

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.

2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.

3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.

4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.

5. Поместить продукт на теплоустойчивую поверхность.

6. Не ставить прибор на или вблизи источников тепла, электрических элементов или в нагретую печь. Не ставить на прибор другие аппараты.

7. Не эксплуатировать прибор вблизи стен и штор.

8. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).

9. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.

10. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.

11. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.

12. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

13. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.

14.  Жарочные поверхности могут сильно нагреваться при работе устройства.

15. Не пользуйтесь для чистки абразивными или коррозионными чистящими средствами или посудомоечной машиной.

16. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.

17. При отсоединении от электрической розетки братьяся руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

18. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Agiète или уполномоченными техниками Agiète в целях предотвращения каких-либо рисков.

19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.

20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.

21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

22.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Кнопка отключения пластины

B Полосатые варочные пластины

C Рукоятка

D Шарнир подъема верхней пластины (5 уровней) и блокировка/разблокировка пластины

E Кнопка разблокировки для открывания пластин на 180°

F Лоток для сбора жира

G Индикатор включения

H Индикатор готовности температуры

I Ручка регулировки уровня температуры

L Ручка выбора времени включения/выключения/приготовления (таймер)

Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.

Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/ЕС и ЗМС 2014/30/ЕС и Регламенту (ЕС) № 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ: ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МОНТИРОВОКой ИЛИ ИЗВЛЕЧЕНИЕМ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ЧИСТКИ.

- Перед использованием удалите с пластин все наклейки. Убедитесь, что варочные пластины (В) чистые и не загрязненные.

- При необходимости снимите две пластины (В), нажав соответствующие кнопки разблокировки (А) (рис. 2), и очистите их теплой водой и нейтральным моющим средством.

- Установите на место пластины (В), совмещая задние слоты с крючками на корпусе прибора и затем слегка нажимая до щелчка.

ВНИМАНИЕ: Перед использованием прибора убедитесь, что пластины установлены правильно.

ВНИМАНИЕ: Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.

ВНИМАНИЕ: При первом использовании может появиться тонкая струйка дыма. Это связано только с нагревом определенных компонентов.

- Вставьте электрическую вилку в розетку. Загорится соответствующий индикатор включения (G).

- Поверните ручку (L) и установите необходимое время приготовления в соответствии с приготовляемой пищей.

- Поверните ручку (I) и установите желаемый уровень температуры; прибор начнет нагреваться. Как только загорится зеленый индикатор (H), прибор будет готов к работе.

- Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.

РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от типа продуктов прибор позволяет выбирать разные позиции для приготовления пищи.

Положение варки «книжка»:

- Такое положение идеально подходит для приготовления мяса, сэндвичей, тостов, шашлыка и т.д., поэтому продукты находятся в контакте с пластиной.

- Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (С).

- Поместите приготовляемую пищу на нижнюю пластину. Всегда размещайте пищу по направлению к задней части пластины, затем опустите верхнюю пластину до контакта с пищевым продуктом. Пластины отключаются, чтобы оптимизировать прилипание пищи ко всей поверхности.

- В зависимости от типа продукта, если не требуется задействование обеих пластин сразу (нижней и верхней), верхняя пластина может оставаться в вертикальном положении. Для этого необходимо откинуть верхнюю пластину назад, пока она не разблокируется автоматически (рис. 3).

- Убедитесь, что лоток для сбора жира (F) установлен правильно.

UK

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.

2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.

3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.

4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.

5. Продукт слід встановлювати на стійку до високих температур поверхню.

6. Забороняється встановлювати пристрій зверху на джерела тепла або поблизу від них, а також біля інших електричних пристроїв або нагрітій варильної поверхні. Не встановлювати на пристрій інші пристрої.

7. Забороняється користуватися пристроєм поблизу від стін та фіранок.

8. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).

9. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.

10. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років і лише під наглядом дорослих.

11. Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.

12. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРИБОРУ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРИБОРОМ.

13. ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРИБОРУ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.

14.  Під час роботи пристрою його поверхні можуть бути дуже гарячими.

15. Забороняється використовувати абразивні, корозійні миїні засоби або посудомийні машини для миття пристрою.

16. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконаватися в тому, що Ваші руки сухі.

17. Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється виймати штепсельну вилку, потягнувши за провід живлення.

Положение варки «плитка» (рис. 4):

- Это положение идеально подходит для подогрева пищи, брускетт, хлеба, булочек и т.д. Режим работы печи позволяет не контактировать с пищей, а только нагревать/варить ее.

- Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (С).

- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину.

Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.

- Опустите верхнюю плиту для приготовления пищи за ручку (С) и используйте специальный мобильный шарнир (D) (рис. 5). МОЖНО установить верхнюю пластину (рис. 4) на 5 уровней, указанных в шарнире, от LOW до HIGH, в зависимости от желаемой высоты.

- Убедитесь, что лоток для сбора жира (F) установлен правильно.

Положение варки с открытыми пластинами:

- Эта позиция идеально подходит для приготовления рыбы, шашлыков, овощей, и т.д. благодаря большой площади, пригодной для одновременного приготовления различных блюд.

- Чтобы открыть прибор в положении «пластины открыты», нажмите кнопку разблокировки (В), одновременно поворачивая назад верхнюю пластину с помощью ручки (А) (рис. 6-7).

- Поместите продукт на открытые пластины.

- Убедитесь, что лоток для сбора жира (F) установлен правильно.

- Приготовление занимает около 5-20 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.

- По окончании варки выключите прибор, повернув ручку (L) в положение «0», выньте вилку из розетки и поднимите верхнюю пластину с помощью ручки (С). Пластиковым шпатель извлеките готовый продукт.

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте металлические принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластин.

УХОД

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступить к очистке, отключите кабель питания и подождите, пока горячие части остынут.

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ПРИБОРА И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

- Чистите корпус прибора сухой тряпкой.

- Снимите две пластины, как описано выше, и очистите их специальным шпательем, если необходимо, теплой водой и нейтральным моющим средством.

ВНИМАНИЕ: Съемные пластины нельзя мыть в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические предметы, абразивные губки или порошки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

- После каждого использования удалите и очистите консистентную смазку, используя теплую воду и нейтральное моющее средство.

- Перед установкой на место блокируйте контактную решетку с помощью шарнира (D) в положении «».

ВРЕМЯ ВАРКИ:

Сэндвич

6-8 мин.

Колбаски / Сосиски

8-10 мин.

Тосты

3-6 мин.

Рыба

8-10 мин.

Шашлык

8-10 мин.

Овощи

8-10 мин.

Мясо

5-7 мин.

Условия хранения: температура: от +5C до +45C; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wkyabodefg, где wk – неделя производства

гг – год производства

abodefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В - 50/60Гц - 2000Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Сушэвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / Делонги Энплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревибио, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

1

2

3

4

5

6

7

8

18. Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Agiète або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.

19. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.

20. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.

21. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.

22.  Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/ЄС зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Мал. 1)

A Кнопка для разблокирования рабочих пластин

B Ребристые пластины рабочих поверхонь

C Ручка для открывания

D Шарнир для поднятия верхней рабочей пластины (5 уровней) та блокування/розблокування пластины

E Кнопка розблокування для відкриття робочих пластин на 180°

F Контейнер для збору жиру

G Світлоіндикатор вмикання

H Світлоіндикатор досягнення робочої температури

I Ручка для регулювання рівнів температури

L Ручка вмикання/вимикання/вибору тривалості приготування (таймер)

Цей пристрій розроблений та виготовлений ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.

Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/ЕС та EMC 2014/30/ЄС, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

УВАГА: ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРИБОРУ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.

- Перед користуванням зняти етикетки та наклейки, якщо вони маютьесь на робочих пластинах.

Перевірити, щоб пластини робочих поверхонь (В) були чисті, без слідів пилу.

- Якщо треба, зняти обидві робочі пластини (В), натиснувши відповідні кнопки розблокування (А) (Мал. 2), потім помити теплою водою з доданням нейтрального миючого засобу.

- Встановити на місце робочі поверхні (В), для цього вирівняти задні щілини по гачкам на корпусі і легенько натиснути до характерного клацання, що свідчить про блокування.

УВАГА: Перед використанням пристрою переконайтеся, що робочі пластини встановлено правильно.

УВАГА: Перевірити, щоб на фазі попереднього нагрівання пристрій був у закритому положенні.

УВАГА: Під час першого використання можливий вихід незначної кількості диму. Це викликано нагріванням деяких складових частин пристрою.

- Вставити вилку електричного струму в розетку. Увімкнеться відповідний червоний світлоіндикатор вмикання (G).

- Повернути ручку (L) і встановити бажану тривалість приготування в залежності від типу їжі.

- Повертайте ручку (I), щоб установити потрібну температуру; прилад почне нагріватися. Як тільки загориться зелений індикатор (H), прилад буде готовий до використання.

- На фазі попереднього нагрівання пристрій повинен бути в закритому положенні.

РІЗНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Пристрій передбачає різні способи приготування їжі в залежності від продуктів.

Закритий спосіб приготування:

- Це положення найкращим чином відповідає для приготування м'яса, бутербродів, тостів, шашлику і т.п., тобто їжа торкається пластини.

- За допомогою ручки (С) відкрити верхню частину.

- Покласти продукт для приготування на нижню робочу поверхню пристрою. Завжди класти продукти на нижню робочу поверхню. Накрити верхньою робочою пластиною, щоб вона торкалася їжі. Робочі пластини відкидаються, щоб забезпечити найкраще прилягання продукту по всій поверхні.

- В залежності від типу продукту, що готується, якщо треба скористуватися обома робочими поверхнями (нижньою

Так, так, що верхня робоча поверхня знаходиться у вертикальному положенні. Для цього слід повернути назад верхню робочу поверхню, поки вона автоматично не заблокується (Мал. 3).

- Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (F) було встановлено правильно.

Пічний спосіб приготування (Мал. 4):

- Це положення є ідеальним для розігрівання піци, хліба, пирогів, булок і т.п. Цей спосіб приготування не передбачає безпосереднього контакту з продуктами, а лише його розігрівання/готування.

- За допомогою ручки (С) відкрити верхню частину.

- Покласти призначені для приготування продукти на нижню робочу пластину.

Намагайтеся завжди покласти продукти якомога ближче до задньої частини робочої поверхні.

- Опустити верхню робочу поверхню, тримаючи її за ручку (С), за допомогою відповідного шарніра (D) опустити її (Мал. 5). МОЖНА відрегулювати висоту верхньої робочої пластини (Мал.4) на 5 рівнів, зазначених на шарнірі, від НИЗЬКО/LOW до ВИСОКО/HIGH, в залежності від бажання.

- Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (F) було встановлено правильно.

Відкритий спосіб приготування:

- Цей спосіб ідеально підходить для смаження риби, барбекю, овочів і т.п., а також дає можливість використовувати більшу частину робочої поверхні, смажити різні продукти одночасно.

- Щоб встановити пристрій для відкритого способу приготування натиснути відповідну кнопку розблокування (Е) і одночасно з цим повернути назад верхню робочу поверхню за допомогою ручки (С) (Мал. 6-7).

- Покласти призначені для приготування продукти на відкриті робочі пластини.

- Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (F) було встановлено правильно.

- Для приготування потрібно приблизно 5-20 хвилин. В будь-якому випадку час приготування залежить від особистих смаків, від типу та товщини продуктів.

- Після завершення приготування вимкнути пристрій, повернувши рукоятку (L) у положення "0", вийняти вилку з розетки живлення та підняти верхню робочу поверхню за допомогою відповідної ручки (С). За допомогою пластмасової лопатки зняти приготовлену їжу з грилю.

УВАГА: Забороняється користуватися металічними інструментами, оскільки вони можуть пошкодити протипригарне покриття пластин робочих поверхонь.

ДОГЛЯД

УВАГА: Перед тим, як мити пристрій, вийняти вилку з розетки живлення і зачекати, щоб всі його гарячі частини вихолонули.

УВАГА: ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРИБОРУ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВИЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРИБОРОМ.

- Протерти корпус пристрою сухою серветкою.

- Зняти обидві робочі пластини, як зазначено вище, помити їх спеціальною лопаткою, потім помити гарячою водою з нейтральним миючим засобом.

УВАГА! Зміни робочі пластини не можна мити в посудомийній машині.

УВАГА: Забороняється використовувати металічні предмети, абразивні щітки та порошки, які можуть пошкодити протипригарне покриття робочих пластин.

- Після кожного використання зняти і вимити контейнер для збору жиру гарячою водою з доданням нейтрального миючого засобу.

- Перед тим, як знову встановити його на місце, заблокувати гриль за допомогою шарніру (D) у положенні "".

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Сандвич

6-8 хв.

Сосиски/шпикачки

8-10 хв.

Тости

3-6 хв.

Риба

8-10 хв.

Шашлик

8-10 хв.

Овочі

8-10 хв.

М'ясо

5-15 хв.

Fig. 1

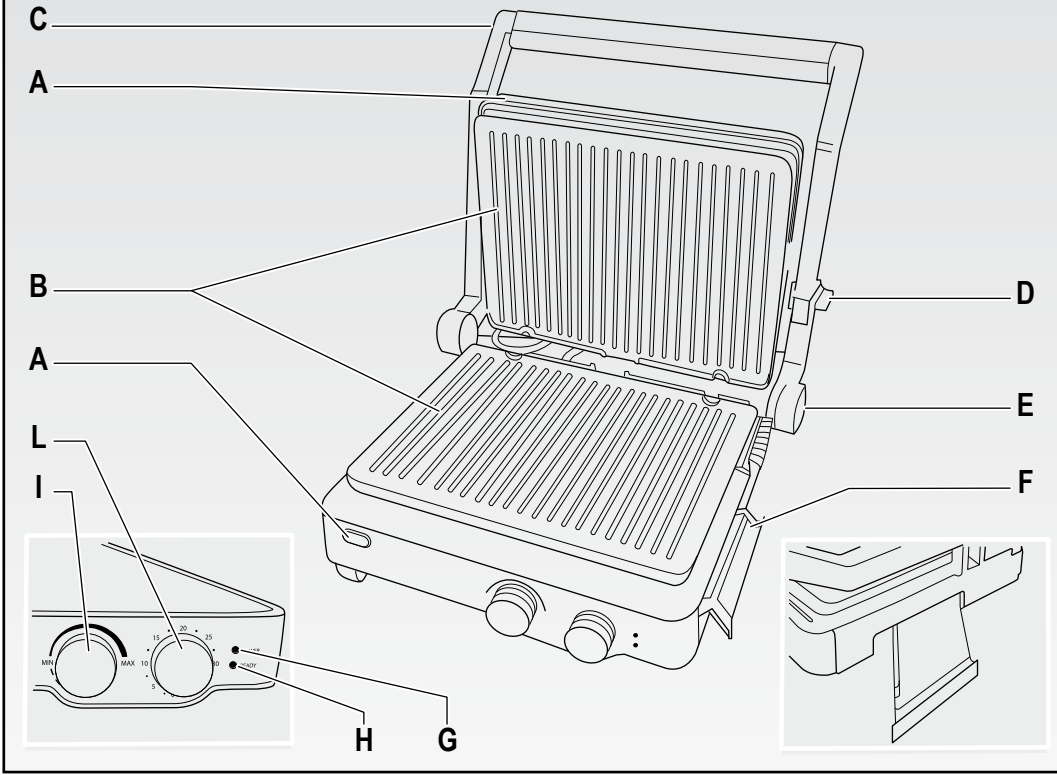


Fig. 2

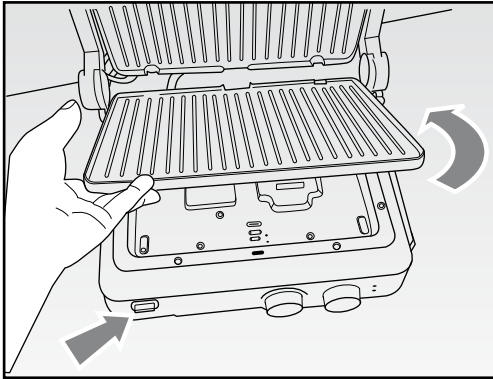


Fig. 3

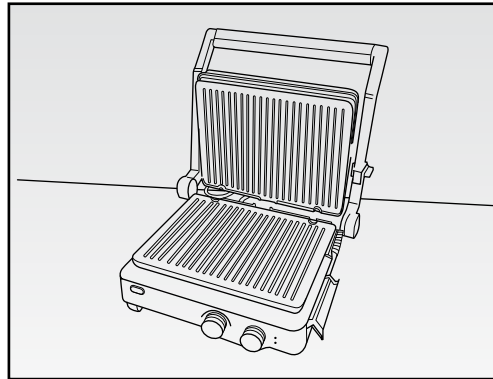


Fig. 4

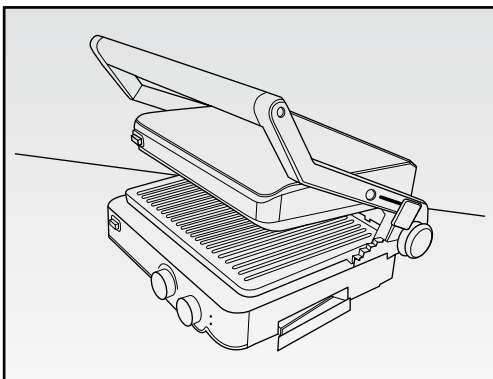


Fig. 5

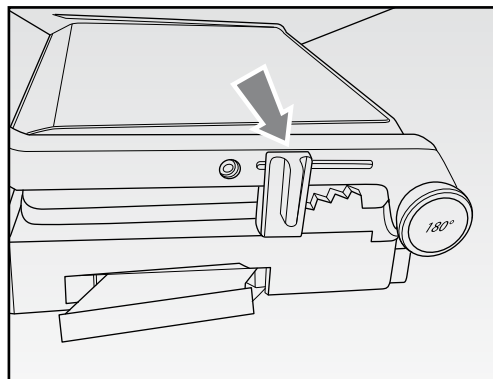


Fig. 6

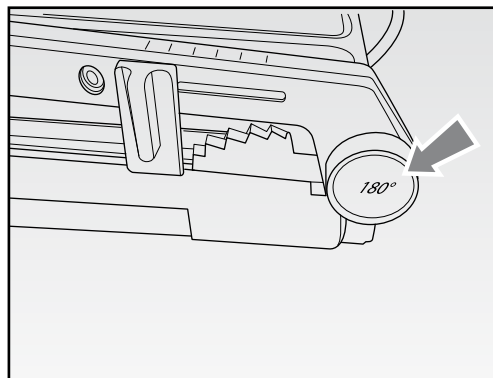


Fig. 7

