

OZET

AKILLI YEMEK PİŞİRME MAKİNESİ

- 5 Buluş; en az bir adet pişirici kısım (2), en az bir adet kapak (3), en az bir adet malzeme hazneleri (4), en az bir adet elektronik beyin (5), en az bir adet sıcaklık sensörü (6), en az bir adet koku veya isi algılayan sensör (7) ve en az bir adet nem sensörü (8) unsurlarını içeren yemeği yapılması istenilen dondurulmuş veya taze gıdalarla otomatik olarak yemek yapabilen makine (1) ile ilgilidir.

10

İSTEMLER

1. Buluş; yemeği yapılması istenilen dondurulmuş veya taze gıdalarla otomatik olarak yemek yapabilen makine (1) **olup özelliği**;

- 5
- en az bir adet pişirici kısım (2),
 - en az bir adet kapak (3),
 - en az bir adet malzeme hazneleri (4),
 - en az bir adet elektronik beyin (5),
 - en az bir adet sıcaklık sensörü (6),
- 10
- en az bir adet koku veya isi algılayan sensör (7),
 - en az bir adet nem sensörü (8),

unsurlarını içermesidir.

2. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; malzemelerin ısınması ve pişmesi için sıcaklık veren en az bir adet ısıtıcı (2.1) içermesidir.

15

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.

20

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.

25

5. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; malzemelerin pişmesi işleminin 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.

30

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.

8. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet malzeme hazneleri (4), en az bir adet sıcaklık sensörü (6), en az bir adet koku veya isı algılayan sensör (7) ve en az bir adet nem sensörü (8) konumlanan, dış yüzeyinde en az bir adet elektronik beyin (5) konumlandırılan, pişirici kısmın (2) sıcaklığının dış etkiler ile değişmesini engelleyen, ısı yalıtımına sahip en az bir adet kapak (3) içermesidir.
9. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; kapak (3) içerisinde yer alan ve malzemelerin taze veya dondurulmuş halinin içerisine aktarıldığı en az bir adet malzeme hazneleri (4) içermesidir.
10. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet soğan haznesi (4.1) içermesidir.
11. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet salça veya domates haznesi (4.2) içermesidir.
12. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet kıyma veya et haznesi (4.3) içermesidir.
13. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet sebze haznesi (4.4) içermesidir.
14. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet tuz ve baharat haznesi (4.5) içermesidir.
15. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; en az bir adet sıvı haznesi (4.6) içermesidir.
16. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; sıvı halde olan veya katı olmayan yoğun malzemelerin eklendiği en az bir adet sıvı haznesi (4.6) içermesidir.
17. 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 (5) içermesidir.

18. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; malzemelerin ayrılabilir tencereye (2.2) aktarım zamanlarını sıcaklık sensörü (6) ve malzeme haznelere (4) aktaran en az bir adet elektronik beyin (5) içermesidir.
- 5 19. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; ısıtıcının (2.1) malzemelere temas ederek pişirmeye başlaması ile ısınan malzemelerin sıcaklıklarını elektronik beyine (5) aktaran ve kapakta (3) yer alan en az bir adet sıcaklık sensörü (6) içermesidir.
- 10 20. 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 kapakta (3) yer alan en az bir adet koku veya isi algılayan sensör (7) içermesidir.
- 15 21. İstem 1'e uygun makine (1) **olup özelliği**; sıvı malzeme yetersiz kaldığı zaman elektronik beyine (5) uyarı veren ve kapakta (3) yer alan en az bir adet nem sensörü (8) içermesidir.
22. Buluş konusu makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği**;
- 20 • Malzemelerin malzeme haznelere (6) konulması (101),
- Isıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması (102),
- Malzemelerin, seçilen yemek tarifine uygun sıra ve süre ile malzeme haznelerinden (6) ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi (103),
- Malzemelerin düşmeye başlaması ile her malzeme düşüşünden sonra yemek
- 25 tarifine uygun olacak şekilde vibratörün (2.3) ve ısıtıcının (2.1) çalışması (104),
- Sırada düşecek malzeme yoksa, vibratörün (2.3) durması ve ısıtıcının (2.1) kapanması (105),
- Koku veya isi algılayan sensör (8) ile kullanıcıya yemeğin hazır olduğuna dair uyarı verilmesi (106)
- 30 İşlem adımlarını ihtiva etmektedir.

- 5 **23.** İstem 22'ye uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği**; yemek içerisinde yer alacak malzemeler soğan haznesi (4.1), salça veya domates haznesi (4.2), kıyma veya et haznesi (4.3), sebze haznesi (4.4), tuz ve baharat haznesi (4.5) veya sıvı haznesinden (4.6) en az bir tanesine konması işlem adımını ihtiva etmesidir.
- 10 **24.** İstem 22'ye uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği**; yemeğe ait sıcaklık değerini elektronik beynin (5) ısıtıcıya (2.1) aktarması ve ısıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması işlem adımını ihtiva etmesidir.
- 15 **25.** İstem 22'ye uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği**; elektronik beyin (5) malzeme düşmesi için malzeme haznelere (6) uyarı vermesi ve malzemenin düşmesi işlem adımını ihtiva etmesidir.
- 20 **26.** İstem 22 ve 25'e uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği**; bir malzemenin ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesinden sonra sıcaklık sensörü (6) ile elektronik beynin (5) uyarılması ve yeni bir malzemenin, malzeme haznelere (6) düşmesi işlem adımını ihtiva etmesidir.
- 25 **27.** İstem 22'ye uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği**; malzemelerin ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi ile elektronik beynin (5) uyarı vermesi; yemek tarifine uygun vibratör (2.3) ve ısıtıcının (2.1) bu uyarı ile çalışmaya başlaması işlem adımını ihtiva etmesidir.
- 30 **28.** İstem 22'ye uygun makine (1) 'ye ait çalışma yöntemi **olup, özelliği**; elektronik beyin (5) vibratöre (2.3) uyarı vermesi ile vibratörün (2.3) durması ve yemek tarifine ait sürenin tamamlanması ile elektronik beynin (5) ısıtıcıya (2.1) uyarı vermesi ve ısıtıcının (2.1) kapanması işlem adımını ihtiva etmesidir.

TARİFNAME

AKILLI YEMEK PİŞİRME MAKİNESİ

5 Teknik Alan

Buluş; yemeği yapılması istenilen dondurulmuş veya taze gıdalarla otomatik olarak yemek yapabilen akıllı yemek pişirme makinesi 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 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.

Hazır yemek yapan şirketlerde, yemekler aşçılar tarafından yapılmaktadır. Tüm süreçler aşçılar kontrolünde yürütülmektedir. Ve yine gıdaların otomatik eklendiği, sanayi tipi yemek yapan otomatik makineler mevcut değildir.

Tekniğin bilinen durumunda gerekli malzemeler konulduğunda yemeği otomatik olarak pişirmek üzere geliştirilen teknikler bulunmaktadır.

25

Mevcut teknikte; başvuru numaraları US20000513864, US5050490, US9685162, US20150320251, GB2251960, US20150305567, US20160220070, CN101006833, US20150250187, US20030106886 olan ve "Karıştırıcı İçeren Otomatik Pişirici", "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.

30

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. Ancak bu teknik ile yemek pişirebilmek çok zaman almakta ve metot istemektedir.

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

Buluşun Kısa Açıklaması

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

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

25

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

Buluşun amaçlarından birisi; gıdaları otomatik olarak tencere içerisine çekerek yemek pişirmeyi sağlamasıdır.

30

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.

5

Buluşun Anlaşılmasına Yardımcı Olacak Şekiller

Bu başvurumuza konu olan; “Akıllı Yemek Pişirme Makinesi” ekli şekillerde gösterilmiş olup bu şekiller şöyledir;

10

Şekil 1: Buluş konusu “Akıllı Yemek Pişirme Makinesi” na dair temsili görüntüdür.

Şekil 2: Buluş konusu “Akıllı Yemek Pişirme Makinesi” na dair kapak (3)’ün aralanmış halinin temsili görüntüsüdür.

15

Şekil 3: Buluş konusu “Akıllı Yemek Pişirme Makinesi” nin pişirici kısmına (2) dair temsili görüntüdür.

20

Şekil 4: Buluş konusu “Akıllı Yemek Pişirme Makinesi” nin pişirici kısmı (2) ve ayrılabilir tencereye (2.2) dair temsili görüntüdür.

Şekil 5: Buluş konusu “Akıllı Yemek Pişirme Makinesi” nin kapak (3) ve malzeme haznelerine (4) dair temsili görüntüsüdür.

25

Şekil 6: Buluş konusu “Akıllı Yemek Pişirme Makinesi” nin çalışma yöntemine dair temsili diyagramdır.

30

“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.”

Parça Referanslarının Açıklaması

Bu başvurumuza konu olan "Akıllı Yemek Pişirme Makinesi" başlıklı buluşumuz, ekli şekillerde görüldüğü gibi numaralandırılmış olup, bu numaralara karşılık gelen parça isimleri aşağıda belirtilmiştir;

1. Makine
2. Pişirici kısım
 - 2.1. Isıtıcı
 - 10 2.2. Ayrılabilir tencere
 - 2.3. Vibratör
3. Kapak
4. Malzeme hazneleri
 - 4.1. Soğan haznesi
 - 15 4.2. Salça veya domates haznesi
 - 4.3. Kıyma veya et haznesi
 - 4.4. Sebze haznesi
 - 4.5. Tuz ve baharat haznesi
 - 4.6. Sıvı haznesi
- 20 5. Elektronik beyin
6. Sıcaklık sensörü
7. Koku veya isi algılayan sensör
8. Nem sensörü

25 İşlem Adımlarının Açıklanması

Bu başvurumuza konu olan "Akıllı Yemek Pişirme Makinesi" başlıklı buluşumuz, ekli şekillerde görüldüğü gibi numaralandırılmış olup, bu numaralara karşılık gelen işlem adımları ise aşağıda verilmiştir.

30

101. Malzemelerin malzeme haznelerine (4) konulması
102. Isıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması
103. Malzemelerin, seçilen yemek tarifine uygun sıra ve süre ile malzeme haznelerinden (4) 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

5

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

106. Koku veya ısı algılayan sensör (7) ile kullanıcıya yemeğin hazır olduğuna dair uyarı verilmesi

Buluşun Detaylı Açıklaması

10

Bu detaylı açıklamada, buluş konusu "Akıllı Yemek Pişirme Makinesi" sadece konunun daha iyi anlaşılmasına yönelik olarak ve hiçbir sınırlayıcı etki oluşturulmayacak şekilde açıklanmaktadır.

15 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.

20 Buluş konusu akıllı yemek pişirme makinesi (1);

- ısıtıcı (2.1), ayrılabilir tencere (2.2) ve vibratör (2.3) unsurlarını içeren malzemelerin pişmesi işleminin gerçekleştiği pişirici kısım (2),
- üzerinde elektronik beyin (5) konumlanan, ısı yalıtımına sahip kapak (3),
- soğan haznesi (4.1), salça veya domates haznesi (4.2), kıyma veya et haznesi (4.3), sebze haznesi (4.4), tuz ve baharat haznesi (4.5) ve sıvı haznesi (4.6)

25

- unsurlarını içeren, malzemelerin içerisine aktarıldığı malzeme hazneleri (4),
- yemek çeşitleri ve yemek çeşitlerine ait yemek tariflerinin eklendiği, yemek tarifine ait malzemelerin ayrılabilir tencereye (2.2) aktarım zamanlarını sıcaklık sensörü (4) ve malzeme haznelere (4) aktaran elektronik beyin (5),

30

- ayrılabilir tencere (2.2) içerisinde ki malzemelerin sıcaklıklarını elektronik beyine (5) aktaran ve malzemelerin doğru sıcaklıkta ve sürede pişmesini sağlayan sıcaklık sensörü (6),

- 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 (7),
- 5
- sıvı malzemelerin yetersiz kaldığı durumda elektronik beyine (5) uyarı veren nem sensörü (8),
- unsurlarını içermektedir.

Makine (1); malzemelerin kullanıcıya ihtiyaç duymadan ayrılabilir tencere (2) içerisine
10 düşerek pişmesini sağlamaktadır ve pişen yemeklerin sıcaklığını ısıtıcı (2.1)
vasıtasıyla kullanıcı ayrılabilir tencereyi (2.2) çıkarana kadar sabit tutmaktadır.

Pişirici kısım (2); elektronik beynin (5) verdiği komuta göre malzemelerin ısınmasını,
ve pişmesi için gerekli sıcaklığı veren ısıtıcı (2.1), pişen yemeğin makine (1)
15 içerisinden çıkarılmasını sağlayan ve yemeğin pişirildiği bölümün kolay temizlenmesi
için pişirici kısım (2) içerisinden için takıp çıkarılan ayrılabilir tencere (2.2) ve
ayrılabilir tencere (2.2) içerisine temas eden malzemelerin karıştırılmasını sağlayan
vibratör (2.3) unsurlarını içeren malzemelerin çözünmesi ve pişmesi işlemlerinin
gerçekleştiği kısımdır.

20

Kapak (3); içerisinde malzeme hazneleri (4), sıcaklık sensörü (6), koku veya isi
algılayan sensör (7) ve nem sensörü (8) konumlandırılmış, dış yüzeyinde elektronik
beyin (5) konumlandırılan pişirici kısmın (2) sıcaklığının dış etkiler ile değişmesini
engellenen, ısı yalıtımlı unsurdur.

25

Malzeme hazneleri (4); içerisine soğan konulan soğan haznesi (4.1), içerisine salça,
domates konulan salça veya domates haznesi (4.2), içerisine kıyma ya da et ya da
tavuk konulan kıyma veya et haznesi (4.3), içerisine sebze konulan sebze haznesi
(4.4), içerisine tuz, baharat konulan tuz ve baharat haznesi (4.5) ve içerisine sıvı gıda
30 konulan sıvı haznesi (4.6) unsurlarını içeren, malzemelerin taze veya dondurulmuş
halinin içerisine aktarıldığı kısımdır.

Malzeme hazneleri (4) üzerinde bulunan kapaklar vasıtasıyla malzemeler pişirici kısma (2) aktarılır. Elektronik beynin (5) verdiği uyarı ile malzeme haznelerinin (4) kapaklarını açılır ve malzeme ayrılabilir tencereye (2.2) düşer.

5 Sıvı haznesi (4.6); pişirilen yemeğin ihtiyaç duyduğu sıvı veya sıvıların eklendiği, pişirici kısımdaki (2) nem değeri belirlenen değerden düşük olduğunda kullanılan haznedir. Sıvı haznesi (4.6) içerisine sıvı halde olan veya katı olmayan yoğun malzemeler eklenebilmektedir.

10 Alternatif yöntemlerde soğan haznesi (4.1), salça veya domates haznesi (4.2), kıyma veya et haznesi (4.3), sebze haznesi (4.4), tuz ve baharat haznesi (4.5) ve sıvı haznesi (4.6) unsurlarından en az bir tanesi malzeme haznesinde (4) yer alabilir.

15 Alternatif yöntemlerde soğan haznesi (4.1), salça veya domates haznesi (4.2), kıyma veya et haznesi (4.3), sebze haznesi (4.4), tuz ve baharat haznesi (4.5) ve sıvı haznesi (4.6) unsurları en az bir adet veya birden çok sayıda olmak üzere malzeme haznesi (4) içerisinde yer alabilir. İçerisine aktarılan malzemeler farklılık gösterebilir.

20 Elektronik beyin (5); yemek çeşitleri ve yemek çeşitlerine ait yemek tariflerinin eklendiği, yemek tarifine ait malzemelerin ayrılabilir tencereye (2.2) aktarım zamanlarını sıcaklık sensörü (6) ve malzeme haznelere (4) aktaran bölümdür. Elektronik beyine (5) tablet veya akıllı cihaz üzerinden tarif veya metot yüklemesi yapılabilmektedir.

25 Sıcaklık sensörü (6); ısıtıcının (2.1) malzemelere temas ederek pişirmeye başlaması ile sıcaklıklarını elektronik beyine (5) aktaran, doğru sıcaklıkta ve sürede pişmesini sağlayan ve kapakta (3) yer alan sensördür. Sıcaklık sensörü (6); yemeğin kullanıcıya ulaşmasına kadar olan sürede sıcaklığını sabit tutacak uyarıyı vermektedir.

30

Koku veya isi algılayan sensör (7); isi algılayan, kullanıcıya malzemelerin piştiği zamanı haber vermek ve yemeklerin yanmasını önlemek amacıyla bulunduğu ortama pişen veya pişmek üzere olan malzemelerin kokusunu aktaran ve kapakta (3) yer alan sensördür.

Nem sensörü (8); sıvı malzeme yetersiz kaldığı zaman elektronik beyine (5) uyarı veren ve kapakta (3) yer alan sensördür.

Buluş konusu Akıllı Yemek Pişirme Makinesi (1) çalışma şekli:

5

Kullanıcı yemek yapmak ister. Yemek tariflerini ve metotları tablet veya akıllı telefon vasıtasıyla elektronik beyine (5) yükler ve bir yemek seçilir. Malzemeler malzeme haznelerine (4) konulur (101), ısıtıcı (2.1) çalışmaya başlar (102). Malzemeler, seçilen yemek tarifine uygun sıra ve süre ile malzeme haznelerinden (4) ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşer (103). Malzemelerin düşmeye başlaması ile her malzeme düşüşünden sonra yemek tarifine uygun olacak şekilde vibratör (2.3) ve ısıtıcı (2.1) çalışır (104). Sırada düşecek malzeme yoksa, vibratör (2.3) durur ve ısıtıcı (2.1) kapanır (105). Koku veya isı algılayan sensör (7) ile kullanıcıya yemeğin hazır olduğuna dair uyarı verilir (106).

15

Malzemelerin malzeme haznelerine (4) konulması (101); yemek içerisinde yer alacak malzemeler soğan haznesi (4.1), salça veya domates haznesi (4.2), kıyma veya et haznesi (4.3), sebze haznesi (4.4), tuz ve baharat haznesi (4.5) veya sıvı haznesinden (4.6) en az bir tanesine konulur.

20

Isıtıcının (2.1) çalışmaya başlaması (102); bir yemek tarifi seçildiği zaman o yemeğe ait sıcaklık değerini elektronik beyin (5) ısıtıcıya (2.1) aktarır ve ısıtıcı (2.1) çalışmaya başlar.

25

Malzemelerin, seçilen yemek tarifine uygun sıra ve süre ile malzeme haznelerinden (6) ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi (103); elektronik beyin (5) malzeme düşmesi için malzeme haznelerine (6) uyarı verir ve malzeme düşer. Bir malzemenin programlanan süre içerisinde ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesinden sonra sıcaklık sensörü (6) ile elektronik beyin (5) uyarılır ve yeni bir malzeme düşer.

30

Malzemelerin düşmeye başlaması ile her malzeme düşüşünden sonra yemek tarifine uygun olacak şekilde vibratörün (2.3) ve ısıtıcının (2.1) çalışması (104); malzemelerin ayrılabilir tencere (2.2) içerisine düşmesi ile elektronik beyin (5) uyarı verir; yemek tarifine uygun şekilde vibratör (2.3) ve ısıtıcı (2.1) çalışmaya başlar.

Malzemelerin pişmesi esnasında sıvı haznesinden (4.6) konulan sıvının yetersiz kalması durumunda nem sensörü (8) elektronik beyne (5) uyarı verir ve daha fazla sıvı, sıvı haznesinden (4.6) ayrılabilir tencereye (2.2) düşer.

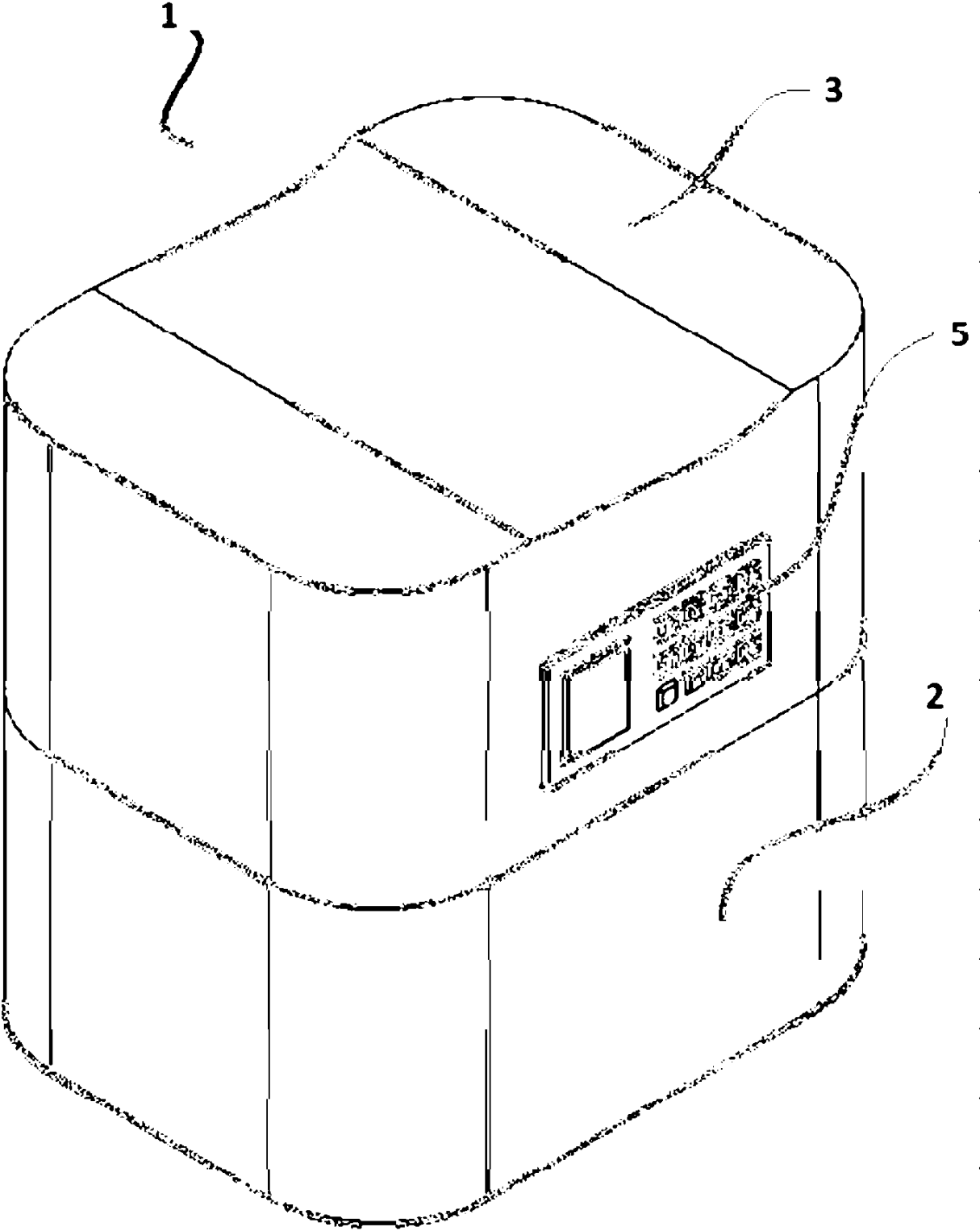
5 Sırada düşecek malzeme yoksa, vibratörün (2.3) durması ve ısıtıcının (2.1) kapanması (105); elektronik beyin (5) malzemelerin düşmesinin tamamlanması ile vibratöre (2.3) uyarı verir ve vibratör (2.3) durur; seçilen yemek tarifine ait sürenin tamamlanması ile elektronik beyin (5) ısıtıcıya (2.1) uyarı verir ve ısıtıcı (2.1) kapanır.

10 Buluşun çalışma yöntemine örnek olarak menemen yemeğinin yapılış şekli:

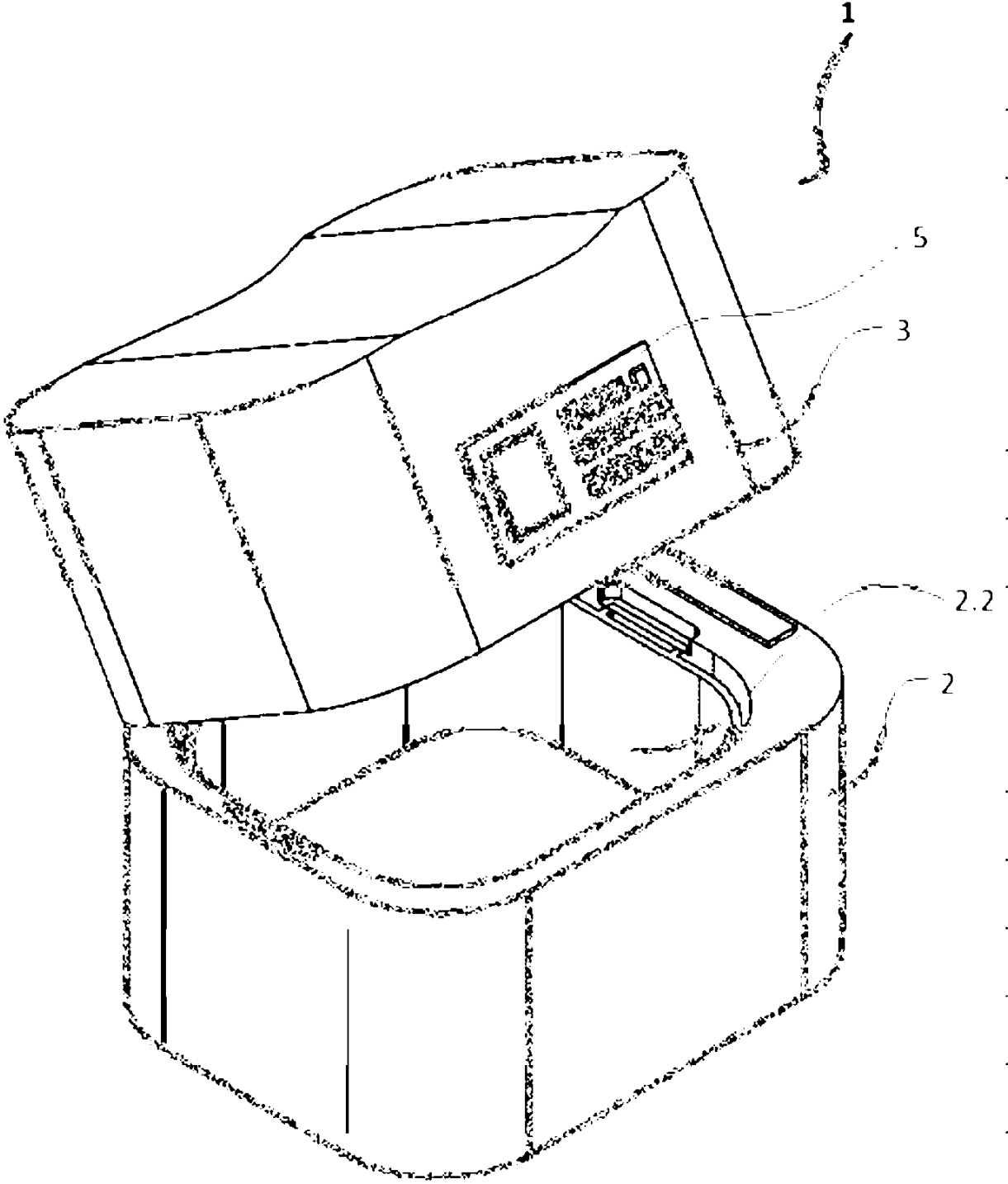
Kullanıcı menemen tarifini elektronik beyine (5) yükler. Menemen içerisinde yer alacak malzemeleri malzeme haznelere (4) koyar, kapağı (3) kapatır ve ısıtıcı (2.1) çalışmaya başlar. Öncelikle sıvı haznesine (4.6) konan yağ ayrılabilir tencere (2.2) 15 içerisine düşer. Yağ ısındıktan sonra kıyma veya et haznesinden (4.3) kıyma düşer ve vibratör (2.3) çalışmaya başlar. Kıyma bir süre piştikten sonra soğan haznesinden (4.1) soğan ve sebze haznesinden (4.4) biber düşer. Vibratörün (2.3) ve ısıtıcının (2.1) vasıtasıyla gıdalar kavrulur. Salça veya domates haznesinden (4.2) domates düşer, ısıtıcının (2.1) sıcaklık değeri azalır, sıvı haznesinden (4.6) bir miktar su 20 eklenir. En son tuz ve baharat haznesinden (4.5) çırpılmış yumurta, tuz ve baharat düşer. Isıtıcı (2.1) programlandığı sürenin sonuna geldiğinde vibratör (2.3) durur ve ısıtıcı kapanır. Koku veya isi algılayan sensörle (7) yemeğin hazır olduğuna dair uyarı verilir. Kullanıcı makine (1) içerisinden ayrılabilir tencereyi (2.2) çıkarır ve işlem biter.

25

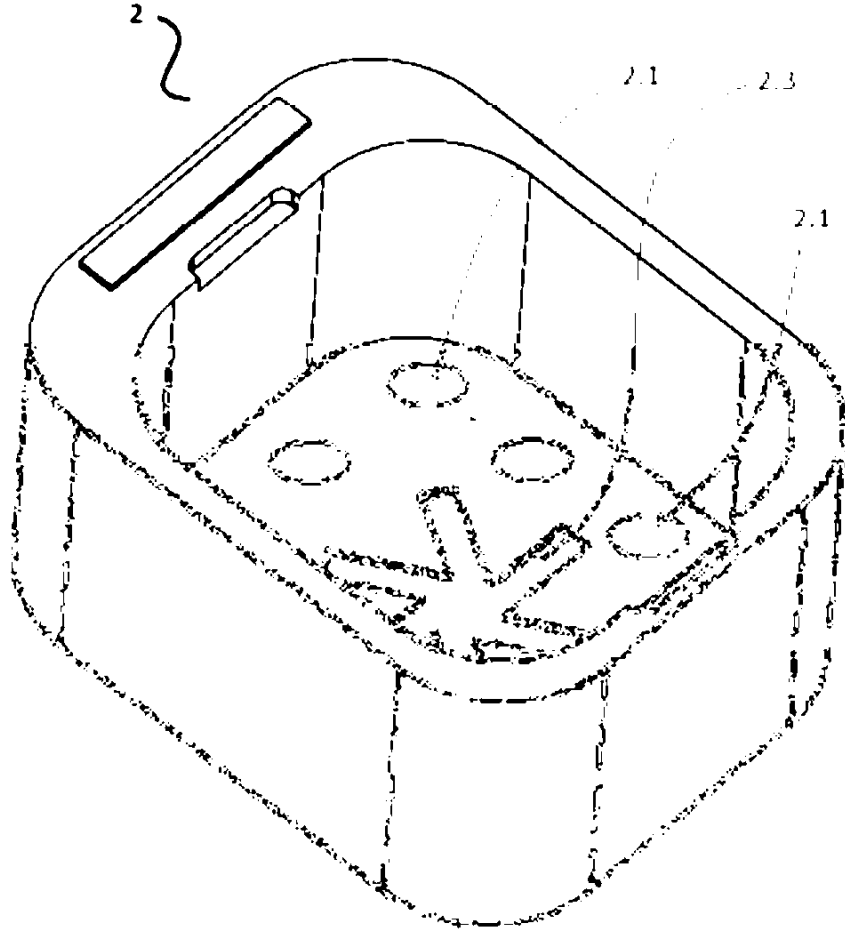
30



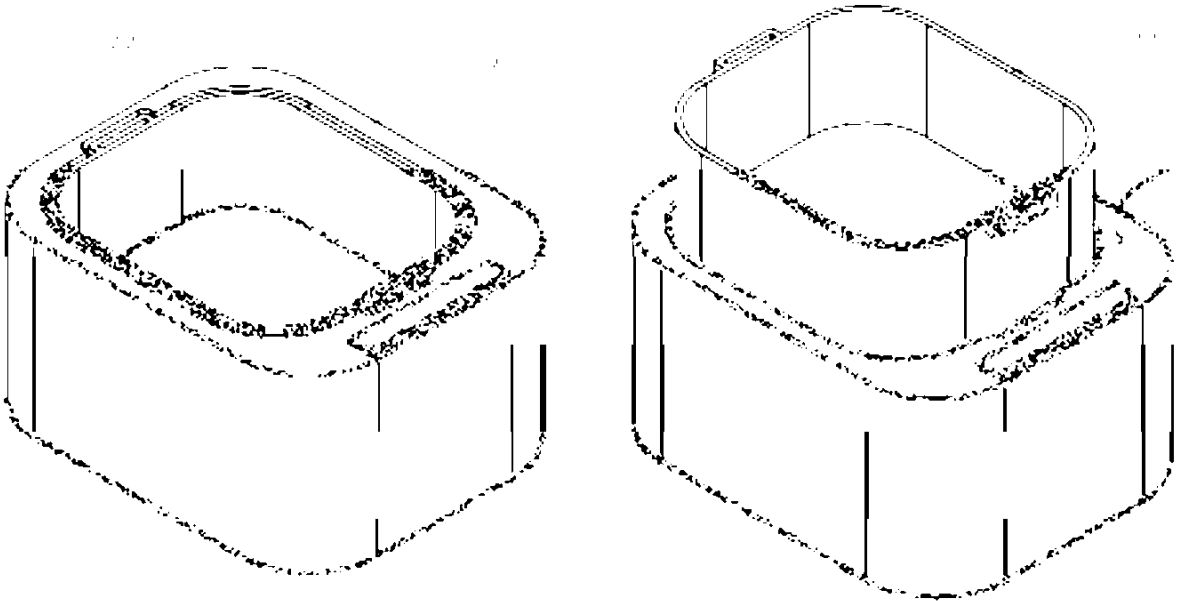
Şekil 1



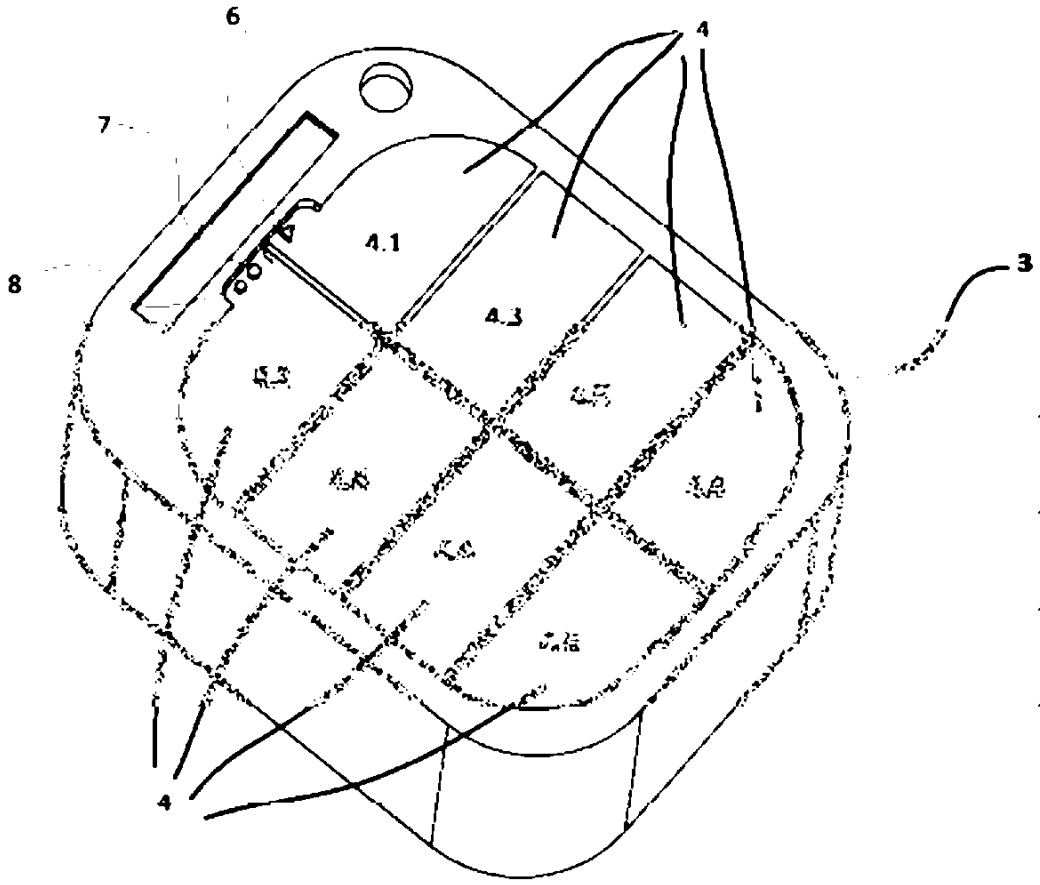
Şekil 2



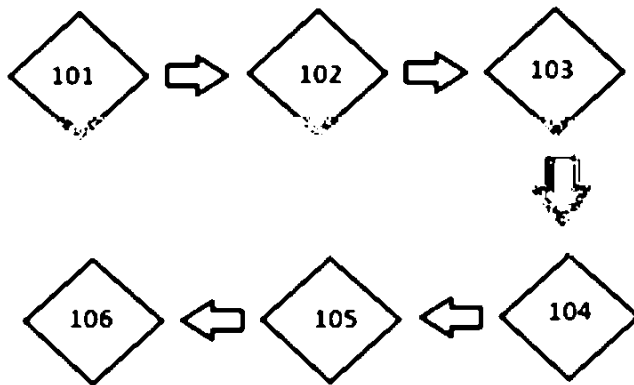
Şekil 3



Şekil 4



Şekil 5



Şekil 6