

# முக்கிய பாதுகாப்புகள்

1. பயன்படுத்துவதற்கு முன் அனைத்து வழிமுறைகளையும் படிக்கவும்.
2. சூடான பகுதிகளைத் தொடவேண்டாம். கைப்பிடிக்க உபயோகிக்கவும்.
3. குழந்தைகள் அருகில் இருக்கையில் பிரஷர் குக்கரை உபயோகிக்கும்போது மிக கவனம் தேவை.
4. சூடேறிய ஓவனில் பிரஷர் குக்கரை வைக்காதீர்கள்.
5. டிஷ்வாஷரில் உபயோகிக்க கூடாது.
6. சூடான திரவங்கள் உள்ளடங்கிய பிரஷர் குக்கரை தூக்கி வைக்கையில் மிகமிக எச்சரிக்கையுடன் இருக்க வேண்டும்.
7. பிரஷர் குக்கரை எதற்காகப் பயன்படுத்த வேண்டுமோ அதைத் தவிர வேறு எதற்கும் பயன்படுத்தக் கூடாது.
8. இச் சாதனம் அழுத்தத்தின் கீழ் சமைக்கிறது. முறையற்ற பயன்பாட்டினால் தீக்காயம் ஏற்படலாம். உபயோகிக்கும் முன், குக்கர் சரியாக மூடப்பட்டிருக்கிறதா என்பதை உறுதிப்படுத்திக்

கொள்ளுங்கள். பக்கம் 12 இல் உள்ள "Operating Instructions" அதாவது, "How to Close and Open the Hawkins" ஐப் பார்க்கவும்.

9. பிரஷர் குக்கரின் மூடியை சமைப்பதற்காக மூடுவதற்கு முன், அழுத்தத்தை வெளியேற்றும் சாதனங்கள் (வெண்டியூப், வென்ட் வெயிட் மற்றும் பாதுகாப்பு வால்வு) அடைப்பு இல்லாமல் இருக்கின்றனவா என்பதை எப்போதும் சரிபார்க்கவும்.

10. சமைக்கும் போது வென்ட் வெயிட்டின் மேல் எதையும் வைக்க கூடாது.

11. பிரஷர் குக்கரில் சமைப்பதற்கு முன், வென்ட்டியூபில் உள்ள அழுத்தத்தை ஒழுங்குபடுத்தும் சாதனம் (வென்ட் வெயிட்) இல்லாமல் மூடியினால் மூடுங்கள். வென்ட்டியூபில் இருந்து நீராவி சீராக வெளியேறத் தொடங்கிய பின்னரே வென்ட் டியூபில் வென்ட் எடையை வைக்கவும். பக்கம் 15 இல் உள்ள "Operating Instructions" அதாவது "Trial Run" ஐப் பார்க்கவும்.

12. பிரஷர் குக்கரில் சமையல் செய்வதற்கு முன் ஒவ்வொரு சமையல் குறிப்பிலும்

கொடுக்கப்பட்டுள்ள தண்ணீரின் அளவையே பயன்படுத்த பரிந்துரைக்கிறோம். ஒரு பொது விதியாக, 1.5 லிட்டர் முதல் 3 லிட்டர் கொள்ளளவு கொண்ட பிரஷர் குக்கர்களைப் பயன்படுத்தும் போது, முதல் 10 நிமிடங்களுக்கு குறைந்தபட்சம் ஒரு கப்/240 மி.லி. தண்ணீரையும், அடுத்த 10 நிமிடங்களுக்கு அரை கப்/120 மி.லி. தண்ணீரையும் பயன்படுத்த வேண்டும். 3.5 லிட்டர் முதல் 6 லிட்டர் கொள்ளளவு கொண்ட பிரஷர் குக்கர்களைப் பயன்படுத்தும் போது, முதல் 10 நிமிடங்களுக்கு குறைந்தபட்சம் ஒன்றரை கப்/360 மி.லி. தண்ணீரையும், அதன் பிறகு ஒவ்வொரு 10 நிமிடங்களுக்கும் அரை கப்/120 மி.லி. தண்ணீரையும் பயன்படுத்த வேண்டும். 6.5 லிட்டர் முதல் 12 லிட்டர் கொள்ளளவு கொண்ட பிரஷர் குக்கர்களைப் பயன்படுத்தும் போது, முதல் 10 நிமிடங்களுக்கு குறைந்தபட்சம் இரண்டு கப்/480 மி.லி. தண்ணீரையும் மற்றும் ஒவ்வொரு அடுத்த 10 நிமிடங்களுக்கும் அரை கப்/120 மி.லி. தண்ணீரையும் பயன்படுத்த வேண்டும்.

13. குக்கரில் <sup>2</sup>/<sub>3</sub> பகுதிக்கு மேல் நிரப்ப வேண்டாம். அரிசி அல்லது உலர்ந்த காய்கறிகள் போன்ற விரிவடையும் உணவுகளை சமைக்கும் போது, குக்கரை <sup>1</sup>/<sub>2</sub> பங்கிற்கு மேல் நிரப்ப வேண்டாம். முளைக்கும் பருப்பு/பருப்பு வகைகளை சமைக்கும் போது, குக்கரை <sup>1</sup>/<sub>3</sub> பகுதிக்கு மேல் நிரப்ப வேண்டாம். அதிகப்படியாக நிரப்பும்போது வென்ட் டியூபில் அடைப்பும் அதிகப்படியான அழுத்தமும் உருவாகும் அபாயம் ஏற்படலாம். பக்கம் 9 இல் "Food Preparation" அதாவது "Operating Instructions" ஐப் பார்க்கவும்.

14. ஆப்பிள்சாஸ், கிரான்பெர்ரி, பேர்ல் பார்லி, ஓட்மீல் அல்லது இதர தானிய வகைகள், உரித்த பட்டாணி, நூடுல்ஸ், மக்ரோனி, ருபார்ப் அல்லது ஸ்பாகெட்டி போன்ற சில உணவுகள் பொங்கி நுரைத்து வழிந்து அழுத்தத்தை வெளியிடும் சாதனத்தை (வென்ட் டியூப்) அடைத்துவிடும் என்பதனால் எச்சரிக்கையாகப் பயன்படுத்த வேண்டும். இந்த உணவுகளைப் பிரஷர் குக்கரில் சமைக்கக் கூடாது.

15. பிரஷர் குக்கரில் உள்ள அழுத்தம் இயல்பான இயக்க அழுத்தத்தை அடையும் போது, வெப்பத்தைக் குறையுங்கள், அதனால் நீராவி உருவாக்கும் அனைத்துத் திரவமும் ஓர் அபாயகரமான அளவுக்குக் குறையாது.

16. பிரஷர் குக்கரை உரிய நேரத்திற்கு முன்பாக திறக்க முயற்சி செய்யாதீர்கள். குக்கரின் சூடு குறைந்து உள் அழுத்தம் குறையும் வரை பிரஷர் குக்கரைத் திறக்க முயற்சிக்காதீர்கள். பாடி மற்றும் மூடியின் கைப்பிடிக்கப் பிரிக்க கடினமாக இருப்பது, குக்கர் இன்னும் அழுத்தத்தில் இருப்பதை குறிக்கிறது - அதை வலுக்கட்டாயமாகத் திறக்க வேண்டாம். குக்கரைத் திறக்கும் போது ஏதேனும் அழுத்தம் இருந்தால் அது ஆபத்தை உண்டாக்கும். பக்கம் 21 மற்றும் 22 இல் காணப்படும் "Operating Instructions" அதாவது "Cooking Tips" "Releasing Pressure" ஐப் பார்க்கவும்.

17. திரவ வகை அல்லது பொங்கும்/குழையும் உணவுகளைச் சமைக்கையில் அழுத்தத்தை குறைக்க வென்ட் வெயிட்டை உயர்த்த வேண்டாம்.

18. பிரஷர் குக்கரை எண்ணெயில் பிரஷர் ஃப்ரை செய்வதற்குப் பயன்படுத்த வேண்டாம்.

19. குக்கரில் ஒரே சமயத்தில் 20 நிமிடங்களுக்கு மேல் லேசாக வறுக்கவும் அல்லது ஆழமாக வறுக்கவும் அல்லது உலர்நிலையில் சூடாக்க அல்லது பேக்கிங்கிற்காக குக்கரைப் பயன்படுத்தவும் வேண்டாம், ஏனெனில் உலோகத்தின் வலிமை குறைந்து அபாயம் விளைவிக்கலாம்.

20. கைப்பிடிக்கள் தளர்ந்த நிலையில் இல்லாமல் இருப்பதை உறுதிப்படுத்துங்கள். தளர்ந்து இருந்தால் பயன்படுத்துவதற்கு முன் அதை இறுக்குங்கள். (இது ஹாக்கின்ஸ் மூடியின் கைப்பிடியில் உள்ள "play" ஐ குறிக்கவில்லை. பக்கம் 11 இல் "Product Information" ஐப் பார்க்கவும்).

21. ஒரு ஃபியூலான பாதுகாப்பு வால்வை ஒரு புதிய உண்மையான ஹாக்கின்ஸ் பாதுகாப்பு வால்வைக் கொண்டு மாற்ற வேண்டும். ஓர் ஆண்டுக்குப் பின் பாதுகாப்பு வால்வை மாற்றப் பரிந்துரைக்கப்படுகிறது.

22. கேஸ்கெட், பாடி ஹேண்டில், பாதுகாப்பு வால்வு மற்றும் வென்ட் எடையை மாற்றுவதைத் தவிர மற்ற அனைத்துப் பழுதுகளும் அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஹாக்கின்ஸ் சேவை மையம்/பிரதிநிதியால் மட்டுமே செய்யப்பட வேண்டும். அனைத்து மாற்று பாகங்களும் உண்மையான ஹாக்கின்ஸ் பாகங்களாக இருக்க வேண்டும்.

**இந்த வழிமுறைகளைச் சேமிக்கவும்.**