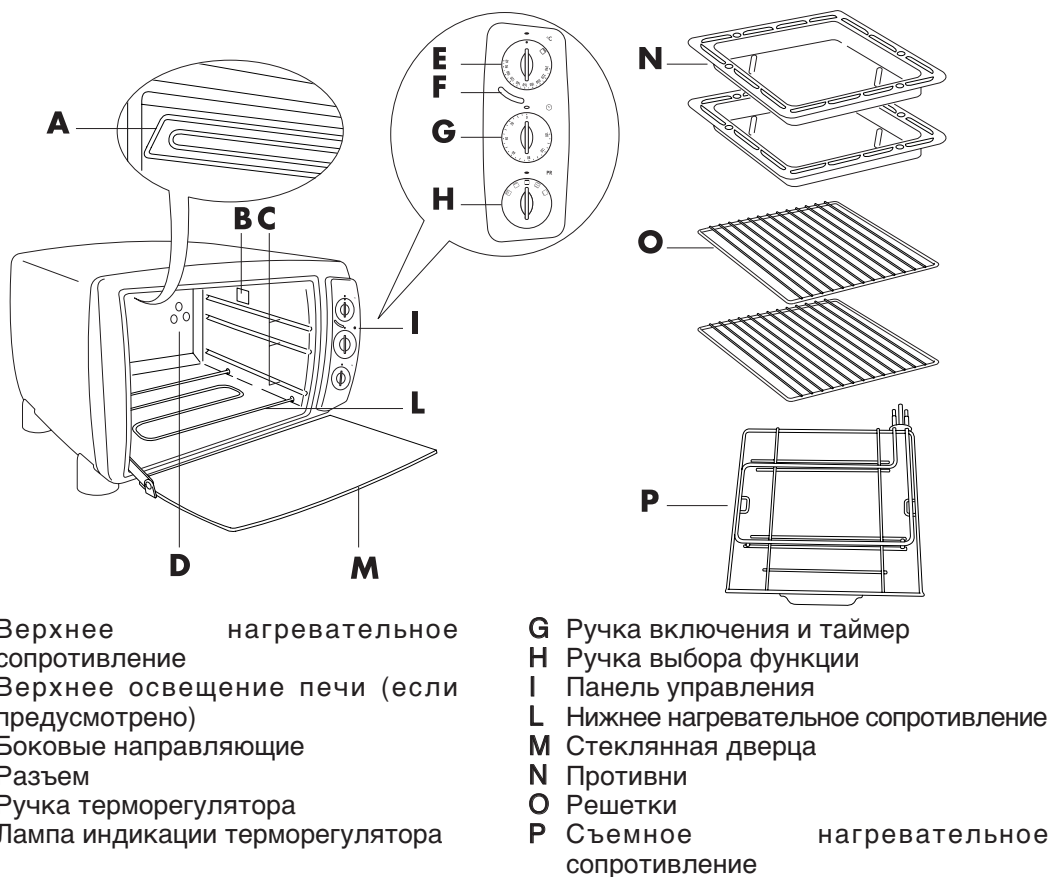


ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
1.1	Описание печи и аксессуаров	99
1.2	Сводная таблица	100
1.3	Технические характеристики	101
1.4	Важные предостережения	101
ГЛАВА 2	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ	
2.1	Команды	102
2.2	Рекомендации по эксплуатации	103
2.3	Как задать функции	104
	• Поддержание температуры блюда	104
	• Жарка деликатных продуктов	104
	• Жарка в печи	105
	• Жарка в двойной печи	106
	• Жарка на гриле и обжарка в сухарях	107
	• Обжаривание	108
ГЛАВА 3	ЧИСТКА И УХОД	109

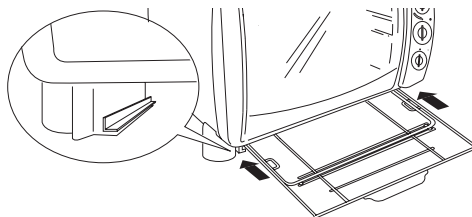
ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1 - ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И АКСЕССУАРОВ



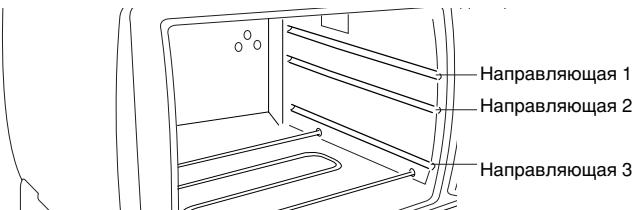
ГНЕЗДО СЪЕМНОГО СОПРОТИВЛЕНИЯ

Если сопротивление (P) не используется, оно может быть помещено в специальное гнездо, расположенное под печью, как показано на соседнем рисунке.



БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

В печи находятся 3 направляющие для установки противней и решеток различной высоты. Направляющая 2 предназначена так же для установки съемного сопротивления для обеспечения функции "двойная печь", см. стр. 106.



ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.2 - СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

ПРОГРАММА	ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ФУНКЦИИ	ПОЛОЖЕНИЯ РУЧКИ РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ И АКСЕССУАРОВ	НАПРАВЛЯЮЩИЕ	ЗАМЕЧАНИЯ/СОВЕТЫ
ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ		60°		1 2 3	Если необходимо поддерживать температуру пищи на время большее 20-30 минут, рекомендуем закрыть продукты фольгой, чтобы они не пересохли.
ЖАРКА ДЕЛИКАТНЫХ ПРОДУКТОВ		60° - 240°		1 2 3	Используйте противень, установив его в нижние направляющие, либо любую сковороду, поместив ее на установленную также в нижние направляющие
ЖАРКА В ПЕЧИ		60° - 240° (см. таблицу на стр. 105)	 либо 	1 2 3 1 2 3	Используйте противень, установив его в направляющие, либо любую сковороду, поместив ее на решетку.
ЖАРКА В ГРИЛЕ И ОБЖАРКА ПРОДУКТОВ В СУХАРИХ			 	1 2 3 1 2 3	Идеально для любой традиционной жарки на гриле, гамбургеров, сосисок, мяса на вертеле, тостов и т.д., положите продукты прямо на решетку. Противень служит для сбора образовавшегося жира. Идеально для блюд, которые должны быть только обжарены в сухарях (морские гребешки в сухарях и т.д.). В таком случае контейнер с продуктами ставится на решетку.
ЖАРКА В ДВОЙНОЙ ПЕЧИ		60° - 240°		1 2 3	Используйте 2 решетки (O) только в случае, если необходимо разогреть две замороженные пиццы. Во всех других случаях используйте противни (N).
ОБЖАРИВАНИЕ				1 2 3	Идеально для поджарки хлеба, приготовления гренок

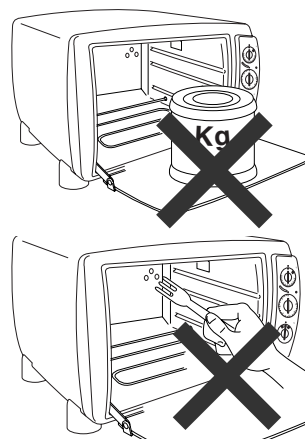
ГЛАВА 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.3 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочее напряжение:см. табличку с характеристиками
 Максимальная потребляемая мощность:см. табличку с характеристиками
ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ (норматив CENELEC HD 376)
 Для достижения 200°C0,20 KWh
 Для поддержания в течение часа 200°C0,70KWh
 Общее потребление0,90 KWh
 Прибор соответствует директиве ЕС 89/336/CEE о электромагнитной совместимости.
 Материалы и части прибора, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют нормативам ЕС 89/109.

1.4 - ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

1. Печь разработана для приготовления пищи. Она не должна использоваться для других целей и не должна подвергаться модификации или каким-либо переделкам.
2. Без должного надзора использование печи **не может быть** разрешено детям или недееспособным людям.
3. Пристально наблюдайте за печью во время обжаривания хлеба, так как он является возгораемым продуктом.
4. До эксплуатации убедитесь, что прибор во время транспортировки не получил повреждений.
5. До использования печи в первый раз удалите из нее все упаковочные и бумажные материалы, такие как защитный картон, описания, пластиковые пакеты и т.д.
6. До того, как вставить вилку в розетку электропитания, убедитесь, что:
 - напряжение питания соответствует значению, указанному на табличке с техническими характеристиками, расположенной на задней части прибора.
 - розетка имеет значение допустимого тока не менее 10 А и обладает надежным заземлением
7. До использования тщательно промойте все аксессуары за исключением съемного сопротивления (P).
8. **Не погружайте съемное сопротивление (P) в воду; если оно загрязнится, очистите влажной тканью.**
9. **Не вставляйте металлические предметы: вилки, ножи и т.д. в отверстия разъема съемного сопротивления (D).**
10. Установите печь на горизонтальной плоской поверхности на высоте не менее 85 см вне досягаемости детьми. Не располагайте прибор под занавесками или рядом с ними, а так же вблизи горючих материалов.
11. **Когда прибор работает, температура дверцы и внешней поверхности может быть повышенной, пользуйтесь прибором, касаясь только пластиковых регуляторов и ручек. Не кладите никаких предметов на печь.**
12. Сразу же после жарки рекомендуется не касаться съемного сопротивления и его держателя. Чтобы притронуться руками, дождитесь пока печь не остынет. Установите сопротивление в гнездо.
13. После того, как дверца печи открыта необходимо соблюдать следующее:
 - не создавайте слишком сильного давления тяжелыми предметами или потянув ручку вниз,
 - ни в коем случае не ставьте на открытую дверцу тяжелых предметов или горячих противней, вынутых из печи.
14. Не перемещайте работающий прибор.
15. При необходимости, ремонт или замена шнура электропитания производится только персоналом, допущенным производителем для выполнения этих работ или его технической сервисной службой. Ремонт, выполняемый неквалифицированным персоналом, может вызвать опасные последствия.
16. **Для того, чтобы выключить печь, поверните ручку включения и таймера (G) в положение "0".**



До первого использования для того, чтобы устранить запах "нового" прибора и появление дыма, вызванного наличием защитной смазки, нанесенной до перевозки на сопротивление, включите прибор не менее чем на 15 минут вхолостую с температурой, установленной на максимальное значение. Во время этой операции проветривайте комнату.

Внимание: после извлечения прибора из упаковки осмотрите дверцу и убедитесь в ее целостности. Так как дверца изготовлена из стекла и, поэтому хрупкая, при заметных сколах, полосах или царапинах рекомендуется требовать ее замены. Кроме того, во время эксплуатации прибора, выполнения операций по уходу и его перемещении не хлопайте дверцей, избегайте резких толчков и попадания холодных жидкостей на стекло, когда прибор нагрет.

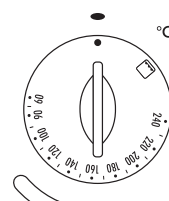
ГЛАВА 2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

2.1 - КОМАНДЫ

• РУЧКА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА (E)

Задайте требуемую температуру следующим образом:

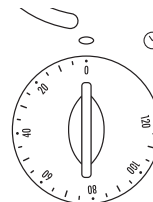
- **Поддержание температуры блюда:** ручка терморегулятора должна находиться в положении 60°C.
- **Жарка в печи:** ручка терморегулятора в положении от 60°C до 240°C.
- **Для любой жарки на гриле:**
ручка терморегулятора должна находиться в положении 



• РУЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ ТАЙМЕРА (G)

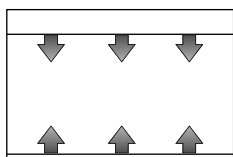
- **Для включения печи и для программирования длительности жарки:** поверните ручку по часовой стрелке на требуемое значение времени (макс. 120 минут), после окончания заданного времени прозвучит звуковой сигнал и печь автоматически выключится.
- **Для выключения печи** переведите ручку в положение "0".

Для задания времени меньшего, чем 10 минут сначала поверните ручку до конца шкалы, а затем установите на требуемое время.



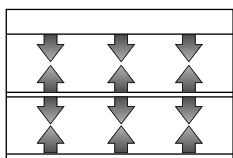
• РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ФУНКЦИЙ (H)

При помощи этой ручки можно задать функции жарки:



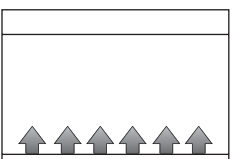
ЖАРКА В ПЕЧИ И ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА

(работает верхнее и нижнее сопротивления)



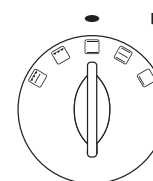
ЖАРКА В ДВОЙНОЙ ПЕЧИ

(работает верхнее и нижнее сопротивления + съемное центральное сопротивление)

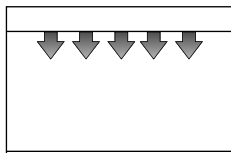


ЖАРКА ДЕЛИКАТНЫХ ПРОДУКТОВ

(работает только нижнее сопротивление)

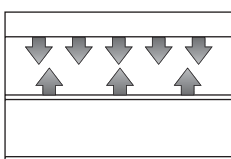


ГЛАВА 2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

(работает только нижнее сопротивление на максимальной мощности)

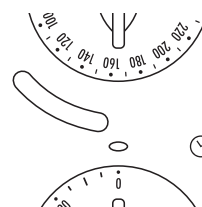


ОБЖАРИВАНИЕ

(работает верхнее сопротивление и съемное сопротивление на максимальной мощности)

• ЛАМПА ИНДИКАЦИИ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА (F)

Горящая лампа указывает на то, что печь нагревается, когда рампа выключена – печь достигла заданной температуры.



2.2 - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- При жарке в режиме печи, двойной печи и "деликатной" жарке для обеспечения наилучших результатов рекомендуется обязательно прогревать печь при выбранной температуре в течение, примерно, 10 минут.
- Время жарки зависит от состава продуктов, их температуры и персональных вкусов. Время, приведенное в таблице является указательным, может быть изменено и не учитывает время, необходимое для прогрева печи.
- Для определения времени для замороженных продуктов см. время, указанное на упаковке.

ГЛАВА 2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

2.3 - КАК ЗАДАТЬ ФУНКЦИИ

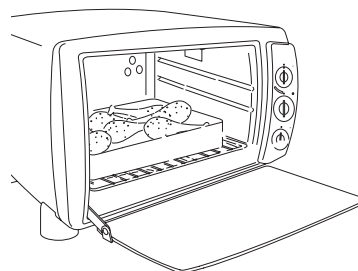
• ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БЛЮДА

Эта функция предназначена для поддержания температуры до момента подачи блюда на стол. Не рекомендуется оставлять пищу в печи на долгое время, так как она может пересохнуть (для того, чтобы этого избежать, прикройте сковороду листом фольги или специальной бумаги для жарки). Вставьте противень или решетку (с установленной на ней сковородой) в направляющие 3, как показано на соседнем рисунке.

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Установите ручку терморегулятора (E) в положение 60°C.

Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время. Окончание заданного времени будет сопровождаться звуковым сигналом; в случае, если время поддержания температуры будет меньше заданного, вручную переведите ручку включения и таймера (G) в положение "0".



• ЖАРКА ДЕЛИКАТНЫХ ПРОДУКТОВ

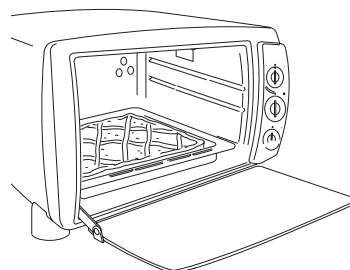
Функция предназначена для готовки кондитерских изделий и тортов с глазурью. Дает прекрасные результаты при завершении готовки нижней части блюд или при жарке, которая требует подвода тепла, прежде всего, в нижнюю часть блюда.

Вставьте противень или решетку (с установленной на ней сковородкой) в направляющие 3, как показано на соседнем рисунке.

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Задайте требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора (E).

Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время. Окончание заданного времени будет сопровождаться звуковым сигналом; в случае, если время поддержания температуры будет меньше заданного, вручную переведите ручку включения и таймера (G) в положение "0".



ГЛАВА 2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

• ЖАРКА В ПЕЧИ

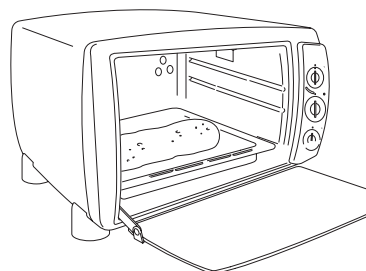
Поверните ручку переключателя функций (H) в положение



Задайте требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора (E).

Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время.

Дождитесь момента, когда печь достигнет заданной температуры (выключится световой индикатор), затем поставьте контейнер с продуктами на предварительно установленную решетку, либо, если используется, на противень, установленный непосредственно в направляющие (для этого тщательно изучите таблицу, приведенную ниже). В конце жарки прозвучит звуковой сигнал.



РЕЦЕПТЫ	КОЛИЧЕСТВО	РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ	ВРЕМЯ ЖАРКИ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ/ЖАРОВНИ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
СВЕЖАЯ ПИЦЦА	400 г	240°C	25 мин.	3	Используйте противень (N)
ПИРОГ	600 г	200°C	35 мин.	3	Для приготовления сладостей используйте противень (N) или сковороду, установленную на решетку.
ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА	300 г	240°C	10 мин.	3	Можно поставить прямо на решетку (O) или на противень (N)
ЛАЗАНЬЕ	1500 г	200°C	40 мин.	3	Положите сковороду прямо на решетку (O)
КАННЕЛЛОНИ	2300 г	200°C	40 мин.	3	Положите сковороду прямо на решетку (O)
ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОМ	1500 г	220°C	90 мин.	3	Для стекания жира вилкой сделайте отверстия
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	1500 г	220°C	90 мин.	3	Чтобы не пересушить, внутри оставьте немного жира. Залейте в противень стакан воды.
РУЛЕТ	1000 г	200°C	60 мин.	3	Установите прямо на противень
КУСОЧКИ КРОЛИКА	1000 г	200°C	60 мин.	3	Добавьте немного воды. При необходимости, на половине готовности переверните.
СОЛЕННЫЙ ЛАВРАК	900 г	190°C	40 мин.	3	Рыба кладется на противень (N) и полностью покрывается крупной солью.
ДОРАДА В ПЕЧИ	1000 г	190°C	40 мин.	3	Можно готовить прямо на противне (N)
ФОРЕЛЬ В ФОЛЬГЕ	800 г	190°C	40 мин.	3	Можно готовить прямо на противне (N), завернув в фольгу.
БАКЛАЖАНЫ С ПАРМЕЗАНОМ	1700 г	200°C	30 мин.	2	Appoggiare la teglia sopra la griglia (O)
ЦУККИНИ С ТУНЦОМ	1000 г	200°C	40 мин.	2	Используйте противень (N), добавьте растительное масло, помидор и воду
КАРТОФЕЛЬ В СУХАРИХ	1500 г	200°C	40 мин.	2	Положите противень на гриль (O)
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ/ШАРЛОТКА	1000 г	190°C	90 мин.	3	Положите форму с тортом на гриль (O)
СДОБЫ	600 г	200°C	18 мин.	2	Положите формочки прямо на противень

К времени готовки добавьте около 10 минут предварительного нагрева.

ГЛАВА 2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

• ЖАРКА В ДВОЙНОЙ ПЕЧИ

Установите съемное сопротивление (P) в центральные направляющие 2, как показано на рисунке ниже. **Убедитесь, что штырьки съемного сопротивления правильно и полностью вставлены в специальный разъем (D).**

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Задайте требуемую температуру, повернув ручку терморегулятора (E).

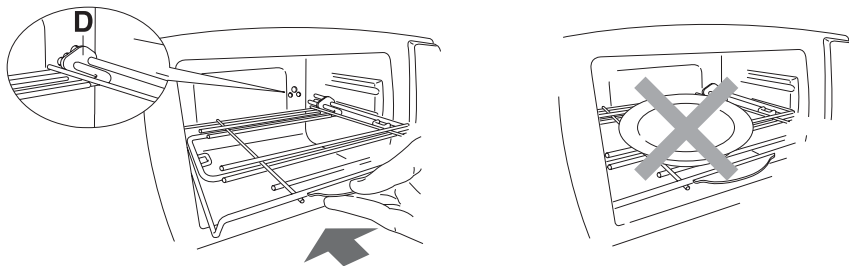
Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время.

Дождитесь до достижения печью заданной температуры (погаснет индикаторная лампа), затем установите два противня в направляющие 1 и 3. В конце готовки прозвучит звуковой сигнал.

После окончания любой готовки:

- Установите ручку терморегулятора (E) в положение "•" и, если готовка должна завершиться до заданного времени, переведите ручку таймера (G) в положение "0".
- Ни в коем случае НИЧЕГО не ставьте непосредственно на съемное сопротивление (P), а используйте для этого только прилагаемые решетки и противни, вставив их в направляющие 1 и 3.

Прежде чем снимать сопротивление (P), дождитесь, когда печь остынет, и переставьте его в специальное гнездо.



РЕЦЕПТЫ	КОЛИЧЕСТВО	РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ	ВРЕМЯ ЖАРКИ	ПОЛОЖЕНИЕ ГРИЛЯ/ЖАРОВНИ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
СВЕЖАЯ ПИЦЦА	1000 г	240 °C	30 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА	600 г	240 °C	12 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 решетками (O), поставленные в комплекте
ПИРОГ	1400 г	200 °C	40 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
КУСОЧКИ ЦЫПЛЕНКА	1400 г	220 °C	60 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
ШАШЛЫК	1200 г	220 °C	45 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
КУСОЧКИ ЦЫПЛЕНКА И КАРТОФЕЛЬРАТАТЕ	1400 г	220 °C	60 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ	1200 г	220 °C	60 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
ДОРАДА В ПЕЧИ	2000 г	200 °C	40 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
ЦУККИНИ С ТУНЦОМ	2000 г	200 °C	45 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
КРОСТАТА	1500 г	200 °C	45 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте
СДОБЫ	1200 г	200 °C	20 мин.	1 и 3	Пользуйтесь 2 противнями (N), поставленные в комплекте

К времени готовки добавьте около 10 минут предварительного нагрева.

ГЛАВА 2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

• ЖАРКА В ГРИЛЕ И ОБЖАРКА ПРОДУКТОВ В СУХАРЯХ

Эта функция идеальна для готовки гамбургеров, бифштексы, сосисок, шпикачек и т.д. Кроме этого, может применяться для образования корочки на продуктах: ньокки по-римски, морских гребешков в сухарях и т.д.

Как готовить:

Положите продукты, предназначенные для жарки, на решетку непосредственно, а противень (N) установите в центральные направляющие 2, как показано на рис. 1. Закройте дверцу, как показано на рис. 2. В противень (N) рекомендуется налить воды для того, чтобы облегчить уход избежать появления дыма, вызванного горящим жиром.

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Установите ручку терморегулятора (E) в положение .

Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время.

Обратите внимание: для получения лучших результатов положите продукты на гриль O, оставив примерно 2 см свободного пространства вблизи дверцы (см. рис. 1).

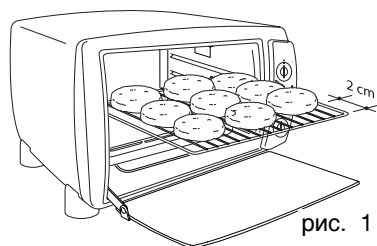


рис. 1

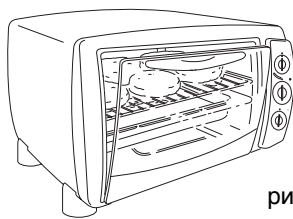


рис. 2

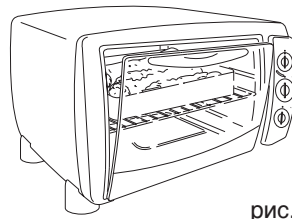


рис. 3

В случае, если продукты уже приготовлены и должны быть только обжарены в сухарях, поставьте блюдо не решетку, установленную в центральные направляющие; дверца должна быть закрыта, как показано на рис. 3. Окончание жарки будет сопровождаться звуковым сигналом; в случае, если готовка должна завершиться раньше заданного времени, вручную переведите ручку включения и таймера (G) в положение "0".

ГЛАВА 2 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ И ТАБЛИЦ ЖАРКИ

В таблице, приведенной ниже, даны некоторые полезные советы для готовки вкусных блюд на гриле.

РЕЦЕПТЫ	КОЛИЧЕСТВО	РУЧКА РЕГУЛЯТОРА ТЕМПЕРАТУРЫ	ВРЕМЯ ЖАРКИ	ЗАМЕЧАНИЯ И СОВЕТЫ
СВИНОЙ БИФШТЕКС (4)	600 г		20 мин.	Переверните примерно через 12 минут
шпикачек (12)	1200 г		25 мин.	Bucarle con una forchetta per far colare il grasso. Girare dopo 15 minuti circa
ГАМБУРГЕРЫ (6)	700 г		20 мин.	Переверните примерно через 12 минут
СОСИСКИ (6)	500 г		10 мин.	Переверните примерно через 3-4 минуты
ШАШЛЫК (4)	650 г		25 мин.	Переверните примерно через 15 минут
НЬОККИ ПО-РИМСКИ	1500 г		15 мин.	Установите противень на гриль, вставленный в центральные направляющие (2)

• ОБЖАРИВАНИЕ

Идеально для поджарки хлеба, приготовления гренок и т.д.

Как готовить:

Установите съемное сопротивление (P) в центральные направляющие (2), как показано на рисунке на стр. 106. **Убедитесь, что штырьки съемного сопротивления правильно и полностью вставлены в специальный разъем (D).**

Положите прожариваемые продукты непосредственно на решетку и вставьте ее в направляющую 1. Прикройте дверцу, как показано на рисунке.

Поверните ручку переключателя функций (H) в положение .

Установите ручку терморегулятора (E) в положение .

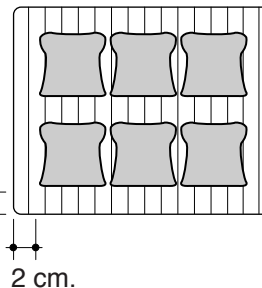
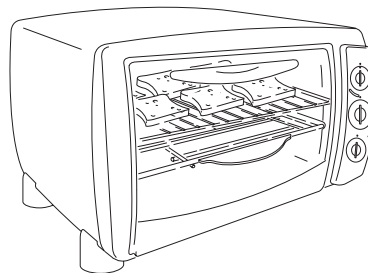
Установите ручку включения таймера (G) на требуемое время.

После окончания любой готовки:

Установите ручку терморегулятора (E) в положение "•" и, если готовка должна завершиться до заданного времени, переведите ручку таймера (G) в положение "0".

Прежде чем снимать сопротивление (P), дождитесь, когда печь остынет, и переставьте его в специальное гнездо.

Для правильной обжарки хлеба положите кусочки, как показано на соседнем рисунке, оставив 2 см свободного пространства по краям решетки.



ГЛАВА 3 - ЧИСТКА И УХОД

Частый уход предотвращает появление дыма и плохой запах во время жарки.

До выполнения любого ухода извлеките вилку из розетки электропитания.

Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду, не мойте его под струей воды.

Решетки и противни моются, как обычная кухонная утварь вручную или в посудомоечных машинах.

Ни в коем случае не погружайте съемное сопротивление (P) в воду, при необходимости очистите влажной тканью (см. рис. 4).

Для очистки внешней поверхности используйте только влажную губку. Избегайте использовать абразивные материалы, которые могут повредить поверхность (эмаль или краску). Будьте внимательны, чтобы вода или моющее средство не попали в отверстия, расположенные с правой стороны печи.

Для очистки внутренней части печи ни в коем случае не пользуйтесь химикатами с коррозионным эффектом и не чистите стенки заостренными или режущими предметами. Пользуйтесь только жидкими неабразивными моющими средствами.

Не вставляйте вилки, ножи и другие заостренные предметы в отверстия с задней стороны печи или в отверстия разъема (D) съемного сопротивления. Не допускайте попадания воды в эти отверстия.

Для облегчения очистки внутренней части печи необходимо поднять нижнее сопротивление (L), потянув вверх в сторону правой стенки (см. рис. 5).

После выполнения ухода, установите сопротивление, как показано на рис. 6.

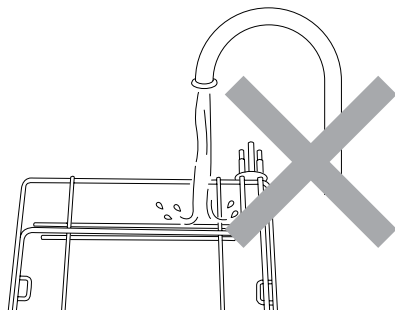


рис. 4



рис. 5

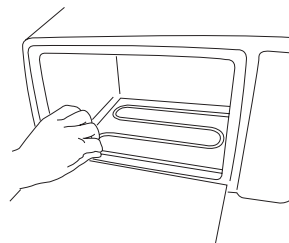


рис. 6

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ (если предусмотрено)

Когда печь работает, внутреннее освещение В постоянно включено. Для замены лампы свяжитесь со специалистами, уполномоченными производителем, или с его сервисным центром.

Примечание. Если лампа сгорела, печью все равно можно пользоваться.