




ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном Руководстве и на самом приборе содержатся важные указания в отношении правил техники безопасности. Необходимо ознакомиться с ними и постоянно соблюдать их в дальнейшем.


 Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

 **ОПАСНО** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения техники безопасности, включают в себя следующую информацию: в чем заключается потенциальная опасность, как снизить риск травмы, что может случиться в случае несоблюдения указаний производителя.

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** При несоблюдении указаний, приведенных в настоящем Руководстве, может произойти взрыв или пожар с нанесением ущерба имуществу или травм людям.

- Запрещается хранить или использовать бензин и другие горючие жидкости, а также горючие пары вблизи от прибора.

Что делать при появлении запаха газа

- Не пытайтесь включать какие-либо приборы.
- Не дотрагивайтесь ни до каких электрических выключателей.
- Не пользуйтесь телефоном в данном здании.
- Немедленно позвоните в службу газоснабжения с телефона, находящегося в соседнем доме. Выполните указания, полученные от специалистов службы газоснабжения.
- При невозможности дозвониться в службу газоснабжения, позвоните в пожарную службу.
- Установка прибора и его техобслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом по монтажу, персоналом технической службы или персоналом службы газоснабжения.
- Прибор может использоваться только в хорошо вентилируемых помещениях.

Подключения к электрической сети и к сети газоснабжения должны выполняться с соблюдением местных норм.

- При установке варочной панели необходимо предусмотреть многополюсный автоматический размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, необходимым для обеспечения полного отключения от сети.
- Заземление данного прибора является обязательным.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- Для подсоединения к газовой сети необходимо использовать гибкий или жесткий металлический шланг.
- При необходимости замены сетевого шнура его следует заменять только сетевым шнуром с характеристиками, идентичными характеристикам оригинального шнура, поставленного изготовителем (типа H05V2V2-F 90°C или H05RR-F). Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за травмы людей или животных или материальный ущерб, явившиеся результатом несоблюдения этих требований.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за сетевой шнур для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к варочной панели влажными руками или другими частями тела и не пользуйтесь ею, будучи разутыми.
- Данная варочная панель (класс 3) предназначена исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте данный прибор в качестве обогревателя помещения. В противном случае может произойти отравление угарным газом и перегрев варочной панели. Изготовитель не несет какой бы то ни было ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в т.ч. детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им осуществлять эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Необходимо следить за тем, чтобы маленькие дети не подходили близко к прибору, и не разрешать им играть с ним.

- При использовании газовых приборов в помещении происходит повышение температуры и влажности. Поэтому необходимо следить за тем, чтобы помещение хорошо проветривалось, или же установить вытяжку с вытяжным воздуховодом.
- В случае продолжительного использования может понадобиться дополнительная вентиляция (откройте окно или включите вытяжку на повышенную мощность).
- Закончив пользование варочной панелью, убедитесь, что ручки находятся в положении “Выкл”, и закройте вентиль подачи газа от сети или вентиль на баллоне.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется внимательно следить за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или спирта (например, рома, коньяка, вина).
- Храните упаковочные материалы в недоступных для детей местах.
- Прежде чем чистить варочную панель, следует дождаться, чтобы она полностью остыла.

СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ В БУДУЩЕМ

УСТАНОВКА

После распаковки варочной панели проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки. В случае каких-либо проблем обращайтесь к дилеру или в ближайший сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА, ВЫПОЛНЯЮЩЕГО УСТАНОВКУ



- Это изделие может встраиваться в столешницу толщиной от 20 до 60 мм.
- Если под варочной панелью нет духовки, установите разделительную перегородку, размер которой должен примерно соответствовать размеру проема в столешнице. Разделительная перегородка должна находиться ниже верхней поверхности столешницы на расстоянии не более 150 мм, но в любом случае не менее 20 мм от нижней части варочной панели. Если под варочной панелью предполагается установить духовку, то эта духовка должна быть произведена компанией Whirlpool и оборудована системой охлаждения. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, если под варочной панелью будет установлена духовка другой марки.
- Прежде чем начать установку, убедитесь в соблюдении следующих условий:
 - параметры местной системы подачи газа (тип и давление газа) соответствуют настройкам варочной панели (см. табличку технических данных и табл. “Инжекторы”);
 - наружные поверхности мебели или приборов, находящихся в непосредственной близости от варочной панели, должны быть термостойкими в соответствии с требованиями местных норм;
 - Данный прибор не подключен к устройству отвода дыма. Такое устройство должно быть установлено в соответствии с действующими требованиями к установке оборудования. Необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение соответствующих требований к вентиляции помещения.
 - продукты сгорания выводятся за пределы помещения посредством соответствующих вытяжек или настенных/оконных электровентиляторов;

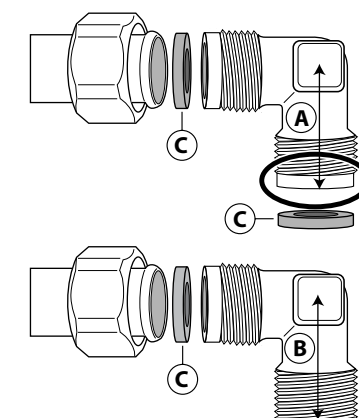
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ПОДАЧИ ГАЗА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

- Система подачи газа должна удовлетворять местным нормам.
- В разделе “Национальные нормы” указаны нормы, используемые в некоторых странах. Если информация по вашей стране отсутствует, обратитесь за разъяснениями к лицу, выполняющему установку.
- Подсоединение варочной панели к трубе системы газоснабжения или к баллону с газом должно выполняться с использованием жесткой медной или стальной трубы с фитингами, соответствующими местным нормам, или же с использованием шланга со сплошной поверхностью из нержавеющей стали, соответствующего местным нормам. Максимальная длина шланга составляет 2 м.
- Подсоедините входящее в комплект поставки колено (A)* или (B)* ко входному патрубку варочной панели, установив входящую в комплект поставки шайбу (C) в соответствии со стандартом EN 549.
- * Используйте колено (A) в случае Франции и колено (B) в случае всех остальных стран.

ВАЖНО! В случае использования шланга из нержавеющей стали он должен монтироваться так, чтобы не касаться никаких подвижных частей кухонной мебели. Шланг должен прокладываться в месте, в котором отсутствуют какие-либо препятствия, и быть доступным для осмотра по всей своей длине.

- После подключения к системе подачи газа проверьте отсутствие утечек газа, пользуясь мыльным раствором. После этого выполните розжиг горелок и для проверки стабильности пламени переведите ручки из максимального положения  в минимальное .



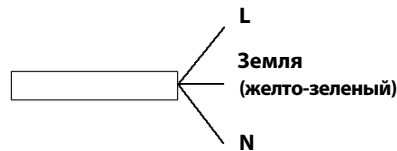
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Подключение к электрической сети должно выполняться с соблюдением местных норм.
- Заземление прибора обязательно по закону.
- Запрещается пользоваться удлинителями.



ВАЖНО: Данные по напряжению и потребляемой мощности указаны на паспортной табличке.

МОНТАЖ

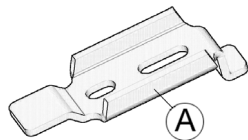
Очистите поверхность варочной панели по всему периметру и проложите вдоль него входящую в комплект поставки прокладку, как показано на рисунке.



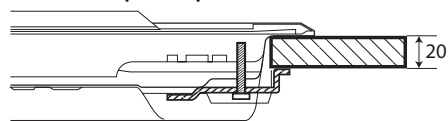
Установите варочную панель в выемку в столешнице, вырезанную по размерам, указанным в Руководстве.

ПРИМЕЧАНИЕ. Длина сетевого шнура должна быть достаточной для того, чтобы панель можно было снять через верх.

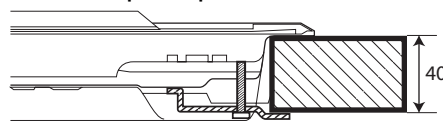
Для крепления варочной панели используйте скобы (А), входящие в комплект поставки. Вставьте скобы в соответствующие отверстия (они обозначены стрелкой) и закрепите их винтами в соответствии с толщиной столешницы (см. рисунки ниже).



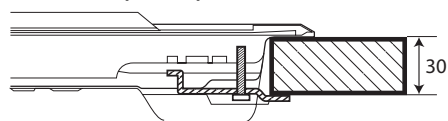
Столешница толщиной 20 мм



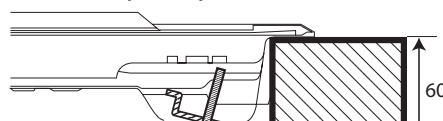
Столешница толщиной 40 мм



Столешница толщиной 30 мм



Столешница толщиной 60 мм



НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЙ ТИП ГАЗА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.

Если предполагается эксплуатировать прибор на газе, тип которого отличается от типа газа, указанного на паспортной табличке и ярлыке, приклеенном к верхней части варочной панели, то необходимо заменить инжекторы.

Снимите этикетку с данными и храните ее вместе с Руководством по эксплуатации.

Используйте регуляторы давления, пригодные для значений давления газа, указанных в Руководстве.

- Замену газовых инжекторов должен выполнять сотрудник сервисного центра или квалифицированный специалист.
- Инжекторы, не входящие в комплект поставки, необходимо заказать в сервисном центре.
- Отрегулируйте положение кранов, соответствующее минимальной подаче газа.

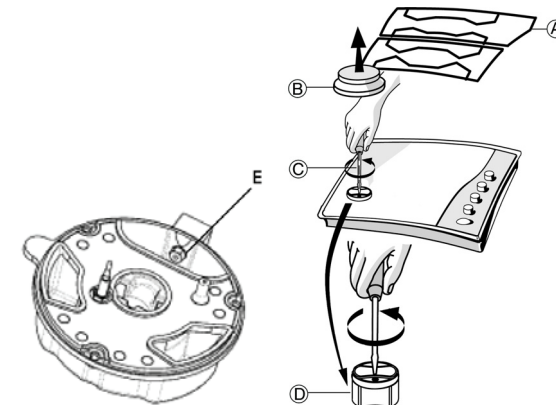
ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании сжиженного нефтяного газа (G30/G31), винт, регулирующий минимальную подачу газа, должны быть затянут до упора.

ВАЖНО! Если поворот ручек горелок требует усилий, обратитесь в сервисный центр для замены неисправного крана горелки.

ЗАМЕНА ИНЖЕКТОРОВ (см. таблицу “Инжекторы” в Руководстве)

- Снимите решетки (А).
- Выньте горелки (В).
- Пользуясь торцевым гаечным ключом нужного размера, открутите инжектор (С), который подлежит замене.
- Замените ее инжектором, пригодным для нового типа газа.
- Установите новый инжектор в гнездо (D).
- Если на варочной панели есть горелка с тройным рядом пламени, используйте в этом случае для замены инжектора (Е) гаечный ключ с открытым зевом.


Прежде чем устанавливать варочную панель, не забудьте прикрепить прилагаемую к инжекторам табличку с данными, касающимися нового типа газа, таким образом, чтобы она закрыла собой табличку, относящуюся к предыдущему типу газа.



РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРАНОВ, СООТВЕТСТВУЮЩЕГО МИНИМАЛЬНОЙ ПОДАЧЕ ГАЗА

Для того чтобы правильно отрегулировать минимальное пламя, снимите ручку крана и выполните следующие действия:

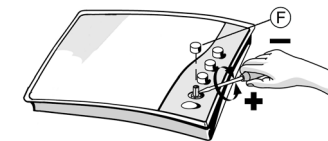
- затяните (-) для уменьшения высоты пламени;
- ослабьте (+) для увеличения высоты пламени.

Такая регулировка должна выполняться, когда кран находится в положении, соответствующем минимальной подаче газа (слабое пламя) .

- Регулировка подачи первичного воздуха на горелки не требуется.
- После этого выполните розжиг горелок и для проверки стабильности пламени

переведите ручки из максимального положения  в минимальное .

Закончив регулировку, поставьте новую промывку, пользуясь сургучом или аналогичным материалом.



НАЦИОНАЛЬНЫЕ НОРМЫ

Проследите за тем, чтобы прибор был установлен и подключен к электрической сети/сети газоснабжения квалифицированным техническим специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и действующими местными правилами техники безопасности:

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как обращаться в сервисный центр, подготовьте следующие данные:

- описание неполадки или проблемы;
- точное название модели (указано на этикетке, наклеенной на Руководство или гарантийную книжку);
- сервисный номер (число, указанное после слова Service на находящейся с нижней стороны варочной панели паспортной табличке, а также на этикетке, наклеенной на Руководство или гарантийную книжку);
- ваш полный адрес и номер телефона.

Если необходим ремонт прибора, обращайтесь в авторизованный сервисный центр в соответствии с указаниями в гарантии.

SERVICE 0000 000 00000



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если варочная панель работает неудовлетворительным образом, то прежде чем обращаться в сервисный центр, попытайтесь определить причину неисправности самостоятельно, пользуясь информацией, приведенной в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.

1. Горелка не загорается или ее пламя нестабильно

Проверьте:

- не перекрыта ли подача газа или электропитания и открыт ли вентиль подачи газа;
- не закончился ли газ в баллоне для сжиженного газа;
- не забиты ли отверстия горелки;
- не загрязнен ли наконечник свечи электророзжига;
- правильно ли установлены все элементы горелки;
- нет ли сквозняков рядом с варочной панелью.

2. Горелка загорается, но сразу гаснет

Проверьте:

- удерживалась ли при выполнении розжига ручка в нажатом состоянии достаточно долго для того, чтобы нагрелось предохранительное устройство;
- не забиты ли отверстия горелки, находящиеся рядом с термопарой;
- не загрязнен ли наконечник предохранительного устройства;
- правильно ли отрегулирована минимальная подача газа (см. соответствующий раздел).

3. Кухонная посуда находится в неустойчивом положении

Проверьте:

- имеет ли посуда совершенно ровное и плоское дно
- установлена ли посуда по центру горелки;
- не перепутаны ли местами решетки и правильно ли они установлены;

Если после описанных выше проверок неисправность сохраняется, обратитесь в ближайший сервисный центр.

ЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.

- Все эмалированные и стеклянные детали следует промывать теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.
- После продолжительного контакта с водой, в которой содержится известь, или с едкими моющими средствами на поверхностях из нержавеющей стали могут остаться пятна. Все попадающие на варочную панель брызги (воды, соусов, кофе и т.д.) следует удалять до того, как они высохнут.
- Мойте панель теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, затем протирайте ее мягкой тряпкой или замшей. Пригоревшие загрязнения удаляйте специальными средствами для чистки поверхностей из нержавеющей стали.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чистите поверхности из нержавеющей стали только мягкой тряпкой или губкой.

- Не пользуйтесь абразивными и коррозионными средствами, чистящими средствами на основе хлора или металлическими мочалками для чистки сковород.
- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Не пользуйтесь горючими веществами.
- Не оставляйте на варочной панели следов кислых или щелочных веществ, таких как уксус, горчица, соль, сахар, лимонный сок и т.п.

В случае панели IXELIUM рекомендуется выполнять ее чистку следующим образом:

- пользоваться мягкой тканью (предпочтительнее из микроволокна), смоченной в воде с добавлением обычного чистящего средства для стекол;
- не рекомендуется пользоваться бумажными салфетками, иначе на панели могут оставаться следы от бумаги и разводы.

ЧИСТКА КОМПОНЕНТОВ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Решетки, крышки горелок и сами горелки перед чисткой можно снять.
- Вымойте их вручную теплой водой с неабразивным моющим средством. При этом тщательно удалите все остатки пищи и убедитесь в том, что ни одно отверстие горелок не осталось засоренным.
- Промойте под проточной водой и тщательно высушите
- Правильно вставьте горелки и крышки горелок в соответствующие гнезда.
- При установке решеток на место проследите за тем, чтобы они были правильно выставлены относительно горелок.
- Для обеспечения нормальной работы варочных панелей, снабженных свечами электророзжига и предохранительными устройствами, требуется особая тщательность при очистке концов свечей. Следует часто проверять состояние этих деталей и, если нужно, чистить их влажной тканью. Пригоревшие остатки пищи следует удалять с помощью зубочистки или иглы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание повреждения устройства электророзжига не пользуйтесь им, когда горелки вынуты из своих гнезд.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ СЕ

- Данная варочная панель разработана, изготовлена и реализуется в соответствии со следующими нормами:
 - требованиями по технике безопасности Директивы ЕЭС “Газовые приборы” 2009/142/ЕС (заменяющей собой Директиву ЕЕС 90/396);
 - требованиями по технике безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей собой Директиву 73/23/EEC с последующими изменениями);
 - требованиями по защите Директивы ЕЭС по электромагнитной совместимости (EMC) 2004/108/EC.
- Настоящая варочная панель допускает контакт с пищевыми продуктами и соответствует требованиям Регламента (CE) №. 1935/2004.


СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



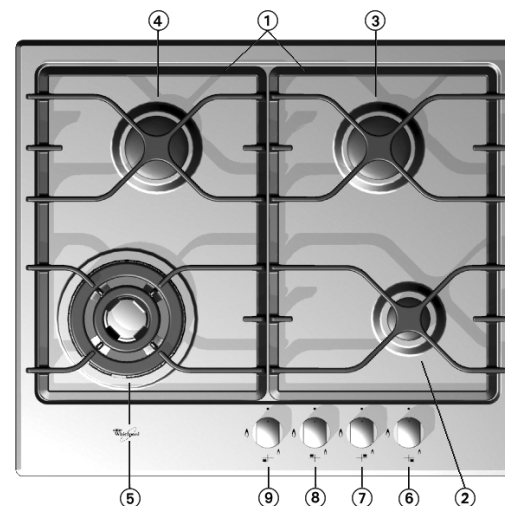
Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор; изделие должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Съемные решетки для кухонной посуды
2. Сильная горелка
3. Средняя горелка
4. Средняя горелка
5. 4-контурная горелка
6. Ручка управления большой горелкой
7. Ручка управления средней горелкой
8. Ручка управления средней горелкой
9. Ручка управления 4-контурной горелкой

Символы

- Кран закрыт
- 🔥 Максимальное пламя
- 🔥 Минимальное пламя

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ГОРЕЛКАМИ

Данная варочная панель имеет горелки различного диаметра. Для того чтобы результаты пользования горелками оказались более эффективными, придерживайтесь следующих правил:

- пользуйтесь кастрюлями и сковородами, диаметр дна которых равен или немного превосходит диаметр горелки (см. таблицу справа);
- пользуйтесь только кастрюлями и сковородами с плоским дном;
- готовьте пищу в соответствующем количестве воды, не снимая при этом крышку.

- Следите, чтобы кастрюля не выступала за края варочной панели.
ВАЖНО: Неправильное использование решеток может привести к повреждению варочной панели: не устанавливайте решетки обратной стороной вверх и не сдвигайте их по варочной панели.

Нельзя использовать:

- чугунные жаровни, плиты из сланцевого камня, керамические кастрюли и сковороды;
- рассекатели типа металлических решеток или иные;
- нельзя одновременно ставить на две горелки одну емкость (например, кастрюлю для варки рыбы).

Горелка	Диам. кастрюли
4-контурная	от 24 до 26 см
Средняя	от 16 до 22 см
Вспомогательная	от 8 до 14 см

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не допускайте того, чтобы пламя горелки выходило за края дна посуды.

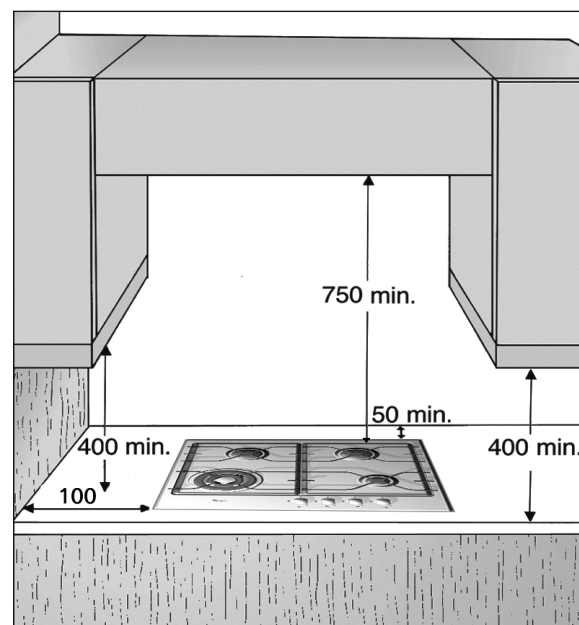
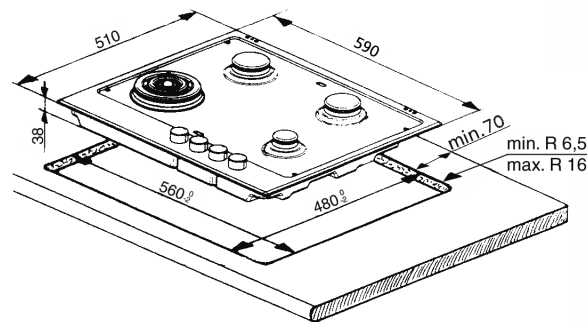
ВАЖНО: ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ ВСЯ ЗОНА, ЗАНИМАЕМАЯ ЕЮ, СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ.

- Чтобы зажечь газ на одной из горелок, поворотом против часовой стрелки переведите соответствующую ручку в положение, соответствующее максимальному пламени.
- Чтобы зажечь газ на горелке, следует прижать ручку к панели управления.
- После того как горелка загорится, не отпускайте ручку еще 5-10 секунд для обеспечения правильного срабатывания предохранительного устройства. В случае случайного погасания пламени (сквозняк, перебой в подаче газа, переливание жидкостей и т.п.) это предохранительное устройство (система газ-контроля) перекрывает подачу газа к горелке.
- **Нельзя держать ручку нажатой дольше 15 секунд. Если по истечении этого времени горелка не зажглась, подождите не менее одной минуты, прежде чем делать новую попытку зажечь ее.**

ПРИМЕЧАНИЕ: Если какие-либо особенности подачи газа в данном месте создают трудности при зажигании горелки, рекомендуется повторить операцию и установить при этом ручку в положение, соответствующее слабому пламени.

После отпущения нажатой ручки горелка может погаснуть. Это означает, что предохранительное устройство не успело достаточно нагреться. В этом случае еще раз повторите вышеописанные действия.

НЕОБХОДИМЫЕ РАЗМЕРЫ И РАССТОЯНИЯ (мм)



ПРИМЕЧАНИЕ: В случае установки вытяжки над варочной панелью необходимо соблюдать размеры, указанные в руководстве для вытяжки.

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ

КАТЕГОРИЯ II2H3B/P

Тип используемого газа	Тип горелки	Маркировка инжекторов	Номинальная тепловая мощность kW	Номинальный расход	Пониженная тепловая нагрузка kW	Давление газа, mbar		
						мин.	номин.	макс.
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) G20	4-контурная	139	3,50	333 l/h	2,20	17	20	25
	Средняя	95	1,65	157 l/h	0,35			
	Вспомогательная	78	1,00	95 l/h	0,30			
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Бутан) G30 G31	4-контурная	95	3,50	254 g/h	1,90	25	30	35
	Средняя	67	1,65	120 g/h	0,35			
	Вспомогательная	50	1,00	73 g/h	0,30			

Тип используемого газа	Конфигурация модели	Номинальная тепловая мощность, kW	Общий номинальный расход газа	Воздух (м ³), необходимый для сгорания 1 м ³ газа
G20 20 mbar	4 горелки	7,80	742 l/h	9,52
G30/G31 30 mbar	4 горелки	7,80	567 g/h	30,94

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ: 230 V ~ 50 Hz

АДАПТЕР ДЛЯ ВОК-КОНФОРКИ

