

उपयोगकर्ता मैनुअल - साँफ़टी मेकिंग 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

हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड

सफाई प्रक्रिया

- दो कंटेनरों में गुनगुना पानी भरें; इससे अंदर का बचा हुआ पदार्थ धुल जाएगा और साफ हो जाएगा।
- डिजिटल पैनल पर जाएं और क्लीन बटन दबाएं। इससे लाइट झपकने लगेगी। इससे पता चलेगा कि मशीन की सफाई चल रही है।
- मशीन को साफ करने के लिए 5 मिनट के लिए छोड़ दें।
- दोनों कंटेनरों से एक-एक करके नोजल का उपयोग करके पानी को बाहर निकालें।
- अभी भी बाहर आ रहे गंदे पानी की जांच करें।
- अगर यह अभी तक साफ नहीं हुआ है तो यही प्रक्रिया दोहराएं।

उपयोग निर्देश

सॉफ्टी मशीन-संचालन निर्देश



इस सॉफ्टी मशीन का सही तरीके से उपयोग करने और बेहतरीन कंसिस्टेंसी के साथ स्वादिष्ट आइसक्रीम कोन प्राप्त करने के लिए हमें इन निर्देशों का पालन करना चाहिए।

- 2 लीटर दूध और ½ लीटर प्रीमिक्स मिलाकर आइसक्रीम बेस तैयार करें।
- इसके मिश्रण बेस को पूरी तरह से मिलाने के लिए हैंड ब्लेंडर का उपयोग करें।
- मिक्सबेस तैयार करने के दौरान आगे-पीछे दिशाओं में जाँच करें कि कोई बुलबुले तो नहीं रह गए हैं।
- वोल्टेज को 220-240V के बीच सेट करें।
- हार्डनेस स्तर को 6-7 के बीच मानक स्तर पर सेट करें।

- तापमान और कोन की संख्या निर्धारित करें।
- शीर्ष पर रखे दोनों हॉपर(कंटेनर) के अंदर प्रीमिक्स बेस को फिर से भरें।
- प्रीकूल+पफ बटन दबाएँ।
- आइसक्रीम तैयार करने के लिए मशीन को 10-15 मिनट के लिए छोड़ दें।
- हार्डनेस स्तर को स्वचालित रूप से सेट करने के लिए इसकी हार्डनेस स्तर पर पहुँचने पर जाँच करें।
- अब जब आइसक्रीम तैयार हो जाती है, तो यह मशीन को ऑटोकट कर देती है।
- नोजल को दबाकर कोन को आइसक्रीम से भरें।
- अंत में, आइसक्रीम की कंसिस्टेंसी की जांच करें।
- आइसक्रीम के स्वाद का आनंद लें।

आइसक्रीम बनाने की विधि



+



दूध + प्रीमिक्स पाउडर (वेनिला, आम, स्ट्रॉबेरी)

ब्लेंडर का उपयोग करके बेस तैयार करना

प्रीमिक्स बेस से कंटेनरों को भरें



कोन को आइसक्रीम से
फिर से भरें



नोजल लगाएं



तापमान और हार्डनेस स्तर सेट करें

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

दुर्घटनाओं को रोकने और मशीन की कार्यक्षमता और जीवनकाल को बढ़ाने के लिए हमें इन सॉफ्ट-सर्व आइसक्रीम मशीन सुरक्षा सावधानियों का पालन करना चाहिए।

- स्वच्छता के स्तर को बनाए रखने के लिए सॉफ्टी मशीन की नियमित सफाई करें।
- अनुपातिक प्रीमिक्स और दूध (4 लीटर दूध + 1 किलो प्रीमिक्स) का उपयोग करें।
- प्रीमिक्स बेस के साथ कंटेनर को ओवरलोड न करें (5 लीटर से अधिक प्रीमिक्स बेस को भरने से बचें)।
- किसी भी बैक्टीरियल ग्रोथ और खराब होने से बचने के लिए प्रीमिक्स बेस को रेफ्रिजरेशन में स्टोर करें।
- हमेशा दोबारा जाँचें कि सभी कम्पोनेंट्स सही जगह पर ठीक से इंस्टॉल और कनेक्ट किए गए हैं (यानी, पावर कॉर्ड, वोल्टेज सप्लाई, नोजल, हॉपर)।
- ओवरहीटिंग की समस्याओं से बचने के लिए मशीन को उचित हवादार क्षेत्र में संचालित करें।
- गीले हाथों से मशीन का उपयोग करने से बचें।
- आइसक्रीम तैयार करने के बाद, सभी एक्सेसरीज़ को उचित स्वच्छता रखरखाव के साथ सुरक्षित स्थान पर बदलें।

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।