

महत्वपूर्ण सुरक्षा उपाय

1. इस्तेमाल करने से पहले सभी निर्देशों को पढ़ लीजिए।
2. गर्म सतह को न छुएं. हैण्डलों का इस्तेमाल करें.
3. बच्चों के आसपास प्रेशर कुकर का उपयोग करते समय ध्यान रखना ज़रूरी है.
4. प्रेशर कुकर को गर्म किए हुए ओवन में न रखें.
5. प्रेशर कुकर को डिशवॉशर में मत धोइए.
6. गर्म द्रव से भरे प्रेशर कुकर को उठाते समय अत्यधिक सावधानी बरतनी चाहिए.
7. उपयोग के उद्देश्य के अलावा प्रेशर कुकर का कोई अन्य उपयोग न कीजिए.
8. यह उपकरण दबाव के ज़रिए पकाता है. गलत इस्तेमाल से आप जल कर घायल हो सकते हैं. इस्तेमाल करने से पहले, सुनिश्चित करें कि कुकर ठीक से बंद है. पृष्ठ 12 पर

"Operating Instructions" यानी "How to Close and Open the Hawkins" देखें.

9. प्रेशर कुकिंग के लिए ढक्कन बंद करने से तुरंत पहले हमेशा जांच लीजिए कि दबाव नियंत्रक (वेंट ट्यूब, वेंट वेत और सेफ्टी वाल्व) साफ़ (जमे खाने से रहित) है.

10. पकाते समय वेंट वेत के ऊपर कभी कुछ न रखें.

11. प्रेशर कुकिंग शुरू करते समय, वेंट वेत को वेंट ट्यूब पर **लगाए बिना** ढक्कन बंद कीजिए. जब वेंट ट्यूब से भाप लगातार निकलना शुरू हो जाए **उसके बाद ही** वेंट वेत को वेंट ट्यूब पर लगाइए. पृष्ठ 15 पर "Operating Instructions" यानी "Trial Run" देखें.

12. प्रेशर कुकिंग से पहले, प्रेशर कुकर की बॉडी में हमेशा प्रत्येक व्यंजन विधि में बताई पानी की मात्रा डालिए. सामान्य नियम के अनुसार, 1.5 से 3 लीटर क्षमता के प्रेशर कुकर का

उपयोग करते समय, प्रथम 10 मिनट के प्रेशर कुकिंग समय के लिए न्यूनतम 1 प्याला/ 240 मिलीलीटर पानी डालिए, साथ ही, बाद के हर 10 मिनट या इसके किसी हिस्से के लिए 1/2 प्याला/120 मिलीलीटर पानी डालिए. 3.5 से 6 लीटर क्षमता के प्रेशर कुकर का उपयोग करते समय, प्रथम 10 मिनट के प्रेशर कुकिंग समय के लिए न्यूनतम 1 1/2 प्याले/ 360 मिलीलीटर पानी डालिए, साथ ही, बाद के हर 10 मिनट या इसके किसी हिस्से के लिए 1/2 प्याला/120 मिलीलीटर पानी डालिए. 6.5 से 12 लीटर क्षमता के प्रेशर कुकर का उपयोग करते समय, प्रथम 10 मिनट के प्रेशर कुकिंग समय के लिए न्यूनतम 2 प्याले/ 480 मिलीलीटर प्याले पानी डालिए, साथ ही बाद के हर 10 मिनट या इसके किसी हिस्से के लिए 1/2 प्याला/120 मिलीलीटर पानी डालिए.

13. कुकर को 2/3 से अधिक न भरें. ऐसे खाद्य-पदार्थ जो पकाने पर फूल जाते हैं, जैसे

कि चावल या सूखाई हुई सब्जियां, उन्हें पकाते समय कुकर को 1/2 से अधिक न भरें. जब झाग निकालने वाली दालें पकाते हों, तो कुकर को कभी भी 1/3 से अधिक न भरें. अधिक भरने से वेंट ट्यूब में रुकावट आने और बहुत अधिक दबाव बनने का खतरा हो सकता है. पृष्ठ 9 पर "Food Preparation" यानी "Operating Instructions" देखें.

14. ध्यान रखिए कि कुछ भोजन जैसे कि एप्पल सॉस, क्रैनबेरीज, पर्ल बारली, ओटमील या अन्य अनाज, मटर की दाल, नूडल्स, मैकरोनी, रुहबार्ब, या स्पैगेटी, झाग छोड़ या छींटे उड़ा सकते हैं और दबाव निकालने वाले उपकरण (वेंट ट्यूब) में रुकावट डाल सकते हैं. ये भोजन प्रेशर कुकर में नहीं पकाने चाहिए.

15. जब काम करने का सामान्य दबाव आ जाए, तब आँच कम कर दीजिए ताकि वह सारा द्रव, जो कि भाप बनाता है, भाप बन कर उड़ न जाए.

16. प्रेशर कुकर को कभी जोर लगा कर न खोलें. प्रेशर कुकर को तब तक न खोलें जब

तक कि वह ठंडा न हो जाए और अंदर का दबाव निकाल न दिया जाए. अगर कुकर बॉडी और ढक्कन के हैण्डलों को अलग करने के लिए ढकेलने में मुश्किल होता है तो यह इस बात का संकेत है कि कुकर में अब भी दबाव है – जोर लगा कर न खोलें. कुकर के अंदर का कोई भी दबाव खतरनाक हो सकता है. पृष्ठ 21 और 22 पर "Operating Instructions" यानी "Cooking Tips", "Releasing Pressure" देखें.

17. द्रव या झाग उठाने वाले भोजन पकाते समय दबाव कम करने के लिए वेंट वेट को कभी भी न उठाइए.

18. प्रेशर कुकर का इस्तेमाल तेल के साथ प्रेशर फ्राइंग के लिए न कीजिए.

19. कुकर बॉडी का इस्तेमाल इन कामों के लिए कभी न करें – एक समय पर 20 मिनट से अधिक हल्का तलने के लिए, या गहरा तलने, या सूखा गर्म करने, या बेकिंग के लिए ओवन की तरह, क्योंकि इससे धातु की ताकत खतरनाक स्तर तक कम हो सकती है.

20. सुनिश्चित करें कि हैण्डल ढीले न हों. अगर ढीले हों तो कृपया इस्तेमाल से पहले कस लें. (यह हॉकिन्स लिड हैण्डल बार में दिए गए "play" के संबंध में नहीं है, पृष्ठ 11, "Product Information").

21. फ्यूज़ हुए सेफ्टी वॉल्व को असली हॉकिन्स सेफ्टी वॉल्व से ही बदलना चाहिए. एक वर्ष के प्रतिदिन इस्तेमाल के बाद सेफ्टी वॉल्व बदलने की सलाह देते हैं.

22. गार्स्केट, बॉडी हैण्डल, सेफ्टी वॉल्व और वेंट वेट बदलने के अलावा मरम्मत के सभी काम किसी अधिकृत सेवा प्रतिनिधि/केन्द्र से ही करवाने चाहिए. बदलते वक्त असली हॉकिन्स पुर्जे ही लगवाएं.

इन निर्देशों को संभाल कर रखिए.