

यूजर मैनुअल: इम्पिंगर 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- इम्पिंगर पिज्जा ओवन



- इम्पिंगर पिज्जा ओवन में एक मजबूत और जंग रहित 304 स्टेनलेस स्टील बॉडी है। इसमें एक फुटस्टैंड है।
- इसमें पिज्जा मूवमेंट और रेसिडु गिरने के लिए एक कन्वेयर बेल्ट और एक क्रम्ब ट्रे है।
- इसमें एक गैस कंट्रोलर, टेम्परेचर मीटर, ऑन/ऑफ स्विच, स्पीड कंट्रोलर मीटर और एक रिवर्स/फॉरवर्ड स्विच के साथ एक सुव्यवस्थित कंट्रोल पैनल है।
- फ्रास्ट हीट डीसीपैशन के लिए एक ब्लोअर मोटर और एक एयर फिंगर जुड़े हुए हैं।

उपयोग दिशा

उपयोग निर्देश- इम्पिंगर पिज्जा ओवन



कच्चा पिज्जा बेस तैयार करें



ओवन को 250°C पर पहले से गरम करें



पिज्जा बेस को कन्वेयर बेल्ट पर रखें



पिज्जा खाने का आनंद लें



कटर का उपयोग करके पिज्जा को काटें



स्क्रेपर का उपयोग करके पिज्जा को इकट्ठा करें



बेक किया हुआ पिज्जा 250-300°C पर दूसरी तरफ

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 बैक्वोर्ड कन्वेयर बेल्ट से बाहर आ जाएगा।
- अंत में, स्क्रेपर का उपयोग करके बेक किए गए पिज्जा को बाहर निकालें।

सफाई गाइड

- सफाई 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 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 दुर्घटना से बचने के लिए हमेशा गैस रिफिल की जाँच करें और देखें कि गैस बर्नर ठीक से काम कर रहा है या नहीं।
- 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।