

यूजर मैनुअल: इलेक्ट्रिक कन्वेयर पिज्जा ओवन



हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड

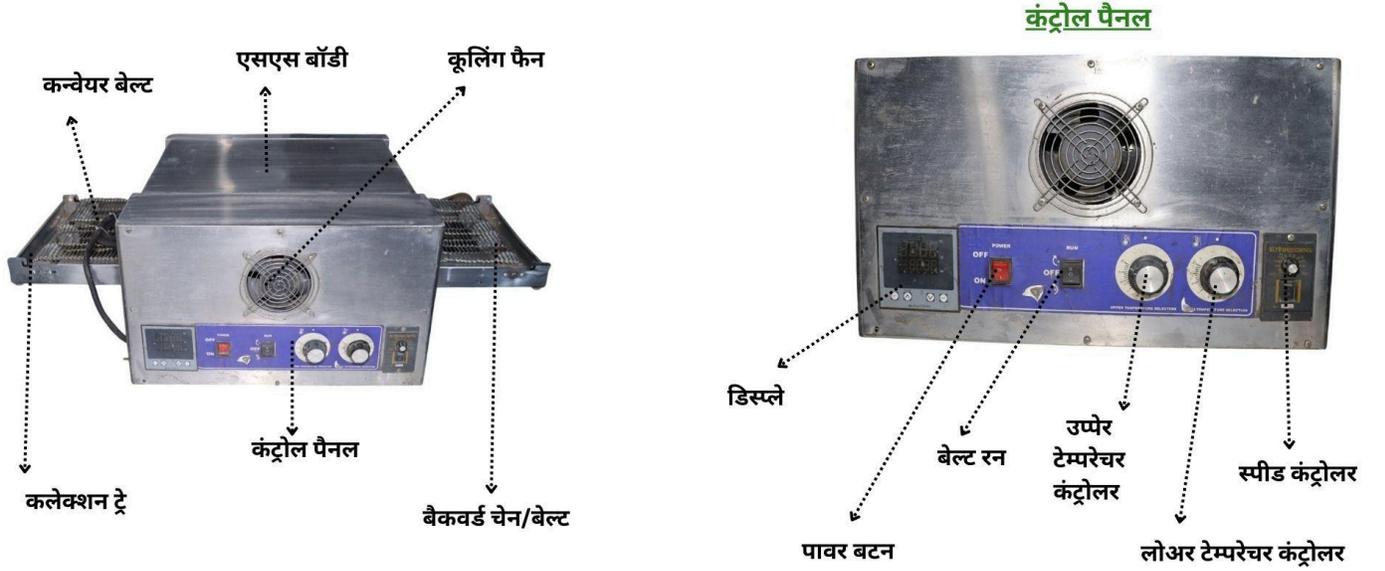
पता: ग्राउंड फ्लोर, केएच नंबर-50/24/2, मेट्रो पिलर नंबर 482 के पास, ग्राम मुंडका, नई दिल्ली, 110041

राजधानी पार्क मेट्रो स्टेशन के पास (ग्रीन लाइन)

कॉल/व्हाट्सएप: 9266606060

फीचर्स

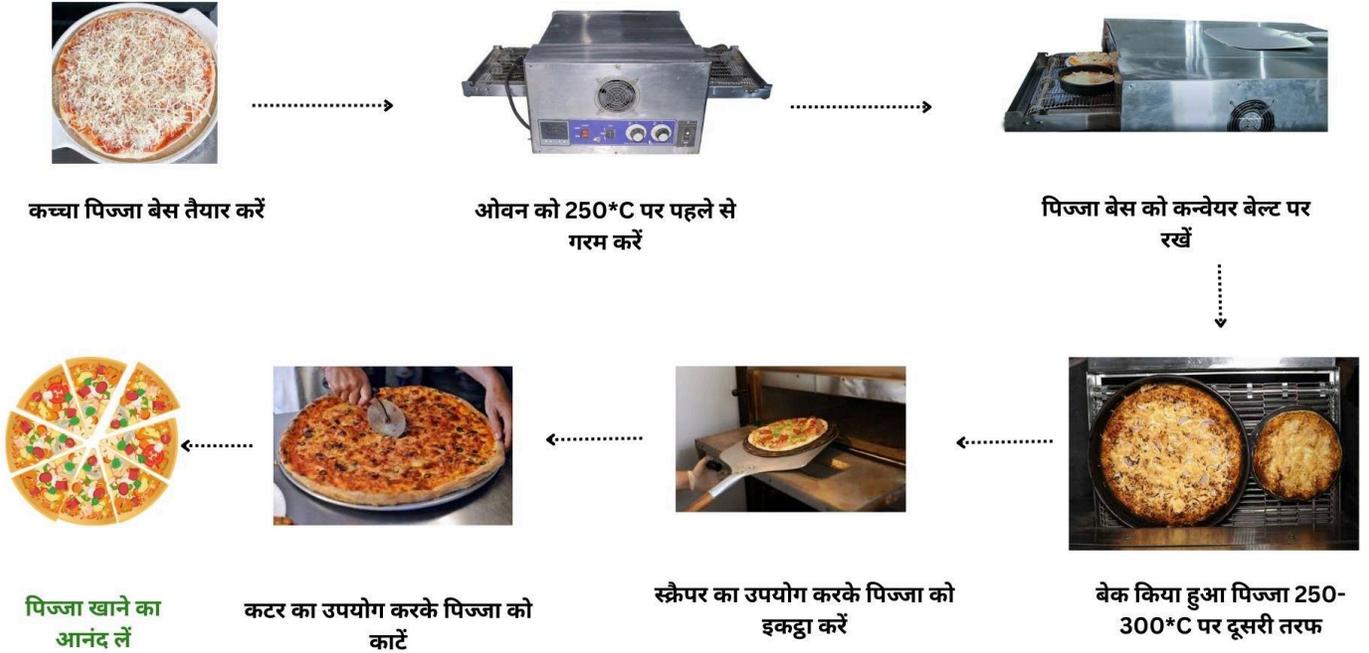
ऑपरेटिंग पैनल- इलेक्ट्रिक कन्वेयर पिज्जा ओवन



1. इलेक्ट्रिक कन्वेयर ओवन की बॉडी 304 स्टेनलेस स्टील से बनी होती है जो जंग लगने नहीं देती।
2. इसमें आगे और पीछे की तरफ एक कन्वेयर बेल्ट होती है जो पिज्जा को हिलाने में मदद करती है।
3. यह एक कलेक्टिंग ट्रे से जुड़ा होता है।
4. मशीन में गर्मी के फैलाव को नियंत्रित करने के लिए एक कूलिंग फैन जुड़ा होता है। इसके कंट्रोल पैनल में एक बटन जैसा डिस्प्ले, एक पावर बटन, एक बेल्ट रन, स्पीड कंट्रोल, अपर टेम्परेचर और लोअर टेम्परेचर का कंट्रोलर होता है।

उपयोग दिशा

उपयोग निर्देश- इलेक्ट्रिक कन्वेयर पिज्जा ओवन



कृपया नीचे दिए गए स्टेप्स को फॉलो करें :

- ओवन को कम से कम 10 मिनट के लिए 250°C पर प्रीहीट करें।
- पिज्जा बेक करने के लिए ओवन का तापमान 250 से 300°C के बीच सेट किया जा सकता है।
- अब पैन/स्क्रीन में रखी पिज्जा स्टफिंग को कन्वेयर बेल्ट पर रखें।
- पूरी तरह से पिज्जा बेक होने के लिए 6-7 मिनट तक प्रतीक्षा करें।
- आप पिज्जा और टॉपिंग की तैयारी के अनुसार कन्वेयर बेल्ट को आगे/पीछे कर सकते हैं।
- पिज्जा बेक हो जाने के बाद, यह बैकवर्ड कन्वेयर बेल्ट से बाहर आ जाएगा।
- अंत में, स्क्रेपर का उपयोग करके बेक किए गए पिज्जा को बाहर निकालें।

सफाई गाइड

- सफाई करने से पहले ओवन को बंद करके प्लग निकाल दें; इसे पूरी तरह से ठंडा होने दें।
- कन्वेयर बेल्ट, ट्रे और पिज्जा बनाने के सामान को गुनगुने, साबुन वाले पानी से साफ करें।
- अंदरूनी सतहों को हल्के डिटर्जेंट या फूड -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 फूड -सुरक्षित सैनिटाइज़र का उपयोग करें।

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

- 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 फ़ूड-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।