

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции «KRONAsteel». Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.


На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Ваше мнение о нашем продукте очень важно для нас. Мы будем признательны, если Вы пришлёте свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@krona.ru.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

TM KRONAsteel

КРОНАмаркт ГмБХ, Германия, Вентура Билдинг, Мергентхалералее 10-12, 65760 Эшборн

Производитель: Филиппи с.р.л., Италия, Виа Форначе 1 Страда с.н., 35010 С. ДЖОРДЖИО ДЕЛЛЕ ПЕРТИЧЕ (Падуя)

Импортер: ООО «Бета Трейдинг», 127287, г. Москва, ул. Петровско-Разумовский пр., д. 29, стр. 2.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением нового прибора.....	2
Указания по безопасности.....	2
Как предотвратить повреждение прибора.....	3
Советы по экономии электроэнергии.....	3

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Комплектация	4
Технические характеристики духового шкафа	4

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Ваш новый духовой шкаф	6
Панель управления	6
Органы управления духовым шкафом	7
Переключатель режимов работы духового шкафа.....	7
Электронное программирующее устройство	10
Пиктограммы программатора	10
Светящиеся символы дисплея.....	10
Настройка электронных часов	11
Автоматическое начало и окончание готовки.....	11
Полуавтоматическое начало и окончание готовки	12
Таймер	13
Звуковой сигнал	14
Охлаждение духовки	14

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Рекомендации по приготовлению блюд.....	15
Советы по выпеканию	15

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Уход за духовым шкафом.....	17
Каталитические панели	17

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Монтаж духового шкафа	19
Подключение к электросети	19
Замена лампы.....	20
Устранение мелких неисправностей.....	21
Утилизация отслужившего прибора	22

Гарантийный талон, условия обслуживания,

список сервисных центров	23
---------------------------------------	-----------

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или некачественного заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.

Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом.

Будьте поблизости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле, так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны!

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте блюда, которые Вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте с привлечением случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф — 1 шт.
- Противень:
IEK 1639 — 2 шт.
IEK 1636 — 1 шт.
- Решетка — 1 шт.
- Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели (4 шурупа и 4 шайбы-вкладыша).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа, серийным номером и с указанием максимальной потребляемой мощности находится на верхней поверхности встраиваемой части.

Размеры элементов духового шкафа, мм IEK 1639

Объем духовки: 59 л.

Размеры элементов духового шкафа	Ширина	Высота	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели духового шкафа	597	595	24
Внутренние размеры духового шкафа	440	340	395
Размеры встраиваемой части духового шкафа	555	575	525

Размеры элементов духового шкафа IEK 1636, мм Объем духовки: 59 л.

Размеры элементов духового шкафа	Ширина	Высота	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели духового шкафа	597	590	24
Внутренние размеры духового шкафа	435	340	375
Размеры встраиваемой части духового шкафа	555	574	530

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа,

максимальная потребляемая мощность, кВт

Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.

Класс энергоэффективности В

Класс защиты 1.

Элемент	IEK 1639	IEK 1636
Верхний нагревательный элемент	0,9	0,9
Нижний нагревательный элемент	1,3	1,3
Нагревательный элемент гриля	1,35	1,35
Нагревательный элемент конвектора	2,3	–
Мотор конвектора	0,035	0,02
Мотор охлаждающий	0,02	0,02
Лампа освещения духовки	0,025	0,025
Максимальная потребляемая мощность	2,38	2,28

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

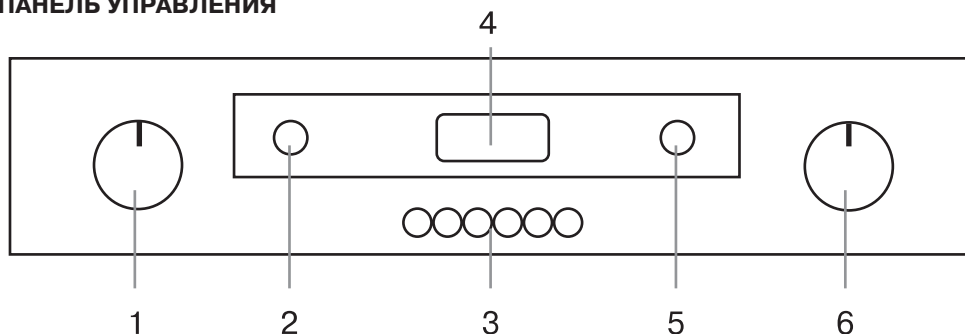


Рис. 1. Панель управления

Панель управления духовыми шкафами условно можно разделить на три части: левую, центральную и правую.

В левой части находятся **Поворотный утапливаемый переключатель выбора режимов работы духового шкафа** (позиция 1) и **Индикатор включения духового шкафа в любом из режимов** (позиция 2).

В средней части панели управления находится **Электронное программирующее устройство**, с помощью которого производится программирование процесса приготовления пищи. Оно состоит из **Программатора** (позиция 3) и **Дисплея** (позиция 4).

В правой части находится **Контрольная лампа нагрева духовки** (позиция 5) и **Поворотный утапливаемый переключатель регулировки температуры (термостат)** (позиция 6), который используется для установки необходимой температуры приготовления пищи из значений от 50°C до 250°C, указанных на ручке переключателя. Индикатор нагрева духовки горит, пока духовой шкаф нагревается до заданной термостатом темпера-

туры и гаснет, когда термостат временно отключает нагревательные элементы.

Для удобства эксплуатации, чистки и ухода Ваш новый духовой шкаф оснащен утапливаемыми поворотными переключателями выбора режимов работы и температуры. Для выбора режима работы и температуры сначала нажмите на нужный переключатель, чтобы он вышел из плоскости панели управления, после чего, повернув его по часовой стрелке, задайте нужный режим и температуру.

Внимание:
Эта инструкция предназначена для различных моделей. Там, где между моделями имеются принципиальные отличия, мы напомним Вам об этом.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ IEK 1639

Ваш новый духовой шкаф имеет multifunctional систему для приготовления пищи, что дает возможность выбрать наиболее подходящий режим приготовления задуманного Вами блюда. Нужный режим выбирается с помощью переключателей, находящихся на панели управления и электронного программирующего устройства.

Все режимы функционирования духового шкафа имеют свое обозначение и на переключателе режимов работы изображаются в виде соответствующих пиктограмм, а на термостате обозначены соответствующими температурами. Рассмотрим последовательно назначение переключателей и их положений.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Освещение духового шкафа



Все нагревательные элементы включены, включено лишь освещение духовки. Этот режим удобно использовать при подготовке к чистке внутренней полости духовки, чтобы рассмотреть, что именно необходимо почистить.

Электрическая схема духового шкафа выполнена таким образом, что при всех других положениях переключателя режимов работы духового шкафа, рассматриваемых ниже, при условии, что все остальные органы управления духовкой установлены в соответствующее положение, лампочка подсветки духовки у обеих моделей будет гореть. Это позволяет Вам визуально контролировать процесс приготовления пищи в течение всего времени готовки блюда.

Нижний нагрев с конвекцией



Включен нижний нагревательный элемент и работает вентилятор конвектора. Воздух, подогретый нижним нагревательным элементом, равномерно направляется вентилятором на продукты, готовящиеся при выбранной температуре от 50 до 250°C. Этот режим можно успешно использовать для стерилизации продуктов.

Верхний и нижний нагрев



Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Нагрев равномерно подается сверху и снизу на выпечку и жаркое, этот режим идеально подходит для выпекания хлеба, бисквитного торта или фруктового пирога на одном уровне. А также — для постного жаркого из телятины и дичи.

Верхний и нижний нагрев с конвекцией



Воздушная конвекция плюс верхний и нижний нагрев, термостат должен быть установлен на нужную температуру между 50°C и 250°C. Режим применяется для приготовления блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).

Гриль малой площади



Включается только нагревательный элемент гриля, расположенный в верхней части духовки. Режим особенно подходит для маленьких порций или небольших продуктов. Располагайте продукты в средней части решетки для гриля. В этом режиме экономится электроэнергия.

Гриль большой площади



Вместе с нагревательным элементом гриля включается также и верхний нагревательный элемент. То же, что и в предыдущем случае, только нагреватель гриля большой площади может прожарить большее количество продуктов. Идеально подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы и тостов.

Гриль большой площади с конвекцией



Вентилятор конвектора работает вместе с верхним нагревательным элементом и нагревательным элементом гриля. Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 5–10 минут. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для поджаривания пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки.

Конвекция



Включаются вентилятор конвектора и круговой нагревательный элемент, расположенные в задней стенке духовки. Горячий воздух циркулирует по всей духовке, создавая на всех уровнях равномерную температуру. Различные блюда могут готовиться одновременно на нескольких уровнях, экономя тем самым время и энергию. Этот режим, из всех рассмотренных ранее режимов, является самым энергоэффективным.

Размораживание



Работает только вентилятор конвектора. Дверь духовки должна быть закрыта. Если продукты, предназначенные для размораживания, находятся в упаковке для их хранения (полиэтиленовая пленка, алюминиевая фольга и т. д.), то их следует положить на решетку, установленную в центре духовки. Если продукты находятся без упаковки, то их необходимо положить на противень и поставить его на нижний уровень духовки. И в том и в другом случае время размораживания сократится примерно на треть по сравнению с размораживанием на открытом воздухе.

Термостат

С помощью этого переключателя (позиция 6 на Рис. 1) выбирается температура внутри духовки, при которой будет готовиться пища. Температура устанавливается плавным поворотом переключателя по часовой стрелке в пределах от 50°C до 250°C. Индикатором нагрева духовки до заданной температуры служит «Контрольная лампа нагрева духовки» (позиция 5 на Рис. 1). Если лампа горит, то это означает, что нагревательные элементы духовки, выбранные переключателем выбора режима работы, включены, и духовка пока не нагрелась до заданной температуры. Как только температура в духовке превысит заданную температуру, нагревательный элемент духовки отключится, а «Контрольная лампа нагрева духовки» погаснет. Таким образом, попеременно включая и выключая нагревательные элементы духовки, термостат поддерживает в ней заданную температуру.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА IEK 1636

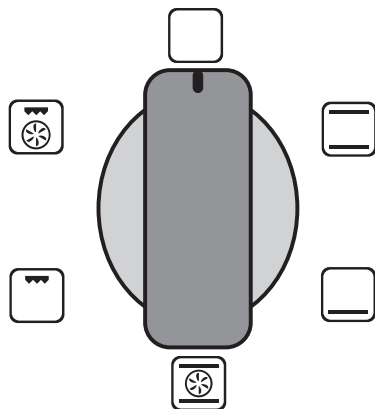




Рис. 2. Переключатель режимов модели IEC 1636

Каждое положение переключателя задает соответствующий режим работы духового шкафа и обозначено своей пиктограммой. У модели IEC 1636 таких положений и пиктограмм шесть. Во всех режимах, кроме режима «**Выключено**», включается внутреннее освещение духовки.


Выключено

 Все нагревательные элементы и освещение внутри духовки выключены.


Верхний и нижний нагрев

 Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Нагрев равномерно подается сверху и снизу на выпечку и жаркое, этот режим идеально подходит для выпекания хлеба, бисквитного торта или фруктового пирога на одном уровне. А также — для постного жаркого из телятины и дичи.


Нижний нагрев

 Работает только нижний нагревательный элемент. Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 15-20 минут. Эта функция идеально подходит для выпечки слоеного теста для пирогов с начинкой и тортов. В этом случае установите противень на самый нижний уровень.

Верхний и нижний нагрев с конвекцией

 Воздушная конвекция плюс верхний и нижний нагрев, термостат должен быть установлен на нужную температуру между 50°C и 250°C. Рекомендуемое использование: для блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).

Гриль

 Идеально подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы и тостов.

Гриль с конвектором

 Вентилятор работает совместно с нагревательным элементом гриля, расположенным в верхней части духовки. Использование гриля с конвекцией вполне заменяет вертел. Приготовление пищи производится при выбранной температуре от 50° С до 250° С. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготовит его внутри. Этот режим также может использоваться для подогрева пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки.

Электронное программирующее устройство

Это устройство состоит из программатора (позиция 3 на Рис. 1) и дисплея (позиция 4 на Рис. 1) и объединяет в себе выполнение следующих функций:

- Часы, индицирующие текущее время на дисплее.
- Задание и исполнение программы автоматического начала и конца готовки.
- Задание и исполнение программы для полуавтоматической готовки с возможностью задать время продолжительности готовки или время окончания готовки.
- Таймер (до 23 часов 59 минут).
- Перевод духового шкафа в режим ручного управления приготовлением блюд.

Пиктограммы программатора

Кнопками программатора (позиция 3 на Рис. 1) можно устанавливать текущее время, задавать время программ по приготовлению блюд, устанавливать время таймера. Кроме того, с их помощью можно отключить программу или перевести духовой шкаф в режим ручного управления приготовлением пищи, то есть без использования автоматики. Вся информация о текущем и задаваемом времени индицируется на дисплее (позиция 4 на Рис. 1). Обо всем этом Вы узнаете из последующего текста инструкции.

Пиктограммы, изображения ко-торых расположены над соответствующими кнопками программатора, имеют вид, представленный на Рис. 2. Для удобства представления в инструкции вид пик-

тограмм прорисован в квадратиках. На панелях управления духовыми шкафами квадратики, обрамляющие пиктограммы в инструкции, отсутствуют.

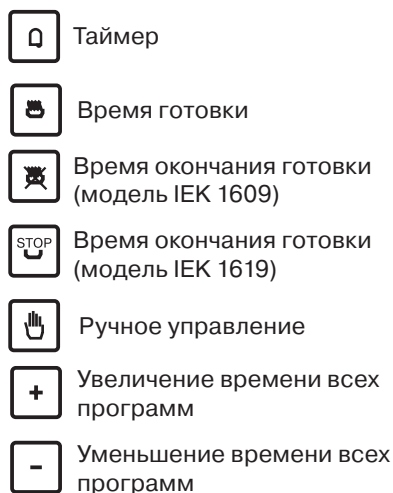


Рис. 2. Пиктограммы программатора

Светящиеся символы дисплея

Вид символов, индицируемых на дисплее, представлен на Рис. 3.

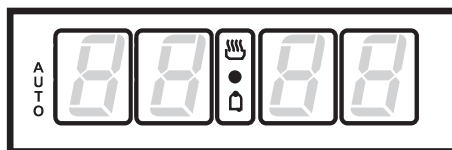




Рис. 3. Индикация на дисплее


«AUTO» (мигающий) — программирующее устройство готово к вводу программы.

«AUTO» (постоянно светящийся) — программирующее устройство в автоматическом режиме с введенной программой, которая исполняется.

Инструкция по установке и эксплуатации

 — духовой шкаф готов к включению или включен в режимах автоматической готовки или ручного управления.

 — включен таймер.




 и «А» (оба мигают) — ошибка программы.

Отсутствие подсвеченных символов, кроме цифр часов — духовка выключена.

Настройка электронных часов

На дисплее электронного программирующего устройства высвечивается текущее время в диапазоне: часы от 00 до 23, минуты от 00 до 59.


При первом подключения духового шкафа к электропитанию, или при включении электроэнергии после ее несанкционированного отключения, на часах дисплея будут мигать три нуля. Для установки текущего времени на электронных часах следует произвести следующие операции:

— Одновременно нажать и затем отпустить две кнопки «**Время готовки**»  и «**Время окончания готовки**» , при этом на дисплее высветится символ «**Время готовки**» .

— Не позднее чем через 5 сек, необходимо приступить к вводу текущего времени кнопкой «+». При длительном нажатии на кнопку «+» скорость смены цифр на дисплее значительно увеличивается.

— При приближении к устанавливаемому времени перейдите к однократным нажатиям кнопки «+», в этом случае время будет изменяться с дискретностью 1-ой минуты.

— Если Вы набрали значение, превышающее текущее время, для возврата воспользуйтесь кнопкой «-».

После завершения установки времени, на дисплее, примерно 5 секунд, будет мигать точка, находящаяся между индикацией часов и минут, после запоминания времени точка мигать перестанет. При этом на дисплее останется гореть символ «Время готовки» .

Помните о том, что время между очередными изменениями цифр на часах не должно превышать 5-и секунд, иначе Вам снова придется одновременно нажать и затем отпустить две кнопки «Время готовки» и «Время окончания готовки» и продолжить корректировать текущее время с помощью кнопок «+» или «-».

ВНИМАНИЕ!

Для использования автоматических режимов работы часы духового шкафа обязательно должны быть настроены и должны показывать текущее время, в противном случае все эти режимы правильно функционировать не будут.


Автоматическое начало и окончание готовки


Приготовление блюд в автоматическом режиме весьма удобно. Вы можете заниматься своими делами, в том числе и, находясь вне дома, а блюдо будет приготовлено к заданному Вами времени. Для включения автоматического режима необходимо:

1. Переключателем режимов работы духового шкафа выбрать режим работы духовки. С помощью термостата задать температуру приготовления блюда.

2. Задать продолжительность времени приготовления пищи. Для этого кратковременно нажмите на кнопку «**Вре-**

Инструкция по установке и эксплуатации

мя готовки» , на дисплее высветятся нули. Кнопкой «+» введите время, в течение которого должно готовиться Ваше блюдо. Если Вы набрали время, значение которого превышает заданное, откорректируйте его с помощью кнопки «-».

3. Задать время окончания приготовления пищи. Для этого кратковременно нажмите на кнопку **«Время окончания готовки»** , на дисплее продолжает индицироваться текущее время. Кнопками «+» или «-» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено.

После выполнения всех перечисленных выше процедур через 5 секунд на дисплее электронного программирующего устройства появится немигающий символ **«АВТО»**, это значит, что духовка запрограммирована на автоматическое приготовление блюда.

Примечание. При вводе программы, действия, описанные в пунктах 2 и 3, можно менять местами.

На основании введенной Вами информации электронное программирующее устройство вычислит время включения духовки по формуле:


$$\begin{aligned} \text{Время начала готовки} &= \\ &= \text{время окончания готовки} - \\ &- \text{время приготовления} \end{aligned}$$


Когда текущее время станет равным времени начала готовки, электронное программирующее устройство автоматически включит духовку и на дисплее появится символ **«Время готовки»** , а по истечении заданного времени готовки автоматически выключит духовку, о чем оповестит Вас звуковым сигналом. При этом символ «Время готовки»  на дисплее погаснет, а символ **«АВТО»** начнет мигать.


Пример

Время готовки должно равняться 45 минутам и закончиться в 14.00.

— воздействуйте на пиктограмму

«Время готовки»  и пиктограммой «+» установите на дисплее 00.45.



— воздействуйте на пиктограмму **«Время окончания готовки»**  и пиктограммой «+» установите на дисплее 14.00.

Через 5 секунд на часах дисплея появится текущее время и символ **«АВТО»**, это означает, что духовка запрограммирована. Когда на дисплее текущее время станет равным 13.15 (14.00 минус 45 минут), духовка автоматически включится. На дисплее в дополнение к символу **«АВТО»** отобразится символ **«Время готовки»** . В 14.00 духовка автоматически выключится, оповестив Вас об этом звуковым сигналом.

Полуавтоматическое начало и окончание готовки

Переключателем режимов установите режим работы духовки, а термостатом требуемую температуру готовки.


При полуавтоматическом начале или окончании готовки момент окончания готовки можно задать одним из двух способов:

1) Задать продолжительность времени приготовления пищи. Для этого кратковременно нажмите на кнопку **«Время готовки»** , на дисплее высветятся нули и появится символ «Время готовки» . Кнопкой «+» введите время, в течение которого должно готовиться Ваше блюдо. При необходимости откорректируйте его кнопкой «-».

Инструкция по установке и эксплуатации

2) Задать время окончания приготовления пищи, которое Вы должны предварительно определить сами, прибавив к текущему времени требуемое время готовки. Для этого кратковременно нажмите на кнопку «**Время окончания готовки**» , при этом на дисплее продолжает индицироваться текущее время. Кнопкой «+» установите время, к которому блюдо должно быть приготовлено, при необходимости откорректируйте его кнопкой «-».

Процесс приготовления пищи начнется сразу же после выполнения перечисленных выше процедур, а через 5 секунд на дисплее электронного программирующего устройства появится немигающий символ «**AUTO**».

Таким образом, в автоматическом и полуавтоматическом режимах управления духовым шкафом после ввода программы на дисплее, кроме символа «**Время готовки**», появляется немигающий символ «**AUTO**». По истечении времени готовки духовка автоматически выключится, известив Вас об этом звуковым сигналом, символ «**Время готовки**»  погаснет, а символ «**AUTO**» начнет мигать.

Электронное программирующее устройство дает возможность проконтролировать, на каком этапе находится процесс выполнения заданной программы. Так, кратковременное нажатие на кнопку «**Время готовки**»  позволяет просмотреть на дисплее время, оставшееся до окончания готовки, а кратковременное нажатие на кнопку «**Время окончания готовки**»  напомнит Вам время окончания приготовления блюда.

В случае необходимости выполнение программы может быть отменено в любое время. Для этого необходимо на-

жать кнопку «**Ручное управление**», или одновременно нажать две кнопки: «**Время готовки**»  и «**Время окончания готовки**» . Тем самым духовой шкаф будет переведен в режим ручного управления. При этом символ «**AUTO**» на дисплее погаснет, а символ «**Время готовки**»  останется гореть, предупреждая Вас о том, что нагревательные элементы, использовавшиеся при выполнении программы, остались включенными.

Внимание!


Чтобы Вы были уверены, что нагревательные элементы духового шкафа отключены, установите переключатель режимов работы духового шкафа в положение «Выключено» а термостат в положение «0».

Таймер




Функция электронного таймера заключается только лишь в подаче звукового сигнала. Он очень удобен для напоминания Вам о наступлении того или иного момента времени и функционирует как будильник. Момент подачи звукового сигнала может быть установлен в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Для установки времени таймера кратковременно нажмите кнопку «**Таймер**»  и кнопками «+» или «-» задайте время таймера на дисплее. После завершения установки времени таймера на дисплее появится индикация текущего времени и символа «**Таймер**» . Обратный отсчет времени таймера начнется немедленно и может быть просмотрен на дисплее в любой момент при кратковременном нажатии кнопки «**Таймер**» . По истечении установленно-

Инструкция по установке и эксплуатации

го времени погаснет символ «Таймер»  и включится звуковой сигнал.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал раздается при окончании циклов автоматической, полуавтоматической готовки и времени таймера. Его звучание запрограммировано на 7 минут. Для его выключения нажмите одну из следующих трех кнопок программатора: «Таймер»  «Время готовки»  или «Время окончания готовки» .

ВНИМАНИЕ!

Не выключайте звуковой сигнал кнопкой «Ручное управление», так как этим действием Вы переведете духовой шкаф в «Режим ручного управления» и нагревательный элемент, который применялся, например, при автоматическом или полуавтоматическом режимах приготовления пищи, снова включится и загорится свет в духовке.

Звуковой сигнал имеет три громкости звучания. Изменить громкость звучания можно кнопкой «-». Для этого ее необходимо сначала нажать на время не менее 2-х секунд, а затем однократными нажатиями выбрать одну из трех громкостей.

ВНИМАНИЕ!

При прерывании электрического питания стираются все настройки электронного программирующего устройства, в том числе и текущее время. После восстановления питания на дисплее появятся три мигающих нуля, после чего можно выставить текущее время, а духовку запрограммировать заново.

Охлаждение духовки

В процессе приготовления пищи электрическая духовка, несмотря на ее внутреннюю теплоизоляцию, выделяет значительное количество тепла во внешнюю среду. Этой средой является мебель, в которую встроена духовка и воздушное пространство между мебелью и духовкой. Для снижения температуры внешней поверхности Ваша духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который включается при разогреве духовки до заданной температуры. Далее вентилятор работает на протяжении всего времени, пока духовка включена, и какое-то время после выключения духовки, пока температура внешней поверхности духовки не будет снижена до безопасной температуры. В результате работы вентилятора Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

ВНИМАНИЕ!

Не пользуйтесь духовым шкафом в случае, если охлаждающий вентилятор не работает. Это может привести к порче кухонной мебели, в которую встроена духовка.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд Вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При этом экономиться электроэнергия. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице (см.стр. 15) представлено по два варианта приготовления одного и того же блюда. Каждый вариант занимает в строке последовательно по три столбца таблицы. Приведенные ниже данные приблизительные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости, как от количества, так и качества продуктов.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

Температура и длительность выпекания зависят от свойств и количества теста, поэтому значения в таблице даны в виде интервала. Начинайте выпекать при более низких значениях температуры, приведенной в этой таблице, а затем, при необходимости, переходите к более высоким значениям температуры выпекания. Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное подрумянивание.

ВНИМАНИЕ!

Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.

Пирог подгорел сверху. Выпечку в духовке поместите ниже, уменьшите температуру и немного увеличьте время выпекания.

Пирог подгорел снизу. Выпечку поставьте выше и установите в следующий раз более низкую температуру.

Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»). Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5—10 минут больше или установите противень раньше.

Плоское печенье не отделяется от противня. Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

Пирог не отделяется от формы при переворачивании. Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях. Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

духовки. Выбранная посуда и принадлежности влияют на измеренное значение. Поэтому значения собственных измерений всегда будут отличаться от заданной температуры.

Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто. Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте

времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов.

Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям. Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ БЛЮДА

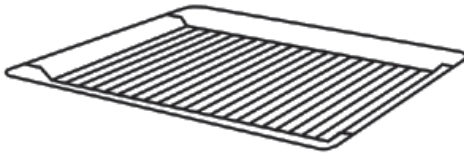
	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки
Бисквит	180	3	20-25	160	1 или 1и3	25-30
Пшеничная лепешка	230	4	10-15	210	1 или 1и3	10-15
Маленькие бисквитные кексы	180	3	15-20	160	1 или 1и3	15-20
Пирожные	200	3	30-45	180	1	35-45
Пирожные с глазурью	200	3	20-30	180	1 или 1и3	25-35
Заварные пирожные	230	4	15-30	210	1 или 1и3	20-35
Печенье	200	3	10-15	180	1 или 1и3	15-20
Хлеб	220	2	20-40	200	1	25-45
Лазанья	200	3	30-40	180	1	35-45
Пицца	220	1	20-25	200	1	25-30
Говядина	200	2	20-30	180	1	20-30
Свинина	200	2	30	180	1	30-35
Баранина	190	2	25	170	1	25
Курица	190	2	20	170	1	20-25
Утка	190	2	30	170	1	35
Гусь	190	2	20	170	1	25
Индейка	170	1	20	160	1	25
Овощи	200	3	30-40	180	1	35-45
Мясная запеканка	160	2	2-3 часа	150	1	2-4 часа

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

При выпекании сочного пирога образуется конденсат. При выпекании может образовываться водяной пар. Большая его часть удаляется через отвод для испарений. Он может конденсироваться на кухонной плитке и рядом стоящей мебели. Это обычное физическое явление.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка для гриля



Универсальный противень

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Внимание! Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.

Для чистки прибора не применяйте чистку под струей пара или чистку под высоким давлением.

Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью простого моющего средства трудно удалится, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых шкафов наносите только на эмалированные поверхности.

Ни в коем случае не используйте для чистки абразивные чистящие средства, после них могут появиться матовые пятна и царапины. Если подобные чистящие средства все же случайно были использованы, сразу же смойте их водой.

Противни можно мыть мягкой губкой с использованием моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для мытья хромированных направляющих для противней также используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Для удаления сильно пригоревших пятен воспользуйтесь более жесткой губкой. После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

Для облегчения чистки Вы можете снять дверь духовки (см. Рис. 4). Петли **A** оборудованы фиксаторами **B**. Оба рыча-

Инструкция по установке и эксплуатации

га фиксаторов **В** поднимите до упора как показано на рисунке. Закрывая дверцу, найдите положение, в котором она вынимается вверх. Для установки двери обратно, проделайте эту операцию в обратном порядке. После установки дверцы на место не забудьте вернуть рычаги фиксаторов **В** в исходное положение.

С целью удобства чистки на некоторых моделях установлены съемные направляющие для противней и решеток, которые можно снимать для чистки. В этом случае также облегчается доступ для очистки боковых поверхностей внутри духовки.

Для снятия направляющих сожмите их в районе удерживающего их фиксатора и надавите вниз, чтобы освободить направляющие от фиксатора. Поднимите направляющие вверх, чтобы их крючки вышли из отверстий в корпусе духовки, и выньте их. Установка направляющих производится в обратном порядке (см. Рис. 5).

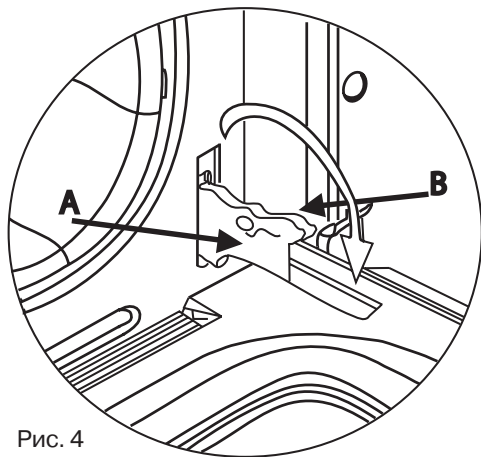


Рис. 4

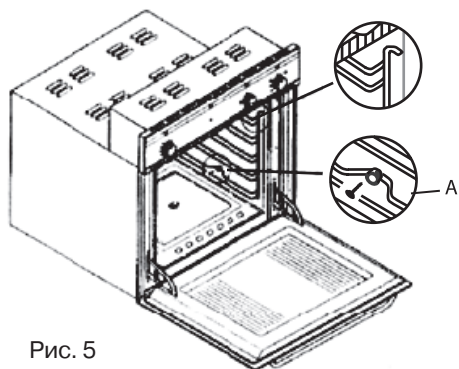


Рис. 5

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

Задняя стенка духовки покрыта слоем самоочищающейся каталитической эмали. Во время работы духового шкафа происходит их самоочистка. Однако некоторые сильно пригоревшие пятна могут удаляться только после неоднократного использования духового шкафа.

Остатки приправ и т. п. можно легко удалить мягкой тряпкой или кисточкой.

Небольшое изменение цвета эмали не оказывает никакого влияния на способность к самоочистке.

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами.

Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.

Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.

Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования электроплиты.

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на Рис. 6. В нише под духовку между задней стенкой и полом для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 85 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проём как это показано на Рис. 6, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4 винтами с монтажными шайбами, располагаемыми в специальных отверстиях рамки (см. Рис. 7).

Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага, пользуйтесь специальными транспортировочными ручками.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—240 В~ однофазного тока с частотой 50/60 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Прибор поставляется с кабелем электропитания. Кабель электропитания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная высокотемпературная лампа T 300°C с цоколем E14, мощностью 25 Вт.

ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы выключите электропитание.

Снимите защитный плафон, выверните перегоревшую лампу. Вместо нее вверните лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон.

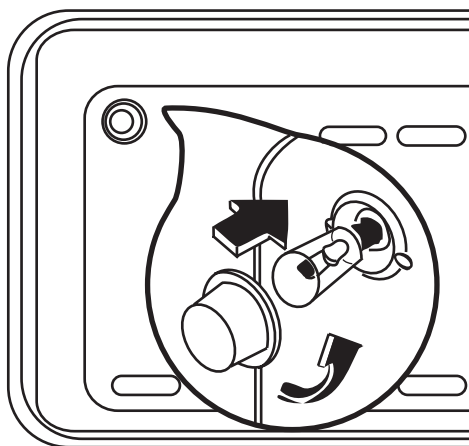
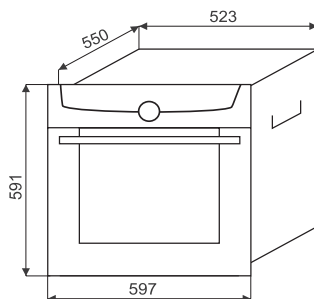
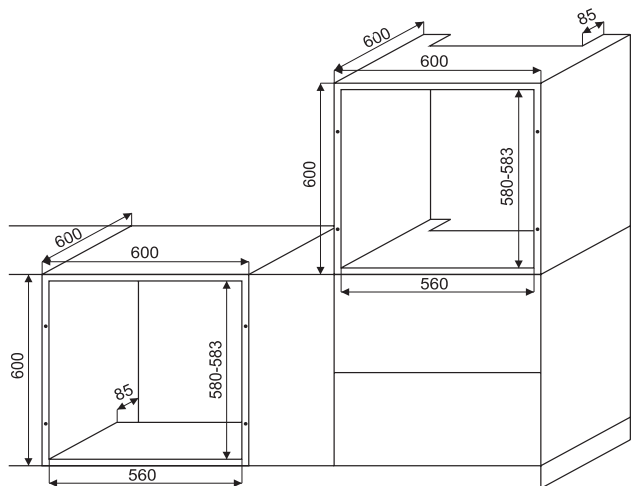
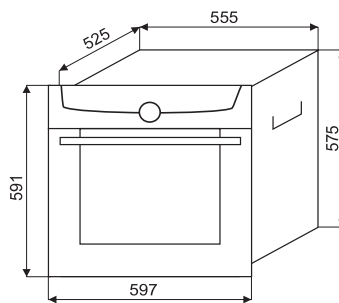


Рис. 6. Схема по встраиванию духового шкафа



IEK 1636



IEK 1639

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

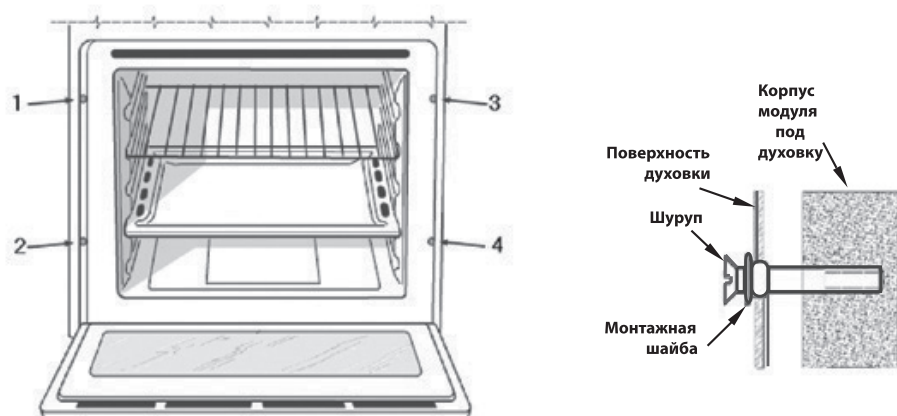


Рис. 7. Крепление духового шкафа к мебели

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Указания/Устранение
Духовой шкаф не работает	Сработали предохранители	Проверьте предохранители в электросети
	Отключено электропитание	Проверьте, есть ли на кухне свет
Мигает дисплей	Возможно, в Ваше отсутствие, на некоторое время была отключена электроэнергия	Заново установите время часов

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, сертифицированы органом по сертификации «ТЕСТБЭТ»

Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11ME10

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям по безопасности и ЭМС:

ГОСТ Р 52161.2.6-2006

ГОСТ Р 51318.14.1-2006(Р.4)

ГОСТ Р 51318.14.2-2006(Р.5,7)

ГОСТ Р 51317.3.2-2006(Р.6,7)

ГОСТ Р 51317.3.3-2008



УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО ПРИБОРА

Данное изделие не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

При подготовке изделия к утилизации следует вытащить сетевую вилку из розетки и привести сетевой кабель и вилку в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования изделием.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на изделие «KRONAsteel»

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Изделие _____
Модель _____
Заводской номер _____
Торговая организация _____

Претензий к внешнему виду, техническому
состоянию и комплектности изделия не имею

Подпись покупателя _____

Изготовитель оставляет за собой право на
внесение изменений в конструкцию и дизайн.

Дата покупки _____

Подпись продавца _____

М.П.

ТАЛОН №3

Изделие _____
Модель _____
Заводской номер _____
Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации

ТАЛОН №2

Изделие _____
Модель _____
Заводской номер _____
Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации

ТАЛОН №1

Изделие _____
Модель _____
Заводской номер _____
Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации

Любые претензии по качеству ремонта изделия и деталей рассматриваются только после проверки качества (технического состояния) изделия представителем СЦ.

По прейскуранту СЦ клиентом оплачивается выезд мастера в случае:

- невозможности демонтажа изделия сотрудником СЦ;
- отсутствия заявленного недостатка в процессе проверки изделия;
- отсутствия клиента в назначенное время.

По прейскуранту СЦ клиентом оплачиваются услуги:

- по демонтажу изделия из кухонной мебели для осуществления ремонта изделия, в случае когда произведенная установка не допускает ее снятие (извлечение) без проведения дополнительных работ.

Рекомендуем доверять подключение (установку) изделий только квалифицированным специалистам.

В целях Вашей безопасности, установка изделий, работающих на газе, допускается только специалистами и организациями, имеющими соответствующие лицензии Ростехнадзора.

Сохраняйте квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего изделия в течение срока его эксплуатации.

Центр Технической поддержки
8 800 700 37 97

www.krona.ru



ТАЛОН №3

Вид неисправности _____

Сервисный центр

М.П.

« ____ » _____ 20__ г.



ТАЛОН №2

Вид неисправности _____

Сервисный центр

« ____ » _____ 20__ г.



ТАЛОН №1

Вид неисправности _____

Сервисный центр

« ____ » _____ 20__ г.

УСЛОВИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Данный талон дает право на бесплатный ремонт изделия в течение 12 месяцев со дня продажи. Обслуживание производится в авторизованных сервисных центрах (СЦ) на территории России (см. список адресов и телефонов). Неисправные узлы изделий в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за Сервисным центром. Бесплатному ремонту подлежат изделия, использующиеся только в бытовых (семейных, домашних) целях. Использование изделия не по назначению, а так же промышленное использование, и подобное по нагрузке, не предусмотрено. Срок службы изделия составляет 7 (семь) лет.

Бесплатное обслуживание осуществляется при соблюдении следующих условий:

- в талоне должны быть заполнены следующие графы:

изделие, модель, заводской номер, торгующая организация, дата покупки;

- талон должен иметь четко различимый штамп (печать) и подпись продавца, включая отрывные талоны;

Сервисный центр не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю или его имуществу, и не производит бесплатный ремонт в следующих случаях:

- ремонта не уполномоченными на то лицами, разборки изделия, изменения конструкции и непредусмотренных инструкцией вмешательств;

- несоблюдения правил эксплуатации, указанных в инструкции по эксплуатации изделия;

- несоблюдение правил установки;
- использование воздуховода диаметром менее, указанного в инструкции по эксплуатации, и наличия преград для свободного прохождения воздуха в канале;
- замены комплектующих и расходных материалов (осветительных ламп, угольных фильтров и т.д.);
- использования расходных материалов не надлежащего качества;
- неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями (пожар, стихийные бедствия и т.д.);
- воздействия воды и растворов на механические и электрические элементы изделия;
- небрежного хранения и/или небрежной транспортировки;
- повреждений (отказов) техники или нарушение её нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
- попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов;
- включения в сеть с недопустимыми параметрами (ГОСТ 13109-97);
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено.

Сервисный центр не принимает претензий по поводу:

- механических повреждений (царапины, трещины, сколы);
- потери товарного вида вследствие применения химических и абразивных веществ;
- термических, механических повреждений, повреждений электрических компонентов, возникших вследствие эксплуатации неисправного изделия;
- невозможности демонтажа изделия сотрудником СЦ (сложный демонтаж адресуется организации, производившей установку)

Внимание!

Настоящая гарантия осуществляется только при наличии правильно заполненного гарантийного талона и оригинала товарного чека с указанием даты продажи. Список сервисных центров может быть изменён без предварительного уведомления.

АВТОРИЗИРОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Информацию о действующих сервисных центрах Вы можете узнать по телефону Центра технической поддержки 8 800 700 37 97

№ п/п	Город	Название	Индекс	Адрес	Телефон
1	Архангельск	ИП Сергушов А.И. (СЦ «Мир»)	163045	ул. Гагарина, д. 1	(8182) 27-55-10, 27-60-66
2	Архангельск	ООО «Архсервис-центр»	163046	ул. Воскресенская, д. 85	(8182) 66-18-66, 65-90-71
3	Астрахань	ИП Савин Н.К.	414014	ул. Сен-Симона, д. 42, оф. 26	(8512) 38-28-67, 38-35-84
4	Барнаул	ООО «АЛЬФАСЕРВИС»	656044	ул. Попова, д. 55	(3852) 48-50-67, 48-50-94
5	Биробиджан	ООО Сервис-центр	679016	ул.Биршоссе 2км,д.23А	(42622) 23-2-21
6	Благовещенск	Амурский сервисный центр	675000	ул. Октябрьская, д. 162	(8416) 233-3638
7	Благовещенск	ООО «Фирма ОЛАКС»	675000	ул. Ленина, 27	(4162) 522-000; 524-000.
8	Брянск	ООО «МТК-Сервис»	241037	ул. Красноармейская, д. 170	(4832) 75-68-42
9	Брянск	ООО Рембытаппарат	241011	Кропивницкого, д.27	(4832) 64-57-16
10	Бугуруслан	ООО «Альфа»	461630	Краснознаменная,я д. 92	(35352) 2-74-19, 922-802-21-58
11	Великий Новгород	ООО «Армос Сервис»	173003	ул. Б. Санкт-Петербургская, д. 39, стр. 11	(8162) 782-831; 782-830
12	Владивосток	ИП Корнейчук Н.А.	690014	Народный пр-т, д. 43/2	(4232) 42-90-10, 43-61-33
13	Владимир	ООО «Рост-Сервис»	600031	ул.Юбилейная, д. 60	(4922) 30-50-55, 21-44-24
14	Волгоград	ИП Ершов Д.В.	400001	Рабоче-крестьянская, д. 9, Ворошиловский Дом Быта, 1 этаж.	(8442) 55-18-20
15	Волгоград	ООО «Толиман»	400007	ул. Кузнецова, д. 49	(8442) 27-05-06, 27-05-07
16	Вологда	СЦ ИП Коновалов С.А.	160022	Пошехонское шоссе, 6а	(8172) 71-81-29, 71-59-69
17	Вологда	ООО «Мастер-Вологда»	160029	ул. Мира, 42	(8172) 76-96-70
18	Воронеж	ООО «Технопрофсервис»	394026	Пр-т Труда, д. 91	(4732) 46-31-79
19	Грозный	ООО «Чеченхолод»	364051	Розы Люксембург, д.10, оф.4	(8712) 22-46-30 8-928-64-09-164
20	Гусь-Хрустальный	ООО «Супер-Сервис»	601503	ул. Менделеева, д.25	8 (49241) 3-30-00
21	Екатеринбург	ООО «Солитон-мастер»	620034	ул. Бебея, д.17	(343) 245-78-58, 353-67-65, 269-84-86
22	Екатеринбург	ООО «Норд-Сервис 1»	620057	ул. Донская, д. 31	(343) 335-74-05, 335-38-54
23	Иваново	ООО «Луч-Сервис»	153024	ул. Заводская, д. 13	(4932) 47-29-84
24	Ижевск	ООО «РИТ-Сервис»	426000	ул.М.Горького, д.162	(3412) 43-20-39; 43-07-52; 43-06-67
25	Ижевск	ООО «ДС»	426000	ул.К.Маркса, 393	(3412) 43-16-62
26	Иркутск	ООО «Комту-сервис центр»	66007	ул.Партизанская, 46А	(3952) 208-902, 222-732
27	Йошкар-Ола	ИП Бешкарева С.В. (СЦ «Мидас»)	424000	ул. Советская , д. 173	(8362) 45-73-68, 41-77-43
28	Йошкар-Ола	ООО «Позитрон»	424000	ул. Гагарина, д. 7	(8362) 66-06-61, 42-23-89
29	Казань	ООО «Городской Сервисный Центр «Атремнтируем все»	420000	ул. Краснококшайская, д. 92	(843) 555-49-32, 555-49-92
30	Калининград	ООО «РемТехСервис»	236029	ул. Судостроительная, д. 75	(4012) 30-38-00
31	Калуга	ООО «Престиж Сервис»	248000	Азаровская, д.26, Герцена, д. 16 Б.	(4842) 51-22-34

32	Каменск-Уральский	СЦ «Наш Сервис»	623409	Ленина, д.95	(3439) 37-02-03 (950) 547-10-15
33	Камчатка	ООО «Сервис - ДВ»	693008	Коммунистический проспект, 21	8 (4242) 760-666, 76-06-06, 42-99-54, 42-98-32
34	Кемерово	ООО «Сервисный центр Мастеръ»	650024	ул. В. Волошиной, д. 4	(3842) 38-19-43, 38-19-91
35	Кемерово	ВК-Сервис (ИП Кукченко Н. В.)	650099	пр. Октябрьский, д. 53/2	(3842) 35-39-67
36	Киров	ООО «ВГК-сервис»	610035	ул. Базовая, д. 8	(8332) 25-19-83, 25-84-68
37	Киров	ООО «ТВКОМ»	610001	Октябрьский пр-т, д. 116 а	(8332) 54-20-64
38	Комсомольск-на-Амуре	ИП Касаткин П.Р	681035	ул. Юбилейная, 10/3	(4217) 27-50-91
39	Кострома	АСЦ «Кристалл Быт Сервис» (ИП Молодкин В.Л.)	156002	ул. Федосеева, д. 22 а	(4942) 300-107, ф. 51-80-73
40	Краснодар	ИП Чухмарь А.В.	350075	ул. Селезнева, д. 76	(861) 231-35-75, 8-918-35-65-775
41	Краснодар	ООО «Кубаньрембыттехуслуги»	350000	ул. Северная, д. 237/А	(8612) 55-46-72
42	Красноярск	ИП Ипатюк О.В. (АСЦ «ТЕХНО-БЫТ»)	660048	ул. Калинина, д. 47В, оф. 210	(3912) 40-92-82, 94-42-63
43	Красноярск	ООО «ДОН-ТВ СЕРВИС»	660075	ул. Железнодорожников, д. 11	(3912) 21-46-51, 20-58-85
44	Курган	ТП-Сервис	640020	ул. Красина, д. 41	(3522) 45-87-54
45	Курск	Сунцов А. Г.	305044	ул. Л. Толстого, д. 9	(4712) 52-13-40
46	Липецк	ООО «Эксперт-Сервис»	398035	ул. Звездная, д. 16/2	(4742) 31-90-82
47	Махачкала	ИП Джабраилов Р.Р.	367000	ул. Астемирова, д. 28	(8722) 69-59-59, 93-46-26
48	Миасс	ООО «ТД «Миасские Кухни»	456318	пр-т Октября, д. 18	(3513) 54-93-49, 54-87-07, 53-00-08
49	Москва	ООО «Союз бытсервис»	129223	ул. Монтажная, д. 9	(495) 462-55-91, 506-11-66
50	Москва	ООО «Сервико»	111395	ул. Красный Казанец, д. 6/4, ком. 2	(495) 508-79-63, 972-50-52
51	Москва	ООО «М.Б.Сервис»	127299	Ленинградское шоссе, д. 35	(495) 797-91-13, 797-26-67
52	Москва	ООО Мир и сервис	117405	Варшавское шоссе, д. 143 а	(495) 744-0014
53	Московская обл., г. Ивантеевка	ООО «Берингов пролив Сервис»	141280	ул. Толмачёва, д. 27, стр. 3	(495) 500-05-60
54	Московская обл., г. Ногинск	ИП Запышный А.И.	142400	ул. 3 Интернационала, д. 175, «РЕМБЫТТЕХ-НИКА»	(49651) 9-32-02, 8-906-033-11-16
55	Московская обл., г. Коломна	ПБОЮЛ Варенова Е.В. («Идеал-Сервис»)	140414	ул. Цементников, д. 7	(4966) 13-90-41
56	Московская область, г. Троицк	ИП Кочкин	142190	Сиреневый бульвар, д. 7, пав. 18	(495) 749-58-08 8-903-549-58-08
57	Мурманск	ИП Порохов А.О. «W.E.S.»	183038	ул. Сафонова, д. 15А, оф. 3	(8152) 78-20-80
58	Набережные Челны	ООО «Комплексные Системы Плюс»	423827	ул. 40 лет Победы, д. 67А (к-с 52/11А)	(8552) 59-23-58, 36-45-90
59	Нальчик	ООО «Альфа-сервис»	360000	пр. Ленина, 24	(8662) 772-878
60	Нижегород-товск	Ип Шахматов Н.Г	628600	ул. Пионерская, 30-а	(3466) 56-68-13, 53-03-60, 64-22-63, 8-922-255-68-13
61	Н. Новгород	ИП Попов Д.В.	603093	ул. Деловая, д. 1, оф. 27	(831) 296-25-78, 80

62	Нижний Новгород	ИП Домнин В.Л.	603136	ул. Ванеева, д. 6	(831) 411-70-61, 441-70-62
63	Нижний Новгород	ИП Корытина М.В.	603146	ул. Заярская, д. 18	(8314) 16-31-51
64	Нижний Новгород	СЦ Бытовая автоматика (ИП Зорькин А.Я.)	603086	Бульвар Мира, д. 16	(8312) 61-88-50
65	Новосибирск	ООО «Сибирский Сервис»	630100	ул. Котовского, д. 10/1	(383) 292-47-12, 335-55-60
66	Новосибирск	ООО «Эн-студио»	630132	ул. Железнодорожная, д. 14	(3832) 63-76-37, 21-42-16
67	Новосибирск	ООО « Транссервис- Новосибирск	630084	ул. Новая Заря, д. 2А	(383) 271-14-50, 271-14-45, 271-14-46
68	Новый Уренгой	ИП Санжара Н.В	629300	ул. Таежная, 182	(34949) 22-904, 22-699, 8-922-055-85- 77
69	Норильск	СЦ Сфера ИП Полев С.В	663318	ул. Орджоникидзе, 10 офис. 354	(3919) 32-56-99
70	Обнинск	ООО «Радиотехника»	249037	пл. Треугольная, д. 1	(48439) 6-44-14
71	Омск	ООО «Сервис Бытовой Техники»	644006	ул. 16 Военный городок д. 374	(3812) 46-77-73 8-913-964-56-26
72	Омск	ООО «Бытсервис»	644007	ул. Чернышевского, д. 2, корп. 8	(3812) 24-99-64
73	Орёл	ООО « Феникс Электроникс	302000	ул. 8 марта, д. 25	(4862) 40-86-82, 40-86-81
74	Орск	ИП Бердников В.В.	462411	ул. Станиславского, 32А	(3537) 35-69-89, 35-13-18
75	Пенза	СЦ Телесервис	440000	ул. Мирская, 17	8412-940445
76	Пермь	ООО «Мария-М»	614107	ул. Лебедева, д. 8	(342) 263-03-27, 263-02-22
77	Пермь	ООО «Сатурн-Сервис»	614066	бульвар Гагарина, д. 24	(342) 259-66-59
78	Петрозаводск	ООО «Альфа-Сервис Плюс»	185005	наб. Гюллинга, д. 13	(8142) 63-20-04, 63-63-20
79	Псков	ООО «МиниМакс»	180016	Рижский пр-т, д. 49	(8112) 72-13-90
80	Пятигорск	Техно-Сервис (ИП Машко А.Е.)	357528	ул. Ермолова, 12	(928) 225-95-85 (8793) 318-416
81	Ростов-на-Дону	Поиск-Сервис	344006	ул. 50 лет Ростсель- маша, д. 1	(863) 255-20-26; 255-20-27; 255-20-17; 255-2018
82	Ростов-на-Дону	ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов»	344033	ул. Красноармейская, д. 157	(863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
83	Рязань	ООО «Арктика - Сервис»	390046	ул. Яхонтова, д. 19	(4912) 21-57-20
84	С.-Петербург	ООО «Мойдодыр»	196128	Новоизмайловский проспект, д. 4	(812) 346-90-02
85	С.-Петербург	ООО «Инарис-Сервис»	194017	ул. Дрезденская, д. 4, кор. 1	(812) 554-38-36
86	С.-Петербург	ООО «Точно в срок»	196105	ул. Свиаборгская, д. 10	(812) 368-22-05
87	С.-Петербург	ООО РТЦ «Совинсервис»	193144	Суворовский пр-т, д. 35	(812) 275-01-21, 275-05-71, 275-05-56
88	Самара	ООО «Стандарт»	443091	Ташкентская ул., 88	(846) 271-6184
89	Самара	ИП Идрисов Д.Р.	443013	ул. Дачная, д. 28	(846) 267-50-45, 977-77-27
90	Саранск	ООО « Сарансктехприбор-сервис	430000	ул.Б.Хмельницкого, д.44	(8342)24-22-55,23-29-23
91	Саратов	ООО «Эл-Сервис»	410003	Волочаевский проезд, д.3	(8452) 48-61-13, 33-36-08
92	Саратов	ООО «Волга сервис»	410012	ул. Московская, 134/136	(8452) 52-37-74
93	Саратов	ООО «Сар-сервис»	410600	4-й Вакуровский пр-д, д. 4	(8452) 51-00-99, 20-03-85
94	Серпухов	ТЦ «Топаз» ИП Чиков М.Э.	142211	1-я Московская, д. 44	(4967) 35-43-00
95	Сланцы	ООО Завод Сланцы	118560	ул. Кирова, д. 30	(81374) 21-183

96	Смоленск	ООО ПП «Глайс»	214025	ул. Н-Неман, д. 35	(4812) 64-02-42
97	Сосновый Бор	ООО «РБТ»	188544	ул. Солнечная, д.35 А	8-(813-69)4-91-03, (921) 763 41 03
98	Сочи	ООО «ДЭЛ»	354068	ул. Донская, д. 50А	(8622) 55-01-08
99	Ставрополь	ООО «Техно-Сервис»	355044	ул. 7-я Промышленная, д. 6	(8652) 39-30-30, 39-55-30
100	Старый Оскол	ИП Щуплов И.С.	309530	ул. Октябрьская, д. 5А, офис 17	(4725) 22-05-41 ф. (4725) 22-15-59
101	Сургут	ООО «АСЦ Интерсервис» (ИП Олейник)	628405	пр. Комсомольский, д. 44, кор. 2	(3462) 25-25-63, 25-69-70
102	Сызрань	ООО «Сервис-электро	446001	Пер. Достоевского, д. 7	(8464) 91-06-92
103	Сыктывкар	ООО «Атлант-Сервис»	167000	ул. Южная, д. 7	(8212) 200-286
104	Тамбов	ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»	392000	ул. Московская, д. 23а	(4752) 72-66-56
105	Тверь	Весы-Веста	170001	ул. Спартак, д. 50	(4822) 42-33-89
106	Тольятти	ООО «Волга техника +»	445022	бульвар 50 лет Октября, д.26	(8482) 22-71-85, (8482) 22-72-41
107	Томск	ООО «Главбтсервис»	634021	ул. Некрасова, д. 12	(3822) 26-64-62, 44-03-07, 26-68-65
108	Тула	ООО «Бытовая-Техника»	300004	ул. Кутузова, 24 / Р. Зорге, 25	(4872) 41-90-30, 41-55-52, 36-19-17, 32-56-06
109	Тюмень	ООО» Тюменские Компьютерные Сети»	625023	ул. Энергетиков, д. 43	(3452) 70-14-14, 41-59-10
110	Тюмень	ООО «Евросервис»	625035	проезд Геологоразвед- чиков, 33	(922) 263-10-03 (3452) 97-82-52
111	Тюмень	ООО «АВИКОМ»	625023	Пржевальского, д.36, оф.148	8(3452) 73-21-06 ; 73-84-43
112	Улан-Удэ	ИП Каплин А.В.	670002	ул. Сибирская, д. 16	(3012) 44-28-73
113	Ульяновск	И.П. Трошин К.К.	432000	с. Баратаевка, ул. Мира, д.34	(964) 856-78-57
114	Ульяновск	ИП Сталповских	432010	Тимуровская, д.8	8 (9510) 98-26-19, 8 (8422) 55-35-03
115	Ульяновск	ИП Беляев В. А.	432017	ул. К. Либкнехта, д. 6 кв. 31	(8422) 412356
116	Уфа	Сервис служба Альфа «МегаТехСервис»	450039	ул. Т. Янаби, 26-11	
117	Уфа	ООО «УралТехноСервис»	450077	ул. Чернышевского, д. 88	(347) 279-90-70
118	Хабаровск	ООО «Контур-Сервис»	680045	ул. Юности, 34Б	(4212) 75-21-36, 701-000, 752-136
119	Ханты- Мансийск	ИП Климин А.А.	628007	ул. Мира, д. 120, к. 4	(3467) 32-64-99
120	Чебоксары	ИП Имайкина Л.М. (АСЦ «Белая Техника»)	428018	ул. Пирогова, д. 20	(8352) 42-09-00, 43-12-11
121	Чебоксары	ООО «Мастер-сервис-Ч»	428000	ул. Урукова, д. 19	(8352) 46-09-39
122	Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	454008	ул.Производственная, д. 8Б	(351) 771-18-11, 771-18-22, 771-18-33, 771-18-44
123	Челябинск	ООО «Электрон - Н»	454112	ул. Проспект Победы, д. 302	(351) 7410152
124	Череповец	ООО «Армос Сервис»	162600	Советский пр., 88, 2 эт.	(8202) 20-53-91; 20-53-94
125	Чита	ООО «Архимед»	672010	ул. Анохина, д. 10	(3022) 36-47-04
126	Южно- Сахалинск	ООО «Сервис - ДВ»	693008	Коммунистический проспект, 21	8 (4242) 760-666, 76-06-06, 42-99-54, 42-98-32
127	Ярославль	ООО «Трио - Сервис»	150014	ул. Угличская, д. 12	(4852) 25-94-83



www.krona.ru

тел.: 8 800 700 37 97