



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 220937766 U

(45) 授权公告日 2024. 05. 14

(21) 申请号 202322632651.X

(22) 申请日 2023.09.27

(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 沈萍 薛领珑

(51) Int. Cl.

A47J 37/06 (2006.01)

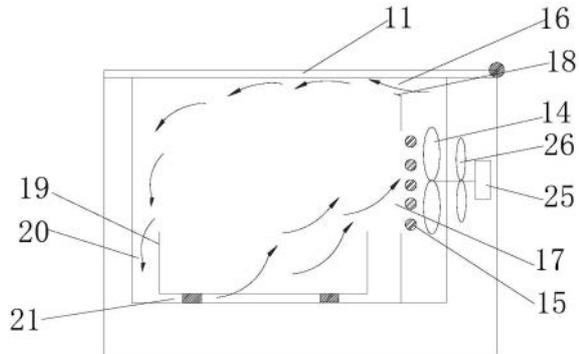
权利要求书1页 说明书7页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种空气炸锅

(57) 摘要

本申请公开了一种空气炸锅,包括壳体和盖体,盖体盖合于壳体的上方,壳体内具有相互分隔的烹饪腔和安装腔,安装腔设置在烹饪腔的侧方,安装腔内设有热风组件,热风组件包括第一风扇和加热件,热风组件产生的热风输入烹饪腔内以制熟食材,烹饪腔设有出风口和回风口,回风口设于烹饪腔的侧壁且位于出风口的下方,出风口设有导流结构,热风组件产生的热风在导流结构的作用下倾斜向上吹向盖体,并通过回风口流出烹饪腔。本申请采用导流结构可引导热风组件产生的热风倾斜向上吹至盖体,以便热风沿着盖体逐渐扩散到覆盖整个烹饪腔,使得热风在烹饪腔内均匀分布,可提高烹饪腔内食材加热的均匀性。



1. 一种空气炸锅,包括壳体和盖体,所述盖体盖合于所述壳体的上方,所述壳体内具有相互分隔的烹饪腔和安装腔,所述安装腔设置在所述烹饪腔的侧方,所述安装腔内设有热风组件,所述热风组件包括第一风扇和加热件,所述热风组件产生的热风输入所述烹饪腔内以制熟食材,其特征在于,

所述烹饪腔设有出风口和回风口,所述回风口设于所述烹饪腔的侧壁且位于所述出风口的下方,所述出风口设有导流结构,所述热风组件产生的热风在所述导流结构的作用下倾斜向上吹向所述盖体,并通过所述回风口流出所述烹饪腔。

2. 根据权利要求1所述的一种空气炸锅,其特征在于,

所述盖体的下表面设有导流槽,所述导流槽从所述盖体靠近所述出风口的一侧向远离所述出风口的另一侧延伸,所述导流结构将热风引导至所述导流槽,所述热风沿所述导流槽流动。

3. 根据权利要求2所述的一种空气炸锅,其特征在于,

所述烹饪腔内设有烤盘,所述烤盘的侧壁与所述烹饪腔的侧壁之间设有侧向风道,所述烤盘的底壁与所述烹饪腔的底壁之间设有底部风道,所述烤盘的底壁设有多个通风孔,所述热风沿所述盖体流向所述侧向风道,并进入所述底部风道,所述热风经所述通风孔流向所述回风口,所述导流槽远离所述出风口的一端延伸至所述侧向风道的正上方。

4. 根据权利要求2所述的一种空气炸锅,其特征在于,

所述导流槽设有多个,多个所述导流槽平行间隔布置。

5. 根据权利要求2所述的一种空气炸锅,其特征在于,

沿着热风流动的方向所述导流槽的宽度逐渐增大。

6. 根据权利要求1所述的一种空气炸锅,其特征在于,

所述导流结构包括设置在所述出风口处朝向所述盖体倾斜延伸的导风面,所述热风经所述导风面倾斜向上吹向所述盖体。

7. 根据权利要求1所述的一种空气炸锅,其特征在于,

所述出风口呈长条状,所述盖体设有可视窗,所述出风口的长度不小于所述可视窗的长度。

8. 根据权利要求1所述的一种空气炸锅,其特征在于,

所述空气炸锅还包括蒸汽组件、电机和第二风扇,所述安装腔包括相互分隔的热风腔和散热腔,所述热风组件设置于所述热风腔,所述蒸汽组件、所述电机和所述第二风扇均设置于所述散热腔,所述电机用于驱动所述第一风扇和第二风扇旋转,所述蒸汽组件产生的蒸汽和所述热风混合后吹入所述烹饪腔内。

9. 根据权利要求8所述的一种空气炸锅,其特征在于,

所述加热件为设置在所述出风口处的加热丝,所述蒸汽组件的出气口靠近所述加热丝。

10. 根据权利要求1至9任一项所述的一种空气炸锅,其特征在于,

所述盖体为双层结构。

## 一种空气炸锅

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及空气炸锅领域,具体涉及一种空气炸锅。

### 背景技术

[0002] 目前,市面上的空气炸锅的热风组件大多设置在上盖上,如此导致空气炸锅的上盖过于厚重,不利于美观和收纳。为了改善上盖过厚的问题,中国专利CN200580018874.9提出了一种热风组件侧置的空气炸锅,然而,出风口朝向锅体底部大致倾斜向下吹风会导致食材集中受热,食材受热不均匀容易焦糊,将影响食材的口感。为了解决该问题,该空气炸锅还额外设有搅拌装置,然而,额外设置搅拌装置导致锅体的结构较为复杂,同时搅拌装置在搅拌过程中容易破坏食材的完整性,在增大成本的同时也降低了用户的感官体验。

[0003] 类似的,中国专利CN202220771431.8所公开的烹饪器具,可实现热风侧向进风加热,然而,为了提高烹饪腔内食材加热的均匀性,其锅盖上设有导风扇叶,用于引导热风出口的热风使热风更均匀的分布在锅体内,然而,该导风扇叶的结构较为复杂,导致成本升高。

### 实用新型内容

[0004] 为了解决现有技术中热风组件侧置的空气炸锅中,热风输入烹饪腔时热风集中吹向食材的某个位置导致食材受热不均匀,引起食材局部焦糊而影响其口感的技术问题,本实用新型提供一种空气炸锅,旨在改善烹饪腔内热风分布的均匀性,以提供食材的均匀加热效果。

[0005] 本实用新型公开一种空气炸锅,包括壳体和盖体,所述盖体盖合于所述壳体的上方,所述壳体内具有相互分隔的烹饪腔和安装腔,所述安装腔设置在所述烹饪腔的侧方,所述安装腔内设有热风组件,所述热风组件包括第一风扇和加热件,所述热风组件产生的热风输入所述烹饪腔内以制熟食材,所述烹饪腔设有出风口和回风口,所述回风口设于所述烹饪腔的侧壁且位于所述出风口的下方,所述出风口设有导流结构,所述热风组件产生的热风在所述导流结构的作用下倾斜向上吹向所述盖体,并通过所述回风口流出所述烹饪腔。

[0006] 本实用新型的空气炸锅,还具有如下附加技术特征:

[0007] 所述盖体的下表面设有导流槽,所述导流槽从所述盖体靠近所述出风口的一侧向远离所述出风口的另一侧延伸,所述导流结构将热风引导至所述导流槽,所述热风沿所述导流槽流动。

[0008] 所述烹饪腔内设有烤盘,所述烤盘的侧壁与所述烹饪腔的侧壁之间设有侧向风道,所述烤盘的底壁与所述烹饪腔的底壁之间设有底部风道,所述烤盘的底壁设有多个通风孔,所述热风沿所述盖体流向所述侧向风道,并进入所述底部风道,所述热风经所述通风孔流向所述回风口,所述导流槽远离所述出风口的一端延伸至所述侧向风道的正上方。

[0009] 所述导流槽设有多个,多个所述导流槽平行间隔布置。

[0010] 沿着热风流动的方向所述导流槽的宽度逐渐增大。

[0011] 所述导流结构包括设置在所述出风口处朝向所述盖体倾斜延伸的导风面,所述热风经所述导风面倾斜向上吹向所述盖体。

[0012] 所述出风口呈长条状,所述盖体设有可视窗,所述出风口的长度不小于所述可视窗的长度。

[0013] 所述空气炸锅还包括蒸汽组件、电机和第二风扇,所述安装腔包括相互分隔的热风腔和散热腔,所述热风组件设置于所述热风腔,所述蒸汽组件、所述电机和所述第二风扇均设置于所述散热腔,所述电机用于驱动所述第一风扇和第二风扇旋转,所述蒸汽组件产生的蒸汽和所述热风混合后吹入所述烹饪腔内。

[0014] 所述加热件为设置在所述出风口处的加热丝,所述蒸汽组件的出气口靠近所述加热丝。

[0015] 所述盖体为双层结构。

[0016] 由于采用上述技术方案,本实用新型具有如下有益效果:

[0017] 1.本实用新型的空气炸锅,在热风组件相对于烹饪腔侧向布置的前提下,本申请通过设置导流结构,其可引导热风组件产生的热风先倾斜向上吹至盖体,以便热风沿着盖体逐渐扩散到覆盖整个烹饪腔,使得热风在烹饪腔内均匀分布,可提高烹饪腔内食材加热的均匀性,可避免出现某个区域的食材受热集中而焦糊的现象,有利于改善食材的烹饪效果和口感。

[0018] 并且,热风沿盖体流动可将盖体上的冷凝水蒸发,可避免用户开盖时盖体上的冷凝水流到壳体上而增加用户的清理工作量;并且,本申请无需设置额外的搅拌结构来促进热风均匀分布,有利于空气炸锅整体配置的简化,节约成本。

[0019] 2.作为一种优选的实施方式,所述盖体的下表面设有导流槽,所述导流槽从所述盖体靠近所述出风口的一侧向远离所述出风口的另一侧延伸,所述导流结构将热风引导至所述导流槽,所述热风沿所述导流槽流动;由此,通过设置导流槽,可加强热风在盖体上的附壁效应,以便热风能够沿盖体流至更远的区域,引导热风布满整个烹饪腔,从而提高热风在烹饪腔内分布的均匀性。

[0020] 作为本实施方式下一种优选的实施例,所述烹饪腔内设有烤盘,所述烤盘的侧壁与所述烹饪腔的侧壁之间设有侧向风道,所述烤盘的底壁与所述烹饪腔的底壁之间设有底部风道,所述烤盘的底壁设有多个通风孔,所述热风沿所述盖体流向所述侧向风道,并进入所述底部风道,所述热风经所述通风孔流向所述回风口,所述导流槽远离所述出风口的一端延伸至所述侧向风道的正上方;由此,利用热风在盖体上的附壁效应,一部分热风可从烤盘上方向下吹至食材的上表面,还有一部分热风可吹向出风口对侧,通过侧向风道流入底部风道从而吹至食材的下表面,在确保热风循环效果的前提下,可进一步优化热风的分布,实现对食材的上、下表面均匀加热,使食材获得外焦里嫩的口感。并且,热风沿导流槽流至侧向风道的正上方,然后热风向下流入侧向风道,并通过底部风道吹至食材的下表面,确保了食材上下表面均受热的可靠性。

[0021] 作为本实施方式下一种优选的实施例,所述导流槽设有多个,多个所述导流槽平行间隔布置;由此,热风吹至盖体之后,热风能够沿多个导流槽向出风口对侧更远的区域流动,以便覆盖整体烹饪腔,提高对食材加热的均匀性。

[0022] 作为本实施方式下一种优选的实施例,沿着热风流动的方向所述导流槽的宽度逐渐增大;由此,通过使导流槽渐扩设置,可引导热风沿径向流动的同时使热风沿导流槽的宽度方向扩散,在减少导流槽的数目的前提下,仍可加速热风布满整个烹饪腔,从而提高加热效率。

[0023] 3.作为一种优选的实施方式,所述导流结构包括设置在所述出风口处朝向所述盖体倾斜延伸的导风面,所述热风经所述导风面倾斜向上吹向所述盖体;由此,采用导风面引导热风吹向盖体,可避免热风从出风口的位置直接倾斜向下吹向食材而导致食材加热不均匀,导风面结构简单,可在现有空气炸锅结构的基础上稍加改进即可,无需设置额外复杂的结构,因而有利于降低成本。

[0024] 4.作为一种优选的实施方式,所述出风口呈长条状,所述盖体设有可视窗,所述出风口的长度不小于所述可视窗的长度;由此,通过合理扩大出风口的覆盖范围,可避免当出风口处有蒸汽吹入烹饪腔的过程中,蒸汽集中在可视窗的位置造成可视窗雾化而影响用户观看,即蒸汽可通过出风口分散输入烹饪腔,可降低对可视窗的影响,从而确保了用户可通过可视窗观看烹饪腔内部情况。

[0025] 5.作为一种优选的实施方式,所述空气炸锅还包括蒸汽组件、电机和第二风扇,所述安装腔包括相互分隔的热风腔和散热腔,所述热风组件设置于所述热风腔,所述蒸汽组件、所述电机和所述第二风扇均设置于所述散热腔,所述电机用于驱动所述第一风扇和第二风扇旋转,所述蒸汽组件产生的蒸汽和所述热风混合后吹入所述烹饪腔内;由此,通过设置蒸汽组件,其产生的蒸汽与热风混合后输入烹饪腔内,热风能够对蒸汽进行二次加热,可避免蒸汽提前冷凝,而蒸汽的输入可改善食材的膨松效果,有利于提高食物的口感。

[0026] 优选的,所述加热件为设置在所述出风口处的加热丝,所述蒸汽组件的出气口靠近所述加热丝;由此,通过优化加热件的设置位置,加热件除了能够直接提供烹饪腔所需的热量之外,加热件还能对出气口流出的蒸汽进行二次加热,因而可提高蒸汽的温度,可避免蒸汽提前冷凝,以改善蒸汽对食材的膨松效果。

[0027] 6.作为一种优选的实施方式,所述盖体为双层结构;由此,双层盖体可减少烹饪腔内热量的流失,以便提高加热效率,同时上层盖体的温度较低,可避免烫伤用户。

## 附图说明

[0028] 此处所说明的附图用来提供对本实用新型的进一步理解,构成本实用新型的一部分,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:

[0029] 图1为本申请一种实施方式下的空气炸锅的结构示意图,其中,盖体处于打开状态。

[0030] 图2为图1中的空气炸锅的盖体盖合后的示意图。

[0031] 图3为本申请另一种实施方式下的空气炸锅的结构示意图。

[0032] 图4为本申请一种实施方式下的导流结构的示意图。

[0033] 图5为本申请一种实施方式下的导流槽的分布示意图。

[0034] 图6为本申请一种实施方式下的出风口的设置示意图。

[0035] 图7为本申请一种实施方式下的可视窗的设置示意图。

[0036] 附图标记:

[0037] 10、壳体;11、盖体;12、烹饪腔;13、安装腔;131、热风腔;132、散热腔;14、第一风扇;15、加热件;16、出风口;17、回风口;18、导流结构;19、烤盘;20、侧向风道;21、底部风道;181、导风面;22、导流槽;23、可视窗;24、蒸汽组件;25、电机;26、第二风扇。

### 具体实施方式

[0038] 为了更清楚的阐释本实用新型的整体构思,下面再结合说明书附图以示例的方式进行详细说明。

[0039] 为了能够更清楚地理解本申请的上述目的、特征和优点,下面结合附图和具体实施方式对本申请进行进一步的详细描述。需要说明的是,在不冲突的情况下,本申请的实施例及实施例中的特征可以相互组合。

[0040] 需说明,在下面的描述中阐述了很多具体细节以便于充分理解本实用新型,但是,本实用新型还可以采用其他不同于在此描述的方式来实施,因此,本实用新型的保护范围并不受下面公开的具体实施例的限制。

[0041] 另外,在本实用新型的描述中,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,因此不能理解为对本实用新型的限制。

[0042] 此外,术语“第一”、“第二”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。

[0043] 在本实用新型中,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。但注明直接连接则说明连接的两个主体之间并不通过过渡结构构建连接关系,只通过连接结构相连形成一个整体。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实用新型中的具体含义。

[0044] 在本实用新型中,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实用新型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。

[0045] 如图1至图7所示,本申请提供了一种空气炸锅,包括壳体10和盖体11,盖体11盖合于壳体10的上方,壳体10内具有相互分隔的烹饪腔12和安装腔13,安装腔13设置在烹饪腔12的侧方,安装腔13内设有热风组件,热风组件包括第一风扇14和加热件15,热风组件产生

的热风输入烹饪腔12内以制熟食材,烹饪腔12设有出风口16和回风口17,回风口17设于烹饪腔12的侧壁且位于出风口16的下方,出风口16设有导流结构18,热风组件产生的热风在导流结构18的作用下倾斜向上吹向盖体11,并通过回风口17流出烹饪腔12。

[0046] 本实用新型的空气炸锅,在热风组件相对于烹饪腔12侧向布置的前提下,本申请通过设置导流结构18,其可引导热风组件产生的热风先倾斜向上吹至盖体11,以便热风沿着盖体11逐渐扩散到覆盖整个烹饪腔12,使得热风在烹饪腔12内均匀分布,可提高烹饪腔12内食材加热的均匀性,可避免出现某个区域的食材受热集中而焦糊的现象,有利于改善食材的烹饪效果和口感。

[0047] 并且,热风沿盖体11流动可将盖体11上的冷凝水蒸发,可避免用户开盖时盖体11上的冷凝水流到壳体10上而增加用户的清理工作量;并且,本申请无需设置额外的搅拌结构来促进热风均匀分布,有利于空气炸锅整体配置的简化,节约成本。

[0048] 具体的,如图1所示,热风组件设置于烹饪腔12的一侧,出风口16设于回风口17的上方,且出风口16靠近盖体11设置,那么热风组件产生的热风通过出风口16流入烹饪腔12时,热风可先吹至盖体11的下表面,然后热风沿盖体11逐渐向远处扩散,使热风可布满烹饪腔12,因而可提高烹饪腔12内食材的均匀加热效果。当烹饪腔12内未设置锅体的情况下,出风口16可设置在烹饪腔12的腔壁上,而当烹饪腔12内设有锅体的情况下,烹饪腔12上可设置第一出风口,锅体的侧壁上可设置与第一出风口对应的第二出风口,如此热风组件产生的热风即可通过第一出风口和第二出风口流入烹饪腔12内进而对食材进行烹饪。

[0049] 如图2和图3所示,第一风扇14例如为离心风扇,具有中心吸风、外周出风的特点,确保了热风由出风口16吹入烹饪腔12,最后由回风口17吹出烹饪腔12。加热件15既可以是设置在第一风扇14周围的加热管,也可以是设置在出风口16处的加热丝,本申请对此不做限定。

[0050] 作为本申请一种优选的实施方式,烹饪腔12内设有烤盘19,烤盘19的侧壁与烹饪腔12的侧壁之间设有侧向风道20,烤盘19的底壁与烹饪腔12的底壁之间设有底部风道21,烤盘19的底壁设有多个通风孔,热风沿盖体11流向侧向风道20,并进入底部风道21,热风经通风孔流向回风口17。

[0051] 利用热风在盖体11上的附壁效应,一部分热风可从烤盘19上方向下吹至食材的上表面,还有一部分热风可吹向出风口16对侧,通过侧向风道20流入底部风道21从而吹至食材的下表面,在确保热风循环效果的前提下,可进一步优化热风的分布,实现对食材的上、下表面均匀加热,使食材获得外焦里嫩的口感。

[0052] 如图2所示,热风由出风口16流入烹饪腔12之后,沿图2中箭头所示的路径流动,热风最远可吹至烹饪腔12朝向出风口16的侧壁处,可使热风布满整个烹饪腔12。

[0053] 优选的,导流结构18包括设置在出风口16处朝向盖体11倾斜延伸的导风面181,热风经导风面181倾斜向上吹向盖体11。

[0054] 采用导风面181引导热风吹向盖体11,可避免热风从出风口16的位置直接倾斜向下吹向食材而导致食材加热不均匀,导风面181结构简单,可在现有空气炸锅结构的基础上稍加改进即可,无需设置额外复杂的结构,因而有利于降低成本。

[0055] 具体的,如图4所示,导风面181自形成出风口16的烹饪腔12的侧壁或锅体的侧壁的内表面向内延伸形成,使得热风能够沿导风面181流动从而导向至盖体11。导风面181可

以是平面也可以是弧面。导流结构18可以是周向封闭的管结构,此时管结构的内壁面构成导风面181。或者,导流结构18也可以是周向开放式的通道结构或片结构,具有倾斜向上延伸的导风面181,以便引导热风吹向盖体11。

[0056] 在一个实施例中,导流结构18包括朝向盖体11倾斜向上延伸的第一导风面和与第一导风面相对设置的倾斜向下延伸的第二导风面,由此一部分热风可经第一导风面倾斜向上吹向盖体11,还有一部分热风可经第二导风面吹向烹饪腔12内食材的上表面,而沿盖体11流动的热风可通过底部风道21吹至食材的下表面,从而可实现对食材进行全面煎烤。

[0057] 作为本申请一种优选的实施方式,盖体11的下表面设有导流槽22,导流槽22从盖体11靠近出风口16的一侧向远离出风口16的另一侧延伸,导流结构18将热风引导至导流槽22,热风沿导流槽22流动。

[0058] 通过设置导流槽22,可加强热风在盖体11上的附壁效应,以便热风能够沿盖体11流至更远的区域,引导热风布满整个烹饪腔12,从而提高热风在烹饪腔12内分布的均匀性。

[0059] 导流槽22例如为上凹的凹槽,或者也可以在盖体11的下表面设置向下凸起的凸筋,使相邻凸筋之间形成导流槽22。

[0060] 关于导流槽22的分布,本申请不做具体限定,例如可采用如下任一种方式。

[0061] 在一个实施例中,如图5所示,导流槽22设有多个,多个导流槽22平行间隔布置。进一步的,在烹饪腔12内设有侧向风道20和底部风道21的实施例中,导流槽22远离出风口16的一端延伸至侧向风道20的正上方,即热风沿导流槽22流至侧向风道20的正上方,然后热风向侧向风道20,并通过底部风道21吹至食材的下表面,确保了食材上下表面均受热的可靠性。

[0062] 盖体11例如呈圆形或方形,导流槽22从盖体11的一端延伸至另一端。对于圆形盖体11,多个导流槽22的长度设置的不一致,而在其他盖体11构型中,多个导流槽22的长度也可设置为一致。

[0063] 优选的,沿着热风流动的方向导流槽22的宽度逐渐增大。通过使导流槽22渐扩设置,可减少导流槽22的设置数目,可引导热风沿径向流动的同时使热风沿导流槽22的宽度方向扩散,以加速热风布满整个烹饪腔12,从而提高加热效率。

[0064] 在另一个实施例中,导流槽22设有多个,多个导流槽22自盖体11的中心向外延伸呈放射状分布。在该实施例中,可解决热风集中在盖体11中部区域的问题,使得热风可通过多个导流槽22向外辐射从而覆盖整个烹饪腔12,可确保热风均匀分布。

[0065] 作为本申请一种优选的实施方式,出风口16呈长条状,盖体11设有可视窗23,出风口16的长度不小于可视窗23的长度。

[0066] 通过合理扩大出风口16的覆盖范围,可避免当出风口16处有蒸汽吹入烹饪腔12的过程中,蒸汽集中在可视窗23的位置造成可视窗23雾化而影响用户观看,即蒸汽可通过出风口16分散输入烹饪腔12,可降低对可视窗23的影响,从而确保了用户可通过可视窗23观看烹饪腔12内部情况。

[0067] 通常,为了提升用户的使用体验,方便用户在空气炸锅工作时观看炸锅内部的烹饪情况,可在盖体11上设可视窗23,盖体11可整体采用玻璃的盖体11以提供较大视野的可视化范围,或者也可仅在盖体11的中部区域设置玻璃的可视窗23。进一步的,为提高出风效率,出风口16可采用长条状分布,且出风口16包括栅格排列的多个出风孔,如此便可扩大出

风范围。同时为了不影响出风口16出蒸汽时对可视窗23的影响,避免过多蒸汽在可视窗23的下表面形成雾化或者形成较多冷凝水珠挂在可视窗23上而影响用户从外侧向内观看,优选使出风口16的长度大于可视窗23的长度,以便蒸汽分散吹入烹饪腔12,以保证可视窗23的可视化程度。当然,出风口16的长度也可等于可视窗23的长度。可视窗23呈圆形时,可视窗23的长度即为圆形的直径大小。如图6和图7所示,出风口16的长度a,可视窗23的长度为b,其中, $a \geq b$ 。

[0068] 进一步的,盖体11优选采用双层结构,以此可减少烹饪腔12内热量的流失,以便提高加热效率,同时上层盖体的温度较低,可避免烫伤用户。当盖体11为双层结构时,上层盖体和下层盖体在对应的位置均设有可视窗23,由此可确保产品的可视化效果。

[0069] 作为本申请一种优选的实施方式,空气炸锅还包括蒸汽组件24、电机25和第二风扇26,安装腔13包括相互分隔的热风腔131和散热腔132,热风组件设置于热风腔131,蒸汽组件24、电机25和第二风扇26均设置于散热腔132,电机25用于驱动第一风扇14和第二风扇26旋转,蒸汽组件24产生的蒸汽和热风混合后吹入烹饪腔12内。

[0070] 通过设置蒸汽组件24,其产生的蒸汽与热风混合后输入烹饪腔12内,热风能够对蒸汽进行二次加热,可避免蒸汽提前冷凝,而蒸汽的输入可改善食材的膨松效果,有利于提高食物的口感。

[0071] 如图1所示,热风腔131设于散热腔132的内侧,通过设置散热腔132,有利于电机25的散热,同时可降低壳体10的温度,以改善产品的使用寿命。电机25包括转轴,转轴可同时连接第一风扇14和第二风扇26,因而可采用一个电机25同时驱动两个风扇工作,有利于减少驱动件的数目、节约能耗。进一步的,散热腔132的腔壁上设有供蒸汽通过的出气口,由此,空气炸锅工作时,蒸汽组件24产生蒸汽后,蒸汽通过出气口进入热风腔131,然后蒸汽和热风组件产生的热风一同经由出风口16输入至烹饪腔12内,对烹饪腔12内的食材进行加热煎烤,同时蒸汽可促进食物膨松,以便改善要求膨松度的一类食物的口感,以提升用户的愉悦感。

[0072] 优选的,加热件15为设置在出风口16处的加热丝,蒸汽组件24的出气口靠近加热丝;由此,通过优化加热件15的设置位置,加热件15除了能够直接提供烹饪腔12所需的热量之外,加热件15还能对出气口流出的蒸汽进行二次加热,因而可提高蒸汽的温度,可避免蒸汽提前冷凝,以改善蒸汽对食材的膨松效果。

[0073] 本实用新型所保护的技术方案,并不局限于上述实施例,应当指出,任意一个实施例的技术方案与其他一个或多个实施例中技术方案相结合,在本实用新型的保护范围内。虽然,上文中已经用一般性说明及具体实施例对本实用新型作了详尽的描述,但在本实用新型基础上,可以对之作一些修改或改进,这对本领域技术人员而言是显而易见的。因此,在不偏离本实用新型精神的基础上所做的这些修改或改进,均属于本实用新型要求保护的

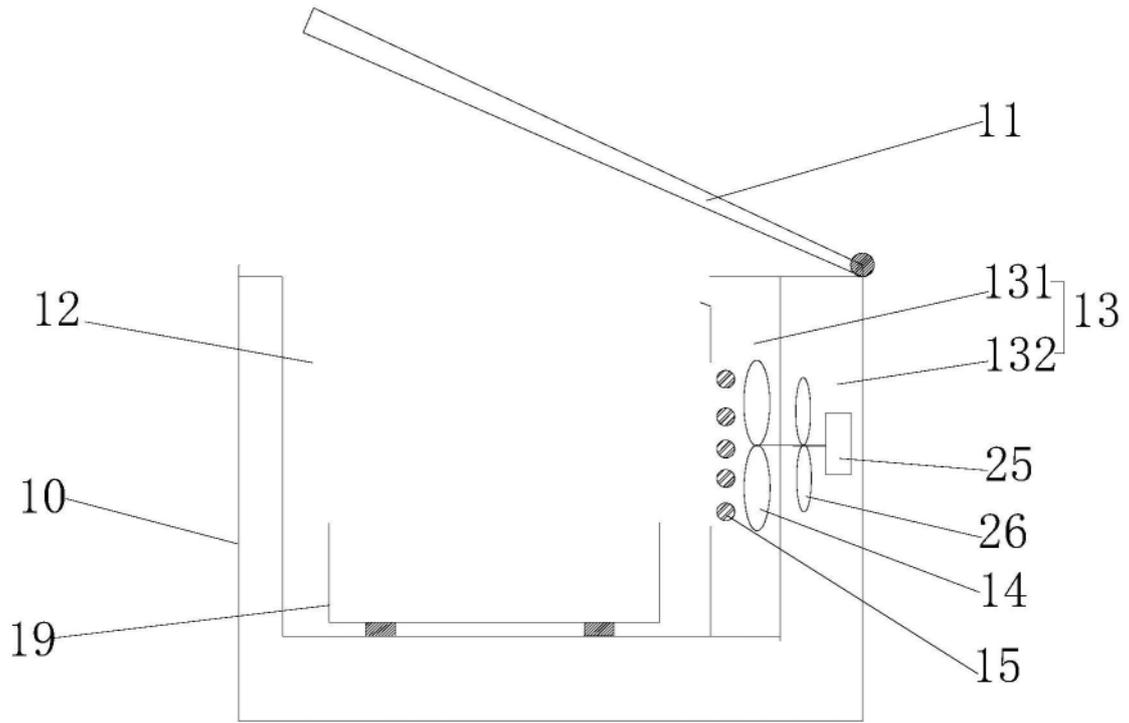


图1

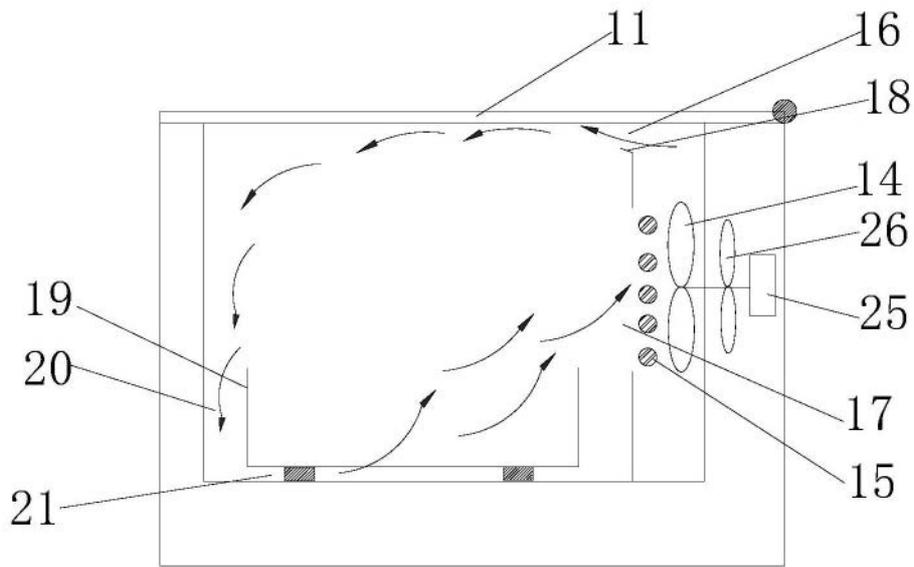


图2

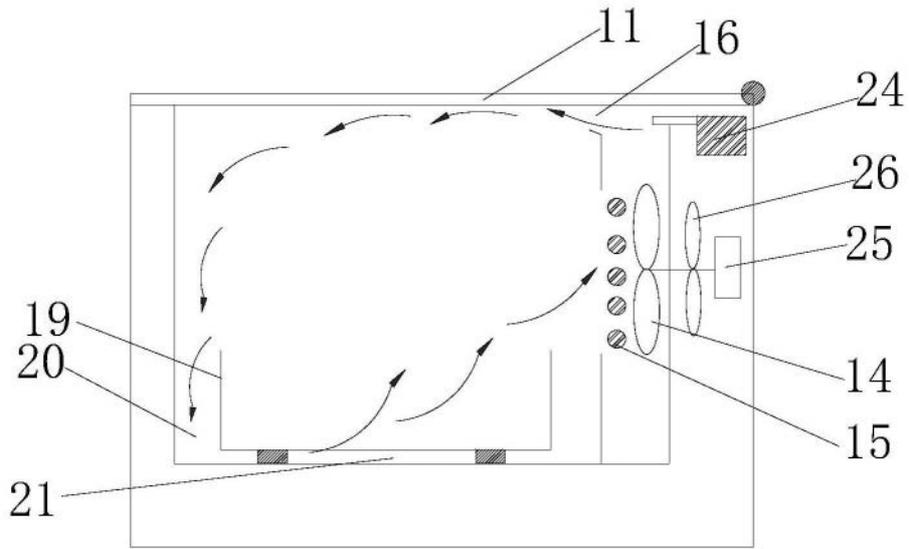


图3

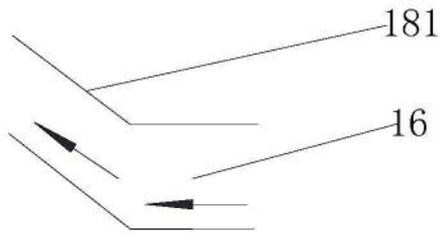


图4

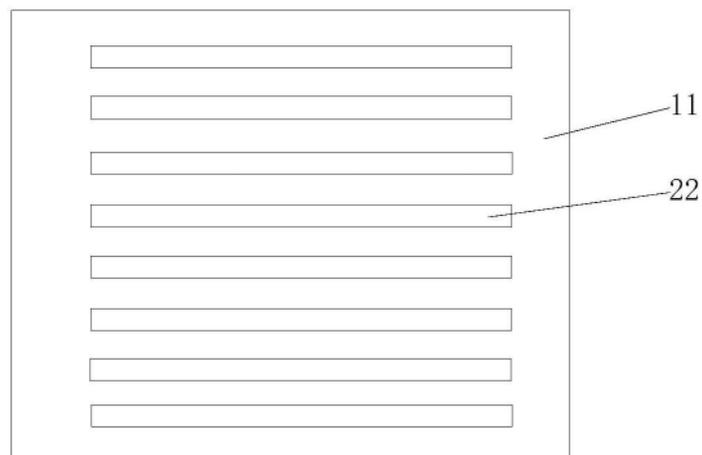


图5

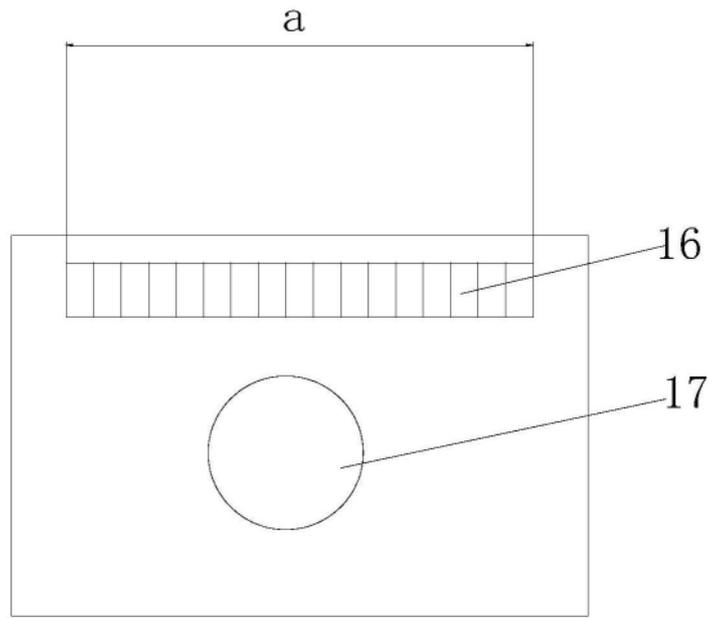


图6

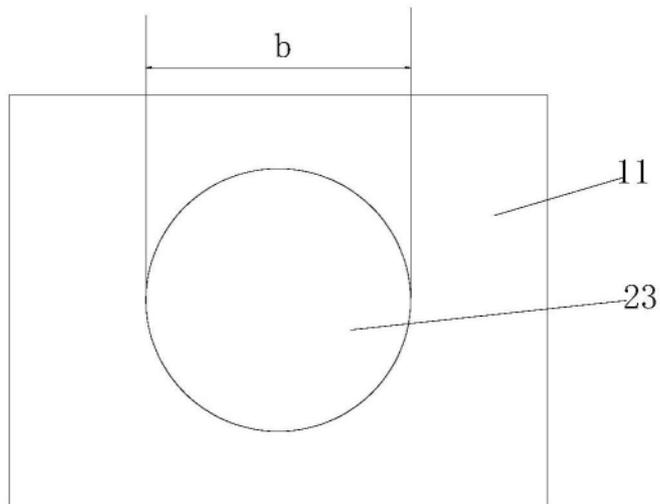


图7