

# Moulinex®

infinymix +

высокоскоростной блендер

наслаждайтесь его  
безграничными  
возможностями



КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

# МОЙ ПЕРВЫЙ ДЕТОКС

## 1- ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ



50 мл апельсинового сока



половина авокадо



1 стебель сельдерея  
(нарезанный)



1 ч.л. сока лайма



2 листа капусты кейл  
(без стеблей, порезанные)



2 ч.л. сиропа агавы

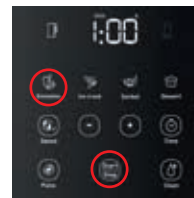
## 2- ПРИГОТОВЬТЕ ДОМА ← 2 или 3 —



ЗАКРУТИТЕ  
ЛЕЗВИЯ И  
ПОМЕСТИТЕ  
ЕМКОСТЬ НА  
ОСНОВАНИЕ



ПОМЕСТИТЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ В  
ЕМКОСТЬ И ЗАКРОЙТЕ  
КРЫШКУ, ПРОВЕРНУВ  
ЕЕ ДО ЩЕЛЧКА



НАЖМИТЕ НА  
КНОПКУ "SMOOTHIE"  
(СМУЗИ), А ЗАТЕМ  
НА КНОПКУ  
ПУСК/СТОП

# -СМУЗИ С INFINYMIX+

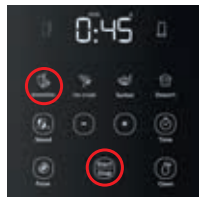
→ 3- ВОЗЬМИТЕ ПЕРЕКУС С СОБОЙ



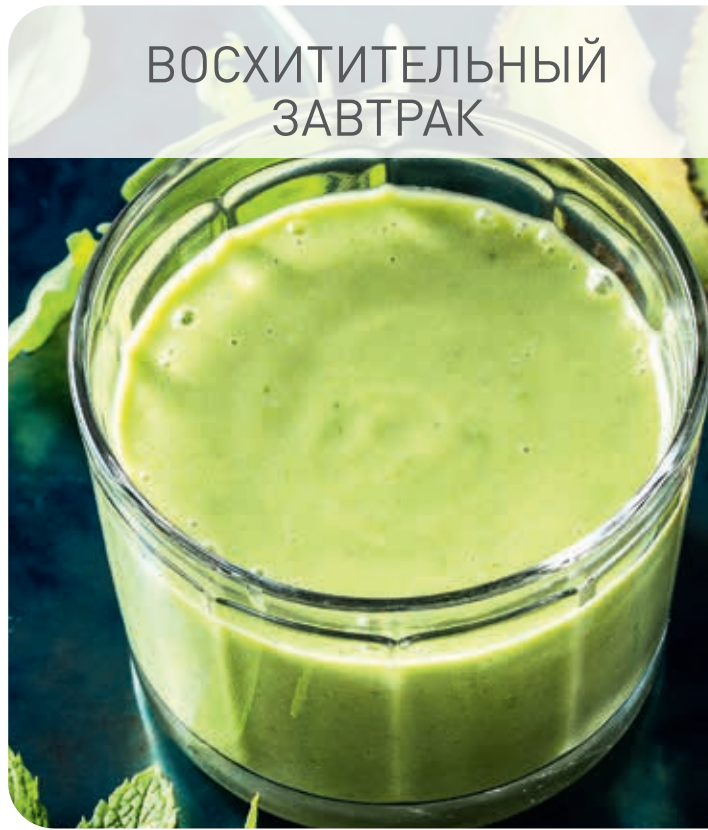
ПОМЕСТИТЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ В  
БУТЫЛКУ И  
ЗАКРУТИТЕ  
ЛЕЗВИЯ



ПОМЕСТИТЕ БУТЫЛКУ  
НА ОСНОВАНИЕ И  
ПОВЕРНИТЕ, ЧТОБЫ  
ЗАБЛОКИРОВАТЬ ЕЕ



НАЖМИТЕ НА  
КНОПКУ "SMOOTHIE"  
(СМУЗИ), А ЗАТЕМ  
НА КНОПКУ  
ПУСК/СТОП



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ  
ЗАВТРАК

# ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ БЕЗГРАНИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



смузи



измельчение  
льда



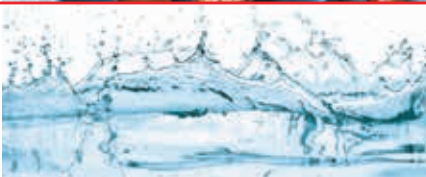
сорбет



десерты



Режим  
самоочистки



# УВЕЛИЧЬТЕ СКОРОСТЬ СМЕШИВАНИЯ



Блендер прослужит в 2 раза дольше\*  
и обеспечит более равномерное  
измельчение (в 50 раз)\*\*



**ЛЕГКОЕ И БЫСТРОЕ  
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ.**  
ОДНОРОДНАЯ  
ТЕКСТУРА БЛАГОДАРЯ  
ОСТРЫМ ЛЕЗВИЯМ.



**ИДЕАЛЬНАЯ  
КРЕМОВАЯ  
ТЕКСТУРА,** ВИХРЕВЫЕ  
ПОТОКИ ПРИ  
ВРАЩЕНИИ ЛЕЗВИЯ  
СОЗДАЮТ КРЕМОВУЮ  
ТЕКСТУРУ БЕЗ  
КОМОЧКОВ.



**ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ  
ДАЖЕ САМЫХ  
ТВЕРДЫХ  
ИНГРЕДИЕНТОВ,**  
БЛАГОДАРЯ ЛЕЗВИЯМ  
ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ  
СТАЛИ,  
РАСПОЛОЖЕННЫХ  
ПОД ОПТИМАЛЬНЫМ  
УГЛОМ.



**ДЛИТЕЛЬНЫЙ  
СРОК СЛУЖБЫ  
ЛЕЗВИЙ,**  
ТИТАНОВОЕ  
ПОКРЫТИЕ ЛЕЗВИЙ  
ПОВЫШАЕТ ИХ  
ИЗНОСОСТОЙКОСТЬ.

\*По сравнению с обычными лезвиями \*\*по сравнению с моделью LM300