

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 特 許 公 報 (B2)

(11) 特許番号

特許第5906213号
(P5906213)

(45) 発行日 平成28年4月20日 (2016. 4. 20)

(24) 登録日 平成28年3月25日 (2016. 3. 25)

(51) Int. Cl.	F 1
A 4 7 J 37/06 (2006. 01)	A 4 7 J 37/06 3 6 1
F 2 4 C 15/14 (2006. 01)	F 2 4 C 15/14 B
F 2 4 C 15/16 (2006. 01)	F 2 4 C 15/14 G
	F 2 4 C 15/16 B

請求項の数 5 (全 10 頁)

(21) 出願番号	特願2013-82612 (P2013-82612)	(73) 特許権者	000115854
(22) 出願日	平成25年4月11日 (2013. 4. 11)		リンナイ株式会社
(65) 公開番号	特開2014-204770 (P2014-204770A)		愛知県名古屋市中川区福住町2番26号
(43) 公開日	平成26年10月30日 (2014. 10. 30)	(73) 特許権者	000220262
審査請求日	平成27年1月26日 (2015. 1. 26)		東京瓦斯株式会社
			東京都港区海岸1丁目5番20号
		(74) 代理人	100111257
			弁理士 宮崎 栄二
		(74) 代理人	100110504
			弁理士 原田 智裕
		(72) 発明者	今井 健次
			愛知県名古屋市中川区福住町2番26号
			リンナイ株式会社内

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 加熱調理容器

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

加熱源により加熱される加熱庫内に收容されて使用可能な加熱調理容器であって、
底部と、この底部を囲む周壁とから形成され、

前記加熱庫内において前面開放部方向と直交する両側方に設けられている加熱源によっ
て前記周壁が加熱され、

前記底部の内面は、前記前面開放部方向に平行な第1の中心線の両側に位置する左右の
各内面が前記第1の中心線に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成され、

前記第1の中心線部分には、被調理物から出た油を溜める第1の油溜り部が形成され、
前記底部の内面は、さらに、前記第1の中心線に直交する第2の中心線の両側に位置す
る前後の各内面が前記第2の中心線から前記前後の各内面の外周縁に向かってそれぞれ下
降する斜面状に形成され、

前記第1の中心線の両端を含む前記外周縁に、被調理物から出た油を溜める第2の油溜
り部が形成されている加熱調理容器。

【請求項 2】

加熱源により加熱される加熱庫内に收容されて使用可能な加熱調理容器であって、
底部と、この底部を囲む周壁とから形成され、
前記加熱庫内において前面開放部方向と直交する両側方に設けられている加熱源によっ
て前記周壁が加熱され、

前記底部の内面は、前記前面開放部方向に平行な第1の中心線の両側に位置する左右の

10

20

各内面が前記第 1 の中心線に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成され、

前記第 1 の中心線部分には、被調理物から出た油を溜める第 1 の油溜り部が形成され、
前記底部の厚みは、前記第 1 の油溜り部の形成域に沿った範囲が厚肉に形成されている
加熱調理容器。

【請求項 3】

請求項 1 又は請求項 2 に記載の加熱調理容器において、

前記底部の外表面は、前記第 1 の中心線の両側に位置する左右の各外面が前記第 1 の中心線に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成されている加熱調理容器。

【請求項 4】

請求項 1 から請求項 3 のいずれかに記載の加熱調理容器において、

前記底部の内面のうち、前記第 1 の中心線の両側に位置する前記左右の各内面に、前記第 1 の中心線に対して直交する方向に延びる多数のリブが突設されている加熱調理容器。

【請求項 5】

請求項 1 から請求項 4 のいずれかに記載の加熱調理容器において、

前記底部が矩形状に形成され、この底部の四方を周壁で囲む矩形箱型に形成され、
前記加熱源によって前記周壁のうち左右両側壁が加熱され、
前記底部の内面は、前記左右両側壁の基端部から前記第 1 の中心線に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成されている加熱調理容器。

【発明の詳細な説明】

【技術分野】

【0001】

本発明は、例えば、ガスコンロのグリル庫のような、加熱調理器の加熱庫に収容されて加熱される加熱調理容器に関する。

【背景技術】

【0002】

従来、この種の加熱調理容器として、例えば、ガスコンロのグリル庫内にスライド自在に出し入れ可能な載置台に載置される箱型の容器が知られている。このものでは、加熱調理容器内に収容された魚などの被調理物は、グリル庫内の加熱源である上火バーナによって上から、また、下火バーナによって両側方から加熱されて調理される。

【0003】

特に、蓋付きの加熱調理容器を利用すれば、被調理物から滴り落ちる油は加熱調理容器の底部に溜まり、被調理物から上方へ飛散する油は、加熱調理容器の周壁や蓋で受けるため、グリル庫内に被調理物の油が付着するのを防ぐことができる。このため、調理後は、グリル庫内には被調理物の臭いが残らない上に、加熱調理容器をグリル庫内から取り出して丸洗いするだけでいいから、グリル庫の手入れが容易となる。

【先行技術文献】

【特許文献】

【0004】

【特許文献 1】特開 2001-169928 号公報

【特許文献 2】特開平 9-201292 号公報

【特許文献 3】特開平 9-215607 号公報

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0005】

しかしながら、前記加熱調理容器は下火バーナによって加熱調理容器の周壁のうち左右両側壁が直接加熱されるため、例えば、陶器などの低熱伝導性材料からなる加熱調理容器では左右両側壁から底部の中央部まで熱が伝導するのに時間がかかり、加熱調理容器内の底部の左右両側部に載置した被調理物よりも中央部に載置した被調理物が焼け難い。このため、全ての被調理物の内部まで十分火が通るまで加熱を続けたり、バーナの火力を上げると、底部の左右両側部近傍の温度が高温になり過ぎてしまい、中央の被調理物に火が通

10

20

30

40

50

る前に、被調理物から発生して底部に落下した油が加熱調理容器内で発火してしまうおそれがある。

【0006】

被調理物からの油にバーナからの火炎が引火することを防止するようにしたものとして、特許文献1や、特許文献2に開示されたものがある。

これら特許文献1、2では、被調理物からの油を受けるグリル皿の形状を、中央から左右両側部に向かって下降するように傾斜させたものであり、油は、グリル皿の左右両側部に溜まるように構成されている。

また、特許文献3に開示のものは、グリル皿の底面を後方に向かって降下する傾斜面とし、底面の後方に油溜り部を設ける構成である。

これら各文献に開示されたものは、グリル皿に関するものであり、バーナにより直接加熱されない構成であるため、前記左右両側壁が直接加熱される加熱調理容器には採用することはできない。

【0007】

本発明は、上記事情に鑑みてなされたものであり、加熱調理器の加熱庫内に出し入れ自在に收容されて魚等の被調理物を加熱調理するための加熱調理容器であって、被調理物から加熱調理容器の底部に落ちる油が加熱源による加熱によって発火する可能性を低減できる加熱調理容器を提供することを課題とする。

【課題を解決するための手段】

【0008】

請求項1に係る発明の加熱調理容器は、加熱源により加熱される加熱庫内に收容されて使用可能な加熱調理容器であって、

底部と、この底部を囲む周壁とから形成され、

前記加熱庫内において前面開放部方向と直交する両側方に設けられている加熱源によって前記周壁が加熱され、

前記底部の内面は、前記前面開放部方向に平行な第1の中心線の両側に位置する左右の各内面が前記第1の中心線に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成され、

前記第1の中心線部分には、被調理物から出た油を溜める第1の油溜り部が形成され、

前記底部の内面は、さらに、前記第1の中心線に直交する第2の中心線の両側に位置する前後の各内面が前記第2の中心線から前記前後の各内面の外周縁に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成され、

前記第1の中心線の両端を含む前記外周縁に、被調理物から出た油を溜める第2の油溜り部が形成されていることを特徴とするものである。

【0009】

上記構成は次のように作用する。

加熱調理容器内に魚などの被調理物を收容した後、加熱庫内に收容して加熱源により加熱すると、加熱調理容器の周壁が両側方から加熱される。

加熱調理が進んで、被調理物から発生して底部に落下した油は、底部の前記左右の各内面を構成している斜面に沿って、第1の中心線に向かって流れていき、第1の中心線に沿って形成されている第1の油溜り部に溜まる。第1の油溜り部は、前記加熱庫の両側方に設けられている加熱源から離れて位置するから、過熱され難く、溜まった油の発火の可能性を抑えることができる。

また、前記底部の内面は、さらに、前記第1の中心線に直交する第2の中心線の両側に位置する前後の各内面が前記第2の中心線から前記前後の各内面の外周縁に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成され、前記第1の中心線の両端を含む前記外周縁に、被調理物から出た油を溜める第2の油溜り部が形成されているから、被調理物から底部に落下した油は第1の油溜り部に向かって流れていくと同時に、第2の油溜り部に向かって流れていき、最終的には、第1の油溜り部の両端を含む第2の油溜り部の中央部分に溜まることとなる。この部分は、加熱庫の左右両側方に設けられている加熱源からさらに離れて位置するから、一層過熱され難いものとなる。

【0010】

請求項2に係る発明の加熱調理容器は、加熱源により加熱される加熱庫内に収容されて使用可能な加熱調理容器であって、

底部と、この底部を囲む周壁とから形成され、

前記加熱庫内において前面開放部方向と直交する両側方に設けられている加熱源によって前記周壁が加熱され、

前記底部の内面は、前記前面開放部方向に平行な第1の中心線の両側に位置する左右の各内面が前記第1の中心線に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成され、

前記第1の中心線部分には、被調理物から出た油を溜める第1の油溜り部が形成され、

前記底部の厚みは、前記第1の油溜り部の形成域に沿った範囲が厚肉に形成されていることを特徴とするものである。

このものでは、加熱庫内の加熱源からの熱は、加熱調理容器の周壁から底部の前記第1の中心線へ向かって伝導されていくが、前記第1の中心線に沿った厚肉部分においては体積が増加している分、温度上昇に時間がかかる。これにより、第1の油溜り部に溜まった油の発火を確実に防止することができる。

【0011】

また、請求項3のように、前記底部の外表面は、前記第1の中心線の両側に位置する左右の各外表面が前記第1の中心線に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成されていることが望ましい。

これにより、加熱調理容器の底部の外表面も、前記底部の内面と同様に傾斜し、前記第1の中心線に沿った部分はその左右の各外表面よりも低く位置することとなる。よって、加熱庫の左右両側方に位置する加熱源からの熱気や燃焼排気は、底部の左右の各外表面を第1の中心線に向かって流れるが、最も低く位置する前記第1の中心線に沿った部分で折り返して各々対流し、後方の排気口より抜ける。このため、底部の外表面が平らで、両側方からの熱気や燃焼排気が中央部分でぶつかる構成のものよりも、熱気や燃焼排気が円滑に排気されることとなり、加熱源による燃焼性が向上する。

【0013】

また、請求項4のように、前記底部の内面のうち、前記第1の中心線の両側に位置する前記左右の各内面に、前記第1の中心線に対して直交する方向に延びる多数のリブが突設されていることが望ましい。

魚などの被調理物は、これらリブ上に載置されて加熱調理されるから、被調理物に油が付着することがなく、被調理物をこんがりおいしく焼き上げることができる。そして、前記被調理物からの油は、前記左右の各内面のリブとリブの間に滴下され、前記左右の各内面を構成している斜面に沿って、底部の前記第1の中心線に向かって流れていき、前記第1の油溜り部に溜まる。

なお、被調理物が載置されるリブの頂面は水平に維持されていることが好ましい。

また、加熱調理容器は、請求項5のように、

前記底部が矩形状に形成され、この底部の四方を周壁で囲む矩形箱型に形成され、

前記加熱源によって前記周壁のうち左右両側壁が加熱され、

前記底部の内面は、前記左右両側壁の基端部から前記第1の中心線に向かってそれぞれ下降する斜面状に形成されているものでもよい。

この場合、加熱調理容器の底面積をより広く形成することができる。

【発明の効果】

【0014】

以上のように、本発明によれば、前記第1の油溜り部は、底部の内面にて、加熱庫の両側方に位置する加熱源から離れた位置に設けられることから、前記加熱源によって加熱調理容器の周壁が左右両側方から加熱されても、前記第1の油溜り部にまで熱伝導し難く、第1の油溜り部に溜まった油は過熱され難い。よって、加熱調理容器内での発火を防止することができる。

また、第1の油溜り部は、前記第1の中心線に沿って設けられており、左右に開けてい

10

20

30

40

50

るから、第1の油溜り部に油が溜まっても底部の清掃がやり易く、加熱調理容器の清掃性が向上する。

【図面の簡単な説明】

【0015】

【図1】本発明の実施の形態の加熱調理容器とそれを利用するガスコンロの外観構成を示した斜視図である。

【図2】本発明の実施の形態の加熱調理容器がグリル庫内に収容された状態を示す断面図である。

【図3】本発明の実施の形態の加熱調理容器を容器本体と蓋体とに分離した状態を示した分解斜視図である。

【図4】本発明の実施の形態の加熱調理容器の容器本体を第1の中心線に沿って切断した断面図である。

【発明を実施するための形態】

【0016】

以下に、本発明の実施の形態について図面を参照しながら説明する。

図1は、天板(13)上に3つのコンロ部(11)と、本体ケース(10)の前面中央に加熱庫としてのグリル庫(20)が備えられているドロップイン式のガスコンロ(1)の斜視図であり、グリル扉(21)を引き出して、グリル庫(20)の前面開放部(200)を開放させた状態を示している。

【0017】

グリル庫(20)内には、図2に示すように、上部加熱源として赤外線照射式バーナからなる上火バーナ(24)と、下部加熱源としてブンゼン式バーナからなる下火バーナ(25)(25)が設置されている。上火バーナ(24)は、グリル庫(20)の天井面(201)に設置されており、一対の下火バーナ(25)(25)は、グリル庫(20)の左右両側板(202)(202)の下部に前後方向に沿ってそれぞれ設けられている。

グリル庫(20)の後部上方は、図1に示すように、ガスコンロ(1)の上面後部のグリル排気口(12)に連通している。

【0018】

グリル扉(21)の背面には、トレイ受け(210)が連結されており、このトレイ受け(210)に、皿状のトレイ(22)が、金属線材製の容器載置網(23)と共にセットされる。グリル扉(21)を手前に引くと、トレイ受け(210)が、トレイ(22)及び容器載置網(23)と共にグリル庫(20)の前面開放部(200)からスライド式に引き出すことができ、グリル扉(21)を前方に引き出した状態で、容器載置網(23)に形成されている凹部(230)内に、加熱調理容器(3)を載置してグリル扉(21)を押し込んで閉じることにより、加熱調理容器(3)がグリル庫(20)内に収容される。

なお、加熱調理容器(3)を使用しない場合は、容器載置網(23)に替えて焼網（図示せず）をトレイ(22)上にセットすることができる。

【0019】

図1から図3に示す実施の形態の加熱調理容器(3)は、陶器製とし、グリル庫(20)の前後方向に長い略矩形箱状の容器本体(3A)と、この容器本体(3A)の上部開口に被せる略矩形形状の蓋体(3B)とから構成される。

蓋体(3B)の中央には摘み部(33)が突設されており、摘み部(33)には内部に貫通する貫通孔(33a)が形成されている。また、蓋体(3B)及び容器本体(3A)の長手方向に沿って把手部(34)が張り出している。

【0020】

容器本体(3A)は、図2に示すように、容器載置網(23)の凹部(230)内にちょうど収容可能な大きさの略矩形形状の底部(31)と、その四方を囲む周壁(32)とから、上方に開放する箱状に形成されている。

なお、周壁(32)のうち、容器本体(3A)の前記長手方向に沿って配設され且つグリル庫(20)の下火バーナ(25)(25)によって加熱される側を左右両側壁(320)(320)とし、その前後に

10

20

30

40

50

位置する側を前後両側壁(321)(321)とする。

【0021】

底部(31)は、図3に示すように、左右両側壁(320)(320)に平行に位置する第1の中心線(51)に沿った所定部分が、左右両側壁(320)(320)の基端部に相当する底部(31)の左右両側部(36)(36)よりも低く位置するように、左右両側部(36)(36)から第1の中心線(51)に向かって下降する斜面状に形成されている。これにより、底部(31)の内面の第1の中心線(51)に沿った所定部分が、容器本体(3A)内に収容された魚などの被調理物から発生する油が流れて溜まる第1の油溜り部(41)として機能することとなる。

底部(31)の外面も内面と同様に傾斜しており、また、第1の油溜り部(41)に対応する中心部分は、図2に示すように、下方にやや凸となる厚肉部分を形成している。

10

【0022】

また、底部(31)の内面は、図4に示すように、前後両側壁(321)(321)に平行に位置する第2の中心線(52)(図3参照)から、前後両側壁(321)(321)の基端部に相当する底部(31)の前後両端部(37)(37)に向かって下降する斜面状に形成されている。

これにより、第1の油溜り部(41)に集められた油は、底部(31)の前後両端部(37)(37)に向かって流れていき、前後両端部(37)(37)の中央部分に溜まる。これにより、前後両端部(37)(37)の中央部分が第2の油溜り部(42)となる。

【0023】

また、底部(31)の内面にて、第1の中心線(51)の左右に設けられた前記斜面には、図2～図4の各図に示すように、第1の中心線(51)に対して直交する方向に延びる多数のリブ(35)が突設されている。

20

魚などの被調理物は、これらリブ(35)上に載置されて、加熱調理されるため、前記被調理物からの油は、底面(31)の内面の、リブ(35)とリブ(35)の間に滴下されるので、被調理物は油でべたつくことなく、こんがり焼き上げることができる。

また、底面(31)に滴下された油は、前記斜面に沿って、底部(31)の第1の中心線(51)上に形成されている第1の油溜り部(41)に向かって流れていき、第1の油溜り部(41)に流れ込んだ油は、さらに、底部(31)の前後両端部(37)(37)に向かって流れていき、最終的には第2の油溜り部(42)(42)に溜まる。

【0024】

なお、上記実施の形態の加熱調理容器(3)のように、陶器のような低熱伝導性材料から形成されているもの場合は、容器本体(3A)の周壁(32)のうち、左右両側壁(320)(320)の肉厚を、底部(31)の肉厚よりも厚肉に設定することができる。

30

【0025】

この陶器製の加熱調理容器(3)を利用して、魚などの被調理物を加熱調理するには、容器本体(3A)内の底部(31)のリブ(35)上に、前記被調理物を載置し、蓋体(3B)で上方開放部を覆った後、図1に示すように、グリル庫(20)からグリル扉(21)と共に引き出されたトレー(22)上の容器載置網(23)の凹部(230)内に加熱調理容器(3)をセットし、グリル扉(21)を押し戻す。これにより、加熱調理容器(3)はグリル庫(20)内に収容される。

なお、リブ(35)は斜面上に形成されているが、被調理物が載置される各頂面は水平に位置するように前記斜面に対する高さは調節されているものとする。

40

【0026】

上火バーナ(24)と下火バーナ(25)(25)が点火されることにより、加熱調理容器(3)は、蓋体(3B)の上方からと、容器本体(3A)の左右両側壁(320)(320)が集中して加熱される。加熱調理容器(3)は低熱伝導性の陶器製であるから、下火バーナ(25)(25)で容器本体(3A)の周壁(32)のうち、左右両側壁(320)(320)が加熱されても、それが、底部(31)にまで伝導し難い。よって、底部(31)に熱伝導するまで下火バーナ(25)(25)による加熱が継続される。

【0027】

また、被調理物から出た油は、リブ(35)(35)から底部(31)の内面に落下し、上記したように、下火バーナ(25)(25)から離れて位置する底部(31)の第1の中心線(51)に沿って形成

50

されている第1の油溜り部(41)に流れた後、前後両端部(37)(37)の中央の第2油溜り部(42)に溜まる。

このように、被調理物の内部まで火を通すために容器本体(3A)の左右両側壁(320)(320)が下火バーナ(25)(25)によって継続して加熱されても、下火バーナ(25)から離れて位置する第1の油溜り部(41)及び第2の油溜り部(42)に溜まった油が過熱されて発火する可能性は低く、加熱調理容器(3)内での発火の可能性を低減できる。

【0028】

なお、底部(31)全体の肉厚は均等でもよいが、上記したように、第1の油溜り部(41)に沿った範囲をより厚く設けて体積を増加しておくこと、第1の油溜り部(41)に熱が伝わるのにより一層時間がかかる。よって、第1の油溜り部(41)に溜まった油が発火する可能性を一層低減させることが可能となる。

10

【0029】

底部(31)の外面も、第1の中心線(51)に向かって降下するように傾斜させている上に、第1の中心線(51)に沿った範囲には下方に凸の厚肉部分となっているから、下火バーナ(25)(25)から、底部(31)の外面を伝って流れてくる燃焼排気は、相互にぶつかることなく、図2の二点鎖線に示すように、底部(31)の第1の中心線(51)に沿って設けられている厚肉部分で折り返し、その両側にて対流した後、後方のグリル排気口(12)へ流れていく。このように、下火バーナ(25)(25)からの燃焼排気が中央でぶつかる構成のものに比べて、燃焼排気の排気が円滑になり、下火バーナ(25)(25)による燃焼性が向上する。

20

【0030】

低熱伝導性の素材としては、陶器のほかに、セラミックスや磁器製のものも採用可能である。

また、加熱調理容器(3)としては、アルミや鉄、銅などの金属製のものも採用可能であるが、このような高熱伝導性材料からなるものでは、容器本体(3A)の底部(31)の肉厚を、周壁(32)の肉厚よりも厚肉に設定しておくことが望ましい。

【0031】

また、加熱調理容器(3)は蓋付きとしたから、容器本体(3A)内に収容された状態で加熱調理される被調理物から噴出・飛散等する油のほとんどが加熱調理容器(3)内に溜り、グリル庫(20)に付着するのを防ぐことができる。

これにより、グリル庫(20)内の清掃作業の手間が大幅に軽減される上に、グリル庫(20)で魚焼き調理をしても、グリル庫(20)内に魚焼き臭が残ることはないから、グリル庫(20)を、魚以外の食材の調理用としても抵抗感なく使用することができる。

30

【0032】

この加熱調理容器(3)は、グリル庫(20)に出し入れ自在であるから、調理後に加熱調理容器(3)を取り出して洗浄することができる。特に、第1の油溜り部(41)は、底部(31)の第1の中心線(51)に沿った範囲を低く形成することにより設けられており、左右に清掃時の障害となる側壁等が存在しないから、底部(31)を洗浄し易く、容器本体(3A)の清掃性が向上する。

【0033】

上記実施の形態の加熱調理容器は、矩形状の底部とその四方を囲む周壁とからなる箱型形状のものを採用したが、容器の平面視が楕円形状や円形状、または、多角形状のものでもよい。

40

また、上記各実施の形態では、ガスコンロを例に挙げたが、電磁誘導式や電熱式のコンロにおけるグリル装置に適用してもよいし、また、ガスコンロとは独立のオーブン等の加熱調理器に適用してもよい。

また、下部加熱源や上部加熱源は、上記の下火バーナ(25)(25)や上火バーナ(24)に限らず、電気ヒータ等の電熱加熱式のものでもよい。

【符号の説明】

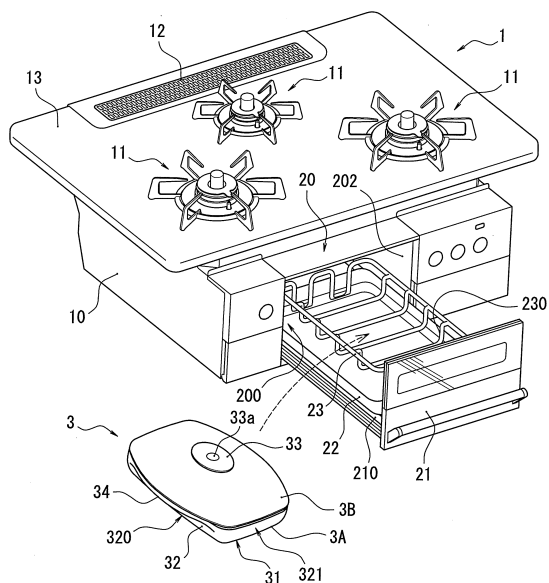
【0034】

(20)・・・グリル庫（加熱庫）

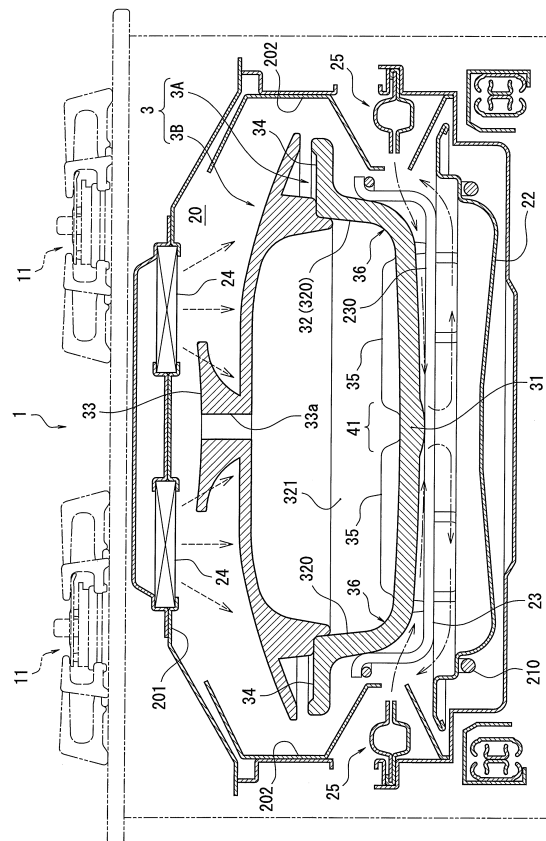
50

- (200) 前面開放部
- (25) 下火バーナ（加熱源）
- (3) 加熱調理容器
- (51) 中心線
- (31) 底部
- (32) 周壁
- (320) 左右両側壁
- (41) 油溜り部

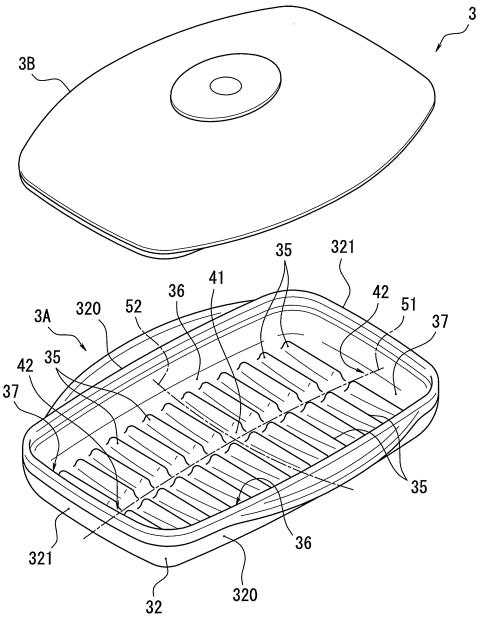
【図 1】



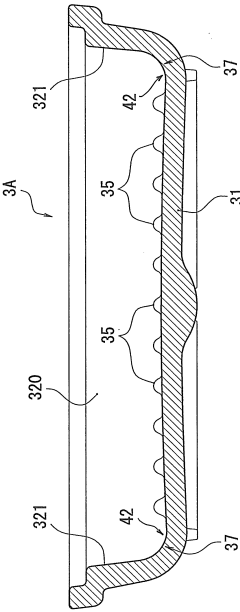
【図 2】



【図 3】



【図 4】



フロントページの続き

- (72)発明者 相墨 智
東京都港区海岸一丁目5番20号 東京瓦斯株式会社内
- (72)発明者 鈴木 真貴子
東京都港区海岸一丁目5番20号 東京瓦斯株式会社内
- (72)発明者 渡辺 利沙
東京都港区海岸一丁目5番20号 東京瓦斯株式会社内

審査官 長浜 義憲

- (56)参考文献 特開2009-142314 (JP, A)
特開2006-087843 (JP, A)
実開昭54-130865 (JP, U)
特開2012-239556 (JP, A)

- (58)調査した分野(Int.Cl., DB名)
- | | |
|---------|-----------|
| A 4 7 J | 3 7 / 0 6 |
| F 2 4 C | 1 5 / 1 4 |
| F 2 4 C | 1 5 / 1 6 |