

# Maxwell

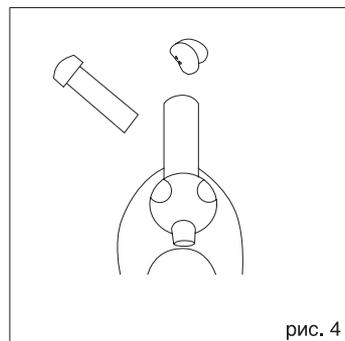
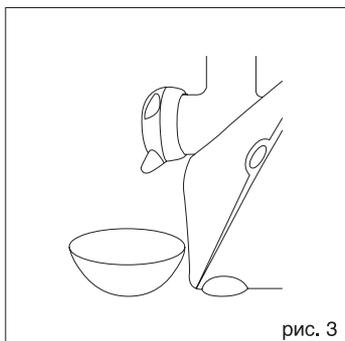
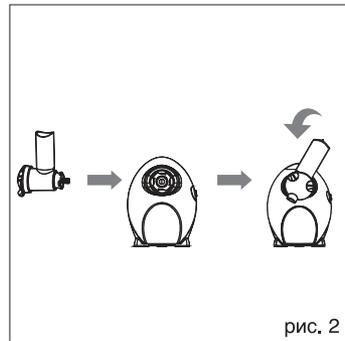
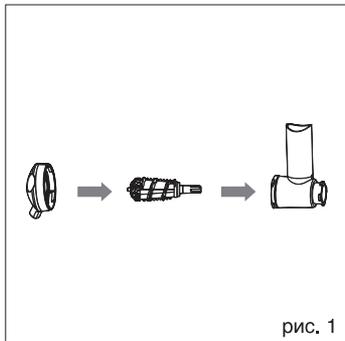
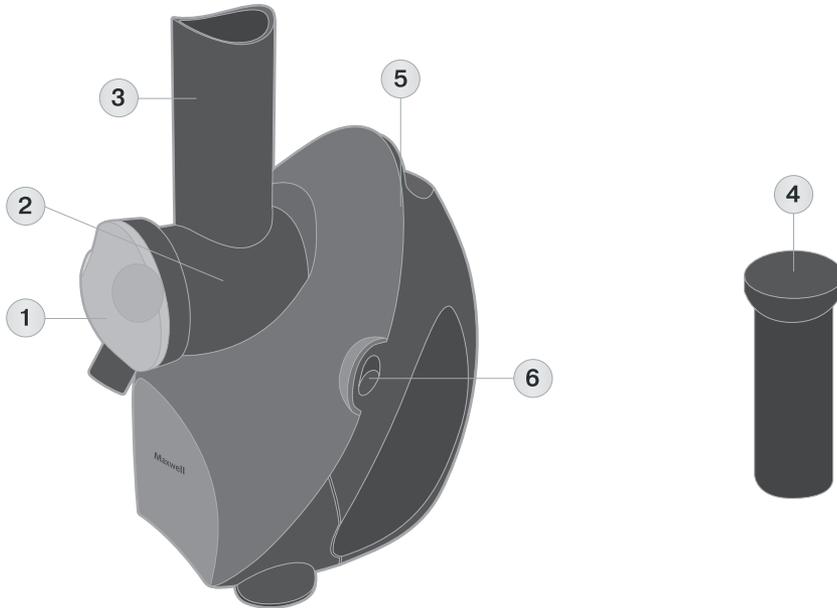
моя первая любовь

## Инструкция по эксплуатации

<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>3</b>
<b>GB</b> Manual instruction	<b>7</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>10</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>14</b>
<b>BEL</b> Інструкцыя па эксплуатацыі	<b>17</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>20</b>

[www.maxwell-products.com](http://www.maxwell-products.com), [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru)

Сорбетница  
MW- 1443 PK



## СОРБЕТНИЦА

Устройство предназначено для приготовления фруктовых десертов, сорбета и паштетов. **Фруктовый сорбет** – это фруктовое мороженое, которое можно приготовить за несколько минут из любых замороженных фруктов или ягод.

## ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Шнек
3. Головка сорбетницы
4. Толкатель
5. Моторный блок
6. Выключатель питания (I/O)

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, для защиты от поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с устройством необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса устройства используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- При переработке продуктов в устройстве продолжительность работы не должна превышать 5 минут. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 5 минут. После 3 рабочих циклов необходимо отключить устройство и дать ему полностью остыть.

- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой устройства выключите его и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски устройства.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите за тем, чтобы шнур не прикасался к острым краям мебели и к горячим поверхностям.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте сетевой шнур и не беритесь за сетевой шнур или вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами допускается лишь в том случае,

# РУССКИЙ

если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.

- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

**Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Не разбирайте устройство самостоятельно, в случае обнаружения неисправности или после падения устройства обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

## ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, для проталкивания продуктов пользуйтесь только тем толкателем (4), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус устройства в воду или в другие жидкости.
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая продукты.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

**После транспортировки или хранения устройства в зимних (холодных) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.**

- Перед использованием устройства промойте все детали, которые будут контактировать с продуктами, тёплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно просушите их.
- Корпус устройства (5) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

- Устройство предназначено для приготовления фруктового сорбета, различных добавок к мороженому, а также паштетов, и только в домашних условиях.
- Вставьте шнек (2) в корпус головки (3).
- Установите крышку (1) таким образом, чтобы стрелка  на крышке (1) совпала с отметкой «» на корпусе головки (3) и поверните крышку (1) против часовой стрелки до отметки «» (рис. 1).
- Установите собранную головку (3) в корпус устройства (5) таким образом, чтобы стрелка  на корпусе головки (3) совпала с отметкой «» на моторном блоке, (5) и поверните корпус головки (3) против часовой стрелки до упора (рис. 2).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Под отверстие в крышке (1) поставьте подходящую посуду (рис. 3).
- Включите устройство, установив выключатель (6) в положение «I».
- Не торопясь, проталкивайте продукты в раструб головки устройства (3) при помощи толкателя (4) (рис. 4).
- Во время работы используйте только тот толкатель (4), который входит в комплект.
- Запрещается для проталкивания продуктов использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте продукты руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания продуктов.
- При переработке продуктов в устройстве продолжительность работы не должна превышать 5 минут. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее 5 минут. После 3 рабочих циклов необходимо отключить устройство и дать ему полностью остыть. Это позволит продлить срок службы устройства.

- Как только вы закончите работу, выключите устройство, установив выключатель (6) в положение «0», извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно приступить к разборке устройства.

## Полезные рекомендации

- Перед приготовлением сорбетов все ингредиенты должны быть заморожены при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  в течение 12 или более часов, из косточковых фруктов (например, из вишни, из персиков, абрикосов и т.п.) необходимо удалить косточки.
- Бананы перед заморозкой необходимо очистить от кожуры.
- Для достижения наилучших результатов используйте бананы во всех рецептах приготовления сорбетов. Бананы позволяют добиться более вязкой и мягкой консистенции сорбета, рекомендуется использовать слегка перезрелые бананы.
- Использование бананов и других сладких фруктов или ягод, шоколада и подобных ингредиентов позволяет уменьшить количество добавляемого сахара.

## ЧИСТКА УСТРОЙСТВА

- Всякий раз после окончания работы или перед чисткой обязательно выключайте устройство и отключайте его от электросети.
- Очистите, промойте и просушите все используемые детали сразу после окончания работы.
- Рекомендуется промывать съёмные детали тёплой водой с нейтральным моющим средством.
- Моторный блок (5) протирайте влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Запрещается для чистки использовать жёсткие губки, абразивные чистящие средства и растворители.

## ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать сорбетницу на хранение, проведите её чистку.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## ПРИМЕРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

### **Бананово-шоколадный сорбет**

#### *Ингредиенты:*

2 замороженных банана, 30-40 г шоколада.  
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

### **Персиковый щербет**

#### *Ингредиенты:*

$\frac{1}{2}$  стакана замороженных кусочков персика  
 $\frac{1}{4}$  стакана замороженных кусочков дыни  
 $\frac{1}{2}$  стакана ванильного мороженого  
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

### **Лимонно-малиновый сорбет**

#### *Ингредиенты:*

2 замороженных банана  
1 столовая ложка лимонной цедры  
 $\frac{1}{2}$  стакана замороженной малины  
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

### **Клубничный щербет**

#### *Ингредиенты:*

2 стакана замороженной клубники  
 $\frac{1}{2}$  стакана ванильного мороженого  
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

### **Тропический щербет**

#### *Ингредиенты:*

$\frac{1}{2}$  стакана замороженных кусочков ананаса  
 $\frac{1}{2}$  стакана замороженных кусочков манго  
 $\frac{1}{4}$  стакана кокосовой стружки  
 $\frac{1}{4}$  стакана ванильного мороженого  
Пропустите все ингредиенты через сорбетницу.

### **Устройство можно использовать также для приготовления паштета.**

#### *Ингредиенты:*

200 г куриной печени  
кислое яблоко (1 шт.)  
Соль, перец, сахар по вкусу  
100 г сливочного масла  
Печень промойте, соедините с нарезанным ломтиками яблоком (без кожицы) и обжарьте. Приправьте солью, перцем и сахаром по вкусу. Затем дважды пропустите через прибор, добавьте немного бульона и соедините со взбитым, предварительно растопленным сливочным маслом.

# РУССКИЙ

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Из отверстия крышки (1) не происходит выход готового продукта	Возможно, образовался затор в корпусе головки (3). Отключите устройство, снимите корпус головки, снимите крышку (1), извлеките шнек и устраните затор. Промойте все детали тёплой водой с нейтральным моющим средством. Просушите их и установите на место.
Между крышкой (1) и корпусом головки (3) видны подтёки.	Убедитесь в том, что силиконовая прокладка внутри крышки (1) установлена без перекосов.
Сорбет получается слишком мягким	Недостаточное охлаждение ингредиентов.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Сорбетница – 1 шт.  
Толкатель – 1 шт.  
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220–240 В ~ 50/60 Гц  
Максимальная мощность: 150 Вт

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления*

## Срок службы устройства – 2 года



*Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

**Изготовитель:** Стар Плюс Лимитед, Гонконг  
**Адрес:** оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг  
Сделано в КНР

**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае число, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014

# Maxwell

моя первая любовь

Сорбетница — вкусные и полезные лакомства за 5 минут!



MW-1443 PK

Малиновый рай там,  
где ты есть...



# Maxwell

## моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах  
и мир окрашен в малиновый цвет,  
и твоя любовь становится частью твоей жизни,  
как и первая в вашей жизни техника..



**Сорбетница** – это настоящий волшебник, готовый приготовить любое фруктовое мороженое за 5 минут. Хотите ли порадовать себя фруктовым сорбетом, сделать паузу с Ирландским кофе или угостить друзей тортом-мороженым – теперь это все легко приготовить при помощи одного прибора.

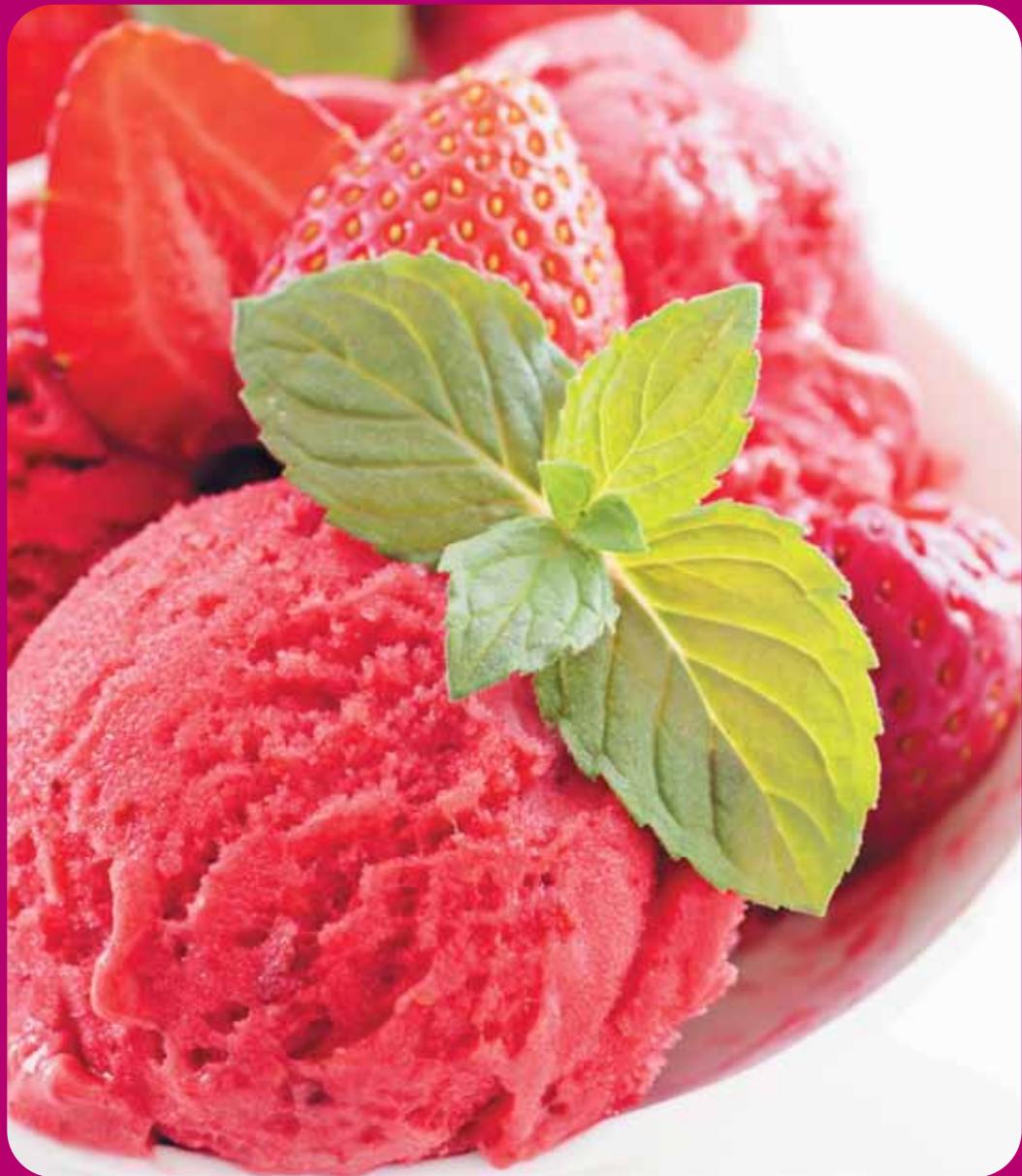
Устройство приятно удивит Вас простотой использования и ухода. Приготовление десертов превратится в настоящий праздник, который не только вдохновит на кулинарное творчество, но и сэкономит время. Вам лишь стоит заморозить на некоторое время фрукты и выбрать любые ингредиенты: орехи, шоколад, ягоды и т.д. для украшения.

Через 5 минут вкуснейший десерт готов !

В нашей книге Вы найдете 20 рецептов этого удивительного фруктового лакомства. Готовьте с удовольствием, дарите любовь и наслаждайтесь гармонией в Вашем доме!



**Малиновый рай там,  
где ты есть...**





# Maxwell

моя первая любовь



## СОДЕРЖАНИЕ:

Карамельно-яблочное мороженое .....	6	Лимонно-малиновый сорбет .....	16
Ягодно-шоколадный сорбет .....	7	Персиковый сорбет с черникой.....	17
Шоколадно-ореховое мороженое.....	8	Сорбет с финиками и орехами пекан .....	18
Клюквенно-апельсиновый сорбет.....	9	Дынный сорбет .....	19
Ирландский кофе.....	10	Клубнично-ананасовый сорбет .....	20
Грушевый сорбет с малиной и орехами .....	11	Сорбет из манго .....	21
Яблочный сорбет с грецкими орехами и кленовым сиропом	12	Сорбет тирамису .....	22
Вишневый сорбет .....	13	Фисташковое мороженое .....	23
Кокосовый сорбет с корицей.....	14	Сорбет «мохито».....	24
Банановый сорбет с шоколадным печеньем.....	15	Фруктовый торт.....	25
		<b>Заключение .....</b>	<b>26</b>



# Maxwell

моя первая любовь

## КАРАМЕЛЬНО-ЯБЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 1 яблоко
- 6 фиников без косточки



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите яблоко и бананы от кожуры, из яблок вырежьте сердцевину, порежьте на кусочки. Заморозьте бананы и яблоко. Пропустите через сорбетницу банан, 3 финика, половину порезанного яблока, затем опять банан, 3 финика, вторую половину яблока. Перемешайте. Разложите по креманкам.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите бананы от кожуры. Заморозьте бананы и ягоды. Пропустите через сорбетницу банан, 50 г шоколада, 75 г ягод, 2 кубика вина. Затем снова банан, 75 г ягод. Перемешайте. Разложите по креманкам.



# Maxwell

моя первая любовь

## ЯГОДНО-ШОКОЛАДНЫЙ СОРБЕТ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 50 г темного шоколада
- 150 г ягод (любых)
- 2 замороженных кубика вина

# Maxwell

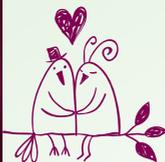
моя первая любовь

## ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЕ МОРОЖЕНОЕ



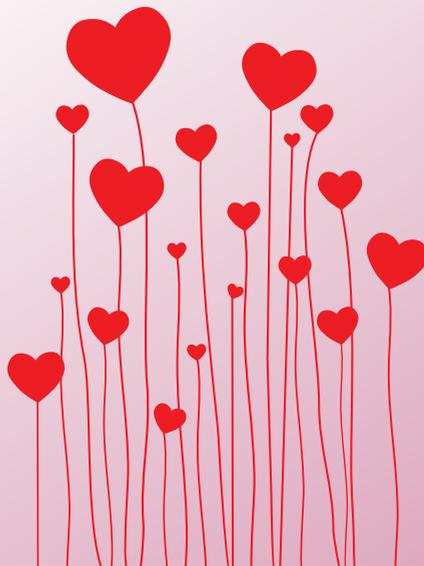
### Ингредиенты:

- 2 банана
- 50 г шоколада с любым дробленным орехом



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите бананы от кожуры. Заморозьте бананы. Пропустите через сорбетницу банан, 50 г шоколада, затем ещё один банан. Перемешайте. Разложите по креманкам.



# Maxwell

моя первая любовь

## КЛЮКВЕННО- АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОРБЕТ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 80 г клюквы
- 1 чайная ложка апельсиновой цедры

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите бананы от кожуры. Заморозьте их. Пропустите через сорбетницу банан, 80 г клюквы, затем второй банан. Перемешайте. Разложите по креманкам. Украсьте апельсиновой цедрой.

# Maxwell

моя первая любовь

## ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 60 мл кофе
- 50 мл кофейного ликера
- 50 г шоколада



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно заморозьте очищенные бананы. Пропустите через сорбетницу банан, добавьте в емкость с бананом 30 мл кофе. Затем пропустите второй банан и добавьте ещё 30 мл кофе. Перемешайте. В отдельную емкость пропустите через сорбетницу шоколад, смешайте с ликером и полейте сверху бананово-кофейную смесь.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите бананы и грушу от кожуры. Заморозьте бананы и грушу, порезанную на кусочки. Пропустите через сорбетницу банан, грушу, малину, второй банан, перемешайте. Затем пропустите через сорбетницу орехи. Сорбет готов.



# Maxwell

моя первая любовь

## ГРУШЕВЫЙ СОРБЕТ С МАЛИНОЙ И ОРЕХАМИ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 1 груша
- 50 г малины
- 50 г кешью или арахиса

# Maxwell

моя первая любовь

## ЯБЛОЧНЫЙ СОРБЕТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 200 г яблок разных сортов
- 50 г грецких орехов
- 1 ст.л кленового сиропа



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите бананы и яблоки от кожуры. Заморозьте бананы и порезанные на кусочки яблоки. Пропустите через сорбетницу банан, 100 г яблок, второй банан, еще 100 г яблок. Перемешайте. Полейте кленовым сиропом. И посыпьте измельченными грецкими орехами.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите бананы. Заморозьте бананы и вишню. Пропустите через сорбетницу банан, 100 г вишни, 50 г шоколада, второй банан. Перемешайте. Разложите по креманкам.



# Maxwell

моя первая любовь

## ВИШНЕВЫЙ СОРБЕТ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 200 г замороженной вишни без косточек
- 50 г темного шоколада

## КОКОСОВЫЙ СОРБЕТ С КОРИЦЕЙ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 2 ч. л. кокосовой стружки
- 1/2 ч. л. молотой корицы



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Перемешайте в отдельную емкость кокосовую стружку и корицу. Очистите бананы. Заморозьте очищенные бананы. Пропустите через сорбетницу бананы, добавьте перемешанную стружку кокоса с корицей и перемешайте.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите бананы. Предварительно заморозьте бананы. Пропустите через сорбетницу банан, 1 печенье, затем второй банан и печенье. Перемешайте.



# Maxwell

моя первая любовь

## БАНАНОВЫЙ СОРБЕТ С ШОКОЛАДНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 2 шоколадных печенья

# Maxwell

моя первая любовь

## ЛИМОННО-МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 2 ч. л. цедры лимона
- 100 г малины

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заморозьте очищенные бананы. Пропустите через сорбетницу банан, 50 г малины, затем 1 банан, еще 50 г малины. Добавьте цедру и перемешайте.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заморозьте очищенные бананы и порезанный на кусочки персик. Пропустите через сорбетницу банан, половину персика, чернику. Затем пропустите второй банан, персик. Хорошо перемешайте.



# Maxwell

моя первая любовь

## ПЕРСИКОВЫЙ СОРБЕТ С ЧЕРНИКОЙ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 1 персик
- 100 г черники

# Maxwell

моя первая любовь

## СОРБЕТ С ФИНИКАМИ И ОРЕХАМИ ПЕКАН



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 6 фиников без косточки
- 50 г орехов пекан

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заморозьте очищенные бананы. Пропустите через сорбетницу банан, 3 финика, второй банан и финики. Хорошо перемешайте. Разложите по креманкам и украсьте орехами пекан.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно заморозьте очищенные бананы и порезанную на кусочки дыню. Пропустите через сорбетницу банан, дыню, второй банан. Перемешайте.



# Maxwell

моя первая любовь

## ДЫННЫЙ СОРБЕТ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 150 г дыни

# Maxwell

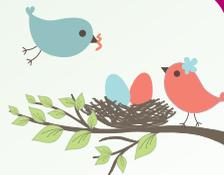
моя первая любовь

## КЛУБНИЧНО-АНАНАСОВЫЙ СОРБЕТ



### Ингредиенты:

- 100 г клубники
- 1/2 ананаса



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно заморозьте клубнику и порезанный на кусочки ананас. Пропустите через сорбетницу сначала клубнику, затем ананас. Перемешайте.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно заморозьте очищенное и порезанное на кусочки манго. Пропустите его через сорбетницу.



# Maxwell

моя первая любовь

## СОРБЕТ ИЗ МАНГО



### Ингредиенты:

- 1 спелый манго

# Maxwell

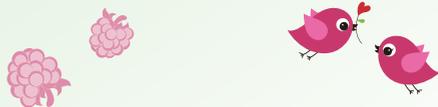
моя первая любовь

## СОРБЕТ ТИРАМИСУ



### Ингредиенты:

- 4 банана
- 2 ч. л. кокосовой стружки
- 2 ч. л. молотой корицы
- 1 печенье «Савоярди»
- 50 мл кофейного ликера
- 50 г темного шоколада



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В отдельной емкости соедините кокосовую стружку и корицу. Заморозьте очищенные бананы. Пропустите их через сорбетницу. Смешайте с корицей и кокосовой стружкой. Положите в креманку, украсьте печеньем, полейте ликером и посыпьте шоколадом, пропущенным через сорбетницу.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно заморозьте очищенные бананы. Пропустите их через сорбетницу. Затем пропустите через сорбетницу очищенные фисташки. Перемешайте.



# Maxwell

моя первая любовь

## ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 100 г фисташек

# Maxwell

моя первая любовь

## СОРБЕТ «МОХИТО»



### Ингредиенты:

- 2 банана
- 1/2 лайма
- 1/2 ч. л. цедры лайма
- 60 мл сельтерская вода
- 1 ч. л. лимонного сока
- 2 ст. л. измельченных мятных листьев
- 30 мл белого рома



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заморозьте очищенные бананы в емкости, добавив ром и измельченной мяты. Пропустите их через сорбетницу. Затем пропустите через сорбетницу кусочки замороженного и очищенного лайма. Добавьте цедру лайма. Перемешайте. Выложите в стакан, добавьте сок лимона и сельтерскую воду. Украсьте листочками мяты.





## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительно заморозьте очищенные бананы, клубнику и чернику. Пропустите 2 банана и чернику через сорбетницу, перемешайте, выложите в квадратную форму. Затем пропустите через сорбетницу 2 банана, добавьте кокосовую стружку и перемешайте. Выложите ровным слоем на черничный слой. Пропустите через сорбетницу клубнику и оставшиеся 2 банана. Уложите ровным слоем на слой с кокосом. Подержите в морозилке в течение 30 минут и угощайте гостей!



# Maxwell

моя первая любовь

## ФРУКТОВЫЙ ТОРТ



### Ингредиенты:

- 6 банана
- 150 г клубники
- 2 ч. л. кокоса
- 150 г черники

# Maxwell

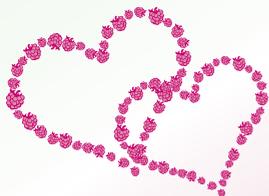
моя первая любовь

Когда вкус малинового ветра тает на губах  
и мир окрашен в малиновый цвет,  
и твоя любовь становится частью твоей жизни,  
как и первая в вашей жизни техника..

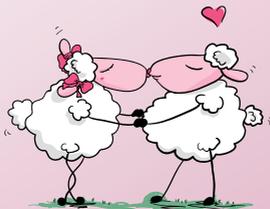


## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Вы удивитесь, насколько гармонично впишется приготовление вкусной и здоровой пищи в Вашу жизнь, насколько увлекательным и интересным может быть это занятие! Бренд Maxwell рад наполнить Ваш дом гармонией и любовью, создавая надежную и качественную технику для Вашего удовольствия!



**Малиновый рай там,  
где ты есть...**







[www.maxwell-products.com](http://www.maxwell-products.com), [www.maxwell-products.ru](http://www.maxwell-products.ru),  
служба информационной поддержки: 8-800-100-1830