

# പ്രധാനപ്പെട്ട സുരക്ഷാ ക്രമീകരണങ്ങൾ

1. ഉപയോഗത്തിന് മുമ്പ് എല്ലാ നിർദ്ദേശങ്ങളും വായിക്കുക.
2. ചൂടുള്ള പ്രതലങ്ങൾ കൈകൊണ്ട് തൊടരുത്. ഹാൻഡിലുകൾ ഉപയോഗിക്കുക.
3. കുട്ടികളുടെ അടുത്ത് വെച്ച് പ്രഷർ കുക്കർ ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ ശ്രദ്ധയോടെയുള്ള നിരീക്ഷണം ആവശ്യമാണ്.
4. ചൂടായ ഓവനിൽ പ്രഷർ കുക്കർ വയ്ക്കരുത്.
5. ഡിഷ് വാഷറിൽ കഴുകരുത്.
6. ചൂടുള്ള ദ്രാവകങ്ങൾ അടങ്ങിയ പ്രഷർ കുക്കർ നീക്കിവയ്ക്കുമ്പോൾ അതീവ ശ്രദ്ധ വേണം.
7. പ്രഷർ കുക്കർ നിർദ്ദിഷ്ട ഉപയോഗത്തിന് അല്ലാതെ മറ്റൊന്നിനും ഉപയോഗിക്കരുത്.
8. ഈ ഉപകരണം മർദ്ദത്തിൽ പാചകം ചെയ്യുന്നതാണ്. അനുചിതമായ ഉപയോഗം പൊള്ളൽ മുലമുള്ള പരിക്കുകൾക്ക് കാരണമായേക്കാം. പ്രവർത്തിപ്പിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് കുക്കർ ശരിയായി അടച്ചിട്ടുണ്ടെന്ന് ഉറപ്പാക്കുക. കാണുക "Operating

Instructions". അതായത് പേജ് 12 ൽ "How to close and open the Hawkins".

9. പ്രഷർ കുക്കിംഗിനായി ലിഡ് അടയ്ക്കുന്നതിന് തൊട്ടുമുമ്പ് പ്രഷർ റിലീസ് ഉപകരണങ്ങൾ (വെൻറ് ട്യൂബ്, വെൻറ് വെയ്റ്റ്, സേഫ്റ്റി വാൽവ്) തുറന്നിരിക്കുന്നുണ്ടോ (അടഞ്ഞിട്ടില്ലല്ലോ) എന്ന് എപ്പോഴും പരിശോധിക്കുക.

10. പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ വെൻറ് വെയിറ്റിന് മുകളിൽ ഒന്നും തന്നെ വയ്ക്കരുത്.

11. പ്രഷർ കുക്ക് ചെയ്യാൻ ആരംഭിക്കുമ്പോൾ, വെൻറ് ട്യൂബിന്റെ മുകളിൽ മർദ്ദം നിയന്ത്രിക്കുന്ന ഉപകരണം (വെൻറ് വെയ്റ്റ്) ഇല്ലാതെ ലിഡ് അടയ്ക്കുക. വെൻറ് ട്യൂബിൽ നിന്ന് നീരാവി സ്ഥിരമായി പുറത്തേക്ക് വരാൻ തുടങ്ങിയതിന് ശേഷം മാത്രം വെൻറ് ട്യൂബിൽ വെൻറ് വെയ്റ്റ് സ്ഥാപിക്കുക. കാണുക "Operating Instructions" അതായത് പേജ് 15 ൽ "Trial Run".

12. പ്രഷർ കുക്ക് ചെയ്യുന്നതിന് മുൻപ് എല്ലായ്പ്പോഴും പ്രഷർ കുക്കർ ബോഡിയിൽ ഓരോ പാചകക്കുറിപ്പിനും ആവശ്യമായ

സൂചനകൾക്ക് അനുസരിച്ചു വെള്ളം ഒഴിക്കുക. ഒരു പൊതുനിർദ്ദേശം എന്ന നിലയിൽ, 1.5 ലിറ്റർ മുതൽ 3 ലിറ്റർ വരെ ശേഷിയുള്ള പ്രഷർ കുക്കറുകൾ ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ, ആദ്യത്തെ 10 മിനിറ്റ് പ്രഷർ കുക്കിംഗ് സമയത്തേക്ക് കുറഞ്ഞത് ഒരു കപ്പ്/240 മില്ലിലിറ്റർ വെള്ളവും, തുടർന്നുള്ള ഓരോ 10 മിനിറ്റിനും അല്ലെങ്കിൽ പിന്നീടുള്ള ഓരോ ഭാഗത്തിനും പ്രവർത്തിക്കുന്നതിന് അര കപ്പ്/120 മില്ലിലിറ്റർ വീതവും വെള്ളം ഒഴിക്കുക. 3.5 ലിറ്റർ മുതൽ 6 ലിറ്റർ വരെ ശേഷിയുള്ള പ്രഷർ കുക്കറുകൾ ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ, ആദ്യത്തെ 10 മിനിറ്റ് പ്രഷർ കുക്കിംഗ് സമയത്തേക്ക് കുറഞ്ഞത് ഒന്നര കപ്പ്/360 മില്ലിലിറ്റർ വെള്ളവും, തുടർന്നുള്ള ഓരോ 10 മിനിറ്റിനും അല്ലെങ്കിൽ പിന്നീടുള്ള ഓരോ ഭാഗത്തിനും അര കപ്പ്/120 മില്ലിലിറ്റർ വീതവും വെള്ളം ഒഴിക്കുക. 6.5 ലിറ്റർ മുതൽ 12 ലിറ്റർ വരെ ശേഷിയുള്ള പ്രഷർ കുക്കറുകൾ ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ, ആദ്യത്തെ 10 മിനിറ്റ് പ്രഷർ കുക്കിംഗ് സമയത്തേക്ക് കുറഞ്ഞത് രണ്ട് കപ്പ്/480 മില്ലിലിറ്റർ വെള്ളവും, തുടർന്നുള്ള ഓരോ 10 മിനിറ്റിനും അല്ലെങ്കിൽ പിന്നീടുള്ള ഓരോ ഭാഗത്തിനും അര കപ്പ്/

120 മില്ലി ലിറ്റർ വീതവും വെള്ളം ഒഴിക്കുക.

**13.** കൂക്കർ <sup>2/3</sup> ഭാഗത്തിൽ കൂടുതൽ നിറയ്ക്കരുത്. അരി അല്ലെങ്കിൽ ഉണക്കിയ പച്ചക്കറികൾ പോലെ പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ വികസിക്കുന്ന ഭക്ഷണങ്ങൾ പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ, കൂക്കർ <sup>1/2</sup> ഭാഗത്തിൽ കൂടുതൽ നിറയ്ക്കരുത്. പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ പതച്ചു പുറത്ത് തുവുന്ന പരിപ്പ്/പയറുവർഗ്ഗങ്ങൾ പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ, കൂക്കറിൽ <sup>1/3</sup> ഭാഗത്തിൽ കൂടുതൽ നിറയ്ക്കരുത്. കൂടുതൽ നിറയ്ക്കുന്നത് വെൻറ് ട്യൂബ് അടയുന്നതിനും അധിക മർദ്ദം വികസിക്കപ്പെടുന്നതിനും കാരണമാകും. കാണുക "Operating instructions" അതായത് "Food Preparations" പേജ് 9 ൽ.

**14.** ആപ്പിൾസോസ്, ക്രാൻബെറി, പേൾ ബാർലി, ഓട്സ് അല്ലെങ്കിൽ മറ്റ് ധാന്യങ്ങൾ, സ്ലീറ്റ് പീസ്, നൂഡിൽസ്, മക്രോണി, റുബാർബ് അല്ലെങ്കിൽ സ്പാഗെറ്റി പോലെ പതച്ച് പുറത്തു തുവുന്ന ചില ഭക്ഷണങ്ങൾ പ്രഷർ റിലീസ് (വെൻറ് ട്യൂബ്) അടഞ്ഞുപോകുന്നതിന് കാരണമാകുന്നു. ഈ ഭക്ഷണങ്ങൾ പ്രഷർ കൂക്കറിൽ പാചകം ചെയ്യാൻ പാടില്ല.

**15.** സാധാരണ പ്രവർത്തന മർദ്ദം എത്തുമ്പോൾ, ചൂട് കുറയ്ക്കുക, അങ്ങനെ

നീരാവി സൃഷ്ടിക്കുന്ന എല്ലാ ദ്രാവകവും ബാഷ്പീകരിക്കപ്പെടില്ല.

**16.** പ്രഷർ കൂക്കർ ഒരിക്കലും ബലമായി തുറക്കാൻ ശ്രമിക്കരുത്. കൂക്കർ തണുത്ത് ആന്തരിക മർദ്ദം കുറയുന്നത് വരെ പ്രഷർ കൂക്കർ തുറക്കരുത്. ബോഡിയുടെയും ലിഡിന്റെയും ഹാൻഡിലുകൾ വേർപടുത്താൻ പ്രയാസമാണെങ്കിൽ, കൂക്കറിനുള്ളിൽ ഇപ്പോഴും മർദ്ദമുണ്ടെന്ന് ഇത് സൂചിപ്പിക്കുന്നു - അത് ബലം പ്രയോഗിച്ച് തുറക്കരുത്. കൂക്കറിൽ ഏതെങ്കിലും മർദ്ദം ഉണ്ടെങ്കിൽ അപകടകരമായേക്കാം. കാണുക "Operating instructions" അതായത് "Cooking tips" 21 ഉം 22 ഉം പേജുകളിൽ "Releasing Pressure".

**17.** ദ്രാവകരൂപത്തിലുള്ളതോ നൂരയുന്ന ഭക്ഷണങ്ങളോ പാചകം ചെയ്യുമ്പോൾ മർദ്ദം കുറയ്ക്കാൻ ഒരിക്കലും വെൻറ് വെയിറ്റ് ഉയർത്തരുത്.

**18.** പ്രഷർ കൂക്കർ എണ്ണ ഉപയോഗിച്ചുള്ള പ്രഷർ ഫ്രമിങ്ങിന് ഉപയോഗിക്കരുത്.

**19.** ഒരു സമയം 20 മിനിറ്റിൽ കൂടുതൽ വറുക്കാനോ, മുക്കി വറുക്കാനോ, എണ്ണയില്ലാതെ ചൂടാക്കാനും ബേക്കിംഗിനും ഉള്ള ഓവനായോ കൂക്കർ ബോഡി ഉപയോഗിക്കരുത്. കാരണം ലോഹത്തിന്റേ

ശക്തി അപകടകരമായ നിലയിലേക്ക് കുറഞ്ഞേക്കാം.

**20.** ഹാൻഡിലുകൾ ലൂസ് ആയിട്ടില്ലെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുക. ലൂസ് ആണെന്ന് കണ്ടെത്തിയാൽ, ഉപയോഗിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് ദയവായി അത് മുറുക്കുക. (ഇത് ഹോക്കിൻസ് ലിഡ് ഹാൻഡിൽ ബാറിലെ "play" എന്നതിനെ പരാമർശിക്കുന്നില്ല, പേജ് 11 ൽ "Product Information" കാണുക.)

**21.** ഫ്യൂസായ സേഫ്റ്റി വാൽവ് ഒരു അസ്സൽ ഹോക്കിൻസ് സേഫ്റ്റി വാൽവ് ഉപയോഗിച്ച് മാറ്റി ഇടേണ്ടതുണ്ട്. ഒരു വർഷത്തെ ദൈനംദിന ഉപയോഗത്തിന് ശേഷം സേഫ്റ്റി വാൽവ് മാറ്റി ഇടാൻ ശുപാർശ ചെയ്യുന്നു.

**22.** ഗാസ്കറ്റ്, ബോഡി ഹാൻഡിൽ, സേഫ്റ്റി വാൽവ്, വെൻറ് വെയ്റ്റ് എന്നിവ മാറ്റി ഇടുന്നത് ഒഴികെയുള്ള അറ്റകുറ്റപ്പണികൾ ഒരു അംഗീകൃത സേവന കേന്ദ്രം/പ്രതിനിധി മാത്രമേ ചെയ്യാവൂ. മാറ്റി ഇടുന്ന എല്ലാ പാർട്ടുകളും അസ്സൽ ഹോക്കിൻസ് പാർട്ടുകളായിരിക്കണം.

## ഈ നിർദ്ദേശങ്ങൾ സൂക്ഷിക്കുക.