

## গুরুত্বপূর্ণ সুরক্ষা বিধি

1. ব্যবহারের আগে সমস্ত নির্দেশ পড়ুন।
2. কুকারের গরম গায়ে হাত দেবেন না। হ্যান্ডেল ধরে কাজ করুন।
3. প্রেশার কুকার ব্যবহার করার সময় কোন বাচ্চা আশেপাশে থাকলে সতর্ক নজর রাখুন।
4. গরম ওভেনে প্রেশার কুকার রাখবেন না।
5. ডিশওয়াশারে ধোবেন না।
6. গরম জলীয় খাদ্যপদার্থ ভরা থাকলে প্রেশার কুকারটি অতি সাবধানে নাড়াচাড়া করুন।
7. নির্ধারিত কাজ ছাড়া প্রেশার কুকার অন্য কোন কাজে ব্যবহার করবেন না।
8. প্রেশার কুকারে রান্না উচ্চচাপ বা ভাপে হয়। অনুপযুক্ত ব্যবহারের ফলে পুড়ে গিয়ে আহত হতে পারেন। রান্না শুরু করার আগে কুকারের বিভিন্ন অংশগুলি ঠিকমত বন্ধ করা হয়েছে কিনা

দেখে নিন। 12 নং পৃষ্ঠায় "Operating Instructions" এর অন্তর্গত "How to Close and Open the Hawkins" দেখুন।

9. প্রেশার কুকারে রান্না করার সময় ঢাকনা বন্ধ করার ঠিক আগে চাপ বের করা সরঞ্জামগুলি (ভেন্ট টিউব, ভেন্ট ওয়েট ও সেফটি ভালভ) পরিক্ষার আছে কিনা (যেন বন্ধ হয়ে না থাকে) তা সবসময় পরীক্ষা করে নেবেন।

10. রান্না করার সময় ভেন্ট ওয়েটের উপর কিছু রাখবেন না।

11. প্রেশার কুকারে রান্না শুরু করার সময়, চাপ নিয়ন্ত্রণকারী সরঞ্জাম (ভেন্ট ওয়েট) ভেন্ট টিউবের উপর না বসিয়ে ঢাকনা বন্ধ করুন। ভেন্ট টিউব থেকে যখন ক্রমাগত বাষ্প বের হওয়া শুরু হবে একমাত্র তখনই ভেন্ট টিউবের উপর ভেন্ট ওয়েট বসান। 15 নং পৃষ্ঠায় "Operating Instructions" এর অন্তর্গত "Trial Run" দেখুন।

12. প্রেশারে রান্না করার আগে প্রেশার কুকারে ঠিক সেই পরিমাণ জলই দিন যতটা রন্ধন প্রণালীতে বলা আছে। সাধারণভাবে, 1.5 লিটার থেকে 3 লিটার ধারণক্ষমতার প্রেশার কুকার ব্যবহার করার সময় প্রথম দশ মিনিট রান্না করার জন্য এক কাপ/240 মিলিলিটার জল দিন, এরপর প্রতি 10 মিনিটে অর্ধেক কাপ /120 মিলিলিটার করে জল যোগ করুন। 3.5 লিটার থেকে 6 লিটার ধারণক্ষমতার প্রেশার কুকার ব্যবহার করার সময় প্রথম দশ মিনিট রান্না করার জন্য অন্ততপক্ষে দেড় কাপ /360 মিলিলিটার জল দিন, এরপর প্রতি 10 মিনিটে অর্ধেক কাপ/120 মিলিলিটার করে জল যোগ করুন। 6.5 লিটার থেকে 12 লিটার ধারণক্ষমতার প্রেশার কুকার ব্যবহার করার সময় প্রথম দশ মিনিট রান্না করার জন্য ন্যূনতম দুই কাপ/480 মিলিলিটার জল দিন, এরপর প্রতি 10 মিনিটে অর্ধেক কাপ/120 মিলিলিটার করে জল যোগ করুন।

13. প্রেশার কুকার কখনই  $2/3$  অংশের বেশী ভর্তি করবেন না। রান্না করার সময় চাল বা শুষ্ক সবজির মত যেসব খাবার পরিমাণে বেড়ে যায়, সেগুলির ক্ষেত্রে কুকার  $1/2$  অংশের বেশী ভর্তি করবেন না। ডাল/ শস্য যা ফুলে ফেঁপে যায়, রান্না করার সময় কুকার  $1/3$  অংশের বেশী ভর্তি করবেন না। নির্দেশের তুলনায় বেশী ভর্তি করলে ভেন্ট টিউব বন্ধ হয়ে যাওয়ার ঝুঁকি থাকে এবং অতিরিক্ত চাপ তৈরি হয়। 9 নং পৃষ্ঠায় "Food Preparation" এর অন্তর্গত "Operating Instructions" দেখুন।

14. খেয়াল রাখবেন যে নির্দিষ্ট কিছু খাবার, যেমন, অ্যাপলসস, ড্রুয়ানবেরী, পার্ল বার্লি, ওটমিল বা অন্যান্য শস্যদানা, মটর ডাল, নুডলস, ম্যাকারনি, রুবার্ব বা স্প্যাগেটি থেকে ফেনা ও বুদ্ধবুদ্ধ তৈরি হতে পারে এবং চাপ বের করার সরঞ্জামটি (ভেন্ট টিউব) বন্ধ হয়ে যেতে পারে। এই খাবারগুলিকে প্রেশার কুকারে রান্না করা উচিত নয়।

15. যখন কুকার স্বাভাবিক প্রেশারে পৌঁছে যাবে, তখন তাপ কমিয়ে দিন যাতে কুকারের তরলটা যেটা বাষ্প তৈরি করে শুকিয়ে না যায়।

16. জোর করে প্রেশার কুকার খোলার চেষ্টা করবেন না। কুকার ঠাণ্ডা না হওয়া পর্যন্ত এবং আভ্যন্তরীণ চাপ কমে না যাওয়া পর্যন্ত প্রেশার কুকার খুলবেন না। পাত্রের হ্যান্ডেল ও ঢাকনা ঠেলে আলাদা করতে সমস্যা হলে বুঝতে হবে এখনও চাপ আছে – জোর করে খোলার চেষ্টা করবেন না। কুকারে থাকা যেকোন পরিমাণ চাপই বিপজ্জনক হতে পারে। 21 ও 22 নং পৃষ্ঠায় "Operating Instructions" এর অন্তর্গত "Cooking Tips" "Releasing Pressure" দেখুন।

17. তরল বা ফেনা তৈরি করা খাবারের ক্ষেত্রে চাপ কমানোর জন্য কখনও ভেন্ট ওয়েট উপরে তুলবেন না।

18. প্রেশার ফ্রাইং-এর জন্য প্রেশার কুকার ব্যবহার করবেন না।

19. হালকা ভাজাভুজির জন্য কুকারের পাত্র একবারে 20 মিনিটের বেশী ব্যবহার করবেন না অথবা ডিপ ফ্রাইংয়ের জন্য অথবা শুকনো খাবার সেকার জন্য গরম করা বা বেকিং করার জন্য ওভেন হিসাবে ব্যবহার করবেন না, কারণ ধাতুর শক্তি বিপজ্জনক মাত্রায় নেমে যেতে পারে।

20. হ্যান্ডেল যেন আলগা না হয়ে থাকে তা নিশ্চিত করুন। আলগা মনে হলে, ব্যবহারের আগে ঐটে নিন। (হকিসের ঢাকনার হ্যান্ডেল বারের "play" সম্পর্কে বলা হচ্ছে না, 11 নং পৃষ্ঠার "Product Information" দেখুন।)

21. উত্তাপে নষ্ট হয়ে যাওয়া সেফটি ভালভের জায়গায় আসল হকিস সেফটি ভালভই লাগাবেন। প্রতিদিন ব্যবহার করলে বছরে একবার করে সেফটি ভালভ বদলানো উচিত।

22. গাস্কেট, পাত্রের হ্যান্ডেল, সেফটি ভালভ ও ভেন্ট ওয়েট বদলানো ছাড়া অন্যান্য মেরামতির কাজ শুধুমাত্র অনুমোদিত সার্ভিস সেন্টার/প্রতিনিধির মাধ্যমে করানো উচিত। বদলানো অংশগুলি অবশ্যই আসল হকিস পার্টস হতে হবে।

## এই নির্দেশাবলী সামলে রাখুন