

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

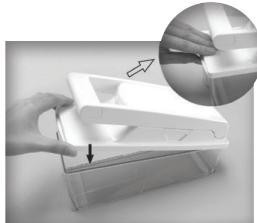
SLICER™

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

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

הוראות שימוש בסלייסר

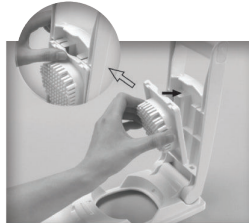
לפני השימוש, אנא קרא בעיון את הוראות ההפעלה.



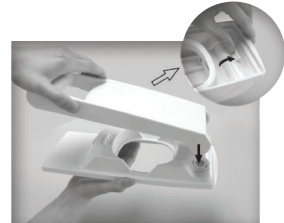
מקם את הסלייסר על המיכל ולחץ על מנת לקבע בצורה יציבה.



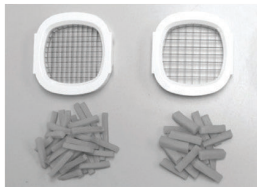
חבר את הסכין לבסיס הסלייסר, לחץ על הכפתור: lock/release



חבר את הדוחסן לחלק הפנימי של חלקו העליון של הסלייסר, לחץ על התופסן בקצה על מנת לנעול את הדוחסן.



חבר את החלק העליון של הסלייסר לבסיס. לחץ על הלחצן בתחתית הבסיס על מנת לחבר ולפרק את החלק העליון מהבסיס.



סכין קוביות 6 מ"מ.
סכין קוביות 9 מ"מ.



ניתן להשתמש במכסה ובמיכל על מנת לאחסן מאכלים חתוכים.



השתמש במזלג הניקוי על מנת להיפטר מחתיכות הירק/פרי על הסכין.



מקם את הירק/פרי על הסכין, החזק את הידית ודחוף למטה. קלות החיתוך תלויה בירק/פרי, גודלו וטריותו.

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.

אזהרות:

- יש להשתמש בסלייסר רק למטרות המפורטות בהוראות ההפעלה.
- יש להרחיק את הסלייסר מרישג ידם של ילדים.
- אין להשתמש בסלייסר אם הוא פגום או לא תקין.
- יש למקוט 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 לשטיפה במדיח עד חום של 65 מעלות צלזיוס בלבד. חום גבוה יותר יפגע במוצר.

תעודת אחריות למוצר

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

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

