www.hindchef.com/

यूजर मैनुअल: पिज्जा कोन मशीन

हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड

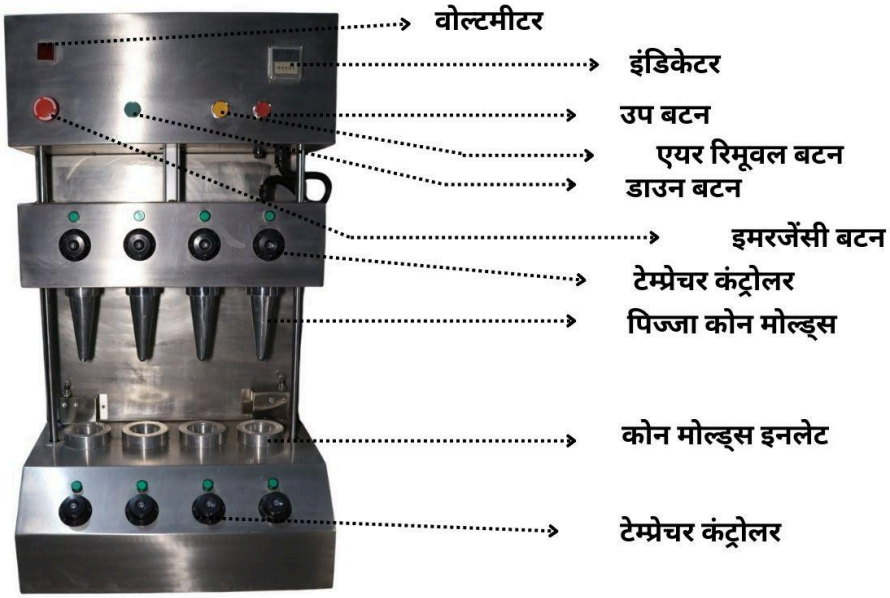
पता: ग्राउंड फ्लोर, केएच नंबर-50/24/2, मेट्रो पिलर नंबर 482 के पास, ग्राम मुंडका, नई दिल्ली, 110041

राजधानी पार्क मेट्रो स्टेशन के पास (ग्रीन लाइन)

कॉल/व्हाट्सएप: 9266606060

फीचर्स

ऑपरेटिंग पैनल-पिज्जा कोन मशीन

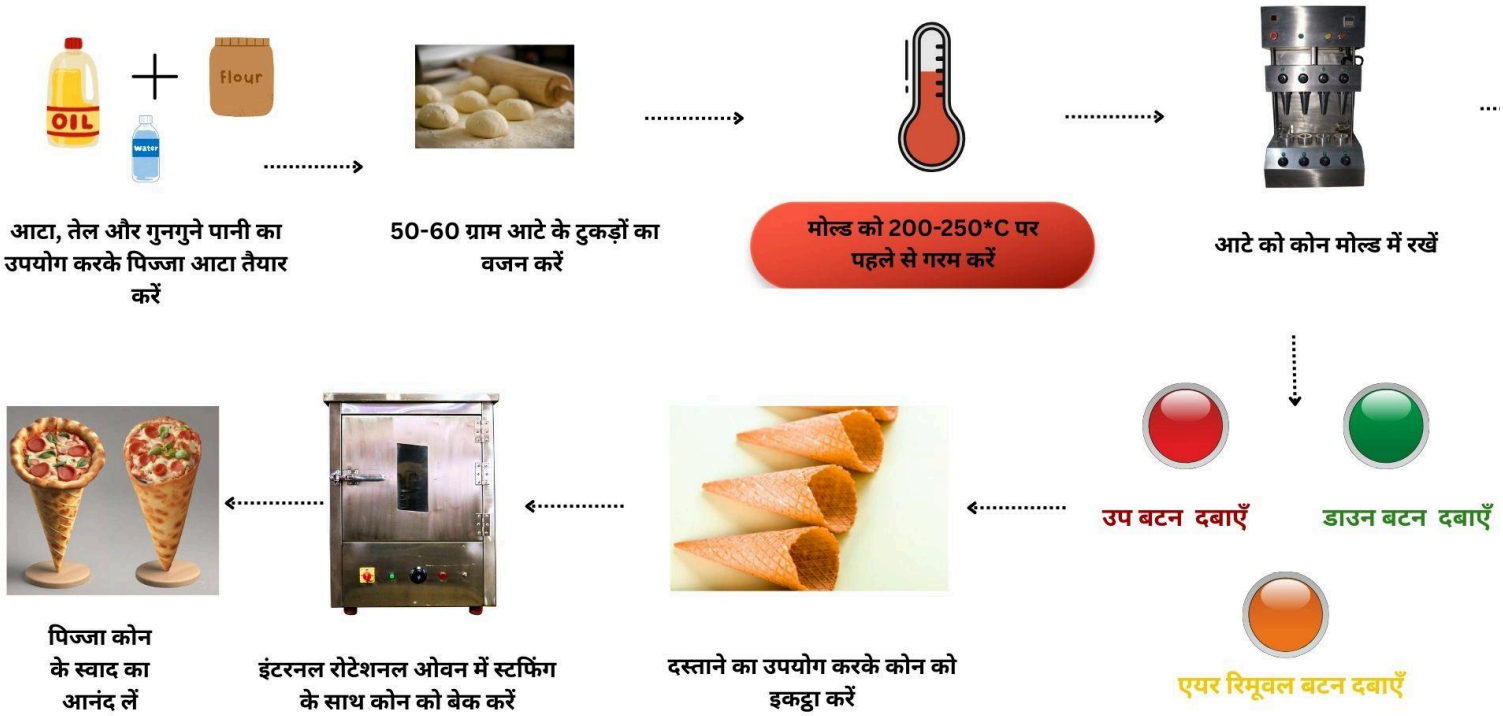


- मशीन की बॉडी स्टेनलेस स्टील सामग्री से बनी है।
- कंट्रोल पैनल में एक वोल्टमीटर, टेम्परेचर सेटिंग के लिए एक इंडिकेटर, एक एयर रिमूवल बटन (पीला), एक अप बटन (लाल), एक डाउन बटन (हरा), और एक इमरजेंसी बटन शामिल है।
- टेम्परेचर सीमा सेटिंग करने के लिए प्रत्येक मोल्ड के साथ अलग-अलग टेम्परेचर कंट्रोलर दिए जाते हैं।
- कोन मोल्ड मशीनों (2 मोल्ड, 4 मोल्ड इत्यादि) के अनुसार पिज्जा कोन इनलेट और आउटलेट दिए किए जाते हैं।

www.hindchef.com/

उपयोग दिशा

उपयोग निर्देश: पिज्जा कोन मशीन



कृपया इन स्टेप्स को फॉलो करें :

- पिज्जा कोन की इंग्रेडिएंट को कटी हुई सब्जियों (कटी हुई शिमला मिर्च, टमाटर आदि), पनीर, मिर्च, उबले हुए मक्का, मशरूम, धनिया और इसी तरह की अन्य चीजों) के साथ तैयार करें।
- ओरगेनो, मिर्च फलैक्स, मक्खन, पिज्जा पास्ता सॉस, केचप, ओलीकूप, जलापेनोस आदि के साथ मिलाएँ और अपनी पिज्जा रेसिपी के अनुसार।

- मैदा और रिफाइंड तेल का उपयोग करके पिज्जा आटा तैयार करें, और सामग्री और खमीर में गुनगुना पानी मिलाएँ। और इसे बाकी के लिए 1/2 घंटे के लिए छोड़ दें।
- आटे का वजन लगभग 50-60 ग्राम मापें।
- पिज्जा कोन मशीन को टेम्परेचर कंट्रोलर के माध्यम से 200-250 डिग्री सेल्सियस पर ऊपर और नीचे दोनों तरफ से पहले से गरम करें।
- पिज्जा आटा अंदर डालने से पहले सांचों में तेल लगाएँ।
- आटे (50 ग्राम) को कोन सांचों में डालें।
- हरा बटन दबाएँ।
- अब आटे के अंदर हवा के प्रवेश को रोकने के लिए पीले बटन को दबाएँ ताकि दरारें और घिसाव न हों।
- कोण तैयार होने के लिए 1–1.5 मिनट तक प्रतीक्षा करें।
- अब हमारा पिज़्ज़ा कोन आखिरकार बेक हो गया है।
- उप बटन (लाल बटन) दबाएँ और कोन को मोल्ड से बाहर निकालें।
- कोन को बाहर निकालने के लिए हमेशा दस्ताने का उपयोग करें।
- पिज़्ज़ा कोन की सामग्री तैयार करें और कोन को फिर से भरें।
- इंटरनल पिज़्ज़ा रोटेशन मशीन को पहले से गरम करें और इन कोन को अंदर रखें।
- पके हुए कोन को बाहर निकालें।
- पिज़्ज़ा खाने का आनंद लें।

सफाई गाइड

- मशीन बॉडी और मोल्ड्स को गुनगुने पानी से साफ करें।
- स्टेनलेस स्टील बॉडी को नम कपड़े और हल्के डिटर्जेंट से पोंछें।
- ऐसे एब्रासिव क्लीनर का इस्तेमाल न करें जो सतह को खरोंच सकते हैं।
- किसी भी तरह के कंटामिनेशन से बचने के लिए सप्ताह में एक बार फ़ूड-ग्रेड सैनिटाइज़र का इस्तेमाल करके सैनिटाइज़ करें।

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

- मशीन को सही वोल्टेज (220-240V) पर चलाएं।
- किसी भी शॉर्ट सर्किट से बचने के लिए इलेक्ट्रिक सॉकेट और कंपोनेंट पर पानी न गिराएं।
- मोल्ड्स से कोन निकालने के लिए हमेशा दस्ताने पहनें, क्योंकि इससे आपके हाथ जल सकते हैं।
- केबल और पार्ट्स को नुकसान या घिसाव के लिए नियमित रूप से जाँचें।

www.hindchef.com/

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 कसुमब्लीस 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/