

www.hindchef.com/

यूजर मैनुअल : स्टोन आइसक्रीम मशीन



हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड
पता: ग्राउंड फ्लोर, केएच नंबर-50/24/2, मेट्रो पिलर नंबर 482 के पास, ग्राम मुंडका, नई
दिल्ली, 110041
राजधानी पार्क मेट्रो स्टेशन के पास (ग्रीन लाइन)
कॉल/व्हाट्सएप: 9266606060

फीचर्स

ऑपरेटिंग पैनल- स्टोन आइसक्रीम मशीन



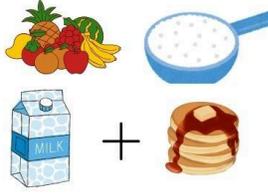
- मशीन की बॉडी स्टेनलेस स्टील से बनी है।
- मशीन में नीचे की तरफ एक रेफ्रिजरेटर और एक कंप्रेसर जुड़ा हुआ है।
- कंट्रोल पैनल में एक डिस्प्ले पैनल, एक स्टार्ट बटन और एक टेम्परेचर कंट्रोलर होता है।
- आइसक्रीम बनाने के लिए एक स्क्रेच-प्रूफ स्टोन जुड़ा हुआ है।
- और आइसक्रीम बेस को मिलाने के लिए स्क्रेपर भी दिए गए हैं।
- सूखे मेवों और सामग्री के संरक्षण और चॉकलेट सिरप के लिए कस्टमाइजेबल हॉट और कोल्ड कंटेनर दिए गए हैं।

उपयोग दिशा

उपयोग निर्देश - स्टोन आइसक्रीम मशीन



पैन को 90-120 सेकंड के लिए प्रीफ्रीज़ करें



दूध+प्रीमिक्स बेस+चॉकलेट सिरप+फल आदि को अच्छी तरह मिलाएँ



स्क्रेपर का उपयोग करके स्टोन पर आइसक्रीम बनाएँ

सभी एक्सेसरीज़ और पैन को साफ़ करें और इसे सुरक्षित रूप से रखें

स्टॉप बटन दबाएँ



सनडे को एक कटोरे में परोसें

कृपया इन स्टेप्स को फॉलो करें :

- मशीन चालू करें।
- मशीन को 120 सेकंड के लिए प्रीफ्रीज़ मोड में रखें जब तक कि इसकी सतह जम न जाए।
- मशीन की सतह पर प्रीमिक्स, दूध, चॉकलेट, स्ट्रॉबेरी सिरप, स्प्रींकल्स आदि मिलाएँ।
- पत्थर पर धीरे से फैलाएँ।
- स्क्रेपर्स का उपयोग करके आइसक्रीम रोल बनाएँ।

- सामग्री के साथ पत्थर पर आइसक्रीम मिलाएँ।
- कटोरे में सनडे परोसें।
- फलों, कुकीज़ आदि को संरक्षित करने के लिए कंटेनर दिए गए हैं।
- आप गर्म पानी भी डाल सकते हैं और तदनुसार चॉकलेट सिरप स्टोर कर सकते हैं।
- नॉन-फ्रोजन और फ्रोजन कंटेनर आइसक्रीम को जल्दी से परोसने और मिलाने में मदद करते हैं।
- सभी गतिविधियाँ पूरी हो जाने के बाद, मशीन को बंद कर दें।
- वस्तुओं को रेफ्रिजरेशन में सुरक्षित रखें।
- सभी एक्सेसरीज़ को साफ करें और उन्हें अच्छी तरह से सुखाएँ।
- मशीन को उचित स्वच्छता रखरखाव के साथ सुरक्षित स्थान पर स्टोर करें।

सफाई गाइड

- सभी एक्सेसरीज़ और मशीन की सतह को साफ करने के लिए हमेशा गुनगुने पानी और खाद्य-सुरक्षित डिटर्जेंट का उपयोग करें।
- मजबूत रसायनों या ब्लीच से बचें, क्योंकि वे खाद्य सुरक्षा को प्रभावित कर सकते हैं।
- पत्थर और पैन की सतहों पर चिपकी हुई आइसक्रीम और मिक्स-इन को हटाने के लिए एक नरम स्पंज या गैर-घर्षण स्क्रब का उपयोग करें।
- साफ, नम कपड़े से साबुन को पोंछें।
- बैक्टीरिया को मारने के लिए सप्ताह में एक बार खाद्य-सुरक्षित सैनिटाइज़र का उपयोग करें।

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

- किसी भी शॉर्ट सर्किट से बचने के लिए बिजली के सॉकेट और कंपोनेंट्स पर पानी न गिराएँ।
- किसी भी तरह के कंटैमिनेशन को रोकने के लिए हमेशा फ़ूड-ग्रेड क्लीनर का इस्तेमाल करें।
- हमेशा इस्तेमाल से पहले प्री-कूल करें ताकि यह जाँच सकें कि यह आवश्यक तापमान तक पहुँच गया है या नहीं।
- पहले से तैयार बेस मिक्सचर को पैन पर ज़्यादा न डालें।
- "डीफ़्रॉस्ट" बटन का इस्तेमाल सिर्फ़ तभी करें जब ज़रूरत हो।
- मशीन को सही वोल्टेज (220-240V) और तापमान सेटिंग पर चलाएँ।
- हमेशा सफ़ाई से पहले बिजली बंद कर दें।
- दस्ताने पहनें—पत्थर की सतह बहुत ठंडी होती है।
- हर इस्तेमाल के बाद सतह को साफ़ करें।
- हर महीने मोटर और तारों की जाँच करें।

वारंटी

- प्रॉडक्ट की 1 वर्ष की वारंटी प्रदान की जाती है।
- गलत तरीके से इस्तेमाल और किसी मानवीय गलती के कारण होने वाले फिजिकल नुकसान वारंटी के अंतर्गत कवर नहीं किए जा सकते हैं और इसके लिए तदनुसार शुल्क लिया जाएगा।
- वारंटी केवल विनिर्माण दोषों को कवर करेगी।
- बिजली की समस्याओं जैसे कि ढीली वायरिंग, ओवर वोल्टेज, अंडर वोल्टेज और गलत आवृत्ति के कारण होने वाले दोष वारंटी द्वारा कवर नहीं किए जाते हैं।
- वारंटी सील और बेल्ट जैसे कसुमब्लिस सामग्रियों को कवर नहीं करती है।
- भाग का कूरियर शुल्क ग्राहक को देना होगा।
- गैस खाली होना या रिसाव (यदि लागू हो) वारंटी के अंतर्गत कवर नहीं होता।
- हम रेसिपी पर अपने शेफ के साथ प्रशिक्षण और लाइव डेमो भी प्रदान करते हैं।