

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? תחתכו לסלייסר עם סלייסר חותכים יותר בפחות זמן ובהרבה פחות מאמץ.

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

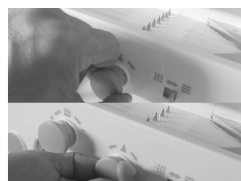
הוראות שימוש במנדולינה

הוראות הפעלה:

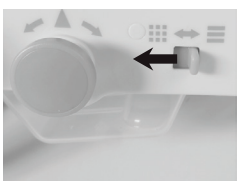
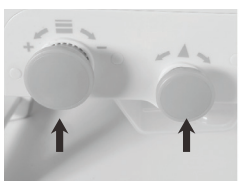
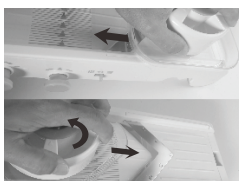
שימוש ותחזוקה.
לפני השימוש הראשון, שטפו את המכשיר. הסכינים חדות! השתמשו, שטפו ואחסנו בזהירות. הרחיקו מהישג ידם של ילדים. לשימוש בטוח, השתמשו בתופסן המזון. חתכו את המזון כך שיתאים לתופסן המזון. כשמוציאים את הדוחף הקטן מתופסן המזון, לעולם אל תכניסו את האצבעות לתוך החור הקטן בתופסן המזון. חתכו את המזון כך שיתאים לגודל הסכינים. שטפו וייבשו מיד לאחר השימוש כדי למנוע הצטברות כתמים. מומלץ לנקות את הסכינים בעזרת מברשת. אין להשתמש במוצרי ניקוי מאכלים כגון מסיר שומנים. אין להשתמש בכמות מופרזת של חומרי ניקוי. בטוח למדיח כלים במגש העליון. הגדירו טמפרטורה מתחת ל-65 מעלות צלזיוס כאשר מכניסים לשטיפה במדיח. הרחיקו מחום גבוה. אין להשתמש בתנור או במיקרוגל. בבקשה קראו את הוראות הפעלה לפני השימוש.

טיפים:

- לא מתאים למזון קשה מאוד או רך מאוד.
- מזון קשה כמו בטטות דורש יותר כוח וקפדנות.
- כאשר מתג CUBE/SLICE מופנה לחיתוך קובייה, ידית הג'וליאנים אינה יכולה להסתובב.

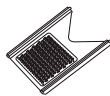


1. פתחו את המכשיר והניחו אותו על משטח ישר.
2. הכניסו את סכין החיתוך למכשיר ולחצו כדי לנעול אותו.
3. משכו את הידית התאימו (בין 10-1 מ"מ)
4. הכניסו מזון לתופסן המזון.
5. החזק את תופסן המזון ודחוף אותו קדימה כדי לפרוס.
6. משכו ובחר את סכין הג'וליאנים (6/12/18 מ"מ) על ידי סיבוב הידית

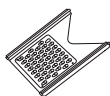


7. התאימו את כפתור העובי ובחרו את סכין הג'וליאנים כדי ליצור קוביות. (הסיטו את המתג שמאלה לחיתוך קוביות או ימינה לחיתוך פרוסות)
8. הכניסו מזון לתופסן, דחפו אותו לאורך המנדולינה, קדימה ואחורה. לאחר מכן, סובבו את תופסן המזון ב-90 מעלות כדי לחתוך לקוביות.
9. עבור גירוד גס ועדין, התאימו את גובה הסכין למצב בטוח.
10. נקו את סכין הג'וליאנים, פתחו את מכסה סכיני הג'וליאנים (מתחת) והשתמשו במברשת לניקוי.
11. לאחסון, סובבו והתאם את גובה הסכינים למצב בטוח, החדירו את מארז הסכינים לחריצים בקדמת המכשיר.

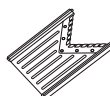
לחיתוך וואפל, בחרו בסכין חיתוך גלי, התאימו את העובי, הכניסו מזון לתופסן, דיחפו אותו לאורך המנדולינה, קדימה ואחורה. לאחר מכן, סובבו את תופסן המזון ב-90 מעלות. התאימו את העובי לקבלת הצורה הרצויה. חלקים:



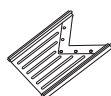
פומפיה עדינה



פומפיה גסה



סכין V גלית



סכין V



תופסן מזון



מנדולינה

תעודת אחריות למוצר SLICER™

האחריות למכשיר תקפה לשנה מיום הקניה ובהצגת חשבונית. האחריות לא תחול במקרים הבאים: שבר, הפעלת כוח מוגזם, שחיקה כתוצאה משימוש 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

