



INSTRUKCJA Tarki nierdzewne

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i czyszczenia:

1. Tarka to uniwersalne narzędzie kuchenne przeznaczone do ścierania ziemniaków, warzyw, serów, owoców oraz czekolady.
2. Przed pierwszym użyciem produkt należy dokładnie umyć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, następnie wytrzeć do sucha.
3. Nie należy do czyszczenia używać ostrych detergentów, past i proszków (również z dodatkiem cytrusów oraz chloru), gdyż może to spowodować powstanie korozji. Nie zalecamy gruboziarnistych czyścików oraz szczotek, które mogą rysować powierzchnię stali.
4. Podczas czyszczenia tarki zawsze zachowuj ostrożność, szczególnie przy szorowaniu ostrzy, aby uniknąć skaleczenia.
5. Zawsze używaj tarki na stabilnej powierzchni roboczej.
6. Tarki nierdzewne posiadają bardzo ostre powierzchnie tnące. Zawsze używaj rękawic ochronnych, zwłaszcza przy tarcu twardszych produktów.
7. Po każdym użyciu tarkę należy dokładnie umyć pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Używaj szczotki z miękkim włosiem, aby usunąć resztki żywności z powierzchni tarki.
8. Wysusz tarkę po umyciu – najlepiej ręcznikiem papierowym lub ściereczką. Unikaj pozostawiania jej na wilgotnej powierzchni.
9. Trzymaj tarkę z dala od dzieci aby uniknąć przypadkowego kontaktu z ostrymi elementami.
10. Osoby starsze oraz osoby z ograniczoną sprawnością ruchową powinny korzystać z tarki wyłącznie z zachowaniem szczególnej ostrożności. Dla ich bezpieczeństwa zaleca się używanie produktu w obecności drugiej osoby lub opiekuna.
11. Sprawdzaj regularnie ostrość oraz stan ostrzy – produkt z pęknięciami, odkształceniami, śladami rdzy lub zużytymi powierzchniami nie nadaje się do dalszego użytkowania.
12. Tylko mycie ręczne.
13. Produkt powinien być użytkowany zgodnie z przeznaczeniem.
14. Produkt nie jest zabawką.

Przestrzeganie powyższych zaleceń pozwala zminimalizować ryzyko uszkodzenia ciała, awarii urządzenia oraz strat materialnych. Zaniedbanie tych wskazówek może prowadzić do poważnych konsekwencji zdrowotnych oraz materialnych. Dbaj o swoje bezpieczeństwo oraz swoich bliskich, stosując się do zaleceń dotyczących ostrożności.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości niezwłocznie przerwij korzystanie z produktu. Jeśli doszło do obrażeń ciała, natychmiast skontaktuj się z placówką medyczną. Zgłoś problem producentowi lub sprzedawcy. Skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta firmy TADAR pod numerem telefonu: 61 8952300 lub wyślij

PRODUCENT: TADAR spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
Jasin | ul. Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz | tel.: +48 61 84 65 111
www.tadar.com.pl | tadar@tadar.pl





e-mail na adres: tadar@tadar.pl. Możesz także poinformować sprzedawcę. Podaj numer partii lub numer seryjny produktu oraz szczegółowy opis problemu.

PRODUCENT: TADAR spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.
Jasin | ul.Poznańska 53 | 62-020 Swarzędz | tel.: +48 61 84 65 111
www.tadar.com.pl | tadar@tadar.pl

