

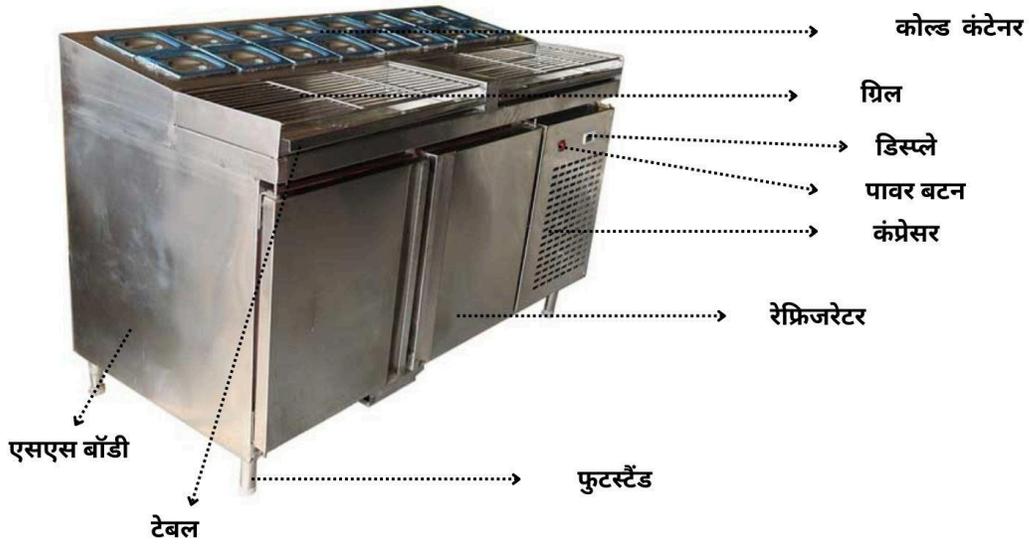
यूजर मैनुअल: पिज्जा मेकलाइन



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 गाइड- पिज्जा मेकलाइन



- पिज्जा मेकलाइन बॉडी स्टेनलेस स्टील बॉडी से बनी है।
- मशीन की टॉपिंग आवश्यकताओं के अनुसार कोल्ड कंटेनर जुड़े हुए हैं और कस्टोमिज़ाबले हैं।
- सुविधानुसार एक टेबलटॉप और एक वैकल्पिक ग्रिल प्रदान किया जाता है।
- एक डिस्प्ले बटन और पावर बटन भी प्रदान किया जाता है।
- इसके निचले हिस्से में एक कंप्रेसर और एक रेफ्रिजरेटर जुड़ा हुआ है।

## उपयोग निर्देश

- आटे को फैलाकर स्क्रीन या छील पर रखें।
- सॉस को समान रूप से डालें, फिर पनीर लगाएँ
- मीट और सब्जियों को एक समान क्रम में रखने के लिए ठंडे कंटेनर का उपयोग करें।
- पिज्जा को ओवन में रखें और स्टैंडर्ड तरीके से पकाएँ।
- स्लाइस करें, बॉक्स में रखें, लेबल लगाएँ और किसी भी अतिरिक्त चीज़ के साथ भेजें।

## सफाई गाइड

- सफाई से पहले ओवन को बंद करके प्लग निकाल दें।
- कंटेनर, टेबल, ट्रे और पिज्जा बनाने के सामान को गुनगुने, साबुन वाले पानी से साफ करें।
- अंदरूनी सतहों को हल्के डिटर्जेंट या खाद्य-सुरक्षित डीग्रीजर से पोंछें।
- 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।
- ओवन को वापस प्लग करने से पहले सभी भागों को अच्छी तरह से सुखाएं और फिर से जोड़ें।
- बैक्टीरिया को मारने के लिए सप्ताह में एक बार खाद्य-सुरक्षित सैनिटाइज़र का उपयोग करें।

## सुरक्षा सुझाव

- 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 फूड-ग्रेड क्लीनर का इस्तेमाल करें।
- हाथों की सुरक्षा और सतह को नुकसान से बचाने के लिए हमेशा तैयार सामग्री को बाहर निकालने के लिए दस्ताने और स्क्रेपर का इस्तेमाल करें।
- मशीन को सही वोल्टेज (220-240 V) और तापमान सेटिंग पर चलाएँ।
- सफाई से पहले हमेशा बिजली बंद कर दें।

## 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।