

Tefal®

OptiGrill ⊕ XL

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



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


ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ З БЕЗПЕКИ

UK

Інструкції з використання, обслуговування та встановлення продукту: для забезпечення власної безпеки, будь ласка, уважно прочитайте всі інструкції з використання, в тому числі які пов'язані з піктограмами.

- Цей прилад призначений тільки для побутового використання всередині приміщення. Він не призначений для використання в наступних умовах і на наступне використання гарантія не поширюється:
 - кухні для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
 - фермерські будинки;
 - для гостей в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - домашні готелі типу "нічліг і сніданок".
- Перед першим використанням видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу.
- Цей прилад не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або з недостатніми досвідом чи знаннями з використання приладу та його властивостей, за винятком випадків, коли вони знаходяться під наглядом або проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Діти повинні завжди знаходитись під наглядом, щоб впевнитись, що вони не грають з пристроєм.
- Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється чистити та обслуговувати прилад, за винятком, якщо вони старші 8 років й знаходяться під наглядом.
- Зберігайте прилад та його шнур живлення у недоступному місці для дітей молодше 8 років.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.

-  Температура доступних поверхонь може бути дуже високою під час роботи приладу. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь приладу.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного управління.
- Перед підключенням приладу повністю розмотайте шнур живлення.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник або його технічний представник.
- Забороняється використання подовжувача. Якщо ви приймаєте за це відповідальність, використовуйте тільки подовжувач, який знаходиться в хорошому стані, має вилку із заземленням і підходить для номінальної потужності приладу. Прийміть всі необхідні запобіжні заходи, щоб запобігти спотиканням о подовжувач.
- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Переконайтеся, що джерело живлення сумісне з номінальною потужністю та напругою, що вказана на нижній частині приладу.
- Для чищення пластин використовуйте губку, гарячу воду і рідину для миття посуду.
- Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення або вилку у воду або іншу рідину.

ПОПРЕДЖЕННЯ: Не нагрівайте або не розігрівайте прилад без двох пластин всередині гриля.

Завжди


- Уважно прочитайте інструкції, загальні для різних моделей, які відрізняються аксесуарами з комплекту, і зберігайте їх в межах досяжності.
- У разі опіку промийте його негайно холодною водою та, при необхідності, зверніться до лікаря.
- Перед першим використанням помийте пластини (див. параграф 5), налейте трохи олії на них і протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Розмістіть шнур живлення з подовжувачем або без таким чином, щоб гості змогли вільно переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Пара від продуктів, що готуються, може бути небезпечною для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад, птахи. Ми рекомендуємо власникам птах тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Завжди зберігайте прилад у недосяжному для дітей місці.
- Перед використанням переконайтеся, що пластини чисті з обох сторін.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин, використовуйте їх тільки на приладі, для якого вони були розроблені (наприклад, не кладіть їх у духовку, на газові конфорки або електроплиту тощо).
- Переконайтеся, що пластини стійкі, правильно встановлені й правильно закріплені на приладі. Завжди використовуйте пластини, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі.
- Завжди користуйтеся дерев'яною або пластиковою лопаткою, щоб не пошкодити пластини.

- Завжди використовуйте аксесуари, які постачаються з приладом або придбайте їх в акредитованому сервісному центрі. Не використовуйте їх для інших приладів або цілей.

Ніколи

- Не використовуйте прилад надворі.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до розетки або працює.
- Щоб запобігти перегріву приладу, ніколи не ставте його в кутку або під настінною шафою.
- Ніколи не ставте прилад на крихку поверхню (скляний стіл, скатертина, лаковані меблі) або на м'яку поверхню, наприклад, кухонний рушник.
- Ніколи не ставте прилад під шафою, що прикріплена до стіни, або під полицю, або поруч з горючими матеріалами, наприклад, жалюзі, штори або гобелени
- Ніколи не ставте прилад на або поруч з гарячими або слизькими поверхнями; шнур живлення не повинен знаходитися або контактувати з гарячими частинами приладу, лежати близько до джерел тепла або спиратися на гострі краї.
- Не ставте кухонний посуд на поверхню приладу для приготування.
- Ніколи не ріжте їжу безпосередньо на пластинах.
- Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними порошками для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Не переносьте прилад за ручку або металеві дроти.
- Ніколи не запускайте прилад без їжі всередині.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами та продуктами, що готуються.
- Не виймайте лоток для збору олії під час приготування їжі. Якщо лоток для збору олії заповнився при приготуванні їжі, перед тим як його спорожнити, дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на крихку поверхню або під воду.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, уникайте надмірного попереднього нагрівання порожнього приладу.
- Ніколи не торкайтеся пластин, коли вони гарячі.
- Не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Щоб не пошкодити свій прилад, не готуйте по рецептам з фламбе.
- Не кладіть алюмінієву фольгу або інші предмети між пластинами й нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте і не готуйте на приладі, якщо він відкритий.
- Ніколи не розігрівайте прилад без пластин.

Поради / інформація

- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений тільки для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам - Директива по низьковольтному обладнанню - Директива про електромагнітну сумісність - Директива про захист довкілля - Директива про матеріали, що контактують з продуктами харчування.
- Під час першого використання прилад може видавати легкий запах і дим перші декілька хвилин.
- Наша компанія дотримується постійної політики наукових досліджень й розробок і може модифікувати ці продукти без попереднього повідомлення.
- Не вживайте продукти харчування, які контактують з частинами, що відмічені логотипом .
- Якщо продукт для готування занадто товстий, система безпеки зупиняє прилад.
- Опір не чиститься. Якщо він дійсно брудний, почекайте повного охолодження та протріть його сухою ганчіркою.

Охорона довкілля



В першу чергу захист довкілля!

① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або утилізовані.

➔ Залиште його в місцевому пункті збору відходів.

Опис

A	Панель управління	A4	Ручний режим "4 рівня регулювання температури" Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.	C	Ручка
A1	Кнопка On/Off	A5	Кнопка "OK"	D	Пластини для приготування
A2	Режим для замороженої їжі	A6	Індикатор рівня приготування або температури	E	Лоток
A3	Програми автоматичного приготування	B	Корпус	F	Шнур живлення

Кольоровий індикатор рівня приготування їжі

попереднє розігрівання



БЛИМАЄ ФІОЛЕТОВИЙ
Чекати



ТЕМНО-ФІОЛЕТОВИЙ
Кінець розігрівання
Можна покласти їжу.

початок приготування



СИНІЙ
Початок приготування.



ЗЕЛЕНИЙ
Коли починається процес приготування, прилад видає звуковий сигнал, щоб повідомити користувача, що незабаром буде досягнутий рівень "сирий".
підтримка температури "приблизно 30 хвилин"

приготування - готовий до вживання



ЖОВТИЙ
рівень "сирий"



ОРАНЖЕВИЙ
рівень "напівготовий"



ЧЕРВОНИЙ
рівень "готовий"
Кінець приготування



БЛИМАЄ ЧЕРВОНИЙ
Кінець приготування для "готовий".



ТЕМНО-ЗЕЛЕНИЙ
Був вибраний або автоматично активований ручний режим, див. "Усунення несправностей, стор. 40".

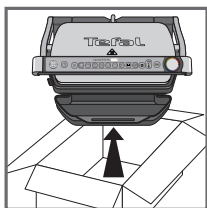
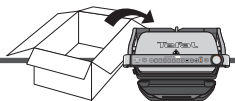


БЛИМАЄ БІЛИЙ
Несправність приладу.
Див. "Усунення несправностей".
Зверніться до сервісної служби.

Індикатор програм для приготування їжі

	Бургер		Риба		Бекон
	Червоне м'ясо		Птиця		Ручний режим:
	Паніні / сендвіч		Морепродукти	Традиційний гриль для ручного приготування, в тому числі 4 настройки регулювання температури (від 110°C до 285°C)	
	Сосиски / баранина		Свинина		

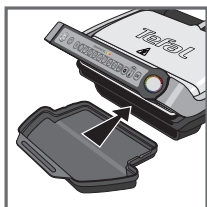
1 Підготовка



1



2



3



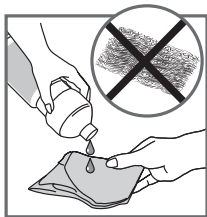
4

1 Видаліть всі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари зсередини та ззовні приладу. Кольорова наклейка на індикаторі рівня приготування їжі може бути змінена залежно від мови. Ви можете замінити її на іншу з внутрішньої сторони упаковки.

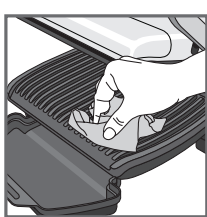
2 Перед першим використанням ретельно помийте пластини теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, промийте їх та ретельно висушіть

3-4 Поставте знімний лоток в передню частину приладу.

2 Попереднє розігрівання



5



6

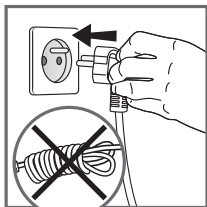
5 Для отримання найкращих результатів ви можете протерти пластини паперовим рушником, змоченим в невеликій кількості олії для смаження, щоб поліпшити властивості антипригарного покриття.

6 Видаліть надлишки олії чистим паперовим рушником.

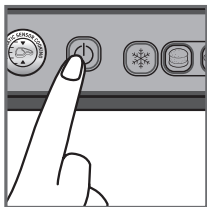
7 Перед тим, як розпочати попереднє розігрівання, перевірте, щоб задня і нижня пластини були правильно встановлені на приладі. Підключіть прилад до мережі електроживлення. (Зверніть увагу на те, щоб шнур живлення був повністю розмотаний).

8 Натисніть кнопку On/Off.

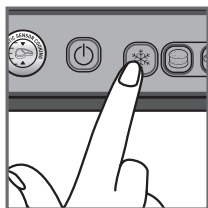
Увага: переконайтеся, що між пластинами немає їжі.



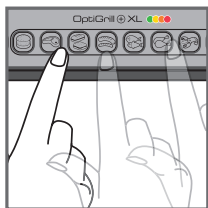
7



8



9



10

9 Якщо їжа, яку ви бажаєте приготувати, заморожена, натисніть відповідну кнопку "frozen food" (розморожування).

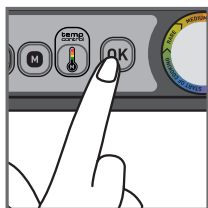
10 Виберіть відповідний режим приготування відповідно до типу їжі, що готується.

Порада, особливо для м'ясних страв: результати готової їжі за вибраними програмами можуть відрізнитися залежно від походження, нарізання та якості їжі, що готується. Програми розроблені та перевірені на продуктах хорошої якості.

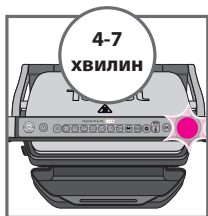
Аналогічно треба звертати увагу на товщину м'яса; не слід готувати їжу товщиною більше 4 см.

Аналогічно треба звертати увагу на товщину м'яса; не слід готувати їжу товщиною більше 4 см.

Якщо ви не впевнені в тому, який режим приготування вибрати для інших продуктів, які не перелічені, зверніться до гіда з приготування 41.



11

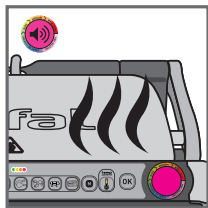


12

11 Натисніть кнопку "OK": прилад почне розігріватися, а індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим кольором.

Запам'ятайте: Якщо ви вибрали неправильну програму, поверніться до етапу 8.

12 Зачекайте 4-7 хвилин.



13

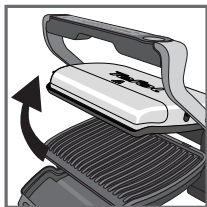
13 Пролунає звуковий сигнал, а індикатор рівня приготування перестане блимати. Попереднє розігрівання завершено.

Примітка: В кінці цього режиму, якщо прилад залишається закритим, система безпеки відключить його.

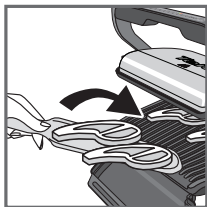
3 Приготування



UK



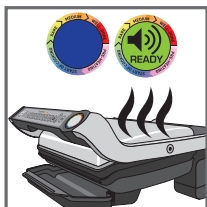
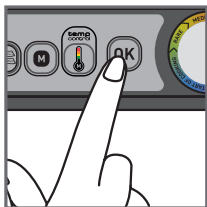
14



15



16



17



18

14-15 Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання.

Відкрийте гриль й покладіть їжу на пластину для приготування.

Примітка: якщо прилад залишається відкритим занадто довго, система безпеки автоматично відключить його.

16-17 Прилад автоматично регулює цикл приготування (час і температуру) відповідно до товщини та кількості їжі. Закрийте прилад, щоб почати приготування. **Примітка для дуже тонких шматочків їжі:** закрийте прилад, щоб блимати кнопку "OK", колір індикатора залишиться фіолетовим, натисніть кнопку "OK", щоб прилад розпізнав їжу і почав приготування. Індикатор рівня приготування змінить колір на синій, а потім на зелений, щоб показати, що йде процес приготування (для отримання найкращих результатів не відкривайте прилад і не перусуйте їжу під час приготування).

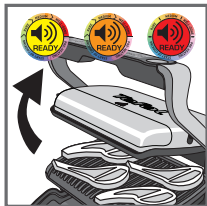
Під час приготування на кожному етапі приготування лунає звуковий сигнал, щоб попередити користувача про рівень приготування (наприклад, сирий/жовтий колір).

18 Індикатор змінює колір відповідно до рівня приготування. Якщо колір індикатора жовтий і лунає звуковий сигнал, ваша їжа ще сира, якщо колір індикатора оранжевий і лунає звуковий сигнал, ваша їжа напівготова, та якщо колір індикатора червоний, ваша їжа готова.

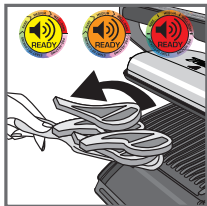
Запам'ятайте: якщо вам подобається м'ясо з кров'ю, зніміть його з пластини, коли індикатор рівня приготування стає зеленим.

Зверніть увагу на те, що це нормально, що результат приготування залежить від типу, якості та походження їжі. Особливо це стосується м'яса.

3 Приготування



19



20



21

19-20 Коли з'явиться колір індикатора рівня приготування, що відповідає вашому вибору, і лунає звуковий сигнал, відкрийте прилад і зніміть їжу.

21 Закрийте прилад. Загориться панель управління та сама перейде у режим вибору програми.

Примітка: система безпеки автоматично відключить прилад, якщо не буде вибрана жодна програма.

Послідовне приготування

Якщо ви хочете приготувати другу партію їжі, знов встановіть температуру приладу (див. розділ 2. "Попереднє розігрівання", починаючи з пункту 9) навіть, якщо ви готуєте однакову їжу або з однаковою програмою.

Як приготувати іншу партію їжі:

Після того, як перша партія готова:

1. Перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.
2. Виберіть потрібний режим приготування або програму (цей крок важливий навіть, якщо режим приготування однаковий, як і для їжі, яка вже готова).
3. Натисніть кнопку **"OK"**: прилад почне розігріватись. Під час попереднього розігрівання індикатор рівня приготування буде блимати фіолетовим.
4. Після завершення попереднього розігрівання пролунає звуковий сигнал, а індикатор припинить блимати фіолетовим.
5. Після попереднього розігрівання прилад готовий до використання. Відкрийте гриль й покладіть їжу всередину приладу.

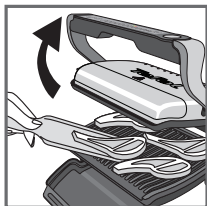
Важливо:

- Зверніть увагу на те, що процес попереднього розігрівання потрібен для кожної нової партії їжі.

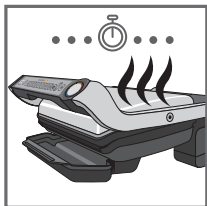
Запам'ятайте: перед активацією попереднього розігрівання перевірте, що прилад закритий та всередині немає залишків їжі.

- Перед тим, як відкрити гриль і покласти всередину їжу, дочекайтеся завершення попереднього розігрівання.

Примітка: якщо новий процес попереднього розігрівання буде активований негайно після завершення попереднього процесу, час розігрівання буде знижений.



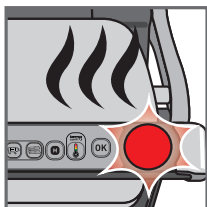
22



23



24



25

22-23-24

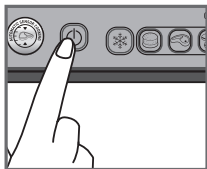
Якщо ви хочете приготувати їжу з різними смаками, відкрийте гриль і приберіть їжу, коли вона досягла бажаного рівня приготування, а потім закрийте гриль і продовжуйте готувати іншу їжу. Програма буде продовжувати процес приготування до рівня готової їжі.

25 Функція підтримки температури

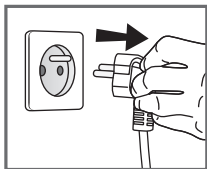
Після того, як їжа повністю приготується, процес буде завершено і прилад автоматично перейде у режим підтримки температури, індикатор змінить колір на червоний, а сам прилад буде видавати звуковий сигнал кожні 20 секунд. Якщо їжа залишиться на грилі, він буде продовжувати готувати, поки пластини не охолонуть. Ви можете вимкнути звуковий сигнал, натиснувши на кнопку "OK".

Примітка: система безпеки автоматично вимкне прилад після закінчення певного періоду часу.

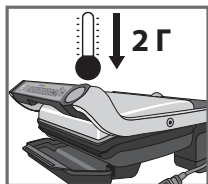
5 Чищення та обслуговування



26



27

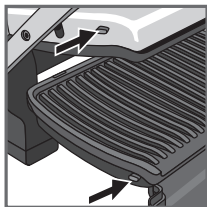


28

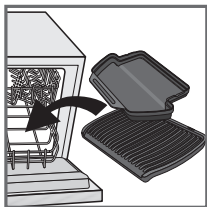
26 Натисніть кнопку On/Off (Увімк./Вимк.), щоб вимкнути прилад.

27 Вийміть вилку з розетки.

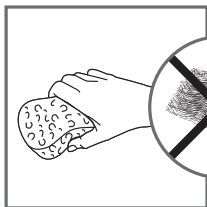
28 Дайте приладу охолонути протягом 2 годин.
Перед чищенням, дайте приладу повністю охолонути, щоб уникнути випадкових опіків.



29



30



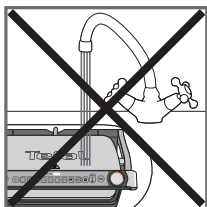
31



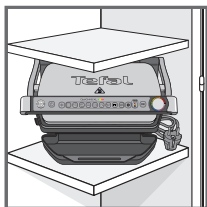
32



33



34



35

29 Перед чищенням розблокуйте і зніміть пластини, щоб уникнути пошкодження поверхні для приготування їжі. Лоток і пластини для приготування можна мити в посудомийній машині.

30 Забороняється мити прилад і шнур живлення в посудомийній машині. Після видалення пластин, не чистіть нагрівальні елементи, видимі і доступні частини. Якщо вони сильно забруднені, почекайте поки прилад повністю охолоне і почистіть їх сухою ганчіркою. Якщо ви не хочете мити їх в посудомийній машині, помийте їх під теплою водою з невеликою кількістю рідини для миття посуду, потім промийте ретельно, щоб видалити залишки. Протріть їх обережно паперовим рушником.

31-32 Не користуйтеся металевими мочалками, жорсткими губками або абразивними засобами, щоб почистити будь-яку частину приладу. Користуйтеся тільки нейлоновими або неметалевими губками.



















Спорожніть лоток для збору олії та помийте його в теплій мильній воді, а потім ретельно протріть паперовим рушником.

33 Щоб очистити кришку гриля, протріть її змоченою в теплій воді губкою та витріть сухою, м'якою ганчіркою

34 Не занурюйте корпус гриля у воду або іншу рідину.

35 Перед зберіганням перевірте, щоб ваш прилад був чистим і сухим. Будь-яке інше технічне обслуговування має виконувати представник сервісної служби.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
<p>Кнопка  блимає</p> <p>+  індикатор горить зеленим кольором</p> <p>+ кнопка  блимає</p> <p>+ кнопка  не гасне</p>	<ul style="list-style-type: none"> Прилад увімкнувся або почалося автоматичне приготування їжі без попереднього розігрівання пластин (автоматично увімкнувся ручний режим). 	<ul style="list-style-type: none"> 2 можливих варіанти: <ul style="list-style-type: none"> Виберіть настройку температури, натиснувши  кнопку, а потім натисніть OK. Дозвольте приладу готувати далі, але стежте за процесом (ручний режим). Вимкніть прилад, дістаньте їжу, правильно закрийте прилад, перепрограмуйте його і зачекайте до кінця попереднього розігрівання.
<p>Прилад зупиняється під час попереднього розігрівання або приготування їжі.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Прилад був відкритим тривалий час під час приготування їжі. Прилад простояє занадто довго після попереднього розігрівання або підтримує температуру. 	<ul style="list-style-type: none"> Вийміть вилку з розетки і зачекайте 2-3 хвилини, потім повторіть процес. Наступного разу, коли ви використовуєте прилад, переконайтеся, що відкрили й закрили його швидко для отримання найкращих результатів. Якщо проблема виникає знову, зверніться до сервісної служби Tefal.
<p> Індикатор блимає білим кольором</p> <p>+  /  /  /  кнопка блимає</p> <p>+ переривний звуковий сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Несправність роботи приладу. Прилад знаходиться або використовується в кімнаті, де занадто холодно. 	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть та увімкніть прилад і негайно починайте процес попереднього розігрівання. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісної служби.
<p>Прилад не видає звуковий сигнал.</p>		
<p> Індикатор блимає білим кольором</p> <p>+ кнопка  блимає</p> <p>+ безперервний звуковий сигнал</p>	<ul style="list-style-type: none"> Несправність роботи приладу. 	<ul style="list-style-type: none"> Відключіть прилад від електромережі та зверніться до сервісної служби.
<p>Після процесу попереднього розігрівання я поклав їжу і закрив прилад,  але індикатор продовжує горіти фіолетовим кольором, а процес приготування не починається.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Товщина їжі всередині приладу перевищує 4 см. 	<ul style="list-style-type: none"> Товщина їжі всередині приладу не повинна перевищувати 4 см.
	<ul style="list-style-type: none"> Прилад не був відкритий повністю під час розміщення їжі всередині. 	<ul style="list-style-type: none"> Повінстю відкрийте прилад і закрийте його знов.
	<ul style="list-style-type: none"> Прилад не розпізнає їжу всередині. Недостатня кількість їжі, блимає "OK". 	<ul style="list-style-type: none"> Підтвердіть режим приготування, натиснувши кнопку .
<p>Прилад вмикається в ручному режимі.</p> <p>+  Індикатор блимає червоним кольором.</p> <p>+ кнопка  і   не гасне</p>	<ul style="list-style-type: none"> Перервався процес попереднього розігрівання. 	<ul style="list-style-type: none"> Періодично стежте за приготуванням (для використання в ручному режимі). Або Вимкніть гриль, приберіть їжу, закрийте гриль, виберіть нову програму приготування та дочекайтеся закінчення процесу попереднього розігрівання.

Інструкція по приготуванню (автоматичні програми)

UK

Цільові програми	Кольоровий індикатор рівня приготування		
			
 Червоне м'ясо	Сире	Напівготовий	Готова
 Бургер	Сире	Напівготовий	Готова
 Паніні / сендвіч	Злегка підсмажений	Підсмажений	Хрусткий
 Риба	Злегка підсмажена	Напівготова	Готова
 Птиця			Повністю готова
 Сосиски / баранина			Повністю готова
 Свинина			Повністю готова
 Бекон	Злегка підсмажений	Готовий	
 Морепродукти		Напівготові	Готові

Порада: якщо ви хочете отримати м'ясо з кров'ю (синій колір), ви можете використовувати 

Інструкція по приготуванню (у тому числі ручний режим)

Їжа	Програма приготування	Рівень приготування		
				
		сирий	напівготовий	готовий
Хліб	Шматочки хліба, підсмажені сендвічі			
	Бургер: (після попереднього приготування м'яса)			
М'ясо і птиця	Баранина (без кісток)			
	Шматочки шинки			
	Заморожені курячі нагетси ❄️			
	Мариновані курячі грудки			
	Свиняче філе (без кісток), свиняча грудинка			
	Качина грудка			
Риба	Ціла форель			
	Стейк з тунця			
	Королівські креветки (з та без панцира)			
	Очищені креветки			
	Свіжі креветки			
Ручний режим Дивіться інструкції для спеціального ручного режиму.	Смажені фрукти й овочі. (повинні бути нарізані однакового розміру й товщини) 		4 рівня регулювання температури	

Для замороженої їжі натисніть  перед тим, як вибрати програму.

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