

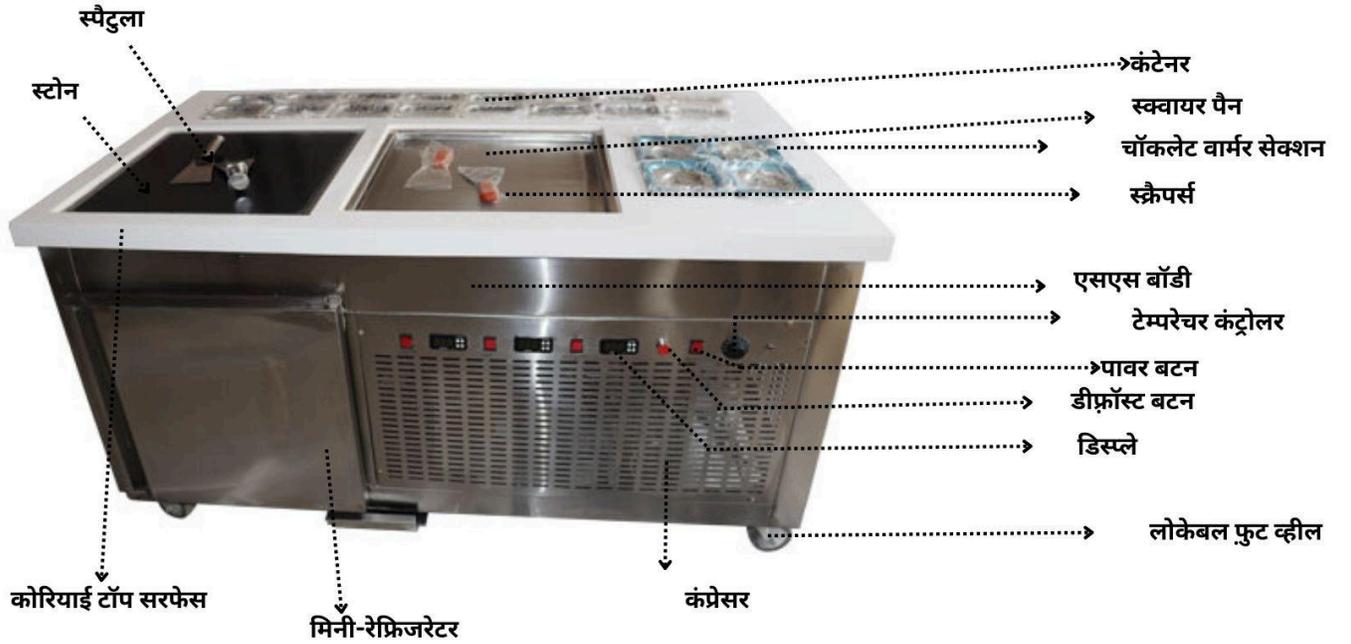
उपयोगकर्ता मैनुअल: 4-इन-1 स्टोन आइसक्रीम मशीन



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

विशेषताएं

स्टोन आइसक्रीम मशीन-ऑपरेटिंग पैनल



- स्टोन आइसक्रीम मशीन के लिए अलग-अलग आकार और कंटेनर विकल्प उपलब्ध हैं।
- इसके ऊपर कोरियाई टॉप की बहुत ही आकर्षक और मजबूत बॉडी है।
- रोल आइसक्रीम बनाने के लिए 17 से 24 इंच के आकार में एक चौकोर या गोल पैन भी जोड़ा जाता है।

- इसे जमाने के लिए नीचे एक मिनी रेफ्रिजरेटर लगाया गया है।
- इसके परिवहन को आसान बनाने के लिए एक लोकेबल फुट व्हील डिज़ाइन किया गया है।
- इसकी बॉडी स्टेनलेस स्टील से बनी है।
- इसके ऑपरेटिंग पैनल में एक डिस्प्ले पैनल, एक डीफ्रॉस्ट बटन और इसकी सुचारु कार्यक्षमता और तापमान नियंत्रण के लिए एक पावर बटन शामिल है।

उपयोग दिशा

उपयोग निर्देश - स्टोन आइसक्रीम रोल मशीन



- 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 को मिलाएँ।
- पैन पर धीरे से फैलाएँ। स्टोन पर आइसक्रीम डालें।
- स्क्रेपर का उपयोग करके आइसक्रीम रोल बनाएँ।
- स्टोन पर आइसक्रीम को सामग्री के साथ मिलाएँ।
- बाउल में सनडे और आइसक्रीम रोल परोसें।
- फलों, कुकीज़ आदि को सुरक्षित रखने के लिए कंटेनर दिए गए हैं। आप गर्म पानी भी डाल सकते हैं और उसी के अनुसार 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।
- स्टोरेज में आइटम को 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।

सफ़ाई 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 ब्लिच 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।
- एक 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

- मशीन को सही वोल्टेज (220-240V) और तापमान सेटिंग पर चलाएं।
- किसी भी शॉर्ट सर्किट से बचने के लिए बिजली के सॉकेट और कंपोनेंट्स पर पानी गिरने से बचें।
- किसी भी तरह के संदूषण को रोकने के लिए हमेशा फ़ूड-ग्रेड क्लीनर का इस्तेमाल करें।
- उपयोग करने से पहले हमेशा प्री-कूल करें ताकि यह जाँच सकें कि यह आवश्यक तापमान पर पहुँच गया है या नहीं।
- पहले से तैयार बेस मिश्रण को पैन पर ज़्यादा न डालें।
- "डीफ़्रॉस्ट" बटन का इस्तेमाल केवल तभी करें जब ज़रूरत हो।
- आइसक्रीम सामग्री और कुकीज़ आदि को किसी भी तरह के खराब होने से बचाने के लिए उनके समर्पित कंटेनर में ही रखें।

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।

www.hindchef.com/

- हम रेसिपी पर अपने शेफ के साथ प्रशिक्षण और लाइव डेमो भी प्रदान करते हैं/