

સુરક્ષા સંબંધિત મહત્વપૂર્ણ સૂચનાઓ

1. ઉપયોગ કરતા પહેલા બધી સૂચનાઓ વાંચો.
2. ગરમ સપાટીઓને સ્પર્શ કરશો નહીં. હેન્ડલ્સનો ઉપયોગ કરો.
3. જ્યારે પ્રેશર ફ્લુઇડનો ઉપયોગ બાળકોની નજીક કરવામાં આવે ત્યારે સરખી રીતે દેખરેખ કરવી જરૂરી છે.
4. પ્રેશર ફ્લુઇડને ગરમ ઓવનમાં ન મૂકો.
5. તેને ડીશવોશરમાં ન ધુઓ.
6. ગરમ પ્રવાહી ધરાવતા પ્રેશર ફ્લુઇડને ખસેડતી વખતે અત્યંત ધ્યાન રાખવું જરૂરી છે.
7. પ્રેશર ફ્લુઇડનો ઉપયોગ તેના હેતુસર સિવાય અન્ય કોઈ હેતુ માટે કરશો નહીં.
8. આ ઉપકરણમાં પ્રેશર હેઠળ રસોઈ બને છે. અયોગ્ય ઉપયોગથી તમે દાઝી શકો છો.

ઉપયોગ કરતા પહેલા ઢાંકણું યોગ્ય રીતે બંધ છે તેની ખાતરી કરો. જુઓ "Operating Instructions" એટલે કે "How to Close and Open the Hawkins" પાનાં નંબર 12 પર.

9. પ્રેશર ફ્લુઇડના ઢાંકણને બંધ કરતા પહેલા હંમેશા તપાસો કે પ્રેશર છોડતાં ઉપકરણો (વેંટ ટ્યુબ, વેંટ વેઇટ અને સેફ્ટી વાલ્વ) સાફ (તેમાં કંઈ ભરાયેલું નથી) છે.

10. રસોઈ કરતી વખતે વેંટ વેઇટ ઉપર ક્યારેય કંઈ ન રાખો.

11. જ્યારે પ્રેશર ફ્લુઇડમાં રસોઈ બનાવવાનું શરૂ કરો, ત્યારે વેંટ ટ્યુબ પર પ્રેશર રેગ્યુલેટીંગ ડિવાઇસ (વેંટ વેઇટ) વગર ઢાંકણ બંધ કરો. વેંટ ટ્યુબમાંથી વરાળ સતત બહાર આવવાનું શરૂ થાય તે પછી જ વેંટ ટ્યુબ પર વેંટવેઇટ મૂકો. જુઓ "Operating Instructions" એટલે કે "Trial Run" પાનાં નંબર 15 પર.

12. પ્રેશર ફ્લુઇડમાં રસોઈ બનાવતા પહેલા દરેક રેસીપીમાં દર્શાવ્યા મુજબ હંમેશા પાણી મૂકો. સામાન્ય નિયમ મુજબ, 1.5 લિટરથી 3 લિટર ક્ષમતાના પ્રેશર ફ્લુઇડનો ઉપયોગ કરતી વખતે, રસોઈ બનાવવાની પહેલી 10 મિનિટ માટે ઓછામાં ઓછું એક કપ/ 240 મિલી પાણી અને પછીની દરેક 10 મિનિટ અથવા પછીના ભાગ માટે અડધો કપ/120 મિલી પાણી મૂકો. 3.5 લિટરથી 6 લિટરની ક્ષમતાના પ્રેશર ફ્લુઇડનો ઉપયોગ કરતી વખતે, રસોઈ બનાવવાની પહેલી 10 મિનિટ માટે ઓછામાં ઓછું દોઢ કપ/ 360 મિલી પાણી અને પછીની દરેક 10 મિનિટ અથવા પછીના ભાગ માટે અડધો કપ/120 મિલી પાણી મૂકો. 6.5 લિટરથી 12 લિટરની ક્ષમતાના પ્રેશર ફ્લુઇડનો ઉપયોગ કરતી વખતે, રસોઈ બનાવવાની પહેલી 10 મિનિટ માટે ઓછામાં ઓછા બે કપ/ 480 મિલી પાણી અને પછીની દરેક 10 મિનિટ અથવા પછીના ભાગ માટે અડધો કપ/120 મિલી પાણી મૂકો.

13. ફૂકરને $2/3$ થી વધુ ન ભરો. ભાત અથવા સૂકા શાકભાજી જેવા ફુલાઈ જતા ખોરાક રાંધતી વખતે, ફૂકરને $1/2$ થી વધુ ન ભરો. દાળ/કઠોળ જેવા અંકુરિત થતા ખોરાક રાંધતી વખતે, ફૂકરને $1/3$ થી વધુ ન ભરો. વધારે પડતું ભરવાથી વેટ ટ્યુબ ભરાઈ જશે અને વધારે દબાણ વિકસાવવાનું જોખમ વધી જશે. જુઓ "Food Preparation" એટલે કે "Operating Instructions" પાનાં નંબર 9 પર.

14. ધ્યાન રાખો કે સફરજન, કેનબેરી, પર્લ બેલી, ઓટમીલ અથવા અન્ય અનાજ, ફોલાયેલા વટાણાં, નૂડલ્સ, મેકોની, ડુબાર્બ અથવા સ્પેઘેટી જેવા ખોરાકના કારણે ફીણ થઈ શકે છે અથવા તેઓ સપાટી પર જામી શકે છે અને પ્રેશર છોડતાં ઉપકરણ (વેટ ટ્યુબ) માં ભરાઈ શકે છે. આ ખોરાકને પ્રેશર ફૂકરમાં રાંધવા જોઈએ નહીં.

15. ફૂકરનો ઉપયોગ કરતી વખતે સામાન્ય પ્રેશર પર પહોંચી જવા પર તાપ ઓછો કરો જેથી તમામ પ્રવાહી, જે વરાળ બનાવે છે, તેનું બાષ્પીભવન ન થાય.

16. પ્રેશર ફૂકરને ક્યારેય બળજબરીથી ખોલવાનો પ્રયાસ ન કરો. જ્યાં સુધી તે ઠંડુ ન થાય અને આંતરિક દબાણ ઓછું ન થાય ત્યાં સુધી પ્રેશર ફૂકરને ખોલશો નહીં. જો ફૂકરના હેન્ડલ્સ અને ઢાંકણને અલગ પાડવું મુશ્કેલ હોય, તો આ સૂચવે છે કે ફૂકર હજુ પણ દબાણયુક્ત છે – તેને દબાણપૂર્વક ખોલશો નહીં. ફૂકર ઉપર કોઈપણ દબાણ જોખમી બની શકે છે. જુઓ "Operating Instructions" એટલે કે "CookingTips" પાનાં નંબર 21 અને 22 પર, "Releasing Pressure".

17. પ્રવાહી અથવા ફીણ ઉત્પન્ન કરે તેવા ખોરાકના કિસ્સામાં દબાણ ઘટાડવા માટે વેટ વેઈટ ક્યારેય ઉપાડશો નહીં.

18. તેલ વડે પ્રેશર ફાઈંગ માટે પ્રેશર ફૂકરનો ઉપયોગ ન કરવો.

19. ફૂકરનો ઉપયોગ, એક સમયે 20 મિનિટથી વધારે સમય લાઈટ ફાઈંગ માટે અથવા ડીપ ફાઈંગ માટે અથવા ઓવન તરીકે ડ્રાય હીટિંગ અથવા બેકિંગ માટે ક્યારેય ન કરો, કારણ કે તેનાથી ધાતુની મજબૂતાઈ ખતરનાક સ્તરે ઘટી શકે છે.

20. ખાતરી કરો કે હેન્ડલ્સ ઢીલાં નથી. જો ઢીલાં હોય, તો કૃપા કરીને ઉપયોગ કરતા પહેલા તેને ટાઈટ કરો. (આ હોકિન્સ લિડ હેન્ડલ બાર "Play" માટે નથી, પાનાં નંબર 11 પર "Product Information" જુઓ.)

21. એક ફ્યુઝ સેફ્ટી વાલ્વને યોગ્ય હોકિન્સ સેફ્ટી વાલ્વથી બદલવું આવશ્યક છે. રોજિંદા ઉપયોગના એક વર્ષ પછી સેફ્ટી વાલ્વને બદલવાની સલાહ આપવામાં આવે છે

22. ગાસ્કેટ, બોડી હેન્ડલ, સેફ્ટી વાલ્વ અને વેટ વેઈટના રિપ્લેસમેન્ટ સિવાયનું અન્ય રીપેરીંગ માત્ર અધિકૃત સેવા કેન્દ્ર/પ્રતિનિધિ પાસે જ કરાવવામાં આવવું જોઈએ. બધાં રિપ્લેસમેન્ટ પાર્ટ્સ અસલી હોકિન્સ પાર્ટ્સ હોવા જરૂરી છે.

આ સૂચનાઓ યાદ રાખો.