

1. Ümumi müddəalar

Bu təlimat mətbəx üçün qeyri-elektrik aksesuarlarına aiddir: doğrama lövhələri (taxta/plastik), bıçaq itiləyicilər (bıçaq itiləyici) və mətbəx dayaq/standları (qab, bıçaq, ədviyyat üçün). Hər məhsuldan yalnız təyinatı üzrə istifadə edin.

2. Təhlükəsizlik qaydaları

Doğrama lövhələri

- Lövhəni sabit, düz səthə qoyun ki, doğrama zamanı sürüşməsin; lazım gəldikdə altına nəm parça qoyun.
- Çiy ət/balıq və hazır qida üçün ayrı lövhələrdən istifadə edin (çarpaz çirklənmənin qarşısını almaq üçün).
- Çatlamış və ya dərin cızıqlı lövhələri dəyişdirin — bakteriya yığıla bilər.

Bıçaq itiləyicilər

- İtiləmə zamanı əllərinizi bıçağın kəsici hissəsindən uzaq tutun; itiləyicini sabit səthdə istifadə edin.
- İtiləyicini uşaqların əli çatmayan yerdə saxlayın.
- İtiləmədən sonra bıçağı yumaq və qurulamaq tövsiyə olunur (metal qırıntıları qalmaması üçün).

Standlar/dayaqlar

- Bıçaq standlarını (blok) uşaqların əli çatmayan yerdə saxlayın — daxilində iti bıçaqlar var.
- Standı yük tutumuna uyğun istifadə edin, həddən artıq ağır qab yükləməyin.

3. Saxlanma qaydaları

- Taxta lövhələri suda uzun saxlamayın, hər istifadədən sonra tam qurudub şaquli saxlayın.
- İtiləyiciləri quru yerdə, kəsici hissə qorunmuş şəkildə saxlayın.
- Standları quru yerdə saxlayın; metal hissələr üçün pasdan qorunma vacibdir.

4. İstifadə təlimatı

1. Doğrama lövhəsi: sabit səthə qoyub istifadə edin; çiy ət/balıq üçün ayrıca lövhədən istifadə edin.
2. Bıçaq itiləyici: bıçağı istehsalçının göstərdiyi bucaq və istiqamətdə itiləyici yuvasından keçirin (adətən bir neçə dəfə).
3. Stand/dayaq: qab-qacağı və ya bıçaqları nəzərdə tutulan yerlərə düzgün yerləşdirin.

Qeyd: Taxta lövhələri vaxtaşırı yeməli yağla (mineral yağ) işləmək onların ömrünü uzadır və çatlamasının qarşısını alır.

5. Qulluq və təmizləmə

- Doğrama lövhələrini hər istifadədən sonra isti sabunlu su ilə yuyub tam qurudun; taxta lövhələri qabyuyan maşında yumayın (deformasiya ola bilər).
- İtiləyicini yumşaq, quru parça ilə silin; suya batırmayın (elektrik hissəsi olmayan mexaniki modellərdə yağ silmək olar, istehsalçı göstərişinə baxın).
- Standları mütəmadi yuyub qurudun.

6. Mümkün nasazlıqlar

Əlamət	Mümkün səbəb	Görüləcək tədbirlər
Doğrama lövhəsi çatlayıb/əyilib	Uzun müddət suda qalıb / kəskin temperatur fərqi	Lövhəni suda uzun saxlamayın, tam qurudub saxlayın; ciddi zədədə dəyişdirin
Bıçaq itilənmədən sonra da kəsmir	İtiləmə bucağı səhvdir / bıçaq çox korlanıb	İtiləyicinin düzgün istifadəsini yoxlayın; çox köhnə bıçaqda peşəkar itiləmə lazım ola bilər
Doğrama lövhəsində qoxu/ləkə qalır	Kəskin qoxulu məhsul (soğan, balıq) təmiz silinməyib	Sirkə/limon-duz məhlulu ilə təmizləyin
Taxta lövhə kif iyi verir	Tam qurudulmayıb	Lövhəni şaquli, havalandırılan yerdə qurudun
Qab qurutma/saxlama standı sabit dayanmır	Səth düz deyil / yük bərabər paylanmayıb	Standı düz səthə qoyun, yükü bərabər paylayın

Ciddi zədələnmiş (çatlaq, korroziya) məhsulları dəyişdirin.

7. İstismar şəraiti

- İstifadə və saxlanma üçün quru mətbəx şəraiti; temperatur otaq şəraiti.
- Nisbi rütubət: normal mətbəx şəraitinə uyğun (taxta məhsullar üçün uzun rütubət təması arzuolunmazdır).
- Müstəqil qidalanma tələb olunmur.

Xüsusiyyət göstəriciləri (material — taxta/plastik/metal, ölçülər, qabyuyan maşında yuyulma uyğunluğu və s.) konkret məhsulun qablaşdırılmasında göstərilir. İstehsalçı əvvəlcədən xəbərdarlıq etmədən konstruksiyada dəyişiklik etmək hüququnu özündə saxlayır.