

उपयोगकर्ता मैनुअल: टर्किश आइसक्रीम मशीन



हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड

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

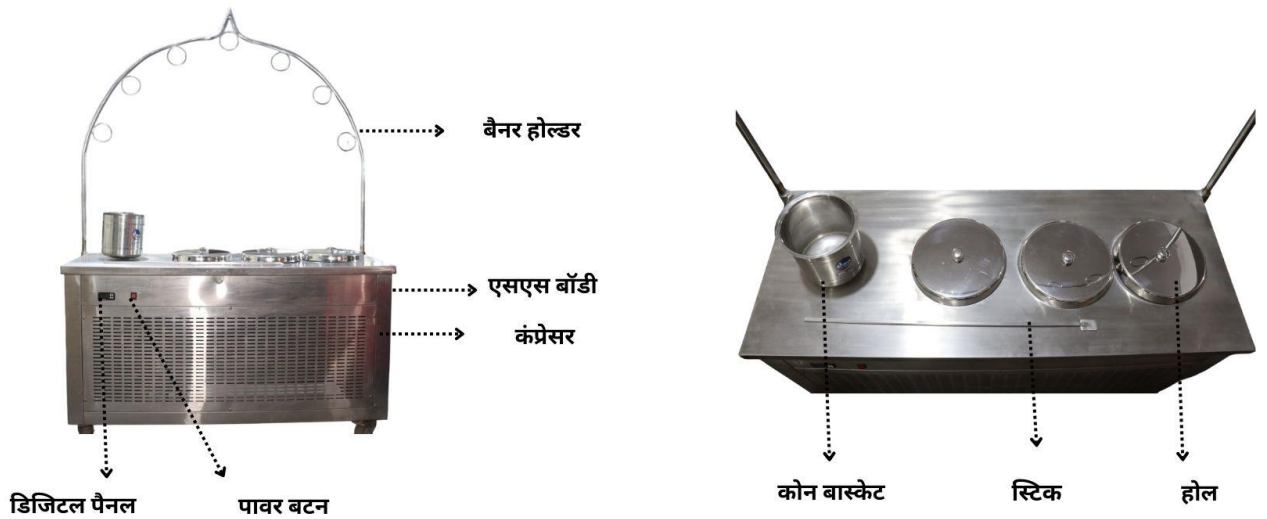
राजधानी पार्क मेट्रो स्टेशन के पास (ग्रीन लाइन)

कॉल/व्हाट्सएप: 9266606060

हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड

विशेषताएं

टर्किश आइसक्रीम मशीन-ऑपरेटिंग गाइड



- इसमें तापमान डिस्प्ले के लिए एक डिजिटल पैनल है।
- इसमें एक पावर बटन है।
- हिताची, एलजी या समकक्ष का कंप्रेसर नीचे की तरफ जुड़ा हुआ है।
- इसमें स्टेनलेस स्टील से बनी एक मजबूत बॉडी है।
- प्रचार के लिए एक बैनर होल्डर भी दिया गया है।
- आप 1-होल से लेकर 6-होल साइज़ की मशीन के साथ कस्टमाइज़ेशन का विकल्प पा सकते हैं।
- कोन को रखने के लिए एक कोन बास्केट भी दी गई है।
- सर्विंग ट्रिक दिखाने के लिए एक लंबी स्टिक भी दी गई है।

उपयोग दिशा

उपयोग निर्देश- टर्किश आइसक्रीम मशीन



- मशीन को गुनगुने पानी से अच्छी तरह साफ करें और पावर कॉर्ड और अन्य एक्सेसरीज का उपयोग करके इसे ठीक से असेंबल करें।
- 1 किलो टर्किश आइसक्रीम प्रीमिक्स + 4 लीटर दूध (200 ग्राम ताजा क्रीम) लें।
- दूध और प्रीमिक्स बेस डालें और मिश्रण को धीरे-धीरे गर्म करें और गर्म करते समय क्रीम बनने से बचने के लिए हैंड ब्लेंडर का उपयोग करें।
- अब इस मिक्स बेस को ठंडा होने दें।
- इसे अपनी ज़रूरत और पसंद के अनुसार जेलाटो मशीन या किसी अन्य मशीन में डालें।
- तो जिलेटो मशीन में मिक्स बेस डालकर, आप फाइनल स्ट्रेची आइसक्रीम को दोगुना कर सकते हैं।
- 10-12 मिनट तक प्रतीक्षा करें और जिलेटो मशीन से फाइनल बेस को बाहर निकालें।

- यह मशीन मिक्सबेस आइसक्रीम को अर्ध-जमे हुए अवस्था में देगी।
- तो इसके बाद आपको इस मिक्सबेस को सख्त होने के लिए लगभग 12 घंटे तक डीप फ्रीजर में रखना होगा।
- आप इस बेस को टर्किश मशीन के होल में भी डाल सकते हैं और मशीन को सख्त होने के लिए 12 घंटे तक चलने दें।
- अंत में, 12 घंटे के बाद, यह आइसक्रीम लचीली और स्वादिष्ट हो जाती है।
- तापमान -6°C से -10°C के आसपास होना चाहिए, जिससे यह गाढ़ा और चबाने लायक रहे।
- ग्राहकों को स्टिक के साथ अद्भुत सर्विंग ट्रिक्स के साथ परोसें जिसमें खींचना, खींचना और मज़ाकिया ढंग से चिढ़ाना शामिल है।
- मशीन को बंद करें और बची हुई आइसक्रीम को हटा दें।
- सभी हटाने योग्य भागों को गर्म पानी और खाद्य-सुरक्षित डिटरजेंट से धोएँ।
- मशीन को पोंछें और स्टोर करने से पहले सुनिश्चित करें कि यह सूखा है।

सफाई गाइड

- मशीन की सतह को साफ करने के लिए गुनगुने पानी और खाद्य-ग्रेड सैनिटाइज़र का उपयोग करें।
- मशीन के उपयोग से पहले और बाद में होल, ढक्कन और कंटेनर और स्टिक को नियमित रूप से साफ करें।
- सुखाकर सुरक्षित स्थान पर रखें।
- नुकसान से बचने के लिए अत्यधिक गर्म पानी (50 डिग्री सेल्सियस से ऊपर) का उपयोग न करें।
- उपयोग में न होने पर मशीन को साफ, सूखे वातावरण में रखें।

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

- मशीन को चलाने के लिए हमेशा सही वोल्टेज (220-240V) बनाए रखें।
- वायरिंग कनेक्शन की दोबारा जाँच करें।
- गीले हाथों से मशीन चलाने से बचें।
- मशीन के उपयोग से पहले और बाद में और सफाई या रखरखाव के दौरान हमेशा पावर बंद करें और अनप्लग करें।
- 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।