

ಪ್ರಮುಖ ಸುರಕ್ಷತೆಗಳು

1. ಬಳಸುವ ಮೊದಲು ಎಲ್ಲಾ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ಓದಿ.
2. ಬಿಸಿ ಮೇಲ್ಮೈ ಮುಟ್ಟಬೇಡಿ. ಹ್ಯಾಂಡ್ಲ್ ಬಳಸಿ.
3. ಹತ್ತಿರ ಮಕ್ಕಳು ಇದ್ದಲ್ಲಿ, ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಬಳಸುವಾಗ ತುಂಬಾ ಗಮನವಿರಿಸಬೇಕು.
4. ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಓವನ್‌ನ ಮೇಲೆ ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಇರಿಸಬೇಡಿ.
5. ಡಿಶ್ವಾಶನ್‌ನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯಬೇಡಿ.
6. ಬಿಸಿದ್ರವ ತುಂಬಿದ ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನ್ನು ಬೇರೆ ಕಡೆಗೆ ಒಯ್ಯುವಾಗ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸುವುದು ಅಗತ್ಯ.
7. ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನ್ನು ಅದರ ಉದ್ದೇಶಿತ ಬಳಕೆಗೆ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಬಳಸಬೇಡಿ.
8. ಈ ಉಪಕರಣವು ಪ್ರಶನ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತದೆ. ಅನುಚಿತ ಬಳಕೆಯು ಸುಟ್ಟ ಗಾಯಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು. ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಮೊದಲು

ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಘಟಕವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿರುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ "Operating Instructions" ಅನ್ನು ನೋಡಿ ಅಂದರೆ ಪುಟ 12 ರಲ್ಲಿ "How to Close and Open the Hawkins".

9. ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕಿಂಗ್ ಗಾಗಿ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಮುಚ್ಚುವ ಮೊದಲು ಒತ್ತಡ ಬಿಡುಗಡೆ ಸಾಧನಗಳು (ತೆರಪಿನ ಕೊಳವೆ, ತೆರಪಿನ ತೂಕ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತಾ ಬಾಗಿಲು) ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆಯೇ (ಅಡಚಣೆಯಿಲ್ಲದೆ) ಎಂದು ಯಾವಾಗಲೂ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ.

10. ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ತೆರಪಿನ ತೂಕದ ಮೇಲೆ ಏನನ್ನೂ ಇಡಬೇಡಿ.

11. ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವಾಗ, ತೆರಪಿನ ಕೊಳವೆಯ ಮೇಲೆ ಒತ್ತಡವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವ ಸಾಧನ (ತೆರಪಿನ ತೂಕ) ಇಲ್ಲದೆ ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ. ತೆರಪಿನ ಕೊಳವೆಯಿಂದ ಉಗಿ ಸ್ಥಿರವಾಗಿ ಹೊರಬರಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ನಂತರ ಮಾತ್ರ ತೆರಪಿನ ತೂಕವನ್ನು ತೆರಪಿನ ಕೊಳವೆಯ ಮೇಲೆ ಇರಿಸಿ. ಪುಟ 15 ರಲ್ಲಿ "Operating Instructions" ಅಂದರೆ "Trial Run" ಅನ್ನು ನೋಡಿ.

12. ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಒತ್ತಡದ ಕುಕ್ಕರ್ ನಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗಲೂ ಪ್ರತಿ ಪಾಕವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಿದಂತೆ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ. ಸಾಮಾನ್ಯ ನಿಯಮದಂತೆ, 1.5 ಲೀಟರ್‌ನಿಂದ 3 ಲೀಟರ್ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಒತ್ತಡದ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸುವಾಗ, ಮೊದಲ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಪ್ರೆಶರ್ ಅಡುಗೆ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಠ ಒಂದು ಕಪ್/240 ಮಿಲಿ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ 10 ನಿಮಿಷಗಳು ಅಥವಾ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/120 ಮಿಲಿ ಇರಿಸಿ. 3.5 ಲೀಟರ್‌ನಿಂದ 6 ಲೀಟರ್ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸುವಾಗ, ಮೊದಲ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಒತ್ತಡದ ಅಡುಗೆ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಠ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್/360 ಮಿಲಿ ನೀರನ್ನು ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ ನಂತರದ 10 ನಿಮಿಷ ಅಥವಾ ಅದರ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/120 ಮಿಲಿ ಹಾಕಿ. 6.5 ಲೀಟರ್‌ನಿಂದ 12 ಲೀಟರ್ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸುವಾಗ, ಮೊದಲ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಒತ್ತಡದ ಅಡುಗೆ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಠ ಎರಡು ಕಪ್/480 ಮಿಲಿ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ ನಂತರದ 10 ನಿಮಿಷಗಳ ಅಥವಾ ಅದರ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್/120 ಮಿಲಿ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ.

13. ಘಟಕವನ್ನು $2/3$ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತುಂಬಬೇಡಿ. ಅಕ್ಕಿ ಅಥವಾ ಒಣಗಿದ ತರಕಾರಿಗಳಂತಹ ವಿಸ್ತರಿಸುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಾಗ, ಘಟಕವನ್ನು $1/2$ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತುಂಬಬೇಡಿ. ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುವ ದಾಲ್/ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಾಗ, ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು $1/3$ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತುಂಬಬೇಡಿ. ಅತಿಯಾದ ತುಂಬುವಿಕೆಯು ತೆರಪಿನ ಟ್ಯೂಬ್ ಅನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಹಾಕುವ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುವ ಅಪಾಯವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು. ಪುಟ 9 ರಲ್ಲಿ "Food Preparation" ಅಂದರೆ "Operating Instructions" ನೋಡಿ.

14. ಸೇಬು, ಕ್ಯಾನ್‌ಬೆರ್ರಿಗಳು, ಮತ್ತು ಬಾರ್ಲಿ, ಓಟ್ ಮೀಲ್ ಅಥವಾ ಇತರ ಧಾನ್ಯಗಳು, ಸ್ಪಿಟ್ ಬಟಾಣಿ, ನೂಡಲ್ಸ್, ಮ್ಯಾಕರೋನಿ, ರೋಬಾರ್ಬ್ ಅಥವಾ ಸ್ಯಾಗೆಟ್ಟಿಯಂತಹ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳು ನೊರೆ ಬಿಡುವ ಒತ್ತಡ ಬಿಡುಗಡೆ ಸಾಧನವನ್ನು (ತೆರಪಿನ ಕೊಳವೆ) ಮುಚ್ಚಿಹಾಕಬಹುದು ಎಂದು ತಿಳಿದಿರಲಿ. ಈ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬಾರದು.

15. ಸಾಮಾನ್ಯ ಕಾರ್ಯಾಚರಣಾ ಪ್ರೆಶರ್ ಅನ್ನು ತಲುಪಿದಾಗ, ಶಾಖವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ ಆಡ್ಡರಿಂದ ಉಗಿಯನ್ನು ರಚಿಸುವ ಎಲ್ಲಾ ದ್ರವವು ಆವಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

16. ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನ್ನು ಬಲಪ್ರಯೋಗದಿಂದ ತೆರೆಯಲು ಯತ್ನಿಸಬೇಡಿ. ಉಪಕರಣವು ತಂಪಾಗುವ ತನಕ ಹಾಗೂ ಒಳಗಿನ ಒತ್ತಡವು ಇಳಿಯುವ ತನಕ ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ತೆರೆಯಲು ಹೋಗಬೇಡಿ. ಹ್ಯಾಂಡಲ್‌ಗಳನ್ನು ಬೇರೆ-ಬೇರೆಯಾಗಿರುವುದು ಕಷ್ಟಕರವೆನಿಸಿದಲ್ಲಿ, ಕುಕ್ಕರ್ ನೊಳಗೆ ಇನ್ನೂ ಒತ್ತಡವಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ; ಹೀಗಿದ್ದಾಗ ಅದನ್ನು ಬಲಪ್ರಯೋಗದಿಂದ ತೆರೆಯಬಾರದು. ಕುಕ್ಕರ್ ನೊಳಗಿರುವ ಯಾವುದೇ ಒತ್ತಡ ಅಪಾಯಕಾರಿಯಾಗಬಹುದು. "Operating Instructions" ಅಂದರೆ "Cooking Tips" ಪುಟ 21 ಮತ್ತು 22, "Releasing Pressure" ನೋಡಿ.

17. ದ್ರವ ಅಥವಾ ನೊರೆಯಾಗುವ ಆಹಾರಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರೆಶರ್‌ನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಎಂದಿಗೂ ಗಾಳಿಯ ಭಾರವನ್ನು ಎತ್ತಬೇಡಿ.

18. ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹುರಿಯಲು ಬಳಸಬೇಡಿ.

19. ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು ಒಂದು ಸಮಯದಲ್ಲಿ 20 ನಿಮಿಷಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಲಘುವಾಗಿ ಹುರಿಯಲು ಅಥವಾ ಆಳವಾದ ಹುರಿಯಲು ಅಥವಾ ಒಣ ತಾಪನ ಅಥವಾ ಬೇಕಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬೇಡಿ, ಏಕೆಂದರೆ ಲೋಹದ ಬಲವು ಅಪಾಯಕಾರಿ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಬಹುದು.

20. ಹಿಡಿಕೆಗಳು ಸಡಿಲವಾಗಿಲ್ಲ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಡಿಲವಾಗಿ ಕಂಡುಬಂದರೆ, ದಯವಿಟ್ಟು ಬಳಸುವ ಮೊದಲು ಅದನ್ನು ಬಿಗಿಗೊಳಿಸಿ. (ಇದು ಹಾಕಿನ್ಸ್ ಲಿಡ್ ಹ್ಯಾಂಡಲ್ ಬಾರ್‌ನಲ್ಲಿರುವ "play" ಅನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುವುದಿಲ್ಲ, ಪುಟ 11 ರಲ್ಲಿ "Product Information" ನೋಡಿ).

21. ಸಮ್ಮಿಳನಗೊಂಡ ಸುರಕ್ಷತಾ ಕವಾಟವನ್ನು ನಿಜವಾದ ಹಾಕಿನ್ಸ್ ಸುರಕ್ಷತಾ ಬಾಗಿಲು ದಿಂದ ಬದಲಾಯಿಸಬೇಕು. ದೈನಂದಿನ ಬಳಕೆಯ ಒಂದು ವರ್ಷದ ನಂತರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಬಾಗಿಲು ಅನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಲು ಸೂಚಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

22. ಗ್ಯಾಸ್‌ಟೆಟ್, ಬಾಡಿ ಹ್ಯಾಂಡಲ್, ಭದ್ರತಾ ಬಾಗಿಲು ಮತ್ತು ತೆರಪಿನ ವೇಟ್-ಇವುಗಳ ಬದಲಾವಣೆ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಇನ್ನುಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ರಿಪೇರಿಗಳನ್ನು ಅಧಿಕೃತಗೊಂಡ ಸೇವಾ ಕೇಂದ್ರ/ಪ್ರತಿನಿಧಿ ಮಾತ್ರ ಕೈಗೊಳ್ಳತಕ್ಕದ್ದು. ಬದಲಾಯಿಸಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲ ಬಿಡಿಭಾಗಗಳೂ ಅಪ್ಪಟ ಹಾಕಿನ್ಸ್ ಭಾಗಗಳೇ ಆಗಿರಬೇಕು.

ಈ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.