

polaris

БУДЬ СОБОЙ! остальное - дело техники

WHITE
NIGHT

ХЛЕБОПЕЧКА
PBM 1501D



WHITE NIGHT



хлебопечка
PBM 1501D



блендер
PTB 0203G



мультиварка-скороварка
PPM 0124D



пароварка
PFS 0308D



чайник
PWK 1507CGD

Линия инновационной техники WHITE NIGHT от

polaris

RUS	Инструкция по эксплуатации	4
UKR	Інструкція з експлуатації	40
KAZ	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	76

**Хлебопечка бытовая электрическая
POLARIS**

Модель PBM 1501D

Инструкция по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой POLARIS. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом.

Оглавление

Общие указания по безопасности	6
Специальные указания по безопасности данного прибора	8
Сфера использования	10
Описание прибора	11
Комплектация	12
Использование прибора	14
Описание программ	28
Чистка и уход	31
Поиск и устранение неисправностей	32
Технические характеристики	36
Информация о сертификации	36
ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО	37

Общие указания по безопасности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- **Внимание!** Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, для чистки или при поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

Специальные указания по безопасности данного прибора

- Включайте данный прибор только в источник переменного тока 230В.
- Устанавливайте хлебопечку на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы устройство не было под наклоном и не скользило.
- Следите, чтобы форма для выпечки была правильно установлена и не пользуйтесь прибором, если крышка не закрыта надлежащим образом.
- Не размещайте что-либо в пределах 10 см от прибора. Размещайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стены, иных устройств или легковоспламеняющихся предметов.
- Не используйте прибор вне помещения, а также в непосредственной близости от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
- Не размещайте прибор на плите, печи, или рядом с нагревательными приборами, даже

при наличии кухонной вытяжки.

- Не касайтесь хлебopечки, шнура питания или штепсельной вилки влажными руками и никогда не погружайте прибор в воду (или какую-либо другую жидкость). Для чистки используйте только влажную ткань. Если на прибор попала вода, следует немедленно отключить прибор от сети.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра и не перемещайте прибор во время эксплуатации.
- Во время эксплуатации прибора, окно для обзора и форма для выпечки хлеба нагреваются до высоких температур. Кроме того, будьте осторожны, когда будете снимать лопасти из горячего хлеба.
- Не используйте форму для запекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева, не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов) или если не закрыта крышка прибора.
- Для того, чтобы загрузить ингредиенты, извлеките форму для выпечки хлеба из прибора, во избежание разлива жидкости и просыпания продуктов во внутрь камеры.
- Не используйте принадлежности или какие либо детали от других приборов или с хлебopечек других брендов.
- Не используйте переходники и электрические удлинители.
- Не сгибайте и не перекручивайте шнур питания, а также не следует обматывать его вокруг устройства во время эксплуатации прибора.

- Не допускайте свисания кабеля электропитания с края стола или стойки, а также не допускайте его прикосновения к горячей поверхности.
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время эксплуатации прибора.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.
- Поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора, все детали и форму для выпечки хлеба для обеспечения правильной работы программ.
- Незамедлительно следует отключить прибор от сети, в случае:
 - если вы не пользуетесь прибором и после завершения эксплуатации прибора;
 - при поломке прибора;
 - при чистке прибора.

Сфера использования

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.

Описание прибора и аксессуаров

1. Съемная крышка
2. Панель управления
3. Вентиляционные отверстия
4. Шнур электропитания
5. Окно для обзора
6. Лопасты для замеса теста (2 шт.)
7. Форма для выпечки
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок для извлечения лопастей
11. Дополнительные формочки для выпечки – 500 гр (2 шт.)
12. Диспенсер
13. Лопасты для замеса ржаного теста 2 шт
14. Термостойкие прихватки- 2 шт



Производитель оставляет за собой право в любое время применять технические или иные модификации.



Комплектация

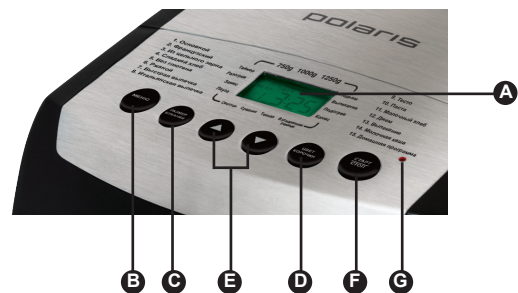
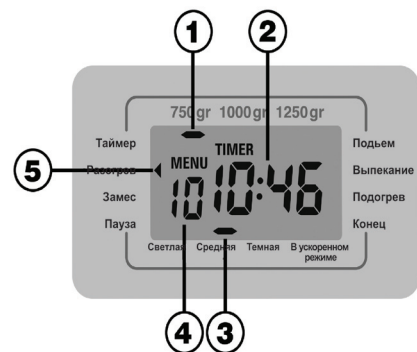
1. Прибор
2. Форма для выпечки
3. Дополнительные формочки для выпечки – 500 гр (2 шт)
4. Мерная ложка
5. Мерный стакан
6. Термостойкие прихватки - 2 шт.
7. Шнур электропитания
8. Книга рецептов
9. Инструкция пользователя
10. Гарантийный талон

Описание панели управления и ЖК дисплея

ЖК ДИСПЛЕЙ

После подключения устройства к сети питания раздастся звуковой сигнал и включится светодиодный индикатор дисплея.

1. Размер хлеба: 750 -1000 -1250 гр.
2. Время выпечки по выбранной программе.
3. Цвет корки: светлый (легкое подрумянивание) – средний – темный (поджаристая корочка) – в ускоренном режиме
4. Выбор программы: 15 различных программ.
5. Текущий этап процесса выпечки.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

А) ЖК дисплей.

В) Меню. При помощи кнопки «МЕНЮ» можно выбрать одну из 15 различных программ.

С) Размер буханки. Для программ 1,2,3,4,5,6,7,8 и 11 можно выбрать один из трех размеров хлеба, а именно: 750 гр, 1000 гр или 1250 гр. Выбранный размер хлеба отображается на жидкокристаллическом дисплее вместе с соответствующим временем выпечки.

Д) Цвет корки. Для программ 1,2,3,4,5,6,8 и 11 можно выбрать один из трех цветов корки, а именно: светлый, средний или темный. Выбранный цвет корки отображается на жидкокристаллическом дисплее. Кроме того, эту кнопку можно использовать для ускорения процесса выпечки по программам 1 и 2, используя режим «В УСКОРЕННОМ РЕЖИМЕ». При выборе режима «В УСКОРЕННОМ РЕЖИМЕ» время выпечки уменьшается на 1 час, за счет сокращения времени процесса подъема теста.

В данной модели предусмотрена возможность отключения звуковых сигналов. Для того чтобы отключить звуковые сигналы, нажмите и удерживайте кнопку «цвет корочки» в течение нескольких секунд.

Примечание: Вы можете отключить звуковые сигналы только после запуска работы любой из программ хлебопечки.

Е) Таймер отложенного старта. Таймер используется для задержки запуска выбранной программы. Данная функция применима к программам 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 и 15. Нажав на знак, можно увеличить или уменьшить время на 10 минут.

Ф) Старт/Стоп. Кнопка запуска и остановки программы.

Г) Сигнальная лампочка. Данная лампочка загорается красным цветом при включении хлебопечки в электросеть.

Использование прибора

Перед эксплуатацией прибора

Проверьте наличие всех комплектующих: хлебопечка, форма для выпечки хлеба, две лопасти для замешивания теста, мерный стакан, мерная ложка, крюк для съема лопастей и инструкция по эксплуатации с рецептами. Перед первым использованием прибора следует вымыть форму для выпечки хлеба, лопасти для замешивания теста, мерный стакан и мерную ложку в теплой воде с мягким моющим средством без каких либо абразивных средств, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Затем установите лопасти для замешивания теста в форму для выпечки хлеба, после установите форму в прибор. Если вы хотите разобрать прибор, следует повторить данную последовательность в обратном порядке.

Окончательный результат зависит от нескольких факторов. Убедитесь в том, что ингредиенты свежие и комнатной температуры. Для получения оптимального результата предельно важно тщательно отмерить и взвесить все ингредиенты. Всегда придерживайтесь указанной дозировки ингредиентов.

1 ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука: Мука – это основной ингредиент хлеба. Мука, из которой пекут хлеб, должна иметь

высокое содержание клейковины, необходимой для поднятия теста. Всегда смотрите информацию на упаковке, подходит ли данная мука для выпечки хлеба. Вес различных видов муки сильно отличается, поэтому очень важно взвесить точное количество муки при помощи кухонных весов.

Дрожжи: Дрожжи – это основной и необходимый для приготовления хлеба продукт, благодаря дрожжам хлеб получается объемным. Рекомендуем использовать сухие дрожжи (мгновенного действия), т.к. этот сорт дрожжей дольше хранится и позволяет достичь лучших результатов при выпечке хлеба.

Соль: Соль обогащает муку и способствует улучшению процесса подъема клейковины в тесте.

Сливочное/растительное масло: Сливочное/растительное масло улучшает вкусовые качества хлеба и делает его более мягким. Данный ингредиент должен быть комнатной температуры.

Сахар: Сахар является питанием для дрожжей и, соответственно, играет важную роль при подъеме теста. Можно использовать рафинированный или коричневый сахар, а также мед или сироп. Сахар смягчает вкус хлеба, увеличивает его питательную ценность и продляет время его хранения.

Вода: Температура воды должна быть комнатной температуры: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре дрожжи могут потерять свою активность. Более теплая вода рекомендуется

только в случае, если выбрана программа «Быстрая выпечка».

Молоко: Молоко и различные молочные продукты улучшают вкусовые качества хлеба и ее питательную ценность, а также способствуют образованию румяной корочки. Количество молока следует вычитать из количества воды, указанного в рецепте.

СОВЕТ: Не используйте свежее молоко или различные молочные продукты, если применяется программа «таймер отсрочки начала процесса» т.к. молочные продукты могут прокиснуть.

Прочие ингредиенты: по некоторым рецептам следует добавлять сухие ингредиенты, такие как изюм, орехи, семечки подсолнечника, сухофрукты и т.п. Перед тем как добавить сухие ингредиенты, сначала следует их помыть в воде, а затем высушить. Всегда используйте свежие ингредиенты.

СОВЕТ: Для того, чтобы улучшить вкус хлеба, добавьте такие ингредиенты как яйца, проростки пшеницы, пряности.

Готовая сухая смесь для выпечки хлеба (в составе дрожжи): Готовую сухую смесь следует выложить в форму для выпечки хлеба и добавить требуемое количество воды. Затем следует установить форму для выпечки в хлебопечку и выбрать в меню программу 1 - Основной т.е базовую программу для выпечки хлеба. Выберите вес хлеба в соответствии с содержанием смеси. В сухих смесях возможно не указано какое количество дрожжей включено в состав сухой смеси, поэтому, если вы новичок в домашней выпечке хлеба, рекомендуем вам начать с простого рецепта и полностью освоить его.

Готовая сухая смесь для выпечки хлеба (без дрожжей): В форму для выпечки хлеба сначала положите дрожжи, затем сухую смесь для выпечки хлеба, а затем налейте требуемое количество воды. Выберите программу в соответствии с содержанием смеси и сортом муки.

2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

- Убедитесь, в том, что все жидкие ингредиенты комнатной температуры (более теплая вода рекомендуется только в случае, если выбрана программа «Быстрая выпечка»).
- Используйте только сухие дрожжи, так как свежие дрожжи не всегда позволяют достичь желаемого результата.
- Если вы хотите использовать ржаную муку, то имейте в виду, что содержание белков в ржаной муке недостаточно для формирования клейковины, поэтому хлеб из ржаной муки менее объемный. Ржаную муку следует разбавить с пшеничной белой мукой, в пропорциях 30% пшеничной белой муки и 70% ржаной муки.

3 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ДОЗИРОВКЕ

- Чтобы выпечка удалась, рекомендуется взвесить муку, масло и прочие ингредиенты при помощи кухонных весов. В каждом рецепте приводится дозировка ингредиентов. Если у Вас нет кухонных весов, используйте мерный стаканчик и мерную ложку (при отмеривании ингредиентов не следует зачерпывать «с горкой», уровень ингредиентов должен быть

ровным «без горки», т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта, следует всегда снимать излишек сверху мерного стакана или мерной ложки.)

- никогда не добавляйте слишком большое количество ингредиентов:

*Для легких и обычных сортов хлеба: 500 гр сухих ингредиентов + приблизительно 300 мл жидкости.

*Для тяжелых сортов хлеба: 660 гр сухих ингредиентов + приблизительно 440 мл жидкости.

4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: в форму для выпечки сначала налейте воду, а затем следует засыпать муку так, чтобы мука полностью покрывала воду. При добавлении соли и дрожжей следует сделать два небольших углубления поверх муки в разных углах формы, так как дрожжи не должны соприкасаться с солью. Итак, в одно углубление насыпьте соли, а в другое углубление - дрожжи, затем заровняйте углубления. Также можете добавить сливочного масла и прочие ингредиенты (семечки и т.п.). в разные углы формы. Не забудьте добавить сахар, так как он значительно способствует подъему теста.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь в том, что вы не разлили и не рассыпали ингредиенты.

ВНИМАНИЕ: Во избежание повреждений нагревательных элементов, поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора, все детали и внешнюю часть формы для выпечки хлеба, перед тем как подключить прибор, проверьте не соприкасаются ли нагревательные

элементы с ингредиентами .

ВНИМАНИЕ: Во время загрузки ингредиентов, строго придерживайтесь пропорции, данных в рецепте.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Извлеките форму для выпечки хлеба из прибора.

Зафиксируйте лопасти для замешивания теста на оси для лопастей.

Положите ингредиенты в форму для выпечки как описано в пункте 4 «Последовательность добавления ингредиентов». Перед тем, как установить форму для выпечки в прибор, следует проверить внешнюю часть формы для выпечки, в чистом ли она состоянии.

Установите форму для выпечки в корпус прибора, проверьте плотно ли закреплена форма для выпечки. Перед тем как подключить прибор, проверьте, не соприкасаются ли нагревательные элементы с ингредиентами.

Закройте крышку прибора. Подключите прибор к сети питания. После подключения устройства к сети питания, раздастся звуковой сигнал, загорится красная контрольная лампочка и включится светодиодный индикатор ЖК дисплея.

Теперь следует выбрать программу!

6. ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Перед тем как установить программу, Вы должны решить, будете ли Вы использовать большую форму для выпечки или две маленькие формы. **Примечание:** вы не можете печь одновременно пирог и хлеб, вы можете испечь два хлеба, приготовленные из одного рецепта, или испечь два разных вида хлеба, которые можно испечь **по одной** программе. **Примечание:** если вы решили печь хлеб в двух маленьких формах, то **ВСЕГДА** устанавливайте две маленькие формочки вместе в прибор, для правильного распределения температур внутри прибора во время процесса выпечки. Максимальный выход хлеба по весу 600гр. – из каждой формочки.

Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

«Выбор настроек»

а. Программа: Нажмите и выберите кнопку «МЕНЮ» выберите одну из 15 программ.

а. Вес хлеба: Для выбора веса (750 гр – 1000 гр – 1250 гр) используйте кнопку «РАЗМЕР БУХАНКИ ». В верхней части жидкокристаллического дисплея есть знак, указывающий какой вес был выбран. Применяется к программам 1,2,3,4,5,6,8 и 11.

б. Цвет корки: Нажмите на кнопку «Цвет корочки», чтобы выбрать цвет корки (светлый), (средний), (темный) и, возможно, (в ускоренном режиме)). На выбор указывает знак «линия» в нижней части жидкокристаллического дисплея. Применяется к программам 1,2,3,4,5,6,8 и 11

с. Таймер (таймер отложенного старта): Если требуется приостановить запуск программы, т.е., запустить процесс через несколько часов, то следует нажать на кнопки «стрелка». Максимально возможное время для установки – 15 часов. Применяется к программам 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 и 15. Последовательно нажимая на кнопку, установите фактическое время, т.е. время, когда хлеб должен быть готов и время выпекания по выбранной программе. например: сейчас 20:30 мин, а хлеб должен быть готов в 6:00 утра т.е.(через 9 ч. 30 мин.). Выбрана программа №3 (вес хлеба 1250 гр), потребуется для выпечки время 3 ч. 48 мин. Между 20:30 минут и 6:00 утра – 9 ч. 30 мин. Отнимите 3 ч. 48 мин. от 9 ч. 30 мин., получится 5 ч. 18 мин. Установите таймер на 5 ч. 20 мин. при помощи знака «стрелка».

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте такие ингредиенты, как молоко, яйца, сыр и т.д., в программе **Таймер (таймер отложенного старта)**, поскольку данные продукты могут испортиться или прокиснуть.

d. Домашняя программа. На данном режиме вы можете установить свои собственные настройки температуры на подъемах теста и выпекании и времени на каждом этапе работы хлебопечки. При выборе режима 15 (Домашняя программа) необходимо удерживать кнопку “Старт/стоп” в течение 2-х сек., затем каждый этап согласно таблице последовательно выбирается нажатием кнопки “МЕНЮ” после задания времени и температуры предыдущего этапа. Выход из настроек программы осуществляется удержанием кнопки “Старт/Стоп” в течение 2-х сек.

Используйте таблицу ниже:

	Этап	запрограммированное время	единица измерения	диапазон выбора	шаг выбора
1	Предварительный нагрев	0	мин	0-60	1
2	Замес 1	10		0-30	
3	Выдержка	5		0-40	
4	Замес 2	30		0-30	
5	Подъем 1	30		0-120	
6	Обминка- выход газов	10	сек	0-59	
7	Подъем 2	30	мин	0-180	
8	Обминка- выход газов	10	сек	0-59	
9	Подъем 3	50	мин	0-180	
10	Выпекание	60		0-90	
11	Подогрев	60		0-60	
12	Выбор температуры на подъеме 1	35	градус	15-50	5
13	Выбор температуры на подъеме 2	40			
14	Выбор температуры на подъеме 3	40			
15	Выбор температуры на подъеме	130		70-150	

Обзор программ, времени и опций.

программа	корочка	размер буханки	таймер	прогрев	замес 1	пауза	замес 2	подъем 1	обминка	подъем 2	обминка	подъем 3	выпекание	подогрев	общее время	диспенсер	
1 Основной	светлая	750g	15:00										53'	60min	3:23	3:01	
		1000g	15:00										56'	60min	3:26	3:04	
		1250g	15:00										60'	60min	3:30	3:08	
	средняя	750g	15:00											53'	60min	3:23	3:01
		1000g	15:00	5'	5'	20'	34'	10''	26'	10''	60'	56'	60min	3:26	3:04		
		1250g	15:00										60'	60min	3:30	3:08	
	темная	750g	15:00											53'	60min	3:23	3:01
		1000g	15:00											56'	60min	3:26	3:04
		1250g	15:00											60'	60min	3:30	3:08
	в ускоренном режиме	750g	15:00											53'	60min	2:27	2:05
		1000g	15:00	5'	5'	20'	15'	10''	9'	8''	40'	56'	60min	2:30	2:08		
		1250g	15:00											60'	60min	2:34	2:12
2 французский	светлая	750g	15:00										56'	60min	3:36	3:14	
		1000g	15:00										60'	60min	3:40	3:18	
		1250g	15:00										65'	60min	3:45	3:23	
	средняя	750g	15:00											56'	60min	3:36	3:14
		1000g	15:00	5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	60'	60min	3:40	3:18		
		1250g	15:00											65'	60min	3:45	3:23
	темная	750g	15:00											56'	60min	3:36	3:14
		1000g	15:00											60'	60min	3:40	3:18
		1250g	15:00											65'	60min	3:45	3:23
	в ускоренном режиме	750g	15:00											56'	60min	2:29	2:14
		1000g	15:00	5'	3'	15'	15'	10''	16'	8''	39'	60'	60min	2:33	2:18		
		1250g	15:00											65'	60min	2:38	2:23
Цельнозерновой	светлая	750g	15:00										53'	60min	3:24	3:02	
		1000g	15:00										56'	60min	3:27	3:05	
		1250g	15:00										60'	60min	3:31	3:09	
	средняя	750g	15:00											53'	60min	3:24	3:02
		1000g	15:00	5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	60min	3:27	3:05		
		1250g	15:00											60'	60min	3:31	3:09
	темная	750g	15:00											53'	60min	3:24	3:02
		1000g	15:00											56'	60min	3:27	3:05
		1250g	15:00											60'	60min	3:31	3:09
	в ускоренном режиме	750g	15:00											53'	60min	2:38	2:16
		1000g	15:00	5'	5'	5'	15'	24'	10''	11'	10''	40'	56'	60min	2:41	2:19	
		1250g	15:00											60'	60min	2:45	2:23

4 Сладкий хлеб	светлая	750g	15:00	5'	5'	20'	30'	10''	26'	10''	55'	52'	60min	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60min	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60min	3:19	2:57	
	средняя	750g	15:00									52'	60min	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60min	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60min	3:19	2:57	
	темная	750g	15:00									52'	60min	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60min	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60min	3:19	2:57	
5 Без глютена	светлая	750g	15:00	5'	5'	20'					60'	63'	60min	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60min	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60min	2:38	2:16	
	средняя	750g	15:00									63'	60min	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60min	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60min	2:38	2:16	
	темная	750g	15:00									63'	60min	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60min	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60min	2:38	2:16	
6 Ржаной хлеб	светлая	750g	15:00	30'	5'	5'	15'	44'	10''	20'	10''	55'	53'	60min	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60min	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60min	3:54	3:07
	средняя	750g	15:00										53'	60min	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60min	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60min	3:54	3:07
	темная	750g	15:00										53'	60min	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60min	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60min	3:54	3:07
7 Быстрая выпечка	N/A	1250g	15:00								10''	15'	48'	60min	1:20	1:11
8 Итальянская выпечка	светлая	750g	15:00	5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	52'	60min	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60min	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60min	3:38	3:16	
	средняя	750g	15:00									52'	60min	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60min	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60min	3:38	3:16	
	темная	750g	15:00									52'	60min	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60min	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60min	3:38	3:16	

9 Тесто	N/A	N/A	15:00		5'	5'	20'					60'		N/A	1:30	1:08
10 Паста	N/A	N/A	N/A		3'		11'							N/A	0:14	N/A
11 Молочный хлеб	светлая	750g	15:00	30'	5'	5'	20'	30'	10''	26'	10''	55'	53'	60min	3:44	2:52
		1000g	15:00										56'	60min	3:47	2:55
		1250g	15:00										60'	60min	3:51	2:59
	средняя	750g	15:00										53'	60min	3:44	2:52
		1000g	15:00										56'	60min	3:47	2:55
		1250g	15:00										60'	60min	3:51	2:59
	темная	750g	15:00										53'	60min	3:44	2:52
		1000g	15:00										56'	60min	3:47	2:55
		1250g	15:00										60'	60min	3:51	2:59
12 Джем	N/A	N/A	N/A		5'	10'						50'	N/A	1:05	N/A	
13 Выпекание	N/A	N/A	N/A									60'	N/A	1:00	N/A	
14 Молочная каша	N/A	750g	N/A	Возможен выбор времени приготовления от 20 - 1 ч 30 мин.								40'	N/A	0:20-1:30	N/A	
		1000g										50'	N/A			
		1250g										60'	60min			
15 Домашняя программа	Предустановленное время - 3:35. Необходимое время устанавливается вручную.															

7. ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс выпечки. Таймер начнет отсчет времени.

- Добавление дополнительных ингредиентов: для программ 1,2,3,4,6 и 8 через +/-20 мин. Прозвучит сигнал предупреждения о загрузке ингредиентов, ингредиенты следует добавить через дозатор.

ВНИМАНИЕ: если вы решили добавить ингредиенты в процессе эксплуатации прибора, запрещается отключать прибор, не нажимайте кнопку СТОП, так как остановится процесс выпечки.

- В случае сбоя подачи электроэнергии в памяти прибора в течении 15 мин. сохраняется фаза программы, на которой произошел сбой в процессе выпечки при программе Таймер «таймер отложенного старта». В случае сбоя подачи электроэнергии после первой фазы замешивания, процесс выпечки остановится полностью, поскольку достижение хорошего результата в данном случае невозможно.

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА не накрывайте хлебопечь полотенцем или другими материалами, не блокируйте вентиляционные отверстия, так как жар и пар должны выходить свободно. В случае, если вентиляционные отверстия перекрыты, прибор может задымиться, так как при подъеме теста форма ее увеличивается и может коснуться нагревательного элемента. В случае воспламенения оставьте крышку закрытой, немедленно нажмите кнопку СТОП и отсоедините прибор от электросети. НИКОГДА не тушите тлеющее тесто водой.

8. ОКОНЧАНИЕ ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ

По окончании процесса выпечки раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится 0:00. Почти во всех программах предусмотрена опция «поддержание тепла», данная опция автоматически включается после окончания процесса выпечки и длится около часа. По окончании процесса выпечки **НИКОГДА** не оставляйте в приборе испеченный хлеб дольше чем на 1 час., поскольку хрустящие свойства корки хлеба могут ухудшиться. Через

час после окончания процесса выпечки каждые 5 минут будет раздаваться звуковой сигнал. Для извлечения из устройства хлеба, джема или теста сначала нажмите кнопку СТОП, отключите прибор от электросети, откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечи. Затем извлеките из формы содержимое. Если вы пекли хлеб, положите его на решетку, чтобы он остыл.

СОВЕТ: При необходимости используйте деревянную лопатку, чтобы отделить края хлеба от стенок формы. Затем переверните форму и слегка прихлопните по дну формы, чтобы извлечь хлеб.

Извлеките лопасти для замешивания теста при помощи крючка. Если вы не смогли извлечь лопасти, попробуйте удалить их только после полного остывания хлеба. Если лопасти для замешивания теста застряли в форме для выпечки, то следует замочить форму в теплой воде и затем открутить их.

ВНИМАНИЕ: Можно запустить новую программу сразу же после окончания предыдущей. Однако существует вероятность, что на жидкокристаллическом дисплее после нажатия кнопки СТАРТ отобразятся знаки E01 или E00. Это обозначает, что температура устройства еще слишком высока (+55°C). В данном случае **НЕМЕДЛЕННО** нажмите кнопку СТОП,

отключите прибор от электросети, откройте крышку, извлеките форму для выпечки, заполненную ингредиентами и дайте прибору остыть.

Описание программ

15 ПРОГРАММ:

1. **Основной** = Базовая программа для выпечки хлеба.
2. **Французский хлеб** = Программа для выпечки хлеба из пшеничной, богатой белками муки в французском стиле и дрожжевого белого хлеба с хрустящей коркой.
3. **Цельнозерновой хлеб** = Программа для выпечки хлеба с высоким содержанием цельнозерновой муки. Данная программа устанавливает время отсрочки запуска выпечки, т.к. требуется более длительное время для процесса набухания измельченных зерен, злаков либо семян. Зерновой хлеб обычно получается менее объемным и более плотным.
4. **Сладкий хлеб** = Программа для выпечки сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара, изюма, шоколада и т.п.
5. **Без глютена** = Специальная программа для выпечки хлеба из муки с низким содержанием клейковины. Выпекание хлеба без глютена значительно отличается от выпекания обычных сортов. Если вы печете данный хлеб по причинам, связанным со здоровьем, проконсультируйтесь с врачом и четко следуйте инструкциям. Для данной программы мы

рекомендуем использовать готовую мучную смесь «БЕЗ ГЛЮТЕНА». Бывают смеси с низким содержанием клейковины и смеси без содержания клейковины. Проконсультируйтесь у лечащего врача, какая из них больше вам подходит. Хлеб должен храниться в сухом и прохладном месте. Безглютеновый хлеб следует съесть в течение 2 (двух) дней. Если хлеб необходимо хранить в течение более длительного времени, его можно заморозить в морозильной камере. Мы не несем ответственности за вред в результате использования ингредиентов, в отношении которых не было получено разрешение от врача, а также за вред в результате несоблюдения инструкции, рецептуры, срока хранения и т.д.

6. Ржаной = Программа для выпечки хлеба с высоким содержанием ржи. Данная программа устанавливает время отсрочки запуска, т.к. требуется более длительное время для процесса набухания измельченных зерен ржи. Ржаной хлеб обычно получается менее объемным и более плотным.

7. Быстрая выпечка = Ускоренная программа выпечки. Данная программа сокращает время выпечки на 1 час 20 мин., за счет сокращения времени процесса выдержки и подъема теста. Хлеб такого сорта обычно получается менее объемным и более плотным.

8. Итальянская выпечка = Программа для приготовления легкого хлеба в итальянском стиле, преимущественно с оливковым маслом и пряностями (такими как орегано, тимьян).

9. Тесто = Программа для приготовления дрожжевого теста и теста для коржей и пиццы. Программа предусматривает замес теста, затем отстаивание теста для его подъема, без запекания. После процесса замешивания из этого теста можно выпекать мучные изделия

в обычной печи.

10. Паста = Программа для приготовления теста без подъема и выпечки для макаронных изделий, вафель, печенья, пирогов и т.п. Тесто только замешивается.

11. Молочный хлеб = Программа для выпекания хлеба с молоком или молочными продуктами.

12. Джем = Программа для обработки свежих фруктов и приготовления таких продуктов как яблочный мусс, джем и т.п. Указанные количества превышать нельзя, поскольку джем должен кипеть в пекарной камере до состояния готовности.

13. Выпечка = Программа только для выпекания. Кроме того, ее можно использовать для доведения до состояния готовности недостаточно пропеченного хлеба или для выпекания из сырого теста. Данную программу можно последовательно использовать несколько раз подряд.

14. Молочная каша = Программа позволяет готовить вашу любимую молочную кашу из любого сорта крупы. В данной хлебопечке добавлена возможность приготовления от 2 до 6 мерных стаканов продукта на режиме Молочная каша. При выборе режима 14 (Молочная каша) переключением с помощью кнопки «Размер буханки» можно выбрать объем приготавливаемой каши (по объему используемой воды). Значению размера буханки 750 г соответствуют 2 мерных стакана воды, 1000 г – 4 стакана, 1250 г – 6 стаканов воды. Время приготовления по умолчанию для данных режимов установлено 40 минут для 2 стаканов, 50 минут для 4 стаканов и 60 минут для 6 стаканов.

При этом рабочая температура приготовления составляет от 90 до 100 градусов.

Для различных вариантов используемых ингредиентов возможна регулировка времени приготовления от 20 минут до 1 часа 30 минут на всех 3 режимах.

15. Домашняя программа – программа для ваших собственных рецептов.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ПРИБОРА

- Отсоединить прибор от электросети и дайте ему остыть перед процедурой очистки.
- Протрите прибор изнутри и снаружи влажной тканью и вытрите насухо. НИКОГДА не погружайте прибор в воду или какую-либо другую жидкость.
- Лопасты для замешивания и форму для выпечки можно мыть теплой водой с добавлением моющего средства. НЕ используйте абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Форму для выпечки, лопасти для замешивания теста, мерную ложку и мерный стакан можно мыть в посудомоечной машине.
- НИКОГДА не используйте металлические щетки, агрессивные чистящие средства и такие жидкости как спирт, бензин, ацетон и т.п. для чистки прибора и его деталей.
- Перед тем как снова подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что прибор полностью сухой.
- Храните устройство в чистом, сухом и недоступном для детей месте. Не размещайте поверх устройства тяжелые предметы.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина => решение
Хлеб не поднимается	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы использовали не соответствующий вид дрожжей. Рекомендуем использовать сухие дрожжи (мгновенного действия), т.к. нет необходимости в приготовлении закваски. • Возможно, количество используемых дрожжей недостаточно или используемые дрожжи слишком старые. <p>Проверьте срок годности дрожжей (хранить дрожжи следует в холодильнике). Настоятельно рекомендуется использовать мерную ложку, чтобы отмерить точную меру дрожжей.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Возможно, когда вы добавляли ингредиенты, Вы не учли того, что дрожжи не должны соприкасаться с солью. <p>Соблюдайте последовательность добавления ингредиентов. В данной последовательности загрузки возможно, вы не учли, что сначала следовало загрузить жидкие ингредиенты.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Неправильные пропорции ингредиентов. Возможно, вы положили слишком много соли или слишком мало сахара.
Верхняя часть хлеба не ровная	<p>Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</p> <p>Проверьте, возможно ингредиенты, которые вы загрузили содержат в своем составе соль и / или сахар.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мука плохого качества, возможно качество клейковины в вашей муке неподходящее, или вы не используете хлебопекарную муку. (Качество клейковины может меняться в зависимости от температуры, влажности, условий хранения муки, и времени сбора урожая) <p>Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тесто слишком твердое, потому что использовано недостаточно жидкости. <p>Мука из твердых сортов с высоким содержанием протеина впитывает больше воды, чем другие виды муки; попробуйте добавить 10-20 мл воды.</p>

<p>В хлебе много пустот</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы положили слишком много дрожжей. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • Возможно, вы добавили слишком много жидкости или жидкость слишком теплая. Некоторые виды муки впитывают больше воды; попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше.
<p>Хлеб опадает после подъема</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Мука не очень высокого качества. Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки. • Избыток жидкости. Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше. • Использовано слишком мало соли. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • В процессе выпекания крышка была открыта долгое время. Не допускайте, чтобы в процессе выпекания крышка была открыта слишком долго. • Большая влажность в помещении. Помещение следует проветрить.
<p>Хлеб слишком объемный</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы добавили слишком много воды/дрожжей. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. Проверьте, возможно ингредиенты, которые вы загрузили содержат в своем составе жидкость. • Вода слишком теплая. Убедитесь, что вода не слишком теплая. • Возможно, вы положили мало муки. Рекомендуем взвесить муку, используя весы. • Возможно, вы положили слишком мало соли. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.
<p>Почему хлеб такой легкий и вязкий?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы положили недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Проверьте срок годности дрожжей (дрожжи следует хранить в холодильнике). Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Выньте хлеб / тесто из формы для выпечки хлеба и снова начните печь, используя свежие ингредиенты.

Хлеб слишком сухой и слишком твердый	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы добавили слишком мало жидкости. Некоторые виды муки впитывают больше воды: попробуйте использовать на 10-20 мл воды больше. • Возможно, вы положили недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Используйте поставляемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей (храните их в холодильнике).
Хлеб слишком темный	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы добавили слишком много сахара. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • Неверно выбран цвет корки. Перед выпечкой правильно выберите цвет корки.
Хлеб недостаточно пропечен, влажный внутри	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы добавили слишком много дополнительных ингредиентов, таких как орехи, масло, сухофрукты, сироп и т.д. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. • Возможно, вы добавили непросушенный, слишком влажный изюм. Убедитесь, что сухофрукты, которые вы добавили хорошо высушены.
Внешний вид хлеба мучнистый, нижняя часть хлеба и бока покрыты мукой.	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы добавили слишком много муки или недостаточно жидкости. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать весы или мерный стакан.
Почему ингредиенты не смешиваются достаточно хорошо?	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно закреплены лопасти. Установите лопасти для замешивания теста перед тем как загрузить ингредиенты. • Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Можно продолжать процесс выпечки, но, если замешивание уже началось, результаты могут оказаться неудовлетворительными.
Хлеб не поднимается	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы выбрали программу ТЕСТО. Программа ТЕСТО не включает программу выпечки. • Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Если тесто уже поднялось, можно попробовать его испечь. • Возможно, вы забыли установить лопасти для замешивания теста. Устанавливайте лопасти для замешивания теста.

Хлеб опал по бокам и влажный снизу	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, вы оставили хлеб в форме после завершения процесса выпечки на длительное время. Извлекайте хлеб из устройства сразу же по окончании процесса выпечки.
Дребезжат лопасти для замешивания теста	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что лопасти для замешивания теста установлены в форму для выпечки надлежащим образом.
В процессе выпечки ощущается запах горелого. Из отверстия для пара идет дым.	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, на нагревательный элемент просыпаны ингредиенты. В процессе замешивания небольшое количество муки, изюма и т.д. могло попасть в пекарную камеру. Извлеките данные ингредиенты сразу же после остывания устройства.
Лопасты для замешивания теста застряли в хлебе при попытке извлечь хлеб из хлебопекарной формы	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто слишком жесткое. Дайте хлебу полностью остыть перед тем, как извлечь из него лопасти для замешивания теста. Некоторые виды муки впитывают больше воды; попробуйте в следующий раз использовать на 10-20 мл воды больше. • Под лопастями для замешивания теста накапливается слой. Очищайте лопатку для замешивания после каждого использования.
Корка сморщенная и становится мягкой после остывания хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> • Пар, скопившийся в хлебе, после выпечки достигает корки и размягчает ее. Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше, чтобы снизить количество пара.
Как добиться, чтобы корка была хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"> • Чтобы добиться хрустящей корки, можно использовать программу «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» или выбрать ТЕМНЫЙ цвет корочки.
Не получается отрезать ровные куски	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб еще слишком теплый. Перед разрезанием хлеба, дайте ему полностью остыть на решетке.

Технические характеристики

Питание: 220 - 240 Вт, 50 Гц

Потребляемая мощность: 890 Вт

Емкость формы: max 1250 гр

Емкость диспенсера: max 100 гр

Таймер: 15 час

Размеры (В*Ш*Г)см: 43,3*25,8*30,4 см

Вес: 12,66 кг

Аксессуары: мерная ложка, мерный стакан, дополнительные формочки для выпечки по 500 гр - 2 шт, термостойкие прихватки- 2 шт, крючок для извлечения лопасти

Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AE51.B.00096 серия RU № 0025620.

Срок действия с 11.02.2013 по 07.02.2014.

Выдан: орган по сертификации продукции ООО «ПРОФИ-СЕРТИФИКАТ»,
105064, Москва, Малый Казенный пер., д. 5, стр. 5



Расчетный срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год со дня покупки

Производитель: Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн" State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA 1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, г. Уилмингтон, штат Делавэр, 19801, США

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Хлебопечка бытовая электрическая

Модель: PBM 1501D

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия.

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «Textron Corporation LLC», в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у неуполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов внутрь изделия;

- Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;
5. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом гарантийного талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
 6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий POLARIS обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу POLARIS.

**Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: www.polar.ru*

Внимание:

По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы поможете сохранить окружающую среду.

рецепты для Вашей хлебопечки



polaris
БУДЬ СОБОЙ! остальное - дело техники

www.polar.ru

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.