

यूजर मैनुअल : स्पाइरल मिक्सर



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 - स्पाइरल मिक्सर



मिक्सिंग अटैचमेंट



कृपया इन स्टेप्स को फॉलो करें :

- मशीन की बॉडी, बाउल और स्पाइरल हुक 304 स्टेनलेस स्टील मटेरियल से बने हैं।
- मिक्सिंग अटैचमेंट में स्पाइरल हुक, बाउल और बाउल गार्ड शामिल हैं।
- इसमें एक मजबूत और स्थिर फुटस्टैंड है।
- बाउल मूवमेंट के लिए एक कंट्रोल पैनल में स्टॉप/स्टार्ट बटन है
- करंट वोल्टेज सप्लाई और विजिबिलिटी के लिए एक वोल्टमीटर डिस्प्ले है।
- मशीन से एक मोटर जुड़ी हुई है।



उपयोग दिशा

उपयोग निर्देश: स्पाइरल मिक्सर



सामग्री (तेल, गेहूँ का आटा, पानी आदि) को मिलाएँ



डो सामग्री को मिक्सिंग बाउल में डालें



टाइमर सेट करें और स्पाइरल और बाउल बटन शुरू करें



डो सामग्री को धीमी से तेज़ गति से मिलाएँ

बचा हुआ मटेरियल निकालें और बाउल/स्पाइरल हुक को साफ़ करें



स्टॉप बटन दबाएँ



डो की कंसिस्टेंसी की जाँच करें और इकट्ठा करें

- आटे की सामग्री, जैसे कि गेहूँ का आटा, तेल और पानी, को एक साथ तैयार करें।
- इसे मिक्सिंग बाउल के अंदर डालें और सुरक्षा के लिए बाउल गार्ड को ढक दें।
- मशीन के कंट्रोल पैनल पर जाएँ।
- टाइमर सेट करें और स्पाइरल और बाउल बटन को चालू करें।
- हुक को कम से ज़्यादा गति पर सेट करके सामग्री को मिलाने दें।
- अंत में, आटे की स्थिरता की जाँच करें।
- एक बार जब यह तैयार हो जाए, तो इसे एक कटोरे में इकट्ठा करें।
- मशीन को बंद करें।
- अटैचमेंट (हुक, बाउल) को साफ़ करें, उन्हें पोंछें और फूड-ग्रेड सैनिटाइज़र का उपयोग करके उन्हें साफ़ करें।

सफाई गाइड

- सुरक्षा के लिए बिजली बंद कर दें या प्लग हटा दें
- बैक्टीरिया को मारने के लिए सप्ताह में एक बार फ़ूड-सुरक्षित सैनिटाइज़र का उपयोग करें।
- उपयोग से पहले और बाद में अटैचमेंट (स्पाइरल हुक, बाउल , बॉडी) को धोएँ, पोंछें और सैनिटाइज़ करें।

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

- सुनिश्चित करें कि मिक्सर स्थिर, समतल सतह पर हो।
- जाँच करें कि बाउल और स्पाइरल हुक सुरक्षित रूप से जुड़े हुए हैं।
- चलते समय कभी भी हाथ या बर्तन अंदर न डालें।
- सुनिश्चित करें कि सुरक्षा गार्ड ठीक से बंद है।
- मशीन को चूहों और कीड़ों की पहुँच से दूर रखें।
- मशीन को सही वोल्टेज (220-240V) पर चलाएँ।
- किसी भी शॉर्ट सर्किट से बचने के लिए बिजली के सॉकेट और कंपोनेंट्स पर पानी न गिराएँ।

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।