

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!

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

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

Пр-но для: КРОНАмаркт ГмбХ, Германия, Вентура Билдинг, Мергентхалералее 10-12, 65760 Эшборн
Пр-ль*: ФЛП с.р.л., Италия, Виа Форначе Страда 1, 35010 Сант Джорджио деле Пертиче (Падуя)
Имп.: ООО "СбытМаркет", 115191, г. Москва, ул. Малая Тульская, д. 59

*Товар может быть произведен на любом из заводов, указанных в сертификате соответствия.

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.....	5
Панель управления.....	5
Органы управления духовым шкафом.....	5
Переключатель режимов работы духового шкафа.....	6
Механический таймер с часами.....	7
Термостат.....	8

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Рекомендации по приготовлению блюд.....	9
Советы по выпеканию.....	10

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Уход за духовым шкафом.....	11
Каталитические панели.....	12

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Монтаж духового шкафа.....	12
Подключение к электросети.....	13
Устранение мелких неисправностей.....	14
Замена лампы.....	14

Гарантийный талон, условия обслуживания, список сервисных центров

.....	15
-------	----

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Во избежание поломки перед включением вытяжки 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 — 1 шт.
- Решетка для гриля — 2 шт.
- Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели (4 шурупа и 4 шайбы-вкладыша).
- Инструкция по применению.

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

Объем духовки: 64л.

Размеры элементов духового шкафа	Ширина	Высота	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели духового шкафа	595	585	24
Внутренние размеры духового шкафа	460	330	405
Размеры встраиваемой части духового шкафа	545	575	545

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, максимальная общая потребляемая мощность, кВт
Напряжение питания: 220—230 В, 50 Гц.

Элемент	IEK 1616R
Верхний нагревательный элемент	0,85
Нижний нагревательный элемент	1,2
Нагревательный элемент гриля	1,05
Нагревательный элемент конвектора	0,03
Мотор конвектора	0,03
Мотор охлаждающий	0,02
Лампа освещения духовки	0,02
Максимальная потребляемая мощность	2,1

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

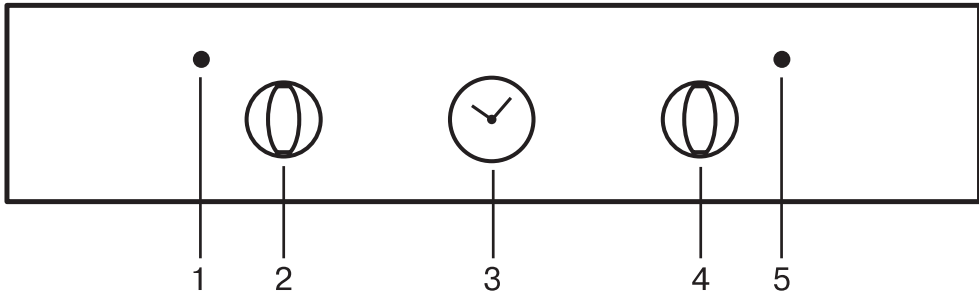


Рис. 1. Панель управления

Общий вид панели управления режимами работы духового шкафа показан на рис. 1, где представлены следующие элементы:

1. Контрольная лампа включения любого рабочего режима духового шкафа.
2. Поворотный переключатель режимов работы духового шкафа, используется для выбора режима приготовления пищи.
3. Механический таймер до 180 минут с часами и возможностью автоматического отключения духовки.
4. Поворотный переключатель регулировки температуры (термостат), используется для установки необходимой температуры приготовления пищи из значений (от 50 до 250°C), указанных вокруг переключателя.
5. Контрольная лампа нагрева духовки, горит, пока духовой шкаф нагревается до заданной термостатом температуры и гаснет, когда заданная температура достигнута и, термостат временно отключает нагревательные элементы.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

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

Для понижения температуры внешней поверхности духового шкафа, встроенного в кухонную мебель, модель оборудована охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается при срабатывании термореле, когда температура внешней части духовки шкафа достигнет 70° С. После включения вентилятора, Вы можете ощутить, как теплый воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духового шкафа.

Примечание: После окончания приготовления пищи вентилятор продолжает работать, пока духовка не остынет.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Внимание: Не пользуйтесь духовым шкафом в случае, если охлаждающий вентилятор не исправен. Это может привести к порче кухонной мебели, в которую встроен духовой шкаф.

Все режимы функционирования духового шкафа имеют свое обозначение и на панели управления изображаются в виде соответствующих пиктограмм. Рассмотрим последовательно назначение переключателей и их положений.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

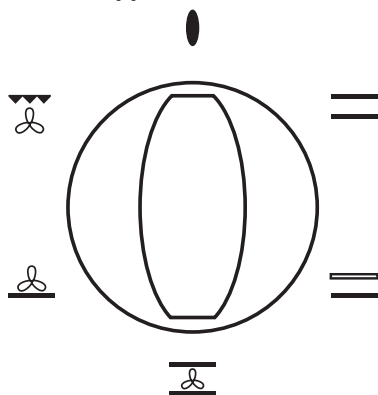


Рис. 2. Переключатель режимов работы духового шкафа

Каждое положение переключателя (позиция 2 на рис.1) задает соответствующий режим работы духового шкафа и обозначено своей пиктограммой. При включении любого режима работы сразу же загорается лампочка освещения духовки шкафа.

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° С и 250° С. Рекомендованное использование: для блюд, которые должны быть мягкими внутри и прожаренными сверху (выпечка, жареное мясо).

Нижний нагрев с конвекцией



Воздух, подогретый нижним нагревательным элементом, равномерно направляется вентилятором конвектора на продукты, готовящиеся при выбранной температуре от 50° С до 250° С. Этот режим может использоваться, например, для стерилизации продуктов.

Инструкция по установке и эксплуатации

Гриль с конвекцией



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.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С ЧАСАМИ

Таймер с часами Вашего духового шкафа (позиция 3 на рис. 1) объединяет в своем составе два устройства — часы, показывающие текущее время и собственно таймер, предназначенный для приготовления пищи в течение установленного времени, по истечении которого он автоматически выключает духовой шкаф. Общий вид таймера с часами представлен на рис. 3.

Для управления часами и таймером используется ручка управления, которая находится под циферблатом часов справа. Чтобы перевести стрелки часов, с целью установки точного времени, необходимо нажать на ручку и вращать ее против часовой стрелки.

Внимание! Стрелки часов переводятся только в сторону увеличения времени и вращением нажатой головки только против часовой стрелки. В противном случае произойдет откручивание головки.

Механизм таймера состоит из вращающегося диска с треугольником в окошке, через которое видна часть находящейся под диском неподвижной шкалы. На шкале представлено задаваемое время таймера от 0 до 180 минут с ценой одного деления — 5 минут. Кроме того, на шкале представлены две пиктограммы с изображением ладони и перечеркнутого колокольчика.

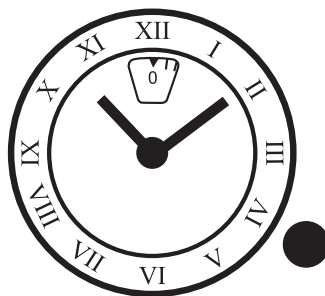






Рис. 3. Механический таймер на 180 минут с часами

Пиктограмма  означает использование духового шкафа в ручном режиме приготовления пищи, что требует Вашего присутствия на кухне для определения момента готовности блюда.

Если Вы задаете время таймера, которое имеет обратный отсчет, то духовой шкаф будет выключен автоматически, когда время таймера станет равным нулю. Об этом Вас оповестит звуковой сигнал, который будет звучать до тех пор, пока Вы не выключите его, установив треугольник в окошечке на пиктограмму .

Для задания времени таймера или установки треугольника в окошечке в положение пиктограмм  или  следует вытянуть головку на себя до упора и вращать ее **только по часовой стрел-**

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

ке. При этом окошечко с треугольником, размещенное на подвижном диске, будет вращаться относительно неподвижной шкалы против часовой стрелки.

Внимание! Если Вы, по какой либо причине, проскочили на шкале отметку желаемого времени таймера, не огорчайтесь и с помощью вращения головки по направлению часовой стрелки повторите эту операцию заново.

ВНИМАНИЕ! ОЧЕНЬ ВАЖНО!

Пока Вы не выведете таймер из положения, отображенного пиктограммой и соответствующего состоянию «ВЫКЛЮЧЕНО», и не установите заданное время таймера или ручной режим готовки (пиктограмма), Ваш духовой шкаф НЕ ВКЛЮЧИТСЯ, даже если Вы уже установили все другие переключатели, задающие режимы работы духового шкафа, в требуемое положение.

ТЕРМОСТАТ

С помощью этого переключателя (позиция 4 на рис.1) выбирается температура внутри духовки, при которой будет готовиться пища. Вид термостата представлен на рис. 4. Температуру устанавливается плавным поворотом переключателя по часовой стрелке в пределах от 50° С до 250° С. 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.

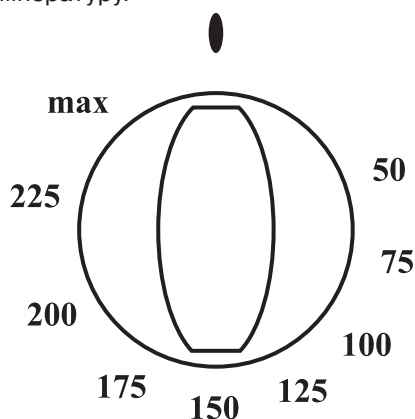


Рис. 4. Термостат

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.

Внимание!

НАПОМИНАЕМ, если хотя бы один из трех переключателей, находящихся на панели управления, не будет выведен из положения «ВЫКЛЮЧЕНО» Ваш духовой шкаф НЕ ВКЛЮЧИТСЯ!

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При этом экономится 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 представлено по два варианта приготовления одного и того

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

Инструкция по установке и эксплуатации

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.

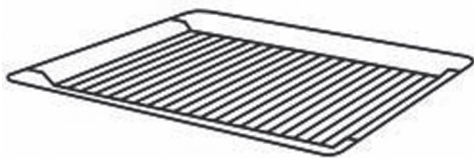
Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»). Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке 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.

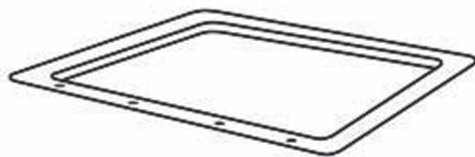
Пирог не отделяется от формы при переворачивании. Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетка для гриля



Универсальный противень

Инструкция по установке и эксплуатации

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.

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.

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.

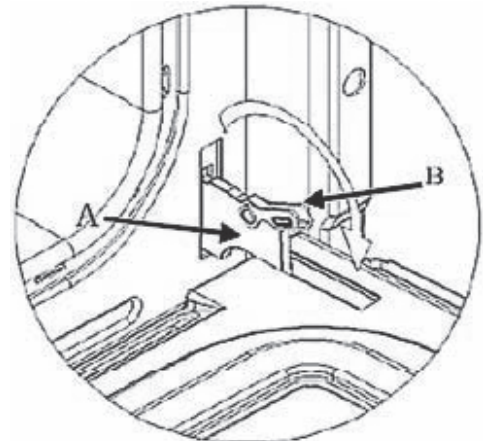
Для чистки прибора не применяйте чистку под струей пара или чистку под высоким давлением.

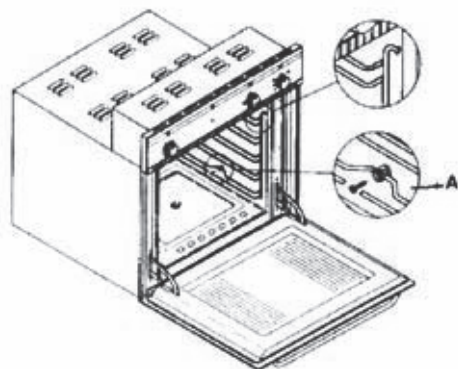
Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью простого моющего средства трудно удаляется, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых 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. 5). Петли **A** оборудованы фиксаторами **B**. Оба рычага фиксаторов **B** 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 **B** 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. 5.1).

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

Задняя стенка духовки покрыта слоем самоочищающейся каталитической эмали. Во время работы духового шкафа происходит их само очистка. 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 встра-

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

иваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на Рис. 6. В нише под духовку между задней стенкой и полкой, на которую будет установлен духовой шкаф, 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 проем 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 рамы (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—230 В однофазного тока с частотой 50 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

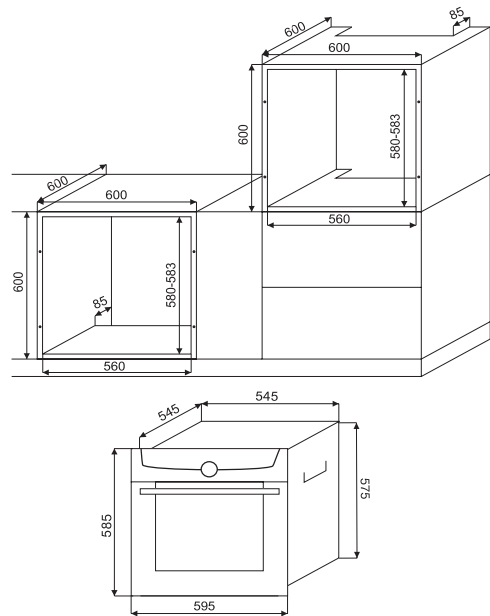


Рис. 6. Схема по встраиванию духового шкафа

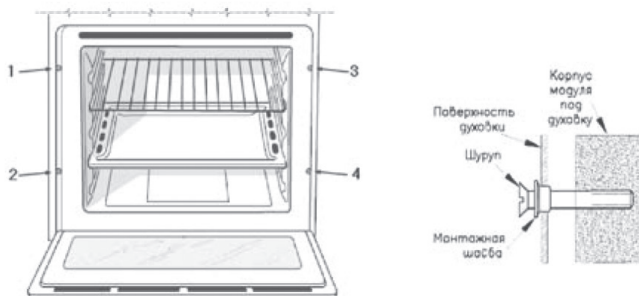


Рис. 7. Крепление духового шкафа к мебели

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

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

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. 8).

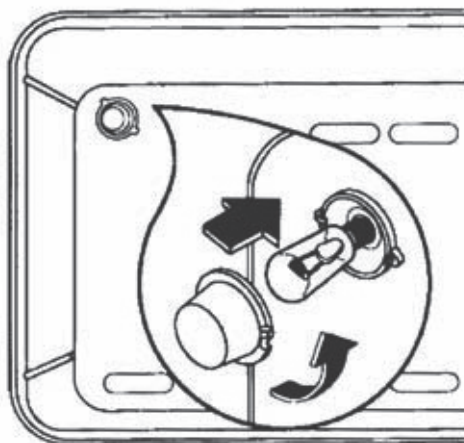


Рис. 8. Замена лампы

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Указания/Устранение
	Сработали предохранители	Проверьте предохранители в электрощите
Духовой шкаф не работает		
	Отключено электропитание	Проверьте, есть ли на кухне свет



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.

[Handwritten mark]

ТАЛОН №3

Изделие _____
Модель _____
Заводской номер _____
Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации

[Handwritten mark]

ТАЛОН №2

Изделие _____
Модель _____
Заводской номер _____
Дата покупки _____

М.П.

печать / штамп
торгующей организации

[Handwritten mark]

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 на сайте
www.krona.ru или 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	СЦ «Региональный Сервисный центр»	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	ООО «Фирма ОЛАКС»	675000	ул. Ленина, 27	(4162) 522-000; 524-000.
7	Брянск	ООО «МТК-Сервис»	241037	ул. Красноармейская, д. 170	(4832) 75-68-42
8	Брянск	ООО Рембытаппарат	241011	Кропивницкого д.27	(4832) 64-57-16
9	Бугуруслан	ООО «Альфа»	461630	Краснознаменная д. 92	(35352) 2-74-19, 922-802-21-58
10	Великий Новгород	ООО «Пионер-РБТ»	173003	ул. Б. Санкт-петербургская д. 39 стр. 11	(8162) 782-831; 782-830
11	Владивосток	ИП Корнейчук Н.А.	690014	Народный пр-т, д. 43/2	(4232) 42-90-10, 43-61-33
12	Владимир	ООО «Рост-Сервис»	600031	ул.Юбилейная, д. 60	(4922) 30-50-55, 21-44-24
13	Волгоград	ИП Ершов Д.В.	400001	Рабоче-крестьянская, д. 9, Ворошиловский Дом Быта, 1 этаж.	(8442) 55-18-20
14	Волгоград	ООО «Толиман»	400007	ул. Кузнецова д.49	(8442) 27-05-06, 27-05-07
15	Вологда	СЦ ЧП Коновалов С.А.	160029	ул. Ленинградская, д.150	(8172) 71-81-29, 71-59-69, 76-60-41
16	Вологда	ООО «Мастер-Вологда»	160029	ул.Мира,42	(8172) 76-96-70
17	Воронеж	ООО «Технопрофсервис»	394026	Пр-т Труда, д. 91	(4732) 46-31-79
18	Грозный	ООО «Чеченхолод»	364051	Розы Люксембург д.10 оф.4	(8712) 22-46-30 8-928-64-09-164
19	Гусь-Хрустальный	ООО «Супер-Сервис»	601503	ул. Менделеева, д.25	8 (49241) 3-30-00
20	Екатеринбург	ООО «Солитон-мастер»	620034	ул. Бебеля, д.17	(343) 245-78-58, 353-67-65, 269-84-86
21	Екатеринбург	ООО «Норд-Сервис 1»	620057	ул. Донская, д. 31	(343) 335-74-05, 335-38-54
22	Иваново	ООО «Луч-Сервис»	153024	ул. Заводская, д. 13	(4932) 47-29-84
23	Ижевск	ООО «РИТ-Сервис»	426000	ул.М.Горького, д.162	(3412) 43-20-39; 43-07-52; 43-06-67
24	Ижевск	ООО «ДС»	426000	ул.К.Маркса,393	(3412) 43-16-62
25	Иркутск	ООО «Комту-сервис центр»	66007	ул.Партизанская 46А	(3952) 208-902, 222-732
26	Йошкар-Ола	ИП Бешкарева С.В. (СЦ «Мидас»)	424000	ул. Советская , д. 173	(8362) 45-73-68, 41-77-43
27	Йошкар-Ола	ООО «Позитрон»	424000	ул. Гагарина, д. 7	(8362) 66-06-61, 42-23-89
28	Казань	ООО «Профи-Сервис»	420034	ул. Декабристов, д. 113	(843) 518-09-99; 518-12-44
29	Казань	ООО «Городской Сервисный Центр «Атремонтируем 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 Мастер»	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	Магнитогорск	ООО «Рембыттехника»	455023	ул. Ленинградская, д. 17	(3519) 20-72-72, 23-24-64
48	Магнитогорск	ЗАО МК Электролюкс	455021	ул.Труда 7А	(3519) 34-75-01,31-57-15
49	Махачкала	ИП Джабраилов Р.Р.	367000	ул. Астемирова, д. 28	(8722) 69-59-59, 93-46-26
50	Миасс	ООО «ТД «Миасские Кухни»	456318	пр-т Октября, д. 18	(3513) 54-93-49, 54-87-07, 53-00-08
51	Москва	ООО «Союз бытсервис»	129223	Москва, Монтажная д.9	(495) 462-55-91, 506-11-66
52	Москва	ООО «Сервиго»	111395	ул. Красный Казанец, д. 6/4, ком. 2	(495) 508-79-63, 972-50-52
53	Москва	ООО «М.Б.Сервис»	127299	ул.Ленинградское шоссе д.35	(495) 797-91-13, 797-26-67
54	Москва	ИП Салеев «КРОНА Сервис»			(495) 502-48-62, 8-909-651-69-32
55	Москва	ООО Мир и сервис	117405	Варшавское шоссе д.143 а	(495) 744-0014
56	Московская обл., г. Ивантеевка	ООО «Берингов пролив Сервис»	141280	ул. Толмачёва, д. 27, стр. 3	(495) 500-05-60
57	Московская обл., г. Ногинск	ИП Запышный А.И.	142400	ул. 3 Интернационала, д. 175 «РЕМБЫТТЕХНИКА»	(49651) 9-32-02, 8-906-033-11-16
58	Московская обл., г. Коломна,	ПБОЮЛ Варенова Е.В. («Идеал-Сервис»)	140414	ул. Цементников, д. 7	(4966) 13-90-41
59	Мурманск	ИП Порохов А.О. «W.E.S.»	183038	ул. Сафонова, д. 15А, оф. 3	(8152) 78-20-80
60	Н. Новгород	ИП Попов Д.В.	603093	ул. Деловая, д. 1, оф. 27	(831) 296-25-78, 80

61	Набережные Челны	ООО «Комплексные Системы Плюс»	423827	ул. 40 лет Победы, д. 67А (к-с 52/11А)	(8552) 59-23-58, 36-45-90
62	Нальчик	ООО «Альфа-сервис»	360000	пр.Ленина,24	(8662)772-878
63	Нижевартовск	Ип Шахматов Н.Г	628600	ул.Пионерская,30-а	(3466)56-68-13, 53-03-60,64-22-63, 8-922-255-68-13
64	Нижний Новгород	ИП Домнин В.Л.	603136	ул. Ванеева д.6	(831) 411-70-61, 441-70-62
65	Нижний Новгород	ИП Корытина М.В.	603146	ул. Заярская, д. 18	(8314) 16-31-51
66	Нижний Новгород	СЦ Бытовая автоматика (ИП Зорькин А.Я.)	603086	Бульвар Мира, д. 16	(8312) 61-88-50
67	Новосибирск	ООО «Сибирский Сервис»	630100	ул. Котовского, д. 10/1	(383) 292-47-12, 335-55-60
68	Новосибирск	ООО «Эн-студио»	630132	ул. Железнодорожная, д. 14	(3832) 63-76-37, 21-42-16
69	Новосибирск	ООО « Транссервис-Новосибирск	630084	ул.Новая Заря д.2А	(383) 271-14-50, 271-14-45, 271-14-46
70	Новый Уренгой	ИП Санжара Н.В	629300	ул.Таежная,182	(34949) 22-904, 22-699, 8-922-055-85- 77
71	Норильск	СЦ Сфера ИП Полев С.В	663318	ул.Орджоникидзе,10 офис.354	(3919) 32-56-99
72	Обнинск	ООО «Радиотехника»	249037	пл. Треугольная, д. 1	(48439) 6-44-14
73	Омск	ООО «Сервис Бытовой Техники»	644006	ул. 16 Военный городок д.374	(3812) 46-77-73 8-913-964-56-26
74	Омск	ООО «Бытсервис»	644007	ул. Чернышевского, д. 2, корп.8	(3812) 24-99-64
75	Орёл	ООО «Феникс Электроникс	302000	ул. 8 марта, д. 25	(4862) 40-86-82, 40-86-81
76	Орск	ИП Бердников В.В.	462411	ул. Станиславского, 32А	(3537) 35-69-89, 35-13-18
77	Пенза	СЦ Телесервис	440000	ул.Мирская,17	8412-940445
78	Пермь	ООО «Мария-М»	614107	ул. Лебедева, д. 8	(342) 263-03-27, 263-02-22
79	Пермь	ООО «Сатурн-Сервис»	614066	бульвар Гагарина, д. 24	(342) 228-0-228
80	Петрозаводск	ООО «Альфа-Сервис Плюс»	185005	наб. Гюллинга, д. 13	(8142) 63-20-04, 63-63-20
81	Псков	ООО «МиниМакс»	180016	Рижский пр-т, д. 49	(8112) 72-13-90
82	Ростов-на-Дону	Поиск-Сервис	344006	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1	(863) 255-20-26; 255-20-27; 255-20-17; 255-2018
83	Ростов-на-Дону	ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов»	344033	ул. Красноармейская, д. 157	(863) 299-65-36, 299-65-37,299-65-38
84	Рязань	ООО «Арктика - Сервис»	390046	ул. Яхонтова, д. 19	(4912) 21-57-20
85	С.-Петербург	ООО «Мойдодыр»	196128	Новоизмайловский проспект д.4	(812) 346-90-02
86	С.-Петербург	ООО «Инарис-Сервис»	194017	ул. Дрезденская, д. 4, кор. 1	(812) 554-38-36
87	С.-Петербург	ООО «Точно в срок»	196128	ул. Благодатная, д. 6	(812) 368-22-05
88	С.-Петербург	ООО РТЦ «Совинсервис»	193144	Суворовский пр-т, д. 35	(812) 275-01-21, 275-05-71, 275-05-56
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 «Сар-сервис»	410600	4-ый Вакуровский пр-д, д.4.	(8452) 51-00-99, 20-03-85
93	Серпухов	ТЦ «Топаз» ИП Чиков М.Э.	142211	1-ая Московская, д. 44	(4967) 35-43-00
94	Сланцы	ООО Завод Сланцы	118560	Кирова д.30	(81374) 21-183
95	Смоленск	ООО ПП «Глайс»	214025	ул. Н-Неман, д. 35	(4812) 64-02-42
96	Сочи	ООО «ДЭЛ»	354068	ул. Донская, д. 50А	(8622) 55-01-08
97	Ставрополь	ООО «Техно-Сервис»	355044	ул. 7-я Промышленная, д. 6	(8652) 39-30-30, 39-55-30
98	Старый Оскол	ООО «Каприз»	309530	ул. Октябрьская, д. 5А	(4725) 22-05-41 ф. (4725) 22-15-59
99	Сургут	ООО «АСЦ Интерсервис» (ИП Олейник)	628405	пр. Комсомольский, д. 44, кор. 2	(3462) 25-25-63, 25-69-70
100	Сызрань	ООО «Сервис-электро»	446001	Переулок Достоевского д. 7	(8464) 91-06-92
101	Сыктывкар	ООО «Атлант-Сервис»	167000	ул. Южная, д. 7	(8212) 200-286
102	Тамбов	ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»	392000	ул. Московская, д. 23а	(4752) 72-66-56
103	Тверь	Весы-Веста	170001	ул. Спартака, д. 50	(4822) 42-33-89
104	Тольятти	ООО «Волга техника +»	445022	бульвар 50 лет Октября д.26	(8482) 22-71-85, (8482) 22-72-41
105	Томск	ООО «Главбытсервис»	634021	ул. Некрасова, д. 12	(3822) 26-64-62, 44-03-07, 26-68-65
106	ТРОИЦК	ИП Кочкин	142190	Сиреневый бульвар д.7 пав. 18	(495)749-58-08, 8-903-549-58-08
107	Тула	ООО «Бытовая-Техника»	300004	ул. Кутузова, 24 / Р.Зорге, 25	(4872) 41-90-30, 41-55-52, 36-19-17, 32-56-06
108	Тюмень	ООО «Тюменские Компьютерные Сети»	625023	ул. Энергетиков, д. 43	(3452) 70-14-14, 41-59-10
109	Тюмень	ООО «Евросервис»	625035	проезд Геологоразведчиков, 33	(922) 263-10-03 (3452) 97-82-52
110	Тюмень	ООО «АВИКОМ»	625023	Пржевальского д.36 оф.148	8(3452) 73-21-06 ; 73-84-43
111	Улан-Удэ	ИП Каплин А.В.	670002	ул. Сибирская, д. 16	(3012) 44-28-73
112	Ульяновск	И.П. Трошин К.К.	432000	с. Баратаевка ул. Мира д.34	(964) 856-78-57
113	Ульяновск	ИП Сталповских	432010	Тимуровская д.8	8 (9510) 98-26-19, 8 (8422) 55-35-03
114	Уфа	ООО «УралТехноСервис»	450077	ул. Чернышевского, д. 88	(347) 279-90-70
115	Хабаровск	ООО «Контур-Сервис»	680045	ул. Юности, 34Б	(4212) 75-21-36, 701-000, 752-136
116	Ханты-Мансийск	ИП Климин А.А.	628007	ул. Мира, д. 120, к. 4	(3467) 32-64-99
117	Чебоксары	ИП Имайкина Л.М. (АСЦ «Белая Техника»)	428018	ул. Пирогова, д. 20	(8352) 42-09-00, 43-12-11
118	Чебоксары	ООО «Мастер-сервис-Ч»	428000	ул. Урукова, д. 19	(8352) 46-09-39
119	Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника»	454008	ул.Производственная, д. 8Б	(351) 771-18-11, 771-18-22, 771-18-33, 771-18-44
120	Череповец	ООО «Пионер Сервис»	162600	ул. Архангельская, д. 46	(8202) 28-69-94, 54-19-22
121	Чита	ООО «Архимед»	672010	ул. Анохина, д.10	(3022) 36-47-04
122	Южно-Сахалинск	ООО «Сервис - ДВ»	693008	Коммунистический проспект ,21	8 (4242) 760-666, 76-06-06, 42-99-54, 42-98-32
123	Ярославль	ООО «Трио - Сервис»	150014	ул. Угличская, д. 12	(4852) 25-94-83



www.krona.ru

тел.: 8 800 700 37 97