

特許検索ガイドブック

～調理機器～

平成17年3月

特 許 庁

目次

はじめに

本編

- 1．技術の基礎
- 2．先行技術文献調査を効果的に行うための基礎知識
 - (1) この分野の特徴
 - (2) 対象技術の構造
 - (3) サーチの基本方針
- 3．検索式作成のテクニック
 - (1) 使用する主なサーチツール
 - (2) 関連分野
 - (3) テキスト検索に有効なワード
 - (4) 検索のちょっとしたコツ
- 4．サーチ事例

データ編

- 1．本成分野の分類データ
 - 1 - 1 IPC分類表
 - 1 - 2 FI分類表
 - 1 - 3 Fターム
 - 1 - 4 ECLA分類表

1 . はじめに

(1)特許検索ガイドブックとは

特許文献は、最先端の技術情報です。企業、大学などの研究者にとって、技術知識の習得、重複研究の排除のために有用であり、また知的財産担当者が権利化可能性の調査を行うために不可欠なものとなっています。更に研究戦略や知財戦略の構築のためにも役立つ情報であるといわれています。

現在、公開公報等の特許文献は我が国だけでも4000万件以上あります。しかも、これらの特許文献の数は増加の一途をたどっています。

今後は、有用な特許情報に如何に効率的にアクセスするかが、研究者や知的財産担当者にとっての重要な課題となってくると考えられます。

それでは、これらの膨大な特許文献の集合を前にして、有用な特許情報に的確かつ効率的にアクセスするためにはどうしたらいいのでしょうか。

一言で言えば

「何を探すかを明確に把握し、最も適した検索キーを用いること」

に尽きると思います。つまり、膨大な特許文献の集合の中から、的確にしかも効率的に必要な先行技術を発見するためには、ただ漠然と同じような文献を探すのではなく、何を探すかを明確に把握し(つまり目的意識を持って)、その探すポイントに最も適した検索キーを使い分けることが必要になるということです。

特許庁の審査官が主に用いる検索キーとしては、IPC、FI、Fターム等¹が挙げられますが、これらの検索キーの情報は容易に入手することができます。

しかし、実際の検索方法を見てみると、多くの利用者がキーワードを用いた検索に頼っているのが現実のようです。

キーワード検索は、単語を直接入力する方法なので検索する方にとって分かりやすい反面、用語が必ずしも統一されていない特許文献の中から必要な情報を的確かつ効率的に発見するという観点から見れば、必ずしも効果的とは言えません。

Fタームは、一定の技術範囲を種々の技術的観点から多観点で区分したものであり、例えば、目的、用途、構造、材料、製法、処理操作方法、制御手段などの多数の技術的観点から技術を区分したタームリストに基づいて、各特許文献ごとにその技術的特徴を示すFタームが付与されています。又、FIは、IPCをさらに細展開したものです。FタームやFIは、技術の特徴から絞り込むための検索キーであり、特許文献を検索する際には、キーワードよりも、FタームやFIの方が検索キーとして適切な

¹ 使用される主な用語欄を参照。

場合もかなり多いものです。そのため、先行技術調査を的確かつ効率的に行うためには、FタームやF I等の検索キーについての知識と理解が必須となるといえます。

この「特許検索ガイドブック」は、特許庁の審査官が、実際に先行技術調査を行った経験に基づいて作成しており、IPC、F I、Fターム等の検索キーに関する知識をお持ちである方が利用する前提で説明されています。これらをあまりご存じでない方は、まずIPC、F I、Fターム等に関するテキスト等をお読みになることをお勧めします。そのあとで、この特許検索ガイドブックを読めば、FタームやF I等の検索キーについての知識や理解をさらに深めるために役立つ情報が詰まっていることがご理解いただけるものと思います。

(2)先行技術文献調査を行う前に

a.検索ポイントの把握と変更

効果的に先行技術文献を探すためには、まず、「何を探すか」を明確に把握する必要があります。

例えば、ある出願に対する先行技術文献を調査する場合、その出願の特許請求の範囲の記載だけではなく、発明の詳細な説明の記載や図面等も確認したうえでその出願のポイントを把握し、「何を探すか」を総合的に判断することが必要となりますし、自身の発明やアイデアに対する先行技術文献を調査する場合、自身の発明やアイデアのポイントをきちんと把握することが必要となること等が挙げられます。

また、「何を探すか」の「何」をあまり限定しすぎず、調査結果に応じて検索キーを変更することや、探すポイントを変更することも重要です。

まず、検索キーの変更ですが、例えばキーワードによる検索で先行技術文献が発見できなかった場合、FタームやF I等を用いた検索を行うと発見できる場合がありますので、検索キーの選択は非常に重要になります。そして、最初にどの検索キーを用いるかは、探すポイントに応じて選択することとなります。

次いで探すポイントの変更ですが、特許法には「進歩性」という考え方があり、「発明の属する技術の分野における通常の知識を有する者(一般に「当業者」といいます)が、容易に発明をすることができた発明」は、特許にはならないという規定があります。このことは、先行技術文献を調査する場合、ある発明と同じ発明を探すだけでは先行技術文献調査としては不十分であることを意味します。

たとえば「A」というポイントを探して発見できなかった場合、そこで検索を終了するのではなく、「A」は「BとCとの組み合わせでもできる」と判断した場合、「B」または「C」を検索することが必要になるということです。また、その組み合わせのパターンも数種類考えられる場合があり、それに応じて検索するポイントを変更して

いくこととなります。

このように、先行技術文献調査は、適切な検索キーを選択し必要に応じて変更すること、「進歩性」を考慮に入れつつ「何を探すか」を決め、そしてそれを臨機応変に変更することがきわめて重要なポイントとなります。

b.検索キーについての知識と理解、検索式の決定

検索キーとしては、IPC、FI、Fターム、キーワード等があり、これらの検索キーの構造・特徴を良く理解した上で、探したい発明等に応じてこれらの検索キーを使い分けることが必要となります。

また、どの技術分野を検索するのも重要なポイントです。検索する技術分野の決定には上述の「何を探すか」の決定が密接に関連してきます。探すポイントによっては、検索すべき範囲が特定の技術分野に限定されないことがあるからです。

技術分野を決定した後は検索式を構築することとなります。そして、その検索結果に応じて、上記 a . で述べた考え方を利用して検索式の変更や、検索する技術分野の変更等を行うこととなります。

c.説明会テキスト等の利用

特許庁では、特許庁ホームページ (<http://www.jpo.go.jp/indexj.htm>) において、各種説明会や講演会で用いられたテキスト等を公開していますので、必要に応じてご利用下さい。

(3)使用される主な用語

以下、特許検索ガイドブック中によく出てくる用語を簡単に紹介します。詳しい説明は割愛しますが、検索を効果的に行うためにも、他のテキスト等を利用して検索キーについては良く理解するようにして下さい。

IPC：世界50か国以上で共通に使用されている国際特許分類 (International Patent Classification)。1971年に作成された「国際特許分類に関するストラスブール協定」に基づいて作成され、同協定の加盟国で利用されている。日本では1980年からIPCを採用している。

FI：IPCをさらに展開するために、展開記号、分冊識別記号をIPCに付加し

たもの。特許審査における先行技術のサーチを効率的に行うことを目的として付与されており、国内でのみ使用される。展開記号は、IPCの最小単位であるグループを更に細かく展開するために用いる記号で、原則として101より始まる3桁の数字が使用される。分冊識別記号は、IPCまたは展開記号をさらに細かく展開するために用いる記号で、「I」、「O」を除くA～Zのアルファベット1文字が使用される。

Fターム：特許審査の先行技術文献サーチを迅速に行うための機械検索用に特許庁が開発した技術項目。一ないし複数のFIが付与された文献を、種々の技術的観点から多観点で区分してあることが特徴。目的、用途、構造、材料、製法、処理操作方法、制御手段などの多数の技術的観点から技術を分類したタームリストに基づいて各文献ごとにFタームを付与することにより、関連先行技術を絞り込むことを目指している。テーマコードとは、英数字5桁からなり、FIを所定の技術分野ごとに括ったFタームでの検索範囲となる技術単位のこと。

ECLA：欧州特許庁（EPO）において用いられている、IPCを細かく展開した独自の特許分類。European Patent Classification。

USC：米国特許商標庁（USPTO）において用いられている独自の特許分類。

JOIS®：独立行政法人科学技術振興機構（JST）が提供する、科学技術に関する情報を収録した情報提供サービス。JST Online Information System。

DWPI：トムソンサイエンティフィックが提供する世界40カ国相当の特許情報を収録したデータベース。Derwent World Patent Index®。

STN®：化学構造や化学反応、特許文献の検索に強みを持ち、豊富な科学技術情報を収録した情報提供サービス。The Scientific and Technical Information Network。

平成17年3月公表の技術分野一覧

レーザー一般
光学分析技術
電子ゲーム
ハイブリッド自動車
マニプレータ
調理機器
遺伝子工学
固体廃棄物の処理
燃料電池
デジタル記録担体及び周辺機器
光学的記録担体及びその製造
電話機の回路等

本 編

1.技術の基礎

・カバーされる技術は、食品の加熱調理を行う器具に関するものであり、家庭用のものと業務用のもの（ホテル、レストラン、売店、工場等で用いられるもの）が包含される。

・カバーされる技術の例としては、鍋、やかん、炊飯器、電気ポット、電気鍋、酒かん器がある。

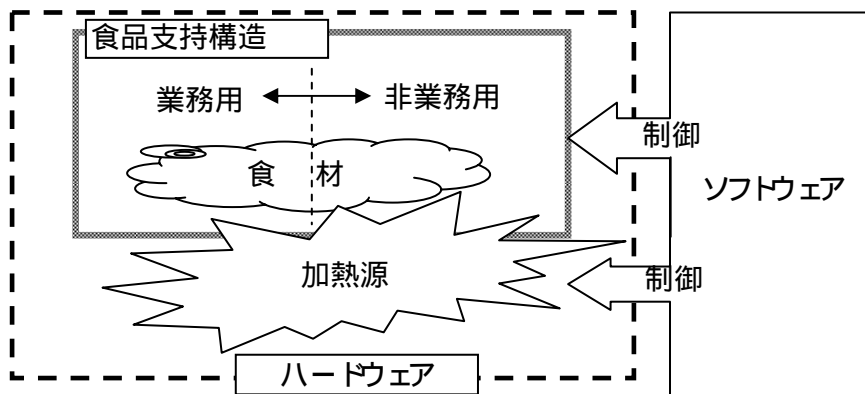
・最近のインターネットによる情報配布の流れを受け、インターネットを介してメニューや調理機器の制御情報等を配信し、各加熱調理器が取り込み調理の際に活用する技術が注目される。

2. 先行技術文献調査を効果的に行うための基礎知識

(1)この分野の特徴

この分野は、名称のとおり加熱調理に使用する器具類を範囲とする。かかる器具類は一般的には、以下の「(2)対象技術の構造」に図示するとおり、鍋や釜などの被加熱食品を支持する部材に加熱源を付設したハードウェアと、さらに各種の目的に応じて当該ハードウェアをコントロールするソフトウェアの、これらのうち一部あるいは全部を備えている。この分野は、被加熱食品の支持構造、加熱源、加熱源の制御などの要素技術を複合したものである。

(2)対象技術の構造



(3)サーチの基本方針

出願の加熱調理器がホテルやレストランなどで大量の食材を調理するための「業務用」か否かを判断する必要がある。

業務用 :4B054 その他 :4B055

本分野の出願は従来より大部分が国内のメーカーによるものであり、かつ、技術レベルも世界をリードしている。サーチツールは、FとFタームおよびテキスト検索を中心とする。類似するFとFタームを併用した方が漏れは少ない。テキスト検索は有効であるが、これら検索を行う際は、同義語を網羅することが必要である。

本分野における検索の結果、適切な引用文献が発見できない際は、出願発明を構成する要素技術を対象とする関連分野を検索することは非常に有効である。

3. 検索式作成のテクニック

(1) 使用する主なサーチツール

1. 本分野の出願の大部分は国内メーカーによるものであって、その技術水準も世界をリードするものです。

2. 上記の点から、本分野においては、FタームやFを以てテキスト検索などの国内公報を対象とするサーチツールを中心に利用することが最も効率的であり、かつ十分信頼できるサーチ結果を得ることができます。

3. ここでは、検索にどのサーチツールを用いるかをF毎に記載しています。順序は、無印ですが、無印はサーチ不要という意味ではありません。

なお、ここで述べた有効性等は一般論であり、サーチのポイントに応じて異なる事に注意してください。

【分野毎のサーチ範囲一覧】

F I	検索対象の技術事項	サ ー チ ツ ー ル					
		Fターム FI	テキス ト	ECLA	DWPI	WWW	JOIS
【4B054】							
A47J27/00-27/13							
A47J27/20-29/06							
A47J33/00-36/42							
【4B055】							
A47J27/14-27/18							

② 関連分野

ここでは、必要に応じてサーチを行う事が多い、本作成分野と関連が深い分野について述べています。
ただし、サーチを行う分野はサーチのポイントによって変わる事に注意してください。

本 作 成 分 野		関 連 先 の 分 野		
FI	検索対象の技術事項	テーマ コード	FI	技術内容
A47J27/00,103@A	誘導加熱一般	3K051	H05B6/12	誘導加熱調理器
		3K051	H05B6/12,314	誘導加熱調理器用鍋
A47J27/00,103@D	洗米		B02B1/	洗穀
			A47J43/24	野菜等の洗浄
A47J27/00,103	ヒーター一般	3K092	H05B3/	抵抗加熱
		3K058	H05B 1/-3/	抵抗加熱制御
A47J27/00,104	ヒーター一般	3K092	H05B3/	抵抗加熱
		3K058	H05B 1/-3/	抵抗加熱制御
A47J27/00,105	ガスバーナ	3K017	F23D14/	ガスバーナ
A47J27/00,107	高周波一般	3L086	F24C7/02	電子レンジ
		3K086	H05B6/,11/	高周波加熱 (制御、回路)
		3K090	H05B6/	高周波加熱 (構造)
A47J27/14@F,J	麺専用機		A23L1/16	パスタ型食品の調整 または処理
A47J27/14@G,H,L	魚介類連続蒸し煮 装置	4B042	A23L1/325@F	

③)テキスト検索に有効なワード

【主なキーワードと類義語】

回転載置台	⇒ ターンテーブル	⇒ 回転台	⇒ 回転皿
	⇒ 載置台	⇒	⇒
ファン	⇒ 送風機	⇒ 送風	⇒
扉	⇒ ドア	⇒ 戸	⇒
外箱	⇒ 外装	⇒ ケーシング	⇒ 外ケース
模擬	⇒ デモ	⇒	⇒
	⇒ シミュレーション	⇒ シュミレーション	⇒
遠隔操作	⇒ 遠隔	⇒ リモコン	⇒
整合	⇒ マッチング	⇒	⇒
センサー	⇒ センサ	⇒ 検知	⇒ 検出
	⇒ 感知	⇒	⇒
トランス	⇒ 変圧器	⇒ 変成器	⇒
電動機	⇒ モータ	⇒ モーター	⇒
軸	⇒ シャフト	⇒	⇒
開閉器	⇒ スイッチ	⇒	⇒
半導体素子	⇒ スイッチング素子	⇒ トランジスタ	⇒ 集積回路
	⇒	⇒	⇒ サイリスタ
温度検知	⇒ サーミスタ	⇒ サーモスタット	⇒ 熱電対
制御	⇒ コントロール	⇒ コントローラ	⇒
皿	⇒ 受け皿	⇒ トレー	⇒ トレイ
網	⇒ グリッド	⇒	⇒
麺類	⇒ うどん、そば	⇒	⇒
	⇒ パスタ	⇒	⇒
米	⇒ 飯	⇒	⇒
洗米	⇒ 研ぐ	⇒	⇒
調理食品	⇒ 被加熱	⇒	⇒
真空壁	⇒ 真空二重壁	⇒ 魔法瓶	⇒
水滴	⇒	⇒	⇒
マグネトロン	⇒ 高周波発振器	⇒	⇒
輻射加熱装置	⇒ ヒータ	⇒ ヒーター	⇒ 抵抗加熱装置
把手	⇒ 取っ手	⇒ ハンドル	⇒ グリップ
マイクロ波	⇒ 高周波	⇒	⇒
アンテナ	⇒ 放射体	⇒ 結合棒	⇒

(注) ここで述べたキーワード及びその類義語は、類義語を考える際の参考となる例であり、全てを網羅したものではありません。

(4) 検索のちょっとしたコツ

ここで述べられた検索式等はあくまで例であって、ここで述べられた検索式等で十分なサーチを行えるものではありません。

【F検索のコツ】

対象となるFI	検索対象	コ ツ
【B054】		
A47J27/14@F,J	麺ゆで装置	・A23L1/16@KにもFが付与されている。 麺専用機の場合はA23L1/16が主。 ・Fタームは4B046のLP41-LP50を参照。
A47J27/14@G	家庭用自動炊飯器	家庭用の場合は4B055に展開されている。 (AA07,EA)
A47J27/14@G,H,L	魚介類連続蒸し煮装置	・A23L1/325@F参照
【B055】		
全範囲		類似するFとFタームを併用した方が漏れが少ない。

【Fターム検索のコツ】

対象となるFターム	検索対象	コ ツ
【B054】		
CA19	材質に特徴	4B055のFA,FB,FC,FD,FE,A47J36/02-36/00も参照されたい。材質による効果は装置の大きさに関わらず共通することが多い。
AA23,CC,CD,CE,CF	全自動炊飯装置	家庭用の場合は4B055に展開されている。 (AA07,EA)
【種類】		
AA03	傾倒釜	4B040/AD10
AA04	回転釜	4B055/CD58
AA07	せいろ	4B055/AA23
AA12	圧力釜	4B055/AA08,CD63
AA26	車載用	4B055/AA36
【処理】		
AB01*AC02	炊飯	4B055/AA22
AB02*AC13	麺ゆで	
AB03	蒸す	4B055/AA22
AB04	揚げる	4B059
4B06	焼く	4B040
【加熱源】		
BA02-BA04	蒸気加熱 (直接)	4B055/DB12
BA05	蒸気加熱 (間接)	4B055/DB13
BA08	誘導加熱が主	4B055/AA09,DB14
BA09	抵抗加熱	4B055/DB01-DB05
BA10	高周波	4B055/AA10,DB15

対象となるFターム	検索対象	コッ
BA11-BA12	ガス	4B055/DB08,4B040/CA02,CB02
BC06,BC07	二重構造	4B055/DB09*CB17
BC09	遮熱、断熱	4B055/CC45、4B040/CB21
[調理器部位]		
CA01-CA06	容器本体 (構造)	4B055/CA01-CA13
CA01-CA06	容器本体 (材質)	4B055/FA01
CA21-CA14	蓋	4B055/CA21-CA39
CC16	給排気	4B055/CD60、4B040/NA11-
[攪拌]		
CD01-CD07	攪拌	4B055/CD59、4B040/AD06-
[その他部材]		
CE05	前処理 (洗米)	4B055/EA02
CE13	計量部材	4B055/CD11-
[搬送]		
CG01-CG05	コンベア	4B055/EA08、4B040/AD22
[検出制御]		
CH01-CH05	検出	4B055/GB01-GB25
CH11-CH19	制御	4B055/GC01-GC40
【4B055】		
全範囲		類似するFタームがある場合は、それらも併用する。 (具体例 :CA83+CC23、CA69+CC28、CA70+CC27、BA12+GB32、DB16+FC17、CA65+CD41、CA66+CD51)
[調理器の種類]		
AA08	圧力釜	4B054/AA12
AA09	電磁誘導調理器	4B054/BA08
AA10	電子レンジ	4B054/BA10
AA22	蒸気利用	4B054/AB01*AC02,AB03
AA23	せいろ	4B054/AA07
AA36	自動車用	4B054/AA36
[形状 構造等]		
CA21-CA39	蓋	4B054/CA21-CA14
CB17	二重構造	4B054/BC06,BC07
CC45	遮熱、断熱	4B054/BC09
[付属具]		
CD11-CD28	計量部材	4B054/CE13
CD58	回転釜	4B054/AA04
CD59	攪拌	4B054/CD01-CD07
CD60	給排気	4B054/CC16
CD63	圧力釜	4B054/AA12
[加熱源]		

対象となるFターム	検索対象	コッ
DB01-DB05	抵抗加熱	4B054/BA09
DB08	ガス	4B054/BA11-BA12
DB12	蒸気加熱 (直接)	4B054/BA02-BA04
DB13	蒸気加熱 (間接)	4B054/BA05
DB14	誘導加熱	4B054/BA08
DB15	高周波	4B054/BA10
【付帯設備】		
EA02	洗米	4B054/CE05
EA08	コンベア	4B054/CG01-CG05
【検出】		
GB01-GB25	検出	4B054/CH01-CH05
【制御】		
GC	制御	4B054/CH11-CH19

4. サーチ事例

(1)

出願番号	特願平 9 - 269497			
出願のポイント	電気炊飯器の蓋体の上部蓋板と下部蓋板との間に中空部を設け中空断熱構造とし、また、上部及び下部蓋板を着脱自在に取り付けた点。			
サーチ方針	まず、Fタームにより 関連タームを抽出し掛け合わせることでサーチを行う。次に、Fにより該当するFをサーチする。Fによるサーチは、ヒット件数が多い可能性が高く、その場合はテキスト検索等によりサーチ件数を絞る。			
	使用DB	検索式	ヒット件数	備考
STEP 1	Fターム (4B055)	電気炊飯器 着脱可能・容易 蓋 AA03*BA38*CA21	154件	ヒット件数が多いため、更にFタームにより絞る。
STEP 2	Fターム (4B055)	清浄容易；自己浄化 STEP1*BA56	44件	先行技術発見
STEP 3	Fターム (4B055)	STEP1 - STEP2	110件	STEP2で先行技術を発見したが、更に適当な引例を求めてサーチ範囲を広げてサーチ実行。
STEP 4	Fターム (4B055)	AA03*BA38*BA56-STEP1	16件	
STEP 5	Fターム (4B055)	炊飯器 AA02*CA21*BA38*BA56-STEP1-STEP4	62件	電気炊飯器のタームの上位のタームである炊飯器のタームを用いてサーチ実行。
STEP 6	Fターム (4B055)	CA21*BA38*BA56-STEP1-STEP4-STEP5	88件	
STEP 7	FI (4B055)	A47J27/00,103@N-STEP1-STEP4-STEP5-STEP6	908件	確認のためにFにてサーチを行ったが、ヒット件数が多い。
STEP 8	FI (4B055)	STEP7*[断熱+着脱]	107件	
STEP 9	FI Fターム (4B055)	STEP7*BA38 - STEP8	35件	更に発明の特徴に係るFタームにより件数を絞って追加的にサーチを行う。

ヒット件数は実際と異なることがあります。
お使いの検索環境に応じて検索式は異なります。

データ編

1. 本作成分野の分類データ

1-1 IPC 分類表

IPC	階層	説明
A47J 27/00		加熱調理容器(29/00~33/00が優先)②
A47J 27/00 101	·	鍋, 釜
A47J 27/00 102	··	加熱源を備えた鍋, 釜
A47J 27/00 103	···	電気炊飯器
A47J 27/00 104	···	電気鍋
A47J 27/00 105	···	ガス炊飯器, 鍋
A47J 27/00 106	·	鍋, 釜以外の加熱用調理器
A47J 27/00 107	··	高周波調理用容器
A47J 27/00 108	··	酒燗器
A47J 27/00 109	·	制御
A47J 27/02	·	増大させた加熱面を有するもの
A47J 27/022	··	増大させた底面を有するもの
A47J 27/024	··	容器外側に突き出た液加熱チューブを有するもの
A47J 27/026	··	加熱ガス循環用として容器内を通る導管を有するもの
A47J 27/04	·	食料品の蒸気調理用; 蒸気による果実ジュースしぼり器
A47J 27/05	··	積重ね蒸気調理具, すなわち, 加熱調理容器間の蒸気気密ジョイントにより使用中積重ねるもの(積重ね加熱調理容器一般27/13)
A47J 27/06	·	家庭用蒸気湯わかし
A47J 27/08	·	加圧加熱調理器; そのための密閉装置
A47J 27/082	··	同時に異種の食料品を別々に調理するための挿着具を有するもの; そのための挿着具(加熱調理容器の挿着具一般36/16)
A47J 27/084	··	調節可能な容積を有するもの; 積重ね加圧加熱調理器
A47J 27/086	··	加熱手段の備えつけられているもの(加熱手段への自動スイッチの適用27/62)
A47J 27/088	··	高周波加熱に適合するもの
A47J 27/09	··	安全装置
A47J 27/092	···	開口前に自動的に圧力降下する装置
A47J 27/10	·	家庭用湯浴付加熱調理容器
A47J 27/12	·	複合加熱調理容器
A47J 27/122	··	容器相互の形状を用いて一組にしたもの, 例. 扇形にしたもの
A47J 27/13	··	積重ね加熱調理容器
A47J 27/14	·	ホテル, レストラン, または売店で用いる加熱調理容器
A47J 27/16	··	蒸気で加熱するもの
A47J 27/17	···	蒸気ジャケットを有するもの
A47J 27/18	··	湯浴で加熱するもの
A47J 27/20	·	ハム煮器
A47J 27/21	·	湯わかし器, 例. やかん
A47J 27/21 101	··	加熱源を有するもの, 例. 電気ポット
A47J 27/21 102	··	加熱源を有しないもの, 例. やかん
A47J 27/212	··	通報手段を有するもの, 例. 笛付やかん(通報するミルクわかし容器27)
A47J 27/56	·	煮こぼれ防止, 例. ミルクの煮こぼれ防止(ミルクを処理する酪農装置の中で, 泡を防止または消失させる器具A01J11/02; 沸騰中の発泡防止一般B01B1/02)
A47J 27/57	··	水または蒸気ジャケットを有するミルクわかし容器, 例. 通報手段を有す
A47J 27/58	··	あふれた液体を集める溝またはおおいを有する調理用具
A47J 27/60	··	じょうご状挿着具; 調理用具の底に設ける溝付き板
A47J 27/62	··	加熱器のスイッチを切断して熱の供給源を自動的に制御するかまたは加熱調理容器を自動的に持上げる装置によるもの

I P C	階層	説明
A47J 27/64	...	加熱調理容器を自動的に持上げる装置によるもの(熱湯から自動的に卵を持上げる装置29/04)
A47J 29/00		卵加熱調理器
A47J 29/02	·	卵または落し卵用;時限加熱調理器
A47J 29/04	..	熱湯から自動的に卵を持上げる装置を有する卵加熱調理器
A47J 29/06	·	卵の把持具;煮沸中の卵支持具
A47J 33/00		組込みの加熱装置を持たないキャンプ用加熱調理装置(一つのバーナーを有する旅行用調理器36/26;灯油, ガソリン, アルコール, または類似のものにより加熱する他の旅行用加熱調理器F24C)
A47J 36/00		加熱調理容器の部品, 細部または付属具(加熱調理容器の細部は, 27/00~33/00中のいずれか一つのグループに分類された特定の加熱調理容器に限定されるものであれば27/00~33/00が優先;加熱調理容器の加熱装置一般F24)②
A47J 36/02	·	特定材質, 例. 銅または断熱材着による重い底部, の選択
A47J 36/04	..	非金属材料
A47J 36/06	·	加熱調理容器用蓋またはおおい
A47J 36/08	..	容器からの排水用
A47J 36/10	..	閉蓋装置(加圧加熱調理器用27/08)
A47J 36/12	..	開放時に容器上で蓋を保持する装置
A47J 36/14	·	注出口, 例. 容器と別体のもの(噴水口一般B05B1/22)
A47J 36/16	·	挿着具
A47J 36/18	..	内部にかごを挿着した煮沸器または煮沸具, 例. ジャガイモ加熱調理器
A47J 36/20	..	加熱調理用具内側に置かれる有孔底板または有孔容器
A47J 36/22	...	線状挿着具(ディープファットフライヤー用37/12)
A47J 36/24	·	加温装置
A47J 36/26	..	特にバーナーによる飲料または食品入れ容器の加温器;旅行用加熱調理器, 例. 単一のバーナーで灯油またはガソリンを使うもの
A47J 36/28	..	発熱反応により熱, 例. 生石灰と水の接触によって生じる熱, を生ずる加温装置
A47J 36/30	..	燃焼カートリッジまたはその他の化学物質を利用する加温装置
A47J 36/32	·	時限制御の点火機構または警報装置
A47J 36/34	·	加熱調理容器の支持具
A47J 36/36	·	固定または可動設置され, 熱の放射を最小にする加熱調理具の遮へい物または外套
A47J 36/38	·	加熱調理用具からの蒸気を抜き出すまたは凝縮するためのもの(家庭ストーブまたはレンジから調理時のくん煙除去F24C15/20)⑤
A47J 36/40	·	加熱調理容器の修繕用の漏洩防止装置
A47J 36/42	·	かん石(scale), すなわち, 湯あか(fur)または類似のもの, の沈でん防止装置

1-2 FI分類表

FI	グループ/識別階層(ドット)	分識階層(ドット)	説明
A47J 27/00			加熱調理容器(29/00~33/00が優先)
A47J 27/00,101@¥	・		鍋・釜(加熱源なし)
A47J 27/00,101@A			特殊用途鍋(すき焼鍋, 湯豆腐鍋, ほうこう鍋)
A47J 27/00,101@B			本体構造
A47J 27/00,101@C	・		二重構造, 断熱構造
A47J 27/00,101@D			蓋, 蓋の開閉構造
A47J 27/00,101@E			装着具
A47J 27/00,101@Z			その他
A47J 27/00,102@¥	・・		加熱源を備えた鍋、釜
A47J 27/00,103@¥	・・・		電気炊飯器
A47J 27/00,103@A			誘導加熱で炊飯するもの
A47J 27/00,103@B			本体構造
A47J 27/00,103@C	・		全自動炊飯器, 組み込み式炊飯器
A47J 27/00,103@D	・・		計量, 洗米, 炊飯水供給工程に特徴
A47J 27/00,103@E	・・		給排気, 蒸気抜に特徴
A47J 27/00,103@F	・		保温に関する構造
A47J 27/00,103@G	・		煮こぼれ防止, 露受け
A47J 27/00,103@H	・		内鍋, 内鍋の支持
A47J 27/00,103@J	・		側部, 肩部
A47J 27/00,103@K	・・		側部ヒータ, センサ, 肩部ヒータ, センサ
A47J 27/00,103@L			ヒータ部(側部, 肩部, 蓋ヒータは除く)
A47J 27/00,103@M			感熱部(側部, 肩部, 蓋センサは除く)
A47J 27/00,103@N			蓋(蓋ヒータ, 蓋センサを含む)
A47J 27/00,103@P	・		蓋の開閉機構
A47J 27/00,103@Q			把手
A47J 27/00,103@R			表示, 操作パネル部
A47J 27/00,103@S	・		スイッチ, タイマー
A47J 27/00,103@Z			その他(攪拌部等)
A47J 27/00,104@¥	・・・		電気鍋
A47J 27/00,104@A			本体構造
A47J 27/00,104@B			ヒータ部の構造
A47J 27/00,104@Z			その他
A47J 27/00,105@¥	・・・		ガス炊飯器
A47J 27/00,105@A			本体構造
A47J 27/00,105@B			加熱部の構造
A47J 27/00,105@Z			その他
A47J 27/00,106@¥	・		鍋, 釜以外の加熱用調理器
A47J 27/00,107@¥	・・		高周波調理用容器
A47J 27/00,108@¥	・・		酒燗器
A47J 27/00,109@¥	・		制御
A47J 27/00,109@A			炊飯器の制御
A47J 27/00,109@B	・		全自動炊飯器の自動制御
A47J 27/00,109@C	・		おかゆ用炊飯制御
A47J 27/00,109@D	・		玄米用炊飯制御
A47J 27/00,109@E	・		他の特殊炊飯用制御
A47J 27/00,109@F	・		吸水工程における制御
A47J 27/00,109@G	・		加熱調理時の制御
A47J 27/00,109@H	・・		沸騰時
A47J 27/00,109@J	・・		蒸らし時
A47J 27/00,109@K	・		保温時の制御

FI	グループ/識別階層(ドット)	分識階層(ドット)	説明
A47J 27/00,109@L			他の加熱調理器の制御
A47J 27/00,109@M			タイマー制御
A47J 27/00,109@N		・	開始タイマー機構
A47J 27/00,109@P			表示, 警報
A47J 27/00,109@Q			沸騰時の検知
A47J 27/00,109@R			量の検知
A47J 27/00,109@S			異常検知, その処理
A47J 27/00,109@T		・	停電, 一時断電対策の検知
A47J 27/00,109@U			内鍋, 調理物の有無
A47J 27/00,109@Z			その他
A47J 27/02	・		増大させた加熱面を有するもの
A47J 27/022	・・		増大させた底面を有するもの
A47J 27/024	・・		容器外側に突き出た液加熱チューブを有するもの
A47J 27/026	・・		加熱ガス循環用として容器内を通る導管を有するもの
A47J 27/04	・		食料品の蒸気調理用; 蒸気による果実ジュースしぼり器
A47J 27/04@A			蒸し器の構造
A47J 27/04@B	・		加熱源を備えたもの
A47J 27/04@C	・		蒸気発生部と蒸し部が一体の容器
A47J 27/04@D	・		蒸気発生部と蒸し部が別体の容器
A47J 27/04@E	・		蒸気発生部, 蒸気供給部に特徴
A47J 27/04@F	・		蒸し皿, 中箕
A47J 27/04@Z	・		その他
A47J 27/05	・・		積重ね蒸気調理具, すなわち, 加熱調理容器間の蒸気気密ジョイントにより使用中積重ねるもの(積重ね加熱調理容器一般27/13)
A47J 27/06	・		家庭用蒸気湯わかし
A47J 27/08	・		加圧加熱調理器; そのための密閉装置
A47J 27/08@A			本体構造
A47J 27/08@B	・		蓋と容器の密閉構造, ロック機構
A47J 27/08@C	・・		回動式
A47J 27/08@D	・・		外掛式
A47J 27/08@E	・・・		ネジ・弾性体を用いるもの
A47J 27/08@F	・・		内掛式
A47J 27/08@G	・		弁の構造
A47J 27/08@Z			その他
A47J 27/082	・・		同時に異種の食料品を別々に調理するための挿着具を有するもの; そのための挿着具(加熱調理容器の挿着具一般36/16)
A47J 27/084	・・		調節可能の容積を有するもの; 積重ね加圧加熱調理器
A47J 27/086	・・		加熱手段の備えつけられているもの(加熱手段への自動スイッチの適用27/62)
A47J 27/088	・・		高周波加熱に適合するもの
A47J 27/09	・・		安全装置
A47J 27/092	・・・		開口前に自動的に圧力降下する装置
A47J 27/10	・		家庭用湯浴付加熱調理容器
A47J 27/12	・		複合加熱調理容器
A47J 27/122	・・		容器相互の形状を用いて一組にしたもの, 例. 扇形にしたもの
A47J 27/13	・・		積重ね加熱調理容器
A47J 27/14	・		ホテル, レストラン, または売店で用いる加熱調理容器
A47J 27/14@A			煮炊装置
A47J 27/14@B	・		バッチ式
A47J 27/14@C	・・		タンク式
A47J 27/14@D	・・		傾倒式
A47J 27/14@E	・・		釜式[茹で釜]
A47J 27/14@F	・・・		茹で麺器・そばかまど

FI	グループ/識別階層(ドット)	分識階層(ドット)	説明
A47J 27/14@G		...	箱型容器内煮炊装置〔自動炊飯器〕
A47J 27/14@H		・	連続式
A47J 27/14@J		・・	連続式茹で麺装置
A47J 27/14@K		・・	連続式炊飯装置
A47J 27/14@L		・・	連続式煮炊装置〔スクリューコンベア〕
A47J 27/14@N			煮炊・蒸煮装置の部分・細部
A47J 27/14@P		・	釜蓋〔傾倒式釜用〕
A47J 27/14@Q		・	攪拌装置〔傾倒式釜用〕
A47J 27/14@Z			その他のもの
A47J 27/16	・・		蒸気で加熱するもの
A47J 27/16@A			バッチ式
A47J 27/16@B		・	タンク式
A47J 27/16@C		・	傾倒式
A47J 27/16@D		・	蒸し釜, 蒸煮室
A47J 27/16@E		・・	多段状蒸し器
A47J 27/16@F			連続式
A47J 27/16@G		・	コンベア式
A47J 27/16@H		・・	スクリューコンベア, ロータリーコンベア
A47J 27/16@Z			その他のもの
A47J 27/17	...		蒸気ジャケットを有するもの
A47J 27/18	・・		湯浴で加熱するもの
A47J 27/20	・		ハム煮器
A47J 27/21	・		湯わかし器, 例. やかん
A47J 27/21,101@¥	・・		加熱源を有するもの, 例: 電気ポット
A47J 27/21,101@A			加熱源を有するもの例電気ポット
A47J 27/21,101@B		・	特殊湯わかし
A47J 27/21,101@C		・	電気ポットの一般構造(本体構造)
A47J 27/21,101@D		・・	貯湯容器
A47J 27/21,101@E		・・	把手
A47J 27/21,101@F		・・	装着具, 付属具
A47J 27/21,101@G		・・	回転機構部
A47J 27/21,101@H		・	プラグ部
A47J 27/21,101@J		・	ヒータ部
A47J 27/21,101@K		・	感熱部
A47J 27/21,101@L		・	表示, 操作部
A47J 27/21,101@M		・・	水量表示
A47J 27/21,101@N		・	注水機構(出湯機構)
A47J 27/21,101@P		・・	受湯部
A47J 27/21,101@Q		・	蓋部
A47J 27/21,101@R		・・	蓋の開閉機構
A47J 27/21,101@S		・・	蒸気抜き構造
A47J 27/21,101@T		・	制御
A47J 27/21,101@U		・・	プログラム制御
A47J 27/21,101@V		・・	温度制御
A47J 27/21,101@W		...	沸騰の検知
A47J 27/21,101@Z			その他のもの
A47J 27/21,102@¥	・・		加熱源を有しないもの, 例: やかん
A47J 27/21,102@A			加熱源を有しないもの例やかん
A47J 27/21,102@B		・	加熱に関する構造
A47J 27/21,102@C		・	蓋, 蓋の開閉構造
A47J 27/21,102@D		・	注水口, 注水口の開閉
A47J 27/21,102@E		・	装着具, 付属具
A47J 27/21,102@F		・	表示

FI	グループ/識別階層(ドット)	分識階層(ドット)	説明
A47J 27/21,102@G		・	把手
A47J 27/21,102@Z			その他のもの
A47J 27/212	・・		通報手段を有するもの、例. 笛付やかん(通報するミルクわかし容器27/57)
A47J 27/212@A			蓋、本体に設けた鳴笛機構
A47J 27/212@B			注水口に設けた鳴笛機構
A47J 27/212@Z			その他のもの
A47J 27/56	・		煮こぼれ防止、例. ミルクの煮こぼれ防止(ミルクを処理する酪農装置の中で、泡を防止または消失させる器具A01J11/02; 沸騰中の発泡防止一般B01B1/02)
A47J 27/57	・・		水または蒸気ジャケットを有するミルクわかし容器、例. 通報手段を有するもの
A47J 27/58	・・		あふれた液体を集める溝またはおおいを有する調理用具
A47J 27/60	・・		じょうご状挿着具; 調理用具の底に設ける溝付き板
A47J 27/62	・・		加熱器のスイッチを切断して熱の供給源を自動的に制御するかまたは加熱調理容器を自動的に持上げる装置によるもの
A47J 27/64	・・・		加熱調理容器を自動的に持上げる装置によるもの(熱湯から自動的に卵を持上げる装置29/04)
A47J 29/00			卵加熱調理器
A47J 29/02	・		卵または落し卵用; 時限加熱調理器
A47J 29/04	・・		熱湯から自動的に卵を持上げる装置を有する卵加熱調理器
A47J 29/06	・		卵の把持具; 煮沸中の卵支持具
A47J 33/00			組込みの加熱装置を持たないキャンピング用加熱調理装置(一つのバーナーを有する旅行用調理器36/26; 灯油, ガソリン, アルコール, または類似のものにより加熱する他の旅行用加熱調理器F24C)
A47J 36/00			加熱調理容器の部品, 細部または付属具(加熱調理容器の細部は, 27/00~33/00中のいずれか一つのグループに分類された特定の加熱調理容器に限定されるものであれば27/00~33/00が優先; 加熱調理容器の加熱装置一般F24)
A47J 36/00@A			温度表示
A47J 36/00@B			容器にしやもじ等の収納・支持手段を設けたもの〔例. 鍋体に突出部, 切欠部を設けしやもじを保持するもの; 蓋体にのみ形成→36/16D; 蒸気抜きのためのもの→36/06E; 炊飯器に付けたしやもじ受, A47J47/16Jにも付与〕
A47J 36/00@Z			その他のもの〔例. 水位計〕
A47J 36/02	・		特定材質, 例. 銅または断熱材着による重い底部, の選択
A47J 36/02@A			金属のみからなるもの〔例. 金属, 合金; 金属-金属はりあわせ, クラッド, メッキ〕
A47J 36/02@B			金属と非金属とを組合せたもの〔非金属のみからなるもの, 36/04, 空隙部に非金属を持つもの(例. 蓄熱, Z)〕〔例. 塗装, 被覆〕
A47J 36/02@Z			その他のもの〔例. 蓄熱材・36/04, ヒートパイプ, 油含浸〕
A47J 36/04	・・		非金属材
A47J 36/06	・		加熱調理容器用蓋またはおおい
A47J 36/06@A			蓋のつまみ, 蓋についたとつて〔B~G優先〕〔温度計つきつまみ→36/00A〕〔本体の把手, 45/00, 笛付, 27/212にも分類, D優先, 温度表示, 36/00A, 蓋保持に特徴があるもの, 36/12にも分類〕
A47J 36/06@B			二重蓋
A47J 36/06@C			分割できる蓋
A47J 36/06@D			しやもじ等の支持手段を有するもの
A47J 36/06@E			蒸気孔等の開口のあるもの〔つまみ部分に開口→A〕〔網体で構成したものを含む〕〔A, D優先〕
A47J 36/06@F			多段蒸煮用蓋〔蓋でも加熱調理するもの〕
A47J 36/06@G			ガラス製蓋, ガラス窓付蓋

FI	グループ/識別階層(ドット)	分識階層(ドット)	説明
A47J 36/06@Z			その他のもの〔例. のぞき窓〕
A47J 36/08	..		容器からの排水用
A47J 36/10	..		閉蓋装置(加圧加熱調理器用27/08)
A47J 36/12	..		開放時に容器上で蓋を保持する装置
A47J 36/14	·		注出口, 例. 容器と別体のもの(噴水口一般B05B1/22)
A47J 36/16	·		挿着具
A47J 36/16@A			おとし蓋
A47J 36/16@Z			その他のもの
A47J 36/18	..		内部にかごを挿着した煮沸器または煮沸具, 例. ジャガイモ加熱調理
A47J 36/20	..		加熱調理用具内側に置かれる有孔底板または有孔容器
A47J 36/22	...		線状挿着具(デーパーアットフライヤー用37/12)
A47J 36/24	·		加温装置
A47J 36/26	..		特にバーナーによる飲料または食品入れ容器の加温器; 旅行用加熱調理器, 例. 単一のバーナーで灯油またはガソリンを使うもの
A47J 36/28	..		発熱反応により熱, 例. 生石灰と水の接触によつて生じる熱, を生ずる加温装置
A47J 36/30	..		燃焼カートリッジまたはその他の化学物質を利用する加温装置
A47J 36/32	·		時限制御の点火機構または警報装置
A47J 36/34	·		加熱調理容器の支持具
A47J 36/36	·		固定または可動設置され, 熱の放射を最小にする加熱調理具の遮へい物または外套
A47J 36/38	·		加熱調理用具からの蒸気を抜き出すまたは凝縮するためのもの(家庭ストーブまたはレンジから調理時のくん煙除去F24C15/20)
A47J 36/40	·		加熱調理容器の修繕用の漏洩防止装置
A47J 36/42	·		かん石(scale), すなわち, 湯あか(fur)または類似のもの, の沈でん防止装置

なお、FIハンドブックの情報については、

<http://www5.ipdl.ncipi.go.jp/pmgs1/pmgs1/pmgs>

から入手することができます。

1-3 Fターム

4B054		業務用加熱調理器 A47J27/14-27/18									
AA	AA00	AA01	AA02	AA03	AA04	AA05	AA06	AA07			
	種類	・調理器	・釜・タンク	・傾斜釜	・回転式の釜	・管・パイプ	・加熱室・蒸煮室	・せいろを用いる蒸し			
			AA12	AA13	AA14		AA16	AA17			
			・加圧・減圧下に処理するもの	・複数の調理器からなるもの	・異なる加熱処理機能を有するもの		・バッチ式	・連続式			
		AA21		AA23			AA26			AA30	
		・かまど・調理台		・付帯設備			・車載用			・その他	
AB	AB00	AB01	AB02	AB03	AB04	AB05	AB06				
	処理の種類	・煮る・炊く	・茹でる	・蒸す	・揚げる	・炒める	・焼く				
		AB11	AB12	AB13		AB15		AB17		AB20	
		・温める	・解凍	・冷やす		・2以上の処理を行うもの		・殺菌		・その他	
AC	AC00	AC01	AC02	AC03	AC04	AC05	AC06	AC07	AC08	AC09	
	調理対象物	・穀物	・米	・豆	・小豆	・餡	・大豆	・呉・豆乳	・野菜・果実	・芋	
		AC11	AC12	AC13	AC14		AC16	AC17		AC20	
		・畜産物	・水産物	・麺・パスタ	・菓子・パン		・包装体	・粉体		・その他	
BA	BA00	BA01	BA02	BA03	BA04	BA05	BA06		BA08	BA09	BA10
	加熱1(加熱源の種類)	・蒸気	・直接加熱	・調理器内で発生した蒸気による	・液体中への吹き込み	・間接加熱	・パイプによるもの		・電気	・抵抗加熱	・高周波・マイクロ波
		BA11	BA12		BA14	BA15	BA16		BA18	BA20	
		・バーナー	・ガス		・赤外線	・遠赤外線	・加熱空気		・複数の加熱源を用いるもの	・その他	
BB	BB00	BB01	BB02	BB03	BB04		BB06	BB07	BB08	BB09	
	加熱2(加熱源の構造等)	・加熱源の構造・形状	・給熱媒体発生部の機構、構造	・蒸気発生部	・加熱空気発生部		・ガス・蒸気供給部に特徴	・噴出部の構造	・噴出の方向	・噴出部の動くもの	
		BB11	BB12								
		・加熱源の配置	・複数箇所に設けられたもの								
BC	BC00	BC01	BC02	BC03	BC04	BC05	BC06	BC07	BC08		
	加熱3(加熱のための容器等の機構、構造)	・加熱・加温	・凹凸・フィン	・調理容器外部に加熱用のパイプ	・熱気流通路	・調理容器内部に熱気流通路をもつもの	・二重構造をもつ調理容器	・間に液状熱媒体を入れたもの	・遮熱、断熱部を有するもの		
		BC11	BC12	BC13		BC15				BC19	
		・加熱補助用部材	・対流制御用	・湯流案内用		・加温、予熱のためのもの				・冷却	
CA	CA00	CA01	CA02	CA03	CA04	CA05	CA06				
	構造(調理容器以外の構造、材質)	・容器頂部	・容器側部	・開閉手段	・容器底部	・開孔部	・開閉手段				
		CA11	CA12	CA13	CA14	CA15	CA16			CA19	
		・蓋部・扉部	・開閉手段	・密閉手段	・移動・支持手段	・容器内部	・容器内が多段のもの			・材質に特徴	
CB	CB00	CB01	CB02		CB04	CB05	CB06	CB07		CB10	
	内部容器・挿着具	・内部容器	・有孔体		・内部容器等の保持用部材	・内部容器等の移動用部材	・上下方向	・回転		・その他	
CC	CC00	CC01	CC02	CC03	CC04	CC05	CC06				
	供給・排出用部材	・処理物の供給・排出用部材	・供給用	・排出用	・バルブ、弁を用いるもの	・スクリューによるもの	・ロータリー式のものによる				
		CC11	CC12	CC13	CC14	CC15	CC16	CC18	CC19		
		・処理物以外の供給・排出用部材	・給排水用部材	・給水・給湯用	・排水用	・貯水・貯湯用	・給排水用部材	・排気用	・バルブ、弁の構造に特徴	・ノズルの位置、構造に特徴	
CD	CD00	CD01	CD02	CD03	CD04	CD05	CD06	CD07		CD10	
	攪拌・混合用部材	・機械式	・回転式	・水平面での回転	・下部からの駆動	・垂直面での回転	・羽根、ブレードの構造	・掻きとり用		・その他	
CE	CE00	CE01	CE02		CE04	CE05	CE06	CE07			
	その他の部材	・処理物の保持・固定用部材	・処理物の移動用部材		・調理に付随する処理用	・前処理用	・後処理用	・分離用			
		CE11	CE12	CE13	CE14	CE15	CE16	CE17	CE18	CE19	CE20
		・調理器の移動・支持用部材	・傾動のためのもの	・計量用部材	・調味料等の添加用部材	・不要物の除去用部材	・露滴対策用部材	・調理器洗浄用部材	・容器類取り扱用装置	・調理容器収納設備・キャビネット	・その他

CG	CG00	CG01	CG02	CG03	CG04	CG05	CG06	CG07	CG08	CG09	CG10
	搬送	・コンベアによるもの	・搬送板を有するもの	・収納器を有するもの	・収納器の構造に特徴のあるもの	・容器を搬送するためのもの	・スクリーンコンベア	・ロータリー式ののものによる	・容器の反転により搬送するもの	・液体の流れによるもの	・その他
CH	CH00	CH01	CH02	CH03	CH04	CH05					
	検出・制御	・検出	・温度	・圧力	・時間	・液量・レベル					
		CH11	CH12	CH13	CH14	CH15	CH16			CH19	
		・制御	・温度	・圧力	・時間	・液量・レベル	・流量			・報知・表示	

4B054 F ターム解説 (抜粋)

技術内容

【PCカバー範囲】

A47J27/ 14~ 27/ 18

【テーマ技術の概要】

ホテル、レストラン、売店等で用いられる食品の加熱調理を行う器具、装置、および、工場で用いられる大型の加熱調理用装置を対象としている。

Fタームの説明

【A 種類】

AA00 種類

技術内容により、調理器 (AA01~ 17)、かまど 調理台 (AA21)、付帯設備 (AA23)、またはその他 (A A30)に関するものに分け、それぞれのタームを付与している。
さらに、該当しているならば、車載用のターム (AA26)を付与している。

AA01 調理器

調理が釜・タンク等の容器、管・パイプ、加熱室 蒸煮室、せいろを用いる蒸し器のいずれで行われるかによりタームを付与している。

次に、調理対象物の仕込がバッチ式か連続式かで付与している。

さらに、該当しているならば、圧力容器、複数の調理器からなるもののタームを付与している。

AA02~ 07に該当していないものはこのタームを付与している。

調理器の特定されない付属部材等 (例 .内部容器)もこのタームを付与している。

AA02 ・釜・タンク

釜、タンク等の容器 (槽、鍋等を含む)内で調理するもの。

容器にいれて加熱室 蒸煮室で処理がおこなわれるもの

AA06 (・加熱室 蒸煮室)

AA03 ・傾倒釜

内容物の取り出し等のため、水平軸の回りを回動 (1回転以下)し得るもの。反転できる釜。

回転式の釜であって傾倒するもの AA04 (・回転式の釜)

AA04 ・回転式の釜

処理中に回転するもの。

傾倒釜を回転式と呼ぶこともあるので注意。

AA05 ・管・パイプ

直径より長さが著しく大きいもの。らせん状のものも含む。

原則として内部に攪拌羽根等のないもの。

内部にスクリー コンベアを有するもの

AA02 (・釜・タンク)

AA06 ・加熱室 蒸煮室

蒸気、熱風、ヒーター等により加熱、蒸煮が行われる空間 (釜、タンク等を除く)を有するもの。

例 .開閉部を有する箱型の容器内で処理を行うもの、通路内を搬送される間に処理が行われるもの。

湯槽内を通過する間に処理されるもの AA02 (・釜・タンク)

AA07 ・せいろを用いる蒸し器

せいろを用いて蒸煮するもの。その上に直にせいろを載せる蒸気発生器を含む。

蒸煮室内にせいろが置かれるもの AA06 (・加熱室 蒸煮室)

AA12 ・加圧、減圧下に処理するもの

加圧下、または減圧下に処理を行うためのもの。

- AA13 ・複数の調理器からなるもの
調理器を直列、または並列に複数配置するもの。
- AA14 ・異なる加熱処理機能を有するもの
複数の調理器が、異なる加熱処理機能を有するもの。
例 .蒸煮 + 煮炊。
- AA16 ・バッチ式
毎回一定量を仕込み、処理するもの。
- AA17 ・連続式
連続的に仕込み、処理するもの。
- AA21 かまど 調理台
調理容器を載置し、加熱するための構造を有するもの。
- AA23 付帯設備
加熱調理器と別体となった調理のための設備。
例 .調理器と別体となったボイラ。
調理器と同体、または内部に置かれるもの AA01(調理器)~
- AA26 車載用
自動車、または自動車が牽引する車に載せて使用するもの。
- AA30 その他

【AB 処理の種類】

- AB00 処理の種類
明細書に記載される処理の内容によりタイプ分けしている。
- AB01 煮る 炊く
蒸米 AB03(蒸す)
- AB02 ・茹でる
熱湯(少量の塩が入れられることもある)による処理。
塩以外の調味料を用いるもの AB01(煮る 炊く)
- AB03 蒸す
処理物に直接蒸気が作用することによる処理。蒸煮。
蒸気を加熱源として炊飯するもの AB01(煮る 炊く)
- AB04 揚げる
- AB05 炒める
煎るを含む。
- AB06 焼く
蒸焼きを含む。
- AB10 温める
温める結果としての処理を含む。
例 .発酵。
- AB11 ・解凍
- AB12 冷やす
例 .加熱処理後に冷却する点に特徴のあるもの。
- AB15 ・2以上の処理を行うもの
連続して、または同時に2以上の処理を行うもの。
- AB17 殺菌
- AB20 その他

【AC 調理対象物】

- AC00 調理対象物
明細書に記載される調理の対象となるものにタームを付与している。
また、該当しているならば包装体 (AC16)、粉体 (AC17)のタームを付与している。
- AC01 穀物
- AC02 ・米
- AC03 豆
- AC04 ・小豆
餡にするもの AC05(・・餡)
- AC05 ・・餡
- AC06 ・大豆
呉・豆乳にするもの AC07(・・呉・豆乳)
- AC07 ・・呉・豆乳
- AC08 野菜 果実
例 .くゝ
- AC09 ・芋
こんにゃく、しらたきを含む。
- AC11 畜産物
例 .肉、畜肉ハム、ソーセージ、卵。
- AC12 水産物
例 .魚、たこ、海老、貝、海藻、蒲鉾、なまこ。
水産練製品を含む。
例 .かまぼこ、はんぺん。
- AC13 麺・パスタ
例 .茹麺、焼きそば、スパゲッティ。
- AC14 菓子・パン
- AC16 包装体
- AC17 粉体
- AC20 その他
例 .弁当、おでん、餃子、しゅうまい、茶碗蒸し。

【BA 加熱1 (加熱源の種類)】

- BA00 加熱1 (加熱源の種類)
処理物を加熱するための給熱源の種類により、または調理のための液体 (茹で湯等)、処理物を浸漬加熱するための液体、二重構造の加熱調理器において間に入れられている熱媒体としての液体、湯煎に用いられる液体の加熱を行う給熱源の種類によりタームを付与している。
蒸気、加熱空気を発生させるための給熱源には原則としてタームを付与していない (特定の加熱源を用いて発生させることに技術的な特徴があるならば、その加熱源のタームを付与している)。
- BA01 蒸気
- BA02 ・直接加熱
蒸気と処理物、または処理物が入った液体とが直接接触するもの。
- BA03 ・・調理器内で発生した蒸気による
- BA04 ・・液体中への吹き込み
- BA05 ・間接加熱
熱交換により蒸気のもつ熱を利用するもの。

- 処理物の入った容器を蒸気により加熱するもの。
例 .スチームジャケット。
- BA06 ..パイプによるもの
パイプを用いて熱交換を行うもの。
- BA08 電気
例 .赤外線ランプ、誘導加熱。
- BA09 ・抵抗加熱
例 .電気ヒーター。
- BA10 ・高周波 ・マイクロ波
- BA11 ・バーナー
燃焼によるもの。
ガス以外の燃焼によるもの。(例 .重油バーナー)
燃料の特定されないもの。
- BA12 ・ガス
- BA14 赤外線
赤外線ガスバーナー、赤外線ランプ、赤外線ヒーターについては、該当しているタームと両方を付与している。
- BA15 ・遠赤外線
遠赤外線ヒーター等については、該当しているタームと両方を付与している。
- BA16 加熱空気
排気の持つ熱を、単に排出する途中で利用するものには給熱源のタームを付与し、このタームは付与していない。(給熱源の不明なものを除く)
例 .ガスの排熱の利用 BA12(・ガス)
- BA18 複数の加熱源を用いるもの
加熱のために異なる複数の手段を用いるものは、おのおののタームを付与し、さらにこのタームを付与している。
例 .
電気ヒーター + マイクロ波。
蒸気の液体中へ吹き込み + スチームヒーターパイプ。
- BA20 ・その他

BB 加熱2 (加熱源の構造等)】

- BB00 加熱2 (加熱源の構造等)
- BB01 加熱源の形状 構造
例 .電気ヒーターの形状。
加熱源となる蒸気等を発生、供給する部分を含む。
- BB02 ・給熱媒体発生部の機構、構造
給熱媒体を再加熱し、循環するための装置を含む。
- BB03 ..蒸気発生部
- BB04 ..加熱空気発生部
- BB06 ・ガス、蒸気供給部に特徴
例 .ガスバーナーの構造に特徴。
石油、ガソリン等によるものも含む。
給熱媒体発生部から調理器までの供給経路に特徴のあるもの。
例 .蒸気の供給を調節して温度を変えるもの。
供給のための機構を含む。

- 例 加熱用蒸気供給量調整バルブ。
- BB07 ・・ 噴出部の構造
噴出部、噴出孔の形状、構造に特徴のあるもの。
- BB08 …… 噴出の方向
蒸気、火炎を特定の方向に噴出することによって特徴のあるもの。
- BB09 …… 噴出部の動くもの
例 攪拌棒から蒸気を噴出するもの、スクリーコンベアの軸部から蒸気を噴出するもの。
- BB11 加熱源の配置
- BB12 ・複数箇所に設けられたもの

【BC 加熱3 (加熱のための容器等の機構、構造)】

- BC00 加熱3 (加熱のための容器等の機構、構造)
例 加熱効率の向上のための加熱容器の構造。
- BC01 加熱 加温
加熱のために採用された機構、構造によりタームを付与している。
さらに、加温、予熱のためのものであるならばBC15を付与している。
- BC02 ・凹凸、フィン
表面積を増大させるために凹凸、フィンを設けたもの。
- BC03 ・調理容器外部に液加熱用のパイプ
- BC04 ・熱気流通路
- BC05 …… 調理容器内部に熱気流通路をもつもの
- BC06 …… 二重構造をもつ調理容器
覆い、外套を有するものを含む。
例 スチームジャケットを有するもの。
- BC07 …… 間に液状熱媒体を入れたもの
- BC08 ・遮熱、断熱部を有するもの
- BC11 ・加熱補助用部材
例 蒸気の流れを方向付ける仕切板。
- BC12 …… 対流制御用
- BC13 …… 湯流案内用
湯の流れを方向付けるもの。
凹凸、フィン、熱気流通路等により 特定方向の湯の流れを生じさせることを目的とするものは、それぞれのタームと共に、このタームも付与している。
- BC15 ・加温、予熱のためのもの
- BC19 冷却

【CA 構造 (調理容器自体の構造、材質)】

- CA00 構造 (調理容器自体の構造、材質)
加熱のため以外の構造に特徴。
調理容器自体の構造、形状に特徴のあるとき、その構造、形状が採用されている部位によりタームを付与している。
- CA01 容器頂部
釜の上縁部を含む。
- CA02 容器側部

- CA03 ・開閉手段
- CA04 容器底部
- CA05 ・開孔部
- CA06 ・開閉手段
- CA10 蓋部、扉部
- CA12 ・開閉手段
- CA13 ・密閉手段
- CA14 ・移動・支持手段
- CA15 容器内部
- CA16 ・容器内が多段のもの
- CA19 材質に特徴

【CB 内部容器、挿着具】

- CB00 内部容器、挿着具
内部容器、挿着具に特徴のあるもの、または内部容器、挿着具の保持、移動用の部材に特徴のあるものは、それぞれ該当しているタームを付与している。
- CB01 内部容器
内部容器とは、処理物を収容し、さらに釜・タンク等の容器内に置かれるか、または加熱室・蒸煮室中に置かれる容器。
- CB02 ・有孔体
網状体（部分的に網状であるものを含む）を含む。
- CB04 内部容器等の保持用部材
内部容器、挿着具を保持するために設けられたもの。
- CB05 内部容器等の移動用部材
調理器内の入口から出口に向かって移動させるもの
CG00（搬送）
処理物それ自体を移動させるもの
CE02（処理物の移動用部材）
- CB06 ・上下方向
- CB07 ・回転
反転を含む。
- CB10 その他
例 .調理容器の中に固着されないで置かれるもので、容器以外のもの。

【CC 供給・排出用部材】

- CC00 供給・排出用部材
- CC01 処理物の供給・排出用部材
処理物の供給・排出に特徴があるならばCC02、CC03を付与し、さらに、CC04～06の該当するタームを付与している。
調理器に処理物を循環させるものは、このタームを付与している。
処理物を調理容器の供給部から排出部まで連続的に移動させるもの
CG00（搬送）
- CC02 ・供給用
- CC03 ・排出用

- CC04 ・バルブ、弁を用いるもの
- CC05 ・スクリーによる
- CC06 ・ロータリー式のものによる
- CC11 処理物以外の供給 排出用部材
給熱源は考えない、加熱用の蒸気の供給 BB01~
- CC12 ・給排水用部材
- CC13 ・給水 給湯用
- CC14 ・排水用
- CC15 ・貯水 貯湯用
- CC16 ・給排気用部材
給湿のための蒸気の供給はこのタームを付与している。
- CC17 ・排気用
- CC18 ・バルブ、弁の構造に特徴
- CC19 ・ノズルの位置、構造に特徴

【CD 攪拌・混合用部材】

- CD00 攪拌・混合用部材
- CD01 機械式
例 .回転ドラム式のもの。
- CD02 ・回転式
攪拌用部材自体が回転するもの。
回転の方向によりCD03~05を付与し、該当しているならばCD06,07も付与している。
攪拌羽根が水平面、垂直面で同時に回転するもの、回転軸の傾いたものはこのタームを付与している。
米飯をほぐす回転するピンも含む。
- CD03 ・水平面での回転
- CD04 ……下部から駆動
- CD05 ・垂直面での回転
スクリーコンベア CG06(…スクリーコンベア)
- CD06 ・羽根、プレートの構造
攪拌のための羽根、プレートの構造に特徴のあるもの。
- CD07 ・掻きとり用
壁面の付着物を掻きとる作用をするもの。
- CD10 ・その他
例 .バブリング式。
ガスの吹き込みによる攪拌を行うもの。

【CE その他部材】

- CB~CDに属さない調理器に付属する部材。
供給 排出、攪拌 混合以外の処理用部材。
- CE00 その他部材
CB~CDに属さない調理器に付属する部材。
供給 排出、攪拌 混合以外の処理用部材。
- CE01 処理物の保持 固定用部材
処理物の単なる入れ物 (例 .単なる内部容器)は含まない。

- CE02 処理物の移動用部材
処理物を調理容器の供給部から排出部まで連続的に移動させるもの
CG00 (搬送)
内部容器に入っている処理物の移動
CB05 (内部容器等の移動用部材)
- CE04 調理に付随する処理用
主要な調理工程以外の処理に用いられるものを含む。
例 . 予備加熱、加熱処理後の熟成。
- CE05 ・前処理用
- CE06 ・後処理用
- CE07 ・分離用
- CE11 調理器の移動 支持用部材
- CE12 ・傾動のためのもの
調理器、調理容器を傾けるためのもの。
傾いたままの状態を保つために用いられる部材を含む。
- CE13 計量用部材
- CE14 調味料等の添加用部材
- CE15 不要物の除去用部材
例 . 泡の除去、油の除去。
- CE16 露滴対策用部材
- CE17 調理器洗浄用部材
- CE18 容器類取り扱い用装置
搬送のためのもの CG00 (搬送)
- CE19 調理用器収納設備 キャビネット
- CE20 その他

【DG 搬送】

- CG00 搬送
- CG01 ・コンベアによるもの
- CG02 ・搬送板を有するもの (例 . スクレーパコンベア)
- CG03 ・収納器を有するもの (例 . バケットコンベア)
コンベアに収納器が取り付けられているもの。
コンベアとは別体の容器をコンベアにより運ぶもの CG05
- CG04 ・・収納器の構造に特徴のあるもの
- CG05 ・容器を搬送するためのもの
コンベアとは別体の容器をコンベアにより運ぶもの。
- CG06 ・スクリュウコンベア
- CG07 ・ロータリー式のものによる
- CG08 容器の反転により搬送するもの
- CG09 液体の流れによるもの
- CG10 その他

【DH 検出 制御】

- CH00 検出 制御

検出、制御における方法、手段、部位等に技術的な特徴がないものにはタームを付与していない。
CH01, CH11を選択した場合は、その内容を表す用語をフリーワードとして選択している。

CH01 検出

CH02 ・温度

CH03 ・圧力

CH04 ・時間

CH05 ・液量、レベル

CH11 制御

CH12 ・温度

CH13 ・圧力

CH14 ・時間

CH15 ・液量、レベル

CH16 ・流量

温度の制御を目的とするもの。

例 .ガス流量の制御による温度制御 CE12(・温度)

CH19 報知、表示

「観点」タームおよび「その他のターム」の利用上の注意点

観点ターム中に適切なタームがない場合は「その他」のタームに付与し、「その他」のタームがない場合にはワンドットタームのうち該当しているものに付与している。観点を表すターム(記号00)には付与していない。

下位概念のタームで十分に把握されている技術については、上位概念のタームを付与していない。

下位概念のタームに複数該当している場合は、別に指示がなければ該当している全てのタームに付与している。

複数のタームの間でいずれを付与すべきか不明瞭な場合は、両方のタームを付与している。

4B055		加熱調理器									
		A47J27/00-27/13;27/20-29/06;33/00-36/42									
AA	AA00	AA01	AA02	AA03	AA04	AA05	AA06	AA07	AA08	AA09	AA10
	加熱調理器の種類	・調理容器、調理器	・炊飯器	・電気炊飯器	・ガス炊飯器	・保温付(式)、ジャー炊飯器	・組み込みタイプ	・全自動、自動調理装置	・圧力鍋	・電磁誘導調理用	・電子レンジ用容器
			AA12	AA13	AA14	AA15	AA16	AA17			
			・電気鍋	・プレート、プレート調理器	・ほうこう鍋	・土鍋	・簡易調理用	・食品容器兼用			
		AA22	AA23		AA24		AA26	AA27	AA28	AA29	
		・蒸気調理器、蒸し器	・せいろ	・釜(茶釜→AA38)			・特定食品(米以外)調理(容)器(FW)	・おでん鍋	・卵加熱調理器	・レトルト食品調理器	
		AA31	AA32	AA33	AA34	AA35	AA36	AA37	AA38		
		・加熱容器、加熱器(AA01-29を除く)	・湯沸かし器	・やかん	・電気ポット	・保温付き	・特殊用途;自動車用、携帯用	・温水器(機)	・茶釜		
			AA42		AA44				AA48	AA50	
			・ミルク加熱器、ミルク沸かし器		・酒かん器				・野外用加熱調理器	・その他(FW)	
BA	BA00	BA01	BA02	BA03	BA04	BA05	BA06	BA07	BA08	BA09	BA10
	目的、効果	・安全性、信頼性	・過熱、過昇温	・蒸気、加熱空気、火傷防止	・内容物の遮蔽	・操作ミス、誤操作	・電気、感電、短絡、静電気	・圧力・過圧	・警告、報知	・精度向上;検出精度	・誤動作防止・対応
			BA12	BA13	BA14	BA15	BA16	BA17			
			・から炊き防止	・耐熱性、寸法安定性、変形防止、断熱性	・腐食防止、劣化防止、耐湿性、耐久性	・強度向上、固着強度	・付属具(部品)の保護、防水	・検査用、デモンストレーション用			
		BA21	BA22	BA23	BA24	BA25	BA26	BA27	BA28	BA29	
		・効率性	・加熱、加温、熱効率、熱損失	・保温	・温度設定	・冷却、放熱	・攪拌、対流	・省エネルギー、節電	・構造の簡略化、部品数削減	・組み立て作業、取り付け作業の容易化	
		BA31	BA32	BA33	BA34	BA35	BA36	BA37	BA38	BA39	BA40
		・利便性、使い勝手	・防音・防振	・防煙	・多機能化、機能選択、複数用途	・省スペース、小型化、軽量化、収納容易	・加熱調理操作の容易化・短縮化	・内容物の取り出し	・着脱可能・容易	・携帯可能、使い捨て	・遠隔操作
			BA42	BA43	BA44						
			・表示	・変更、取り消し	・停電、瞬時停電						
		BA51	BA52	BA53	BA54	BA55	BA56	BA57			
		・衛生性、外観	・汚れ防止、付着防止	・煮こぼれ防止、吹きこぼれ防止、おねぼの処理	・露結、水滴、露受け、露の処理	・スケール、湯垢、カビ	・清掃容易;自己浄化	・外観、美観、見栄え			
		BA61	BA62	BA63	BA64	BA65	BA66	BA67	BA68	BA69	BA70
		・美味、栄養価、調理物の品質	・加熱方法、保温方法	・均一加熱、加熱むら防止	・一定温度保持	・二度炊き	・最適加熱調理条件	・加熱調理量	・調理物の吸水量	・焦げ防止	・焦げ付与
		BA71	BA72	BA73	BA74	BA75	BA76		BA78		BA80
		・特殊調理、特殊炊飯	・おかゆ	・玄米炊飯	・胚芽米	・炊き込み御飯、かやく御飯	・おこわ、もち米		・ファジー制御		・その他(FW)
CA	CA00	CA01	CA02	CA03	CA04	CA05	CA06	CA07	CA08	CA09	CA10
	形状・構造、付属具の部位	・加熱容器、調理容器	・底部	・底板	・側部と底部の間	・側部	・フランジ部、外縁、上端部	・ウォータースील	・水切り	・内鍋	・内鍋と外鍋の間
		CA11	CA12	CA13		CA15	CA16	CA17		CA19	CA20
		・注出口取り付け部	・注出口先端部	・加熱容器内、調理容器内;被加熱物中		・加熱容器・調理容器と外装部の間	・底部	・側部、肩部		・外装部、外周面、外枠	・脚部
		CA21	CA22	CA23	CA24	CA25	CA26				
		・蓋	・上部	・側部	・内蓋	・外蓋	・注出部の蓋				
			CA32	CA33	CA34		CA36	CA37	CA38	CA39	
			・落とし蓋	・面積可変型蓋;分割蓋	・内部可視型蓋;透明蓋、開口蓋		・片開式蓋	・外掛式蓋	・内掛式蓋	・回動式蓋	
		CA41	CA42	CA43	CA44	CA45	CA46	CA47	CA48	CA49	
		・取っ手、ハンドル、把手、挟着具	・片手式	・両手式、鍋耳式	・つるし式	・耳式	・取り付け構造部(一方のみの固定部)	・両端の固定部	・取りはずし構造部	・握り部、ハンドルカバー	
		CA51	CA52	CA53	CA54						
		・蓋のつまみ	・取り付け構造部	・ネジ部	・笛と一体						

		CA61	CA62	CA63	CA64	CA65	CA66	CA67	CA68	CA69	CA70
		・付属具部	・回路部、回路基板部	・リード線部、コード部、コード収納部	・センサー部	・表示部、警報部	・スイッチ部	・結合具部	・支持具部、保持具部	・弁部	・バックギン、ガスカート部
		CA71	CA72	CA73		CA75	CA76				
		・加熱源部	・加熱空気循環部	・蒸気、加熱空気放出部、冷却部		・付帯設備	・加熱調理器の収納庫、キャビネット				
		CA81	CA82	CA83	CA84	CA85					CA90
		・蓋閉機構部	・ロック部、フック部	・ヒンジ部	・塞押さえ部	・水位検出部					・その他(FW)
CB	CB00	CB01	CB02	CB03	CB04	CB05	CB06	CB07	CB08	CB09	
	形状・構造	・角がた、L型、T型、コの字型、格子	・丸がた、渦環、U型、ドーナツ、カール	・凸凹、溝、段、突起、リップ、くぼみ、粗面、爪	・管状	・テーバー状	・フィン、ひれ、つば	・穴、多孔、切欠き	・蒸気口	・注入口、注出口(排出口)	
		CB11	CB12	CB13	CB14	CB15	CB16	CB17	CB18	CB19	CB20
		・外套、スカート、おおい(一体型)	・折りたたみ	・通路、ダクト	・窓、とびら、ドア、引出し	・シーソー、サイフォン	・積層	・室、二重構造	・真空室	・充填室	・熱媒体室
		CB21	CB22		CB24	CB25	CB26	CB27			CB30
		・目盛り	・模様、色彩		・水平、平行	・直列、並列	・短絡、パイパス	・複数、多数			・その他(FW)
CC	CC00	CC01	CC02	CC03	CC04	CC05	CC06	CC07	CC08	CC09	CC10
	付属具1;素子、部品	・電気部品、基本的電気素子	・抵抗器、可変抵抗器	・サーミスタ	・コイル、リレー、接点、電磁石	・ダイオード;発光ダイオード	・コンデンサー、トランジスタ、真空管	・サイリスタ(SCR)、TRIAC	・コンパレータ(比較器)	・電気ヒューズ	・電源;電池、バッテリー
		CC12	CC13	CC14	CC15	CC16	CC17	CC18	CC19		
			・リード線	・端子、ターミナル、がいし	・プラグ、プラグ受け	・電源コード(コードリール→CD69)	・回路基板	・マイコン、IC、メモリー	・プログラム、既設定値、記憶内容	・デューティ率(比)	
		CC21	CC22	CC23	CC24	CC25	CC26	CC27	CC28	CC29	CC30
		・機械部品、機械要素、機械単位	・固着部品	・ヒンジ、ちょうつがい	・ビス、ねじ、リベット、ピン、くぎ	・ボルト、ナット、ワッシャ	・止め具、掛け具	・バックギン、ガスカート	・弁、コック、栓	・圧力調整弁	・安全弁
		CC32	CC33	CC34	CC35	CC36	CC37	CC38	CC39	CC40	
			・軸、たわみ軸、軸受け	・バネ、スプリング	・コイルバネ	・板バネ	・ぜんまい	・チェーン、ベルト、歯車、カム	・永久磁石(電磁石→CC04)	・おもり	・浮き(フロート)
		CC42	CC43	CC44	CC45	CC46	CC47	CC48			
			・線状物、ひも状物、棒状物、糸状物	・板状物、シート状物、フィルム状物	・仕切り板	・熱反射板、遮熱板、放熱板	・加熱板、蓄熱板	・防水板、防滴板	・化粧板、化粧シート		
		CC52	CC53	CC54	CC55	CC56	CC57	CC58	CC59		
			・容器状物、皿状物、袋状物	・露受け、汁受け、おねば(御粘)受け	・加熱皿	・網状物、格子状物	・かご状物、ざる、目皿	・すのこ	・筒状物、管状物、チューブ	・多段状物、積み重ね状物	
		CC61	CC62	CC63	CC64		CC66		CC68		CC70
		・支持具、保持具	・卵支持具	・蓋支持具	・しゃもじ掛け、しゃもじ受け		・こし器、フィルター		・外套、スカート、おおい(着脱自在)		・その他(FW)
CD	CD00	CD01	CD02	CD03	CD04	CD05	CD06	CD07	CD08	CD09	CD10
	付属品2;器具、装置	・センサー	・温度センサー	・磁力式、サーモフェライト	・抵抗式、サーミスタ	・膨張式、バイメタル	・熱電対	・重量センサー	・圧力センサー	・ガスセンサー	・湿度センサー、露結センサー
		CD11	CD12	CD13	CD14	CD15	CD16	CD17			
		・計量、計測装置	・温度計	・湿度計	・圧力計	・水位計、水量計	・光式	・電気式			
			CD22	CD23	CD24	CD25	CD26	CD27	CD28		
			・タイマー、時計	・電気式;電子式	・機械式	・カム式	・カウンタ	・重量計、容量計	・計量カップ		
		CD31	CD32	CD33	CD34	CD35	CD36	CD37	CD38	CD39	CD40
		・警報装置、報知装置	・発光装置	・警報ランプ、報知ランプ	・発音装置	・ベル、チャイム、ブザー	・笛	・口が上部	・口が側部	・リード板	・音どめ装置
		CD41	CD42	CD43	CD44	CD45	CD46	CD47	CD48		
		・表示装置	・時間、時刻の表示	・温度の表示	・重量、容量、水量の表示	・加熱調理状態、工程の表示	・デジタル表示	・アナログ表示	・画面表示		
		CD51	CD52	CD53	CD54	CD55	CD56	CD57	CD58	CD59	CD60
		・操作部;スイッチ、レバー	・押しボタン、キー	・レバー;スイッチ	・ダイヤル;スイッチ	・サーモスタット、温度ヒューズ	・スイッチング回路	・機能選択	・回転装置、モーター	・攪拌装置、攪拌羽	・ファン
		CD61	CD62	CD63	CD64		CD66		CD68	CD69	
		・ポンプ装置、ピストン	・ベローズポンプ	・加圧機、減圧機	・加湿機、乾燥機		・ブレーキ装置、クラッチ装置		・点火装置、発火装置	・電源コード収納器具;コードリール	
		CD71	CD72	CD73							CD80
		・増幅器	・A/D変換器	・送信機、受信機							・その他(FW)

DA	DA00	DA01	DA02	DA03	DA04	DA05	DA06	DA07	DA08	DA09	DA10
	加熱源の取り付け位置	・加熱容器、調理容器	・底部	・側部	・蓋	・内蓋	・外蓋	・注出部、注入口	・容器内部：被加熱物中	・付帯設備	・その他(FW)
DB	DB00 加熱源の種類	DB01 ・電気	DB02 ・抵抗加熱	DB03 ・シーズヒーター	DB04 ・加熱板に組み込まれたヒーター	DB05 ・投げ込みヒーター		DB07 ・赤外線	DB08 ・ガス	DB09 ・液体熱媒体(水、湯等)媒介	
		DB11 ・蒸気、熱風	DB12 ・直接	DB13 ・間接	DB14 ・電磁誘導、うず電流	DB15 ・高周波、マイクロ波	DB16 ・化学発熱反応	DB17 ・吸着反応熱、水和反応熱	DB18 ・酸化反応熱	DB19 ・固形燃料	
		DB21 ・主加熱源；主ヒーター	DB22 ・補助加熱源；補助ヒーター								DB30 ・その他(FW)
EA	EA00 付帯設備	EA01 ・調理物貯蔵設備；米びつ	EA02 ・洗浄設備；洗米装置	EA03 ・給水設備；水道、給水タンク	EA04 ・加熱調理器の収納庫、キャビネット	EA05 ・加熱調理器の支持具、スタンド	EA06 ・五徳、支承台	EA07 ・外套、スカート、おおい	EA08 ・移送設備、搬送設備		EA10 ・その他(FW)
FA	FA00 材料の利用部位	FA01 ・調理容器、加熱容器	FA02 ・底部	FA03 ・外面、受熱面	FA04 ・内面、調理面		FA06 ・外装部	FA07 ・脚部		FA09 ・蓋	
		FA11 ・取っ手、ハンドル、把手、ハンドルカ	FA12 ・蓋のつまみ		FA14 ・付属具	FA15 ・パッキング、ガasket	FA16 ・加熱源部	FA17 ・付帯設備	FA18 ・加熱調理器の収納庫、キャビネット		FA20 ・その他(FW)
FB	FB00 材質	FB01 ・金属、合金	FB02 ・Al	FB03 ・Ti、V、Cr、Ni	FB04 ・Fe	FB05 ・ステンレス、クロム-ステンレス	FB06 ・Cu				
		FB11 ・金属、合金以外(FB01-FB06以外)	FB12 ・無機化合物、組成物	FB13 ・ハロゲン含有化合物	FB14 ・CaCl ₂ 、MgCl ₂	FB15 ・金属酸化物	FB16 ・CaO(生石灰)、MgO	FB17 ・Al ₂ O ₃ 、アルマイト	FB18 ・酸化鉄、フェライト		
				FB23 ・セラミックス、陶器	FB24 ・岩石、土、アスベスト	FB25 ・ガラス	FB26 ・グラスウール、ガラス繊維	FB27 ・ホーロー(ほうろう、瑠璃)			
			FB32 ・有機化合物、組成物	FB33 ・高分子化合物、合成樹脂、合成ゴム	FB34 ・付加系(共)重合体、組成物	FB35 ・ポリオレフィン；ポリエチレン	FB36 ・ハロゲン系樹脂；ふっ素樹脂	FB37 ・ポリビニルエステル、アクリル系樹脂			
					FB44 ・縮合系重合体、組成物	FB45 ・アルデヒド系樹脂、フェノール樹脂、エポキシ樹脂	FB46 ・ポリエステル、ポリカーボネート	FB47 ・ポリエーテル、ポリスルフィド類	FB48 ・ポリアミド、ポリイミド	FB49 ・ケイ素樹脂(シリコン)	
				FB53 ・天然有機物；天然ゴム	FB54 ・木、竹、紙、パルプ、綿、麻、とう						
FC	FC00 材料の性質	FC01 ・ゴム、弾性を持つもの	FC02 ・透明性を持つもの	FC03 ・形状記憶性を持つもの	FC04 ・遠赤外線を出すもの	FC05 ・電磁波(赤外線)を吸収するもの	FC06 ・磁性を持つもの	FC07 ・導電性をもつもの	FC08 ・熱伝導性を持つもの	FC09 ・耐熱性、耐寒性を持つもの	FC10 ・難燃性、耐火性を持つもの
		FC11 ・断熱性を持つもの；断熱材	FC12 ・耐水性、耐油性、耐腐食性を持つもの	FC13 ・吸水性、吸湿性を持つもの	FC14 ・ガス透過性、ガス不透過性を持つもの	FC15 ・食性を持つもの	FC16 ・感熱性、感圧性、感湿性を持つもの	FC17 ・化学反応により発熱するもの；発熱剤			FC20 ・その他(FW)
FD	FD00 材料の用途	FD01 ・乾燥剤	FD02 ・発泡剤、発泡体	FD03 ・塗料、インク、被覆	FD04 ・接着剤、接着テープ、接着層	FD05 ・顔料、染料、着色剤、発光、発色	FD06 ・潤滑、離型	FD07 ・帯電防止	FD08 ・液晶		FD10 ・その他(FW)
FE	FE00 材料の処理	FE01 ・蒸着、スパッタリング、イオン注入、溶射	FE02 ・めっき(鍍金)	FE03 ・焼結、焼付け	FE04 ・圧延、プレス	FE05 ・はんだ付け、ろう付け	FE06 ・深絞り、スピニング、熱間後方押し出し				FE10 ・その他(FW)
GA	GA00 検出時期、制御時期	GA01 ・調理前、加熱前	GA02 ・調理物調製時	GA03 ・条件設定時	GA04 ・調理中、加熱中	GA05 ・開始時から沸騰時まで(前炊き)	GA06 ・吸水時	GA07 ・沸騰時	GA08 ・沸騰開始時(沸騰の検知)	GA09 ・再沸騰時	GA10 ・蒸らし時
		GA11 ・加熱調理後、加熱後	GA12 ・加熱終了時	GA13 ・保温時	GA14 ・調理物取り出し時、注水時						

GB	GB00	GB01	GB02	GB03	GB04	GB05	GB06	GB07	GB08	GB09	GB10
	検出対象	・温度	・外気温、周囲温度	・沸騰温度、蒸気温度、加熱空気温度	・加熱終了温度	・保温温度	・温度傾斜、極大点、極小点	・特定部位の温度	・容器自身の温度；鍋底温度	・容器内の温度；鍋内雰囲気温度	・被調理物の温度
		GB11	GB12		GB14	GB15		GB17	GB18		GB20
		・時間、時刻	・ある状態の継続時間		・位置、方向	・水位		・重量、体積	・被加熱物量		・流量
		GB21		GB23		GB25		GB27		GB29	
		・湿度、露結		・ガス、空気		・圧力		・音、振動		・電流量；電流、電圧、周波数	
		GB31	GB32	GB33	GB34	GB35	GB36		GB38	GB39	GB40
		・有無	・調理容器、加熱容器の有無	・蓋の有無、開閉	・被調理物、被加熱物の有無	・吹きこぼれの有無	・タイマー動作の有無		・故障	・漏電、漏水	・断線
		GB41		GB43	GB44	GB45	GB46		GB48	GB49	GB50
		・停電		・操作、指令	・スイッチのON、OFF	・調理プログラム、加熱プログラム	・回路切り替え		・回数	・スイッチング回数	・その他(FW)
GC	GC00	GC01	GC02	GC03	GC04	GC05	GC06				
	制御変量、制御対象	・温度	・予熱温度；被調理物の吸水温度	・調理加熱温度；炊飯温度	・加熱停止温度	・再加熱温度	・保温温度				
			GC12	GC13	GC14	GC15	GC16	GC17	GC18		
			・加熱量	・電流量	・ヒーター	・補助ヒーター；保温	・電圧、電流、電力	・周波数、周波出力	・ガス量、空気量		
		GC21	GC22	GC23	GC24	GC25	GC26				
		・時間、時刻	・加熱調理開始時刻	・被調理物の吸水時間	・加熱調理時間	・再加熱調理時間	・保温時間				
		GC31	GC32	GC33	GC34	GC35	GC36	GC37	GC38		GC40
		・レベル、水位、液量、流量	・湿度	・圧力	・警告、報知	・音	・表示	・色	・次回以降の操作		・その他(FW)
	GD	GD00	GD01	GD02	GD03	GD04	GD05	GD06			
制御関連画面		・回路図	・フローチャート	・タイムチャート	・グラフ(FW)	・時間-温度のグラフ	・表示板図				

4B055 F ターム解説 (抜粋)

技術内容

【PCカバー範囲】

A47J27/ 00~ 27/ 13; 27/ 20~ 29/ 06; 33/ 00~ 36/ 42

【テーマ技術の概要】

このテーマのカバーする技術は、食品の加熱調理を行う器具に関するものである。加熱によって保温のみを行うものも、このテーマに属する。

ただし、業務用のもの（ホテル、レストラン、売店、工場等で用いられるもの）は除かれる（4B054）

【このテーマでカバーされる技術の例】

鍋、やかん、せいり、炊飯器、電気ポット、電気鍋、酒かん器

Fタームの説明

【A 加熱調理器の種類】

AA00 加熱調理器の種類

この観点は、解析される技術が何を対象としているのかをタイプ分けするもので、この観点のタームは原則として付与している。

調理容器、調理器等の語句の定義を参照して付与している。

蓋、付属具、付帯設備等の技術の場合は、それらが用いられる加熱調理器が特定されていれば付与している。

炊飯器については、以下の手順に従っている。

(a)加熱源の種類と保温機能の有無によって、次のようにタームを付与している。

(b)圧力を加えて炊飯を行なう加圧炊飯器は、(a)で付与しているタームに加えて、AA08 (加圧加熱調理用 圧力鍋)を付与している。

(c)米収納器具、洗米装置、炊飯器を含む「全自動、自動調理装置」であるなら、(a)、(b)で付与しているタームに加えAA07 (全自動、自動調理装置)を付与している。米収納器具がなく手動で米を仕込み、洗米から自動になっているものも、AA07を付与している。

(d)炊飯器だけがキャビネットやガス台に組み込まれている「組み込みタイプ」であれば、(a)、(b)で付与しているタームに加えAA06 (組み込みタイプ)を付与している。

(e)通常の炊飯器とは形状や構造が異なっている（たとえばオープンのような加熱庫の内部に鍋が入っている）ものでも、加熱源と炊飯容器があれば炊飯器としてタームを付与している。

電気ポットは、電気炊飯器と異なり、湯沸かし機能のみはAA34、保温機能付きはAA35を付与している。

AA01 調理容器、調理器

下位の展開に属さない食品を加熱して調理するための容器等が含まれる。一般の鍋がここに含まれる。

AA02 ・炊飯器

米を炊くための容器（飯盒は野外用加熱調理器：AA48）

文献中に炊飯器と記載されていなくても、実質的に炊飯器の技術はここに付与している。

AA03 ・・電気炊飯器

炊飯するときに電気加熱するもの。

電気ガス兼用のものは、電気炊飯器、ガス炊飯器 (AA04) の両者に付与している。

AA04 ・・ガス炊飯器

保温のみ電気で行うものは、電気炊飯器には付与していない。

AA05 ・・保温付(式) ジャー炊飯器

保温機能の付いているものはここにも付与している。

- 電気炊飯器の場合は、このタームは付与していない。
- AA06 ・・組み込みタイプ
炊飯器がキャビネットやガス台に組み込まれているもの。
- AA07 ……全自動、自動調理装置
米収納器具、洗米装置、炊飯器を含むもの。
文献中では、「自動米仕込み装置付き」と表現されていることがある。
- AA08 ・加圧加熱調理用 圧力鍋
圧力を加えて調理を行う調理器。
炊飯を行うものについては、炊飯器 (AA02～07)にもタームを付与している。
- AA09 ・電磁誘導調理用
高周波を用いた電磁誘導により鍋自身を加熱するもの。
通常、鍋自身が鉄等の磁性体でできている。
- AA10 ・電子レンジ用容器
電子レンジ等、マイクロ波で食品をしかに加熱するために用いる調理用容器。
電子レンジ用卵加熱器の場合は、卵加熱器 (AA28)にも付与している。
- AA12 ・電気鍋
付属する加熱源が電気のもの。
- AA13 ・プレート、プレート調理器
調理器全体が平坦なプレート状のもの。
鍋の深さが浅く鍋状か、プレート状か不明確なときは、両者に付与している。
蒸し焼き器など、蒸気が調理物と接触するときは、蒸し器 (AA22)にも付与している。
- AA14 ・ほうとう鍋
しゃぶしゃぶに用いる中央に穴の開いた鍋。
- AA15 ・土鍋
湯豆腐等に用いる土製の鍋、陶器鍋。
- AA16 ・簡易調理用
主に旅行用等の使い捨ての鍋。
(例)紙を折りたたんで作った鍋。
- AA17 ・・食品容器兼用
食品とセットになった鍋。
- AA22 ・蒸気調理器、蒸し器
(例)茶碗蒸し器。
- AA23 ・・せいろ
「せいろう」とも称される。
- AA24 ・釜 (茶釜 AA38)
つばの付いている加熱調理容器。
炊飯釜となっている場合は、炊飯器 (AA02以下)にも付与している。茶釜はAA38のみに付与している。
- AA26 ・特定食品 (米以外)調理 (容)器 (FW)
特定の食品が何かはフリーワードとして記載している。抽出物を飲食用とする場合もここに付与している。
蒸すものであれば、蒸し器 (AA22)にも付与している。
(例)しゅうまい、ギョウザ。
- AA27 ・・おでん鍋
おでんの煮炊きに用いる鍋。
- AA28 ・・卵加熱調理器
ゆで卵、落とし卵を作るための調理器。
卵焼きを作るためのフライパンはこのテーマには属さない (4B040)。卵支持具を鍋に取り付けて用いている場合もここに付与している。

- AA29 …レトルト食品調理器
レトルト食品を加熱するための容器。
- AA31 加熱容器、加熱器 (AA01~ 29を除く)
水、酒、ミルク等の液体を加熱するための容器。
- AA32 ・湯沸かし器
- AA33 …やかん
- AA34 …電気ポット
- AA35 …保温付き
明細書中 (発明 考案の詳細な説明又は図面) から保温付きであることが分かる場合は、ここに付与してある。
- AA36 …特殊用途 自動車用、携帯用
- AA38 …茶釜
ここに付与しているものは、釜 (AA24) には付与していない。
- AA42 ・ミルク加温器、ミルク沸かし器
ミルクを入れた哺乳びんを暖める機器も包含されている。
- AA44 ・酒かん器
酒を入れて加熱する機器。徳利や銚子を入れて加熱するものも含まれる。
- AA48 野外用加熱調理器
キャンプ等で用いられるもの。
なお、AA01~ 44に該当していれば、それらにも付与している。
(例) 飯盒。
- AA50 ・その他 (FW)
AA01~ 48に分類されていない特定の加熱調理器等の場合は、ここに付与し、その根拠となった語句をフリーワードとして記載している。
なお、食品、食器を加温によって暖める加温器 (各タームにない加温器) はこのタームを付与し、フリーワードに「加温器」を付けている。
(例) 加温装置付き弁当箱。

【BA 目的、効果】

- BA00 目的、効果
この観点では、解析されている技術の目的またはその効果の特徴が何であるかを分けるものである。
関連のあるタームはすべて付与している。
(例) 停電後の誤動作を防止する。
停電と誤動作防止の両方のタームに付与している。
いずれのタームが適切であるかが不明瞭なときは、それら全てに付与している。
経済的な効果 (安価) は、その原因となる効果のみに付与している。
その他はなるべく用いず、近い概念のものがあれば、それに付与している。
- BA01 安全性、信頼性
下記 (BA02~ 17) に属さないで安全性、信頼性に関するものはここに付与している。
信頼性には、商品の品質の向上の概念も一部含まれる。
(例) 位置決め、不完全燃焼防止。
- BA02 ・過熱、過昇温
異常に過熱されるのを防止する。温度過昇防止、局部過熱の防止、過熱による火災を防止する。
- BA03 ・蒸気、加熱空気、火傷防止
蒸気、加熱空気等の加熱部分に接触したときの火傷を防止する。
(例) 蒸気対策。
- BA04 ・内容物の遮蔽

- 安全性を目的として、内容物が容器外に出ないようにする。(衛生性を目的とするものは、BA52に付与している)
- BA05 ・操作ミス、誤操作
人為的な操作ミス、誤操作を防止する。また、誤操作が発生したときの復帰、補償をする。
(機器の誤動作 BA10)
- BA06 ・電気、感電、短絡、静電気
電気に関連する事故を起こさないようにする。
(例)漏電防止、過電流防止、突入電流に対する保護、接触不良、スパーク発生防止。
- BA07 ・圧力、過圧
圧力の異常による事故の防止、爆発防止、耐圧性、気密保持。
- BA08 ・警告、報知
異常があった場合に警告、報知する。
- BA09 ・精度向上 検出精度
各種データ(温度、圧力)の検出精度を上げる。感熱部へのヒーターの影響防止、雑音対策(サージの誘導防止)、寸法精度。
- BA10 ・誤動作防止 対応
各種機器、装置、部品等の誤った動きを防ぐ(人為的ミス BA05)。また、誤動作が発生したときの復帰、補償をする。
- BA12 ・から吹き防止
容器に食品や液体を加えずに、加熱、調理されるのを防ぐ。
- BA13 ・耐熱性、寸法安定性、変形防止、断熱性
熱絶縁性もこのタームを付与している。
- BA14 ・腐食防止、劣化防止、耐湿性、耐久性
変色防止、変質防止、防さびもこのタームを付与する。本体自身だけでなく付帯設備や周辺部の腐食防止等の場合も、ここに付与している(防カビ BA55)。
(例)製品寿命の延長、消耗抑制。
- BA15 ・強度向上、固着強度
耐摩耗性、ガタつき防止、脱落防止、回動防止もこのタームを付与している。
- BA16 ・付属具(部品)の保護
部品、素子、器具、装置(回路基板、センサー)を熱等から保護する。
部品等の防水を目的とするものはここに付与している。
(例)リード線の保護。
- BA17 ・検査用、デモンストレーション用
商品出荷前のチェック、機能測定用、商品陳列時の商品説明用。
- BA21 効率性
下記(BA22~29)のものに属さず効率性に関するものは、ここに付与している。
- BA22 ・加熱、加温、熱効率、熱損失
(例)加熱、加温の効率を高める。加熱範囲の調節、立上がりへの改善、余熱、誘導電流の形成効率の向上。
- BA23 ・保温
保温すること自体目的のものも含まれる。
(例)保温の効率性を高める。
- BA25 ・冷却、放熱
(例)放熱効果を高める。
- BA26 ・攪拌、対流
(例)攪拌効率、対流効率を高める。
- BA27 ・省エネルギー、節電

- (例) 節水、ガス、電気等のエネルギー量を減らす。
- BA28 ・構造の簡略化、部品数削減
(例) 組み立てに用いる部品の数を減らす。組み立て工数を減らす。複数部品の一体化、共通化。
- BA29 ・組み立て作業、取り付け作業の容易化
(例) 組み立て作業、取り付け作業を簡単にする。メンテナンス、修理作業の容易化、設計に自由度を持たせる。
- BA31 利便性、使い勝手
下記 (BA32~44) に属さないもので利便性、使い勝手を良くするものは、ここに付与している。
(例) 異常原因の究明。
- BA32 ・防音、防振
(例) 騒音や振動の防止、消去。
- BA33 ・防煙
(例) 油煙の除去。
- BA34 ・多機能化、機能選択、複数用途
複数の機能を選択できるようにする、多数の利用方法がある。それぞれの機能用途で適切なタームがあればそれらにも付与している。異種調理のみならず、調理加減の異なるものをできるようにする場合も含まれる。
- BA35 ・省スペース、小型化、軽量化、収納容易
調理機全体や各機器を小さくする。軽薄短小化、収納しやすくする。
- BA36 ・加熱調理操作の容易化、短縮化
加熱調理操作をしやすくする。加熱調理時間の削減を図る。
米の急速浸水、着火容易。
- BA37 ・内容物の取り出し
内容物、調理物を取り出しやすくする。
- BA38 ・着脱可能、容易
部品や機器の一部を取り外しやすくする。
- BA39 ・携帯可能、使い捨て
持ち運びできるように、または持ち運びしやすいようにしたものの。
- BA40 ・遠隔操作
遠くからスイッチング等の操作をできるようにする。
- BA42 ・表示
表示により機器を使いやすくする。(警告 報知 安全性、信頼性)
(例) 調理工程の表示。
- BA43 ・変更、取り消し
設定値の変更、取り消しを可能にする。
- BA44 ・停電、瞬時停電
停電時、瞬時停電時の対策を施す。
- BA51 衛生性、外観
下記 (BA52~57) に属さないもので衛生性、外観に関するものはここに付与している。
- BA52 ・汚れ防止、付着防止
容器や周囲が汚れるのを防止する。
- BA53 ・煮こぼれ防止、吹きこぼれ防止
煮汁などが容器の外に出ないようにする。
おねばりの処理に関するものはここに付与している。
- BA54 ・露結、水滴
露結、水滴の付着を防止する。露受け、露の処理に関するものはここに付与している。

- BA55 …スケール、湯垢、カビ
かん石(スケール)、湯あか(ファー)、カビ、ほこり、ちりの付着を防止する。
- BA56 …清掃容易、自己浄化
洗浄を容易にすること。例えば、表面に摩擦の少ない樹脂をコーティングし汚れが付きにくくようにする。
(例)セルフクリーニング。
- BA57 ・外観、美観、見栄え
外観、見栄えを良くし、美観を起こさせる。
- BA61 美味、栄養価、調理物の品質
下記(BA62~70)に属さないもののうち美味、栄養価、調理物の品質に関するものはここに付与している。
保温時の調理物の変色防止、防臭はここに含まれる。
(例)食品の損傷防止、腐敗防止、均一な味のしみ付け、味のコクだし、煮別け。
- BA62 ・加熱方法、保温方法
加熱方法、保温方法を特定のものとす。熱安定性の向上。
- BA63 …均一加熱、加熱むら防止
加熱が均等になるようにする。
- BA64 …一定温度保持
加熱温度、保温温度等を一定に保つ。
- BA65 …二度炊き
追い炊きとも言う。
- BA66 ・最適加熱調理条件
最適の加熱調理条件を設定する。
- BA69 ・焦げ防止
調理物に焦げができるのを防止する。
- BA70 ・焦げ付与
調理物に焦げができるようにする。焦げの強弱を調節する。
- BA71 特殊調理、特殊炊飯
特定の調理物を通常の調理、炊飯以外にもできるようにする。
通常の方法のものは観点AAに付与し、その効果を観点BAに付与している。
特定の調理物を対象としていない。特定の加熱方法は、前記加熱方法、保温方法に付与している。
- BA72 ・おかゆ
おかゆ炊きできるようにしたもの。
- BA73 ・玄米炊飯
玄米を炊けるようにしたもの。
- BA74 ・胚芽米
胚芽米を炊けるようにしたもの。
- BA75 ・炊き込み御飯、かやく御飯
まつたけ御飯、山菜御飯、五目御飯、まぜ飯等の御飯とその他の食品を組み合わせる調理できるようにしたもの。
- BA76 ・おこわ、もち米
もち米を炊けるようにしたもの。
- BA78 ・ファジー制御
ファジー制御と記載されているものはここに付与している。また、ファジー制御と考えられる場合もここに付与している。
なお、ファジー制御することによる効果もこの観点に付与している。
- BA80 ・その他(FW)
上記のいずれのもの(安全性、信頼性、効率性、利便性、使い勝手、衛生性、外観、美味、栄養価、調理物

の品質、特殊調理、特殊炊飯 ;BA01~ BA78)にも属さない場合は、ここに付与し、その根拠となった用語(単語で記載すること、助詞等を用いた文とはしない)をフリーワードとして記載している。

【CA 形状 構造、付属具の部位】

CA00 形状 構造、付属具の部位

形状 構造の特徴のある部位も、付属具の取り付け位置もともにこの観点からタームを付与している。

観点CAのタームは、原則として独立に付与しているのではなく、観点CBから観点GDまでのタームの少なくとも1つ以上と対応させて付与している。

また、観点CAのなかでも付属具の形状 構造に関するタームCA61~ 70、あるいは水位検出部CA85を付与しているときは、その取り付け位置にも、観点CAのタームを付与している。

加熱源の形状 構造に特徴があった場合には、CA71(加熱源部)を付与している。しかし、その存在部位については、観点DA(加熱源の取り付け位置)からタームを付与しているので、観点CAのタームは付与しない。

付帯設備の形状 構造に特徴があった場合は、CA75(付帯設備)またはCA76(加熱調理器の収納庫、キャビネット)を付与している。

特徴のある付帯設備が何であるかについては、観点EA(付帯設備)からタームを付与している。

部位を表すタームCA01~ 20が具体的にどこを指しているかについては、(イメージ1)に従っている。一般の鍋のように加熱容器 調理容器だけのものと、炊飯器や電気ポットのように加熱容器 調理容器と外装部とがあるものとは、付与しているタームが異なっている。

ヒータが加熱容器内にあって、側部が一重筒の電気ポットでは、CA17ではなく、CA05やCA06を付与している。

CA03(底板)はCA02(底部)の下位タームになっているので、炊飯器や電気ポットの底の外側表面に付与しているのは、タームの論理的な構成に反するが、これは約束と考えている。

蓋についてのタームCA21~ 39を、どのように使い分けるかについては、原則として、部位だけに関係するのであればCA21~ 26を、部位と構造の両方に関係するのであればCA32~ 39を付与している。

蓋の構造は、CA81(開閉機構部)とその下位タームに関係していることが多い。たとえば、発明 考案の特徴が「片開式の蓋の開閉機構にあって、それがヒンジ部ばかりでなく外蓋の構造にも及んでいる」とする。この場合はCA83(ヒンジ部)を付与していると同時に、蓋が片開式であることが本質的なことから、CA25(外蓋)ではなくCA36(片開式蓋)を付与している。

外蓋に付けた安全弁に特徴があるなどのように、開閉機構に関係せず、片開式でなくとも適用できる技術についてであれば、たとえ実施例や図面が片開式であっても、CA25を付与している。

CA01 加熱容器、調理容器

CA02 ・底部

CA03 ・・底板

CA04 ・側部と底部の間

CA05 ・側部

CA06 ・・フランジ部、外縁、上端部
(例)周縁、鍔(つば)、釜のまわり

CA07 ・・ウオーターシール

CA08 ・・水切り

CA09 ・内鍋

CA10 ・内鍋と外鍋との間

CA11 ・注出口取り付け部

CA12 ・注出口先端部

CA13 加熱容器内、調理容器内、被加熱物中

鍋内にいれて(挿着して)用いる道具等は、ここに付与している。

- CA15 加熱容器、調理容器と外装部の間
- CA16 ・底部
- CA17 ・側部、肩部
- CA19 外装部、外周面、外枠
- CA20 ・脚部
- CA21 蓋
フットも含まれる。
- CA22 ・上部
- CA23 ・側部
- CA24 ・内蓋
中蓋も含まれる。落とし蓋は「落とし蓋 (CA32)」のみに付与している。
- CA25 ・外蓋
- CA26 ・注出部の蓋
やかんや電気ポットの注出口に取り付けられた蓋。
- CA32 ・落とし蓋
面積可変型の落とし蓋の場合は、面積可変型蓋 (CA33)にも付与している。折りたためる場合は、折りたたみ (CB12)にも付与している。浮き蓋も含まれる。
- CA33 ・面積可変型蓋、分割蓋
折りたたみ式の蓋 折りたたみ (CB12)にも付与。
- CA34 ・内部可視型蓋、透明蓋、開口蓋
窓、とびら、穴などから内容物 (調理物)が見えるようになっているもの。
- CA36 ・片開式蓋
- CA37 ・外掛式蓋
- CA38 ・内掛式蓋
- CA39 ・回動式蓋
- CA41 取っ手、ハンドル、把手、挟着具
挟着具 (挟着して容器を運ぶ用具)も含まれる。
本体と一体であっても、本体に取り付けられているものであっても、両者ともここに付与している。
- CA42 ・片手式
加熱容器、調理容器の片側に把手等が取り付けられているもの。
持ち運び時に片手で行うもの。
- CA43 ・両手式、鍋耳式
加熱容器、調理容器の両側に把手等が取り付けられているもの。
持ち運び時に両手で行えるもの。
- CA44 ・つるし式
加熱容器、調理容器の両側を引っ掛け等により吊り下げるもの。
- CA45 ・耳式
一方が耳式で、かつ片手式 (CA42)のものは両者に付与している。
- CA46 ・取り付け構造部 (一方のみの固定部)
容器と把手の間の構造。
容器にも構造の特徴等がある場合は、その適切な箇所にも付与している。
これらの間の結合具 (間接具)の構造に特徴がある場合は、この観点中の付属具の結合具 (CC21以下)に付与している。
また、この結合具 (間接具)を用いること自体に特徴がある場合は、付属具に付与している。
- CA47 ・両端の固定部

- CA48 ・取りはずし構造部
- CA49 ・握り部、ハンドルカバー
- CA51 蓋のつまみ
- CA52 ・取り付け構造部
容器にも構造上の特徴や付属具がある場合は、容器のほうの適切な箇所にも付与している。
(例) 容器と把手の間の構造、またこれらの間の結合具(間接具)の構造。
- CA53 ・ネジ部
- CA54 ・笛と一体
つまみ自身が笛を構成しているもの。
- CA61 付属具部
付属具自身の形状 構造に特徴がある場合は、CA61~70の適切な箇所に付与している。
- CA62 ・回路部、回路基板部
- CA63 ・リート線部、コード部、コード収納部
コードリールも含まれる。
- CA64 ・センサー部
- CA65 ・表示部、警報部
(例) 表示板の取り付け構造、笛の取り付け構造。
- CA66 ・スイッチ部
操作部のみを指す。
- CA67 ・結合具部
(例) 把手と容器の間の結合具(間接具)、つまみと容器の間の結合具(間接具)。
- CA68 ・支持具部、保持具部
卵支持具、蓋支持具、しゃもじ受け。
- CA69 ・弁部
- CA70 ・パッキン、ガスケット部
- CA71 加熱源部
(例) 加熱源の配置、加熱空気、蒸気等の発生部、加熱空気、蒸気等の噴出構造部。
- CA72 加熱空気循環部
加熱空気が移動可能な範囲、熱効率を高めるための領域が含まれる。
(例) 火焰通路。
- CA73 蒸気、加熱空気放出部、冷却部
不要な蒸気、加熱空気排出、放出用のダクト、通路。
蒸気放出弁周辺部(弁自体 CC28~30)。
- CA75 付帯設備
付帯設備の構造に特徴がある場合は、ここに付与している。
付帯設備としては、観点EAIに展開されているものがある。
(例) 洗米装置、五徳。
- CA76 ・加熱調理器の収納庫、キャビネット
- CA81 開閉機構部
開閉機構の存在する部位にも付与している。
- CA82 ・ロック部、フック部
フックカバーも含まれる。クランプ。
- CA83 ・ヒンジ部
- CA84 蓋押さえ部
- CA85 水位検出部

水位検出部の存在する部位にも付与している。

- CA90 ・その他 (FW)
上記に該当するものがなく 特定部位に特徴がある場合は、ここに付与し、その根拠となった用語をフリーワードとして付与している。

【CB 形状 構造】

- CB00 形状 構造
形状、構造に特徴がある場合のみに付与している。
- CB03 凸凹 溝、段、突起、リブ、くぼみ、粗面、爪
凸凹、ハニカム、波型、エンボス、粗面、打ち出し、凸状、突起、突条、リブ、凹状、くぼみ、溝、凹溝、U溝、V溝。
- CB04 管状
筒状、パイプ状。
(例)注出口の管。
- CB05 テーパー状
円錐状。
- CB06 ・フィン、ひれ、つば
- CB07 穴、多孔、切欠き
(例)有孔、開口、スリット、多孔質、切込み、通気口。
- CB08 ・蒸気口
- CB09 ・注入口、注出口 (排出口)
排水口。
- CB11 外套、スカート おおい (一体型)
本体と一体になっているもののみここに付与している。
着脱可能なものは 付属具 (観点CA、CC、CD)
周りに設置するものは 付帯設備 (観点EA)
に付与している。
- CB12 折りたたみ
(例)折りたたみ式落とし蓋 落とし蓋 (CA32)、面積可変型蓋 (CA33)にも付与している。
- CB13 通路、ダクト
(例)火焰通路、加熱空気排出ダクト、ガイド。
- CB14 窓、とびら、ドア、引出し
穴に開閉装置が付いているもの、穴にガラス等をはめこんだもの。
(例)透視窓、空気窓。
- CB15 シーソー、サイフォン
- CB16 積層
間に隙間のあるものはCB17~20に付与している。
積層体の材質に特徴がある場合は、観点FA~FEの適切な箇所に付与している。
- CB17 室 ; 二重構造
- CB18 ・真空室
中が減圧されているものも含まれる。
(例)保温電気ポットの断熱室。
- CB19 ・充填室
(例)食品を入れるためのもの。
- CB20 ・・熱媒体室
真空にして熱媒体を入れたものは、真空室 (CB18)にも付与している。

- CB21 目盛り
本体に記入、刻まれたもの以外は、付属具に付与している。
- CB22 模様、色彩
本体に模様、色彩が記入、刻まれたものに付与している。
模様、色彩のついたフィルム、板を付着する場合は、付属具の化粧板 (CC48)に付与している。
- CB27 複数、多数
通常ひとつのものを複数設けたものはここに付与している。
- CB30 その他 (FW)
上記に該当しているものがなく 特定の形状 構造に特徴がある場合は、ここに付与し、その根拠となった用語をフリーワードとして付与している。
(例)吊り下げ。

DC 付属具 素子、部品】

- CC00 付属具 素子、部品
この観点には、それ自身の機能が全体としての機能に対して本質的に重要な意味を持つ構成要素が展開されている。それ以外のものは、観点CD (器具 装置)に展開されている。
この観点内の部品等が特徴的に使用されている場合にのみ付与してある。
- CC01 電気部品、基本的電気素子
- CC02 ・抵抗器、可変抵抗器
- CC04 ・コイル、リレー、接点、電磁石
リレーコイルも含まれる。永久磁石は機械部品 (CC38)として付与している。
(例)インダクタンス。
- CC05 ・ダイオード 発光ダイオード
(例)LED、ツエナーダイオード
警報装置 (CD33)、表示装置 (CD41~48)として用いる場合は、観点CDの該当箇所にも付与している。
- CC06 ・コンデンサー、トランジスタ 真空管
(例)FET。
- CC07 ・サイリスタ (SCR)、TRIAC
SSS、ダイアックも含まれる。
- CC08 ・コンパレーター (比較器)
主として、判定手段に用いられる。
- CC10 ・電源 電池、バッテリー
これらを取り付けるための部品も含まれる。
- CC12 ・リード線
電源との接続コードは、ここには付与されていない。
- CC13 ・端子、ターミナル、がいし
- CC14 ・プラグ、プラグ受け
コンセント、コンセントボックスも含まれる。
- CC15 ・電源コード (コードリール CD69)
コードリール等の電源コード収納部品は、CD69に付与している。
- CC16 ・回路基板
回路基板を熱から保護する板を取り付けた場合は、熱反射板 (CC45)に付与している。
- CC17 ・マイコン、IC、メモリー
CPU、RAM、ROMも含む。
- CC18 ・プログラム、既設定値、記憶内容

特定のプログラム、設定値により動作が制御される場合は、ここに付与している。

- CC21 機械部品、機械要素、機械単位
(例)ハンマー。
- CC22 ・固着部品
(例)マジックテープ、ファスナー、蓋と把手の間の間接具、吸盤。
- CC23 …ヒンジ、ちょうつがい
ヒンジ軸は、軸にも付与している。とびら、ドア、窓はCB14に付与している。
- CC24 …ビス、ねじ、リベット、ピン、くぎ
その他、鉋、ねじ穴も含まれる。
- CC25 …ボルト、ナット、ワッシャ
- CC26 …止め具、掛け具
(例)フック、止め金、掛け金、釣針状金具、クリップ、はさみ。
- CC27 ・パッキン、ガスケット
ウォーターシールはCA07に付与している。
- CC28 ・弁、コック、栓
弁の機能が不明確な場合は、ここに付与している。機能が複数ある場合は、それぞれに付与してある(例CD36)。
(例)電磁弁。
- CC29 …圧力調整弁
一定圧力を保つための弁。
- CC30 …安全弁
一定圧力を越えたときに作動する弁、不可逆的な弁。
- CC32 ・軸、たわみ軸、軸受け
ヒンジ軸は、ヒンジ(CC23)にも付与している。
- CC33 ・バネ、スプリング
- CC34 …コイルバネ
- CC35 ・板バネ
板状物に付与してはいない。
- CC37 ・チェーン、ベルト、歯車、カム
動力伝達用部品の全てを含む。ベルトコンベアは搬送装置(EA08)に付与している。
(例)ローラー、プーリー、ギア。
- CC38 ・永久磁石(電磁石 CC04)
電磁石はCC04に付与している。
- CC39 ・おもり
- CC40 ・浮き(フロート)
- CC42 ・線状物、ひも状物、棒状物、糸状物
(例)針状物、带状物、鎖状物。
- CC43 ・板状物、シート状物、フィルム状物
膜、フィルタも含まれることがある。ただし、これらはこし器(CC66)にも付与している。
(例)まな板。
- CC44 …仕切り板
- CC45 …熱反射板、遮熱板、放熱板
熱の伝導、輻射等を防止するための板。
- CC46 …加熱板、蓄熱板
熱を伝えるため、又は蓄積するための板。
(例)集熱板、シーズヒータの組み込まれた板。

- CC47 …防水板、防滴板
水、水滴等を防止するための板(水滴防止板)、
容器状となっていて貯留するものは CC53。
- CC48 …化粧板、化粧シート
外観に美しさを与えるためのもの。
表示板はCD41~47の表示装置に付与している。
(例)銘板、化粧フィルム。
- CC52 ・容器状物、皿状物、袋状物
かご、ざる、目皿など穴の多数設けられたものは、網状物のみが付与している。箱状物、筐体も含まれる。
(例)受け皿、盃、徳利(徳利)、銚子。
- CC53 …露受け、汁受け、おねば(御粘)受け
沸騰等による煮こぼれ、吹きこぼれや露を集めるためのもの。
- CC55 ・網状物、格子状物
部分的になっているものも含む。
- CC56 …かご状物、ざる、目皿
こし器としての機能がある場合は、こし器(CC66)にも付与している。容器と一体のものは、CB07に付与している。
- CC57 …すのこ
- CC58 ・筒状物、管状物、チューブ
管継ぎ手も含まれる。
(例)パイプ、煙突。
- CC59 ・多段状物、積み重ね状物
容器状物を積み重ねて用いる場合は、ここと容器状物の両者に付与している。鍋自身を積み重ねたものは、観点CA、CBに付与している。
- CC61 ・支持具、保持具
CC62~CC64に属さない何らかの支持、保持に用いる器具。
(例)はしの支持具、食品の保持具。
- CC62 ・卵支持具
形状に該当しているものがあれば、形状(観点CA、CB)にも付与している。
- CC63 ・蓋支持具
形状に該当しているものがあれば、形状(観点CA、CB)にも付与している。
- CC64 …しゃもじ掛け、しゃもじ受け
しゃくしゃもじ、へら、スプーン、はしが付いている場合は、ここに付与している。
また、形状に該当するものがあれば、形状(観点CA、CB)にも付与している。
- CC66 ・こし器、フィルター
形状に該当しているものがあれば、形状(観点CA、CB)にも付与している。
- CC68 外套、スカート、おおい(着脱自在)
着脱自在型のもののみ付与している。
本体と一体のものはCB11に、独立のものはEA07に付与している。
(例)ランプカバー、管のおおい。
- CC70 ・その他(FW)
上記に該当しているものがなく、素子、部品に関するものである場合は、ここに付与しているとともに、その根拠となった用語をフリーワードとして記載している。
この際、器具、装置の観点CDに該当しているものがないかを確認している。

【CD 付属具 2 器具、装置】

CD00 付属具 2 器具、装置

観点CDには、機能を有する複数の部品から構成されるものが展開されている。それ以外のもの(部品、素子)は観点CCに展開されている。

センサーについてのタームCD01~10と計量、計測装置についてのタームCD11~28の区別は、原則として、前者は制御システムのなかの自動検出装置であり、後者は使用する人間が視るための装置である。ただしタイマーやカウンターは、自動検出装置としても使われる。

操作部、スイッチ、レバーについてのタームのうち、CD52(押しボタン、キー)、CD53(レバースイッチ)、CD54(ダイヤルスイッチ)は、使用する人間が操作するものなので、これらを付与しているときにはCA66(スイッチ部)とセットしている。

発明考案の特徴が「使用する人間がスイッチを操作して機能を選択できる」ことにあるときは、CD57(機能選択)にも付与している。

CD55(サーモスタット、温度ヒューズ)のうちサーモスタットは、自動的にオン・オフされるスイッチなので、説明に「操作部のみを指す」とあるCA66とセットしていることはない。サーモスタットは温度センサーが組み込まれているので、その部位については、CA64(センサー部)を付与している。

技術の特徴点が含まれている温度センサーにある場合は、CD02~06から該当のタームを付与している。

CD01 センサー

(例) 気泡を検知する超音波センサー。

CD02 ・温度センサー

感熱装置とも称される。

CD03 ・磁気式、サーモフェライト

このセンサーを構成する特徴ある素子 部品で、該当しているものが観点CC、FBIにある場合(FB17)は、それにも付与している。

CD04 ・抵抗式、サーミスタ

このセンサーを構成する特徴ある素子 部品で、該当しているものが観点CCにある場合(CC03)は、それにも付与してある。

CD05 ・膨張式、バイメタル

このセンサーを構成する特徴ある素子 部品で、該当しているものが観点CCにある場合はそれにも付与している。

CD06 ・熱電対

CD07 ・重量センサー

CD08 ・圧力センサー

(例) 感圧センサー。

CD09 ・ガスセンサー

CD10 ・湿度センサー、露結センサー

水分を検知するものは、ここに付与している。

CD11 計量、計測装置

計量と同時に表示を行うものは、表示装置にも付与している。

(例) メーター。

CD12 ・温度計

(例) 示温剤を用いたもの、温度指示テープ。

CD13 ・湿度計

CD14 ・圧力計

CD15 ・水位計、水量計

水位センサーはセンサーに付与している。

(例) 水位検出装置。

- CD16 ・・光式
光で水位を検出するもの。
(例)光電センサー。
- CD17 ・・電気式
電氣的に水位を検出するもの。
- CD22 ・・タイマー、時計
カレンダー時計も含まれる。
(例)秒時計、日時計。
- CD23 ・・電気式、電子式
- CD24 ・・機械式
- CD26 ・・カウンター
カウンター回路も含む。タイマーカウンターはタイマー (CD22)のみに付与している。
- CD27 ・重量計、容量計
- CD28 ・・計量カップ
容器状物にも付与している。
- CD31 警報装置、報知装置
警報装置、報知装置を構成する素子 部品で、該当しているものが観点CCにある場合は、それにも付与している。
- CD32 ・発光装置
(例)ネオン装置。
- CD33 ・・警報ランプ、報知ランプ
発光ダイオードを用いる場合は、CC05にも付与している。
(例)パイロットランプ。
- CD34 ・発音装置
(例)スピーカー、オルゴール (= 鳴動装置)。
- CD35 ・・ベル、チャイム、ブザー
- CD36 ・・笛
つまみ自体が笛を構成している場合は、観点CAのみを付与している。
取り付けるための笛の構造、取り付けられる部分の構造自体は、観点CA、CBIに付与している。
- CD37 ・・・口が上部
口が蒸気口の場合は、観点CA、CBIにも付与している。
- CD38 ・・・口が側部
- CD39 ・・・リート板
- CD40 ・・音どめ装置
音どめ手段一般を含む。
- CD41 表示装置
表示されるものが複数ある場合は、それら全てに付与している。
また、この下位には、何を表示するか、どのような方式で表示するか、の両者が展開されているので、関連するものには全て付与している。
また、測定も同時に行うものは、計量装置にも付与している。
(例)表示ドラム、表示板。
表示板の図面があるときは、GD06にも付与している。
- CD42 ・時間、時刻の表示
日付、曜日、月の表示も含まれる。(時計は計量装置)
- CD43 ・温度の表示
温度計は計量装置に付与している。しかし、温度が可視状態にあればここに付与している。表示温度材

- 料による測定表示は、測定と表示と材料に関連している。
- CD44 ・重量、容量、水量の表示
はかりは計量装置、水位表示管。
- CD45 ・加熱調理状態表示、工程の表示
(例)炊飯状態、ほくし表示、次操作の表示。
- CD46 ・デジタル表示
- CD47 ・アナログ表示
- CD48 ・画面表示
- CD51 操作部、スイッチ、レバー
リレーはCC04に付与している。
- CD52 ・押しボタン、キー
(例)キー、キーボード。
- CD53 ・レバースイッチ
- CD54 ・ダイヤルスイッチ
- CD55 ・サーモスタット、温度ヒューズ
(例)熱応答スイッチ、熱応動スイッチ、サーマルリードスイッチ、温度ヒューズも含まれる。
- CD56 ・スイッチング回路
- CD57 ・機能選択
機能選択できるようにしたスイッチの場合は、ここに付与している。また、スイッチの形式 (CD51~ 56) で該当しているものがあれば、そこにも付与している。
- CD58 回転装置、モーター
(例)ターンテーブル、スクリュー、ローラー。
- CD59 ・攪拌装置、攪拌羽
- CD60 ・ファン
(例)過熱空気排出用のファン。
- CD62 ・ペローズポンプ
- CD63 ・加圧機、減圧機
圧縮機 (コンプレッサー)、真空ポンプが含まれる。
- CD64 加湿機、乾燥機
加熱用の蒸気発生器は、観点DA、DBからタームが選択されている。
(例)加湿タンク。
- CD66 ・ブレーキ装置、クラッチ装置
減速装置一般を含む。
- CD68 点火装置、発火装置
マッチも含まれる。
- CD69 電源コード収納器具、コードリール
電源コードに特徴がある場合は、電源コード(CC15)に付与している。
(例)コード巻き取り器。
- CD71 増幅器
- CD72 ・A/D変換器
A・D変換器、DA変換器などと記載されている。
- CD73 送信機、受信機
- CD80 ・その他 (FW)
上記の器具、装置に該当していない器具、装置の場合は、ここに付与しているとともに、その根拠となった用語をフリーワードとして記載している。

なお、観点CCに該当しているものがないかどうか確認すること。
(例)パイプレーター、紫外線灯、変圧器。

【DA 加熱源の取り付け位置】

DA00 加熱源の取り付け位置

加熱源がどこに取り付けられているか、またはどこを加熱するかについて付与している。
加熱源が複数取り付けられている場合、2か所以上にまたがって取り付けられている場合等は、それらのすべての部位に付与している。

加熱源が取り付け可能となっている場合は、取り付けられる位置に付与している。

加熱源に発明・考案の特徴があるのであれば、観点CA(形状・構造、付属具の部位)からCA71(加熱源部)を付与しているうえに、観点DAと観点DBから、原則として、それぞれ少なくとも1つ以上ずつのタームをセットにして付与している。

加熱源の部品や素子、器具や装置が発明・考案の特徴に関係していれば、観点CC(付属具1 素子、部品)、CD(付属具2 器具、装置)から該当のタームを付与している。

DA01 加熱容器、調理容器

DA02 ・底部
底板も含まれる。

DA03 ・側部
フランジ部、外縁、つば。

DA04 蓋
蓋が多重になっている場合は、下位のいずれかに付与している。

DA05 ・内蓋
炊飯器で蓋が多重になっている場合で、その内側の蓋をいう

DA06 ・外蓋
炊飯器で蓋が多重になっている場合で、一番外側の蓋をいう

DA07 注出部、注入部
主に、やかん、電気ポットの液体の注出口。

DA08 容器内部 被加熱物中

DA09 付帯設備
具体的なものとしては、観点EAに開示されているものがある。
(例) 加熱調理器の収納庫。

DA10 ・その他 (FW)
上記のいずれの位置にも該当していない場合は、ここに付与し、その根拠となった用語をフリーワードとして記載している。

【DB 加熱源の種類】

DB00 加熱源の種類

DB01 電気

DB02 ・抵抗可熱

DB03 …シーズヒーター

DB04 …加熱板に組み込まれたヒーター
加熱板の形状に特徴がある場合は、観点CA、CBにも付与している。

DB07 赤外線
(例) 赤外線ヒーター、赤外線バーナー。

DB08 ・ガス
ガスコンロ 付帯設備 (観点EA)

- DB09 液体熱媒体 (水、湯等) 媒介
水、湯等の液体の熱媒体を用いて加熱するものは、ここに付与している。水を沸かすことを目的とするものには、付与していない。
- DB11 蒸気、熱風
- DB12 ・直接
蒸気を直接調理物に接触させて加熱するもの。電気ヒーターで水蒸気を発生させる場合は、電気ヒーターにも付与している。
- DB13 ・間接
蒸気を間接的に調理物にあてて加熱するもの。蒸気で水を加熱しそれで食品を加熱するものはここにも付与している (4B054と異なる)。
- DB14 電磁誘導、うず電流
磁性体の鍋を磁気により発熱させ、その熱で食品を加熱するもの。
(例) 電磁誘導鍋。
- DB15 高周波、マイクロ波
電磁波により食品自体を加熱するもの。
超音波はDB30の「その他 (FW)」に付与してあり「超音波」とフリーワードを記載している。
(例) 電子レンジ、配向緩和。
- DB16 化学発熱反応
化学反応物質に特徴がある場合は、FA16、観点FB～FEの該当箇所にも付与している。
(例) 中和反応、凝固熱 (融解熱)、液化熱 (気化熱)。
- DB17 ・吸着反応熱、水和反応熱
CaO (生石灰)、CaCl (塩化カルシウム) を用いるのが代表的である。
(例)
 $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{Ca(OH)}_2 + \text{Q (熱)}$
 $\text{CaCl}_2 + 6\text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{CaCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O} + \text{Q (熱)}$
- DB18 ・酸化反応熱
空気中の酸素と反応する場合。
(例) $4\text{Fe} + 3\text{O}_2 \rightarrow 2\text{Fe}_2\text{O}_3 + \text{Q (熱)}$
- DB19 固形燃料
練炭も含まれる。
- DB21 主加熱源、主ヒーター
文献中に主加熱源、補助加熱源の区別がある場合で、主加熱源に特徴がある場合はここに付与している。
(例) 主バーナー、メインバーナー。
- DB22 補助加熱源、補助ヒーター
文献中に主加熱源、補助加熱源の区別がある場合で、補助加熱源に特徴がある場合はここに付与している。
(例) 種火バーナー、パイロットバーナー、保温バーナー。
- DB30 その他 (FW)
上記のいずれの加熱源にも該当しない場合は、ここに付与し、その根拠となった用語をフリーワードとして記載している。
(例) 太陽光、超音波。

【EA 付帯設備】

- EA00 付帯設備
加熱調理器外に設置されるもので、加熱調理容器と特定の結合関係のないもの。(取っ手、蓋、本体の構造、形状の部位、表示装置、警報装置、器具、装置)

付帯設備に発明 考案の特徴があるのであれば、観点CA(形状 構造、付属具の部位)から、CA75(付帯設備)またはCA76(加熱調理器の収納庫、キャビネット)を付与したうえで、観点EAの該当タームを付与している。

付帯設備の付属具に特徴があれば、観点CC(付属具1 素子、部品)、CD(付属具2 器具、装置)から該当のタームを付与している。

付帯設備にある加熱源が発明 考案の特徴であるときは、観点DA(加熱源の取り付け位置)からDA09(付帯設備)を付与しているので、原則としては、観点EAからタームを付与してはいない。

ただし、加熱調理器の収納庫やキャビネットに加熱源のあることが特徴になっていけば、EA04(加熱調理器の収納庫、キャビネット)を付与している。

- EA01 調理物貯蔵設備 米びつ
(例)米を貯蔵する設備、貯米槽。
- EA02 洗浄設備 洗米装置
(例)調理物を洗浄する設備。
- EA03 給水設備 水道、給水タンク
- EA04 加熱調理器の収納庫、キャビネット
- EA06 ・五徳、支承台
- EA07 外套、スカート おおい
加熱調理器の周囲に設置するもののみ、ここに付与している。
本体と一体のもの 観点CB、着脱自在のもの 観点CC
(例)外套、スカート。
- EA08 移送設備、搬送設備
(例)加熱調理器の移動。
- EA10 ・その他(FW)
上記に分類されていない特定の付帯設備の場合は、ここに付与し、かつ根拠となった用語をフリーワードとして記載している。
(例)油タンク、給電設備、給ガス設備。

【EA 材料の利用部位】

- FA00 材料の利用部位
加熱容器のみならず、蓋、パッキン、加熱用化学物質等、材料に係る全てのものは、ここに付与している。
- FA01 調理容器、加熱容器
調理容器全体を特定材質で形成する場合は、ここに付与している。
- FA02 ・底部
底板も含まれる。
- FA03 ・外面、受熱面
底部の外面のみに特殊な材料を用いる場合は、底部、外面の両者に付与している。
(例)被加熱部分のみ。
- FA04 ・内面、調理面
- FA06 外装部
- FA07 ・脚部
- FA09 蓋
落とし蓋、浮き蓋も含まれる。
- FA11 取っ手、ハンドル、把手、ハンドルカバー
握り部も含まれる。
- FA12 蓋のつまみ

- 笛と一体となったものも含まれる。
- FA14 付属具
 具体的なものは観点CC、CDに示されているものである。
 (例) 素子、部品、器具、装置。
- FA15 ・パッキン、ガスケット
- FA16 加熱源部
 加熱源としての発熱剤として、特徴のある場合はここに付与している。
- FA17 付帯設備
- FA18 ・加熱調理器の収納庫、キャビネット
- FA20 ・その他 (FW)
 上記に分類されていない特定の部位の場合は、ここに付与し、かつその根拠となった語句をフリーワードとして記載している。

【B 材質】

- FB00 材質
 具体的なものが発明の詳細な説明中等に明示されているときは、それぞれに付与している。
 包括的に材質の性質、用途が示されているときは、該当箇所 (観点FC、FD)にも付与している。
 具体的に開示された下位に展開されないその他のものは、該当しているすぐ上位のタームに付与している (『その他』のタームはない)。
 本体、加熱部、付帯設備に使われている材料に発明 考案の特徴があるのであれば、大観点F (材料)のなかの観点
 FA (材料の利用部位):その材料はどこに使われているか。
 FB (材質):その材料の材質は何か。
 FC (材料の性質):その材料のいかなる性質を利用しているのか。
 FD (材料の用途):その材料を何に、何の目的に使っているのか。
 FE (材料の処理):その材料にはどんな処理がしてあるか。
 のうち、FAおよびFB～FEから、原則として、それぞれ少なくとも1つ以上ずつのタームをセットにして付与している。たとえば、「鍋の底に、熱伝導性に優れた新しい銅の合金を使用した」ことが発明 考案の特徴であれば、FA02 (底部)、FB06 (Cu)、FC08 (熱伝導性を持つもの)に付与している。形状や構造が従来技術と変わっていない場合は、大観点C (形状 構造、付属具)のなかのタームを付与していない。
 新しい材料を使用したことと、本体、加熱部、付帯設備の形状や構造が従来と変わったことが合わさって、発明 考案の特徴となっているのであれば、大観点C (形状 構造、付属具)の該当タームを同時に付与している。材料と加熱源の種類が合わさっているなら、観点DB (加熱源の種類)の、材料と付帯設備が合わさっているなら、観点EA (付帯設備)の該当タームを同時に付与している。
- FB01 金属、合金
 合金の場合は、その組成比に関係なく含有成分全てに付与している。
 金属とは、H、B、C、Si、N、P、O、S、Se、Te、希ガス (He、Ne等)、ハロゲン (F、Cl、Br等)以外の元素としている。
- FB02 ・Al
 (例)AとTの合金は、その組成にかかわらずAとTの両方に付与している。
- FB03 ・Ti、V、Cr、Ni
- FB04 ・Fe
 (例) 鋳鉄、鋼 (Fe-C系合金)。
- FB05 ・ステンレス、クロム - ステンレス
 ここに付与されているものは構成元素それぞれに付与してはいない。ステンレススチールも含まれる。
- FB06 ・Cu
 (例)Cuとステンレスが積層している場合は、Cuとステンレスの両方に付与すると共に、積層体にも付与

- している。
- FB11 金属、合金以外 (FB01~ 06以外)
元素では、H、B、C、Si、N、P、Q、S、Se、Te、希ガス、ハロゲンをいう
- FB12 ・無機化合物、組成物
FB13~ 27に属さない無機化合物はここに付与している。
- FB13 …ハロゲン含有化合物
(例)HCl、HF、NaCl
- FB14 …CaCl₂、MgCl₂
CaCl₂ (塩化カルシウム)、MgCl₂ (塩化マグネシウム)
- FB15 …金属酸化物
過酸化物は含まれない。
(例)ZrO₂、TiO₂
- FB16 …CaO (生石灰)、MgO
生石灰は単に石灰とも言う
- FB17 …Al₂O₃、アルマイト
Al₂O₃ (酸化アルミニウム)、アルマイトはAlに付与してはいない。
- FB18 …酸化鉄、フェライト
M()O・Fe₂O₃ 等の複合酸化物もここに付与し、M()Oの適切な箇所にも付与している。
(例)FeO、Fe₂O₃
- FB23 …セラミック、陶器
成型、焼成を経て得られる非金属無機材料。
- FB24 …岩石、土、アスベスト
(例)マイカ、鉱物、天然石。
- FB25 …ガラス
ガラス窓はCB14にも付与している。
- FB26 …グラスウール、ガラス繊維
- FB27 …ホーロー (ほうろこ、瑛瑯)
金属表面にガラス質 (うわくすり)を融着させたもの。
- FB32 ・有機化合物、組成物
例えば、C07C、C07D (低分子有機化合物)に包含される化合物。
- FB33 …高分子化合物、合成樹脂、合成ゴム
例えば、高分子組成物としか記載がなく、具体的に樹脂、ゴム等が特定されていないときはここに付与してある。
共重合体は、それぞれの繰返し単位からなる重合体に付与している。
(例)エチレン - 酢酸ビニル共重合体...ポリオレフィン (FB35)とポリビニルエステル (FB37)の両者に付与している。
組成物は量比に係わらずそれぞれの構成成分に付与している。
(例)ポリエチレンとポリフェニレンエーテルの組成物...ポリオレフィン (FB35)とポリエーテル (FB47)の両者に付与している。
グラフト、ブロック重合体は、それぞれのセグメント (枝、幹、ブロック)の構成単位の重合体に付与している。
(例)エチレン - 酢酸ビニルブロック共重合体...ポリオレフィン (FB35)とポリビニルエステル (FB37)の両者に付与している。
化学的に変成された樹脂は、変成前の樹脂のみに付与している。
(例)塩素化ポリオレフィン...ポリオレフィン (FB35)のみに付与している。
- FB34 …付加系 (共)重合体、組成物
C08Bに包含されている化合物、またそれを含む組成物 (C08L23/ 00~ 57/ 12)。

- (例)ブタジエンゴム、ポリスチレン、不飽和ポリエステル、ジアリルフタレート樹脂。
- FB35 ……ポリオレフィン、ポリエチレン
不飽和炭化水素(エチレン、プロピレン、1-ブテン等)を重合して得られる樹脂、その組成物。
(例)ポリエチレン、ポリプロピレン、EPT、EPM、EPDM、TPX(4-メチル-1-ペンテン)樹脂、ポリブテン、11R
C08F10/、110/、210/、C08L23/に包含されるもの。
- FB36 ……ハロゲン系樹脂、フッ素樹脂
ハロゲン化ビニル等(ビニルクロリド、4フッ化エチレン)を重合して得られる樹脂、その組成物。
C08F14/、114/、214/、C08L27/に包含されるもの。
(例)ポリ塩化ビニル(PVC)、ポリ塩化ビニリデン、ポリテトラフルオロエチレン(PTFE、テフロン)、フッ素ゴム。
- FB37 ……ポリビニルエステル、アクリル系樹脂
ビニルエステル、アクリル酸それらの誘導体(アクリロニトリル、シアノアクリル酸エステル、メタクリル酸メチル)を重合して得られる樹脂、またそれを加水分解(ポリビニルアルコール)したもの、組成物。
C08F16~22/、116~122/、216/~222/、C08L29~33/に包含されるもの。
(例)ポリビニルアルコール(PVA)、ポリアクリル酸エチル、ポリアクリロニトリル、ポリ酢酸ビニル(PVAc)、ABS樹脂、ポバール。
- FB44 ……縮合系重合体、組成物
C08Gに含まれる化合物、またそれを含む組成物(C08L59~87)。
(例)ポリウレタン。
- FB45 ……アルデヒド系樹脂、フェノール樹脂、エポキシ樹脂
アルデヒド(アセトアルデヒド、トリオキサン)を重合して得られる樹脂、エポキシ基を複数有する化合物(ビスフェノールA)を重合して得られる樹脂、またそれを含む組成物、熱硬化性樹脂の代表的なものである。C08G2~16、C08G59、C08L59~61、C08L63に包含されるもの。
(例)フェノール樹脂、アミ樹脂、メラミン樹脂、尿素樹脂、キシレン樹脂、ポリアセタール。
- FB46 ……ポリエステル、ポリカーボネート
主鎖にエステル結合またはカーボネート結合を有する樹脂。
C08G63~64、C08L67~69に包含されるもの。
(例)ポリエチレンテレフタレート(PET)、アルキッド樹脂、ポリアリレート。
- FB47 ……ポリエーテル、ポリスルフィド類
主鎖にエーテル結合(-O-)、スルフィド結合(-S-)、スルホン結合(-SO-)等の硫黄を含む結合を有する樹脂、C08G65、75、C08L71、81に包含されるもの。
(例)ポリエチレンオキシド、ポリフェニレンオキシド(PPO、PPE)、ポリエーテルケトン(PEK)、ポリエーテルエーテルケトン(PEEK)、ポリフェニレンスルフィド(PPS)、ポリエーテルスルホン(PES)、エピックロルヒドロンゴム、ノリル樹脂。
- FB48 ……ポリアミド、ポリアイミド
主鎖にアミド結合(-NHCO-)、イミド結合(-NHCONH-)を有する樹脂。
C08G69、C08L77に包含されるもの。
(例)ナイロン、アラミド、ケブラー。
(例)ポリエーテルイミド…ポリエーテル、ポリアイミドの両者に付与。
- FB49 ……ケイ素樹脂(シリコーン)
主鎖にケイ素結合(-Si-)を有する樹脂。
C08G77、C08L83に包含されるもの。
(例)ポリシロキサン。
- FB53 ……天然有機物、天然ゴム
C08C、C08H、C08L89~99に包含されるもの。
(例)蛋白質、ロジン、れき青、皮革。
- FB54 ……木、竹、紙、パルプ、綿、麻、籐

セルロース系、天然繊維のもの。
(例) 籐、麻、木綿。

【FC 材料の性質】

- FC00 材料の性質
具体的に開示されているものは、観点FBにも付与している。
(例) 物質、××物質等の断熱材 観点FB、FCの両者に付与している。
- FC01 ゴム、弾性を持つもの
(例) エラストマー、耐衝撃性樹脂、EPT、EPDM、フッ素ゴム、SBR、クッション、スポンジ。
- FC02 透明性を持つもの
(例) ガラス。
- FC03 形状記憶性を持つもの
(例) 形状記憶合金、形状記憶ポリマー。
- FC04 遠赤外線を出すもの
B族金属の酸化物はこの性質を有する。材質が明示されているものは観点FBにも付与している (FB 15~ 27)。
(例) $Al_2O_3 - SiO_2$, $ZrO_2 - MgO$, $Fe_2O_3 - MnO_2 - CoO$ $Al_2O_3 - ZrO_2 - SiO_2$
- FC05 電磁波 (赤外線) を吸収するもの
EM 塗料は塗料 (FD03) にも付与している。X線、紫外線、可視光線も電磁波に含まれる。
- FC06 磁性を持つもの
永久磁石、フェライト (FB 18) は材料にも付与している。
- FC07 導電性を持つもの
導電性塗料は塗料 (FD03) にも付与している。
- FC08 熱伝導性を持つもの
- FC09 耐熱性、耐寒性を持つもの
(例) 耐熱性樹脂、熱硬化性樹脂。
- FC10 難燃性、耐火性を持つもの
(例) 難燃剤、難燃性樹脂組成物。
- FC11 断熱性を持つもの 断熱材
(例) 発泡スチロール、グラスウール、石綿 (アスベスト)、籐。
- FC12 耐水性、耐油性、耐腐食性を持つもの
耐薬品性を持つものも含まれる。
- FC13 吸水性、吸湿性を持つもの
(例) 吸水性ポリマー。
- FC14 ガス透過性、ガス不透過性を持つもの
(例) ガス透過膜、通気性膜。
- FC15 可食性を持つもの
(例) 可食インキ、可食フィルム。
- FC16 感熱性、感圧性、感湿性を持つもの
(例) 感熱フィルム。
- FC17 化学反応により発熱するもの 発熱剤
吸着反応、酸化反応、水和反応等により発熱するもの。
- FC20 その他 (FW)
上記に分類されない特定の性質を有する場合は、ここに付与し、その根拠となった用語をフリーワードとして記載している。
(例) エンジニアリングプラスチック。

なお、観点FDの用途に包含されている場合は、そのみに付与している。
(例) 乾燥剤 FD01のみに付与している。

【FD 材料の用途】

- FD00 材料の用途
積層体はCB16に付与している。
発熱剤はFC17に付与している。
- FD01 乾燥剤
(例) シリカゲル、CaCl₂、硫酸マグネシウム、硫酸ナトリウム、NaOH等。
- FD02 発泡剤、発泡体
(例) 発泡スチロール。
- FD03 塗料、インク、被覆
(例) プライマー、プリント、ライ(ン)ニング。
- FD04 接着剤、接着テープ、接着層
(例) 粘着剤、両面テープ、積層体の接着。
- FD05 顔料、染料、着色剤、発光、発色
色を付与するためのもの、発光性物質、温度により発色するもの。
- FD06 潤滑、離型
(例) 潤滑剤、離型剤、滑剤。
- FD07 帯電防止
(例) 帯電防止剤。
- FD08 液晶
液晶物質。
- FD10 その他 (FW)
上記に分類されていない特定の用途を有する場合は、ここに付与し、その根拠となった用語をフリーワードとして記載している。
なお、観点FCの性質に包含されている場合は、そちらのみに付与している。
(例) 発熱剤 FC17のみ。

【FE 材料の処理】

- FE00 材料の処理
- FE01 蒸着、スパッタリング、イオン注入、溶射
- FE02 めっき (鍍金)
- FE03 焼結、焼付け
- FE04 圧延、プレス
- FE05 はんだ付け、ろう付け
- FE06 深絞り、スピニング、熱間後方押し出し
- FE10 その他 (FW)
上記に分類されていない特定の処理をする場合は、ここに付与し、その根拠となった用語をフリーワードとして記載している。
(例) 打ち抜き成型。

【GA 検出時期、制御時期】

- GA00 検出時期 制御時期
特に下位の展開に関連していないときは上位に付与している。時期に関して特定されているときは、最

も適切ないずれかの時期を選択している。(その他のタームはない)

検出時期と制御時期が異なる場合は、両者に付与している。

制御に発明 考案の特徴があれば、大観点G(制御)のなかの観点

GA(検出時期 制御時期) 検出する時期と制御する時期はいつか。

GB(検出対象) 何を検出して制御を行なっているか。

GC(制御変数 制御対象) 直接に制御しているものは何か。

のそれぞれから、原則として、少なくとも1つずつ以上のタームをセットにして付与している。観点GD(制御関連図面)は、文献にGD01~06に該当している図面があった場合に限り付与している。

発明 考案の特徴が、検出や制御を行なう装置や器具とその部品や素子、制御を受ける装置や器具とその部品や素子にも関係していれば、観点CA~DBからも、該当のタームを付与している。

たとえば 内鍋内の水位を検知するセンサーと内鍋の内容物の重量を検知するセンサーを設け、炊飯スイッチを押すと水位と重量を検知し、それに従って加熱プログラム(おかゆ、玄米、白米)を選択する手段を持つことが発明 考案の特徴であれば、GA04(調理中、加熱中)、GB15(水位)とGB18(被加熱物重量)、GC40(その他、FW 加熱プログラム)を付与している。

この場合には、検出時期に組み込まれているプログラムが稼働していて、その指示を検出して制御が行なわれるわけではないので、GB45(調理プログラム、加熱プログラム)に付与はしていない。

さらに、水位センサー、重量センサー、加熱プログラムの選択手段にも、発明 考案の特徴があれば、観点CA~DBからも該当するタームCD01(センサー、FW 水位センサー)、CD07(重量センサー)、CC18(プログラム、既設定値、記憶内容)を付与している。

なお、水位センサーにCD15(水位計、水量計)を付与するのは、観点CD(付属具2 器具、装置)で述べたように、行っていない。

図面のなかに表示板図があれば、制御に特徴がなくてもGD06(表示板図)に付与している。このとき表示装置が特徴になっていけば、CD41(表示装置)またはその下位タームのなかから該当タームを付与している。

大観点Gのなかに、制御に対応するタームはない。

したがって、制御方式、制御装置、制御ソフト(調理プログラム、加熱プログラムなど)に発明 考案の特徴が存在する場合には、BA78(ファジー制御)、CC08(コンパレーター)、CC17(マイコン、IC、メモリー)、CC18(プログラム、既設定値、記憶内容)、CD01(センサー)とその下位ターム、CD56(スイッチング回路)などから、該当のタームを付与している。

- GA01 調理前、加熱前
- GA02 ・調理物調理時
付帯設備(洗米装置等)での調理時も含まれる。
- GA03 ・条件設定時
(例)調理開始時間の予約時。
- GA04 調理中、加熱中
(例)炊飯時、湯沸かし時。
- GA05 ・開始時から沸騰時まで(前炊き)
沸騰した瞬間は含まれない。(沸騰した瞬間 沸騰開始時)
- GA06 ・・吸水時
食品(特に米)に水を吸収させている時。
- GA07 ・沸騰時
沸騰中のいずれの時点でもよいときは、このタームのみを付与している。
- GA08 ・・沸騰開始時(沸騰の検知)
- GA09 ・・再沸騰時
- GA10 ・蒸らし時、追い炊き
調理終了後の蒸らし時をいう 追い炊き等はここに付与している。
- GA11 加熱調理後、加熱後
調理物の出来上がり時も含まれる。

- GA12 ・加熱終了時
- GA13 ・保温時
- GA14 ・調理物取り出し時、注水時

【GB 検出対象】

- GB00 検出対象
検出する素子、部品、器具、装置、加熱源に特徴がある場合は、それにも付与している。
- GB01 温度
下記に属さない特定の温度を検出する場合は、ここに付与している。
(例)キュリー点。
- GB02 ・外気温、周囲温度
(例)水温。
- GB03 ・沸騰温度、蒸気温度、加熱空気温度
(例)沸騰開始温度、水蒸気温度、水分蒸発後の急激な温度上昇、炊飯の追い炊き温度。
- GB04 ・加熱終了温度
加熱源を遮断したときの温度。
- GB05 ・保温温度
- GB06 ・温度傾斜、極大点、極小点
極大点、極小点が上記 (GB02～05) のいずれかのみには属する場合は、ここには付与していない。
(例)温度勾配。
- GB07 ・特定部位の温度
(例)蓋の温度。
- GB08 ・容器自身の温度 鍋底温度
(例)鍋底温度、鍋の側面の温度。
- GB09 ・・容器内の温度 鍋内雰囲気温度
(例)鍋内雰囲気温度。
- GB10 ・・被調理物の温度
(例)米の温度。
- GB11 時間、時刻
- GB12 ・ある状態の継続時間
(例)沸騰の継続時間、保温の継続時間。
- GB14 位置、方向
(例)蓋の開閉停止位置 (開または閉のみの場合は、有無の下位に付与している。)
- GB15 ・水位
- GB17 重量、体積
(例)容量 (静電容量は電気量のみには付与している。)
- GB18 ・被加熱物量
(例)被調理量、米量、水量。
- GB20 流量
(例)流水量。
- GB21 湿度、露結
水分も含まれる。
- GB23 ガス、空気
(例)ガス漏れ、ガス濃度。
- GB25 圧力

- (例) 空気圧、水圧。
- GB27 音、振動
(例) 振動数、振幅、気泡の音。
- GB29 電気量、電流、電圧、周波数
(例) 電力、電位、静電容量。
- GB31 有無
下位に属さない何らかの有無について判定する場合は、ここに付与している。
- GB32 ・調理容器、加熱容器の有無
鍋、釜が加熱源の所定位置にセットされているか。
- GB33 ・蓋の有無、開閉
蓋が容器にセットされているか、蓋が開いているか閉じているかに関する場合はここに付与している。
なお、中間停止を判定する場合は、位置 (GB 14) に付与している。
- GB34 ・被調理物、被加熱物の有無
- GB35 ・吹きこぼれの有無
- GB36 ・タイマー動作の有無
- GB38 故障
異常と記載されている場合、その内容が停電の場合は、停電に付与している。
- GB39 ・漏電、漏水
- GB40 ・断線
- GB41 停電
瞬時停電。
- GB43 操作、指令
人的なスイッチ等による操作が行われたか、プログラムによる指令があったか。
- GB44 ・スイッチの ON、OFF
ON、OFFの回数をカウントしたのはスイッチング回数に数えている。
- GB45 ・調理プログラム、加熱プログラム
- GB48 回数
特定のものの回数をカウントしたもの。
- GB49 ・スイッチング回数
(例) ON、OFFの回数をカウントしたもの。
- GB50 ・その他 (FW)
上記に属さない何らかの検出対象に関するものは、ここに付与し、かつその根拠となった用語をフリーワードとして付与している。
(例) 長さ、密度。

【GC 制御変量、制御対象】

- GC00 制御変量、制御対象
部品、素子、器具、装置で制御されるものが特徴ある場合は、それらにも付与している。
- GC01 温度
- GC02 ・予熱温度、被調理物の吸水温度
(例) 米に水を吸収させる時の温度。
- GC03 ・調理加熱温度、炊飯温度
- GC04 ・加熱停止温度
(例) 主加熱源 (主ヒーター) の加熱を停止する温度が含まれる。
- GC05 ・再加熱温度

- (例)二度炊き温度、追い炊き温度。
- GC06 ・保温温度
- GC12 ・加熱量
加熱体自身に特徴がある場合は、適切な箇所(観点DA、DB)に付与している。
- GC13 …電気量
- GC14 ……ヒーター
(例)炊飯ヒーター。
- GC15 ……補助ヒーター、保温
(例)保温ヒーター、露防止ヒーター。
- GC16 ……電圧、電流、電力
- GC17 ……周波数、周波出力
(例)半波。
- GC18 ……ガス量、空気量
- GC21 時間、時刻
(例)炊飯開始時刻、加熱終了時刻。
- GC22 ・加熱調理開始時刻
(例)炊飯開始時刻。
- GC23 ・被調理物の吸水時間
(例)米の吸水時間。
- GC24 ・加熱調理時間
(例)炊飯時間。
- GC25 ・再加熱調理時間
(例)二度炊き温度、追い炊き温度。
- GC26 ・保温時間
- GC31 ・レベル、水位、液量、流量
(例)水量、位置。
- GC32 湿度
- GC33 圧力
- GC34 警告、報知
- GC35 ・音
音による警告、報知。
(例)ブザー、ベル。
- GC36 表示
調理工程の表示。
- GC37 ・色
色による表示を行うもの。
- GC38 ・次回以降の操作
次回以降の操作(次回以降の温度上昇カーブ等)を規定するもの。上記(GC01~37)に該当しているものがあれば、それにも付与している。
- GC40 ・その他(FW)
上記に属さない何らかの制御対象に関するものは、ここに付与し、かつその根拠となった用語をフリーワードとして付与している。

【GD 制御関連図面】

- GD00 制御関連図面

GD01~ 06に該当しているものがあつた場合のみ、付与している (その他のタームはない)。

- GD01 回路図
- GD02 ・フローチャート
- GD03 ・タイムチャート
(例)カムスイッチのON、OFF
- GD04 グラフ (FW)
横 (X)軸 - 縦 (Y)軸の内容をフリーワードとして記載している。
(例)時間 - 電力、時間 - 体積
- GD05 時間 - 温度のグラフ
温度はいずれの温度でもよい。
- GD06 表示板図
視覚的に意味のあるものが表示されているものが図面として描いてあるとき。
(例)スイッチの目盛り、機能選択スイッチの内容表示。

観点「ターム」および「その他のターム」の利用上の注意点

- (a)観点ターム中に適切なタームがない場合は、「その他 (FW)」のタームに付与している。その際、「その他 (FW)」を付与した根拠となった用語を、フリーワードとして選択している。(フリーワードは「その他 (FW)」に付与されていなくても、必要なものは適宜選択されている。)
- (b)「その他 (FW)」のタームがない観点の場合は、1ドットのうち該当している (一番近い)ものに付与している。該当している1ドットのタームがないときは、観点を表すターム (記号 00)に付与している
- (c)一観点中であっても、該当しているタームが複数ある場合は、複数付与している。
- (d)下位概念のタームで十分把握されている技術については、上位概念のタームは付与していない
- (e)下位概念のタームに複数該当している場合は、該当している全てのタームに付与している。
- (f)複数のターム間でいずれを付与すべきか不明瞭な場合は、それら全てのタームを付与している
- (g)解析文献中で使用されている用語にこだわらず、このマニュアル中の定義、タームの説明、階層関係をもとに、適切なターム、フリーワード (FW)を選択している。
(例)「調理器」...文献中は電気炊飯器のみの説明。
調理容器ではなく、電気炊飯器のみに付与している。

1-4 ECLA 分類表

ECLA	說明
A47J27/00	Cooking-vessels (A47J29/00 to A47J33/00 takes precedence)
A47J27/00A .	[N: Construction of cooking-vessels (made of specific materials A47J36/02)]
A47J27/00B .	[N: electrically heated]
A47J27/02 .	with enlarged heating surfaces
A47J27/022 ..	with enlarged bottom
A47J27/024 ..	with liquid-heating tubes extending outside the vessel
A47J27/026 ..	with conduits through the vessel for circulating heating gases
A47J27/04 .	for cooking food in steam; Devices for extracting fruit juice by means of steam; [N: Vacuum cooking vessels (steam-heated vessels for hotels, restaurants or canteens A47J27/16)]
A47J27/05 ..	Tier steam-cookers, i.e. with steam-tight joints between cooking-vessels stacked while in use ([N: tier pressure-cookers A47J27/084]; tier cooking-vessels in general A47J27/13)
A47J27/06 .	Steam-heated kettles for domestic use [N: (cooking-vessels with water-bath A47J27/10; cooking-vessels with steam jacket for hotels, restaurants or canteens A47J27/17; milk-boiling vessels with water or steam jacket A47J27/57)]
A47J27/08 .	Pressure-cookers; Locking devices therefor [C9607]
A47J27/08C ..	[N: Control mechanisms for pressure-cookers]
A47J27/08L ..	[N: Locking devices]
A47J27/08L2 ...	[N: of the bayonet-type]
A47J27/08L4 ...	[N: of the bridge-type]
A47J27/08L6 ...	[N: using a number of pivotable clamps along the circumference of the cooking-vessel]
A47J27/08L8 ...	[N: using a clamping ring or clamping segments]
A47J27/08L10 ...	[N: where vessel and lid have adapted shapes to provide for the locking action]
A47J27/08R ..	[N: Large-capacity pressure cookers; Pressure fryers (cooking-vessels heated by steam A47J27/16)]
A47J27/082 ..	with inserts for cooking different foods separately at the same time; Inserts therefor (inserts for cooking vessels in general

ECLA	説明
	A47J36/16)
A47J27/084 ..	with adjustable volume; Tier pressure-cookers [N: (tier steam-cookers A47J27/05; tier cooking-vessels in general A47J27/13)]
A47J27/086 ..	with built-in heating means (adaptations of automatic switches for the heating means A47J27/62)
A47J27/088 ..	adapted to high-frequency heating
A47J27/09 ..	Safety devices [N: including the pressure indicators]
A47J27/092 ...	Devices for automatically releasing pressure before opening
A47J27/10 .	Cooking-vessels with water-bath arrangements for domestic use [N: (milk-boilers with water-bath A47J27/57B)]
A47J27/12 .	Multiple-unit cooking vessels [N: (carriers for prepared food A47J47/14)]
A47J27/122 ..	with adaptation of shape to that of adjacent vessels for forming a unit, e.g. sector-shaped
A47J27/13 ..	Tier cooking-vessels [N: Cooking-vessels with adjustable volume; Cooking-vessels with lids or covers which may be used as a cooking vessel (tier steam-cookers with steam-tight joints between stacked vessels A47J27/05; tier pressure-cookers A47J27/084)]
A47J27/14 .	Cooking-vessels for use in hotels, restaurants, or canteens
A47J27/16 ..	heated by steam
A47J27/17 ...	with steam jacket
A47J27/18 ..	heated by water-bath, [N: e.g. pasta-cookers]
A47J27/20 .	Ham-boilers
A47J27/21 .	Water-boiling vessels, e.g. kettles [N: (for coffee-making machines A47J31/54)]
A47J27/21B ..	[N: electrically heated] [C9807]
A47J27/21B1 ...	[N: with heating elements immersed in the water (A47J27/21B3 takes precedence)] [N9511]
A47J27/21B1A	[N: the heating elements being electrodes] [N9511]
A47J27/21B1B	[N: with removable heating elements] [N9511]
A47J27/21B2 ...	[N: with heating elements arranged outside the water vessel (A47J27/21B3 takes precedence)] [N9511]
A47J27/21B3 ...	[N: of the cordless type, i.e. whereby the water vessel can be plugged into an electrically-powered base element] [N9511]

ECLA	説 明
A47J27/21B4 ...	[N: Control devices to avoid overheating, i.e. "dry" boiling, or to detect boiling of the water (A47J27/21B5 takes precedence)] [N9511]
A47J27/21B4A	[N: Details concerning the mounting thereof in or on the water boiling vessel] [N9511]
A47J27/21B4A1	[N: relating to the boiling sensor or to the channels conducting the steam thereto] [N9511]
A47J27/21B4B	[N: with variable operating parameters, e.g. temperature or boiling period] [N9511]
A47J27/21B4C	[N: of electronic type] [N9511]
A47J27/21B4D	[N: using a thermomagnetic material] [N9511]
A47J27/21B4E	[N: using a bimetallic element] [N9511]
A47J27/21B4E1	[N: specially adapted for detecting boiling of the water (A47J27/21B4E2 takes precedence)] [N9511]
A47J27/21B4E2	[N: the bimetallic element being a snapping disc] [N9511]
A47J27/21B4F	[N: using a fusible material or a shape memory effect (SME) material] [N9511]
A47J27/21B4G	[N: based on the weight of the water vessel] [N9511]
A47J27/21B4H	[N: using a float] [N9511]
A47J27/21B5 ...	[N: Devices to detect overheating or boiling with a single control element or unit] [N9511]
A47J27/21C ..	[N: Constructional details or accessories (for coffee makers or the like A47J31/44; for cooking vessels in general A47J36/00)] [N9511]
A47J27/21C1 ...	[N: Covers] [N9511]
A47J27/21C2 ...	[N: Water filters (water filters for coffee machines A47J31/60B)] [N9511]
A47J27/21C3 ...	[N: Pouring spouts] [N9511]
A47J27/212 ..	with signalling means, e.g. whistling kettles (signalling milk-boiling vessels A47J27/57)
A47J27/56 .	Preventing boiling over, e.g. of milk (appliances for preventing or destroying foam in dairy apparatus for treating milk A01J11/02; preventing foaming in boiling in general B01B1/02)
A47J27/57 ..	Milk-boiling vessels with water or steam jackets, e.g. with signalling means [N: (cooking-vessels with steam jackets A47J27/06, A47J27/17; whistling kettles A47J27/212)]

ECLA	説明
A47J27/57B ...	[N: Milk-boiling vessels with water-bath (cooking-vessels with water-bath A47J27/10, A47J27/18)]
A47J27/58 ..	Cooking utensils with channels or covers collecting overflowing liquid
A47J27/60 ..	Funnel-like inserts; Grooved plates to be placed on the bottom of cooking utensils
A47J27/62 ..	by devices for automatically controlling the heat supply by switching off heaters or for automatically lifting the cooking-vessels
	[N: (heat supply regulation in beverage-making machines A47J31/047; timing devices for beverage-making machines A47J31/52)]
A47J27/64 ...	for automatically lifting the cooking-vessels (devices for automatically lifting eggs from boiling water A47J29/04)
A47J29/00	Egg-cookers
A47J29/02 .	for eggs or poached eggs; Time-controlled cookers [N:
	(coffee-makers A47J31/52; controlled igniting means in cooking-vessels 36/32; bread-toasters A47J37/08B)]
A47J29/04 ..	Cookers for eggs with devices for automatically lifting the eggs from the boiling water [N: (devices for automatically lifting cooking-
	vessels A47J27/64)]
A47J29/06 .	Grasping devices for eggs; Supporting devices for eggs during boiling [N: (A47J29/04 takes precedence; holding or clamping devices for
	fowl, venison or other meat or vegetables during cooking or cutting A47J43/18)]
A47J33/00	Camp cooking devices without integral heating means (travelling cookers with one burner A47J36/26; other travelling cookers heated by
	petroleum, gasoline, spirit, or the like F24C)
A47J36/00	Parts, details or accessories of cooking-vessels (A47J27/00 to A47J33/00 take precedence insofar as these details are restricted to a
	particular kind of cooking-vessel provided for in a single one of these groups; heating devices for cooking-vessels in general F24)
A47J36/02 .	Selection of specific materials, e.g. heavy bottoms with copper inlay or with insulating inlay
A47J36/02B ..	[N: Cooking- or baking-vessels or supports thereof for using only once(eating- or serving-plates for using only once
	A47G19/02; (heat-resistant food-packages B65D81/34)]
A47J36/02M ..	[N: Cooking- or baking-vessels specially adapted for use in microwave ovens; Accessories therefor] [N9801]
A47J36/04 ..	the materials being non-metallic
A47J36/06 .	Lids or covers for cooking-vessels [N: (for pressure-cookers

ECLA	説 明
	A47J27/08; preventing boiling over of milk A47J27/56; for draining liquids from cooking-vessels A47J36/08; lids for frying-pans A47J37/10A; for deep fat fryers A47J37/12M1)] [C9410]
A47J36/08 ..	for draining liquids from vessels
A47J36/10 ..	Lid-locking devices (for pressure-cookers A47J27/08)
A47J36/12 ..	Devices for holding lids in open position on the container
A47J36/14 .	Pouring-spouts, e.g. as parts separate from vessel (spouts in general B05B1/22)
A47J36/16 .	Inserts [N: (for preventing boiling over of milk A47J27/60; for frying pans A47J37/10D)] [C9410]
A47J36/18 ..	Boilers or utensils with sieves inserted therein, e.g. potato-cookers [N: (perforated supports 36/20; basting devices in frying-pans A47J37/10C)] [C9410]
A47J36/20 ..	Perforated bases or perforated containers to be placed inside a cooking utensil; [N: Draining baskets, inserts with separation wall]
A47J36/22 ...	Wire inserts (for deep fat fryers A47J37/12)
A47J36/24 .	Warming devices
A47J36/24B ..	[N: using solid fuel]
A47J36/24C ..	[N: with electric heating]
A47J36/26 ..	Devices for warming vessels containing drinks or food, especially by means of burners; Travelling cookers, e.g. using petroleum or gasolene with one burner
A47J36/26A ...	[N: Electrically heated bottle-warmers, e.g. feeding-bottles]
A47J36/28 ..	Warming devices generating the heat by exothermic reactions, e.g. heat released by the contact of unslaked lime with water [N: (chemical details of the fuels C09K5/00)]
A47J36/30 ..	Devices for warming by making use of burning cartridges or other chemical substances
A47J36/32 .	Time-controlled igniting mechanisms or alarm devices [N: (in egg-cookers A47J29/02; in coffee-makers A47J31/52; bread-toasters A47J37/08B)]
A47J36/34 .	Supports for cooking vessels [N: (for kitchen utensils A47J47/16)]
A47J36/36 .	Shields or jackets for cooking utensils minimising the radiation of heat, fastened or movably mounted
A47J36/38 .	for withdrawing or condensing cooking vapours from cooking

ECLA	説 明
	utensils (removing cooking fumes from domestic stoves or ranges F24C15/20)
A47J36/40 .	Leak-stopping devices for repairing cooking-vessels
A47J36/42 .	Devices to prevent deposition of scale, i.e. fur, or the like