

Tefal®

OptiGrill (+)

FR
NL
DE
EN
DA
SV
FI
NO
ES
PT
EL



Mode d'emploi - Instructies voor gebruik
Bedienungsanleitung - Instructions for use - Brugsvejledning
Bruksanvisning - Käyttöohjeet - Bruksanvisning
Instrucciones de uso - Manual de instruções - Οδηγίες χρήσης

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Utilização, manutenção e instalação do seu produto : para sua segurança, consulte os vários parágrafos deste folheto ou os pictogramas correspondentes.

Esse produto destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não foi concebido para ser usado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:

- em zonas de cozinha reservadas ao pessoal nas lojas, escritórios e outros espaços profissionais;

- em quintas,

- por clientes de hotéis, motéis e outros espaços de natureza residencial,

- em ambientes de tipo quarto de hóspedes.

Retirar todo o material de embalagem, autocolantes ou outros acessórios, tanto no interior como no exterior do aparelho.

Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

É importante vigiar as crianças para garantir que não brincam com o aparelho e que não o utilizam como um brinquedo.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

 A temperatura das superfícies acessíveis pode alcançar níveis elevados quando o aparelho está em funcionamento.

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

Esse aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.

Desenrole totalmente o cabo.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um serviço pós-venda autorizado ou por um técnico igualmente qualificado, por forma a evitar qualquer situação de perigo.

Se utilizar uma extensão elétrica, esta deve ter uma secção pelo menos

equivalente, e ter uma tomada com ligação de terra incorporada. Tome as devidas precauções para que ninguém tropece.

O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra incorporada. Certifique-se de que a instalação elétrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.

Este aparelho não pode ser mergulhado em líquidos. Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo em água.

O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização do aparelho em segurança e que compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

ATENÇÃO: Não aqueça nem preaqueça o grelhador sem as duas placas colocadas no interior

O que pode fazer

- Leia atentamente estas instruções e conserve-se num local acessível. Estas instruções são as mesmas para as várias versões consoante os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Caso ocorra um acidente, passe imediatamente água fria sobre a zona queimada e consulte um médico, se necessário.
- Quando utilizar pela primeira vez, lave as placas (consulte o parágrafo 5), deite um pouco de óleo sobre as placas e limpe com um pano macio.
- Tenha atenção à localização do cabo, com ou sem extensão. Tome as devidas precauções para não perturbar a circulação das pessoas à volta da mesa e evitar que alguém tropece.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Certifique-se de que as duas faces da placa estão bem limpas antes de utilizá-las.
- Para evitar danificar as placas, utilize-as apenas no aparelho para o qual foram concebidas (por ex.: não coloque num forno, sobre um fogão ou uma placa elétrica...).
- Certifique-se que as placas estão estáveis, devidamente posicionadas e encaixadas na base do aparelho. Utilize apenas as placas fornecidas ou adquiridas no centro de assistência técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento das placas de cozedura, utilize sempre uma espátula de plástico ou madeira.
- Utilize apenas os acessórios fornecidos com o aparelho ou adquiridos num centro de assistência técnica autorizado. Não utilize com outros aparelhos.

O que não pode fazer

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca ligue o aparelho quando não é utilizado.
- A fim de evitar o superaquecimento, não o coloque num canto nem encostado a uma parede.
- Nunca coloque o aparelho diretamente sobre um suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado, etc.) ou sobre um suporte de tipo toalha de plástico.
- Nunca coloque o aparelho por baixo de móveis fixados na parede, prateleiras, ou perto de materiais inflamáveis como estores, cortinas, tapetes.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a superfícies escorregadias ou quentes, nem deixe o cabo pendurado por cima de uma fonte de calor (placas de cozedura, fogões a gás, etc.).
- Nunca coloque utensílios de cozinha sobre as superfícies de cozedura do aparelho.
- Nunca corte os alimentos diretamente sobre as placas.
- Nunca utilize um esfregão metálico, nem pó abrasivo para não danificar a superfície de cozedura (ex: revestimento antiaderente).
- Não desloque o aparelho durante a sua utilização.
- Não transporte o aparelho pela pega ou pelos fios metálicos.
- Nunca coloque o aparelho a funcionar em vazio.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e os alimentos a cozinhar.
- Nunca retire a gaveta de recolha de gorduras durante a cozedura. Se a gaveta de recolha de gorduras ficar cheia durante a cozedura, deixe o aparelho arrefecer antes de esvaziá-la.
- Não coloque a placa quente debaixo de água ou sobre uma superfície frágil.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento, evite deixar aquecer o aparelho vazio durante muito tempo.
- Nunca pegue nas placas enquanto estiverem quentes.
- Não coza em papelote.
- Para evitar a degradação do aparelho, não execute receitas de flambé no mesmo.
- Nunca coloque uma folha de papel alumínio nem qualquer outro objeto entre as placas e as resistências.
- Nunca aqueça ou coza em posição «grelhador aberto».
- Nunca aqueça o aparelho sem as placas de cozedura.

Conselhos/Informações

- Obrigado por ter adquirido este aparelho, destinado exclusivamente a utilização doméstica.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Diretivas Baixa tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Na primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro ou fumo.
- Limpe as placas de cozedura com uma esponja, água quente e detergente para a louça.
- A nossa empresa reserva o direito de alterar a qualquer momento, para benefício do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contato com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.
- Se os alimentos forem demasiado espessos, o sistema de segurança impede o arranque do aparelho.
- A resistência não deve ser limpa. Se estiver muito suja, deixe-a arrefecer por completo e friccione-a com um pano seco.

Ambiente



Participemos na proteção do ambiente!

- 1 O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- 2 Entregue-o num ponto de recolha ou, em alternativa, num centro de assistência técnica autorizado para possibilitar o seu tratamento.

Descrição

A Painel de controlo

A1 Botão Ligar/Desligar

A2 Modo ultracongelado

A3 Programas de cozedura

A4 Modo manual com 4 níveis de temperatura. Consulte o guia de início rápido específico para o modo manual.

A5 Botão OK

A6 Indicador de nível de cozedura

B Corpo do aparelho

C Pega

D Placas de cozedura

E Gaveta de recolha de sucos

F Cabo de alimentação

Guia de cores dos díodos (DEL)

preaquecimento



ROXO INTERMITENTE
Preaquecimento.



ROXO FIXO
Fim do preaquecimento.
A aguardar colocação dos alimentos.

Início da cozedura.



AZUL
Início da cozedura.



VERDE
Durante a cozedura, toca um sinal sonoro destinado a avisar o utilizador de que o nível de cozedura «mal passado» (amarelo) está prestes a ser alcançado.

cozedura - pronto a consumir



AMARELO
Cozedura «mal passado».



LARANJA
Cozedura «no ponto».



VERMELHO
Cozedura «bem passado».



VERMELHO INTERMITENTE
Fin de cuisson « bien cuit ».



VERDE FIXO
A função manual é selecionada ou iniciada automaticamente. Consulte o «Guia de resolução de problemas» na página 140.



BRANCO INTERMITENTE
Consulte o «Guia de resolução de problemas» (contacte o atendimento ao cliente...)

Guia dos programas de cozedura automática

Hambúrguer

Carne de aves

Carne vermelha

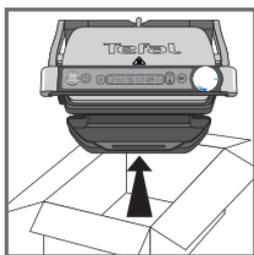
Tosta/Sandes

Peixe

Carne de porco/salsichas/borrego

Modo manual: grelhador tradicional para funcionamento manual, incluindo 4 níveis de temperatura diferentes (de 110° a 275°C)

1 Nível



1



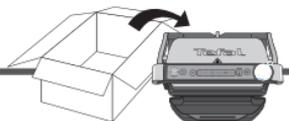
2



3



4



1 Remova todas as embalagens, autocolantes ou acessórios diversos do interior e exterior do aparelho.

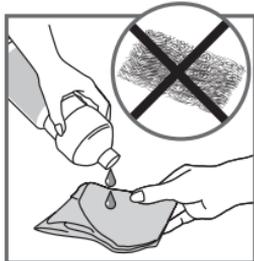
Consoante o idioma, o autocolante de cor em redor do indicador de nível de cozedura pode ser alterado. Basta substituí-lo pelo que se encontra no interior da embalagem do aparelho.

2 Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente as placas com água quente e detergente para a louça. Enxágue e seque cuidadosamente.

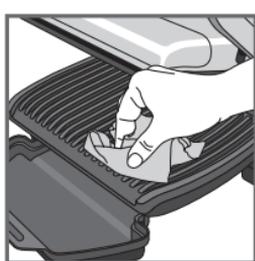
3-4

Instale a gaveta amovível de recolha de sucros na parte dianteira do aparelho.

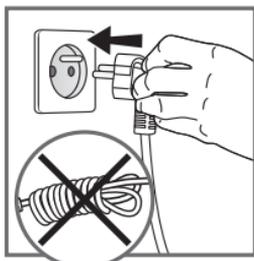
2 Preaquecimento



5



6



7



8

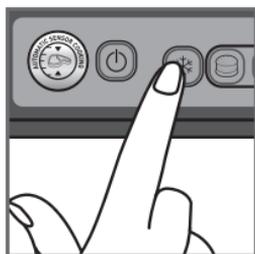
5 A fim de obter melhores resultados, pode, se desejar, limpar as placas de cozedura com papel absorvente embebido num pouco de óleo de cozedura para melhorar o desempenho da superfície antiaderente.

5bis Certifique-se de que as placas superiores e inferiores estão devidamente posicionadas no produto. Não inicie o preaquecimento sem placas.

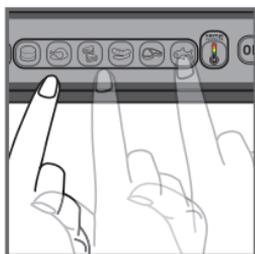
6 Remova o excesso de óleo com papel absorvente limpo.

7 Ligue o aparelho à corrente. (Note que o cabo tem de estar totalmente desenrolado).

8 Prima o interruptor.



9



10

9 Se o alimento que pretende cozinhar estiver congelado, prima o botão correspondente.

10 Selecione o modo de cozedura adequado consoante o tipo de alimento a cozinhar.

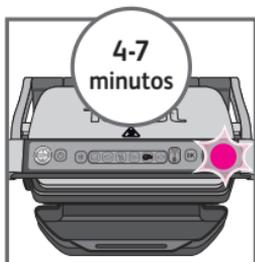
6 programas de cozedura automáticos e um modo manual que contém quatro níveis de temperatura diferentes

| | | | |
|--|---|--|--|
| | Selecione este programa de cozedura se pretender cozinhar hambúrgueres. | | Selecione este modo de cozedura se pretender cozinhar carne vermelha. |
| | Selecione este programa de cozedura se pretender cozinhar carne de aves. | | Selecione este programa de cozedura se pretender cozinhar peixe, filetes de salmão, etc. |
| | Selecione este programa de cozedura se pretender confeccionar tostas/sandes | | Se selecionar o modo manual, o indicador fica verde e pode regular manualmente o tempo de cozedura. Este modo manual inclui 4 níveis de temperatura diferentes (verde, amarelo, laranja e amarelo). Consulte o guia de início rápido específico. |
| | Selecione este programa de cozedura se pretender cozinhar carne de porco, salsichas ou borrego. | | |

Em caso de dúvida sobre o modo de cozedura a utilizar para outros alimentos não indicados acima, consulte a « Tabela de cozedura para alimentos não incluídos nos programas », página 141.



11



12

11 Prima o botão « OK »: o aparelho inicia o preaquecimento e o indicador de nível de cozedura pisca a roxo.

Observação: se selecionar um programa inadvertidamente, volte à etapa 8.

12 Aguarde 4 a 7 minutos.

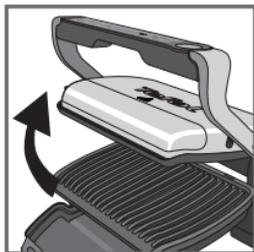


13

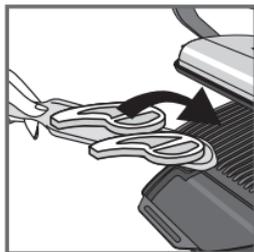
13 Um sinal sonoro toca e o indicador do nível de cozedura deixa de piscar a roxo para indicar que o modo de preaquecimento terminou.

Comentário: se o aparelho permanecer fechado durante demasiado tempo depois de terminar o preaquecimento, o sistema de segurança desliga o aparelho.

3 Cozedura



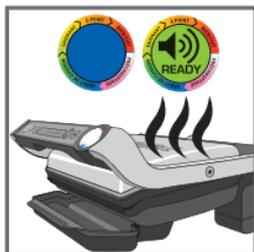
14



15



16



17



18

14-15

Após o preaquecimento, o aparelho fica pronto a ser utilizado. Levante a tampa do grelhador e coloque os alimentos sobre a placa de cozedura.

Comentário : se o aparelho permanecer aberto durante demasiado tempo, o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho

16-17

O aparelho seleciona automaticamente o ciclo de cozedura (tempo e temperatura) consoante a quantidade e espessura dos alimentos.

Feche o aparelho para iniciar o ciclo de cozedura. O indicador de nível de cozedura fica azul e em seguida verde para indicar que a cozedura está a decorrer (a fim de obter melhores resultados, evite abrir o aparelho ou deslocar os alimentos durante a cozedura).

Durante a cozedura toca um sinal sonoro destinado a avisar o utilizador sempre que é alcançado um nível de cozedura (por ex. mal passado/amarelo).

Observação : para alimentos muito finos, feche o aparelho e aguarde que o botão « OK » pisque e que o indicador fique « roxo fixo ». Prima então em « OK » para permitir que o aparelho reconheça o alimento e inicie o ciclo de cozedura.

18 Consoante o grau de cozedura, o indicador muda de cor. Quando o indicador está amarelo e toca um sinal sonoro, o alimento está mal passado. Quando o indicador está laranja e toca um sinal sonoro, a cozedura do alimento está no ponto. Quando está vermelho, o alimento está bem passado.

Observação : para obter um grau de cozedura « azul », retire a carne quando o indicador de nível de cozedura ficar ligado a verde.

Tenha em atenção, em particular para a carne, que é natural que os resultados da cozedura variem consoante o tipo, a qualidade e a origem dos alimentos.

3 Cozedura



19



20



21

19-20

Quando aparece a cor correspondente à sua escolha do nível de cozedura, abra o aparelho e retire os alimentos.

21 Baixe a tampa. O painel de controlo liga-se e coloca-se em modo « Seleção de programa ».

Comentário : o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho se não estiver selecionado nenhum programa.

Cozedura de maiores quantidades de alimentos

Se pretender cozinhar mais alimentos, preaqueça novamente o aparelho (consulte a secção 2. « Preaquecimento », a partir do ponto 9), mesmo que se trate do mesmo tipo de alimento.

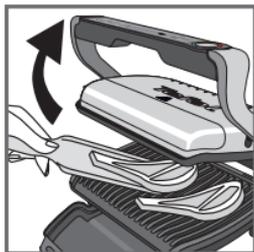
Como cozinhar mais alimentos:

Assim que a primeira dose de alimentos estiver cozida:

1. Certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.
2. Selecione o modo ou programa de cozedura adequado (esta etapa é necessária mesmo que o modo de cozedura seja idêntico ao dos alimentos anteriores).
3. Prima o botão « OK » para iniciar o preaquecimento. Durante o preaquecimento, o indicador do nível de cozedura pisca a roxo.
4. Depois de terminado o preaquecimento, toca um sinal sonoro e o indicador do nível de cozedura para de piscar a roxo.
5. O aparelho está pronto a ser utilizado depois de terminado o preaquecimento. Levante a tampa da grelha e coloque os alimentos no interior do aparelho.

Importante :

- Tenha em atenção que o preaquecimento é obrigatório para cada nova dose de alimentos.



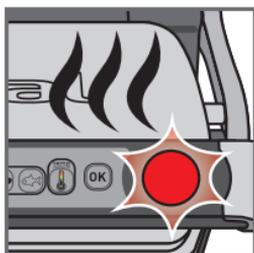
22



23



24



25

Lembrete: antes de iniciar o preaquecimento, certifique-se de que o aparelho está fechado e não contém alimentos.

- Em seguida, aguarde até ao fim do preaquecimento antes de abrir o grelhador e colocar os alimentos no mesmo.

Observação : caso o novo ciclo de preaquecimento seja lançado imediatamente após o final do ciclo anterior, o tempo de preaquecimento será mais curto.

22-23-24

Consoante as preferências pessoais de cada pessoa, abra o grelhador e retire os alimentos que alcançaram o nível de cozedura pretendido e volte a fechar o grelhador para que os restantes alimentos continuem a grelhar. O programa mantém o ciclo de cozedura até ao nível « bem passado ».

25 Função de manutenção do calor

Quando o processo de cozedura está concluído, o aparelho ativa automaticamente a função de manutenção do calor, o indicador passa para vermelho e toca um sinal sonoro a cada 20 segundos. Se mantiver o alimento no grelhador, este continuará a grelhar durante o arrefecimento das placas de cozedura. Pode parar o sinal sonoro premindo o botão « OK ».

Comentário : o sistema de segurança desliga automaticamente o aparelho após um determinado período.

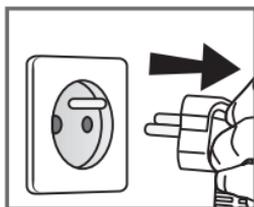
Segunda cozedura

Se pretender cozinhar outros alimentos, consulte a secção 21.

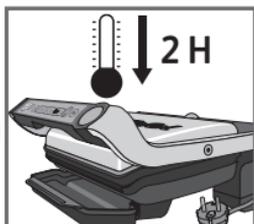
5 Limpeza e manutenção



26



27



28

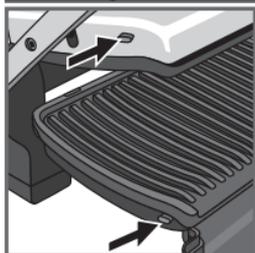
26 Prima o interruptor para desligar o aparelho.

27 Desligue o grelhador.

28 Deixe arrefecer pelo menos 2 horas.
Para evitar queimaduras acidentais, deixe arrefecer o grelhador por completo antes de limpá-lo.

PT

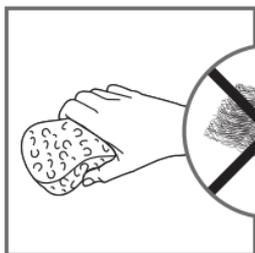
6 Limpeza



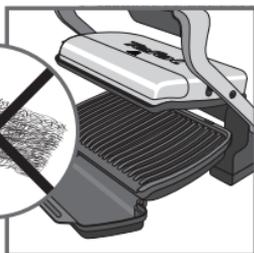
29



30



31



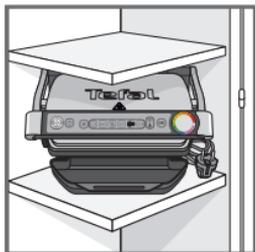
32



33



34



35

29 Antes da limpeza, desencaixe e retire as placas para evitar danificar a superfície de cozedura.

30 A gaveta de recolha de sucos e as placas de cozedura podem ser colocadas na máquina de lavar louça. O aparelho e o respetivo cabo nunca devem ser colocados na máquina de lavar louça. Os elementos de aquecimento (isto é as partes visíveis e acessíveis) nunca devem ser limpos depois de retirar as placas. Se estiverem muito sujos, aguarde até o aparelho arrefecer por completo e limpe-os com um pano seco.

31-32

Caso prefira não colocar as placas na máquina de lavar louça, lave-as com água quente e um pouco de detergente para a louça e enxágue-as abundantemente para retirar eventuais resíduos. Limpe-as cuidadosamente com papel absorvente.

Não utilize esfregão metálico, lã de aço ou produtos de limpeza abrasivos para limpar uma parte do grelhador. Utilize apenas esfregões em nylon ou não metálicos.

Esvazie a gaveta de recolha de sucos e lave-a com água quente com um pouco de sabão. Em seguida, limpe-a cuidadosamente com papel absorvente.

33 Para limpar a tampa do grelhador, utilize uma esponja embebida em água quente e limpe com um pano macio e seco.

34 Não mergulhe o invólucro do grelhador em água nem em qualquer outro líquido.

35 Certifique-se sempre de que o grelhador está limpo e seco antes de arrumá-lo.

Qualquer outra reparação deve ser efetuada por um representante do serviço de assistência autorizado.

Guia de resolução de problemas

| Problema | Causa | Solução |
|--|---|--|
| Botões  ligados +  Indicador verde fixo + Botão  intermitente | <ul style="list-style-type: none"> Colocação em funcionamento do aparelho ou arranque de um ciclo de cozedura automático com alimentos entre as placas e sem preaquecimento (o modo manual é iniciado automaticamente). | <ul style="list-style-type: none"> 2 opções possíveis: <ul style="list-style-type: none"> – Seleccione a temperatura premindo o botão  e « OK ». Deixe grelhar enquanto vigia a cozedura (devido ao modo manual). – Pare o aparelho, retire os alimentos, feche devidamente o aparelho, volte a programá-lo e espere até ao fim do preaquecimento. |
| O aparelho para sozinho durante o ciclo de preaquecimento ou cozedura. | <ul style="list-style-type: none"> O aparelho foi mantido aberto durante demasiado tempo durante a cozedura. O aparelho ficou em standby durante demasiado tempo após o fim do preaquecimento ou a manutenção do calor. | <ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho da tomada, aguarde 2 a 3 minutos e repita o processo. Na próxima utilização do aparelho, certifique-se de que o abre e fecha rapidamente para obter melhores resultados de cozedura. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência técnica Tefal local. |
|  Indicador branco intermitente + botão  /  /  /  + sinal sonoro intermitente | <ul style="list-style-type: none"> Falha do aparelho. Aparelho arrumado ou utilizado num local demasiado frio. | <ul style="list-style-type: none"> Desligue e volte a ligar imediatamente o aparelho. Em seguida, volte a iniciar um ciclo de preaquecimento. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência técnica. |
| O aparelho deixou de produzir sinais sonoros. | | |
| Após o preaquecimento, introduzi os alimentos e fechei o aparelho,  o indicador mantém-se roxo e a cozedura não inicia | <ul style="list-style-type: none"> Os seus alimentos têm uma espessura superior a 4 cm. Não abriu completamente o grelhador para colocar os alimentos. Alimento não detetado O alimento é demasiado fino, o sinal « OK » pisca. | <ul style="list-style-type: none"> A espessura do alimento não deve ser superior a 4 cm. Abra completamente o grelhador e volte a fechá-lo. Confirme o início da cozedura premindo o botão . |
| O aparelho passa para o modo manual +  Indicador vermelho intermitente | <ul style="list-style-type: none"> O tempo de preaquecimento não decorreu por completo. | <ul style="list-style-type: none"> Deixe grelhar enquanto vigia a cozedura (devido ao modo manual) ou Pare o grelhador, retire os alimentos, feche o grelhador, volte a seleccionar o programa pretendido e aguarde até o preaquecimento terminar. |
|  Indicador branco intermitente + botão  intermitente + sinal sonoro contínuo | <ul style="list-style-type: none"> Avaria do aparelho | <ul style="list-style-type: none"> Desligue o aparelho e contacte o serviço de assistência técnica. |

Conselho, particularmente para a carne: os resultados de cozedura dos programas predefinidos podem variar consoante a origem, o corte e a qualidade do alimento a cozinhar, uma vez que os programas foram definidos e testados com alimentos de boa qualidade. De igual modo, deve ter em consideração a espessura da carne durante a cozedura. Não cozinhe alimentos com mais de 4 cm de espessura.

Guia de cozedura (programas automáticos)

| Programa específico | Indicador de cor do nível de cozedura | | |
|---|---|---|---|
| |  |  |  |
|  Carne vermelha | Mal passado | No ponto | Bem passado |
|  Hambúrguer | Mal passado | No ponto | Bem passado |
|  Tosta/Sandes | Ligeiramente cozinhado | Bem passado | Estaladiço |
|  Peixe | Ligeiramente cozinhado | No ponto | Bem passado |
|  Carne de aves | | | Muito bem passado |
|  Carne de porco/salsichas/borrego | | | Muito bem passado |

Conselho: se pretende que a carne fique mal passada (azul), pode utilizar 

Guia de cozedura (incluindo modo manual)

| Alimento | | Programa de cozedura | Nível de cozedura | | |
|--|--|---|---|--|---|
| | | |  mal passado |  no ponto |  bem passado |
| Pão | Fatias de pão, tostas |  | |  | |
| | Hambúrguer com pão: (após cozedura prévia da carne) | | |  | |
| Carnes e aves | Lombo de porco (sem osso), bifes de porco |  | |  | |
| | Agneau (désossé) | | |  | |
| | Tiras de frango congeladas ❄️ |  | |  | |
| | Entremeada | | |  | |
| | Fatia de fiambre cozido | |  | |  |
| | Peito de frango marinado |  | |  | |
| | Peito de pato |  | |  | |
| Peixe | Truta inteira |  | |  | |
| | Camarões descascados | | |  | |
| | Gambas (descascadas ou não) | | |  | |
| | Atum | | |  | |
| Modo manual Consulte o guia de início rápido específico do modo manual | Fruta e legumes grelhados (têm de ser cortados da mesma forma e com a mesma espessura) |  | 4 níveis de temperatura diferentes | | |

Para alimentos ultracongelados, prima  antes de seleccionar o programa.

| | |
|----|---------|
| FR | 1-15 |
| NL | 16-29 |
| DE | 30-43 |
| EN | 44-57 |
| DA | 58-71 |
| SV | 72-85 |
| FI | 86-99 |
| NO | 100-113 |
| ES | 114-127 |
| PT | 128-141 |
| EL | 142-155 |