

उपयोगकर्ता मैनुअल: आइसक्रीम चर्नर



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

आइसक्रीम चर्नर- ऑपरेटिंग पैनल

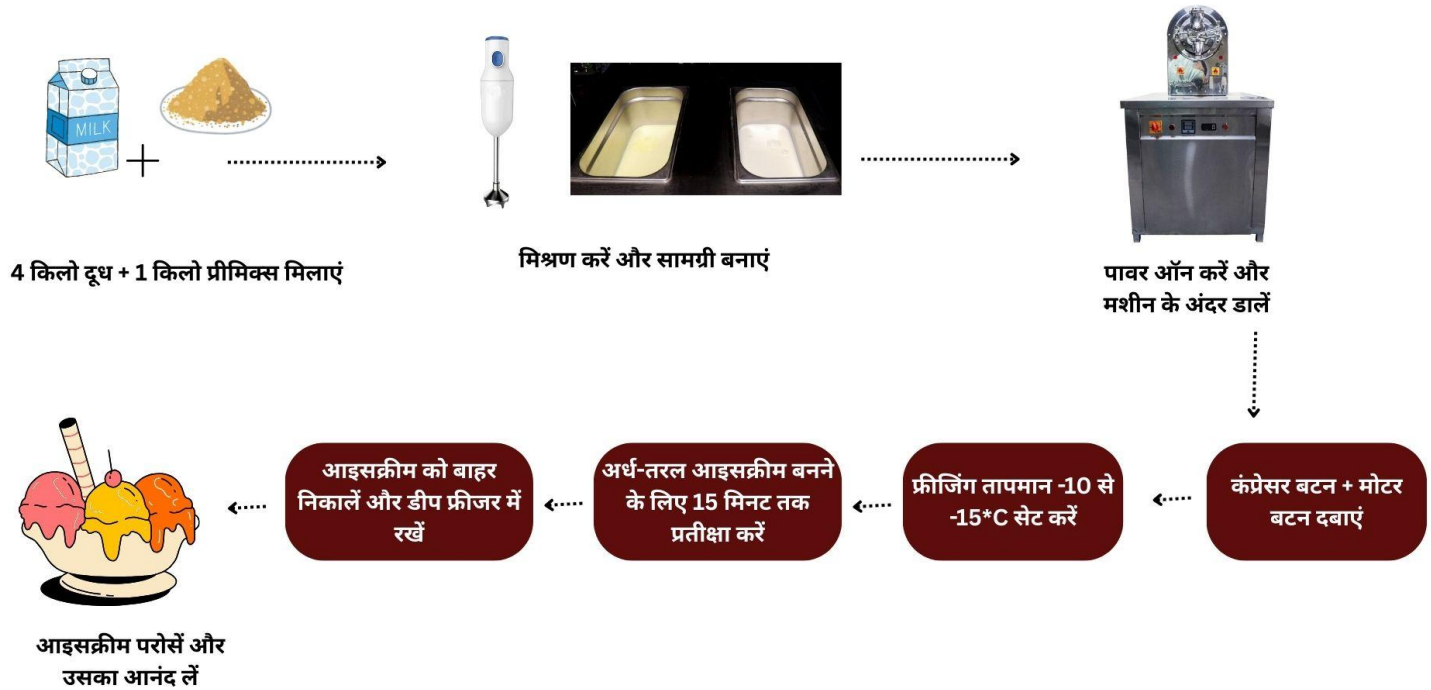


बीटर

- मशीन की बॉडी स्टेनलेस स्टील से बनी है।
- इसके ऑपरेटिंग पैनल कंट्रोल में कंप्रेसर बटन, बीटर स्विच, पावर बटन, डिस्प्ले और तापमान बटन शामिल हैं।
- इसमें मूवमेंट कंट्रोल के लिए लॉक करने योग्य पहिए हैं।
- इसमें आइसक्रीम एयर कम्प्रेसन और फलो के लिए बीटर है।
- इसमें एक फ्रीजिंग सिलेंडर है जिसमें बीटर होता है।
- इसका ढक्कन एयरटाइट है।

उपयोग निर्देश

उपयोग दिशा - आइसक्रीम चर्नर मशीन



- मशीन (बीटर, फ्रीजिंग सिलेंडर, आदि) को गुनगुना पानी डालकर साफ करें ताकि अंदर से सभी तरह के अवशेष निकल जाएं।
- अंदर से इसे ठीक से साफ करने के लिए यही प्रक्रिया दोहराएं।
- 4 किलो दूध + 1 किलो प्रीमिक्स (वेनिला, आम, स्ट्रॉबेरी, आदि) लें
- इसे एक कंटेनर में रखें और ब्लेंडर का उपयोग करके इसे तब तक अच्छी तरह से ब्लेंड करें जब तक कि इसके अंदर गांठ बनना बंद न हो जाए।
- मिक्सबेस को मशीन में डालें और एयरटाइट ढक्कन को बंद कर दें।
- अब कंप्रेसर बटन और मोटर बटन दोनों को चालू करें ताकि दोनों ठंडे हो जाएं।
- अब तापमान बटन पर जाएं और इसे अपनी आइसक्रीम की आवश्यकता के अनुसार -10 से -15 डिग्री सेल्सियस पर सेट करें।
- अब आइसक्रीम की अर्ध-तरल अवस्था की जांच करें।
- जब यह अर्ध-तरल अवस्था में पहुंच जाए, तभी आइसक्रीम को कंटेनर में डालें।

- तो, इस तरह, यह मशीन आइसक्रीम की मात्रा को दोगुना कर देती है।
- इस आइसक्रीम को किसी भी सांचों और कटोरे में डीप फ्रीजर में रखें।
- आइसक्रीम के स्वाद का आनंद लें।

सफाई प्रक्रिया

- एक कंटेनर में गुनगुना पानी लें और अवशेषों और गंध को हटाने के लिए इसे मशीन के अंदर डालें।
- ताजा आइसक्रीम तैयार करने से पहले इस प्रक्रिया को 1-2 बार दोहराएं।
- उपयोग से पहले और बाद में सभी सामान, जैसे बीटर और कंटेनर आदि को नियमित रूप से साफ करें।

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

- आइसक्रीम चर्नर मशीन की नियमित सफाई स्वच्छता के स्तर को बनाए रखती है।
- अनुपातिक प्रीमिक्स और दूध (4 लीटर दूध + 1 किलो प्रीमिक्स) का उपयोग करें।
- प्रीमिक्स बेस के साथ कंटेनर को ओवरलोड न करें।
- किसी भी बैक्टीरियल ग्रोथ और खराब होने से बचने के लिए प्रीमिक्स बेस को रेफ्रिजरेशन में स्टोर करें।
- यह देखने के लिए हमेशा दोबारा जांचें कि क्या सभी घटक ठीक से इंस्टॉल और कनेक्ट किए गए हैं।
- ओवरहीटिंग समस्याओं से बचने के लिए मशीन को उचित हवादार क्षेत्र में संचालित करें।
- आइसक्रीम तैयार करने के बाद, सभी एक्सेसरीज़ को उचित स्वच्छता रखरखाव के साथ सुरक्षित स्थान पर रखें।
- मशीन को 220V-240V की सही वोल्टेज सप्लाई के साथ चलाएँ।

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 कंसुमब्लिस सामग्रियों को कवर नहीं करती है।
- भाग का कूरियर शुल्क ग्राहक को देना होगा।