

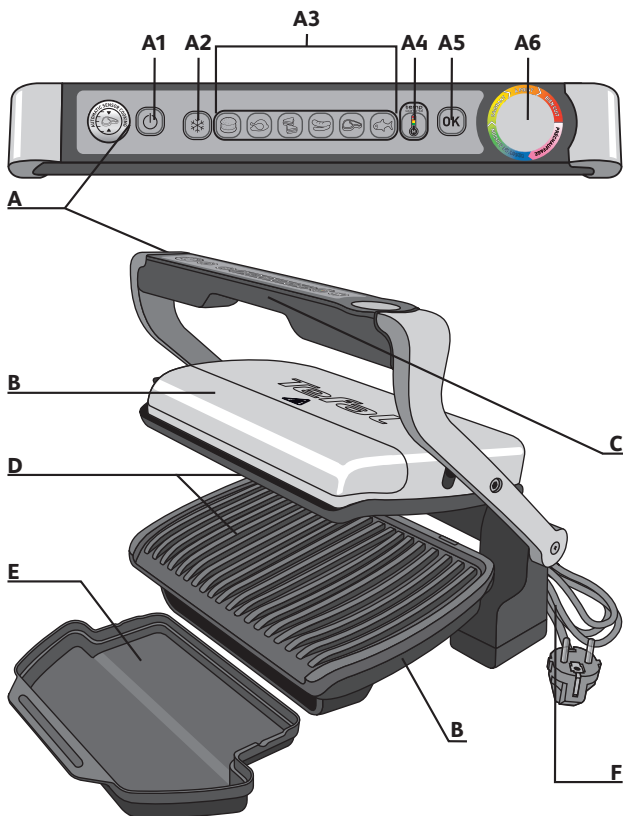
# Tefal®

## OptiGrill +

EN  
RU  
UK  
PL  
CS  
SK  
HU  
BG  
HR  
RO  
SL  
BS  
SR  
ET  
LT  
LV



Instructions for use - Інструкція по експлуатації -  
Інструкція з використання - Instrukcja użytkowania -  
Pokyny k použítí - Návod na použitie - Használati  
útmutató - Інструкції за употреба - Upute za uporabu -  
Instrucțiuni de utilizare - Navodila za uporabo - Uputstvo  
za upotrebu - Uputstvo za upotrebu - Kasutusjuhend -  
Naudojimo instrukcija - Lietošanas instrukcija



# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**Руководство по использованию, обслуживанию и установке продукта. В целях безопасности внимательно изучите все разделы руководства по эксплуатации, в том числе соответствующие пиктограммы.**

RU

Этот прибор предназначен только для домашнего бытового использования в помещениях. Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:

- в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;
- на фермах;
- клиентами отелей, мотелей и других подобных мест проживания;
- в мини-гостиницах.

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.

Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточный опыт или знания, если только они не находятся под присмотром или были проинструктированы по поводу использования устройства лицом, ответственным за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с этим устройством.

Этим устройством могут пользоваться дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасной эксплуатации устройства и понимают связанные с этим опасности. Чистку и пользовательское обслуживание могут выполнять дети старше 8 лет и при условии надзора за ними.

Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

Во время использования никогда не оставляйте устройство без присмотра.



Во время использования доступные поверхности устройства могут сильно нагреваться. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.

Это устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Перед подключением устройства к электросети полностью разматывайте кабель питания.

Если кабель питания поврежден, то во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его технический представитель.

Не используйте удлинители. Если вы согласны взять на себя ответственность за использование удлинителей, то выбирайте только те, которые находятся в хорошем состоянии, имеют вилку с заземлением и соответствуют номинальной мощности устройства. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы никто не споткнулся об удлинитель.

Всегда подключайте устройство к розетке с заземлением.

Убедитесь, что источник электропитания соответствует номинальной мощности и напряжению, указанным на нижней части устройства.

Для очистки пластин используйте губку, горячую воду и моющее средство.

Никогда не погружайте устройство, кабель питания или вилку в воду или любую другую жидкость.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не используйте гриль без двух пластин, установленных внутри.

## Всегда


- Внимательно прочитайте инструкции, общие для разных моделей в зависимости от принадлежностей, поставляемых с устройством, и храните их в пределах досягаемости.
- При случайном получении ожога промойте его холодной водой и немедленно обратитесь к врачу при необходимости.
- Перед первым использованием вымойте пластины (см. раздел 5), налейте на них небольшое количество растительного масла и протрите мягкой тканью или бумажным кухонным полотенцем.
- Разместите кабель питания аккуратно, с удлинителем или без, таким образом, чтобы люди могли свободно перемещаться вокруг стола, не спотыкаясь о кабели.
- Дым может быть опасен для животных, которые обладают особо чувствительным обонянием, таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц держать их подальше от зоны приготовления пищи.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей месте.
- Перед использованием убедитесь, что пластины чистые с обеих сторон.
- Чтобы предотвратить повреждение пластин, используйте их только с тем устройством, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на газовые горелки, электрические варочные панели и т.д.).
- Убедитесь, что пластины устойчивы, надежно зафиксированы и правильно расположены на устройстве. Используйте только пластины, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить пластины устройства, всегда используйте деревянную или пластиковую лопатку.

- Используйте только детали и аксессуары, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их для других изделий или целей.

## Никогда

- Не используйте устройство вне помещений.
- Никогда не оставляйте подключенное или работающее устройство без присмотра.
- Чтобы избежать перегрева, не ставьте устройство в угол или под шкаф у стены.
- Никогда не ставьте устройство непосредственно на хрупкие поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированную мебель и др.) или на мягкие поверхности, например на кухонное полотенце.
- Никогда не ставьте устройство под настенный шкаф, полку или рядом с горючими материалами, такими как жалюзи, шторы или gobelены.
- Никогда не ставьте устройство на горячие или скользкие поверхности либо поблизости от них. Кабель питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями устройства, в непосредственной близости к источнику тепла или острым краям.
- Не кладите кухонные приборы на варочные поверхности устройства.
- Никогда не режьте пищу непосредственно на пластинах.
- Не используйте металлические мочалки и агрессивные чистящие порошки, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- Не перемещайте устройство во время эксплуатации.
- Не поднимайте устройство за рукоятку или металлические провода.
- Не используйте устройство без пищи.
- Не кладите алюминиевую фольгу и другие предметы между пластиной и приготавливаемой пищей.
- Не извлекайте поддон для жира во время использования устройства. Если поддон для жира заполнился в процессе приготовления пищи, дайте устройству остыть и опустошите поддон.
- Не помещайте горячие пластины на хрупкие поверхности или под воду.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, избегайте чрезмерного предварительного разогрева пустого устройства.
- Никогда не переносите горячие пластины.
- Не готовьте при помощи устройства пищу, завернутую в алюминиевую фольгу.
- Чтобы не испортить устройство, никогда не используйте его для приготовления блюд способом «фламбе».
- Не помещайте листы алюминия и другие предметы между пластинами и нагревательным элементом.
- Никогда не готовьте на открытом гриле.
- Никогда не нагревайте устройство без пластин.

## Советы и информация

- Благодарим за приобретение данного устройства, которое предназначено только для домашнего использования.
- В целях безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и нормативам — Директива по низковольтному оборудованию — Директива об электромагнитной совместимости — Директива об охране окружающей среды — Директива о материалах, непосредственно контактирующих с продуктами питания.
- Во время первых минут использования устройство может испускать легкий запах и дым.
- Наша компания проводит постоянные исследования и разработки и может вносить изменения в данное изделие без предварительного уведомления.
- Не употребляйте в пищу продукты, которые были в непосредственном контакте с частями устройства, имеющими маркировку .
- Если пища слишком толстая, предохранительная система автоматически отключит устройство.

## Защита окружающей среды



### Защита окружающей среды prevыше всего!

Данное устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования. Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.

# Описание

<b>A</b> Панель управления	<b>A4</b> 4 настройки температуры в ручном режиме; см. раздел о специальном ручном режиме в кратком руководстве пользователя	<b>C</b> Ручка
<b>A1</b> Кнопка включения/выключения	<b>A5</b> Кнопка «OK»	<b>D</b> Рабочие пластины
<b>A2</b> Режим замороженной пищи	<b>A6</b> Индикатор уровня приготовления	<b>E</b> Поддон для жира
<b>A3</b> Программы приготовления	<b>B</b> Корпус	<b>F</b> Кабель питания

RU

## Цветовое руководство для индикатора уровня приготовления

### Предварительный разогрев



**МИГАЕТ ФИОЛЕТОВЫМ**  
Ожидание.



**СВЕТИТСЯ ФИОЛЕТОВЫМ**  
Окончание предварительного разогрева  
Можно класть пищу.

### Начало приготовления



**СИНИЙ**  
Начало приготовления.



**ЗЕЛЕНый**  
В процессе приготовления устройство издает звуковой сигнал, чтобы сообщить пользователю, что скоро будет достигнут желтый уровень прожарки («с кровью»).

### Приготовление — готово к употреблению в пищу



**ЖЕЛТЫЙ**  
Прожарка "с кровью".



**ОРАНЖЕВЫЙ**  
Средняя прожарка.



**КРАСНЫЙ**  
Полная прожарка.  
Окончание приготовления.



**МИГАЕТ КРАСНЫМ**  
Окончание приготовления до уровня «полная прожарка»



**СВЕТИТСЯ ЗЕЛЕНЫМ**  
Выбрана или автоматически активирована ручная функция, см. раздел «Инструкции по устранению неполадок» на стр. 27.



**МИГАЕТ БЕЛЫМ**  
Неисправность устройства. См. раздел «Инструкции по устранению неполадок». Обратиться в сервисный центр.

### Сохранение тепла (прибл. 30 минут)

## Руководство по программам приготовления



Бургер



Панини / сэндвичи



Ручной режим: обычный режим гриля для ручных операций, включая 4 различных параметра температуры (от 110°C до 275°C).



Птица



Рыба



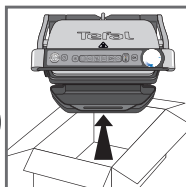
Стейк



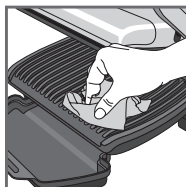
Свинина / сосиски / баранина

## 1 Подготовка

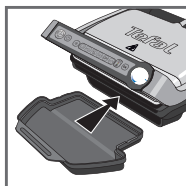
RU



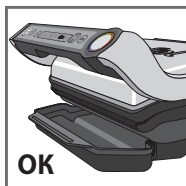
1



2



3



4



**1** Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности с внутренних и внешних сторон пластин.

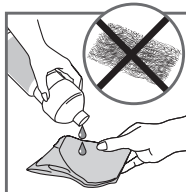
Цветную наклейку на индикаторе уровня приготовления можно заменить в соответствии с используемым языком. Ее можно заменить на одну из наклеек, прилагаемых к устройству.

**2** Перед первым использованием тщательно помойте пластины при помощи теплой воды и небольшого количества моющего средства, ополосните и тщательно вытрите.

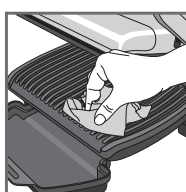
**3-4**

Расположите съемный поддон для жира в передней части устройства.

## 2 Предварительный разогрев



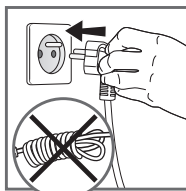
5



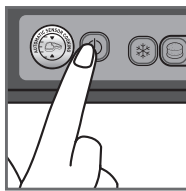
6

**5** Для достижения наилучших результатов и поддержания антипригарных свойств протирайте пластины при помощи бумажного полотенца, смоченного в небольшом количестве растительного масла.

**6** Удалите все излишки масла с помощью чистого бумажного кухонного полотенца.



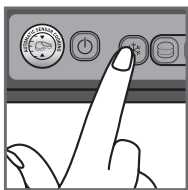
7



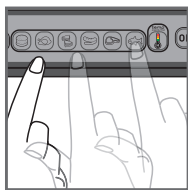
8

**7** Убедитесь, что верхняя и нижняя пластины правильно установлены на устройство. Не выполняйте предварительный разогрев без установленных пластин. Подключите устройство к источнику питания. Помните, что кабель должен быть полностью размотан.

**8** Нажмите на выключатель. Внимание! Убедитесь, что между пластинами нет пищи.



9



10

**9** Если необходимо приготовить замороженную пищу, нажмите соответствующую кнопку.

**10** Выберите режим приготовления, соответствующий типу пищи.

**Совет, особенно относящийся к приготовлению мяса:**

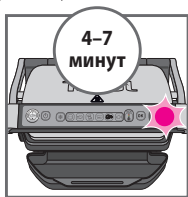
результаты приготовления по предустановленным программам могут меняться в зависимости от происхождения, нарезки и качества приготавливаемой пищи. Программы были настроены и проверены для приготовления еды хорошего качества.

Таким же образом во время приготовления пищи должна учитываться толщина мяса. Не следует готовить пищу толщиной более 4 см.

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать, см. руководство на стр. 28.



11

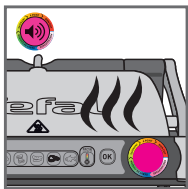


12

**11** Нажмите кнопку «ОК»: устройство включится для предварительного разогрева, а индикатор уровня приготовления начнет мигать фиолетовым.

**Примечание.** Если вы выбрали неправильную программу, вернитесь к шагу 8.

**12** Подождите 4–7 минут.



13

**13** После звукового сигнала, когда индикатор перестанет мигать фиолетовым, предварительный подогрев будет завершен.

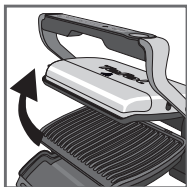
**Примечание.** Если после завершения предварительного разогрева устройство остается закрытым, предохранительная система автоматически отключит устройство.



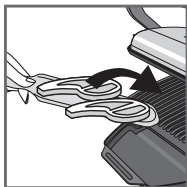
### 3 Приготовление пищи



RU



14



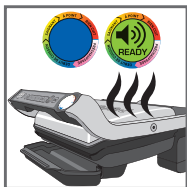
15



16



17



18

**14-15** После предварительного разогрева устройство готово к использованию.

Откройте гриль и поместите пищу на пластину.

**Примечание.** Если устройство остается открытым слишком долго, предохранительная система автоматически отключит устройство.

**16-17** Устройство автоматически настраивает цикл приготовления (время и температуру) в соответствии с количеством и толщиной пищи.

Закройте устройство, чтобы начать цикл приготовления.

**Примечания относительно тонких кусков пищи.** Закройте устройство. Кнопка «ОК» начнет мигать, а индикатор будет светиться фиолетовым. Нажмите кнопку «ОК», чтобы убедиться, что устройство распознало пищу, а цикл приготовления начался.

Индикатор уровня приготовления станет синим, а затем зеленым, указывая на то, что выполняется приготовление пищи (для достижения наилучших результатов не открывайте и не двигайте пищу во время приготовления).

В процессе приготовления звуковой сигнал будет уведомлять пользователя о переходе к каждому следующему уровню приготовления (например, с кровью/желтый).

**18** В зависимости от степени приготовления индикатор будет менять цвет. Когда индикатор начинает светиться желтым после звукового сигнала, это означает, что пища обжарена снаружи, но сырая внутри. Когда индикатор начинает светиться оранжевым после звукового сигнала, это означает, что пища средне прожарена. Когда индикатор начинает светиться красным после звукового сигнала, это означает, что пища хорошо прожарена.

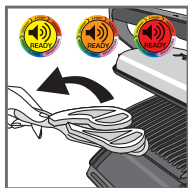
**Примечание.** Если вы любите сырое мясо с кровью, извлеките его из устройства, когда индикатор уровня приготовления станет зеленым.

Помните, особенно во время приготовления мяса: это нормально, что результаты приготовления различны для пищи разного типа, количества и происхождения.

### 3 Приготовление пищи



19



20



21

**19-20** Когда цвет индикатора будет соответствовать желаемому уровню приготовления пищи и устройство издаст звуковой сигнал, откройте устройство и извлеките пищу.

**21** Закройте устройство. Панель управления начнет светиться и сама перейдет в режим выбора программы приготовления.

**Примечание.** Если ни одна из программ не будет выбрана, предохранительная система автоматически отключит устройство.

#### Последующее приготовление пищи

Если необходимо приготовить больше порций еды, снова установите температуру устройства (см. раздел 2. «Предварительный разогрев», начиная с пункта 9), даже если будет готовиться еда того же типа при помощи той же программы.

#### Приготовление следующих порций

После приготовления первой порции пищи выполните следующее.

1. Убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.
2. Выберите правильный режим приготовления или программу (этот шаг обязателен даже при использовании того же режима приготовления, что и для предыдущей партии пищи).
3. Нажмите кнопку «**ОК**», чтобы начать предварительный разогрев. Во время предварительного разогрева индикатор, указывающий на уровень готовности, будет мигать фиолетовым.
4. После завершения предварительного разогрева устройство издаст звуковой сигнал, а индикатор перестанет мигать фиолетовым.
5. Устройство готово к использованию после окончания предварительного разогрева. Откройте гриль и поместите внутрь пищу.

#### Важно!

- **Помните, что предварительный разогрев необходим для каждого нового процесса приготовления пищи.**

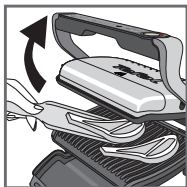
Напоминание. Перед началом предварительного разогрева убедитесь, что устройство закрыто и внутри него нет остатков пищи.

- Прежде чем открыть гриль и поместить внутрь него пищу, дождитесь окончания предварительного подогрева.

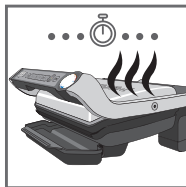
**Примечание.** Если новый цикл приготовления начинается сразу же после окончания предыдущего, время предварительного подогрева сокращается.



RU



22



23



24



25

### 22-23-24

Если вы хотите приготовить пищу различной прожарки, откройте гриль и извлеките еду, когда она достигнет нужного уровня готовности, закройте гриль и приготовьте другую еду. Программа продолжит цикл приготовления, пока не будет достигнут уровень «полной прожарки».

### 25 Функция сохранения тепла

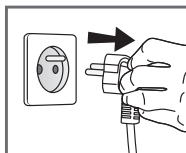
Когда пища будет полностью приготовлена, устройство автоматически активирует функцию сохранения тепла, индикатор начнет светиться красным и устройство начнет издавать звуковой сигнал каждые 20 секунд. Если оставить пищу в гриле, она продолжит готовиться, пока пластины не остынут. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите кнопку «OK».

**Примечание.** Предохранительная система автоматически отключит устройство через определенное время.

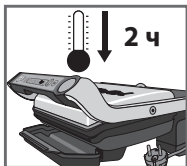
## 5 Очистка и обслуживание



26



27



28

**26** Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.

**27** Отключите устройство от розетки электросети.

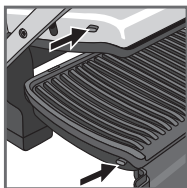
RU

**28** Дайте устройству остыть не менее 2 часов.

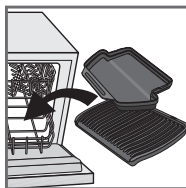
Чтобы избежать случайных ожогов, перед очисткой дайте грилю полностью остыть.



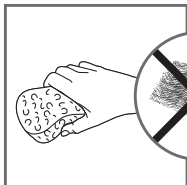
RU



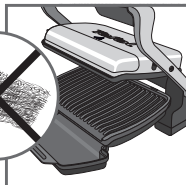
29



30



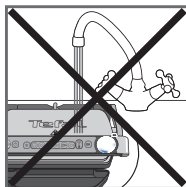
31



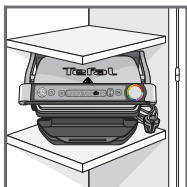
32



33



34



35

**29** Перед очисткой разблокируйте и извлеките пластины, чтобы избежать повреждений рабочей поверхности устройства.

**30** Устройство и его кабель нельзя помещать в посудомоечную машину. Не очищайте нагревательные элементы, видимые и доступные части устройства после снятия пластин. Если они очень грязные, дождитесь, когда устройство полностью остынет, и очистите их сухой тканью.

### 31-32

Если вы не хотите мыть пластины в посудомоечной машине, используйте для очистки горячую воду и немного моющего средства, затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки пищи. Аккуратно протрите их бумажным полотенцем.

Не используйте металлические губки, мочалки и другие абразивные чистящие средства для очистки частей гриля, используйте только нейлоновые и неметаллические чистящие приспособления.

Слейте жидкость из поддона для жира и вымойте его в слабом мыльном растворе, затем тщательно просушите бумажным полотенцем.

**33** Чтобы очистить крышку гриля, протрите ее губкой, смоченной теплой водой, а затем протрите мягкой сухой тканью.

**34** Никогда не погружайте корпус гриля в воду или другую жидкость.

**35** Прежде чем убрать устройство на хранение, убедитесь, что гриль чистый и сухой.

Любой ремонт должен выполняться квалифицированным сервисным специалистом.


# Инструкции по устранению неполадок

Проблема	Причина	Решение
<p>Кнопка  мигает</p> <p>+  Индикатор светится зеленым</p> <p>+ Кнопка  мигает</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Включение устройства или запуск автоматического цикла приготовления с пищей внутри, но без предварительного разогрева пластин (ручной режим активируется автоматически).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 возможных варианта:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Выберите настройку температуры, нажав кнопку , а затем нажмите кнопку «OK». Затем можно готовить, но необходимо наблюдать за процессом (ручной режим).</li> <li>Выключите устройство, извлеките пищу, надежно закройте устройство, перепрограммируйте его и дождитесь окончания предварительного разогрева.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Устройство остановилось во время цикла предварительного разогрева или приготовления.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Устройство было слишком долго открыто в процессе приготовления.</li> <li>Устройство слишком долго работало без продуктов внутри после окончания разогрева или в процесс сохранения тепла.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отключите устройство от электросети и оставьте на 2–3 минуты, затем запустите процесс заново. При следующем использовании старайтесь быстрее открывать и закрывать устройство для достижения лучших результатов приготовления пищи. Если проблема возникнет снова, свяжитесь с местным сервисным центром Tefal.</li> </ul>
<p> Индикатор мигает белым</p> <p>+ Кнопка  /  /  мигает</p> <p>+ Прерывистый звуковой сигнал</p> <p>Устройство не издает звуковой сигнал.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Неполадки с устройством.</li> <li>Устройство используется или хранится в слишком холодном помещении.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отключите устройство и подключите его снова, затем немедленно перезапустите цикл предварительной подготовки. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу поддержки.</li> </ul>
<p> Индикатор мигает белым</p> <p>+ Кнопка  мигает</p> <p>+ Непрерывный звуковой сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Неполадки с устройством.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отключите устройство от электросети и свяжитесь со службой поддержки.</li> </ul>
<p>После предварительного разогрева пища была помещена внутрь и устройство было закрыто,  но индикатор остался фиолетовым, а процесс приготовления не начался.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пища внутри устройства толще 4 см.</li> <li>Гриль был не полностью открыт при размещении внутри него пищи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Толщина пищи не должна превышать 4 см.</li> <li>Откройте гриль полностью, затем закройте снова.</li> </ul>
	<p>Устройство не распознает пищу внутри <b>Количество пищи недостаточное, кнопка «OK» мигает.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подтвердите начало процесса приготовления, нажав кнопку .</li> </ul>
<p>Устройство перешло в ручной режим</p> <p>+  Индикатор мигает красным.</p> <p>+ кнопка управления температурой  и  индикатор светится</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Время предварительного разогрева было прервано.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Периодически следите за процессом приготовления (для использования в ручном режиме).</li> <li><b>или</b></li> <li>Выключите гриль, извлеките пищу, закройте гриль, выберите новую программу приготовления и дождитесь окончания цикла предварительного разогрева.</li> </ul>

RU


























# Руководство по приготовлению пищи (автоматические программы)

RU

Назначение программы	Цветной индикатор уровня приготовления		
			
 <b>Стейк</b>	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
 <b>Бургер</b>	С кровью	Средняя прожарка	Полная прожарка
 <b>Панини / сэндвичи</b>	Слегка обжаренный	Румяный	Хрустящий
 <b>Рыба</b>	Слегка обжаренная	Средняя прожарка	Полная прожарка
 <b>Птица</b>			Полная прожарка
 <b>Свинина / сосиски / баранина</b>			Полная прожарка

Совет: если необходимо, чтобы мясо было практически сырым (blue rare), можно использовать 

## Руководство по приготовлению пищи (включая ручной режим)

Продукты питания		Программа приготовления	Уровень прожарки		
			 с кровью	 средняя прожарка	 полная прожарка
Хлеб	Ломтики хлеба, тосты				
	Бургер (после предварительного разогрева мяса)				
Мясо и птица	Свиное филе (без костей), свиная грудинка				
	Баранина (без костей)				
	Замороженные куриные наггетсы 				
	Свиная грудинка				
	Ломтик ветчины				
	Маринованные куриные грудки				
	Утиная грудка				
	Рыба	Целая форель			
Очищенные креветки					
Королевские креветки (очищенные и нет)					
Стейк из тунца					
Ручной режим См. информацию о ручном режиме в кратком руководстве пользователя	Овощи и фрукты на гриле (необходимо нарезать одинакового размера и толщины)		4 различные настройки температуры		

Для замороженной пищи нажмите , прежде чем выбирать программу.

<b>EN</b>	<b>3 - 15</b>
<b>RU</b>	<b>16 - 28</b>
<b>UK</b>	<b>29 - 41</b>
<b>PL</b>	<b>42 - 54</b>
<b>CS</b>	<b>55 - 67</b>
<b>SK</b>	<b>68 - 80</b>
<b>HU</b>	<b>81 - 93</b>
<b>BG</b>	<b>94 - 106</b>
<b>HR</b>	<b>107 - 119</b>
<b>RO</b>	<b>120 - 132</b>
<b>SL</b>	<b>133 - 145</b>
<b>BS</b>	<b>146 - 158</b>
<b>SR</b>	<b>159 - 171</b>
<b>ET</b>	<b>172 - 184</b>
<b>LT</b>	<b>185 - 197</b>
<b>LV</b>	<b>198 - 210</b>

2100096461