

1. Ümumi müddəalar

İlk istifadədən əvvəl bu təlimatı diqqətlə oxuyun. Bıçaq (ayrıca və ya dəst şəklində) və qayçılardan yalnız təyinatı üzrə — qida məhsullarının doğranması/kəsilməsi üçün istifadə edin. Bu, kəskin kənarlı alətlərdir — ehtiyatlı davranın.

2. Təhlükəsizlik qaydaları

Ümumi kəsici alət təhlükəsizliyi

- Bıçağı/qayçını yalnız təyinatı üzrə istifadə edin; iti alətlə oynamayın və ya başqasına iti ucla uzatmayın (sap tərəfindən uzadın).
- Bıçağı doğrama zamanı özünüzdən uzağa deyil, nəzarətli hərəkətlərlə istifadə edin; barmaqları kəsici xəttədən uzaq tutun.
- Bıçaq və qayçıları uşaqların əli çatmayan yerdə saxlayın; uşaqların nəzarətsiz istifadəsinə icazə verməyin.
- İti bıçağı boşqabda/lavaboda suya batırılmış vəziyyətdə (görünməz) qoymayın — təsadüfən əl kəsilə bilər; dərhal yuyub qurulayın.
- Bıçağı düşən zaman tutmağa cəhd etməyin — geri çəkilib düşməsinə imkan verin.
- Zədəli, çatlamış saplı bıçaq/qayçıdan istifadə etməyin.

3. Saxlanma qaydaları

- Bıçaqları bıçaq blokunda, maqnit zolağında və ya qoruyucu qılda saxlayın — açıq çəkmeceyə sərbəst saxlamaq təhlükəlidir.
- Qayçını qoruyucu qapaqla (mövcud olduqda) saxlayın.
- Bıçaq və qayçıları quru yerdə saxlayın ki, pas yaranmasın.
- Uşaqların əli çatmayan yerdə saxlayın.

4. İstifadə təlimatı

1. Bıçağı/qayçını doğrama taxtası üzərində, sabit səthdə istifadə edin.
2. Məhsulu sabit tutub nəzarətli, tədricən hərəkətlərlə doğrayın/kəsin.
3. İstifadə bitdikdən sonra bıçağı/qayçını dərhal yuyub qurulayın.
4. Bıçağı bıçaq blokuna/magnit zolağına, qayçını isə öz yerinə qoyun.

Qeyd: Kəskin bıçaq, küt bıçaqdan daha təhlükəsizdir — küt bıçaqla işlərkən daha çox güc tələb olunur və bu, sürüşmə/travma riskini artırır.

5. Qulluq və təmizləmə

- Bıçaq/qayçını əl ilə, isti sabunlu su ilə yuyub dərhal qurulayın; qabyuyan maşında yumaq bəzi materiallarda korroziya/küt olmaya səbəb ola bilər (istehsalçı göstərişinə baxın).
- Bıçağı mütəmadi itiləyin (uyğun itiləyici ilə) — kəskin bıçaq həm təhlükəsiz, həm səmərəlidir.
- Aşındırıcı süngər və metal fırçalardan çəkinin.

6. Mümkün nasazlıqlar

Əlamət	Mümkün səbəb	Görüləcək tədbirlər
--------	--------------	---------------------

Bıçaq kəsmir	Ağız korlanıb / itiləmə lazımdır	Uyğun itiləyici ilə itiləyin
Bıçaq/qayçı paslanıb	Yaş saxlanılıb / tam qurudulmayıb	Dərhal yuyub tam qurudun; paslanmanı təmizləyin
Sap (dəstə) laxlayır	Bərkitmə (pərçim/vint) boşalıb	Dəyişdirin, özünüz möhkəmləndirməyə cəhd etməyin
Qayçı bərabər kəsmir	Pərçim boşalıb / ağızlar aşınıb	Servisə müraciət edin və ya dəyişdirin
Bıçaq blokunda (stand) yeri yoxdur	Səhv ölçülü bıçaq dəstinə uyğun deyil	Uyğun bıçaq dəsti/stand seçin

Ciddi zədələnmiş (çatlaq sap, korroziya) bıçaq/qayçını dəyişdirin.

7. İstismar şəraiti

- Saxlanma üçün quru yer; temperatur otaq şəraiti.
- Nisbi rütubət: kondensatsız (paslanmanın qarşısını almaq üçün).
- Müstəqil qidalanma tələb olunmur.

Xüsusiyyət göstəriciləri (material — paslanmayan polad/keramika, ağızın uzunluğu, dəstin tərkibi və s.) konkret məhsulun qablaşdırmasında göstərilir. İstehsalçı əvvəlcədən xəbərdarlıq etmədən konstruksiyada dəyişiklik etmək hüququnu özündə saxlayır.