

משפחת SLICER™

מהפיכה ישראלית לחיים בריאים

הצטרפו ללמעלה ממיליון ישראלים שכבר לקחו את הבריאות בידים, 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

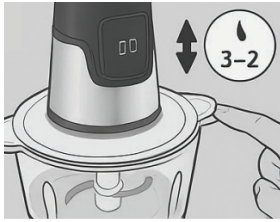
CARMEL DIRECT

SLICER™

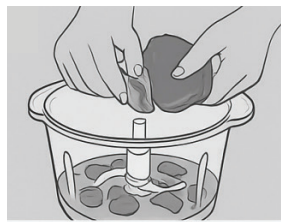
רוצים ליהנות מהעבודה במטבח? **תחתנו לסלייסר**
עם סלייסר חותכים יותר בפחות זמן ובהרבה פחות מאמץ.

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

הוראות הפעלה יש לקרוא בעיון לפני השימוש



4. להכניס את הסכין ולמלא חומרים לחיתוך בגודל 1-2 ס"מ עם מים בכמות שאינה עולה על חצי מהנפח של הקערה.



3. להסיר עצמות, גידים ועור לפני עיבוד בשר.



2. לאחר חיבור לחשמל יש ללחוץ על הכפתור להפעלה ולשחרר להפסקה.



1. לנקות היטב את כל החלקים שבאים במגע עם מזון לפני השימוש.



8. לאחר העיבוד: לכבות, להסיר מנוע, להוציא את הסכין ולרוקן את התנאי.



7. ללחוץ בעדינות על הכפתור באופן מקוטע: עבודה 3 שניות, מנוחה 2 שניות לחזור על הפעולה לפחות 3 פעמים לא לעבור את הזמן המומלץ (לפי הטבלה)



6. יש לבחור את המהירות בהתאם למרכיב: בשר: מהירות גבוהה ירקות/פירות: מהירות נמוכה



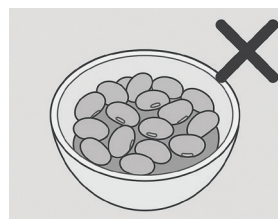
5. לכסות במכסה ולחבר את המכסה כראוי.



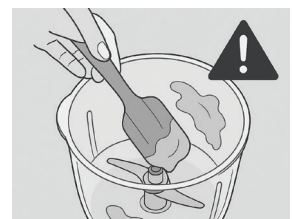
12. אם לא עובד לאחר 15 שניות לעצור, להמתין 10-20 שניות ולנסות שוב.



11. במקרה של רעד עקב עומס מומלץ לעצור ולערבב.



10. לא לטחון סויה יבשה או מרכיבים קשים מאוד.



9. אם החומר נדבק להשתמש במרית.

מזון	כמות	הערות	מספר לחיצות	זמן
בשר	250 גרם	ללא עצמות	3	5-10 שניות
בצל	250 גרם	לחתוך	3	3-5 שניות
גזר	100 גרם	לחתוך	2	3-5 שניות
תפוחי אדמה	250 גרם	קלופים ומבושלים	2	5-8 שניות
ביצה	1	ביצה מבושלת	1-2	3-5 שניות
קרח	10 קוביות	ללא להבים	2	5-10 שניות

תעודת אחריות למוצר SLICER™

אחריות

המוצר מגיע עם אחריות מלאה של **שנתיים**, בכפוף לתנאים המפורטים.
הצג הדיגיטלי כלול באחריות למוצר **שנה** ממועד הרכישה.

כרטיס אחריות למוצר:

שם המשתמש: _____
כתובת: _____
מיקוד: _____
טלפון: _____
יחידת מכירה: _____
תאריך מכירה: _____
מיקוד: _____
טלפון: _____
כתובת: _____

פרטי רכישה:

שם המוצר: _____
דגם: _____
תאריך ייצור: _____
תאריך רכישה: _____
מספר ייצור: _____

☐ הנני מאשר קבלת עדכונים וחומר פרסומי מחברת כרמל דיירקט

תחזוקה

- לנתק מהחשמל לפני ניקוי.
- לנקות מיד לאחר השימוש.
- להשתמש במים וסבון, להיזהר מלהבים חדים.
- לנקות את גוף המכשיר במטלית לחה בלבד - לא לטבול במים.
- לאחסן במקום יבש וחשוך.

טיפים:

- הסלייסר מתאים לירקות, כגון בצל, קישוא, מלפפון, תפוחי אדמה, עגבנייה, גזר ופירות, כגון תפוח, אגס וכו'.
- אינו מתאים למזון קשה או רך במיוחד.

אזהרות:

- יש להשתמש בסלייסר רק למטרות המפורטות בהוראות ההפעלה.
- יש להרחיק את הסלייסר מרושג 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.
- לנתק מהחשמל לפני פירוק/ניקוי.
- לבדוק כבל חשמל ונזקים.
- לוודא שהלהב מותקן היטב.
- לא להפעיל כשאין חומרים בקערה או בעומס יתר.
- לא להכניס חומרים חמים מדי (מעל 50 מעלות צלזיוס).
- לא לטחון מוצרים קשים כמו גרעיני קפה.
- לא לעבור את 15 שניות פעולה ברציף.
- אם נפסק - זה כנראה מתוך הגנה בשל התחממות יתר. יש להמתין 20-30 דקות.
- לא להכניס למים או חומרים כימיים.

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

נשמח לעמוד לשירותכם,
חברת כרמל דיירקט.



תעודת אחריות



ספר מתכונים

