

**mixSy**<sup>®</sup>  
by Zepter

**VB-022-K**



**ИНСТРУКЦИЯ**



# Инструкция по эксплуатации



## Содержание

Предисловие	3
Перед использованием	3
Техника безопасности для mixSy	4
Описание прибора	6
Комплектующие	7
Насадки	7
Использование	8
Использование и замена насадок	9
Емкости	9
Чистка и уход	9
Мельница-процессор	10
Хранение	10
Техническая информация	11
Рецепты	12

Дорогой покупатель!

Поздравляем вас с приобретением универсального миксера mixSy. Невероятно многофункциональный, mixSy стал незаменимым кухонным помощником на всех пяти континентах. Он идеален для повседневных кухонных хлопот. mixSy удобно держать в руках благодаря его эргономичному дизайну. Он подходит для маленьких ручек, а также для левшей. mixSy – это высококачественный товар, которым мы по праву гордимся.

## Перед использованием

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию и ознакомьтесь с советами по использованию, безопасности и уходу за прибором. Сохраните эту инструкцию и передайте ее последующему владельцу прибора. Устройство предназначено только для использования по прямому назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

## Техника безопасности для mixSy

Соблюдайте правила техники безопасности

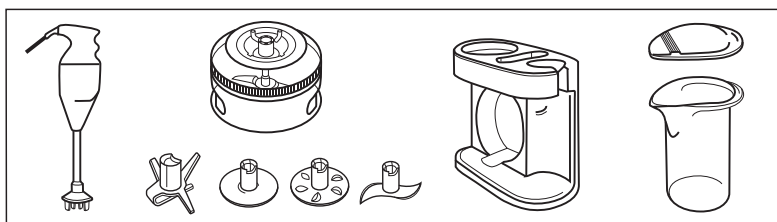
- Устройство разрешается подключать только к электросети, напряжение которой соответствует напряжению, указанному на устройстве.
- Электроприбор не является детской игрушкой. Дети не понимают опасности, которая может возникнуть при использовании электрического устройства. Поэтому храните и используйте устройство в недоступном для детей месте.
- Данный прибор подходит для использования лицами с физическими и умственными расстройствами, а также с нарушениями чувствительности, или с отсутствием опыта и знаний, если им был предоставлен надзор или инструкция относительно безопасного использования прибора и если они понимают связанные с этим опасности.
- Во избежание игр с прибором дети должны находиться под присмотром.
- Всегда отсоединяйте блендер от источника питания, если он не используется, перед сборкой, разборкой или перед чисткой.
- Во избежание игр с прибором дети должны находиться под присмотром. Прибор и блок питания должны быть недоступны для детей.
- Аксессуары, не входящие в исходную комплектацию прибора, должны иметь собственную инструкцию по эксплуатации.
- Не оставляйте прибор на горячей поверхности или рядом с горячим газом, чтобы корпус прибора не оплавился.
- Запрещается погружать устройство в жидкости глубже, чем по рукоятку.
- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине. Чистите основной корпус только губкой или влажной тканью. Не используйте абразивные чистящие средства, которые могут поцарапать поверхность. Чтобы очистить смесительный вал, вымойте его вручную в горячей воде с использованием мягкого моющего средства.
- Будьте осторожны при обращении с острыми режущими лезвиями, при использовании чаши и во время чистки.

- Выключите прибор и отсоедините его от источника питания, прежде чем менять аксессуары или части, например, при чистке прибора под струей воды или при замене насадок.
- Включайте миксер, только когда он находится в емкости.
- mixSu оборудован кнопкой безопасности, которая предотвращает случайный запуск и выключает прибор, как только прекращается нажатие на нее.
- Если во время использования прибора возникли неполадки, выключите его из розетки. Отключайте прибор от сети также после использования.
- Никогда не отключайте прибор от сети влажными руками.
- Не тяните и не переносите прибор за шнур.
- Не подвергайте провод воздействию острых и режущих предметов.
- Не располагайте провод над горячими предметами или открытым огнем, защищайте его от нагревания или попадания масла.
- Запрещается пользоваться устройством, если поврежден его механизм, корпус или провод; если прибор уронили и т.п.. Поврежденный прибор следует отправить в Сервисный Центр Цептер.
- Ремонт может выполняться только в Сервисном Центре Цептер. Ремонт, произведенный не специалистом, может повлечь опасность для владельца миксера.
- Тип Y приложения (замена шнура питания): Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Гарантия недействительна, если: прибор используется не по назначению; прибор используется ненадлежащим образом или подвергся ремонту неквалифицированным специалистом.

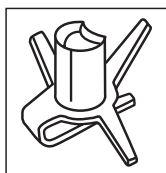
Этот прибор предназначен для домашнего использования, а также в аналогичных условиях, таких как:

- кухонные помещения для сотрудников магазинов, офисов, и других предприятий
- на фермах
- в гостиницах, мотелях и пр.
- в бюджетных гостиницах типа “кровать и завтрак”

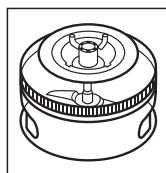
## Описание прибора



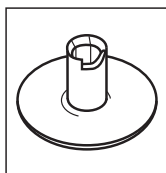
## Комплектующие



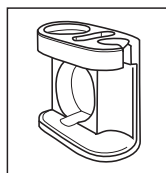
Насадка-минсер



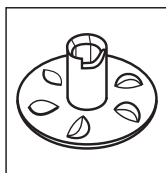
Мельница-процессор



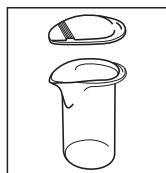
Насадка-взбиватель



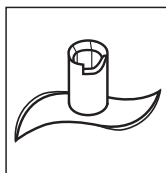
Подставка для хранения



Насадка-венчик



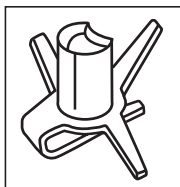
Емкость из поликарбоната



Нож для мяса

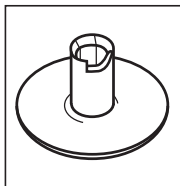
Описанные выше комплектующие относятся к соответствующей модели. Проверьте комплектацию по упаковке.

## Насадки



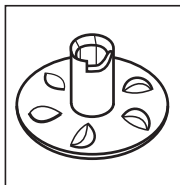
### Минсер

Измельчает, нарезает, растирает сырые и приготовленные овощи, фрукты, ягоды, детское питание, приготовленное мясо, замороженные фрукты для фруктового мороженого, джема и даже крошит кубики льда. Используется как блендер для супов и соусов. Замешивает тесто для пирогов и блинов. Для всех густых и тяжелых ингредиентов.



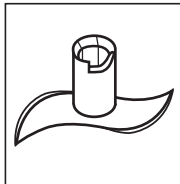
### Взбиватель

Взбивает и вспенивает белки и сливки. Используется как блендер для супов и соусов. Для всего, что должно быть легким и воздушным.



### Венчик

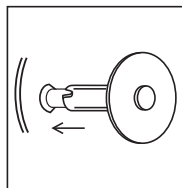
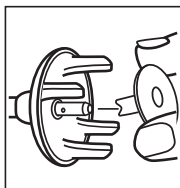
Смешивает коктейли, напитки, готовит пюре, соусы для салата, майонез. Для всего, что имеет консистенцию сметаны.



### Нож для мяса

Шинкует и измельчает мясо (сырое и приготовленное), а также овощи с жесткими волокнами.

Внимание: не используйте нож для приготовления фарша.



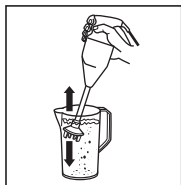
Наденьте насадку на ось так, чтобы маленький стержень на оси и выемка на лезвии совместились, как это показано на рисунке.

## Использование



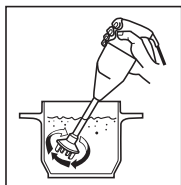
### Вращательное движение

Совершайте легкие вращательные движения работающим миксером. Приподнимайте mixSy, а затем мягко опускайте его (не давите и не прикладывайте усилие). Чем дольше процесс, тем лучше измельчатся продукты.



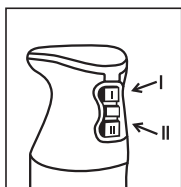
### Выемка

Расположите mixSy на несколько секунд у дна емкости. Затем, держа под наклоном, медленно поднимайте его вдоль стенки емкости. Когда ингредиенты перестанут подниматься вслед за миксером, опустите миксер обратно на дно и повторяйте процесс до достижения нужной консистенции.



### Помешивание

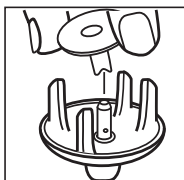
Погрузите mixSy под углом в емкость с ингредиентами, включите и помешивайте. Прежде чем вынуть миксер из емкости, выключите его во избежание разбрызгивания. Совет: прикрывайте емкость сверху свободной рукой, чтобы ингредиенты не разбрызгивались наружу.



### Положения переключателя

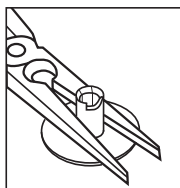
Скорость I для всех легких воздушных блюд и небольших количеств продуктов. Скорость II для всех вязких, твердых ингредиентов и их большого количества.

## Использование и замена насадок



Наденьте насадку на ось таким образом, чтобы направляющий штырек на оси точно совпал с выемкой на насадке. Конструкция насадки позволяет сделать это без труда. Чтобы снять насадку с оси, просто потяните за нее.

**Внимание: в целях безопасности всегда вынимайте вилку из розетки, заменяя насадки.**

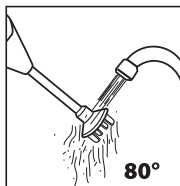


Существует вероятность того, что со временем насадки станут прилегать к оси менее плотно. В этом случае просто немного сожмите ножку насадки плоскогубцами.



### Емкости

Вы можете использовать любые емкости, даже стоящую на плите кастрюлю. Используйте маленькие емкости для маленького количества продуктов и большие – для больших. Узкие и высокие емкости предпочтительнее, нежели широкие и мелкие.



### Чистка и уход

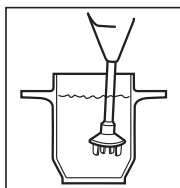
Чистка очень проста. Снимите насадку и промойте ее. Достаточно промывать хромированную часть прибора после каждого использования под проточной водой (не включайте прибор). Самый простой способ удалить прилипшие остатки продуктов – это опустить mixSy в емкость с горячей водой и включить его. Убедитесь, что переключатель не касается воды.

**Важно: чистите устройство сразу же после окончания работы, чтобы вращающиеся части механизма не засорились.**



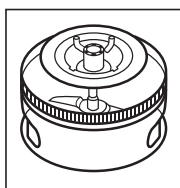
mixSy будет функционировать лучше, если смазывать его маслом раз в несколько месяцев. С этой целью используйте масло, не содержащее кислот (например, вазелиновое масло). Переверните mixSy наконечником к себе. Нанесите 2-3 капли масла на ось и включите прибор на 2-3 минуты. После этого промойте устройство в горячей воде.

## Что делать, если...



Если ось прибора перестала вращаться?

Если вы не пользовались устройством в течение некоторого времени, ось может заклинить засохшими остатками пищи. Поместите рабочую часть устройства в горячую воду на 5-10 минут, затем включите устройство. После этого прибор должен заработать. Если этого не произошло, постарайтесь аккуратно освободить вал с помощью плоскогубцев.



## Мельница-процессор

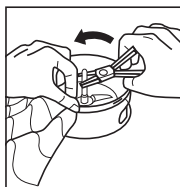
Измельчает и размалывает орехи, в том числе миндаль, травы, зерна и крупы, шоколад, сыр, сахар (для получения сахарной пудры), специй, хлеба (для получения панировочных сухарей), кофейные зерна, лук, чеснок, хрен, петрушку, сваренные вкрутую яйца для украшения.

**Совет:** используйте мельницу только для сухих продуктов.

Молотый шоколад должен оставаться твердым. Никогда не кладите в мельницу слишком много продуктов, т.к. она может застопориться.

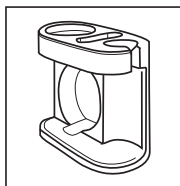
- Рекомендуемое время использования: 1 минута 30 секунд. Пожалуйста, выключите прибор на 10 минут после 1 минуты 30 секунд непрерывного использования. Используйте мельницу только на скорости II. Чтобы промыть мельницу, отсоедините чашу от основания. Нажмите одновременно на зажимы у основания. После мытья вставьте емкость обратно в основание и сожмите их друг с другом.

**Внимание:** При работе с мясом, орехами, миндалем, шоколадом и другими твердыми продуктами никогда не заполняйте мельницу более чем на максимально указанный уровень.



## Замена лезвий или оси процессора

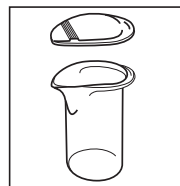
Удерживая лезвие куском ткани, поверните ось плоскогубцами против часовой стрелки. Теперь вы можете заменить лезвие или ось, если она неисправна.



## Хранение

Подставку можно закрепить на стене или поставить на рабочую поверхность. *mixSu* всегда должен быть под рукой (лучше всего между плитой и мойкой).

**Чем более удобно расположен *mixSu*, тем чаще он используется.**



## Емкость

Объем: 800 мл

Сделана из поликарбоната: ударопрочная, небьющаяся и жаропрочная (выдерживает температуру до 150°C), пригодна для использования в морозилке и микроволновой печи, нетоксична, можно мыть в посудомоечной машине.

## Техническая информация

Двигатель	230-240 В, период переменного тока 50
Потребляемая мощность	170 Вт
Скорость вращения	11000/16000 об./мин.
Тип изоляции	двойная оплетка
Переключатель безопасный	переключатель с импульсным контактом
Длина	33 см
	Вес 925 г
Спиралевидный провод	1,5 м
Рекомендованное время использования	5 минут (Мясорубка: 1 минута 30 секунд) Пожалуйста, выключите прибор на 10 минут после непрерывного использования в режиме рекомендуемого времени использования, указанного выше.
Материалы и корпус	Все части прибора сделаны из нержавеющей, безвкусных и устойчивых к вызывающим коррозию пищевым продуктам.
Страна происхождения	Республика Корея

## Декларация соответствия



mixSu соответствует действующим европейским директивам:

- А. Директива 2014/35/ЕС по низковольтному оборудованию, распространяется на любое электрическое оборудование, предназначенное для работы при определенных пределах номинального напряжения.
- В. Директива 2014/30/ЕС об электромагнитной совместимости.

Декларация соответствия ЕС гарантирует, что устройство безопасно, что оно проверено и соответствует всем требованиям, указанным в применимых стандартах, директивах и правилах.

## Упаковка



Этот символ указывает, что в Европейском Союзе прибор должен быть утилизирован в отдельной точке сбора отходов. Это относится к изделию и всем аксессуарам, отмеченным этим символом. Продукты, маркированные подобным образом, не могут быть выброшены как обычные бытовые отходы, их необходимо доставлять в пункт сбора для утилизации электрических и электронных приборов.

Изготовитель: JWORLD TECH CO., LTD, 13 EMTIBEU1 2-RO, DANWONGU, ANSAN CITY, GYEONGGIDO, KOREA.

Импортер: "ЦЕПТЕР Интернациональ", 123103, г. Москва, ул. Карамышевский проезд, д.б., телефон: +7 (495) 258-44-17

# Рецепты

## Содержание

Супы	74
Соусы	75
Овощи, картофель	76
Пудинги, пироги, мороженое	76
Горячие и холодные напитки	79
Детское питание	80

## Супы

### Быстрый овощной суп

1 вареная картофелина

1 морковь

1 томат

Кусочек сладкого перца, сельдерей, огурец и т.д. по вкусу.

1 бульонный кубик

Поместите все ингредиенты в мерную емкость. Измельчите с помощью МИНСЕРА до необходимой консистенции. Добавьте кипятка и быстро перемешайте.

### Томатный суп

500 г томатов

1 л воды

1 луковица

45 г муки

20 г жира

Соль, перец, паприка по вкусу

Потушите крупно нарубленный лук в растопленном жире, добавьте муку и слегка обжарьте с томатами, порезанными на четвертинки. Добавьте воды и измельчите все ингредиенты МИНСЕРОМ. Заправьте по вкусу и при желании добавьте сливки.

## Соусы

### Майонез

- 1 яйцо (или 1 яичный желток)
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1 ч.л. травяного уксуса
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка перца
- 1½ - 2 чашки растительного масла
- 1 ч.л. французской горчицы

Поместите все ингредиенты, кроме растительного масла, в емкость (не слишком большую) и хорошо взбейте ВЕНЧИКОМ. Затем непрерывной тонкой стружкой (не по капле) влейте масло, не прекращая взбивать, до тех пор, пока майонез не достигнет нужной консистенции. Для наилучшего результата все ингредиенты должны быть одной температуры.

#### *Другой способ*

Поместите все ингредиенты, четверть объема которых должно занимать масло, в высокую узкую посуду. Опустите ВЕНЧИК на дно как минимум на 5 секунд и включите его. Когда все ингредиенты хорошо смешаются с маслом, наклоните посуду и медленно поднимайте и опускайте миксер. Повторяйте до достижения нужной консистенции.

### Соус Провансаль

- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 сырой желток
- 1/8 л растительного масла = 0,125 л
- 2 ст.л. уксуса или лимонного сока
- 1 ч.л. французской горчицы
- 1 маленькая луковица
- 1 ч.л. каперсов
- 2 маленьких корнишона
- 1-2 анчоуса (вымоченных)
- Смесь трав
- 1/8 л сметаны = 0,125 л

Взбейте ВЕНЧИКОМ в пену яичные желтки, растительное масло и соль. Затем МИНСЕРОМ измельчите остальные ингредиенты и соедините их с пеной. Подавайте с холодным жарким, рыбой и т.д.

### Соус для зеленого салата, цикория, маш-салата и огуречных салатов

- 1-2 ст.л. салатного масла
- 1 ст.л. лимонного сока или уксуса
- 1 щепотка соли
- 1 луковица
- 1 ч.л. молотых/порезанных трав
- 1 щепотка сахара

Поместите все ингредиенты в высокую узкую посуду и перемешайте МИКСЕРОМ, как можно лучше размолот травы и лук. Полейте получившимся соусом салат и перемешайте.

### **Сезонное масло с зеленью**

Примерно 2 пучка зелени

Лимонный сок

3 ст.л. сливочного масла

Тщательно промойте зелень, если вы используете петрушку, удалите ее стебли. Сложите зелень в высокую посуду, залейте лимонным соком и измельчите МИКСЕРОМ. Добавьте нарезанное на мелкие кусочки масло (не слишком твердое), измельчите МИКСЕРОМ и добавьте соль по вкусу.

### **Овощи, картофель**

#### **Картофельное пюре**

1 кг очищенного вареного картофеля

0,375 л молока

30 г сливочного масла

Соль

Мускатный орех по вкусу

Разотрите картофель в пюре с помощью ВЕНЧИКА (не включайте взбиватель). Затем добавьте горячее молоко, соль, мускатный орех и масло. Теперь включите взбиватель и перемешайте массу до однородной консистенции.

### **Пудинги, пироги, мороженое**

#### **Яблочный мусс**

4 яблока

1 ст.л. сахара

2 яичных белка

Сок 1 лимона

Удалите сердцевину, очистите и разрежьте каждое яблоко на 4 части, сложите их в высокую посуду и сбрызните лимонным соком, чтобы они сохранили свой цвет. Добавьте сахар и измельчите все МИКСЕРОМ. Затем воспользуйтесь ВЗБИВАТЕЛЕМ, добавьте яичный белок и взбейте в пену.

#### **Пудинг со сливочным сыром и ванилью**

1 пакет заварного крема

250 г сливочного сыра

½ л молока

3 ст.л. сахара

1 пакетик ванильного сахара

Приготовьте заварной крем из концентрата, молока и 1 ст.л. сахара. Охладите. Соедините сыр с ванильным сахаром и 2 ст.л. сахара с помощью ВЗБИВАТЕЛЯ, затем вбейте полученную массу в охлажденный ванильный заварной крем. Этот рецепт можно изменять, добавляя фрукты.

### **Шоколадный пудинг**

150 г масла

¼ л молока

125 г муки

100 г сахара

150 г тертого шоколада

6 яиц

1 пакетик ванильного сахара

1 щепотка соли

Молоко, масло, соль и 1 ст.л. сахара доведите до кипения, помешивая ВЗБИВАТЕЛЕМ. Добавьте муку и продолжайте взбивать до консистенции сметаны. Оставьте на несколько минут охладиться, затем всыпьте тертый шоколад, оставшийся сахар, ванильный сахар и яичный желток. Взбейте яичный белок ВЗБИВАТЕЛЕМ и аккуратно влейте его в смесь, выключив миксер. Поместите смесь в подготовленную форму и готовьте на водяной бане 25-30 минут. Аккуратно выньте из формы и подавайте, обильно полив шоколадным соусом.

### **Фруктовый лед**

Около 200 г замороженных фруктов (нарезанные яблоки, клубника, малина и т.д.)

6 ст.л. сливок (или сливочного сыра, или йогурта)

Сахар, диетический подсластитель или мед.

Измельчите слегка оттаявшие фрукты, сливки (сливочный сыр), сахар (подсластитель) МИКСЕРОМ, непрерывно помешивая. Подавайте немедленно или заморозьте.

### **Кофейный мусс**

1 ст.л. растворимого кофе

2 ст.л. сахара

1/8 л холодной воды = 0,125 л

1-2 кубика льда (по желанию)

Немного рома

Налейте холодную воду в емкость и добавьте туда кофе. Воспользуйтесь ВЗБИВАТЕЛЕМ, опустите миксер на дно емкости и включите его на скорости 1. Держите миксер под наклоном у дна до тех пор, пока содержимое не начнет пениться. Затем переключите на скорость 2 и медленно «вытягивайте» содержимое вверх (насколько оно позволит). Повторяйте эту процедуру (вверх-вниз) до тех пор, пока содержимое не станет плотным. Добавьте 2 ст.л. сахара и несколько капель рома и размешайте выключенным миксером.

## **Пирог**

250 г сахара

4 яйца

1 маленький пакетик ванильного сахара

Сок половины лимона

20 г сливочного масла или маргарина

1 чашка молока

500 г муки

15 г разрыхлителя

Тертая цедра половины лимона

Сложите сахар, яйца лимонный сок и цедру в посуду (по возможности узкую и высокую). Затем порежьте масло или маргарин, которые не должны быть замерзшими или твердыми, на маленькие кусочки. Тщательно смешивайте все ингредиенты МИКСЕРОМ в течение 2 минут. Затем добавьте молоко, муку и разрыхлитель. Продолжайте взбивать еще 3 минуты. Примерно через 5 минут тесто можно выкладывать в смазанную жиром форму для выпекания и выпекать при средней температуре. Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой.

## **Взбитые сливки**

Сливки для взбивания

Сахар

Сливки должны быть максимально холодными и свежими, сегодняшними или вчерашними. Влейте их в высокую узкую сухую емкость. Наденьте на миксер насадку ВЗБИВАТЕЛЬ и погрузите ее в сливки. Включите миксер. Держа его под углом, медленно поднимайте кверху посуды. Аккуратно повторяйте это движение. Задержите ВЗБИВАТЕЛЬ непосредственно под поверхностью. Благодаря тому, что ВЗБИВАТЕЛЬ располагается под углом, жидкость насыщается воздухом с каждым вращением насадки. Не спешите. Через непродолжительное время вы получите превосходные воздушные взбитые сливки, которые сохраняют форму. Добавляйте сахар только в конце. Выключив прибор, постучите им по руке, чтобы оставшиеся сливки упали в посуду.

## **Взбитые яичные белки**

½ л обезжиренного молока (по возможности с жирностью менее 1,5%)

Налейте сильно охлажденное молоко в посуду. Опустите миксер со ВЗБИВАТЕЛЕМ на дно посуды на несколько секунд и запустите его. Медленно перемешивайте содержимое движениями снизу вверх до тех пор, пока молоко не взобьется в крепкую пену. Добавьте сахар или подсластитель. Подавайте сразу, т.к. иначе молоко потеряет густоту. Используйте только обезжиренное молоко и добавьте по желанию щепотку соли или лимонный сок, которые помогут сохранить консистенцию пены.

### **Взбитые белки**

Поместите яичные белки в высокую узкую посуду (маленькую при маленьком количестве белков, большую – при большом) и погрузите в нее ВЗБИВАТЕЛЬ. Включите миксер и добавьте горячую воду (1 стл. достаточно даже для большого количества), очень медленно поднимая миксер под углом. Аккуратно повторяйте процедуру, чтобы насытить содержимое воздухом, до загустения белков. Перед использованием как следует сполосните посуду, чтобы не осталось следов моющих средств, которые не дадут белкам загустеть.

### **Горячие и холодные напитки**

#### **Какао**

½ л молока

1-2 стл. какао (по вкусу)

Сахар

Доведите молоко до кипения в кастрюле, как можно более высокой и узкой. Опустите миксер с ВЕНЧИКОМ в молоко и включите его. Всыпьте какао и сахар. Миксер смешает все ингредиенты быстро и равномерно без необходимости его двигать. Быстро доведите до кипения какао снова, выключите миксер и снимите кастрюлю с плиты.

#### **Эг-ног (яичный напиток)**

6 яиц

250 г сахарной глазури

Сок половины лимона

1 пакетик ванильного сахара

150 мл 90% спирта

1 банка неподслащенного сгущенного молока

Соедините яйца, сахар, молоко, лимонный сок и ванильный сахар и взбивайте ВЕНЧИКОМ 2 минуты. Добавьте спирт и взбивайте еще минуту. Сразу же разлейте в бутылку и закупорьте, оставив по возможности настаиваться на неделю. Вкус можно изменить, добавив 2 чл. растворимого кофе.

#### **Молочные напитки (коктейли)**

Делаются буквально за пару секунд с помощью ВЕНЧИКА.

Сложите все ингредиенты в посуду, добавьте кубики льда, сахар или мед по желанию и смешайте их МИНСЕРОМ.

Возможные варианты:

Молоко, клубника, лимонный сок

Молоко, бананы, лимонный сок

Молоко, черника, лимонный сок

## **Детское питание**

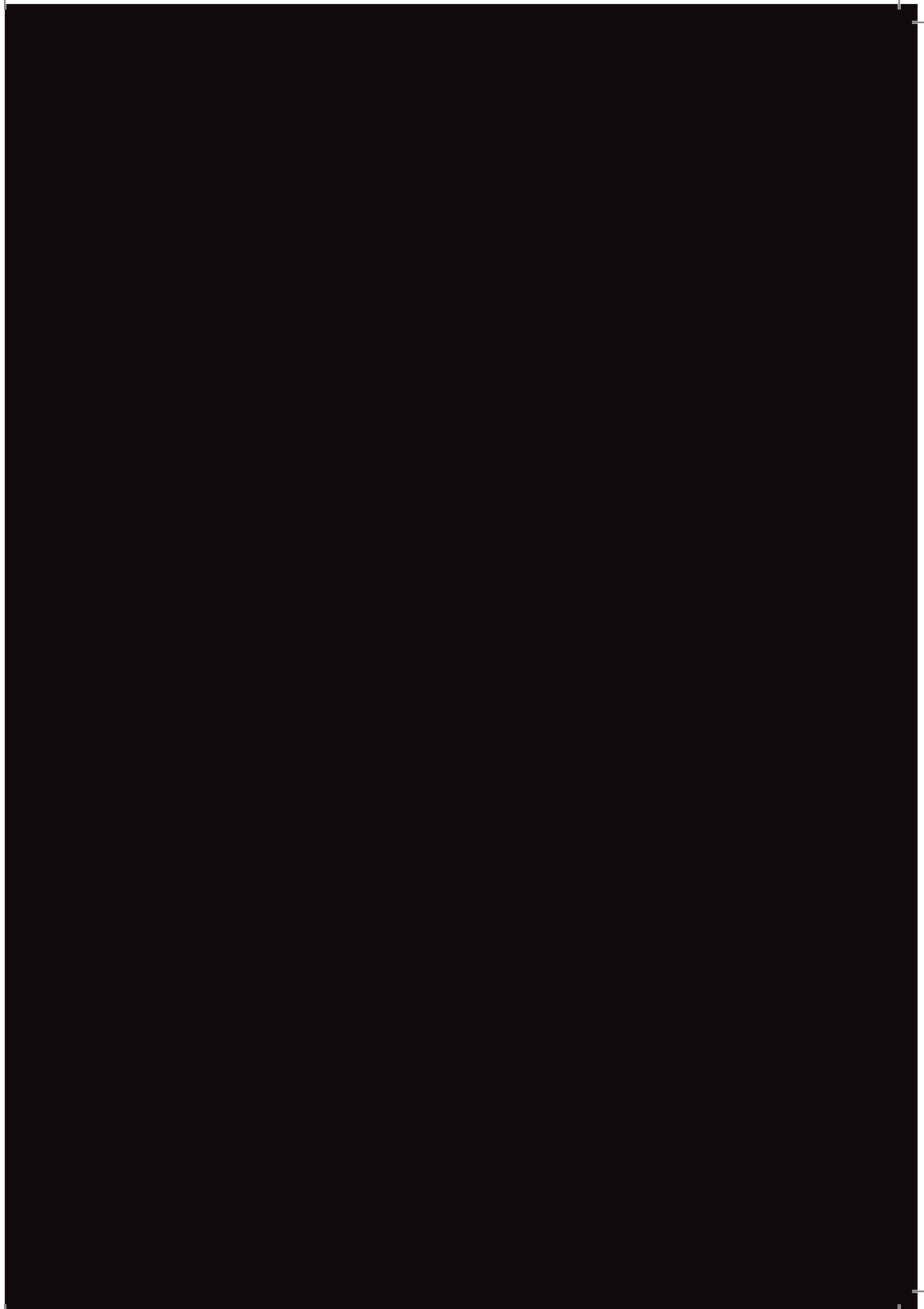
Этот универсальный миксер незаменим для приготовления детского питания из свежих ингредиентов, т.к. небольшие количества могут перерабатываться быстро и без усилий. Мы предлагаем два варианта:

### **Морковное пюре**

Очистите морковь и отварите ее в подсоленной воде до мягкости. Добавьте немного сливочного масла и сливок, перемешайте МИНСЕРОМ. Таким же способом можно приготовить и другие овощи, при желании дополнив их отварным картофелем.

### **Фруктовое пюре**

Размочите сухари в небольшом количестве апельсинового сока, добавьте банан и приготовьте пюре с помощью МИНСЕРА. Вы можете приготовить также детское пюре из маленькой свежей моркови, кусочков яблока и банана с добавлением ломтика цельнозернового хлеба или хрустящих хлебцев. Пюре можно подсластить небольшим количеством меда.





© COPYRIGHT HOME ART & SALES SERVICES AG - ZEPTER GROUP - Code PUM-MIX-24-9-2024-RU