

महत्वाचे सुरक्षा उपाय

1. वापर करण्याआधी सर्व सूचना वाचा.
2. गरम पृष्ठभागाला हात लावू नका. हँडल्स वापरा.
3. मुले प्रेशर कुकरच्या जवळ असताना बारकाईने लक्ष ठेवणे आवश्यक आहे.
4. प्रेशर कुकर गरम ओव्हनमध्ये ठेवू नका.
5. डिशवॉशरमध्ये धुवू नका.
6. गरम द्रव पदार्थ आत असताना प्रेशर कुकर उचलते वेळी अतिशय सावध रहायला हवे.
7. प्रेशर कुकरचा वापर त्याच्या नियोजित उपयोगांव्यतिरिक्त इतर कोणत्याही गोष्टीसाठी करू नका.
8. हे उपकरण दाबाखाली अन्न शिजवते. अयोग्य वापर केल्यास द्रवपदार्थाने भाजण्यासारखी इजा होऊ शकते. काम सुरू करण्याआधी उपकरण योग्य पद्धतीने बंद केले

आहे याची खात्री करून घ्या. पान 12 वर "Operating Instructions" म्हणजे "How to Close and Open the Hawkins" पहा.

9. नेहमी प्रेशर कुकिंगसाठी झाकण बंद करण्याअगोदर प्रेशर सोडणारी उपकरणे (वेंट ट्यूब, वेंट वेट आणि सेफ्टी वॉल्व) साफ आहेत की नाही (काही अडकलेले नाही) हे तपासून पहा.

10. कुकिंग करताना वेंट वेट वर कधीही काहीही ठेवू नका.

11. कुकिंगला सुरुवात करताना, प्रेशर नियंत्रण करणारे उपकरण (वेंट वेट) वेंट ट्यूबवर न लावता झाकण बंद करा. वेंट ट्यूब मधून वाफ सुरळीतपणे बाहेर पडू लागल्यानंतरच वेंट ट्यूबवर वेंट वेट ठेवा. पान 15 वर "Operating Instructions" म्हणजे "Trial Run" पहा.

12. नेहमी प्रेशर कुकर बॉडीमध्ये कुकिंगपूर्वी

प्रत्येक पाककृती मध्ये सांगितल्याप्रमाणे पाणी घाला. सामान्य नियमानुसार 1.5 लिटर ते 3 लिटर क्षमतेचे प्रेशर कुकर वापरताना, पहिल्या 10 मिनिटांच्या प्रेशर कुकिंगसाठी कमीतकमी एक कप/240 मिलीलीटर पाणी घाला आणि त्यानंतरच्या प्रत्येक 10 मिनिटांसाठी किंवा त्याच्या भागासाठी अर्धा कप/120 मिलीलीटर पाणी घाला. 3.5 लिटर ते 6 लिटर क्षमतेचे प्रेशर कुकर वापरताना पहिल्या 10 मिनिटांच्या प्रेशर कुकिंगसाठी किमान दीड कप/360 मिलीलीटर पाणी तसेच त्यानंतरच्या प्रत्येक 10 मिनिटांसाठी किंवा त्याच्या भागासाठी अर्धा कप/120 मिलीलीटर पाणी घाला. 6.5 लिटर ते 12 लिटर क्षमतेचे प्रेशर कुकर वापरताना पहिल्या 10 मिनिटांच्या प्रेशर कुकिंगसाठी कमीत कमी दोन कप/480 मिलीलीटर पाणी घाला आणि त्यानंतरच्या प्रत्येक 10 मिनिटांसाठी किंवा त्याच्या भागासाठी अर्धा कप/120 मिलीलीटर पाणी घाला.

13. कुकर 2/3 पेक्षा जास्त भरू नका. जसे तांदूळ किंवा कोरड्या भाज्यांसारखे पदार्थ शिजवताना, कुकर 1/2 पेक्षा जास्त भरू नका. डाळ/मोड आलेले धान्य शिजवताना, कधीही कुकर 1/3 पेक्षा जास्त भरू नका. जास्त भरल्याने वेंट ट्यूब मध्ये अन्न अडकून अतिरिक्त दाब निर्माण होण्याचा धोका असू शकतो. पान 9 वर "Food Preparation" म्हणजेच "Operating Instructions" पहा.

14. हे लक्षात असू द्या की काही पदार्थ, जसे ॲप्पलसॉस, क्रॅनबेरी, पर्ल बाल्सी, ओटमील किंवा इतर धान्ये, अर्ध्या डाळी, नूडल्स, मॅकरोनी, रुबार्ब किंवा स्पॅगेटी हे फेसाळतात, फुगतात आणि बाहेर निघतात आणि प्रेशर सोडणाऱ्या उपकरणात (वेंट ट्यूब) मध्ये जाऊन अडकतात. हे पदार्थ प्रेशर कुकरमध्ये शिजवू नयेत.

15. सामान्यपणे लागणारा दाब तयार झाला की आंच कमी करा जेणेकरून वाफ तयार करणारे सर्व द्रव उडून जाणार नाही.

16. प्रेशर कुकर जबरदस्तीने उघडण्याचा कधीही प्रयत्न करू नका. कुकर थंड होईपर्यंत आणि आतील दाब कमी होईपर्यंत प्रेशर कुकर उघडू नका. जर कुकर बॉडीचे आणि झाकणाचे हँडल्स वेगळे करणे कठीण असेल, तर याचा अर्थ असा की कुकर मध्ये अजूनही दाब आहे – तो जबरदस्तीने उघडू नका. कुकरमध्ये कोणताही दाब धोकादायक ठरू शकतो. पान 21 आणि 22 वर "Operating Instructions" म्हणजे "Cooking Tips", आणि "Releasing Pressure" पहा.

17. द्रव किंवा फेसाळ पदार्थांच्या बाबतीत दाब कमी करण्यासाठी कधीही वेंट वेट उचलू नका.

18. तेलात प्रेशर फ्राय करण्यासाठी प्रेशर कुकरचा वापर करू नका.

19. कुकर बॉडीचा वापर कधीही एका वेळी 20 मिनिटांपेक्षा जास्त काळ लाइट फ्राय करण्यासाठी किंवा डीप फ्राय करण्यासाठी किंवा सुकं गरम किंवा बेकिंगसाठी ओव्हन म्हणून

करू नका, कारण धातूची शक्ती धोकादायक पातळीपर्यंत कमी होऊ शकते.

20. हँडल्स सैल होणार नाहीत याची खात्री करा. सैल झाले तर कृपया वापरण्यापूर्वी ते घट्ट करा. (हॉकिन्सच्या झाकणाच्या हँडल बारवरील "Play" या शब्दाचा येथे संदर्भ दिलेला नाही, पान 11 वर "Product Information" पहा.)

21. खराब झालेला सेफ्टी वॉल्व अस्सल हॉकिन्स सेफ्टी वॉल्वने बदलावा. रोज वापरत असाल तर वापराच्या एका वर्षानंतर सेफ्टी वॉल्व बदलण्याची शिफारस केली जाते.

22. गास्केट, बॉडी हँडल, सेफ्टी वॉल्व आणि वेंट वेटच्या बदलीव्यतिरिक्त इतर दुरुस्ती फक्त एक अधिकृत सेवा केंद्र/प्रतिनिधी यांच्यामार्फतच केली गेली पाहिजे – बदली केलेले सर्व भाग अस्सल हॉकिन्सचे असले पाहिजेत.

ह्या सूचना जपून ठेवा.