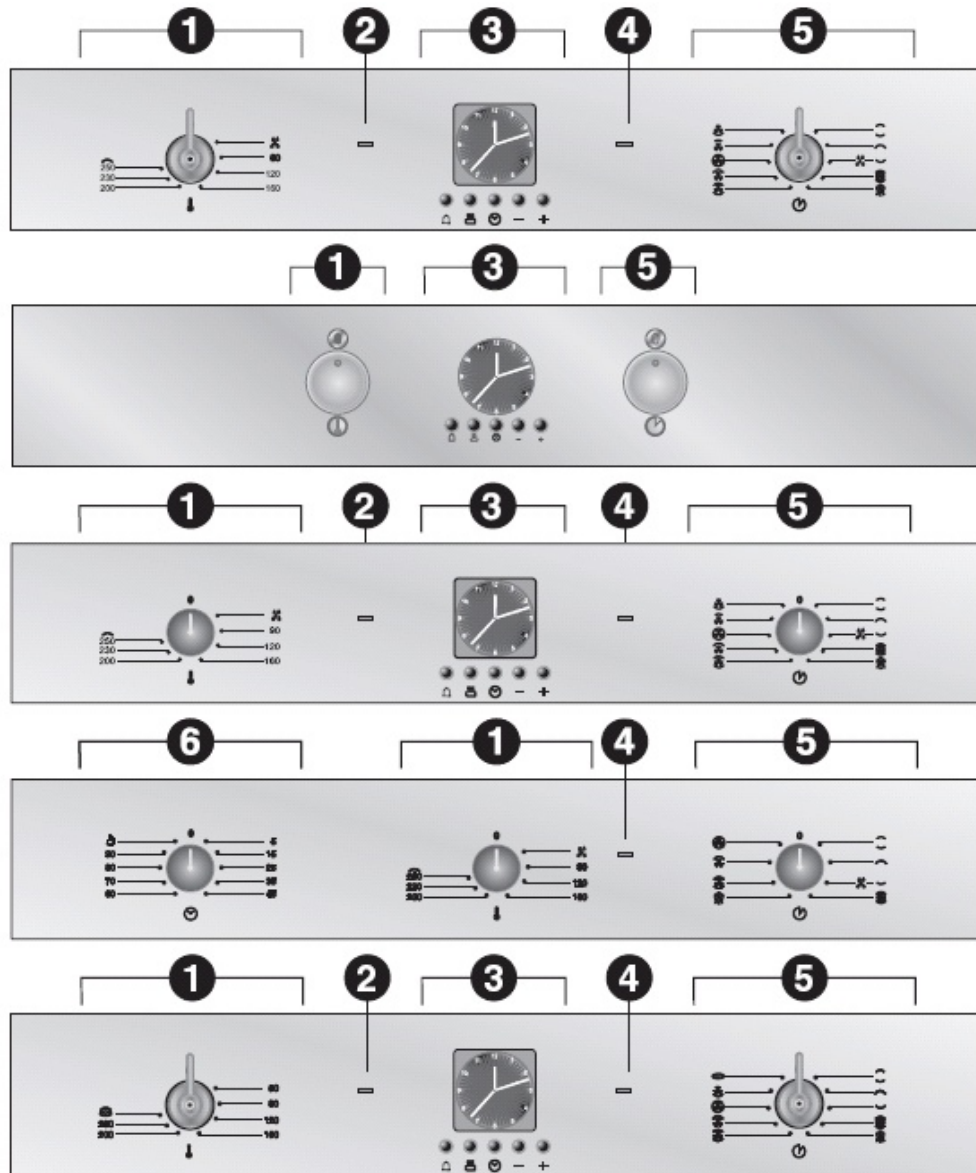


# ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

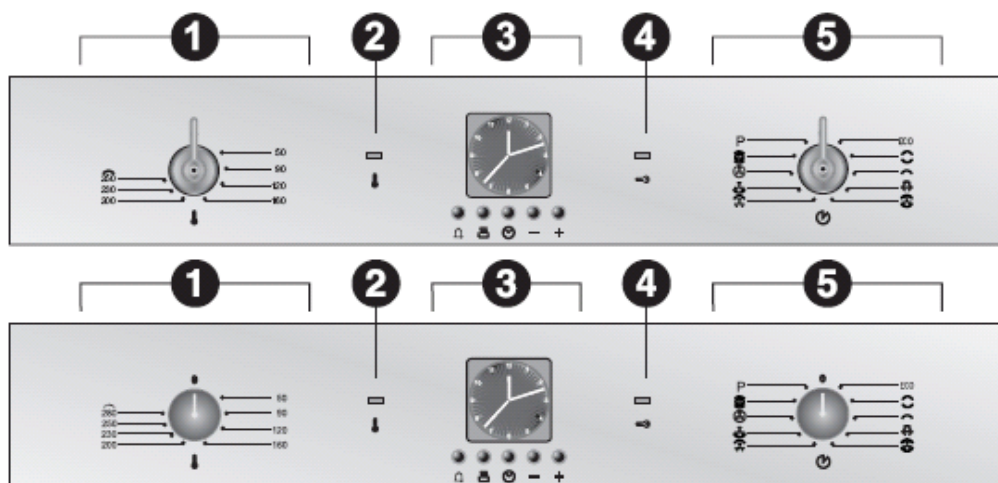
## 6. ПРЕДЕН ПАНЕЛ

Всички бутони за управление и индикаторни лампички могат да се видят на предния панел. Таблиците по-долу описват ползваните символи.

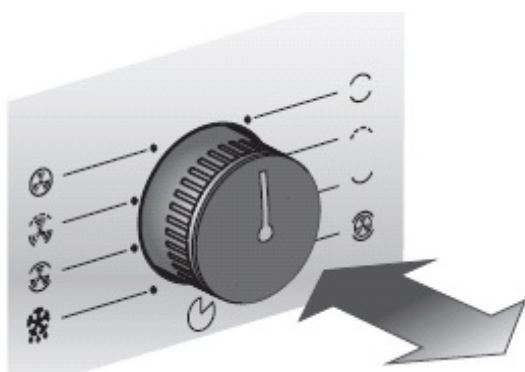
MULTIFUNCTION



PYROLYTIC



### СКРИВАЩИ СЕ КОПЧЕТА (само на някои модели)





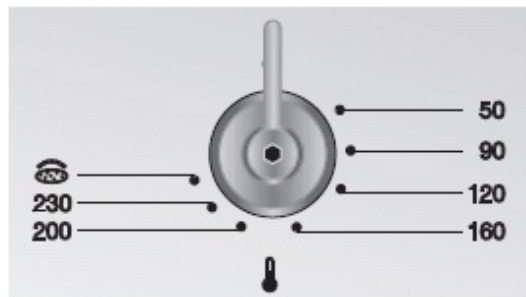
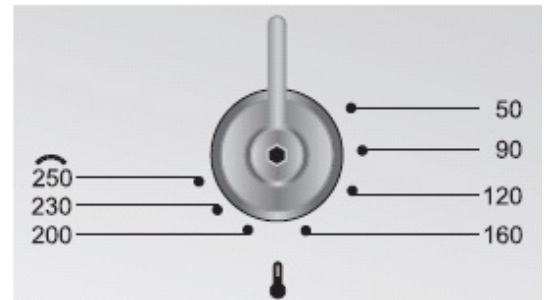
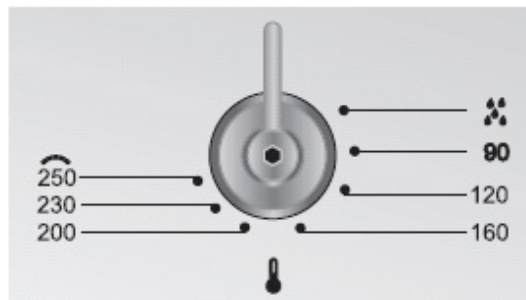
За да се ползват бутоните за управление, те трябва да се извадят от гнездата им: просто ги натиснете и ще изскочат в позиция ON (вкл.). По време на операция, може да се върнат в гнездата си; просто ги натиснете докрая навътре, докато спрат.

# 1 КОПЧЕ ЗА ТЕРМОСТАТА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА ФУРНА

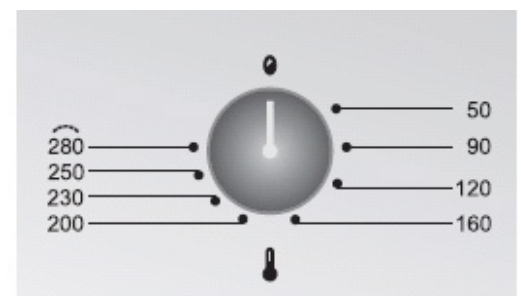
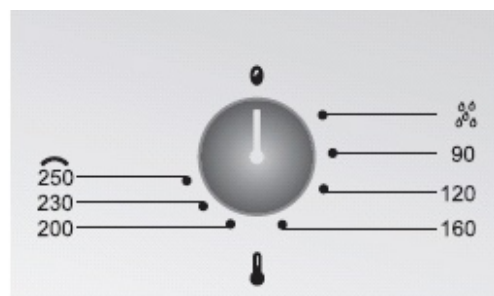
Температурата за готвене се избира чрез въртене на копчето по посока на часовниковата стрелка до желаната настройка, между 50° и 250°.

Това копче позволява също да се избере температура за почистване чрез

пара  (само за някои модели) и за функция грил . (само за някои модели)

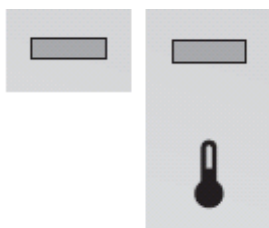


Когато прозрачната секция показваща зададената температура светне, това означава, че фурната се загрева. Когато изгасне, предварително зададената температура е достигната. Когато лампата мига постоянно означава, че температурата вътре във фурната се поддържа на зададеното ниво



При фурни със скриващи се бутони за управление, съответната лампа на термостата показва кога фурната се загрева и кога температурата на фурната е достигната.

## 2 ЛАМПА ЗА ТЕРМОСТАТА (ЧЕРВЕНА – само за някои модели)



Когато тя премигва, това показва, че фурната се загрева до температурата, зададена чрез копчето на термостата. След като фурната достигне избраната температура, лампата престава да мига и остава постоянна, докато фурната се изключи. При някои модели, лампата се включва, когато започне автоматичният цикъл на почистване (пиролиза) и остава да свети до завършване на цикъла

## 3 ЕЛЕКТРОНЕН АНАЛОГОВ ЧАСОВНИК



ключ за таймера



ключ за край на готвенето



настройка на часовника

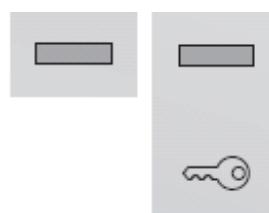


ключ за намаляване на стойностите



ключ за увеличаване на стойностите

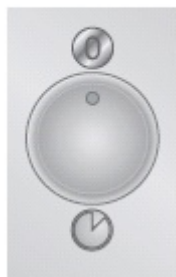
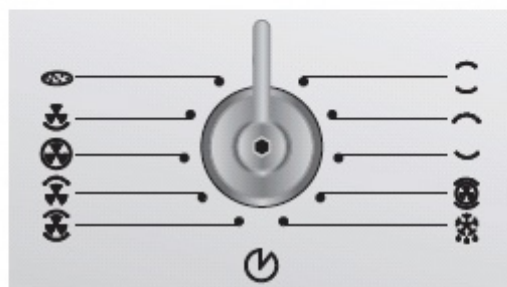
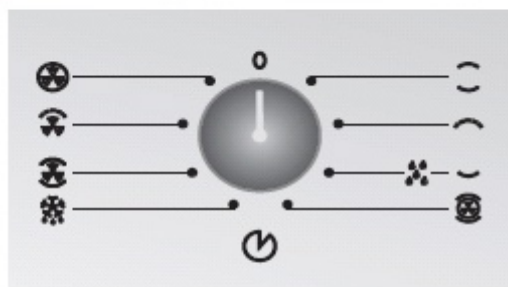
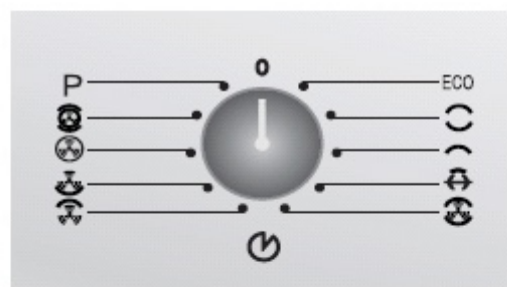
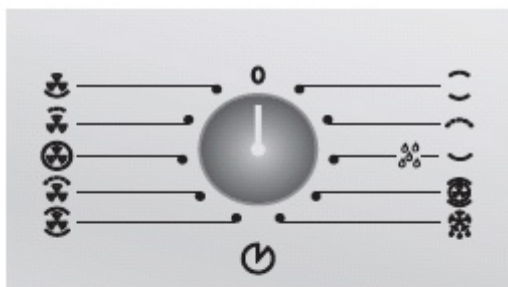
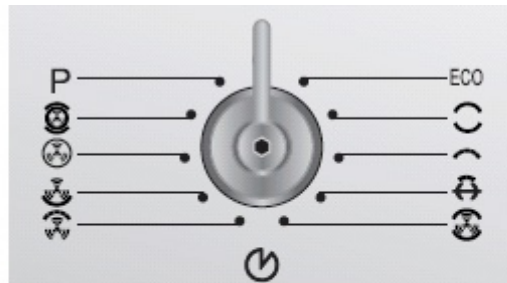
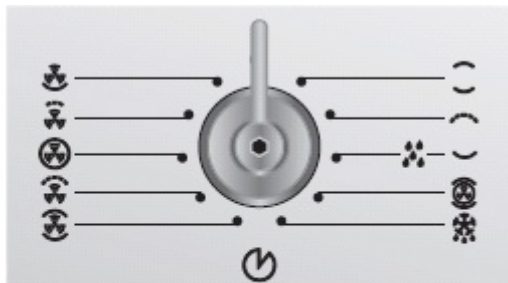
## 4 ФУНКЦИЯ / ИНДИКАТОР ЗА ЗАКЛЮЧЕНА ВРАТА (ЗЕЛЕН – само за някои модели)



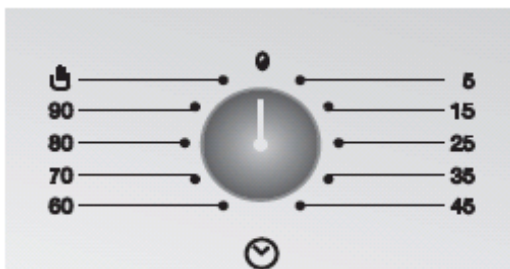
В мултифункционалните модели, тази зелена лампа светва, когато се избере каквато и да е функция, ползвайки бутона за функции на фурната. В пиролитичните модели, тази лампа светва само когато е активиран автоматичният цикъл на почистване.

## 5 КОПЧЕ ЗА ФУНКЦИИ НА ФУРНАТА

Завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка, за да изберете някоя функция (не всички функции са налични за всички модели) от следните опции: (виж 9. ГОТВЕНЕ С ФУРНАТА).



## 6 КОПЧЕ ЗА ТАЙМЕРА (само на някои модели)



Това копче позволява да се готви ръчно или да се избере таймер; таймерът изключва фурната автоматично в края на готвенето. **Ако не е избрано време за готвене, копчето на таймера трябва да е поставено на позиция**



За да зададете времето за готвене, завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка, докато стигне до позиция “90” и след това задайте желаното време за готвене. Числата от 5 до 90 съответстват на минути. Настройката е прогресираща, така че време може да се зададе и на каквато и да е междинна стойност между тези числа. В края на програмираното време за готвене, ще се активира звуков сигнал (зумер) и ще изключи автоматично след 4-5 секунди.

## 7 ЕЛЕКТРОНЕН АНАЛОГОВ ЧАСОВНИК



### СПИСЪК С КЛЮЧОВЕТЕ ЗА ФУНКЦИИ



ключ за таймера



ключ за край на готвенето



настройка на часовника



ключ за намаляване на стойностите







ключ за увеличаване на стойностите



Зумерът, който звучи в края на всяко програмиране, ще се състои от 10 сигнала, повторени 3 пъти през интервали от около 1 минута. Той може да се спре по всяко време чрез натискане на всеки ключ.

### 7.1. Действие на аналоговия часовник


#### 7.1.1. Настройка на времето (часа)

Когато ползвате фурната за първи път или след спиране на тока, дисплеят премигва през равни интервали. Натиснете бутон , за да спрете мигането на дисплея. Натиснете отново  за 2 секунди; сега можете да зададете текущо време. Натиснете ключовете за промяна на стойности  или , за да увеличите или намалите показанието с една минута за всяко натискане.

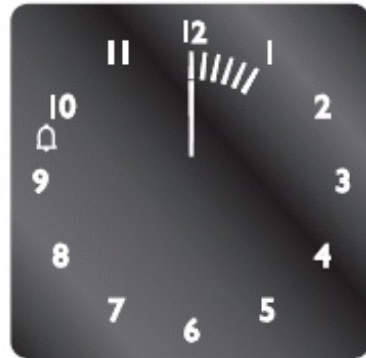
Натискайте който и да е от ключовете за промяна на стойностите, докато на дисплея се покаже текущото време. Пет секунди след като сте натиснали за последен път бутона, часовникът ще започне да работи от така зададеното време.

## 7.1.2 Таймер

Тази функция само активира зумера, без да спира готвенето



- Натиснете  и дисплеят ще светне, както е показано на фиг. 1

1)



2)



- В рамките на 5 секунди, натиснете ключовете  или , за да настроите таймера. Все път при



нат  
иск  
ане  
на  
ключ  
ч,  
вън  
шен  
сег  
мен  
т,  
пре  
дст  
авл  
ява  
щ 1  
мин  
ута  
вре  
ме  
за  
гот  
вен  
е,  
свет  
ва  
или  
изга  
сва  
(фи  
г. 2  
пок  
азва  
1  
час  
и 10  
мин  
ути  
)

- Пет  
сек  
унд  
и  
сле  
д  
пос  
лед  
нот  
о  
нат  
иск

ане  
на  
кључ,  
зап  
очв  
а  
обр  
атн  
ото  
бро  
ене,  
в  
кра  
я на  
кое  
то  
се  
акт  
иви  
ра  
сиг  
нал  
на  
зум  
ер.

- Тек  
ущо  
то  
вре  
ме  
мо  
же  
да  
се  
вид  
и  
по  
вре  
ме  
на  
обр  
атн  
ото  
бро  
ене,  
чре  
з  
едн  
окр  
атн

о  
нат  
иск  
ане  
на  
;,  
нат  
исн  
ете  
отн  
ово  
клю  
ча,  
за  
да  
вър  
нет  
е  
към  
пок  
аза  
ния  
та  
на  
дис  
пле  
я на  
тай  
мер  
а.












В края на обратното броене, фурната трябва да се изключи ръчно чрез завъртане на термостата и бутона за избор на функции, на 0.

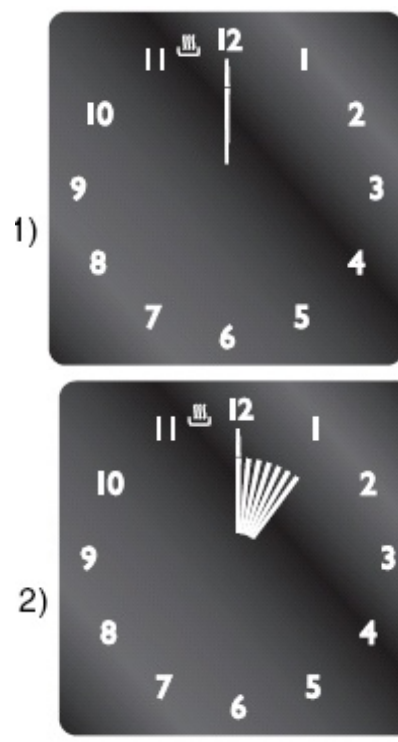


Не е възможно да се задава време с продължителност повече от 4 часа.

### 7.1.3 Програмиране

**Продължителност на готвенето:** Вторият бутон  може да се натисне, за да се зададе продължителността на готвенето. Преди да може да се зададе, термостатът трябва да е завъртян на желаната температура за готвене и копчето за избор на функция да е на каквато и да е настройка. За да зададете продължителността на готвенето, направете следното:

- Натиснете ключа ; стрелката ще отиде на позиция 12 и съседният символ ще светне  (Фиг. 1)
- В рамките на 5 секунди, натиснете ключа  или , за да зададете продължителността на готвенето; при всяко натискане на ключа , към продължителността за готвене се добавя 1 минута и на всеки 12 минути ще светва нов вътрешен сегмент (фиг. 2 показва продължителност на готвене от 1 час).
- След като постигнете желаната продължителност, готвенето ще започне около 5 секунди след последното натискане на ключа  или .
- Дисплеят ще показва текущото време, представяно от непрекъснато светещите сегменти, както и минутите, оставащи до края времето за готвене, представяни чрез премигващите сегменти (всеки премигващ сегмент означава 12 минути оставащо време за готвене).
- В края на времето за готвене, таймерът ще изключи нагревателните елементи на фурната, звуковите сигнали ще се задействат и числата върху циферблата ще премигват.
- Продължителността може да се промени чрез изтриване на избраната програма: Натиснете централния ключ  за 2 секунди, за да анулирате зададената продължителност и фурната ще трябва да се изключи ръчно, ако готвенето не е завършило

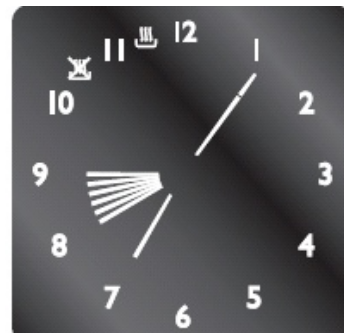




**Внимание:** Не е възможно да задавате продължителност на готвене, надвишаваща 12 часа.

**Начало на готвенето:** началото на готвенето може да се програмира така, както се прави програмирането на продължителността на готвене (с максимална отсрочка от 12 часа по отношение на времето към момента на програмиране). За да зададете времето на начало/край на готвенето, направете следното:



- Задайте продължителността на готвене, както е описано по-горе
- В рамките на 5 секунди след последното натискане на ключа **+** или **—**, натиснете отново ключ **III**, за да зададете времето за край на готвенето. Символът **III** ще мига заедно с времето към момента, като вътрешните сегменти са осветени, за да покажат края на времето за готвене. Ползвайте ключа **+** или **—**, за да зададете края на времето за готвене.
- 5 секунди след натискането на последния ключ, дисплеят ще покаже времето към момента и времената за начало и за край на готвенето, които ще бъдат представени чрез осветените вътрешни сегменти. Сегментите на дисплея ще показват времето към момента докогато времето към момента не е същото като времето за начало на готвенето; веднага щом времето към момента достигне времето за начало на готвенето, всички вътрешни сегменти ще започнат да мигат, показвайки че фурната е започнала да готви.
- В края на времето за готвене таймерът ще изключи нагревателните елементи на фурната, ще започнат звуковите сигнали и цифрите върху дисплея ще мигат.
- За да изтриете цялата зададена програма, задръжте натиснат централния ключ **⌚** за 2 секунди; ако готвенето вече е започнало, фурната ще трябва да се изключи ръчно.
- Тук можем да видим пример за програмиране: времето към момента е 7:06, а готвенето е програмирано да започне в 8:00 и да завърши в 9:00ч.
- В 8 часа вътрешните сегменти между 8 и 9 ще започнат да мигат, докато стрелката за минутите ще остане неподвижна.





**Внимание:** за да може фурната да започне операциите по готвене след току-що описаните процедури за програмиране, термостатът и копчето за превключване на функции трябва да са поставени правилно на желаната температура и функция.

#### 7.1.4. Намаляване на яркостта на дисплея

За да се намали консумацията на мощност в режим готовност (stand-by), ключ  може да се натисне за кратко, за да се намали яркостта на дисплея. За да възстановите нормалната яркост, натиснете  отново.

## 8 ПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

### 8.1. Преди да ползвате уреда



*Отстранете всички етикети (освен пластината с техническите данни) от решетките, тавичките за оттичане и отделението за готвене.*

*Отстранете защитното фолио от външната и вътрешна страна на уреда, включително от аксесоарите като решетки, тавички за оттичане, съда за пица или капака на основата.*

*Преди да ползвате уреда за първи път, извадете всички аксесоари от отделението за готвене и ги измийте, както е посочено в раздел 10, “Почистване и поддръжка”.*



*Загрейте празния уред до максималната температура, за да отстраните евентуални остатъци от производството, които може да придадат на храната неприятни миризми.*

### 8.2. Общо описание

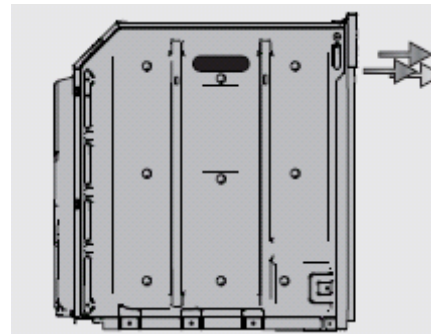
#### 8.2.1. Водачи на фурната

Фурната е снабдена с **5 водача**, за позициониране на тавичките и решетките на различни височини. Височините за поставяне са отбелязани в посока от дъното, нагоре (виж фигурата). (Когато ползвате рецепти, дисплеят ще покаже препоръчителния водач за избраната рецепта).



### 8.2.2. Охладителна система

Уредът е снабден с охлаждателна система, която започва да работи веднага щом започне функцията готвене. Вентилаторът причинява постоянен изходящ поток от въздух над вратата, което може да продължи известно време дори след като фурната е била изключена.



### 8.2.3. Вътрешно осветление на фурната

Лампите във вътрешността на фурната светват, когато вратата се отвори или се избере каквато и да е функция, освен **P** (където е налична). Ако някоя от лампите изгори, подменете я, както е описано в 11.1 “Подмяна на ел.крушка”.

### 8.3. Предупреждения и общи съвет за ползване



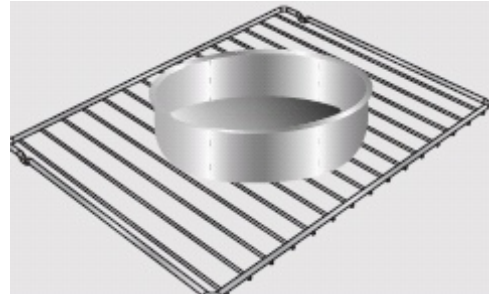
*Всички операции по готвене трябва да се провеждат при затворена врата*



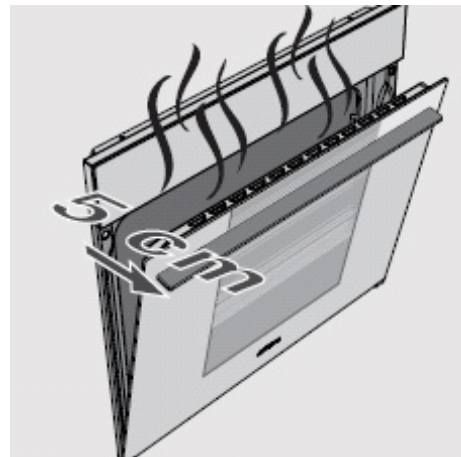
*По време на готвене, не покривайте дъното на фурната с алуминиево или тенекено фолио и не поставяйте тавички или решетки от фурната върху дъното, тъй като това може да повреди емайловото покритие. Ако искате да ползвате не пропускаща мазнина хартия, поставете я така, че да не пречи на циркулацията на горещия въздух във вътрешността на фурната.*



*За най-добри резултати от готвенето, ви препоръчваме да поставяте готварските съдове в центъра на решетката.*



*За да не допуснете излизаща от фурната пара да причини проблеми, отваряйте вратата на два етапа: полуотворена (около 5 см) за 4-5 секунди и после изцяло отворена. Ако ви трябва достъп до храната, винаги оставяйте вратата отворена възможно за най-кратко време, за да не позволите на температурата във фурната да спадне и това да увреди храната.*



*За да не позволите образуването на прекомерен конденз върху вътрешната страна на стъклото, храната не трябва да се оставя във фурната прекалено дълго след края на готвенето.*

## 9 ГОТВЕНЕ С ФУРНАТА

### ЕКО:

**ЕКО**

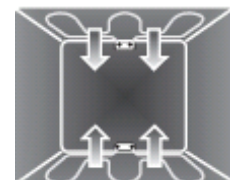
Ползване на грила и на долния нагриващ елемент плюс вентилатора, е особено подходящо за приготвяне на малки количества храна, тъй като предлага малка консумация на енергия.



### СТАТИЧНО:



Тъй като топлината идва едновременно отгоре и отдолу, тази система е особено подходяща за известен вид храни. Традиционното готвене, известно също като готвене на статична и термична радиация, е подходящо за приготвяне на едно отделно ястие. Перфектно за всички видове печени меса, хляб и сладкиши и във всички случаи за тлъсти меса като гъска или патица

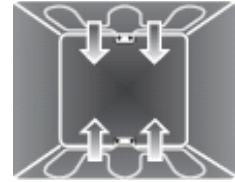


### ДОЛНО:





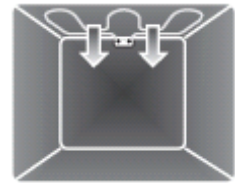
Това, че топлината идва само отдолу, позволява завършване на приготвянето на храни, които изискват по-висока базисна температура, без това да влияе върху зачервяването им отгоре. Перфектно за кексове, баници, торти и пици



### ГРИЛ



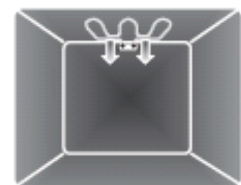
Топлината, идваща от нагревателните елементи за грила, особено за месо с малка или средна дебелина, и в комбинация със въртящия грил (където е наличен), позволява храната да е зачервена равномерно в края на приготвянето. Отлична за наденици, ребърца и бекон. Тази функция позволява големи количества храна, особено месо, да се изпичат равномерно.



### МАЛЪК ГРИЛ: (само на някои модели)



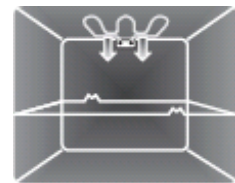
Ползвайки само топлината, отдавана от централния нагревателен елемент, тази функция позволява да се пекат малки парчета месо и риба, за да се направи кебап, печени сандвичи и всякакви видове гарнитурни от зеленчуци



### ВЪРТЯЩ ГРИЛ (само на някои модели)



Функцията на въртящия грил, в комбинация с нагревателния елемент за грил, позволява перфектно зачервяване на изпечената храна.



### СТАТИЧНО С ВЕНТИЛАТОР



Действието на вентилатора, в комбинация с традиционното готвене, осигурява еднородно сготвяне дори на сложни рецепти. Отлично за бисквити и кексове, дори когато се приготвят едновременно на няколко нива (За готвене на няколко нива, ви съветваме да ползвате 2-я и 4-я водач във фурната)



### ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР



Въздухът генериран от вентилатора, смекчава силната топлинна вълна генерирана от грила, като така се получава перфектно печене дори на храни с много голяма дебелина. Отлично за големи парчета месо (напр. свински бут)



### МАЛЪК ГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР



Чрез комбинираното действие на вентилатора и топлината, излъчвана само от централния нагревателен елемент, тази функция е отлична за бързо готвене и приготвяне на огретен и малки количества храна (особено меса) чрез съчетаване на диетичните предимства на печенето с грил и равномерното готвене чрез вентилатора



### ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛ С ВЕНТИЛАТОР



Комбинацията вентилатор и само долен нагревател, позволява готвенето да приключи по-бързо. Тази система се препоръчва за стерилизиране или за довършване готвенето на храни, които вече са добре сготвени на повърхността, но не във вътрешността, така че затова имат нужда от повече нагряване. Отлично за всеки тип храна.

При пиролитичните модели, специалните функции размразяване и проверка са комбинирани в една функция (виж раздел 9.3 “Функция размразяване” (само за някои модели) за повече подробности).

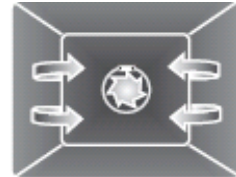


### ЦИРКУЛАЦИЯ



Комбинация от вентилатор и циркулаторния елемент (вграден на гърба на фурната) позволява различни храни да се приготвят на няколко нива, доколкото им трябва същата температура и време за готвене. Циркулацията на горещ въздух осигурява мигновено и равномерно разпределение на топлината. Ще бъде възможно, например, да приготвите едновременно риба, зеленчуци и бисквити (на различни нива), без да се смесват миризмите и вкусовете.

(За готвене на няколко нива, ви съветваме да ползвате водачи 2 и 4.)



### ТУРБО



Действието на вентилатора, в комбинация с традиционното готвене, осигурява различни ястия да се приготвят на няколко нива изключително бързо и ефикасно, без примесване на миризми и вкусове. Отлично за големи обеми, които изискват интензивно готвене. (За готвене на няколко нива, ви съветваме да ползвате 2-я и 4-я водач във фурната)



### РАЗМРАЗЯВАНЕ (само на някои модели)



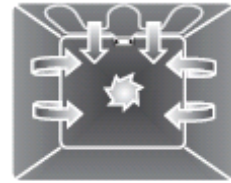
Бързото размразяване е подпомагано от включване на вентилатора и горния нагревателен елемент, за да се осигури разпределение на въздух с ниска температура във вътрешността на фурната



## **ПИЦА (само на някои модели)**



Действието на вентилатора, комбинирано с грила и долния нагревателен елемент, осигурява еднородна температура дори при сложни рецепти. Отлично не само за пици, но също за бисквити и кексове.



## **9.1. Съвети и инструкции за готвене**

### **9.1.1. Общи съвети**

**Препоръчваме да загреете предварително фурната, преди да сложите храна в нея.**



- За готвене на няколко нива, препоръчваме ползване на вентилатора за да постигнете равномерно приготвяне на храната на всички нива.
- По принцип, не е възможно да се съкращава времето за готвене чрез повишаване на температурата (храната може да се изпече добре отвън, но да остане недовършена отвътре).
- Когато приготвяте десерти или зеленчуци, върху стъклото може да се образува прекомерен конденз. За да избегнете това, отворете вратата много внимателно 1-2 пъти по време на готвенето.

### **9.1.2. Съвети за приготвяне на месо**

- Времето за готвене, особено за месо, е различно според дебелината и качеството на храната, както и предпочитанията на консуматора
- Препоръчваме да ползвате термометър за месо, когато печете месо. Алтернативно, просто притиснете месото с лъжица: ако е твърдо, значи е готово; ако не е, се нуждае от още няколко минути готвене.

### **9.1.3. Съвети за приготвяне на десерти и бисквити**



- Ползвайте тъмни тавички за десерти: те помагат топлината да се поглъща по-добре
- Температурата и продължителността на приготвянето зависят от качеството и консистенцията на тестото;
- За да проверите дали десертът е изпечен изцяло: в края на времето за приготвяне, пробийте с клечка за зъби най-високата част на сладкиша. Ако тестото не полепва по клечката, сладкишът е изпечен.
- Ако десертът спадне след като го извадите от фурната, следващия път изберете температура с около 10° по-ниска и задайте по-дълго време за печене, ако е необходимо.

### **9.1.4. Съвети за размразяване и втасване**

- Препоръчваме да поставяте замразени храни в съд без капак, върху долния водач във фурната
- Храната трябва да се размразява без опаковката

- Разположете храните, които ще се размразяват, равномерно, без да се застъпват
- Когато размразявате месо, предлагаме да ползвате решетка поставена върху втория водач, с храната върху нея, а върху първия водач поставете тавичка. Така, течността от размразяващата се храна може да се оттича в тавичката
- Най-крехките части може да се покрият с алуминиево фолио
- За успешно втасване, на дъното на фурната трябва да се постави съд с вода

### 9.1.5. Съвети за готвене с грил и грил в комбинация с вентилатор

- Ползвайки функцията Грил , месото може да се изпече дори когато го поставите в студена фурна; предварително загряване се препоръчва, ако искате да промените ефекта от приготвянето
- При функцията Грил в комбинация с вентилатор  все пак препоръчваме да загреете фурната, преди да печете.

## 9.2. Как да пестим разход на енергия


За да пестите енергия по време на готвене, може да спазвате следните инструкции:

- Спрете готвенето няколко минути преди обичайното време за готвене. Готвенето ще продължи през оставащите минути с топлината, която е акумулирана във вътрешността на фурната
- Намалете до минимум отварянето на вратата, за да избегнете загуба на топлина.
- Ползвайте функцията ЕКО (само за някои модели), когато приготвяте малки количества храна
- Поддържайте чиста вътрешността на уреда, по всяко време

## 9.3. Функция размразяване (само за някои модели)

В многофункционалните модели, функцията размразяване дава възможност да се размразява всеки тип храна. За да започнете размразяване, завъртете копчето за


















функции на , при което вентилационната система ще се задейства, за да осигури равномерно разпределение на температурата във вътрешността на фурната.

Времето за размразяване ще зависи от количеството на храната, която ще се размразява.

#### 9.4. ГОТВАРСКИ ТАБЛИЦИ

ТИП ХРАНА	ТЕГЛО	ФУНКЦИЯ	
ПРЕДЯСТИЯ			
Лазаня	3 кг		Статично
Макарони на фурна			Статично
МЕСО			
Печено телешко	1кг		Статично с вентилатор
Свинско филе	1кг		Статично с вентилатор
Свинска плешка	1кг		Турбо
Печен заек	1кг		Циркулиране

Пуешки гърди	1кг		Статично с вентилатор
Печен свински врат	1кг		Турбо
Печено пиле	1кг		Турбо
			
			
			
			
МЕСА НА ГРИЛ			
Свински пържоли			Грил с вентилатор
Свинско филе			Грил
Говеждо филе			Грил
Дроб			Грил с вентилатор
Наденици			Грил с вентилатор
Кюфтета			Грил
МЕСА НА ВЪРТЯЩ ГРИЛ			
Пиле			Въртящ грил
РИБИ			
Сьомга, пъстърва	0,7 кг		Долен нагревател с вентилатор

ПОЗИЦИЯ НА ВОДАЧА, В ПОСОКА ОТ ДЪНОТО	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЕ В МИНУТИ
1 или 2	220 – 230	40 – 50
1 или 2	220 – 230	40
2	180 – 190	70 – 80
2	180 – 190	70 – 80
2	180 – 190	90 – 100
2	180 – 190	70 – 80

2	180 – 190	110 – 120	
2	180 – 190	190 – 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1ва повърхност	2ра повърхност
4	250 – 280	7 – 9	5 – 7
3	250 – 280	9 – 11	5 – 9
3	250 – 280	9 – 11	9 – 11
4	250 – 280	2 – 3	2 – 3
3	250 – 280	7 – 9	5 – 6
3	250 - 280	7 – 9	5 – 6
Върху шиша на въртящия грил	250 – 280	60 – 70	
2	160 – 170	35 - 40	

ТИП ХРАНА	ТЕГЛО	ФУНКЦИЯ
Пица		 Статично с вентилатор/ пица
Хляб		 Циркулиране
Фокача		 Турбо
<b>ДЕСЕРТИ</b>		
Понички		 Статично с вентилатор

Плодова торта		Статично с вентилатор
Плодова торта		Статично
Сладкиш без мая		Циркулиране
Торти с конфитюр		Турбо
Кекс		Статично в вентилатор
Кекс		Статично
Еклер		Турбо
Лек пухкав кекс		Циркулиране
Мляко с ориз		Турбо
Мляко с ориз		Статично
Кроасани		Циркулиране
Ябълков пай		Статично
Кроасани (на няколко нива)	  	
Бисквити от тесто без мая (на няколко нива)	  	

Времената, посочени в горната таблица, не включват времето за загряване на фурната и са предоставени само като насока.

ПОЗИЦИЯ НА ВОДАЧА, В ПОСОКА ОТ ДЪНОТО	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЕ В МИНУТИ
1	250 – 280	6 – 10
2	190 – 200	25 – 30
2	180 – 190	15 – 20
2	160	55 – 60
2	160	30 – 35



2	170	35 – 40
2	160 – 170	20 – 25
2	160	20 – 25
2	160	55 – 60
2	170	50 – 60
2	150 – 160	40 – 50
2	150 – 160	45 – 50
2	160	40 – 50
2	170	50 – 60
2	160	25 – 30
3	180	60
2 и 4	160 – 170	16 – 20
2 и 4	160 – 170	16 – 20