

משפחת SLICER™

מהפיכה ישראלית לחיים בריאים

הצטרפו ללמעלה מחצי מיליון ישראלים שכבר לקחו את הבריאות בידיים, במהירות. עם משפחת סלייסר המקורית, הקוצצים ומעבדי המזון הידניים, הירקות נחתכים בקלות ובמהירות לסלטים טריים יותר, השומרים על ערכיהם התזונתיים. אתם מוזמנים להעשיר את מגוון הארוחות שלכם בסלטים, רטבים, תערובות ביצים ואפילו ייבוש עשבי תיבול. לבריאות.



SLICER CUBIC \ SUPER BOX



MASTER SLICER PULSE



SLICER MANDOLINE



SLICER PRO \ CLASSIC \ PREMIUM



MASTER SLICER

CARMEL DIRECT

SLICER™

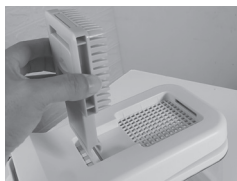
רוצים ליהנות מהעבודה במטבח? **תחתנו לסלייסר**
עם סלייסר חותכים יותר בפחות זמן ובהרבה פחות מאמץ.

www.carmeldirect.com | 1-700-700-642

הוראות שימוש בסלייסר

לפני השימוש, אנא קרא בעיון את הוראות ההפעלה.

שימוש בסכין קוביות:



1. חבר את שני סכיני החיתוך לבסיס הסלייסר ונעל אותם במקום (לא ניתן להשתמש בסכין הג'וליאנים בעת שימוש בסכין קוביות).



2. חבר את מכסה הסלייסר לראש הסלייסר (על מנת להשתמש בסכין השני, פשוט הפכו את הצד של ראש הסלייסר).



3. הניחו את המזון על הסכין הקדמי, החזיקו את מכסה הסלייסר ובעזרת 2 ידיים לחצו כלפי מטה על מנת לבצע את החיתוך בצורה הטובה ביותר. קלות החיתוך תלויה בירק/פרי, גודלו וטריותו.



4. לאחר סיום החיתוך, פתחו את הסלייסר, שחררו את החלק של הדוחס מזון מהמכסה כדי לנקות ולשחרר שאריות מזון.

שימוש בסכין הג'וליאנים:



1. הסר את ראש הסלייסר, חבר את סכין הג'וליאנים למסגרת, ונעל אותה במקום.



2. הניחו את המזון בתוך סכין הג'וליאנים.



3. השתמשו במגן היד כדי לסובב את הסכין בכיוון השעון כדי לחתוך.

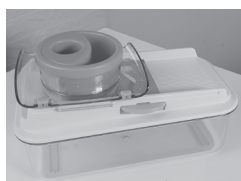


4. בסיום השימוש יש להוציא את הסכין מן הסלייסר, יש לשמור אותה במתקן האחרון היעודי לה.

שימוש במנדולינה:



1. הניחו את המנדולינה על המיכל. הסר את הסכין הרצויה בתוך המנדולינה.



2. חברו את הסכין הרצויה בתוך המנדולינה.



3. הניחו את המזון על משטח החיתוך של המנדולינה.



4. החזיקו את הירק/פרי בעזרת דוחס המזון היעודי ודחפו קדימה כדי לחתוך.

אזהרות:

- יש להשתמש סלייסר רק למטרות המפורטות בהוראות ההפעלה.
- יש להרחיק את הסלייסר מרהיגן ידם של ילדים.
- אין להשתמש בסלייסר אם הוא פגום או לא תקין.
- יש לנקות את הסלייסר לאחר כל שימוש.
- לאחר כל שימוש ולפני המאכל יש לוודא את שלמות הסכינים, במידה ונעשה שימוש בכוח מוגזם הסכין יכולה להישבר וחלקיה יגיעו למזון.
- ניתן לשיטפה במדיח עד חום של 65 מעלות צלזיוס בלבד. חום גבוה יותר יפגע במוצר.

טיפים:

- הסלייסר מתאים לירקות, כגון בצל, קישוא, מלפפון, תפוחי אדמה, עגבנייה, גזר ופירות, כגון תפוח, אגס וכו'.
- אינו מתאים למזון קשה או רך במיוחד.
- עובי המזון לא יעלה על 60 מ"מ.

תעודת אחריות למוצר SLICER™

האחריות למכשיר תקפה לשנה מיום הקניה ובהצגת חשבונית. האחריות לא תחול במקרים הבאים: שבר, הפעלת כוח מוגזם, שחיקה כתוצאה משיטפה בחום גבוה מ 65 מעלות צלזיוס, שימוש בחומרים מאכלים כגון מסיר שומנים, שימוש בניגוד להוראות היצרן.

את תעודת אחריות יש למלא בסריקת QR או לסרוק ולשלוח למייל warranty@carmeldirect.com שירות לקוחות 1700-700-700-642

נשמח לעמוד לשירותכם, חברת כרמל דיירקט. CARMEL DIRECT

תעודת אחריות



ספר מתכונים



הדגם: _____
שם הרוכש: _____
רחוב: _____
מספר הבית: _____
ישוב: _____
מיקוד: _____
טלפון: _____
פקס: _____
סולארי: _____
דוא"ל: _____
תאריך הרכישה: _____

☐ הנני מאשר קבלת עדכונים וחומר פרסומי מחברת כרמל דיירקט

