



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 217959760 U

(45) 授权公告日 2022. 12. 06

(21) 申请号 202221037569.1

(22) 申请日 2022.04.28

(73) 专利权人 九阳股份有限公司

地址 250117 山东省济南市槐荫区美里路
999号

(72) 发明人 朱泽春 周凯 徐春辉 林敏
章佳奇

(51) Int.Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

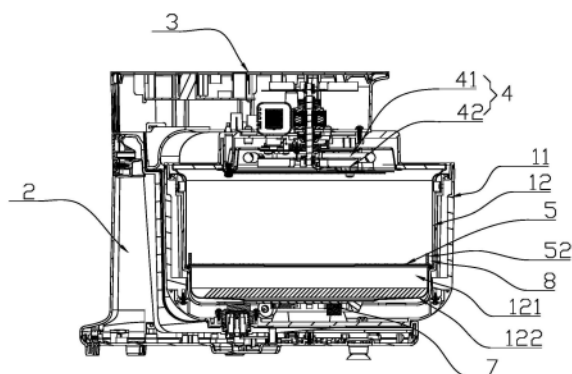
权利要求书1页 说明书7页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种空气炸锅

(57) 摘要

本申请提供一种空气炸锅,包括锅体和热风组件,锅体内部设置有水源,还具有加热件,加热件加热水源以产生蒸汽,水源的上方设置有烤盘,烤盘的边缘向上延伸形成翻边,翻边与锅体的侧壁之间形成进风通道,烤盘和水源之间设置有混流腔,热风组件产生的热风从进风通道进入混流腔后与蒸汽混合后作用于食材。本申请的空气炸锅热风和蒸汽能够在混流腔进行充分混合,蒸汽不易发生冷凝,食材的加湿效果好,用户体验佳。



1. 一种空气炸锅,包括锅体和热风组件,所述热风组件设置于所述锅体的上方,所述热风组件包括加热管和风扇,其特征在于,所述锅体的底部设有水源,所述空气炸锅还设置有加热件,所述加热件加热所述水源以产生蒸汽,所述水源上方设置有烤盘,所述烤盘的边缘向上延伸形成翻边,所述翻边与所述锅体的侧壁形成进风通道,所述水源和所述烤盘之间具有混流腔,所述热风组件产生的热风从所述进风通道进入所述混流腔后与所述水源产生的蒸汽混合后作用于食材。

2. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述烤盘和所述锅体之间设置有接油盘,所述接油盘和所述锅体的底壁围成储水腔,所述水源位于所述储水腔内,所述接油盘和所述烤盘之间形成所述混流腔,所述接油盘上设置有蒸汽出口,所述蒸汽出口连通所述储水腔和所述混流腔。

3. 根据权利要求2所述的空气炸锅,其特征在于,所述储水腔内还设置有隔水罩,所述隔水罩将所述储水腔分隔成存水腔和蒸汽腔,所述水源能够在所述存水腔和所述蒸汽腔之间流动,所述蒸汽腔设置有所述蒸汽出口,所述加热装置在竖直方向上的投影落入所述蒸汽腔。

4. 根据权利要求3所述的空气炸锅,其特征在于,所述蒸汽腔至少部分伸入所述混流腔内。

5. 根据权利要求3所述的空气炸锅,其特征在于,所述烤盘上设置有通风孔,所述通风孔与所述蒸汽出口错位设置。

6. 根据权利要求3所述的空气炸锅,其特征在于,所述隔水罩和所述接油盘一体成型。

7. 根据权利要求2所述的空气炸锅,其特征在于,所述储水腔的体积为 V_2 ,所述锅体的体积为 V , $1/30 \leq V_2/V \leq 1/3$ 。

8. 根据权利要求2-7任意一项所述的空气炸锅,其特征在于,所述接油盘和所述烤盘可拆卸连接。

9. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述锅体的侧壁向内弯折形成台阶,所述烤盘支撑于所述台阶。

10. 根据权利要求1所述的空气炸锅,其特征在于,所述锅体的外侧还设置有外壳,所述加热件安装于所述锅体和所述外壳之间。

一种空气炸锅

技术领域

[0001] 本申请涉及家用电器领域，具体地，涉及一种空气炸锅。

背景技术

[0002] 空气炸锅是一种利用快速循环热空气对食材进行加热，从而使烹饪的食材达到油炸食材的效果和口感的烹饪电器。由于现有技术的空气炸锅通常采用的干烤的方式进行烹饪，烹饪后的食材由于内部水分大量流失通常口感不佳，十分影响用户体验。

[0003] 为了解决上述技术问题，中国专利CN202021245719.9公开了一种空气炸锅，其在锅体内设置储水槽，利用食材烹饪过程中的热风对储水槽中的水进行加热以产生蒸汽对食材进行加湿，但是由于储水槽中的水量较少，且该种结构的蒸汽产生效率较低，依然难以实现蒸汽加湿的目的。

[0004] 我司专利CN202010371433.3公开了另一种空气炸锅，其利用烤盘和锅体之间的空间作为储水腔，通过加热件加热储水腔内的水源以产生蒸汽，能够有效提高蒸汽产生效率。然而，上述结构的空气炸锅在烤盘和锅体侧壁的进风通道内，向上流动的蒸汽和向下流动的热风会发生碰撞，进风通道内容易发生紊流，进入烤盘底部的热风较少，蒸汽和热风混合不充分，蒸汽容易在食物表面冷凝，影响使用体验。

发明内容

[0005] 为了解决蒸汽空气炸锅蒸汽和热风无法充分混合的问题，本申请提供一种空气炸锅，利用烤盘和接油盘在锅体内划分出混流腔，并且在烤盘的边缘设置向上延伸的翻边，利用翻边和锅体的侧壁形成进风通道，使更多的热风能够进入到烤盘的底部与蒸汽充分混合。

[0006] 本申请通过以下方式实现：一种空气炸锅，包括锅体和热风组件，所述热风组件设置于所述锅体的上方，所述热风组件包括加热管 and 风扇，所述锅体的底部设有水源，所述空气炸锅还设置有加热件，所述加热件加热所述水源以产生蒸汽，所述水源上方设置有烤盘，所述烤盘的边缘向上延伸形成翻边，所述翻边与所述锅体的侧壁形成进风通道，所述水源和所述烤盘之间具有混流腔，所述热风组件产生的热风从所述进风通道进入所述混流腔后与所述水源产生的蒸汽混合后作用于食材。本申请的空气炸锅在锅体内放置水源，并通过加热件加热水源的方式来产生蒸汽，无需另外设置水箱，简化了水路连接结构，降低了生产成本，且烹饪结束后用户仅清洗锅体即可，提高了用户操作的便捷性。另外，本申请的烤盘具有向上延伸的翻边，翻边与锅体的侧壁形成进风通道，热风组件产生的热风通过进风通道进入到混流腔与水源产生的蒸汽混合，热风一方面对蒸汽进行二次加热，避免蒸汽冷凝，向上流动的蒸汽能够引导热风向上流动，提升了进风效率。由烤盘的翻边和锅体侧壁围成的进风通道能够加强对热风的引导，提高进风通道出的热风风速，减少蒸汽与热风碰撞产生的混流现象，提升热风的进风效率，另外，进风通道的存在延长了蒸汽的流动路径，避免蒸汽从烤盘的边缘逸散到烤盘上方，影响蒸汽和热风的混合效果。

[0007] 作为优选,所述烤盘和所述锅体之间设置有接油盘,所述接油盘和所述锅体的底壁围成储水腔,所述水源位于所述储水腔内,所述接油盘和所述烤盘之间形成所述混流腔,所述接油盘上设置有蒸汽出口,所述蒸汽出口连通所述储水腔和所述混流腔。本申请在烤盘和水源之间设置接油盘,通过接油盘和烤盘围成混流腔,接油盘罩设在水源上方,一方面,避免了烹饪过程中油脂等滴落到水源中影响蒸汽产生效率,另一方面,热风和水源之间不直接接触,避免了热风和水源之间的热交换。

[0008] 作为优选,所述储水腔内还设置有隔水罩,所述隔水罩将所述储水腔分隔成存水腔和蒸汽腔,所述水源能够在所述存水腔和所述蒸汽腔之间流动,所述蒸汽腔设置有所述蒸汽出口,所述加热装置在竖直方向上的投影落入所述蒸汽腔。通过在储水腔内设置隔水罩,隔水罩将储水腔分隔成相互连通的存水腔和蒸汽腔两个腔体,加热件仅对蒸汽腔进行加热,蒸汽腔内的水源在加热件的作用下产生蒸汽,蒸汽从蒸汽出口排出对食物进行蒸汽加湿,由于水源能够在蒸汽腔和存水腔之间流动,当蒸汽腔内的水蒸发减少时,存水腔内的水会流入到蒸汽腔内进行补充,避免发生干烧现象。另外,由于蒸发仅发生在蒸汽腔内,存水腔内不会产生水垢,便于用户清理。而且,由于加热件仅对蒸汽腔内的水源进行加热,相比于对整个储水腔进行加热,仅对蒸汽腔进行加热能够快速产生蒸汽,蒸汽产生效率高,食物烹饪效果好。

[0009] 作为优选,所述蒸汽腔至少部分伸入所述混流腔内。蒸汽腔至少部分伸入到混流腔内,空气炸锅工作时热风组件产生的热风 and 储水腔产生的蒸汽会在混流腔内混合后作用于食材,蒸汽一方面能够对热风进行二次加热,提升热风的温度,另一方面上升的蒸汽能够强制热风形成上升气流,提高了热风的进风效率。由于蒸汽和热风在混流腔内交汇,混流腔的温度较高,蒸汽腔伸入到混流腔内的部分能够被热风加热,起到蒸汽保温的作用。而且,由于流体存在“附壁效应”,热风与蒸汽腔接触后会沿着蒸汽腔的外壁流动,在蒸汽腔的引导下形成上升气流,进一步提高了进风效率。

[0010] 作为优选,所述烤盘上设置有通风孔,所述通风孔与所述蒸汽出口错位设置,蒸汽出口和通风孔错位设置,可避免从蒸汽出口排出的蒸汽直接从通风孔流向烤盘上方,被烤盘阻隔的蒸汽会沿着烤盘底壁向外分散,均匀的从烤盘上的通风孔吹向食材的下表面,提升食材的烹饪效果。

[0011] 作为优选,所述隔水罩和所述接油盘一体成型,将隔水罩与接油盘一体设置,用户使用空气炸锅时只需要向锅体内加水,然后将接油盘放置于锅体内即可完成加水过程,烹饪结束后,将接油盘从锅体内取出,即可对储水腔进行清洗,清洗过程简单便捷,用户体验良好。另外,由于隔水罩与接油盘一体设置,隔水罩能够充当接油盘安装支架的作用,能够实现接油盘的可靠安装。

[0012] 作为优选,所述储水腔的体积为 V_2 ,所述锅体的体积为 V , $1/30 \leq V_2/V \leq 1/3$ 。设置储水腔的体积 V_1 和锅体的体积 V 满足 $1/30 \leq V_1/V \leq 1/3$,若 $V_2/V < 1/30$,储水腔的体积过小,不能满足烹饪需要,容易发生干烧;若 $V_2/V > 1/3$,则储水腔过大,加工空间被压缩,无法放置较多的食材,空间利用率低。

[0013] 作为优选,所述接油盘和所述烤盘可拆卸连接。现有技术的空气炸锅不具有接油盘结构,为了防止食物上的油脂或调味料滴落用户只能先放烤盘后放食材,不利于用户操作。本申请的空气炸锅由于烤盘和接油盘可拆卸连接,烹饪开始前用户可以先将烤盘和接

油盘组装到一起,然后将食材放置到烤盘上,再将烤盘、接油盘连同食材一起放到锅体内。烹饪结束后用户可以将接油盘和烤盘一起取出,拆卸后分别进行清洗,提升了用户体验。

[0014] 作为优选,所述锅体的侧壁向内弯折形成台阶,所述烤盘支撑于所述台阶。锅体的侧壁向内弯折形成台阶,烤盘与台阶面抵接,如此设置可以实现烤盘的可靠安装。

[0015] 作为优选,所述锅体的外侧还设置有外壳,所述加热件安装于所述锅体和所述外壳之间。锅体外设置有外壳,加热件安装在外壳和锅体之间,一方面外壳能够隔绝热量传递,提升空气炸锅的热利用率;另一方面,能够避免用户在使用过程中被烫伤;而且加热件安装于锅体和外壳之间,不会暴露于锅体表面,提升了美观性和安全性。

[0016] 本申请的有益效果:本申请的空气炸锅在锅体内放置水源,并通过加热件加热水源的方式来产生蒸汽,无需另外设置水箱,简化了水路连接结构,降低了生产成本,且烹饪结束后用户仅清洗锅体即可,提高了用户操作的便捷性。另外,本申请的烤盘具有向上延伸的翻边,翻边与锅体的侧壁形成进风通道,热风组件产生的热风通过进风通道进入到混流腔与水源产生的蒸汽混合,热风一方面对蒸汽进行二次加热,避免蒸汽冷凝,向上流动的蒸汽能够引导热风向上流动,提升了进风效率。由烤盘的翻边和锅体侧壁围成的进风通道能够加强对热风的引导,提高进风通道出的热风风速,减少蒸汽与热风碰撞产生的混流现象,提升热风的进风效率,另外,进风通道的存在延长了蒸汽的流动路径,避免蒸汽从烤盘的边缘逸散到烤盘上方,影响蒸汽和热风的混合效果。

附图说明

[0017] 图1是本申请实施例一空气炸锅的结构示意图。

[0018] 图2是本申请实施例二空气炸锅的结构示意图。

[0019] 图3是本申请实施例二空气炸锅的锅体爆炸图。

[0020] 图4是本申请实施例二烤盘结构示意图。

[0021] 图中所标各部件名称如下:11、外壳;12、锅体;121、混流腔;122、水源;123、储水腔;124、隔水罩;1241、蒸汽出口;2、机座;3、盖体;4、热风组件;41、加热管;42、风扇;5、烤盘;51、通风孔;52、翻边;6、接油盘;7、加热件;8、进风通道。

具体实施方式

[0022] 为了更清楚的阐释本申请的整体构思,下面结合说明书附图以示例的方式进行详细说明。

[0023] 在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本申请,但是,本申请还可以采用其他不同于在此描述的其他方式来实施,因此,本申请的保护范围并不受下面公开的具体实施例的限制。

[0024] 另外,在本申请的描述中,需要理解的是,术语“中心”、“上”、“下”、“前”、“后”、“左”、“右”、“竖直”、“水平”、“顶”、“底”、“内”、“外”、“轴向”、“径向”、“周向”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申请和简化描述,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,因此不能理解为对本发明的限制。而对于“上游”、“下游”等位置关系,是基于流体正常流动时位置关系。

[0025] 此外,术语“第一”、“第二”等仅用于描述目的,而不能理解为指示或暗示相对重要性或者隐含指明所指示的技术特征的数量。由此,限定有“第一”、“第二”的特征可以明示或者隐含地包括一个或者更多该特征。在本申请的描述中,“多个”的含义是两个或两个以上,除非另有明确具体的限定。

[0026] 在本申请中,除非另有明确的规定和限定,术语“安装”、“相连”、“连接”、“固定”等术语应做广义理解,例如,可以是固定连接,也可以是可拆卸连接,或成一体;可以是机械连接,也可以是电连接,还可以是通信;可以是直接相连,也可以通过中间媒介间接相连,可以是两个元件内部的连通或两个元件的相互作用关系。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在本发明中的具体含义。

[0027] 在本申请中,除非另有明确的规定和限定,第一特征在第二特征“上”或“下”可以是第一和第二特征直接接触,或第一和第二特征通过中间媒介间接接触。在本说明书的描述中,参考术语“一个实施例”、“一些实施例”、“示例”、“具体示例”、或“一些示例”等的描述意指结合该实施例或示例描述的具体特征、结构、材料或者特点包含于本申请的至少一个实施例或示例中。在本说明书中,对上述术语的示意性表述不必须针对的是相同的实施例或示例。而且,描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

[0028] 实施例一。

[0029] 本实施例提供一种空气炸锅,如图1所示,包括锅体12、盖体3和热风组件4,盖体3盖设在固体的顶部,热风组件4向锅体12内输送热风,锅体12内放置有烤盘5,烤盘5用于放置食材,烤盘5的边缘向上延伸形成翻边52,翻边52与锅体12的侧壁之间形成进风通道8,锅体12底部放置有水源122,水源122和烤盘5之间设置有混流腔121,热风组件4产生的热风从进风通道8进入混流腔121后与水源122产生的蒸汽混合后作用于食材。

[0030] 本申请的空气炸锅在锅体12内放置水源122,并通过加热件7加热水源122的方式来产生蒸汽,无需另外设置水箱,简化了水路连接结构,降低了生产成本,且烹饪结束后用户仅清洗锅体12即可,提高了用户操作的便捷性。另外,本申请的烤盘5具有向上延伸的翻边52,翻边52与锅体12的侧壁形成进风通道8,热风组件4产生的热风通过进风通道8进入到混流腔121与水源122产生的蒸汽混合,热风一方面对蒸汽进行二次加热,避免蒸汽冷凝,向上流动的蒸汽能够引导热风向上流动,提升了进风效率。由烤盘5的翻边和锅体12侧壁围成的进风通道8能够加强对热风的引导,提高进风通道8的热风风速,减少蒸汽与热风碰撞产生的混流现象,提升热风的进风效率,另外,进风通道8的存在延长了蒸汽的流动路径,避免蒸汽从烤盘的边缘逸散到烤盘5上方,影响蒸汽和热风的混合效果。

[0031] 在本实施例中,混流腔121的体积为 V_1 ,风扇42的转速为 R , $2 \text{ 转/毫升} \leq R/V_1 \leq 30 \text{ 转/毫升}$ 。若 $R/V_1 < 2 \text{ 转/毫升}$,则热风的风速较慢,混流腔121内的热风较少,热风无法对蒸汽进行充分加热,蒸汽容易在食物表面冷凝形成水珠,影响食物的烹饪效果。若 $R/V_1 > 30 \text{ 转/毫升}$,则热风的风速过快,热风在混流腔121内停留的时间过短,不能与蒸汽充分进行热交换。

[0032] 在本实施例中,混流腔121为水源122的上表面和烤盘5围成的空间,在其他的实施例中,混流腔121也可以是由其他部件在水源122上表面和烤盘5之间的区域分隔出来的空间。

[0033] 在本申请中,热风组件4设置于盖体3上,热风组件4包括加热管41和风扇42,风扇42转动产生的风经加热管41加热后吹向锅体12,对锅体12内的食材进行烘烤,具体地,风扇42为离心风扇42,加热管41设置于风扇42下方,离心风扇42具有轴向进风周向出风的特点,风扇42转动产生的热风会在“附壁效应”的作用下沿着锅体12内壁向下流动,然后被重新吸入风扇42形成热风循环。

[0034] 本申请的空气炸锅还设置有机座2,盖体3可翻转的铰接于机座2上,锅体12与机座2通过耦合器可拆卸连接。烹饪结束后用户可以将锅体12从机座2上拆卸下来,便于用户清洗。为了提升清洗的便捷性,本申请中锅体12优选为玻璃材质,玻璃锅体12不仅方便清洗,且由于玻璃的导热能力较差能够阻止热量散失,热利用率高。进一步地,锅体12的外侧还设置有外壳11,加热件7安装于锅体12和外壳11之间,一方面外壳11能够隔绝热量传递,提升空气炸锅的热利用率;另一方面,能够避免用户在使用过程中被烫伤;而且加热件7安装于锅体12和外壳11之间,不会暴露于锅体12表面,提升了美观性和安全性。

[0035] 在本实施例中,锅体12的内壁向内弯折形成台阶,烤盘5支撑于台阶上,如此设置,可以实现烤盘5的可靠安装。同时台阶也可以起到水位线的作用,能够提示用户最大加水量,保证烹饪过程的可靠性。

[0036] 可以理解的是, $R/V1$ (单位:转/毫升)可以取值为2、5、7、10、20、30等,只要满足 $2 \leq R/V1 \leq 30$ 转/毫升即可。

[0037] 实施例二。

[0038] 相较于实施例一,本实施例提供另一种空气炸锅结构。

[0039] 如图2-4所示,在本实施例中,烤盘5和锅体12之间设置有接油盘6,接油盘6和锅体12的底壁围成储水腔123,水源122位于储水腔123内,接油盘6和烤盘5之间形成混流腔121,接油盘6上设置有蒸汽出口1241,蒸汽出口1241连通储水腔123和混流腔121。在烤盘5和水源122之间设置接油盘6,通过接油盘6和烤盘5围成混流腔121,接油盘6罩设在水源122上方,一方面,避免了烹饪过程中油脂等滴落到水源122中影响蒸汽产生效率,另一方面,热风和水源122之间不直接接触,避免了热风和水源122之间的热交换。

[0040] 本实施例的空气炸锅工作时,烹饪开始前,用户将水、接油盘6、烤盘5和食材依次放入到锅体12内,烹饪开始后,热风组件4产生旋转流动热风,储水腔123内的水源122在第二加热件7的作用下产生大量的蒸汽,蒸汽与热风在烤盘5下方发生交汇,一方面蒸汽对热风进行二次加热,提升了热风的温度,而且向上流动的蒸汽能够强制热风形成上升气流,提高热风交换速度,提高了食物的加热效率;另一方面热风裹挟着蒸汽流过食材时能够补充食材的水分,减少食材水分流失,提升食物的烹饪口感。烹饪结束后,由于储水腔123为锅体12的一部分,仅清洗锅体12即可,清理过程简单高效,便于用户操作,而且锅体12内侧通常设置有保护层,不容易产生水垢,清理难度较低。而且,由于储水腔123与混流腔121仅通过接油盘6上的蒸汽出口1241连通,食材在烹饪过程中掉落的油脂不会滴落到储水腔123内,避免油脂漂浮在水源122上方降低蒸汽产生效率。再者,用户可以选择性的开启热风组件4或加热件7,当同时开启热风组件4和加热件7时可以实现蒸汽烤功能,当仅开启加热件7时可以实现纯蒸功能,当仅开启热风组件4时可以实现烘烤功能。当然的,由于储水腔123是锅体12的一部分,用户使用烘烤功能时可以将接油盘6移除,在不更换锅体12的情况下可有效增加烹饪容积,烹饪更多的食材,提高了用户体验。

[0041] 在本实施例中,储水腔123内设置有隔水罩124,隔水罩124将储水腔123分隔成蒸汽腔和存水腔,水源122能够在存水腔和蒸汽腔之间流动,加热件7在竖直方向上的投影落入蒸汽腔内,如此设置,加热件7仅对蒸汽腔内的水源122进行加热,能够快速产生蒸汽,保证了蒸汽加热的效果。由于水源122能够在蒸汽腔和存水腔之间流动,当蒸汽腔内的水蒸发减少时,存水腔内的水会流入到蒸汽腔内进行补充,避免发生干烧现象,由于蒸发仅发生在蒸汽腔内,存水腔内不会产生水垢,便于用户清理。值得指出的是,加热件7在竖直方向上的投影落入蒸汽腔内,也即加热件7可以设置于锅体12的外壁面上,也可以伸入到储水腔123内部。当加热件7设置于锅体12外壁时,蒸汽产生效率较低但不需要复杂的密封结构;当加热件7从锅体12的底壁伸入到储水腔123内时,蒸汽产生效率较高,但需要对锅体12的底壁进行密封,防止发生漏水触电事故。

[0042] 在本实施例中,接油盘6和烤盘5之间形成混流腔121,蒸汽腔至少部分伸入到混流腔121内,空气炸锅工作时热风组件4产生的热风 and 储水腔123产生的蒸汽会在混流腔121内混合后作用于食材,蒸汽一方面能够对热风进行二次加热,提升热风的温度,另一方面上身的蒸汽能够强制热风形成上升气流,提高了热风的进风效率。由于蒸汽和热风在混流腔121内交汇,混流腔121的温度较高,蒸汽腔伸入到混流腔121内的部分能够被热风加热,起到蒸汽保温的作用。而且,由于流体存在“附壁效应”,热风与蒸汽腔接触后会沿着蒸汽腔的外壁流动,在蒸汽腔的引导下形成上升气流,进一步提高了进风效率。

[0043] 进一步的,蒸汽腔设置有蒸汽出口1241,烤盘5上设置通风孔51,在水平方向上蒸汽出口1241和通风孔51交错设置。空气炸锅工作时从蒸汽出口1241排出的蒸汽流向烤盘5后,由于烤盘5上的通风孔51与蒸汽出口1241交错设置,蒸汽会在“附壁效应”的作用下沿着烤盘5底壁流动,与热风混合后从通风孔51进入到混流腔121内,对食材进行加热,加热均匀,食材的烹饪效果好。另外,由于蒸汽出口1241和通风孔51交错设置,烹饪过程中从通风孔51滴落的油脂不会落到蒸汽出口1241上,避免堵塞蒸汽出口1241。可以理解的是,蒸汽出口1241可以设置在蒸汽腔的顶部,也可以设置在蒸汽腔的侧壁上,优选地,蒸汽出口1241设置在蒸汽腔的顶壁上,食材烹饪过程中会有冷凝水和油脂不断低落到接油盘6上,将蒸汽出口1241设置在蒸汽腔的顶壁能够避免冷凝水堵塞蒸汽出口1241。

[0044] 在本实施例中,隔水罩124安装于锅体12的中部,隔水罩124与锅体12的底壁抵接围成蒸汽腔,隔水罩124与锅体12的侧壁围成存水腔,锅体12的底壁与隔水罩124抵接处向下凹陷形成进水通道,存水腔内的水源122可以从进水通道流入蒸汽腔,进而在蒸汽腔内被加热件7加热形成蒸汽。由于进水通道由锅体12的底壁下凹形成,存水腔内的水源122在重力势能的作用下容易从存水腔进入到蒸汽腔内,进水可靠性较高。优选的,锅体12的底壁上还设置有限位结构,利用限位结构对隔水罩124进行定位,防止隔水罩124偏位导致加热件7不能对蒸汽腔进行有效加热。

[0045] 在本实施例中,隔水罩124与接油盘6一体设置,用户将接油盘6安装于锅体12即可完成隔水罩124的安装,安装结构简安,便于用户操作。而且,接油盘6通过隔水罩124支撑于锅体12的底壁上,无需另外设置接油盘6安装结构。可以理解的是,接油盘6和隔水罩124也可以分体设置,例如接油盘6中部开设有贯穿的通孔,隔水罩124从通孔伸入到混流腔121中,隔水罩124的侧壁与接油盘6的通孔卡接,用户使用空气炸锅时先将水加入到锅体12后,然后将隔水罩124放入锅体12内,随后将接油盘6的通孔对准隔水罩124即可完成接油盘6和

隔水罩124的组装。

[0046] 在本实施例中,烤盘5安装于接油盘6上方,烤盘5与接油盘6可拆卸连接。现有技术的空气炸锅不具有接油盘6结构,为了防止食物上的油脂或调味料滴落用户只能先放烤盘5后放食材,不利于用户操作。本申请的空气炸锅由于烤盘5和接油盘6可拆卸连接,烹饪开始前用户可以先将烤盘5和接油盘6组装到一起,然后将食材放置到烤盘5上,再将烤盘5、接油盘6连同食材一起放到锅体12内。烹饪结束后用户可以将接油盘6和烤盘5一起取出,拆卸后分别进行清洗,提升了用户体验。

[0047] 具体地,烤盘5的外周设置有卡孔,接油盘6的翻边上设置有卡扣,旋转烤盘5即可实现卡扣和卡孔的扣合。可以理解的是,卡扣和卡孔也可以采用其他形式,只要能够实现烤盘5和接油盘6的可拆卸连接即可。另外,烤盘5的外周还套设有硅胶,硅胶能够防止烤盘5刮擦锅体12损害内部涂层。

[0048] 在本实施例中,储水腔123的体积为 V_2 ,锅体12的体积为 V , $1/30 \leq V_2/V \leq 1/3$,若 $V_2/V < 1/30$,储水腔123的体积过小,不能满足烹饪需要,容易发生干烧;若 $V_2/V > 1/3$,则储水腔123过大,加工空间被压缩,无法放置较多的食材,空间利用率低。

[0049] 可以理解的是, V_2/V 可以取值可以为 $1/30$ 、 $1/20$ 、 $1/10$ 、 $1/5$ 、 $1/3$ 等,只要满足 $1/30 \leq V_2/V \leq 1/3$ 即可。

[0050] 本实施例的空气炸锅的其它结构和效果均与实施例二一致,不再赘述。

[0051] 以上所述者,仅为本发明的较佳实施例而已,并非用来限定本发明的实施范围,即凡依本发明所作的均等变化与修饰,皆为本发明权利要求范围所涵盖,这里不再一一举例。

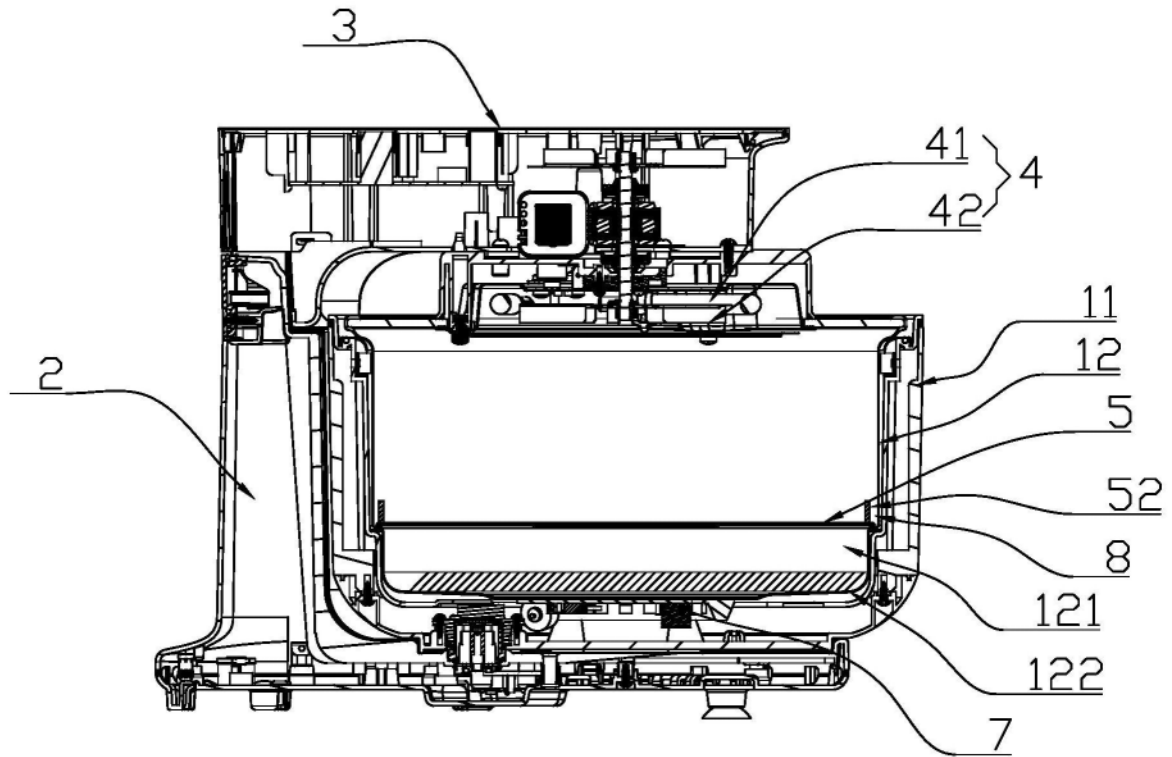


图1

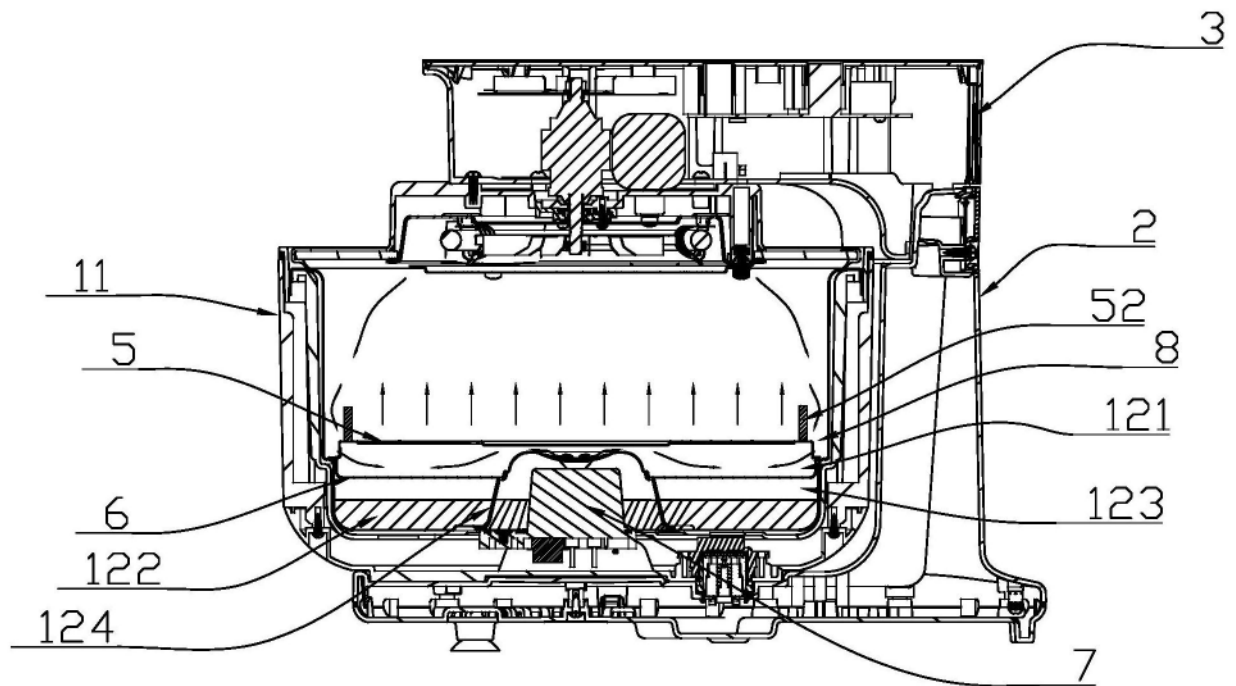


图2

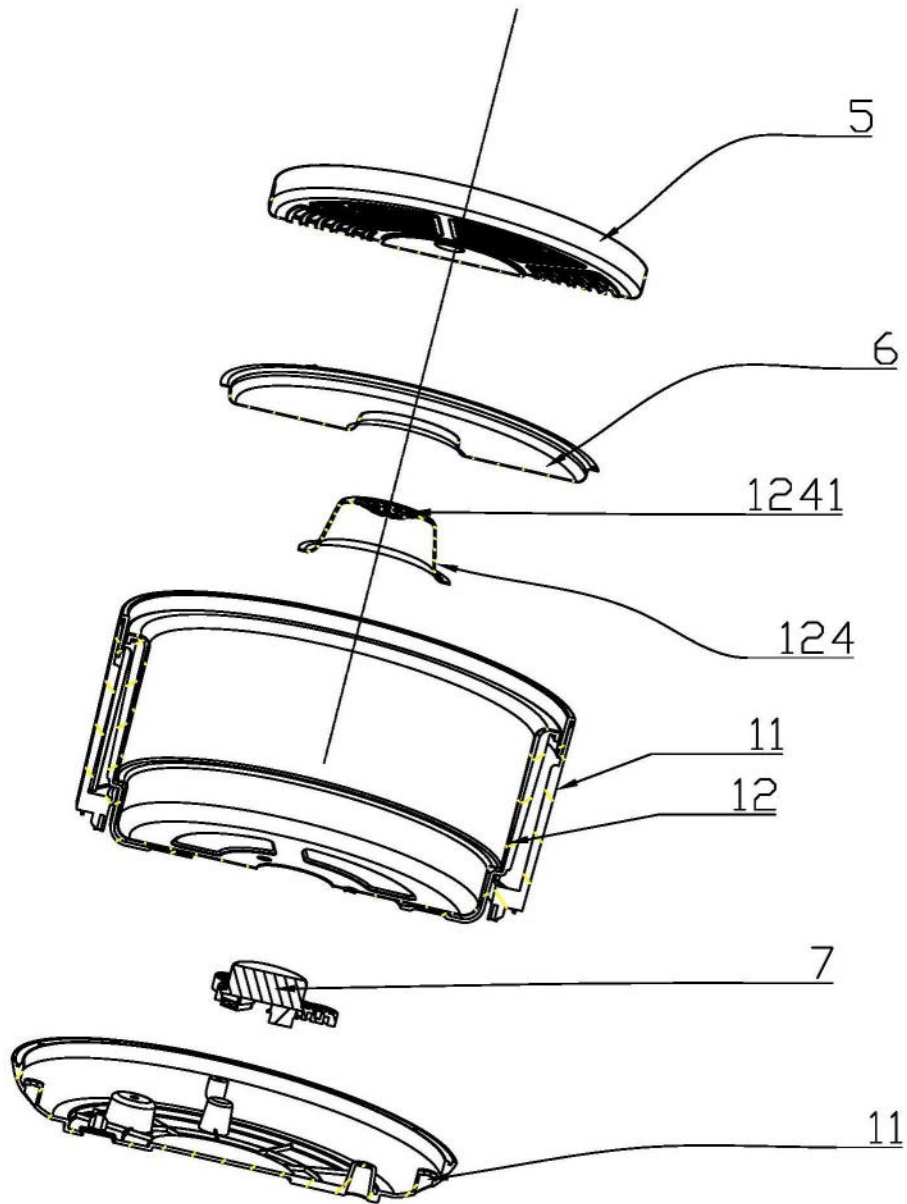


图3

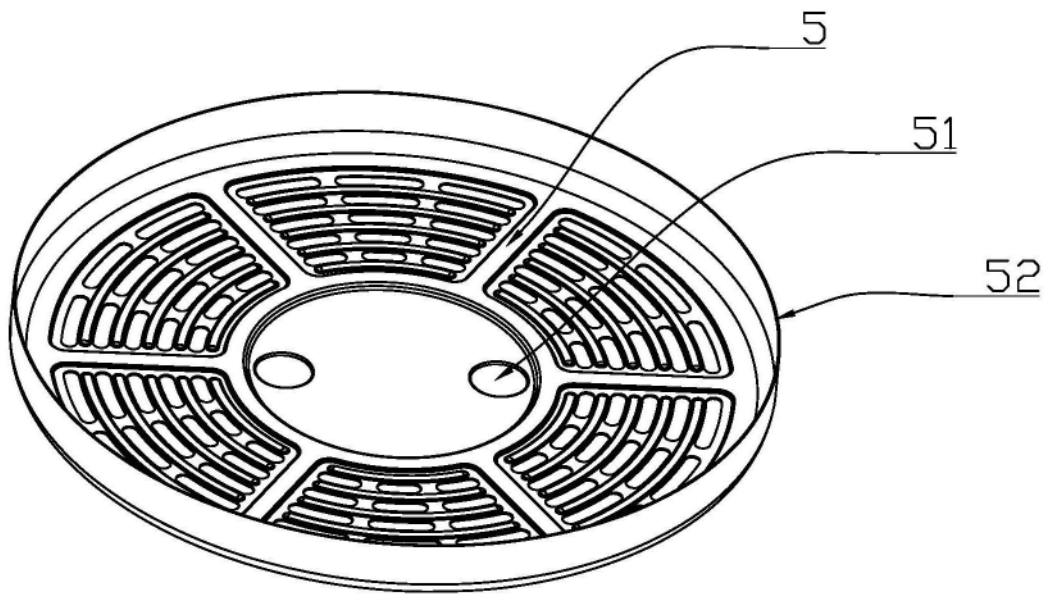


图4