



F 4 -7

NL 8 -11

D 12 -15

I 16 -19

TR 20 -23

E 24 -27

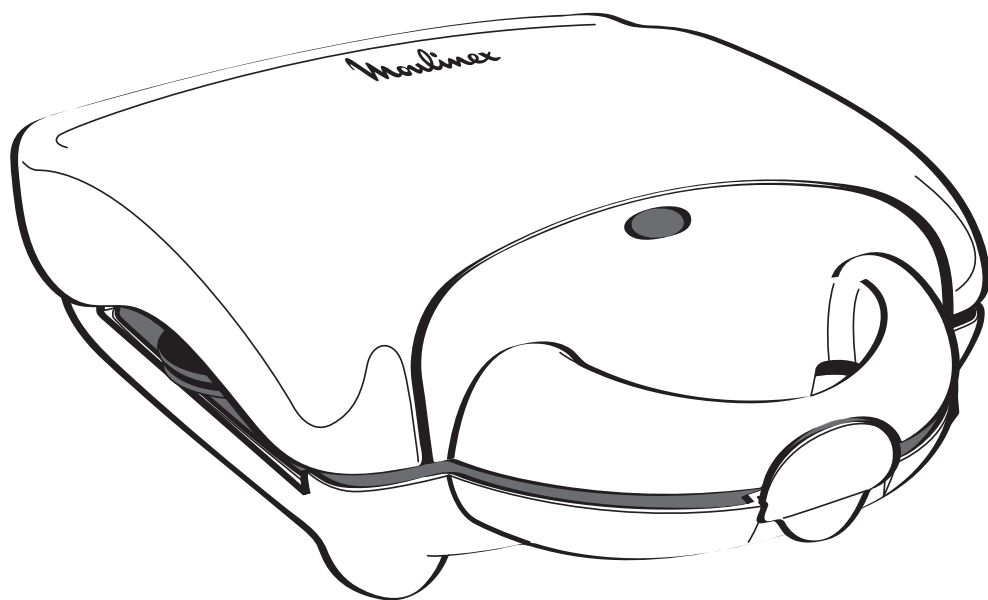
RUS 28 -31

UA 32 -35

GB 36 -39

ARA 40 -43

FAR 44 -47



www.moulinex.com

F

NL

D

I

TR

E

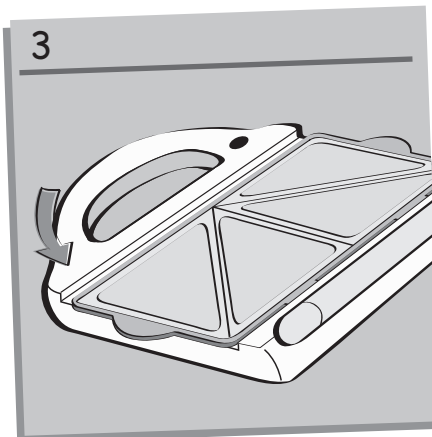
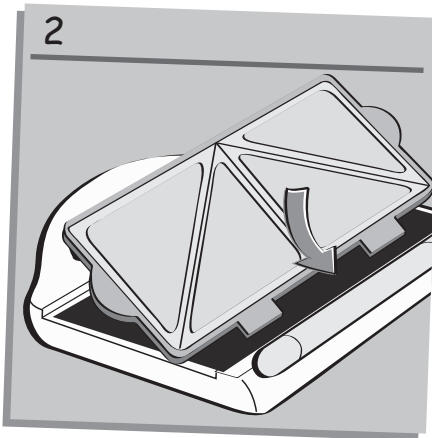
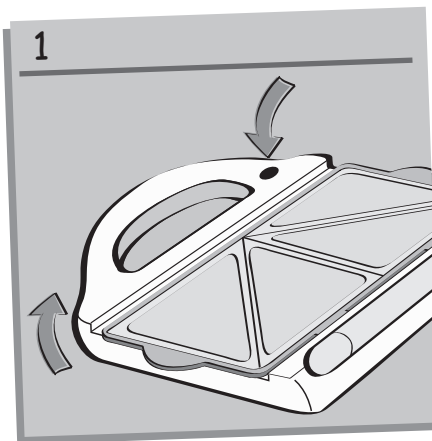
RUS

UA

GB

ARA

FAR



Благодарим Вас за покупку электробытового прибора производства нашей компании. Просим учесть, что он предназначен только для использования в домашних условиях. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данной брошюре, и храните ее в доступном месте, чтобы в любой момент можно было уточнить те или иные детали.

Прибор совершенно безопасен в применении, поскольку он соответствует всем действующим стандартам и нормам (Директива по приборам низкого напряжения, электромагнитная совместимость, материалы, специально предназначенные для использования с пищевыми продуктами, экологическая чистота,...)

Компания Moulinex постоянно совершенствует выпускаемую продукцию, и оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить в изделия те или иные изменения.



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ В БЫТУ

- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться. Не прикасайтесь к нагретым частям прибора.
- Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.
- В случае ожога немедленно смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для животных, обладающих особо чувствительной дыхательной системой, - таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц унести их из места приготовления пищи.



СБОРКА

RUS

- Поместите прибор на устойчивую поверхность. Она не должна быть мягкой, кроме того, не рекомендуется покрывать ее различными тканями, например, клеенкой или скатертью.
- Не ставьте прибор на скользкие и горячие поверхности или вблизи от них. Не допускайте, чтобы электрический шнур находился над источниками тепла (электрическая или газовая плита...)
- Откройте прибор.
- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора.
- Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...)



ВЫБОР РАБОЧИХ ПЛАСТИН

- В зависимости от модели прибора Вы можете воспользоваться различными рабочими пластинами.

Для того чтобы удалить пластины (1)

- Держите пластины за ручки с обеих сторон и нажмите на кнопку, чтобы освободить пластины.

Для того чтобы вновь установить рабочие пластины (2) (3)

- Поместите пластину под определенным углом, как показано на рисунке, и надавите на нее так, чтобы она встала на место.

Перед первым использованием прибора капните на его рабочие пластины немного растительного масла и разотрите его по поверхностям мягким кухонным полотенцем.

- Прежде чем заменять рабочие пластины, удостоверьтесь в том, что они достаточно остыли. Кроме того, прибор должен быть отключен от электросети.

 ВКЛЮЧЕНИЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ

- Закройте прибор.
- Полностью размотайте шнур питания.
- **Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора, указанному на нижней части прибора.**
- Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- Если вы используете удлинитель:
 - он должен иметь розетку с заземлением;
 - необходимо принять все меры предосторожности для того, чтобы никто не запутался в удлинителе.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.

- Вставьте в розетку вилку электрического шнура, и на приборе загорится красная сигнальная лампочка.

При первом использовании прибора может появиться легкий дымок и слабый запах. Это не является свидетельством какойлибо неисправности.

- Оставьте прибор для разогрева : загорится свет когда оптимальная температура будет достигнута.

Во время приготовления лампочка может загораться и гаснуть.

- Не дотрагивайтесь до горячей поверхности прибора. Используйте рукавицы.

 ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Отключите шнур питания от сети.
- Дайте прибору остыть в открытом положении (приблизительно в течение 1 часа).
- Обе крышки прибора и решетки можно чистить при помощи губки, горячей воды и жидкости для мытья посуды. Решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.
- Запрещается погружать в воду прибор и шнур питания.

 ХРАНЕНИЕ

- Прибор следует хранить в вертикальном положении.
- Закройте прибор и зафиксируйте с помощью защелок.
- Наматывайте шнур на место, специально для этого предназначенное.

 УЧАСТВУЙТЕ В ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ !

Ⓢ Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.

➔ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления горячих бутербродов (в зависимости от модели). Выложите хлеб на рабочую пластину. Закройте прибор и готовьте в течение времени, указанного в рецепте. Вы можете варьировать время приготовления в зависимости от Вашего вкуса.

Горячие бутерброды с копченым лососем

На четыре порции:

4 булочки - 4 порции плавленого сыра
4 белые луковицы, нарезанные тонкими колечками
4 ломтика копченого лосося

➤ Разрежьте булочки пополам. Намажьте на четыре половинки плавленый сыр. Сверху выложите ломтики копченого лосося и колечки репчатого лука. Накройте вторыми половинками булочек.
➤ Готовьте в течение примерно пяти минут и подайте на стол.

Горячие бутерброды с шоколадом

На четыре порции:

4 венские булочки
150 г швейцарского сливочного сыра
500 г натертого на терке горького шоколада
ванильное мороженое

➤ Разрежьте булочки пополам. Намажьте на четыре половинки швейцарский сливочный сыр, сверху посыпьте тертым шоколадом. Накройте вторыми половинками булочек.
➤ Готовьте в течение примерно шести минут и подайте на стол с ванильным мороженым.

Горячие бутерброды с чесноком и зеленью

На четыре порции:

4 круглые булочки
8 порций плавленого сыра с чесноком и зеленью

➤ Разрежьте булочки пополам. Намажьте на четыре половинки плавленый сыр с чесноком и зеленью.
➤ Готовьте в течение примерно шести минут.

ВАФЛИ

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления вафель. Распределите приготовленное тесто по одной из пластин так, чтобы оно полностью ее покрывало. Не допускайте, чтобы тесто стекало по боковым стенкам пластины. Готовьте в течение трех-четырех минут или дольше, в зависимости от Вашего вкуса. Не открывайте прибор в процессе приготовления. Выложите готовые вафли на поднос и дайте им остыть в течение одной минуты, тогда они получатся более хрустящими.

Хрустящие вафли с шоколадным соусом и ванильным мороженым

250 г просеянной муки
1 столовая ложка разрыхлителя для теста
1 щепотка соли
2 чайные ложки сахара
75 г растопленного сливочного масла
2 яйца
250 мл молока
1 бокал бренди
ванильное мороженое
шоколадный соус

➤ Высыпьте разрыхлитель для теста и сахар в стакан с водой и дайте постоять в течение 15 минут. Взбейте яйца с растопленным сливочным маслом. В полученную массу влейте воду с разрыхлителем для теста и сахаром. Добавьте молоко, муку, бренди и соль. Перемешайте до получения однородной массы.

➤ На три часа поставьте готовое тесто в теплое место. Готовьте вафли, как указано выше.

➤ Перед подачей на стол выложите на готовые вафли по два шарика ванильного мороженого и полейте его шоколадным соусом (приготовленные таким образом вафли можно также подать на стол с сахаром и вареньем).

Традиционные вафли

300 г просеянной муки
1 столовая ложка разрыхлителя для теста о соль
75 г сахарной пудры
100 г растопленного сливочного масла
2 яйца - 500 мл молока

➤ В миске смешайте муку и разрыхлитель для теста. Сделайте в полученной смеси небольшое углубление, выложите в него сахарную пудру, растопленное сливочное масло и соль, вбейте яйца. Смешайте все ингредиенты и постепенно влейте молоко.

➤ Дайте тесту настояться в течение часа. Приготовьте вафли, как указано выше.

Хрустящие вафли

300 г просеянной муки
1 столовая ложка разрыхлителя для теста
1 щепотка соли - 1 столовая ложка сахара
2 яйца - 400 мл молока

➤ Взбейте яйца в крутую пену. В миске смешайте остальные ингредиенты. Постепенно влейте молоко и введите яичную массу. Перемешивайте до получения однородной массы.

БЛЮДА-ГРИЛЬ

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления блюд на гриле (в зависимости от модели). Выложите мясо на рабочую пластину. Закройте прибор и готовьте в течение времени, указанного в рецепте. Вы можете варьировать время приготовления в зависимости от Вашего вкуса.

Стейки с тимьяном

На одну порцию:
1 кусочек вырезки весом 150 г
половина столовой ложки растительного масла
1 веточка свежего тимьяна

- Время приготовления: 4 минуты
- Натрите стейк растительным маслом. Оборвите листочки тимьяна и с обеих сторон обложите ими мясо. Обжарьте на гриле. Подайте на стол с гарниром по Вашему выбору.

Стейки "Мирабу"

На одну порцию:
половина стейка весом примерно 350 г
2 соленых анчоуса - 25 г сливочного масла
25 г зеленых оливок

- Время приготовления: 8 минуты
- Промойте анчоусы под проточной водой и удалите спинной хребет. Обжарьте стейки на гриле. Перед подачей на стол выложите на каждый стейк по кусочку филе анчоуса и кусочку сливочного масла. Украсьте зелеными оливками. Поперчите по вкусу.

Телячьи котлеты "Сюрприз"

На одну порцию:
половина стейка весом примерно 350 г
2 соленых анчоуса
25 г сливочного масла
25 г зеленых оливок

- Время приготовления: 6 минуты
- Сделайте прорез в телячьей котлете так, чтобы получился своего рода кармашек. Положите в него по половинке ломтика ветчины и по ломтику сыра Гриер. Приправьте солью и перцем. Подайте на стол с густым томатным соусом.

ПОДЖАРЕННЫЕ СЭНДВИЧИ

Установите на прибор рабочие пластины для приготовления сэндвичей (в зависимости от модели). Выложите сэндвичи на одну из пластин. Закройте прибор и скрепите ручки так, чтобы ломтики хлеба были плотно зажаты между рабочими пластинами. Готовьте в течение трех-четырех минут или дольше, в зависимости от Вашего вкуса.

Сэндвичи с ветчиной и сыром

4 ломтика хлеба - 20 г сливочного масла
70 г сыра Гриер - 1 толстый ломтик
вареной ветчины - черный перец

- Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом. Нарежьте сыр тонкими ломтиками и выложите два ломтика на два куска хлеба. Сверху выложите по половинке ломтика ветчины. Приправьте черным перцем. Накройте оставшимися ломтиками сыра и хлеба.

Сэндвичи со сливочным сыром и репчатым луком

4 ломтика хлеба - 20 г сливочного масла
1 небольшая луковичка - лук-резанец
4 столовые ложки сливочного сыра
(жидкость слить)
1 столовая ложка густых сливок
соль - порошок паприки

- Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом. Почистите и мелко порежьте репчатый лук. Вымойте лук-резанец и ножницами порежьте его на тонкие полоски. В небольшой емкости смешайте репчатый лук, лук-резанец, сливочный сыр, сливки, щепотку соли и половину чайной ложки порошка паприки. Выложите полученную массу на два ломтика хлеба и накройте двумя другими ломтиками хлеба.

Сэндвичи с сыром Рокфор и грецкими орехами

4 ломтика хлеба - 30 г сливочного масла
8 ядрышек грецких орехов
50 г сыра Рокфор (или сыра Стилтон)

- Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом. Измельчите ядра грецких орехов. Смешайте орехи с 10 г сливочного масла и сыром Рокфор. Выложите полученную массу на ломтики хлеба и накройте двумя другими ломтиками хлеба.

Сэндвичи с шоколадом и бананами

4 ломтика хлеба
20 г сливочного масла
2 плитки обычного шоколада без
наполнителя о половинка банана

- Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом. На два ломтика выложите по два кусочка шоколада, по несколько ломтиков банана и еще по два кусочка шоколада. Накройте двумя другими ломтиками хлеба.

Дякуємо за придбання нашого пристрою Moulinex, який призначений лише для побутового користування. Уважно прочитайте інструкції у цій брошурі і зберігайте їх у зручному місці.

Компанія Moulinex дотримується постійної стратегії дослідження та розробки і має право модифікувати ці пристрої без попереднього повідомлення.

Безпека користування цим пристроєм досягається за рахунок його відповідності всім належним стандартам та положенням (Директиві про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, сумісні з продуктами харчування, умови експлуатації, тощо).

ЗАХОДИ ЩОДО ПОПЕРЕДЖЕННЯ НЕЩАСНИХ ВИПАДКІВ

- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте особам з фізичними та розумовими вадами користуватися приладом без нагляду відповідальних осіб.
- Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь. Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою.
- Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.
- У випадку опіку негайно промийте пошкоджене місце холодною водою та, за необхідності, викличте лікаря.
- Дим від смаження може зашкодити тваринам, що мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад птахам. Власникам птахів рекомендовано тримати їх подалі від зони приготування їжі.

ЗБИРАННЯ ПРИСТРОЮ

- Розмістіть пристрій на твердій поверхні; уникайте користування приладом на м'якій поверхні, такий як клейонка.
- Не розташовуйте пристрій на слизьких чи гарячих поверхнях або біля них, уникайте звішування проводу над джерелом високої температури (сковорода, газова плита тощо).
- Відкрийте прилад
- Зніміть упаковку, наклейки та аксесуари, що знаходяться всередині або зовні пристрою.
- Не ставте пристрій безпосередньо на вразливі поверхні (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі).

ВИБІР ПЛАСТИН

- Залежно від моделі, Ви маєте змогу обрати різні комплекти пластин.

Для зняття пластини (1)

- Візьміть пластину за ручки з обох боків та натисніть на кнопку викидання.

Для встановлення пластини на місце (2) (3)

- Встановіть пластину під вуглом і натисніть на неї, щоб щільно закріпити на місці.

При першому використанні налейте на пластини невелику кількість олії. Витріть кухонним рушником, що легко вбирає вологу.

- Перед тим, як змінити пластини, переконайтеся, що пристрій охолоджений і відключений.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ТА ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

- Закрийте пристрій.
- Повністю розмотайте шнур живлення.
- Переконайтеся, що Ваша електропроводка є сумісною з потужністю та напругою, вказаними знизу пристрою.
- Пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
- Якщо використовується подовжувач :
 - він повинен мати заземлення ;
 - необхідно вжити усіх заходів, щоб ніхто в ньому не заплутався.
- У разі ушкодження шнуру живлення слід звернутися до виробника, центру сервісного обслуговування або особи, що має аналогічну кваліфікацію, з питання його заміни задля попередження травм.
- Підключіть провід до стінної розетки: загориться червоний індикатор.

Виділення пристроєм легкого запаху та диму при першому використанні є нормальним явищем.

- Дайте приладу нагрітись до необхідної температури доки лампочка нагріву не вимкнеться.

Під час готування сигнальна лампочка може включатись і виключатись.

- Не торкайтесь гарячих поверхонь, використовуйте захисні рукавички.

ПІСЛЯ ВИКОРИСТАННЯ

- Відключіть провід від стінної розетки.
- Залиште його охолоджуватись у розкритому вигляді
- Обидві кришки та пластини очищають за допомогою губки, гарячої води та засобу для миття посуду.
- Не використовуйте дряпану губку та порошок для чищення.
- Бережіть пристрій та шнур живлення від впливу води.

ЗБЕРІГАННЯ

- Пристрій може зберігатися у вертикальному положенні.
- Змотуйте електричний провід у спеціальний отвір.
- Закривайте прилад за допомогою спеціальної кліпси

БЕРЕЖІТЬ НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ!



⚠ Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

➡ Здайте їх до пунктів прийому або, за відсутністю таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.

ПАНІНІ

Встановіть пластини для приготування Паніні (залежно від моделі).

Покладіть хліб на пластини. Закрийте пристрій і готуйте згідно рецепту і залежно від Вашого смаку.

Паніні з копченим лососем

На 4 порції :

4 булочки - 4 частки пастоподібного сиру
4 мілко порізаних скибочками білих цибулин
4 скибочки копченого лосося

- Розріжте булочки навпіл. Намастіть їх сиром. Додайте копченого лосося і порізані скибочками цибулі. З'єднайте половинки булочок.
- Готуйте приблизно 5 хвилин і подавайте до столу.

Паніні-гриль з шоколадом

На 4 порції :

4 Віденські здобні булочки з роздинками 150 грамів
вершкового сиру "Petit Suisse" 500 грамів потертого
на крупну терку гірко шоколаду
ванільне морозиво

- Розріжте булочки навпіл. Намастіть їх вершковим сиром "Petit Suisse" і посипте тертим шоколадом, потім з'єднайте половинки булочок, щоб зробити бутерброд.
- Готуйте приблизно 6 хвилин і подавайте до столу з ванільним морозивом.

Паніні з часником і травами

На 4 порції : 4 круглі булочки

8 часток часникового і трав'яного сиру

- Розріжте булочки навпіл. Намастіть однією часткою сиру кожен з половинок.
- Готуйте бутерброди приблизно 6 хвилин.

ВАФЛІ

Встановіть пластини для приготування вафель. Намастіть суміш по всій поверхні пластини, але не виходьте за її межі. Готуйте 3 або 4 хвилини залежно від Вашого смаку.

Покладіть вафлі на охолоджуючу тарілку та зачекайте 1 хвилину перед вживанням в їжу, щоб вони стали більш хрусткими.

Хрусткі вафлі з шоколадним соусом і морозивом

250 грамів чистого борошна
1 столова ложка розпушувача
1 щіпка солі - 2 чайні ложки цукру
75 грамів розтопленого масла
2 яйця - 250 мл молока
1 стакан "Бренді"
ванільне морозиво
- шоколадний соус

- Просійте розпушувач, залиште його постояти в стакані з водою та цукром на 15 хвилин. Вмішайте цю суміш у збиті яйця та масло. Потім додайте молока, борошна, "Бренді" і сіль, поки не отримаєте рідку масу.
- Залиште рідке збите тісто постояти протягом 3 хвилин в теплому місці. Потім готуйте згідно описаної вище процедури.
- Перед подачею до столу додайте 2 ложечки ванільного морозива і полийте зверху невеликою кількістю шоколадного соусу. Вафлі також можуть споживатися з цукром або джемом.

Традиційні вафлі

300 грамів чистого борошна
1 столова ложка розпушувачу
сіль - 75 грамів цукрової пудри
100 грамів розтопленого масла
2 яйця - 500 мл молока

- Змішайте в мисці борошно та розпушувач. Зробіть заглиблення та додайте сіль, цукор, розтоплене масло і яйця. Додайте молоко, поступово збиваючи.
- Залиште рідке збите тісто постояти на 1 годину. Потім готуйте згідно описаної вище процедури.

Хрусткі вафлі

300 грамів чистого борошна
1 столова ложка розпушувачу
1 щіпка солі - 1 столова ложка цукру
2 яйця - 400 мл молока

- Збийте яйця до консистенції піни. Змішайте інші сухі інгредієнти в мисці. Поступово змішайте яйця з молоком. Збивайте до отримання однорідної маси.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Встановіть пластини-гриль (залежно від моделі). Покладіть м'ясо на пластини. Закрийте пристрій та готуйте згідно рецепту і залежно від Вашого смаку.

Стейк з чебрецем

Для 1 персони :

1 x 150 грамів вирізки
половина столової ложки олії
1 супліддя свіжого чебрецю

↪ Час приготування : 4 хвилини

↪ Намастіть м'ясо олією.

Відділіть листочки чебрецю і вкрийте ними весь шматок м'яса.

Готуйте на грилі.

↪ До столу подавайте з гарніром на Ваш вибір.

Стейк "Мірабо"

Для 1 персони :

близько 350 грамів половини стейка
2 солоних анчоуса
25 грамів масла
25 грамів зелених оливок

↪ Час приготування : 8 хвилини

↪ Промийте анчоуси під проточною водою і видаліть хребет.

Готуйте м'ясо на грилі. Безпосередньо перед подачею до столу покладіть філе анчоусів і маленький шматочок масла на біфштекс, потім положіть кругом нього зелені оливки. Додайте перцю за смаком.

Відбивна котлета з телятини "Сюрприз"

Для 1 персони :

1 відбивна котлета з телятини
половину шматка шинки (бажано сирого)
сир грюйер
сіль - перець

↪ Час приготування : 6 хвилини

↪ Надріжте виїмку в товщі відбивної котлети з телятини. Покладіть у середину половину шматка шинки і одну тоненьку скибочку сиру грюйер. Додайте сіль і перець. Подавайте до столу з густим томатним соусом. густим томатним соусом.

ГАРЯЧІ БУТЕРБРОДИ

Встановіть пластини для приготування гарячих бутербродів. Покладіть скибочки хлібу на пластини для приготування гарячих бутербродів. Закрийте пристрій та поступово зіжміть рукоятки для того, щоб герметично закрити скибочки хлібу.

Готуйте 3 або 4 хвилини залежно від Вашого смаку.

Гарячі бутерброди з вершковим сиром та цибулею

4 скибочки хлібу - 20 грамів масла
1 маленька цибулина - часник
4 столові ложки сухого вершкового сиру
1 столова ложка вершків для збивання
сіль - паприка

↪ Намастіть маслом зовнішні поверхні скибочок хлібу. Почистіть та мілко поріжте цибулю. Помийте часник та дуже мілко поріжте ножицями.

В місці змішайте цибулю та часник з вершковим сиром, вершками для збивання, щіпкою солі та половиною чайної ложки паприки.

Покладіть масу на 2 скибки хлібу та накрийте двома іншими скибками.

Гарячі бутерброди з сиром "Рокфор" та грецьким горіхом

4 скибочки хлібу
20 грамів масла - 8 грецьких горіхів
50 грамів сиру "Рокфор" (або "Стілтон")

↪ Намастіть маслом зовнішні поверхні скибок хлібу. Крупно поріжте грецькі горіхи. Перемішайте їх з 10 грамами масла та сиром "Рокфор". Покладіть масу на 2 скибки хлібу та накрийте двома іншими, що залишилися.

Гарячі бутерброди з шоколадом та бананами

4 скибки хлібу
20 грамів масла
2 плити шоколаду без домішок
половинка банана

↪ Намастіть маслом зовнішні поверхні скибок хлібу.

На дві скибки хлібу покладіть дві дольки шоколаду, декілька шматочків банану та знов дві дольки шоколаду.

Потім накрийте скибками хлібу, що залишилися.