

OZET

DONDURUCU ENTEGRE AKILLI PIŞİRME MAKİNESİ

- 5 Buluş; en az bir adet pişirici kısım (2), en az bir adet orta kısım (3), en az bir adet dondurucu (4), en az bir adet üst kapak (5), en az bir adet malzeme hazneleri (6), en az bir adet sıcaklık sensörü (7), en az bir adet koku veya isi algılayan sensör (8), en az bir adet nem sensörü (9), en az bir adet elektronik beyin (10) ve en az bir adet otomatik besleme sistemi (11) unsurlarını içeren dondurulmuş gıdalardan otomatik olarak yemek pişirmeyi sağlayan dondurucu entegre akıllı pişirme özellikli makine (1) ile ilgilidir.

İSTEMLER

1. Buluş; dondurulmuş gıdalardan otomatik olarak yemek pişirmeyi sağlayan dondurucu entegre akıllı pişirme özellikli makine (1) **olup özelliği**;
- 5
- en az bir adet pişirici kısım (2),
 - en az bir adet orta kısım (3),
 - en az bir adet dondurucu (4),
 - en az bir adet üst kapak (5),
 - en az bir adet malzeme hazneleri (6),
- 10
- en az bir adet sıcaklık sensörü (7)
 - en az bir adet koku veya isi algılayan sensör (8),
 - en az bir adet nem sensörü (9),
 - en az bir adet elektronik beyin (10),
 - en az bir adet otomatik besleme sistemi (11)
- 15 unsurlarını içermesidir.
2. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; malzemelerin ısınması, pişmesi ve çözünmesi için sıcaklık veren en az bir adet ısıtıcı (2.1) içermesidir.
- 20
3. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; pişen yemeğin makine (1) içerisinden çıkarılmasını sağlayan ve yemeğin pişirildiği bölümün kolay temizlenmesi için takip çıkarılan en az bir adet ayrılabilir tencere (2.2) içermesidir.
- 25
4. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; ayrılabilir tencere (2.2) içerisine temas eden malzemelerin karıştırılmasını sağlayan en az bir adet vibratör (2.3) içermesidir.
- 30
5. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; malzemelerin çözünmesi ve pişmesi işlemlerinin gerçekleştiği en az bir adet pişirici kısım (2) içermesidir.
6. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet ayrılabilir tencere (2.2) içeren en az bir adet pişirici kısım (2) içermesidir.

7. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet ısıtıcı (2.1), en az bir adet ayrılabilir tencere (2.2) ve en az bir adet vibratör (2.3) unsurlarını içeren en az bir adet pişirici kısım (2) içermesidir.
- 5 8. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; sıvı halde olan veya katı olmayan yoğun malzemelerin eklendiği en az bir adet su haznesi (3.1) içermesidir.
9. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet yağ haznesi (3.2) içermesidir.
- 10 10. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet su haznesi (3.1) ve en az bir adet yağ haznesi (3.2) unsurlarını içeren en az bir adet orta kısım (3) içermesidir.
- 15 11. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; üzerinde elektronik beyin (10) konumlanan, dondurucu (4) ile pişirici kısmın (2) bağlantılı olmasını sağlayan en az bir adet orta kısım (3) içermesidir.
- 20 12. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; elektronik beyni (10) ve içerisinde yer alan sıcaklık sensörü (7), koku veya isı algılayan sensörü (8) ve nem sensörünü (9) dondurucunun (4) ve pişirici kısmın (2) sıcaklık etkilerinden koruyan, ısı yalıtımına sahip en az bir adet orta kısım (3) içermesidir.
- 25 13. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; içerisinde malzeme hazneleri (6) bulunan ve malzeme hazneleri (6) içerisine aktarılan malzemelerin raf ömrünü ve tazeleğini sağlamak amacıyla serin tutan en az bir adet dondurucu (4) içermesidir.
- 30 14. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; dondurucu (4) içerisinde yer alan ve malzemelerin taze veya dondurulmuş halinin içerisine aktarıldığı en az bir adet malzeme hazneleri (6) içermesidir.
- 35 15. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet soğan haznesi (6.1) içermesidir.
16. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet salça veya domates haznesi (6.2) içermesidir.

17. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet kıyma veya et haznesi (6.3) içermesidir.
18. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet sebze haznesi (6.4) içermesidir.
19. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet tuz ve baharat haznesi (6.5) içermesidir.
20. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; ısıtıcının (2.1) malzemelere temas ederek pişirmeye başlaması ile ısınan malzemelerin sıcaklıklarını elektronik beyine (10) aktaran ve orta kısımda (3) yer alan en az bir adet sıcaklık sensörü (7) içermesidir.
21. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; isi algılayan, kullanıcıya malzemelerin piştiği zamanı haber vermek ve yemeklerin yanmasını önlemek amacıyla bulunduğu ortama malzemelerin kokusunu aktaran ve orta kısımda (3) yer alan en az bir adet koku veya isi algılayan sensör (8) içermesidir.
22. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; sıvı malzeme yetersiz kaldığı zaman elektronik beyine (10) uyarı veren ve orta kısımda (3) yer alan en az bir adet nem sensörü (9) içermesidir.
23. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; tablet veya akıllı telefonda yemek çeşitleri ve yemek çeşitlerine ait tariflerin yüklendiği en az bir adet elektronik beyin (10) içermesidir.
24. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; malzemelerin ayrılabilir tencereye (2.2) aktarım zamanlarını sıcaklık sensörü (7) ve otomatik besleme sistemine (11) aktaran en az bir adet elektronik beyin (10) içermesidir.
25. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; malzemeleri elektronik beynin (10) verdiği uyarı ile ayrılabilir tencereye (2.2) aktaran en az bir adet otomatik besleme sistemi (11) içermesidir.

26. Buluş konusu makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi olup, özelliği;

- Malzemelerin malzeme haznelere (6) konulması (101),
- Üst kapağın (5) dondurucunun (4) üzerine hava ile temasını kesecek şekilde temas ettirilmesi (102),
- 5 • Isıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması (103),
- Malzemelerin, seçilen yemek tarifine uygun sıra ve süre ile malzeme haznelerinden (6) ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi (104),
- Malzemelerin düşmeye başlaması ile her malzeme düşüşünden sonra yemek tarifine uygun olacak şekilde vibratörün (2.3) ve ısıtıcının (2.1) çalışması (105),
- 10 • Sırada düşecek malzeme yoksa, vibratörün (2.3) durması ve ısıtıcının (2.1) kapanması (106),
- Koku veya ısı algılayan sensör (8) ile kullanıcıya yemeğin hazır olduğuna dair uyarı verilmesi (107)

İşlem adımlarını ihtiva etmektedir.

15

27. İstem 26'ya uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi olup, özelliği; yemek içerisinde yer alacak malzemeler soğan haznesi (6.1), salça veya domates haznesi (6.2), kıyma veya et haznesi (6.3), sebze haznesi (6.4), tuz ve baharat haznesi (6.5), su haznesi (3.1) veya yağ haznesinden (3.2) en az bir tanesine konması işlem adımını ihtiva etmesidir.

20

28. İstem 26'ya uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi olup, özelliği; yemeğe ait sıcaklık değerini elektronik beynin (10) ısıtıcıya (2.1) aktarması ve ısıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması işlem adımını ihtiva etmesidir.

25

29. İstem 26'ya uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi olup, özelliği; elektronik beyin (10) otomatik besleme sistemine (11) malzeme düşmesi için uyarı vermesi ve malzeme otomatik besleme sistemi (11) vasıtasıyla düşmesi işlem adımını ihtiva etmesidir.

30

30. İstem 26 ve 29'a uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi olup, özelliği; bir malzemenin ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesinden sonra sıcaklık sensörü (7) ile elektronik beynin (10) uyarılması ve bu uyarının otomatik besleme

sistemine (11) iletilmesi ile yeni bir malzemenin düşmesi işlem adımını ihtiva etmesidir.

5 **31.** İstem 26'ya uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği;** malzemelerin ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi ile elektronik beynin (10) uyarı vermesi; yemek tarifine uygun vibratör (2.3) ve ısıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması işlem adımını ihtiva etmesidir.

10 **32.** İstem 26'ya uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği;** elektronik beynin (10) vibratöre (2.3) uyarı vermesi ile vibratörün (2.3) durması ve yemek tarifine ait sürenin tamamlanması ile elektronik beynin (10) ısıtıcıya (2.1) uyarı vermesi ve ısıtıcının (2.1) kapanması işlem adımını ihtiva etmesidir.

15

20

25

30

35

TARİFNAME

DONDURUCU ENTEGRE AKILLI PIŞİRME MAKİNESİ

5 Teknik Alan

Buluş; bünyesinde dondurucu bulunan, yemeği yapılması istenilen dondurulmuş gıdalarla otomatik olarak yemek yapabilen dondurucu entegre akıllı pişirme özellikli makine ile ilgilidir.

10

Tekniğin Bilinen Durumu

Çalışan kişiler için eve gelindiğinde yemek pişirmek büyük problem olmaktadır. Zaten eve aç gelinmekte, bir de yemek yapmak ile uğraşmak büyük zahmettir. Mevcut 15 teknikte otomatik pişiriciler bulunmaktadır. Fakat bu tekniklerde önce yağda soğan kavurma, kıyma ve et kavurma işleminin yapılması, ardından pişirilecek sebzenin veya etin atılması gerekmektedir ve en son aşama pişiriciye bırakılmaktadır. Bu da yine zaman ve metot istemektedir.

20 Hazır yemek yapan şirketlerde, yemekler aşçılar tarafından yapılmaktadır. Tüm süreçler aşçılar kontrolünde yürütülmektedir. Ve yine dondurulmuş gıdadan, sensörler yardımıyla sanayi tipi yemek yapan otomatik makineler mevcut değildir.

25 Tekniğin bilinen durumunda gerekli malzemeler konulduğunda yemeği otomatik olarak pişirmek üzere geliştirilen birçok teknik bulunmaktadır.

Mevcut teknikte; başvuru numaraları US20000513864, US5050490, US9685162, US20150320251, GB2251960, US20150305567, US20160220070, CN101006833, US20150250187, US20030106886 olan ve "Karıştırıcı İçeren Otomatik Pişirici", 30 "Otomatik Pişirici Fırın", "Çok amaçlı pişirici" patent başlığına sahip teknikler bulunmaktadır. Ancak mevcut tekniklerde yer alan yöntemlerin kendi içlerinde eksiklikler vardır. Otomatik besleme ünitesi vasıtasıyla ve kullanıcının kendi seçtiği tarife uygun yemek hazırlayan bir teknik bulunmamaktadır.

Mevcut teknikte; US19850768978 başvuru numaralı "Automatic Cooking Aparatus" başlıklı patentin özeti şu şekildedir: "A microcomputer-controlled, integrated cooking apparatus for automatically preparing culinary dishes. The constituent ingredients of a particular dish are loaded into a compartmentalized carousel, which is mounted on the cooking apparatus. The apparatus includes a memory for storing one or more recipe programs. The recipe program specifies schedules for dispensing the ingredients from the carousel into a cooking vessel, for heating the vessel (either covered or uncovered), and for stirring the contents of the vessel. These operations are performed automatically under control of the microcomputer." Bu buluşun yemek pişirme kısmı mevcut buluşa benzerlikler göstermektedir. Bu buluşla mikro işlemci yardımıyla yemekler otomatik olarak pişirilebilmektedir.

Mevcut tekniklerde; dondurulmuş gıdadan yemek pişiren ve sensörlere sahip bir makine bulunmamaktadır. Hali hazırda soğutucu (dondurucu) ile birlikte çalışan bir sistem mevcut değildir. Mevcut tekniklerde yer alan yemek pişirme makineleri soğutucularla entegre değildir. US4884626 nolu patentte fırınla soğutucu entegredir. Hazır sıralanmış kartuşlardan yemek pişiren makineler de mevcuttur ancak çok masraflı olmaktadır.

Buna ek olarak zamanında toplanmış sebzelerin dondurulması ile elde edilen gıdalar her geçen gün yaygınlaşmaktadır. Koruyucu madde içermemesi ve zamanında hasat edilmesi dondurulmuş gıda kullanımını ekonomik ve avantajlı hale getirmektedir.

Sonuç olarak yukarıda anlatılan olumsuzluklardan dolayı ve mevcut çözümlerin konu hakkındaki yetersizliği nedeniyle dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi yapılması gerekli kılınmıştır.

Buluşun Kısa Açıklaması

Mevcut buluş, yukarıda bahsedilen gereksinimleri karşılayan, tüm dezavantajları ortadan kaldıran ve ilave bazı avantajlar getiren dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi ile ilgilidir.

Buluşun öncelikli amacı; tek bir kişi için veya çok sayıda kişi için malzemeleri soğutucudan otomatik olarak alarak programlanan şekilde yemek yapmasıdır.

5 Buluşun amaçlarından birisi; eve geldiğinizde taze olarak yeni pişmiş yemeğin bulunacak olmasıdır.

Buluşun amaçlarından birisi; dondurulmuş gıdadan milli yemek kültürümüze uygun otomatik olarak yemek pişirebilmesidir.

10 Buluşun amaçlarından birisi; dondurulmuş gıdalardan ve konservelelerden otomatik olarak yemek pişirmesidir.

15 Buluşun amaçlarından birisi; pişmesi gereken malzemeleri soğutucudan otomatik besleme sistemi ile pişiriciye yemek yapma metodunda gerekli sırayla alarak, programlanan şekilde yemeği pişirmesidir.

20 Buluşun yapısal ve karakteristik özellikleri ve tüm avantajları aşağıda verilen şekiller ve bu şekillere atıflar yapılmak suretiyle yazılan detaylı açıklama sayesinde daha net olarak anlaşılacaktır ve bu nedenle değerlendirmenin de bu şekiller ve detaylı açıklama göz önüne alınarak yapılması gerekmektedir.

Buluşun Anlaşılmasına Yardımcı Olacak Şekiller

25 Bu başvurumuza konu olan; “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” ekli şekillerde gösterilmiş olup bu şekiller şöyledir;

Şekil 1: Buluş konusu “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” ne dair temsili görüntüdür.

30 **Şekil 2:** Buluş konusu “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” ne dair unsurlarının açılmış halinin temsili görüntüdür.

Şekil 3: Buluş konusu “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” nin orta kısmına (3) dair temsili görüntüdür.

Şekil 4: Buluş konusu “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” nin pişirici kısmına (2) dair temsili görüntüdür.

Şekil 5: Buluş konusu “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” nin dondurucu (4) ve malzeme hazneleri (6) kısmına dair temsili görüntüdür.

Şekil 6: Buluş konusu “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” nin temsili çalışma diyagramıdır.

10 “Resimlere konu çizimler genel olarak temsili olup, mutlak ölçeklendirilmesi gerekmemektedir. Mevcut buluşu anlamak için gerekli olmayan detaylar ihmal edilmiş olabilir. Bundan başka, en azından büyük ölçüde özdeş olan veya en azından büyük ölçüde özdeş işlevleri olan elemanlar, aynı numara ile gösterilmektedir.”

15 **Parça Referanslarının Açıklaması**

Bu başvurumuza konu olan “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” başlıklı buluşumuz, ekli şekillerde görüldüğü gibi numaralandırılmış olup, bu numaralara karşılık gelen parça isimleri aşağıda belirtilmiştir;

20

1. Makine

2. Pişirici kısım

2.1. Isıtıcı

2.2. Ayrılabilir tencere

25

2.3. Vibratör

3. Orta kısım

3.1. Su haznesi

3.2. Yağ haznesi

4. Dondurucu

30

5. Üst kapak

6. Malzeme hazneleri

6.1. Soğan haznesi

6.2. Salça veya domates haznesi

6.3. Kıyma veya et haznesi

6.4. Sebze haznesi

6.5. Tuz ve baharat haznesi

7. Sıcaklık sensörü

8. Koku veya isı algılayan sensör

5 9. Nem sensörü

10. Elektronik beyin

11. Otomatik besleme sistemi

İşlem Adımlarının Açıklanması

10

Bu başvurumuza konu olan “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” başlıklı buluşumuz, ekli şekillerde görüldüğü gibi numaralandırılmış olup, bu numaralara karşılık gelen işlem adımları ise aşağıda verilmiştir.

15

101. Malzemelerin malzeme haznelere (6) konulması

102. Üst kapağın (5) dondurucunun (4) üzerini kapatacak şekilde temas ettirilmesi

103. Isıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması

20

104. Malzemelerin, seçilen yemek tarifine uygun sıra ve süre ile malzeme haznelerinden (6) ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi

105. Malzemelerin düşmeye başlaması ile her malzeme düşüşünden sonra yemek tarifine uygun olacak şekilde vibratörün (2.3) ve ısıtıcının (2.1) çalışması

25

106. Sırada düşecek malzeme yoksa, vibratörün (2.3) durması ve ısıtıcının (2.1) kapanması

107. Koku veya isı algılayan sensör (8) ile kullanıcıya yemeğin hazır olduğuna dair uyarı verilmesi

Buluşun Detaylı Açıklaması

30

Bu detaylı açıklamada, buluş konusu “dondurucu entegre akıllı pişirme makinesi” sadece konunun daha iyi anlaşılmasına yönelik olarak ve hiçbir sınırlayıcı etki oluşturulmayacak şekilde açıklanmaktadır.

Ayrıca buluşun daha iyi anlaşılmasını sağlamak için hazırlanan bazı unsurlar veya işlem adımları cümle içlerinde anlam bütünlüğünü sağlamak için değişik şekillerde de kullanılmış olabilir. Değişik ifadelerde kullanılan unsurlar veya işlem adımları aslında aynı numaralandırılmış ilgili unsuru ya da işlem adımını temsil etmektedir.

5

Buluş konusu makine (1);

- ısıtıcı (2.1), ayrılabilir tencere (2.2) ve vibratör (2.3) unsurlarını içeren malzemelerin çözünmesi ve pişmesi işlemlerinin gerçekleştiği pişirici kısım (2),
- 10 • su haznesi (3.1), yağ haznesi (3.2) unsurlarını içeren üzerinde elektronik beyin (10) konumlanan, dondurucu (4) ile pişirici kısmın (2) bağlantılı olmasını sağlayan, ısı yalıtımına sahip orta kısım (3),
- içerisinde malzeme hazneleri (6) bulunan ve malzeme hazneleri (6) içerisine aktarılan malzemelerin raf ömrünü ve tazeleğini sağlayan dondurucu (4),
- 15 • dondurucunun (4) sıcaklığının değişmesini engelleyen ve dondurucunun (4) üzerine temas ederek hava ile temasının kesilmesini sağlayan üst kapak (5),
- soğan haznesi (6.1), salça veya domates haznesi (6.2), kıyma veya et haznesi (6.3), sebze haznesi (6.4) ve tuz ve baharat haznesi (6.5) unsurlarını içeren, dondurucu (4) içerisinde yer alan ve malzemelerin taze veya dondurulmuş
- 20 halinin içerisine aktarıldığı malzeme hazneleri (6),
- ayrılabilir tencere (2.2) içerisinde ki malzemelerin sıcaklıklarını elektronik beyine (10) aktaran ve malzemelerin doğru sıcaklıkta ve sürede pişmesini sağlayan sıcaklık sensörü (7),
- isi algılayan, kullanıcıya malzemelerin piştiği zamanı haber vermek ve yemeklerin yanmasını önlemek amacıyla bulunduğu ortama pişen veya pişmek üzere olan malzemenin kokusunu aktaran koku veya isi algılayan sensör (8),
- 25 • sıvı malzemelerin yetersiz kaldığı durumda elektronik beyine (10) uyarı veren nem sensörü (9),
- 30 • yemek çeşitleri ve yemek çeşitlerine ait yemek tariflerinin eklendiği, yemek tarifine ait malzemelerin ayrılabilir tencereye (2.2) aktarım zamanlarını sıcaklık sensörü (7) ve otomatik besleme sistemine (11) aktaran elektronik beyin (10),

- malzemeleri elektronik beyin (10) verdiği uyarılar ile ayrılabilir tencereye (2.2) aktaran otomatik besleme sistemi (11)

unsurlarını içermektedir.

5 Makine (1); elektronik beyin (10) ve otomatik besleme sistemi (11)'nin koordineli çalışması vasıtasıyla malzemelerin kullanıcıya çok ihtiyaç duymadan pişmesini sağlamaktadır ve pişen yemeklerin sıcaklığını ısıtıcı (2.1) vasıtasıyla kullanıcı ayrılabilir tencereyi (2.2) çıkarana kadar sabit tutmaktadır.

10 Pişirici kısım (2); elektronik beyin (10) verdiği komuta göre malzemelerin ısınmasını, pişmesi ve çözünmesi için gerekli sıcaklığı veren ısıtıcı (2.1), pişen yemeğin makine (1) içerisinde çıkarılmasını sağlayan ve yemeğin pişirildiği bölümün kolay temizlenmesi için pişirici kısım (2) içerisinde için takıp çıkarılan ayrılabilir tencere (2.2) ve ayrılabilir tencere (2.2) içerisine temas eden malzemelerin karıştırılmasını
15 sağlayan vibratör (2.3) unsurlarını içeren malzemelerin çözünmesi ve pişmesi işlemlerinin gerçekleştiği kısımdır.

Orta kısım (3); su konulan su haznesi (3.1), yağ konulan yağ haznesi (3.2) unsurlarını içeren üzerinde elektronik beyin (10) konumlandırılan, dondurucu (4) ile pişirici kısmı
20 (2) birbirine bağlayan makinenin (1) ana unsurlarından biridir. Orta kısım (3); üzerinde konumlanan elektronik beyin (10) ve içerisinde yer alan sıcaklık sensörü (7), koku veya ısı algılayan sensörü (8) ve nem sensörünü (9) dondurucunun (4) ve pişirici kısmın (2) sıcaklık etkilerinden koruyan ısı yalıtımı içermektedir.

25 Su haznesi (3.1) içerisine sıvı halde olan veya katı olmayan yoğun malzemeler eklenebilmektedir. Yağ haznesi (3.2) içerisine sıvı halde olan çeşitli gıda yağları eklenebilmektedir.

Suyun ve yağın dondurulmuş halde olması gerekmediğinden su haznesi (3.1) ve yağ
30 haznesi (3.2) orta kısımda (3) yer almaktadır. Alternatif yöntemlerde su haznesi (3.1) ve yağ haznesi (3.2) dondurucu (4) içerisinde yer alan malzeme hazneleri (6) içerisinde yer alabilir.

Dondurucu (4); içerisinde malzeme hazneleri (6) bulunan ve malzeme hazneleri (6) içerisine aktarılan malzemelerin raf ömrünü ve tazeleğini sağlamak amacıyla serin tutan, malzemelerin kullanımını kolaylaştıran bölümdür.

- 5 Ust kapak (5); dondurucunun (4) sıcaklığının değişmesini engelleyen, hava ile temasının kesilmesini sağlayan ve üzerini tamamen kapatan unsurdur.

Malzeme hazneleri (6); içerisine soğan konulan soğan haznesi (6.1), içerisine salça, domates konulan salça veya domates haznesi (6.2), içerisine kıyma ya da et ya da tavuk konulan kıyma veya et haznesi (6.3), içerisine sebze konulan sebze haznesi (6.4) ve içerisine tuz, baharat konulan tuz ve baharat haznesi (6.5) unsurlarını içeren, dondurucu (4) içerisinde yer alan ve malzemelerin taze veya dondurulmuş halinin içerisine aktarıldığı kısımdır. Malzeme hazneleri (6) içerisine konulan malzemelerin dondurucunun (4) içerisinde yer alması kullanım ömürlerini uzatmakta ve istenilen mevsimde kullanımını sağlamaktadır.

Alternatif yöntemlerde soğan haznesi (6.1), salça veya domates haznesi (6.2), kıyma veya et haznesi (6.3), sebze haznesi (6.4) ve tuz ve baharat haznesi (6.5) unsurlarından en az bir tanesi malzeme haznesinde (6) yer alabilir.

Alternatif yöntemlerde soğan haznesi (6.1), salça veya domates haznesi (6.2), kıyma veya et haznesi (6.3), sebze haznesi (6.4) ve tuz ve baharat haznesi (6.5) unsurları en az bir adet veya birden çok sayıda olmak üzere malzeme haznesi (6) içerisinde yer alabilir. İçerisine aktarılan malzemeler farklılık gösterebilir.

Sıcaklık sensörü (7); ısıtıcının (2.1) malzemelere temas ederek pişirmeye başlaması ile sıcaklıklarını elektronik beyine (10) aktaran, doğru sıcaklıkta ve sürede pişmesini sağlayan ve orta kısımda (3) yer alan sensördür. Sıcaklık sensörü (7); yemeğin kullanıcıya ulaşmasına kadar olan sürede sıcaklığını sabit tutacak uyarıyı vermektedir.

Koku veya isi algılayan sensör (8); isi algılayan, kullanıcıya malzemelerin piştiği zamanı haber vermek ve yemeklerin yanmasını önlemek amacıyla bulunduğu ortama pişen veya pişmek üzere olan malzemelerin kokusunu aktaran ve orta kısımda (3) yer alan sensördür.

5

Nem sensörü (9); sıvı malzeme yetersiz kaldığı zaman elektronik beyine (10) uyarı veren ve orta kısımda (3) yer alan sensördür.

10 Elektronik beyin (10); yemek çeşitleri ve yemek çeşitlerine ait yemek tariflerinin eklendiği, yemek tarifine ait malzemelerin ayrılabilir tencereye (2.2) aktarım zamanlarını sıcaklık sensörü (7) ve otomatik besleme sistemine (11) aktaran bölümdür. Elektronik beyine (10) tablet veya akıllı cihaz üzerinden tarif veya metot yüklemesi yapılabilmektedir.

15 Otomatik besleme sistemi (11); kullanıcının seçtiği yemek tarifinde kullanılacak olan malzemeleri sırasıyla elektronik beyin (10) verdiği uyarılar ile ayrılabilir tencereye (2.2) aktaran sistemdir.

Buluş konusu makine'nin (1) çalışma şekli:

20

Kullanıcı yemek yapmak ister. Yemek tariflerini ve metotları tablet veya akıllı telefon vasıtasıyla elektronik beyine (10) yükler ve bir yemek seçilir. Malzemeler malzeme haznelere (6) konulur (101), üst kapak (5) dondurucunun (4) üzerini kapatacak şekilde temas ettirilir (102) ve ısıtıcı (2.1) çalışmaya başlar (103). Malzemeler, seçilen yemek tarifine uygun sıra ve süre ile malzeme haznelere (6) ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşer (104). Malzemelerin düşmeye başlaması ile her malzeme düşüşünden sonra yemek tarifine uygun olacak şekilde vibratör (2.3) ve ısıtıcı (2.1) çalışır (105). Sırada düşecek malzeme yoksa, vibratör (2.3) durur ve ısıtıcı (2.1) kapanır (106). Koku veya isi algılayan sensör (8) ile kullanıcıya yemeğin hazır olduğuna dair uyarı verilir (107).

30

Malzemelerin malzeme haznelere (6) konulması (101); yemek içerisinde yer alacak malzemeler soğan haznesi (6.1), salça veya domates haznesi (6.2), kıyma veya et

haznesi (6.3), sebze haznesi (6.4), tuz ve baharat haznesi (6.5), su haznesi (3.1) veya yağ haznesinden (3.2) en az bir tanesine konulur.

5 Üst kapağın (5) dondurucunun (4) üzerini kapatacak şekilde temas ettirilmesi (102); üst kapak (5) dondurucunun (4) hava ile temasını kesecek şekilde temas ettirilir.

Isıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması (103); bir yemek tarifi seçildiği zaman o yemeğe ait sıcaklık değerini elektronik beyin (10) ısıtıcıya (2.1) aktarır ve ısıtıcı (2.1) çalışmaya başlar.

10

Malzemelerin, seçilen yemek tarifine uygun sıra ve süre ile malzeme haznelerinden (6) ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi (104); elektronik beyin (10) otomatik besleme sistemine (11) malzeme düşmesi için uyarı verir ve malzeme otomatik besleme sistemi (11) vasıtasıyla düşer. Bir malzemenin programlanan süre içerisinde ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesinden sonra sıcaklık sensörü (7) ile elektronik beyin (10) uyarılır, bu uyarı otomatik besleme sistemine (11) iletilir ve yeni bir malzeme düşer.

15

Malzemelerin düşmeye başlaması ile her malzeme düşüşünden sonra yemek tarifine uygun olacak şekilde vibratörün (2.3) ve ısıtıcının (2.1) çalışması (105); malzemelerin ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi ile elektronik beyin (10) uyarı verir; yemek tarifine uygun şekilde vibratör (2.3) ve ısıtıcı (2.1) çalışmaya başlar.

20

Malzemelerin pişmesi esnasında su haznesinden (3.1) konulan sıvının yetersiz kalması durumunda nem sensörü (9) elektronik beyne (10) uyarı verir ve daha fazla sıvı otomatik besleme sistemi (11) ile ayrılabilir tencereye (2.2) düşer.

25

Sırada düşecek malzeme yoksa, vibratörün (2.3) durması ve ısıtıcının (2.1) kapanması (106); elektronik beyin (10) malzemelerin düşmesinin tamamlanması ile vibratöre (2.3) uyarı verir ve vibratör (2.3) durur; seçilen yemek tarifine ait sürenin tamamlanması ile elektronik beyin (10) ısıtıcıya (2.1) uyarı verir ve ısıtıcı (2.1) kapanır.

30

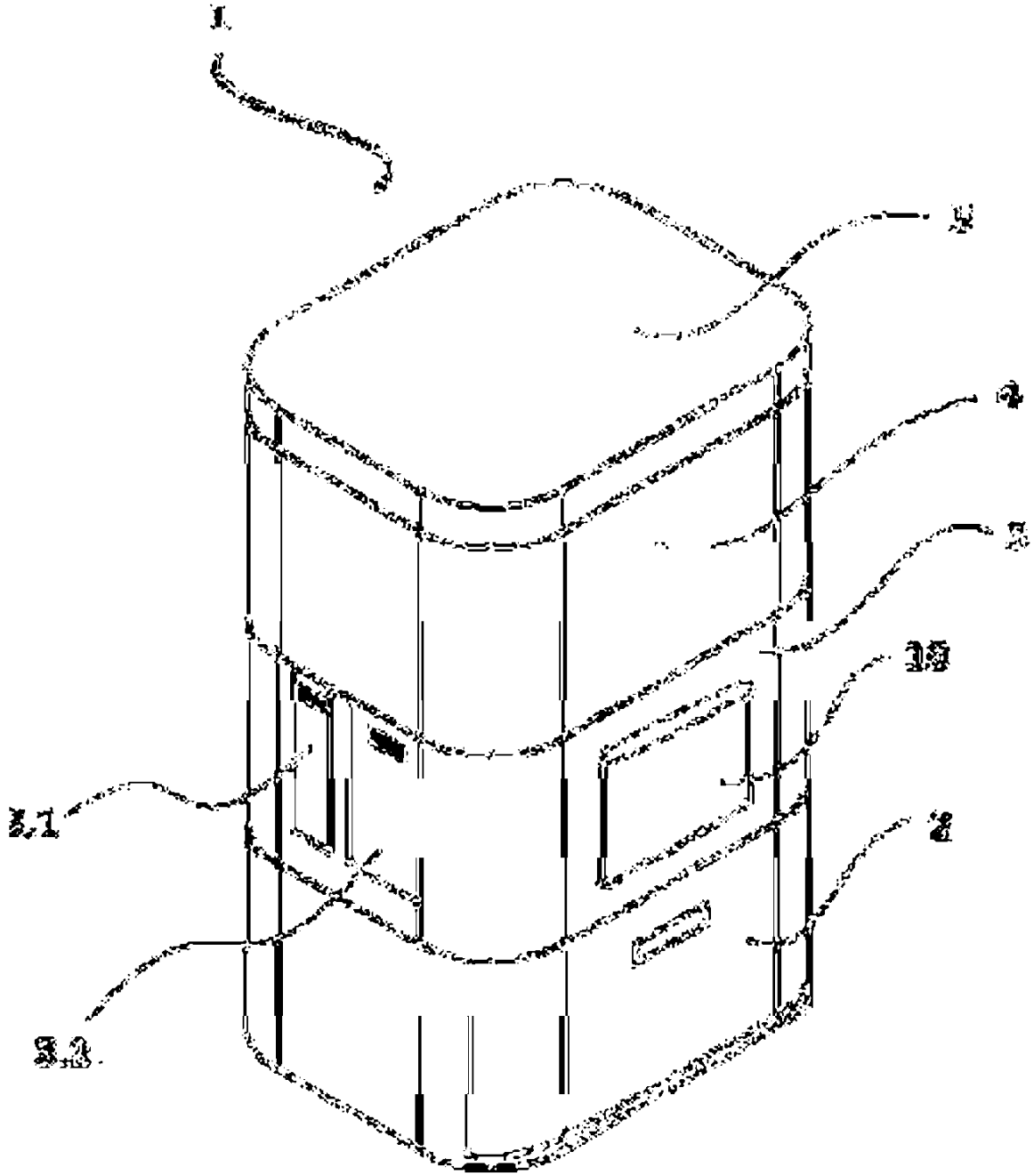
Buluşun çalışma yöntemine örnek olarak menemen yemeğinin yapılış şekli;

Kullanıcı menemen tarifini elektronik beyine (10) yükler. Menemen içerisinde yer
alacak malzemeleri malzeme haznelere (6) koyar, üst kapağı (5) kapatır ve ısıtıcı
5 (2.1) çalışmaya başlar. Öncelikle yağ haznesine (3.2) konan yağ ayrılabilir tencere
(2.2) içerisine düşer. Yağ ısındıktan sonra kıyma veya et haznesinden (6.3)
dondurulmuş kıyma düşer ve vibratör (2.3) çalışmaya başlar. Kıyma bir süre piştikten
sonra soğan haznesinden (6.1) dondurulmuş soğan ve sebze haznesinden (6.4)
dondurulmuş biber düşer. Vibratörün (2.3) ve ısıtıcının (2.1) vasıtasıyla gıdalar
10 kavrulur. Salça veya domates haznesinden (6.2) domates düşer, ısıtıcının (2.1)
sıcaklık değeri azalır, su haznesinden (3.1) bir miktar su eklenir. Sebze haznesinden
(6.4) çırpılmış yumurta düşer. En son tuz ve baharat haznesinden (6.5) tuz ve
baharat düşer, vibratör (2.3) durur. Isıtıcı (2.1) programlandığı sürenin sonuna
geldiğinde kapanır. Koku veya isi algılayan sensörle (8) yemeğin hazır olduğuna dair
15 uyarı verilir. Kullanıcı makine (1) içerisinden ayrılabilir tencereyi (2.2) çıkarır ve işlem
biter.

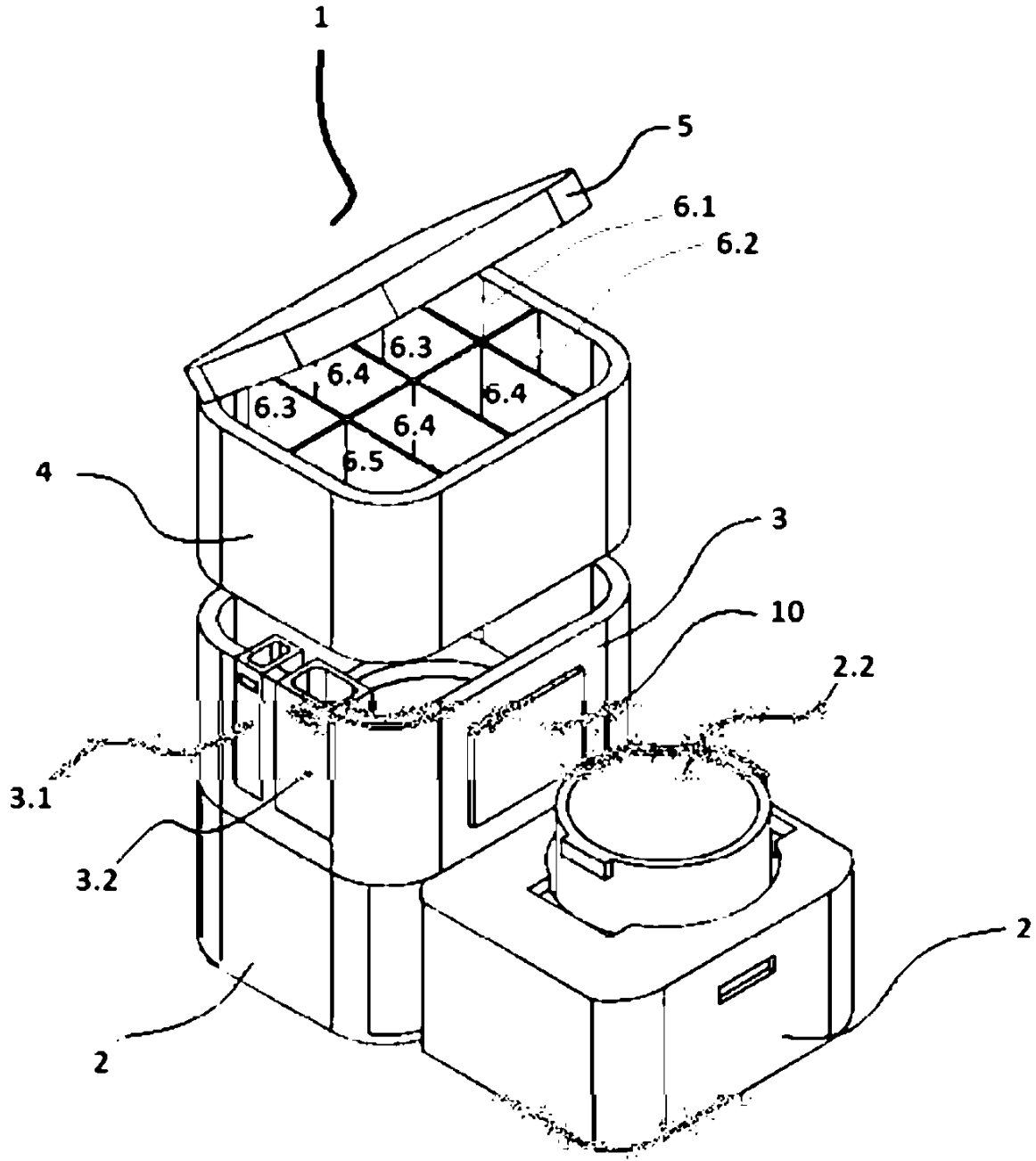
20

25

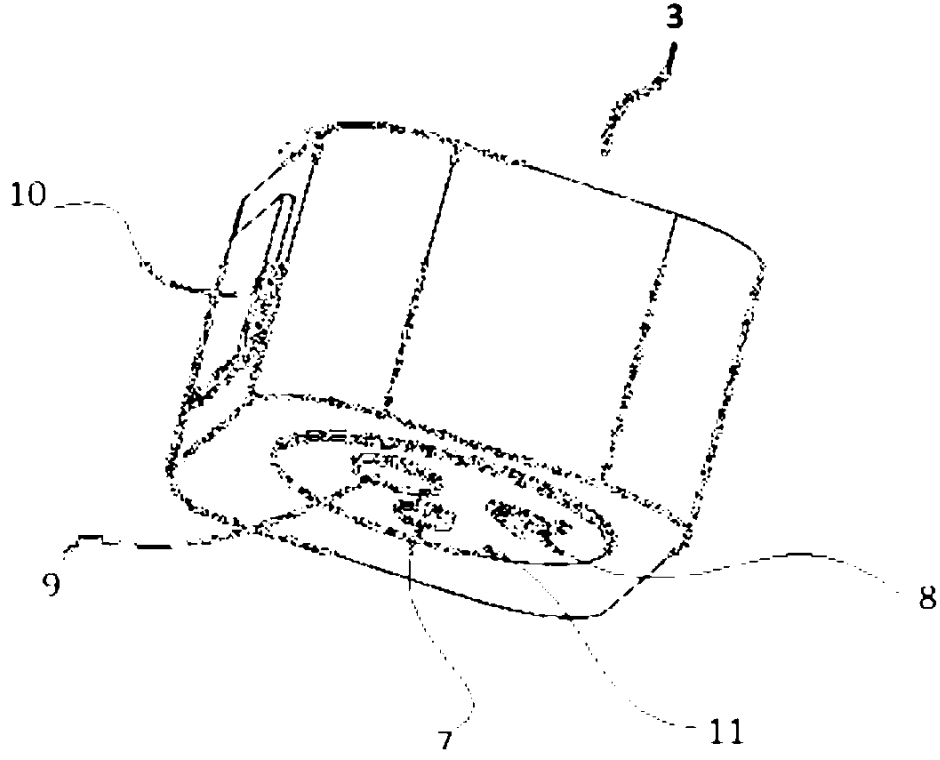
30



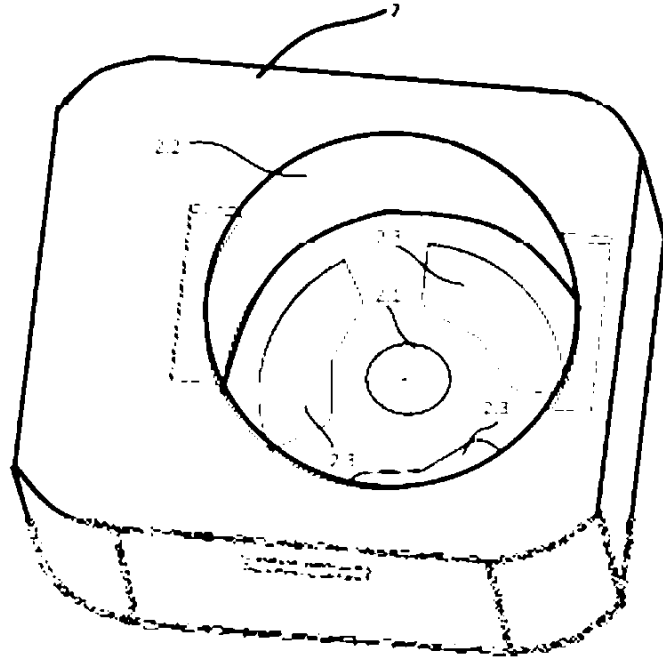
Şekil 1



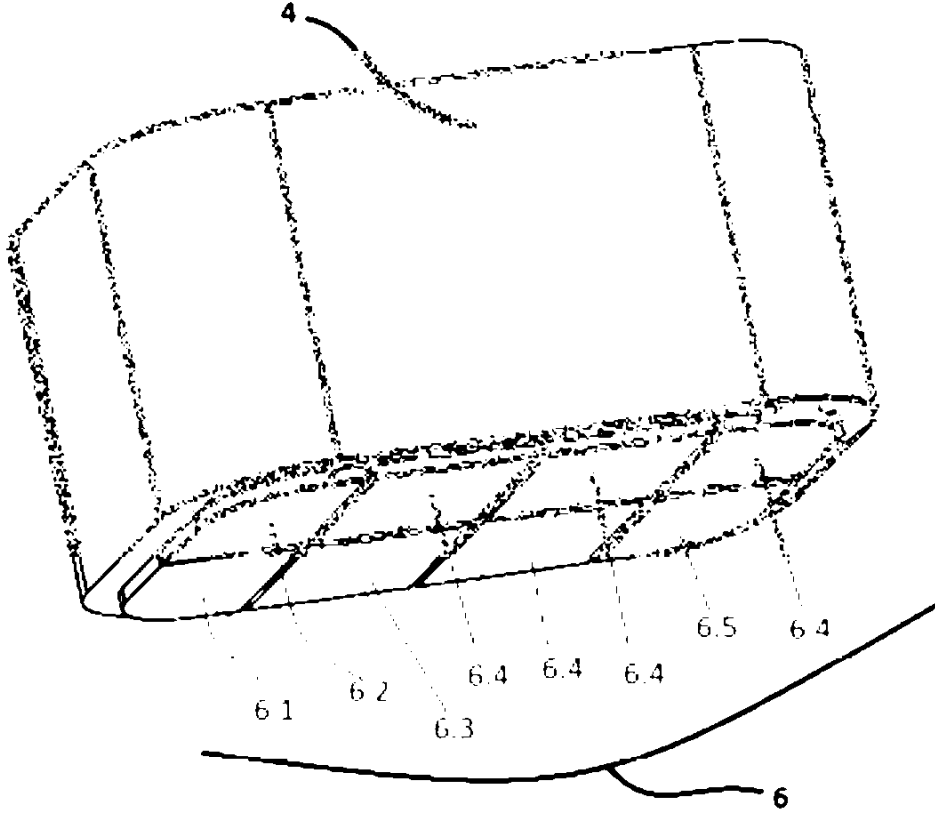
Şekil 2



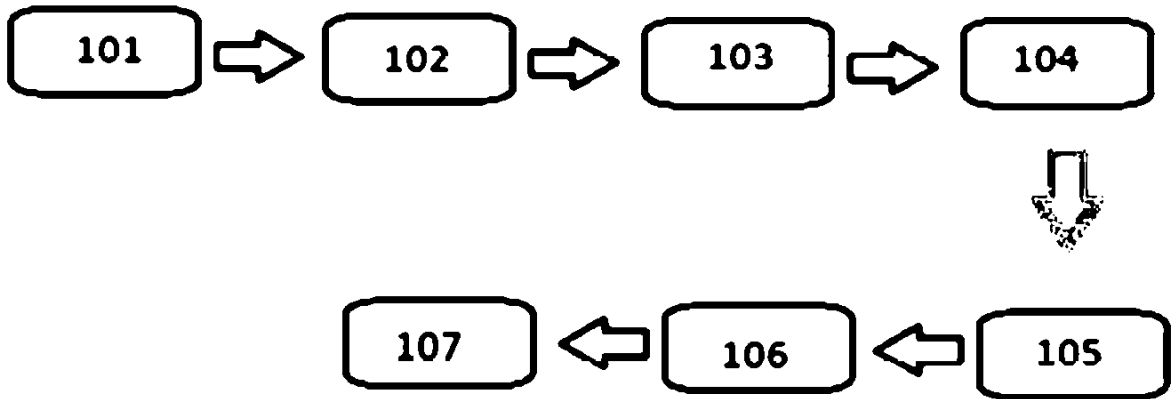
Şekil 3



Şekil 4



Şekil 5



Şekil 6