

उपयोगकर्ता मैनुअल: पॉप्सिकल/आइस कैंडी मशीन



हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड

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

110041

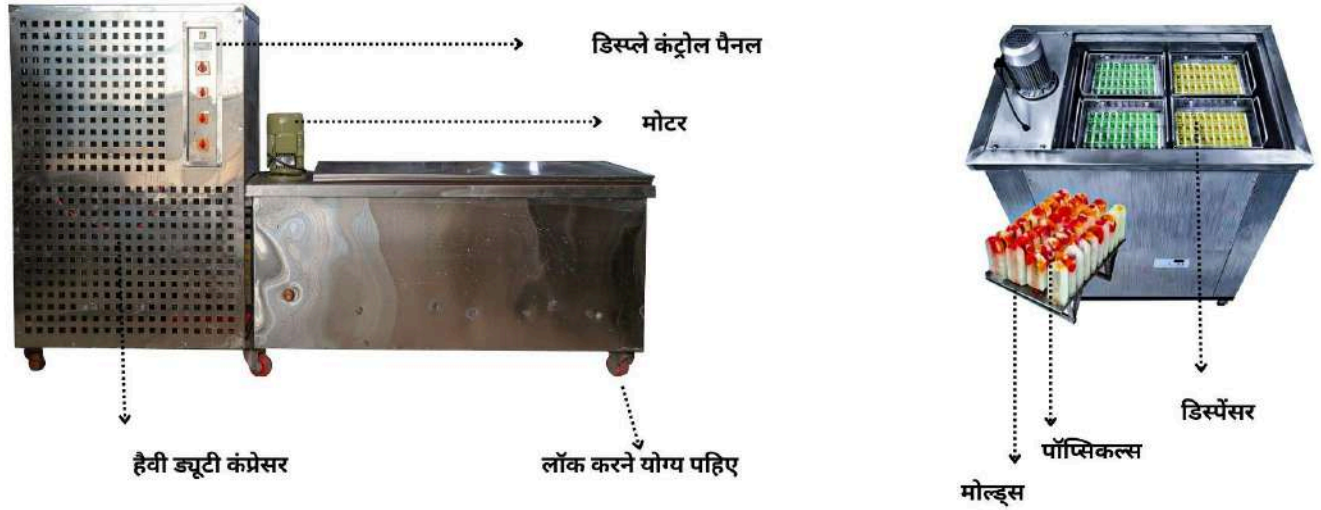
राजधानी पार्क मेट्रो स्टेशन के पास (ग्रीन लाइन)

कॉल/व्हाट्सएप: 9266606060

हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड

विशेषताएँ

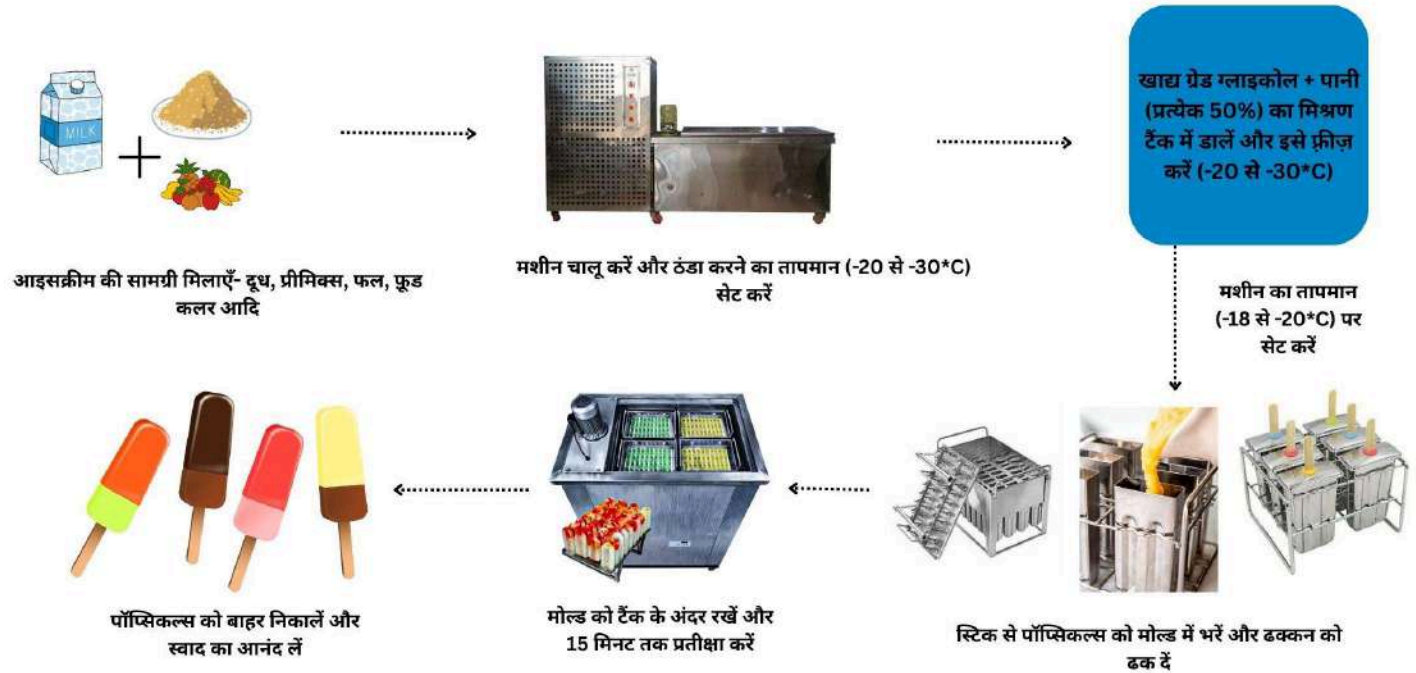
पॉप्सिकल/आइस कैंडी मशीन-ऑपरेटिंग गाइड



- पॉप्सिकल मशीन में एक हैवी-ड्यूटी कंप्रेसर होता है जो पॉप्सिकल बनाने के लिए फ्रीजिंग और तापमान संतुलन को मैनेज करता है।
- मशीन की पूरी बाँड़ी मज़बूत स्टेनलेस स्टील से बनी है।
- लॉक करने योग्य पहिए आसान मूवमेंट में मदद करते हैं।
- इसमें एक डिस्प्ले कंट्रोल पैनल है जहाँ से हम तापमान नियंत्रण और पॉप्सिकल बनाने की सभी गतिविधियों को मैनेज कर सकते हैं।
- इसमें तेज़ी से पॉप्सिकल बनाने के लिए मोटर कनेक्शन है।
- पॉप्सिकल को पकड़ने के लिए मोल्ड दिए गए हैं।

उपयोग दिशा

उपयोग दिशा-पॉप्सिकल/आइस कैंडी मशीन



- मशीन चालू करें। और इसके रेफ्रिजरेशन सिस्टम को चालू करें।
- कूलिंग टेम्परेचर बटन को चालू करके तापमान सेट करें।
- फूड ग्रेड ग्लाइकोल और पानी (प्रत्येक 50%) का मिश्रण तैयार करें और इसे -20 से -30°C तापमान पर जमने दें।
- प्रीमिक्स दूध, रंग आदि का उपयोग करके आइस्क्रीम बेस तैयार करें।
- मिक्स बेस को हिलाएँ और -18 से 20°C पर मोल्ड में डालें।
- स्टिक डालें और मोल्ड के ढक्कन को ढक दें और इंतज़ार करते रहें।
- पॉप्सिकल बनने के लिए 15 मिनट तक इंतज़ार करें।
- मोल्ड को बाहर निकालें और पॉप्सिकल्स को एक कंटेनर में इकट्ठा करें।
- पॉप्सिकल्स के स्वाद का मज़ा लें।

सफाई गाइड

- धूल, मलबे या किसी भी कंटैमिनेशन के प्रभाव को कम करने के लिए इसके फिल्टर, कंप्रेसर और बॉडी को नियमित रूप से साफ करें।
- जरूरत पड़ने पर नियमित रूप से ग्लाइकोल मिश्रण बदलें।
- किसी भी बैक्टीरिया के विकास से बचने के लिए मोल्ड, कंटेनर और एसएस बॉडी जैसे सभी सामान को नियमित रूप से साफ करें।
- नम कपड़े और हल्के क्लीनर से बाहरी सतहों को पोंछें।
- उपयोग से पहले और बाद में मशीन की सतह को अच्छी तरह से सुखाएं और इसे सुरक्षित स्थान पर रखें।

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

- मशीन को चलाने के लिए हमेशा सही वोल्टेज (220-240V) बनाए रखें।
- आइसक्रीम की सतह पर किसी भी तरह के कंटैमिनेशन से बचने के लिए हमेशा खाद्य-ग्रेड ग्लाइकोल का उपयोग करें।
- वायरिंग कनेक्शन की दोबारा जाँच करें।
- मशीन के इस्तेमाल से पहले और बाद में तथा सफाई या रखरखाव के दौरान हमेशा पावर बंद करें और प्लग निकाल दें।
- आइसक्रीम पर किसी भी तरह के कंटैमिनेशन से बचने के लिए केवल खाद्य-सुरक्षित क्लीनर का उपयोग करें।
- स्वच्छता बनाए रखने के लिए उपयोग से पहले और बाद में सभी कंपोनेंट्स को सुखा लें।

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

