

ВАФЕЛЬНИЦА **ARESA**®



**Модель
W-604**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
+ рецепты печенья**

Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп
магазина, подпись и дата продажи.



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации вафельницы. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

При покупке вафельницы соблюдайте следующие правила:

- Проверьте комплектность товара.
- Убедитесь в отсутствии механических повреждений на изделиях, входящих в комплект поставки.
- Сохраняйте товарный (кассовый) чек и гарантийный талон на изделие до конца гарантийного срока эксплуатации.

Данная вафельница изготовлена в соответствии с современными технологиями. Она обладает изящным дизайном, является удобной и безопасной в использовании.

Важно! Вафельницу, приобретенную в холодное время, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

Технические характеристики

Параметры	Значение
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная частота тока, Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, Вт	700

Срок службы – 3 года

Гарантийный срок – 12 месяцев

Меры предосторожности при эксплуатации

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети. Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления. Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, НЕ

ПРИТРАГИВАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать прибор из воды. Для проверки или ремонта прибора следует обращаться в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
- Не используйте прибор вблизи источников тепла, газовых плит и обогревателей, а также не ставьте его на горячие поверхности.
- Не пользуйтесь устройством в ванных комнатах и около воды. Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений. Запрещается использование устройства в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы не пользуетесь им.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором. **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Нельзя использовать устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его вокруг корпуса устройства. Периодически проверяйте целостность электрического шнура и сетевой вилки.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Никогда не извлекайте продукты из вафельницы острыми предметами, это может повредить антипригарное покрытие поверхности.
- Будьте осторожны: во время работы металлические части прибора сильно нагреваются, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Не допускайте соприкосновения с нагревательным элементом прибора.

- Во избежание возгорания ни в коем случае ничем не накрывайте вафельницу во время работы.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм.
- Продукт может гореть, поэтому вафельницу не следует использовать вблизи или под воспламеняющимися материалами, например занавесками.

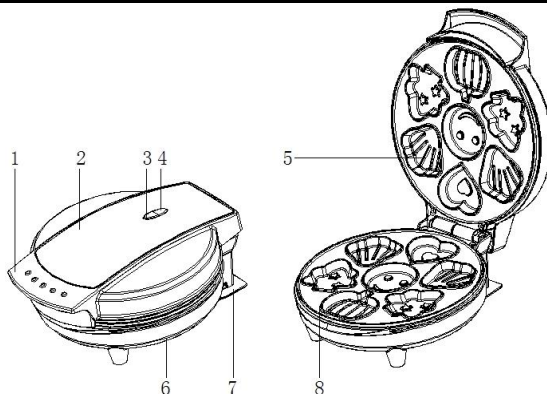
Внимание! Вынимайте продукты сразу после приготовления. Слишком продолжительное нахождение продуктов в вафельнице во включенном положении, может привести к их возгоранию.

Комплектность

Наименование	Количество, шт
Вафельница (печеньица)	1
Гарантийный талон	1
Руководство по эксплуатации	1
Упаковочная коробка	1

Обозначение составных частей

1. Ручка
2. Верхняя часть корпуса
3. Индикатор питания
4. Индикатор нагрева (готовности)
5. Верхняя пластина
6. Нижняя часть корпуса
7. Подставка
8. Нижняя пластина



Эксплуатация

Перед первоначальным включением вафельницу следует протереть влажной тканью. При первоначальном включении новый нагревательный элемент может испускать специфический запах и небольшое количество дыма. Это не является признаком неисправности.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ. Перед первым использованием протрите поверхности пластин влажной, а затем сухой тканью или бумажным полотенцем. Смажьте пластины сливочным маслом, маргарином или кулинарным жиром.

Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Загорятся индикаторные лампочки.

Как только прибор нагреется до необходимой температуры, зеленый световой индикатор погаснет. Откройте прибор и налейте требуемое количество заранее приготовленного теста на нижнюю форму (чтобы лить непосредственно в формы - используйте кувшин, см. рисунок, или ложку). Закройте прибор за верхнюю ручку и сожмите формы. Наливайте небольшое количество теста, чтобы оно не выливалось за края. Выпекайте печенье примерно 3-5 минут, в зависимости от выбранного температурного режима и желаемой степени поджарки. Откройте прибор и извлеките готовое печенье с использованием пластмассовой или деревянной лопатки. Не пользуйтесь для этого металлическими приборами (ножом, вилкой и пр.), чтобы не повредить поверхность нагревательных элементов. При необходимости продолжить выпечку печенья, сразу залейте очередную порцию теста и повторите вышеописанную процедуру.



ВНИМАНИЕ! При выполнении описанной выше операции между пластин будет выходить горячий пар; будьте осторожны и избегайте контакта пальцев с паром или горячими металлическими поверхностями.

ПРИМЕЧАНИЕ. В процессе приготовления индикатор питания будет включаться и выключаться в зависимости от работы термореле, которое регулирует температуру вафельницы.

После завершения приготовления извлеките вилку сетевого шнура из розетки и дайте прибору остыть, оставив его открытым.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ!

- Во избежание получения ожогов остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм.

- Во время работы индикатор нагрева (4) будет периодически загораться и гаснуть, сигнализируя о том, поддерживается ли заданная температура рабочих форм (5,8).

- Примерно через 1-2 минуты проверьте готовность печенья, приподняв верхнюю форму, держась за ручку (1). Если печенье не готово, закройте вафельницу и подождите некоторое время. Время приготовления печенья может меняться в зависимости от используемых ингредиентов.

- После того, как тесто приобретет золотистый цвет, аккуратно извлеките готовое печенье, используя пластиковую или деревянную лопаточку.

- Не используйте острые или металлические предметы (ножи, металлические лопаточки и т.п.), чтобы вынуть печенье из формы, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия форм.

Чистка и хранение

После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока вафельница остынет.

Удалите остатки теста, протрите внутренние поверхности и края пластин салфеткой, бумажным полотенцем или мягкой тканью.

В случае если сложно удалить остатки какой-то начинки, нанесите на пластины немного кулинарного жира, оставьте его на 5 минут и, после того как остатки начинки размякли, удалите их. Протрите наружные поверхности, слегка увлажненной тканью, убедившись, что в отверстия для охлаждения не попала влага, масло или начинка.

Для очистки внутренних или наружных поверхностей не используйте кухонные губки с абразивной поверхностью и металлические мочалки, поскольку это приведет к повреждению покрытий.

Храните вафельницу в вертикальном или горизонтальном положении.

Условия гарантийного обслуживания

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и прудуто, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

Гарантия не распространяется

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары (фильтры, ножи, сетки, мешки, насадки, щетки, и т.п.).

4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Бестар Индастриал Кампани Лимитед (301, Сингуанг Род, Гуагхай Вэй Таун, Цышы, провинция Чжецянг, КНР)

Импортер в Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Ленинская, д.27-29 (почтовый адрес: 212030, г.Могилев, ул. Тимирязевская, 38)

Дата изготовления: апрель 2014

Товар сертифицирован: № ТС RU C-CN.АИ30.В.00101, Серия RU № 0026943, срок действия с 24.12.2012г. по 23.12.2015г. "ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ" ООО "ИВАНОВСКИЙ ФОНД СЕРТИФИКАЦИИ", 153032, г. Иваново, ул. Станкостроителей, дом 1.



По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ОДО «Белоптторг», 212030, Беларусь, г.Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: (+375)-222-26-43-23

Список сервисных центров может изменяться. Если контактная информация по Вашему населенному пункту из данного списка не соответствует действительности, пожалуйста, получите обновленную информацию в Головном сервисном центре по телефону (0222) 26-43-23 или на сайте www.aresa-techno.ru

Список сервисных центров в Республике Беларусь

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Барановичи	И.П. Рацкевич В.Э.	ул. Кирова, 56А	(0163) 47-07-04
Бобруйск	Рембыттехника	ул. Чонгарская, 44	(0225) 52-22-25
Браслав	ЧТРУП «Браславсав»	ул. Пионерская, 14/1	(02153) 3-17-09
Брест	ОДО «Золак»	ул. Орловская, 10 (Дом быта)	(0162) 42-63-94, (033) 318-69-39
Витебск	ОДО "Витбытсервис"	ул. Лазо, 107	(0212) 55-30-44, (029) 813-44-55
Гомель	ЧПТУП «Техносити»	ул.Гагарина, 20 ул.Советская, 119	(0232) 74-90-71, (209) 651-90-71, (0232) 57-15-48, (029) 357-15-48
Гродно	ОАО «ГОТТЦ «Гарант»	ул. Ожешко, 42	(0152) 77-04-57, 72-33-99
Гродно	ЧТСУП «Салби-Плюс»	ул. Горького, 72 к.207	(0152) 41-79-99
Жлобин	ЧУП «Империя сервиса»	ул. Речная, 1г	(02334) 5-00-05
Кобрин	ЧПТУП «Радуга-сервис»	ул.Советская, 108	(01642) 2-53-57
Лида	ЧСУП «РемБытТехсервис»	ул. Победы, 37, к.121 (Торгово-сервисный центр)	(01561) 3-25-39
Минск	ОДО «Ресурс-плюс» Сервис-центр «Кнопка»	ул. Жилуновича, 11, ком. 100	(017) 296-22-02
Минск	ИП Храмченко Г.Н.	ул. Бурдейного, 45-216	(017) 258-80-04, (029) 400-69-42
Мозырь	ИП Батуревич В.П.	ул. Калинина, 49-2	(0236) 3-94-64, (033) 652-23-73
Могилев	Сервис-центр ОДО «Белоптторг»	ул. Тимирязевская, 38	(0222) 26-43-23
Молодечно	ОАО «Завод Рембыттехника»	ул. Грамадовская, 47	(0176) 77-09-95
Новогрудок	ЧУП «Перелом»	ул. Мицкевича, д.3, оф.7	(01597) 2-34-05
Новополоцк	ООО «КолибриКлимат»	ул. Блохина, 8	(0214) 53-45-47, (029) 119-45-47, (029) 519-45-47
Пинск	Рембыттехника-Пинск	ул. Завальная, 15	(0165) 32-32-28
Чашники	ИП Непляхович Н.В.	ул. Советская, 24	(02133) 4-25-85, (029) 294 75-91

Список сервисных центров в Российской Федерации

Город	Наименование	Адрес	Телефон
Брянск	«Техник Гарант» ИП Феськов В.В.	ул. Красноармейская, 156а	(4832) 58-03-58
Белгород	ООО «Выбор-Сервис»	пр. Гражданский, 32	(4722) 32-65-92
Воронеж	ООО "ТРАНССЕРВИС-Воронеж"	Ленинский пр-т,160	(473)239-37-55, 239-37-53
Калуга	СЦ «Рембыттехника»	ул. Дзержинского, 58	(920) 617-92-31
Клинцы	СЦ «Электроника»	ул.Ленина, 38	(48336) 4-25-16
Курск	СЦ «Маяк»	ул. Сумская, 37«б» ул. Студенческая, 36«а»	(4712) 35-04-91, (4712) 50-85-90
Липецк	ООО «Кварц»	ул. Коммунистическая, 23	(4742) 73-06-00
Орел	СЦ «МастерЪ»	ул. Латышских Стрелков,1	(4862) 731-731
Пенза	ООО «Орбита-Сервис»	ул.Карпинского, 2	(8412) 42-27-26
Рославль	ИП Сахарчук С.В.	ул.Орджоникидзе, 10 (Дом Быта)	(910) 117-33-93
Рязань	ООО «Сервисный центр»	Куйбышевское шоссе, 21	(4912) 210-734, 251-580 251-732, 975-200
Смоленск	СЦ «Рубин»	ул. 25 Сентября, 50	(4812) 62-29-79 (915) 64-55-633
Смоленск	СЦ «Атлант»	ул. Крупской, 44	(4812) 33-09-44 (910) 113-79-05
Тамбов	ООО ТЦ Атлант-Сервис	ул. Московская, 23а	(4752) 72-63-46, 72-66-56
Тверь	ООО «Юмэкс Сервис»	ул. Хромова, 4	(4822) 559-239, 552-304
Тула	СЦ «Рембыттехника»	ул. Кауля, 16	(4872) 37-30-23, 70-21-13
Ярославль	ООО Техно-торговый центр «Гарант»	ул. Угличская, 7	(4852) 21-12-55, 48-66-75

РЕЦЕПТЫ ПЕЧЕНЬЯ

1. ПЕЧЕНЬЕ «ЛЮБИМОЕ»

3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан муки, 1 стакан крахмала, 250 г маргарина
Яйца взбить с сахарным песком. Добавить муку и крахмал. Перемешать.
Маргарин растопить, остудить и добавить в тесто. Перемешать.

2. ПЕЧЕНЬЕ «ЕЛОЧКА»

*250 гр. майонеза
3 яйца
200 гр. маргарина
1 стакан крахмала
1,5 стакана сахара
1 ч.л. соды погашенная уксусом
3 стакана муки.*

3. ПЕЧЕНЬЕ «СОЛНЫШКО»

*Муки - 3 стакана
сахара - 1 стакан
маргарина - 250 гр
сметаны или майонеза - 200 гр
яйца - 3 штуки
соль - 0,5 чайн. ложки
соды - 0,5 чайн. ложки
уксус столовый - 1 чайн. ложка*
Белок взбить, сахар растереть с желтками. Соду гасить в уксусе.
Маргарин растереть с мукой. Всё тщательно смешать до густой массы.
Выпекать до золотистого цвета.

4. ПЕЧЕНЬЕ «ДЕТЯМ»

*яйца - 2 шт,
масло сливочное - 100 г,
майонез - 100 г,
мука - 2 стакана,
сахар - 1/3 стакана,
крахмал - 1/3 стакана,
сода - 1/3 чайной ложки,
уксус 9% - 1 чайная ложка*
Яйца разбить в миску, добавить сахар и слегка взбить венчиком.
В яичную массу добавить размягченное сливочное масло, затем майонез и перемешать. Соду погасить уксусом, влить в тесто и хорошо перемешать.
Муку соединить с крахмалом и просеять.
Постепенно всыпая муку с крахмалом, замесить однородное, пластичное (не крутое) тесто. Убрать тесто в холодильник на ~40-60 минут.

Перед началом выпечки вафельницу смазать растительным маслом при помощи кондитерской кисточки или ватного тампона.

* Для следующих партий орешков смазывать форму не нужно.

5. ПЕЧЕНЬЕ «ВКУСНОЕ»

масло сливочное - 100 гр, сахар - 1/3 стакана, яйца - 2 шт, майонез - 100 гр, крахмал - 1/3 стакана, мука - 2 стакана сода – щепотка

Взбить яйца с сахаром. Добавить размягченное масло (или маргарин), майонез, крахмал, соду погасить. Замесить тесто, постепенно добавляя муку. Тесто должно быть однородное и пластичное.

6. ПЕЧЕНЬЕ «ДРУЖБА»

250 гр. майонеза, 200 гр. маргарина, 1 ст. сахара, 2 яйца, 1/2 ч.л. соды.

Размешать и понемногу всыпать 2 ст. муки. Положить в формы немного неполные.

7. ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНОЕ»

300 гр. муки, 200 гр. масла, 100 гр. сахара, 1 яйцо, чуть соль.

Взбить масло комнатной температуры до белизны, ввести сахар, взбить, добавить немного ванили, соль, целое яйцо взбить, быстро вмешать в муку с пекарским порошком.

8. ПЕЧЕНЬЕ «СЛИВОЧНОЕ»

Масло сливочное 100 гр. сахар 1/4 стакана, 2 яйца, 100 гр. майонеза, 1/3 стакана картофельного крахмала, 1 ч. ложка соды, 1 стол. ложка уксуса, ванилин по вкусу, мука из расчета мягкого теста около 3-х стаканов.

Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, майонез, крахмал, соду, погашенную в уксусе, ванилин и хорошо размешать. Постепенно подсыпая муку, замесить мягкое тесто.

9. ПЕЧЕНЬЕ «ФИРМЕННОЕ»

250г маргарина, 1\2 ст.сахара, 2 яйца (желтки), 3 ст. муки (надо смотреть по тесту, должно быть крутое), 1\2 ч.л. соды, 2 ст. л. майонеза

Тесто получается пластичное и к рукам не липнет.

10. ПЕЧЕНЬЕ «ВАНИЛЬНОЕ»

3 ст. муки, 2 яйца, 200 г растопленного маргарина, 1/2 ст. сахара, 1/4 ч.л. соды гашеной уксусом, 1/4 ч.л. соли, ванилин.

Яйца взбить с солью и сахаром, добавить жир, взбить, гашеную соду, ванилин. Муку в 3-4 приема, лучше просеять прямо на тесто. Хорошо вымесить. Дать постоять на холоде 20-30 минут. Формировать шарики, по величине примерно 1/3-1/2 луночек, и выпекать.

11. ПЕЧЕНЬЕ «БАБУШКИНО»

Масло сливочное 100 гр., сахар 1/4 стакана, 2 яйца, 100 гр. майонеза, 1/3 стакана картофельного крахмала, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка уксуса.

Мука из расчета мягкого теста. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, майонез, крахмал, соду, погашенную в уксусе, ванилин и хорошо размешать. Постепенно подсыпая муку, замесить мягкое тесто.

12. ПЕЧЕНЬЕ «ДРОЖЖЕВОЕ»

1 стакан муки, 1/2 ч. ложки соли, 1 взбитое яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла.

Для дрожжевой закваски: 2 ч. ложки сухих дрожжей (без горки), 0,5 стакана теплого молока, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 2,5 ст. ложки муки.

Растереть 1 стакан сахара и 3 желтка, добавить 150-200 гр. сливочного масла и снова растереть. Добавить 3-4 ст.ложки сметаны, муки - сколько берет тесто.

13. ПЕЧЕНЬЕ «ИРИСКИ»

250г маргарина, 3 ст. муки, 3 желтка, 0,5 ст. сахара, 3 белка, 0,5 чайной ложки соли и 0,5 чайной ложки соды.

Маргарин размягчить на воздухе, перетереть с мукой до мелкой крупки, добавить 3 желтка, растертых с сахаром добела, белки взбить в пену, соду погасить в уксусе и замесить тесто.

Внутри каждой печеньки можно положить по 1 мягкой ириске, прикрыв тестом.

14. ПЕЧЕНЬЕ «АППЕТИТНОЕ»

200 гр. майонеза, 1 яйцо, 1/2 ч.л. разрыхлителя, 0,5 стакана сахара, 1 ч л ванильной пудры, щепотка соли, 1ст. муки 1 ст. ложка.

Взбить майонез с яйцом, затем добавить сахара, перемешать, затем ввести муку перемешанную с пекарским порошком. Тесто получится, как на оладьи, чуть гуще. Дать ПОСТОЯТЬ 20 МИН.

Тесто будет такое лениво сползающее с ложки.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!