

ମହତ୍ତ୍ୱପୂର୍ଣ୍ଣ ସୁରକ୍ଷା ସୂଚନା

1. ବ୍ୟବହାର କରିବା ପୂର୍ବରୁ ସମସ୍ତ ନିର୍ଦ୍ଦେଶାବଳି ପଢ଼ନ୍ତୁ।
2. ଉତ୍ତପ୍ତ ପୃଷ୍ଠକୁ ସ୍ପର୍ଶ କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲ୍ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ।
3. ଛୋଟ ପିଲାମାନଙ୍କ ନିକଟରେ ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ବ୍ୟବହାର କରିବା ସମୟରେ ନିକଟରୁ ତତ୍ତ୍ୱାବଧାନ କରିବା ଆବଶ୍ୟକ।
4. ଉତ୍ତପ୍ତ ଓ ଭେଦ୍ ଭିତରେ ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ରଖନ୍ତୁ ନାହିଁ।
5. ଡିସ୍ ସ୍ତରରେ ଧୁଆଁ ନାହିଁ।
6. ଉତ୍ତପ୍ତ ତରଳ ପଦାର୍ଥ ରହିଥିବା ସମୟରେ ଏବଂ ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ସ୍ଥାନାନ୍ତରିତ କରିବା ସମୟରେ ଅତ୍ୟନ୍ତ ସାବଧାନ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ।
7. ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବ୍ୟବହାର ବ୍ୟତୀତ ଅନ୍ୟ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ପାଇଁ ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ନାହିଁ।
8. ଏହି ଉପକରଣ ଚାପ ଅଧୀନରେ ରାନ୍ଧିଆଏ। ଅନୁପଯୁକ୍ତ ବ୍ୟବହାର ଫଳରେ ଗରମ ଛିଟା ଯୋଗୁଁ

ଆଘାତ ହୋଇପାରେ। ପ୍ରୟୋଗ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ଏହି ଯୁନିଟ୍ ଭଲ ଭାବରେ ବନ୍ଦ ହୋଇଛି ସୁନିଶ୍ଚିତ କରନ୍ତୁ। "Operating Instructions" ଯଥା: "How to Close and Open the Hawkins" ପୃଷ୍ଠା 12 ଦେଖନ୍ତୁ।

9. ପ୍ରେସର୍ କୁକିଂ ପାଇଁ ଲିଡ୍ ବନ୍ଦ କରିବା ପୂର୍ବରୁ ସର୍ବଦା ଯାଞ୍ଚ କରନ୍ତୁ ଯେ ପ୍ରେସର୍ ରିଲିଜ୍ ଡିଭାଇସ୍ (ଭେଣ୍ଟ ଟ୍ୟୁବ୍, ଭେଣ୍ଟ ଖର୍ଚ୍ଚ ଏବଂ ସେଫ୍ଟି ଭାଲ୍‌ବ) ପରିଷ୍କାର (ଅବରୋଧମୁକ୍ତ) ରହିଛି।

10. ରାନ୍ଧିବା ସମୟରେ ଭେଣ୍ଟ ଖର୍ଚ୍ଚ ଉପରେ କେବେ ବି କିଛି ରଖନ୍ତୁ ନାହିଁ।

11. ପ୍ରେସର୍ରେ ରାନ୍ଧିବା ଆରମ୍ଭ କଲାବେଳେ ଭେଣ୍ଟ ଟ୍ୟୁବ୍ ଉପରେ ପ୍ରେସର୍ ରେଗୁଲେଟିଂ ଡିଭାଇସ୍ (ଭେଣ୍ଟ ଖର୍ଚ୍ଚ) ବ୍ୟତୀତ ଲିଡ୍ କୁ ରଖି ବନ୍ଦ କରନ୍ତୁ। ଭେଣ୍ଟ ଟ୍ୟୁବ୍ କ୍ରମାଗତ ଭାବରେ ବାମ୍ପ ବାହାରକୁ ବାହାରିବା ପରେ ହିଁ ଭେଣ୍ଟ ଖର୍ଚ୍ଚ ଲଗାନ୍ତୁ। "Operating Instructions" ଯଥା: "Trial Run" ପୃଷ୍ଠା 15 ଦେଖନ୍ତୁ।

12. ପ୍ରେସର୍ କୁକିଂ ପୂର୍ବରୁ ପ୍ରତ୍ୟେକ ବ୍ୟଞ୍ଜନ ପାଇଁ ସର୍ବଦା ସୂଚନା ଦିଆଯାଇଥିବା ଅନୁଯାୟୀ ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ବଡ଼ିରେ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ। ସାଧାରଣ ନିୟମ ଭାବରେ ଯେତେବେଳେ 1.5 ଲିଟରରୁ 3 ଲିଟର କାପାସିଟର ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ବ୍ୟବହାର କରୁଛନ୍ତି ପ୍ରଥମ 10 ମିନିଟ୍ ପ୍ରେସର୍ କୁକିଂ ସମୟ ପାଇଁ ଅତିକମ୍ରେ ଗୋଟିଏ କପ/240 ମିଲିଲିଟର ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ପରବର୍ତ୍ତୀ ପ୍ରତି 10 ମିନିଟ୍ ବା ଅଧିକ ସମୟ ପାଇଁ ଅଧାକପ/120 ମିଲିଲିଟର ହିସାବରେ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ। ଯେତେବେଳେ 3.5 ଲିଟରରୁ 6 ଲିଟର କାପାସିଟର ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ବ୍ୟବହାର କରୁଛନ୍ତି, ପ୍ରଥମ 10 ମିନିଟ୍ ପ୍ରେସର୍ କୁକିଂ ସମୟ ପାଇଁ ଅତିକମ୍ରେ 1.5 କପ/360 ମିଲିଲିଟର ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ପରବର୍ତ୍ତୀ ପ୍ରତି 10 ମିନିଟ୍ ବା ଅଧିକ ସମୟ ପାଇଁ ଅଧାକପ/120 ମିଲିଲିଟର ହିସାବରେ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ। ଯେତେବେଳେ 6.5 ଲିଟରରୁ 12 ଲିଟର କାପାସିଟର ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ବ୍ୟବହାର କରୁଛନ୍ତି ପ୍ରଥମ 10 ମିନିଟ୍ ପ୍ରେସର୍ କୁକିଂ ସମୟ ପାଇଁ ଅତିକମ୍ରେ ଦୁଇ କପ/480 ମିଲିଲିଟର ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ପରବର୍ତ୍ତୀ ପ୍ରତି 10 ମିନିଟ୍ ବା ଅଧିକ ସମୟ

ପାଇଁ ଅଧା କପ/120 ମିଲିଲିଟର ହିସାବରେ ପାଣି ଦିଅନ୍ତୁ।

13. ଯୁନିଟକୁ ²/₃ ଭାଗରୁ ଅଧିକ ଭରନ୍ତୁ ନାହିଁ ଏପରି ଖାଦ୍ୟ ଯାହାକି ରାନ୍ଧିବା ସମୟରେ ଫୁଲିଥାଏ ଯେପରିକି ଭାତ କିମ୍ବା ଶୁଖିଲା ପନିପରିବା, ଏହି ଯୁନିଟକୁ ¹/₂ ଭାଗରୁ ଅଧିକ ପୂର୍ଣ୍ଣ କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଯେତେବେଳେ ଡାଲିଜାତୀୟ ଶସ୍ୟ ରାନ୍ଧି କେବେ ବି ¹/₃ ଭାଗରୁ ଅଧିକ କୁକରକୁ ଭରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଅଧିକ ଭରିବା ଫଳରେ ଭେଣ୍ଟ ଟ୍ୟୁବ୍ ଅବରୋଧ ଏବଂ ଅତ୍ୟଧିକ ପ୍ରେସର୍ ଉତ୍ପନ୍ନ ହୋଇଯିବାର ଆଶଙ୍କା ରହିଥାଏ। ପୃଷ୍ଠା 9 ରେ ଦେଖନ୍ତୁ "Food Preparation" "Operating Instructions" ରେ।

14. ସାବଧାନ ରହନ୍ତୁ ଯେ କେତେକ ଖାଦ୍ୟ ଯେପରିକି ଆପେଲ୍ ସସ୍, କ୍ରେନ୍ ବେରି, ପର୍ଲ୍ ବାଲି, ଓର୍ ମିଲ୍ କିମ୍ବା ଅନ୍ୟ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ, ମଟର ବା ମୁହୁଲସ୍, ମାକାରୋନି, ରୁବାର୍ବ କିମ୍ବା ସ୍ନାଗେଟିରୁ ଫେଣ ହୋଇ ବାହାରକୁ ଆସିପାରେ ଏବଂ ପ୍ରେସର୍ ମୁକ୍ତ କରିବା ଡିଭାଇସକୁ (ଭେଣ୍ଟ ଟ୍ୟୁବ୍) ଅବରୋଧ କରିପାରେ। ଏହିପରି ଖାଦ୍ୟ ପ୍ରେସର୍ କୁକୁର୍ରେ ରାନ୍ଧିବା ଅନୁଚିତ୍।

15. ଯେତେବେଳେ ସାଧାରଣ ରାନ୍ଧିବା ପ୍ରେସର୍

ପହଞ୍ଚି ଯାଇଥାଏ, ଆଞ୍ଚ କମ୍ କରନ୍ତୁ ଯାହାଫଳରେ ବାଷ୍ପ ତିଆରି କରୁଥିବା ସମସ୍ତ ତରଳ ପଦାର୍ଥ ବାଷ୍ପୀଭୂତ ହେବ ନାହିଁ।

16. କେବେ ବି ବଳପୂର୍ବକ ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ଖୋଲିବା ପାଇଁ ଉଦ୍ୟମ କରନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଯୁନିଟ୍ ଥଣ୍ଡା ନ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏବଂ ଭିତର ଚାପ ନ କମିବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଏହାକୁ ଖୋଲନ୍ତୁ ନାହିଁ। ଯଦି ବଡ଼ିର ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲ୍ ଏବଂ ଲିଡ୍ ର ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲକୁ ଅଲଗା କରିବା କଷ୍ଟକର ହୁଏ ଏହା ସୂଚିତ କରେ ଯେ କୁକରରେ ଏବେ ବି ଯଥେଷ୍ଟ ପ୍ରେସର୍ ରହିଛି - ବଳପୂର୍ବକ ଏହାକୁ ଖୋଲନ୍ତୁ ନାହିଁ। କୁକରରେ ଭିତର ଚାପ ବିପଦଜନକ ହୋଇପାରେ। "Operating Instructions" "Cooking Tips" ପୃଷ୍ଠା 21 ଏବଂ 22 ରେ ଦେଖନ୍ତୁ "Releasing Pressure"।

17. ତରଳ କିମ୍ବା ଫେଣ ହେଉଥିବା ଖାଦ୍ୟ ଥିବା ସମୟରେ କେବେ ବି ପ୍ରେସର୍ କମ୍ କରିବା ପାଇଁ ଭେଣ୍ଟ ଖଟେ କୁ ଉପରକୁ ଉଠାନ୍ତୁ ନାହିଁ।

18. ତେଲରେ ପ୍ରେସର୍ ଫ୍ରାଇଙ୍ଗ୍ ପାଇଁ ପ୍ରେସର୍ କୁକର୍ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ନାହିଁ।

19. 20 ମିନିଟ୍‌ରୁ ଅଧିକ ସମୟ ପାଇଁ ହାଲ୍‌କା ଫ୍ରାଇ କିମ୍ବା ଡିପ୍ ଫ୍ରାଇ କରିବା ପାଇଁ କିମ୍ବା ଓଭେନ୍

ପରି ତ୍ରୁଇ ହିଟ୍ କିମ୍ବା ବେକିଂ ପାଇଁ କୁକର୍ ବ୍ୟବହାର କରନ୍ତୁ ନାହିଁ କାରଣ ଏହା ଫଳରେ ଧାତବ ଦୃଢ଼ତା ବିପଦଜନକ ସ୍ତରକୁ ହ୍ରାସ ପାଇପାରେ।

20. ସୁନିଶ୍ଚିତ କରନ୍ତୁ ଯେ ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲ୍ ଢିଲା ନାହିଁ। ଯଦି ଢିଲା ହୋଇଯାଇଥାଏ, ତେବେ ଦୟାକରି ଏହାକୁ ବ୍ୟବହାର କରିବା ପୂର୍ବରୁ ଟାଇଟ୍ କରି ଦିଅନ୍ତୁ। (ଏହା ହକିନ୍ସ ଲିଡ୍ ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲ୍ ବାର୍‌ରେ "play" କୁ ସୂଚିତ କରେ ନାହିଁ, ପୃଷ୍ଠା 11 ରେ "Product Information" ଦେଖନ୍ତୁ)।

21. ଫୁ୍ୟଜର୍ ସେଫଟି ଭଲ୍‌ବ ବଦଳରେ ଏକ ଜେନୁଇନ୍ ହକିନ୍ସ ସେଫଟି ଭଲ୍‌ ଲଗାଇବା ଆବଶ୍ୟକ। ସେଫଟି ଭଲ୍‌ବ ଏକ ବର୍ଷର ଦୈନନ୍ଦିନ ବ୍ୟବହାର ପରେ ବଦଳାଇବାକୁ ସୁପାରିଶ କରାଯାଇଥାଏ।

22. ଗ୍ୟାସ୍‌ଟ୍, ବଡ଼ି ହ୍ୟାଣ୍ଡେଲ୍, ସେଫଟି ଭଲ୍‌ବ ଏବଂ ଭେଣ୍ଟ ଖଟେ ବଦଳ ବ୍ୟତୀତ ଅନ୍ୟ ମରାମତି ଅଧିକୃତ ସର୍ଭିସ୍ ସେଣ୍ଟର/ପ୍ରତିନିଧିଙ୍କ ଦ୍ଵାରା କରାଯିବା ଆବଶ୍ୟକ। ସମସ୍ତ ବଦଳାଯାଉଥିବା ପାର୍ଟ ଜେନୁଇନ୍ ହକିନ୍ସ ପାର୍ଟ ହେବା ଆବଶ୍ୟକ।

ଏହି ନିର୍ଦ୍ଦେଶାବଳି ସାଇତି ରଖନ୍ତୁ।