

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2017117576, 01.10.2015

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
23.10.2014 CN PCT/CN2014/089290;
20.11.2014 EP 14194127.8

(43) Дата публикации заявки: 23.11.2018 Бюл. № 33

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: 23.05.2017

(86) Заявка РСТ:
EP 2015/072659 (01.10.2015)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2016/062513 (28.04.2016)Адрес для переписки:
129090, Москва, ул. Б. Спасская, 25, стр. 3, ООО
"Юридическая фирма Городиский и
Партнеры"

(71) Заявитель(и):

КОНИНКЛЕЙКЕ ФИЛИПС Н.В. (NL)

(72) Автор(ы):

**ЧЭНЬ Юнь (NL),
ЧЖОУ Нин (NL),
СУНЬ Вэнь (NL),
КУИ Сяюнь (NL)**(54) **УСТРОЙСТВО И СПОСОБ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

(57) Формула изобретения

1. Устройство (10) для жарки на основе воздуха, содержащая:
- камеру (140) приготовления пищи, содержащую наружную стенку (11), внутреннюю стенку (14), определяющую пространство (141) приема пищи с впуском (142) для воздуха и отверстием (145) для выпуска воздуха, а также канал (113) для циркуляции, образованный между наружной стенкой (11) и внутренней стенкой (14);
 - нагреватель (13) воздуха для нагревания воздуха в камере (140) приготовления пищи;
 - вентилятор (192) для перемещения потока горячего воздуха последовательно через выпуск (142) для воздуха, пространство (141) приема пищи, отверстие (145) для выпуска воздуха и канал (113);
 - генератор (12) пара, содержащий, по меньшей мере, одно сопло (127), проходящее в пространство (141) приема пищи, для распыления регулируемого по температуре пара (18) на пищу; а также
 - контроллер (15), выполненный с возможностью управления генератором пара для распыления пара на пищу, помещенную в пространство (141) приема пищи в течение первого заданного периода времени, и управления нагревателем (13) воздуха и вентилятором (192) для циркуляции горячего воздуха к пище в течении последующего

второго заданного периода.

2. Устройство по п. 1, в которой температура пара регулируется в пределах 60°C-100°C, а температура горячего воздуха регулируется в пределах 160°C-250°C.

3. Устройство по п. 1, в которой генератор (12) пара содержит множество сопел (127), равномерно расположенных в камере приготовления пищи.

4. Устройство по п. 1, в которой наружная стенка (11) камеры (11) приготовления пищи дополнительно определяет вентиляционный канал (193) для выпуска воздуха из наружной стенки (11) за пределы устройства для жарки.

5. Устройство по п. 1, в которой камера (11) приготовления пищи дополнительно содержит панель (144) разделения, разделяющую пространство (141) приема пищи на две зоны приготовления пищи, причем генератор (12) пара выполнен с возможностью быть управляемым для распыления пара на пищу, находящуюся в любой одной или обеих двух зонах приготовления пищи.

6. Устройство по п. 1, в которой генератор (12) пара содержит:

- бак для воды, содержащий воду;

- нагреватель для нагрева воды, чтобы генерировать пар; а также

- датчик температуры для определения температуры генерируемого пара;

при этом контроллер управляет генератором пара для распыления генерируемого пара через сопла, когда измеренная температура попадает в заданный диапазон.

7. Способ приготовления пищи в замкнутой камере приготовления пищи устройства для жарки на основе воздуха, содержащий:

- помещение пищи в камеру;

- затвердевание поверхностной структуры пищи из-за клейстеризации крахмала за счет генерирования регулируемого по температуре пара и распыления пара на пищу в течение первого заданного периода времени; а также

- приготовление пищи посредством последующего нагревания воздуха и циркулирования горячего воздуха, в течение второго заданного периода.

8. Способ по п. 7, в котором температура пара находится в пределах 60°C-100°C, а температура горячего воздуха находится в пределах 160°C-250°C.

9. Способ по п. 7, дополнительно содержащий этап между этапами а) и б), причем этот этап содержит:

- нагревание воздуха и циркулирование горячего воздуха, чтобы нагреть пищу в течение третьего заданного периода, причем третий заданный период составляет менее 30 с.

10. Способ по п. 7, дополнительно содержащий этап между этапами б) и с), причем этот этап содержит:

- распыление регулируемого по температуре пара на пищу и одновременно циркулирование горячего воздуха к пище в течение третьего заданного периода времени, причем температура горячего воздуха, регулируемая на этом этапе, меньше, чем температура горячего воздуха, регулируемая на этапе с), третий заданный период составляет менее 10 с.

11. Способ по любому из пп. 7-10, в котором этапу а) предшествует нанесение крахмала на поверхность пищи.