替现有的由上往下流动的方式),顺应了热空气上升冷空气下降的自然原理,使得空气循环流动的效果更佳。



1. 一种多功能空气炸锅,包括炸锅壳体、若干个多功能容器、设置在炸锅壳体内的电路板组件、加热组件和风扇组件,所述的电路板组件通过线缆与外部电源电连接,其特征在于:任意一个所述的多功能容器均能够放置在所述炸锅壳体的上端,且所述的加热组件位于所述多功能容器的下方。

2. 根据权利要求1所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述的多功能容器包括空气炸锅类容器、火锅类容器和烧烤类容器。

3. 根据权利要求2所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述的空气炸锅类容器包括非封闭式底盘、以及能够罩设在非封闭式底盘上的锅盖。

4. 根据权利要求3所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述的空气炸锅类容器还包括围炉,所述的围炉竖向设置在所述的非封闭式底盘上,且所述围炉的侧壁环设有通风孔。

5. 根据权利要求4所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述的围炉与非封闭式底盘可拆卸连接。

6. 根据权利要求2所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述的烧烤类容器包括第一封闭式底盘、以及由第一封闭式底盘的外边沿向上延伸所形成的低挡边。

7. 根据权利要求6所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述第一封闭式底盘中还设有若干个凸筋。

8. 根据权利要求2所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述的火锅类容器包括第二封闭式底盘、以及由第二封闭式底盘的外边沿向上延伸所形成的高挡边。

9. 根据权利要求2所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述的空气炸锅类容器、火锅类容器和烧烤类容器均设有提手。

10. 根据权利要求1所述的多功能空气炸锅,其特征在于:所述炸锅壳体的上端设有定位槽,所述多功能容器的下端设有定位台阶,所述的定位台阶嵌入至所述的定位槽中。

## 一种多功能空气炸锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及空气炸锅的技术领域,尤其是一种多功能空气炸锅。

### 背景技术

[0002] 空气炸锅,是使用高速空气循环技术,并且将快速循环热空气和内部螺旋形纹路的独特结合从而使烹饪效果达到油炸食物的效果和口感。通俗点说就是加热时候会在锅体内产生高温的热风而使食物表面形成酥脆的表层,锁住食材内部的水分,达到普通油炸食品又香又脆的口感。

[0003] 随着人们对饮食健康的进一步重视,无油烹饪的空气炸锅越来越受到消费者的欢迎,销量逐年增高。但是,现有的空气炸锅结构较为统一,导致加热方式也是一尘不变,无法满足消费者更高层次的需求。现有空气炸锅至少具有以下缺陷,例如:由于只有单个腔室或炸篮,因此只具有炸烤功能,功能较为单一。

[0004] 如专利文献CN112155438A,提供了一种多功能空气炸锅,其包括:下锅体,其内设下热辐射发热组件;上锅体,其内设热风对流组件,上锅体能够与下锅体盖合或分离,上锅体与下锅体盖合时能够形成空气炸腔,下热辐射发热组件与热风对流组件配合对空气炸腔内的食材进行空气炸;上锅体与下锅体分离时,上锅体能够避让开下锅体的上方,以使下锅体内形成开口朝上的烹饪腔;烹饪器具;其能够设于空气炸腔或烹饪腔内,用于容置待烹制的食材。但是其仍具有一些缺陷,例如其未改变顶置的发热组件的结构,因此使用时空间还是相对较为封闭,无法实现即用即食的功能。具体的,无法实现边烤边翻转的烧烤功能,同样也无法实现当下流行的火锅等功能。

### 发明内容

[0005] 为了克服现有技术的上述不足,本实用新型提供一种多功能空气炸锅。

[0006] 本实用新型解决其技术问题的技术方案是:一种多功能空气炸锅,包括炸锅壳体、若干个多功能容器、设置在炸锅壳体内的电路板组件、加热组件和风扇组件,所述的电路板组件通过线缆与外部电源电连接,任意一个所述的多功能容器均能够放置在所述炸锅壳体的上端,且所述的加热组件位于所述多功能容器的下方。

[0007] 作为优选,所述的多功能容器包括空气炸锅类容器、火锅类容器和烧烤类容器。

[0008] 作为优选,所述的空气炸锅类容器包括非封闭式底盘、以及能够罩设在非封闭式底盘上的锅盖。

[0009] 作为优选,所述的空气炸锅类容器还包括围炉,所述的围炉竖向设置在所述的非封闭式底盘上,且所述围炉的侧壁环设有通风孔。

[0010] 作为优选,所述的围炉与非封闭式底盘可拆卸连接。

[0011] 作为优选,所述的烧烤类容器包括第一封闭式底盘、以及由第一封闭式底盘的外边沿向上延伸所形成的低挡边。

[0012] 作为优选,所述第一封闭式底盘中还设有若干个凸筋。

[0013] 作为优选,所述的火锅类容器包括第二封闭式底盘、以及由第二封闭式底盘的外边沿向上延伸所形成的高挡边。

[0014] 作为优选,所述的空气炸锅类容器、火锅类容器和烧烤类容器均设有提手。

[0015] 作为优选,所述炸锅壳体的上端设有定位槽,所述多功能容器的下端设有定位台阶,所述的定位台阶嵌入至所述的定位槽中。

[0016] 本实用新型的有益效果在于:1、底置的加热组件和风扇组件,既可以配合使用空气炸锅类容器、火锅类容器和烧烤类容器(顶置加热组件的方式无法实现),使得整机功能更加多样化;2、将加热组件和风扇组件底置化排布,促使加热组件工作产生的热量由下往上流动(代替现有的由上往下流动的方式),顺应了热空气上升冷空气下降的自然原理,使得空气循环流动的效果更佳。

### 附图说明

[0017] 图1是本实用新型的结构示意图。

[0018] 图2是本实用新型使用空气炸锅类容器时的结构示意图。

[0019] 图3是本实用新型使用空气炸锅类容器时的剖视图。

[0020] 图4是空气炸锅类容器的爆炸图。

[0021] 图5是本实用新型使用烧烤类容器时的结构示意图。

[0022] 图6是本实用新型使用烧烤类容器时的剖视图。

[0023] 图7是本实用新型使用火锅类容器时的结构示意图。

[0024] 图8是本实用新型使用火锅类容器时的剖视图。

[0025] 图9是图8中A部分的放大示意图。

### 具体实施方式

[0026] 下面结合附图和具体实施方式对本实用新型作进一步详细说明。

[0027] 参照图1~图9,一种多功能空气炸锅,包括炸锅壳体1、若干个多功能容器、设置在炸锅壳体1内的电路板组件2、加热组件3和风扇组件4,所述的电路板组件2通过线缆与外部电源电连接,任意一个所述的多功能容器均能够放置在所述炸锅壳体1的上端,且所述的加热组件3位于所述多功能容器的下方。

[0028] 相应的,所述的风扇组件4也需要调整位置,将其设置在加热组件3的下方。

[0029] 其中,所述的多功能容器包括空气炸锅类容器5、火锅类容器6和烧烤类容器7,用户可根据自身的需求选择其中的任意一者与炸锅壳体1搭配使用。当然,所述的多功能容器不局限于上述优选的种类,在此不做特殊限定。

[0030] 根据每一种烹饪功能模式的特性,其多功能容器的结构特征稍有变化。例如:

[0031] 一、所述的空气炸锅类容器5包括非封闭式底盘8、以及能够罩设在非封闭式底盘8上的锅盖9。采用空气炸锅的模式,即需要用到非封闭式底盘8,能够让加热组件3所在的区域与空气炸锅类容器5连通,形成空气循环,以达到空气炸烤食物的功能;另一方面,需要用锅盖9盖设在非封闭式底盘8上,使得整体形成一个封闭式的加热腔室,防止热空气逃逸。优选的,所述的锅盖9为透明锅盖,便于用户实时观察内部食物的情况。

[0032] 为了在空气炸锅模式下,能够满足更多形状的食物使用需求,并形成更加高效的

热空气流动效应。所述的空气炸锅类容器5还包括围炉10,所述的围炉10竖向设置在所述的非封闭式底盘8上,且所述围炉10的侧壁环设有通风孔11。非封闭式底盘8上能够水平放置食物,通过围炉10的设置,能够将食物竖立放入其中,实现多样化的盛放方式;同时还通过通风孔11的设置,使得围炉10内外相通,热空气实现更好的循环使用。

[0033] 进一步的,所述的围炉10与非封闭式底盘8可拆卸连接。从而,用户可根据自身需求,选择性的使用围炉10。具体的,所述的非封闭式地盘向上设有一圈凸缘12,所述的围炉10套设在凸缘12上即完成装配连接,操作起来十分方便快捷。

[0034] 二、所述的烧烤类容器7包括第一封闭式底盘13、以及由第一封闭式底盘13的外边沿向上延伸所形成的低挡边14。采用第一封闭式底盘13,以防油渍下渗到加热组件3中,影响到正常使用;再通过低挡边14的设置,以防食物烧烤过程中产生的油渍外露。采用上述结构的烧烤类容器7,既能够实现烧烤功能,同时能够防止油渍溢出,方便使用后的清洁。

[0035] 进一步的,所述第一封闭式底盘13中还设有若干个凸筋15,以实现肉类食物更好的烧烤效果。

[0036] 三、所述的火锅类容器6包括第二封闭式底盘16、以及由第二封闭式底盘16的外边沿向上延伸所形成的高挡边17。采用第二封闭式底盘16,以防火锅汤汁下渗到加热组件3中,影响到正常使用;由于火锅汤汁量多,因此再通过高挡边17的设置,以防食物火锅汤汁从侧面流出。采用上述结构的火锅类容器6,既能够实现火锅功能,同时能够防止火锅汤汁溢出,方便使用后的清洁。

[0037] 使用时,为了用户便于切换多功能容器,在所述的空气炸锅类容器5、火锅类容器6和烧烤类容器7均设有提手18。

[0038] 另一方面,为了增加多功能容器与炸锅壳体1配合时的稳定性,在所述炸锅壳体1的上端设有定位槽19,所述多功能容器的下端设有定位台阶20,所述的定位台阶20嵌入至所述的定位槽19中。

[0039] 本实用新型提供了一种全新结构和使用方式的多功能空气炸锅,与现有技术相比,其特点在于:将加热组件3和风扇组件4底置化排布,促使加热组件3工作产生的热量由下往上流动(代替现有的由上往下流动的方式),顺应了热空气上升冷空气下降的自然原理,使得空气循环流动的效果更佳。另一方面,底置的加热组件3和风扇组件4,既可以配合使用空气炸锅类容器5、火锅类容器6和烧烤类容器7(顶置加热组件3的方式无法实现),使得整机功能更加多样化。

[0040] 以上所述,仅是本实用新型的较佳实施例,并非对本实用新型做任何限制,凡是根据本实用新型技术实质对以上实施例所作的任何简单修改、变更以及等效结构变化,均仍属于本实用新型技术方案的保护范围内。

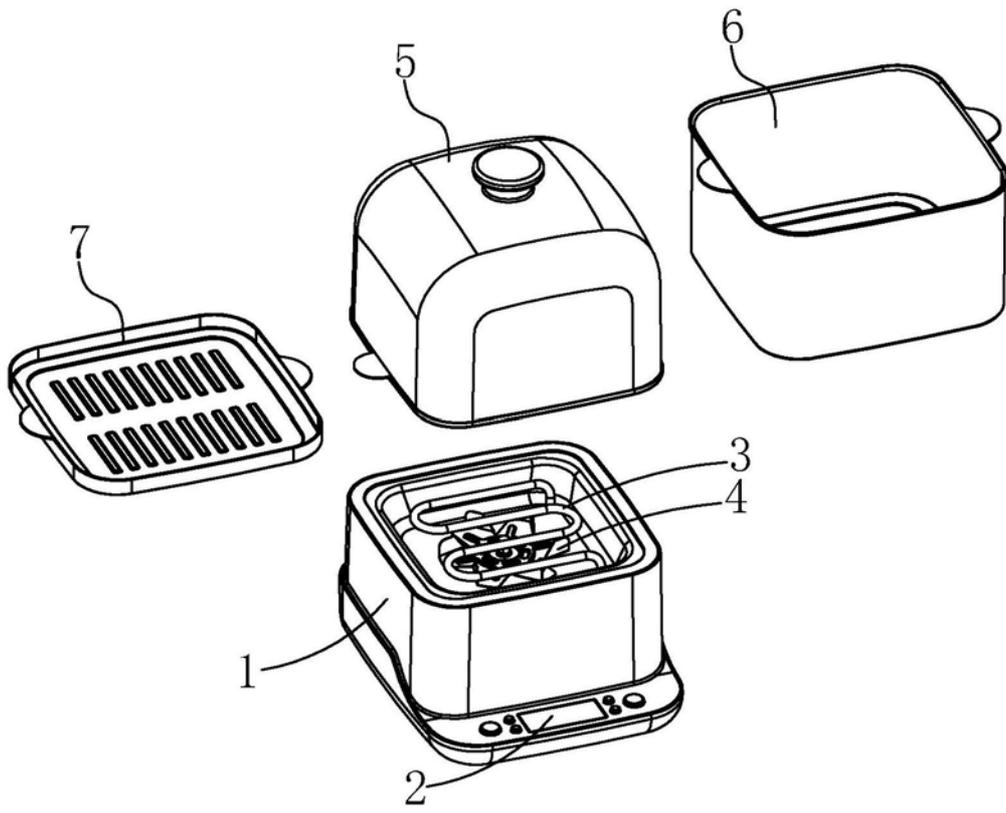


图1

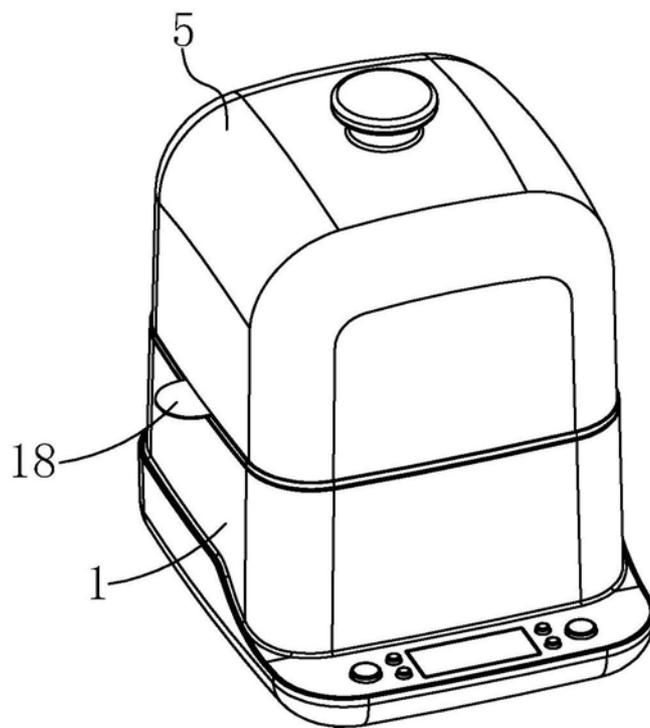


图2

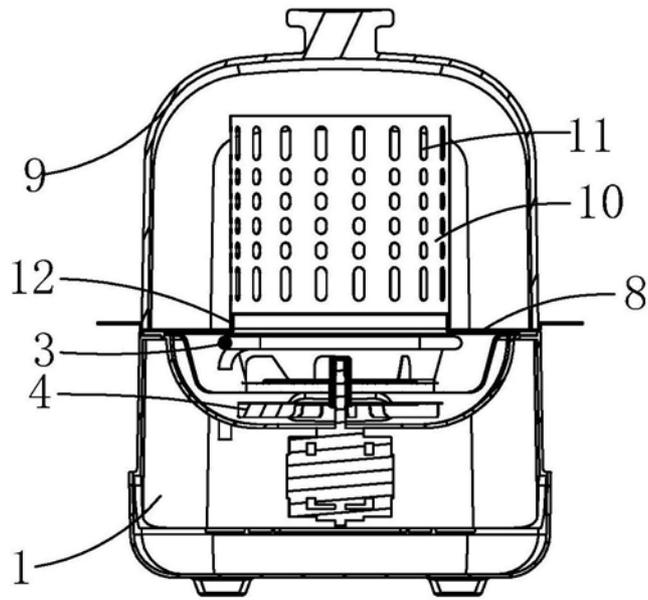


图3

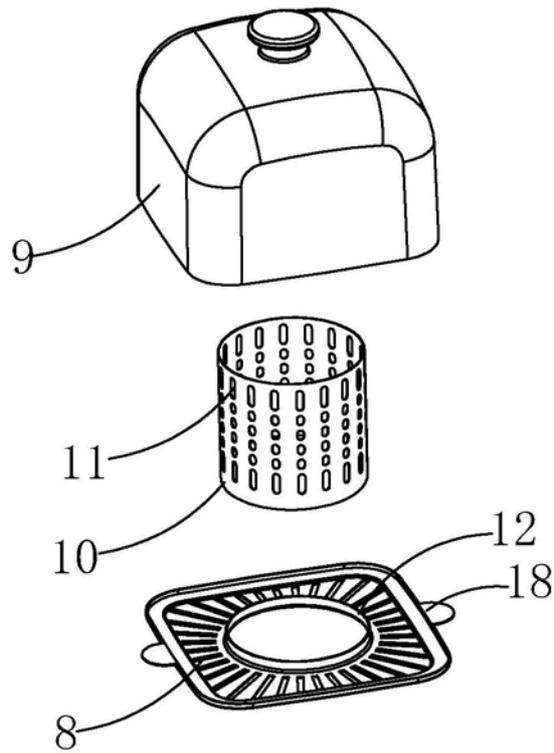


图4

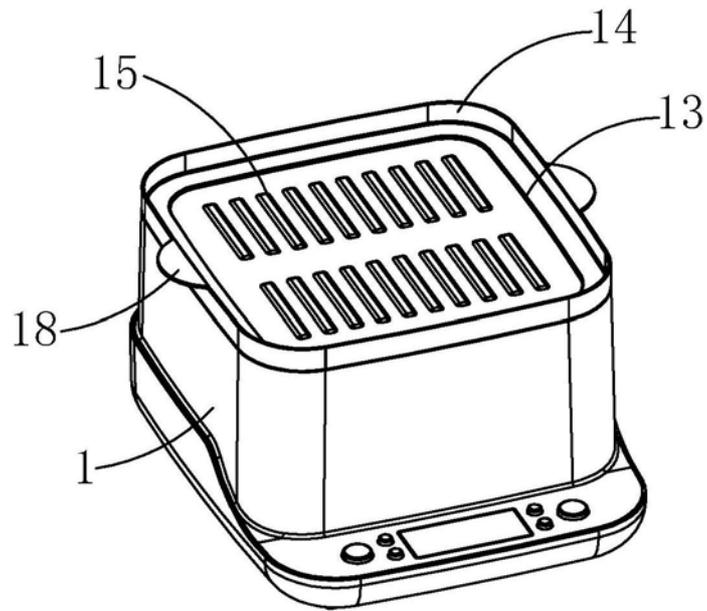


图5

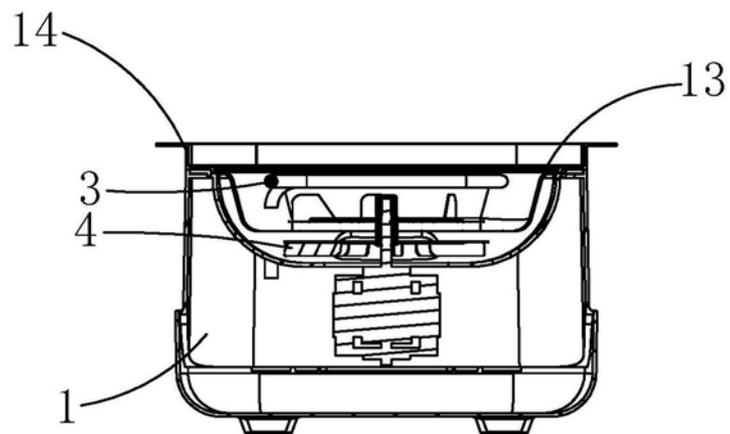


图6

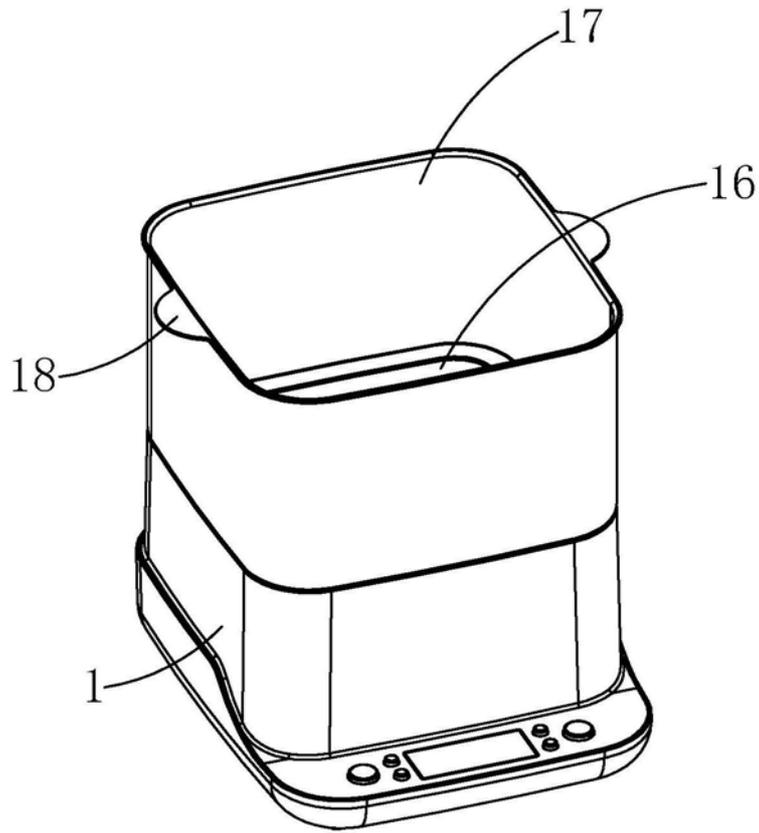


图7

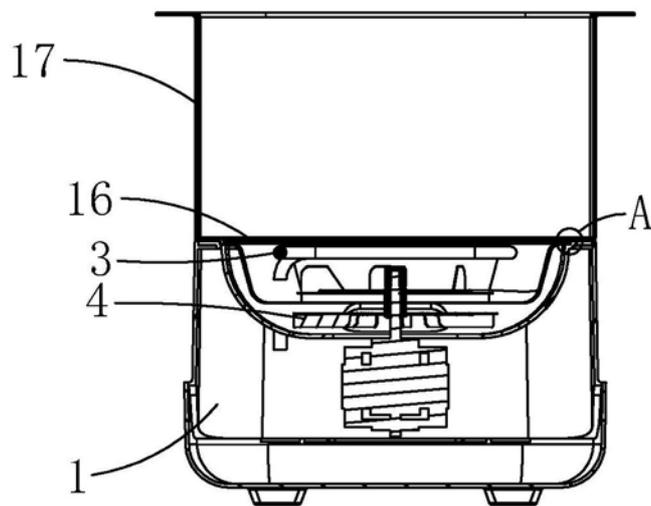


图8

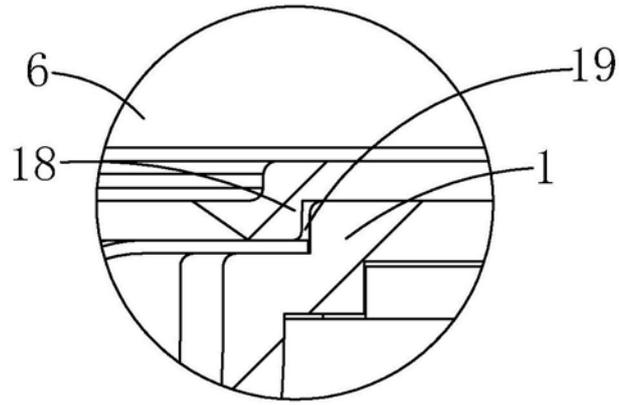


图9