

यूजर मैनुअल: डेक 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 गाइड- डेक ओवन



फुटस्टैंड

हैंडल

मिरर स्टेनलेस
स्टील

कंट्रोल पैनल



बेकिंग एरिया

डबल ग्लास विंडो
डोर

- डेक ओवन की बॉडी स्टेनलेस स्टील से बनी है।
- ओवन का साइज कस्टोमिज़ाबल है।
- इसमें एक बेकिंग एरिया , एक डोर और हैंडल, और एक डबल ग्लास विंडो डोर है, सभी मजबूत हैं और एसएस मटेरियल से बने हैं।
- इसमें एक सुव्यवस्थित कंट्रोल पैनल है जिसमें एक इंडिकेटर , एक टेम्प्रेचर कंट्रोलर , एक पावर बटन और एक बेकिंग टाइमर शामिल है।

कंट्रोल पैनल



टॉप इंडिकेटर

टॉप टेम्परेचर कंट्रोलर

पावर बटन

बेकिंग टाइमर

बॉटम टेम्परेचर कंट्रोलर

बॉटम इंडिकेटर

उपयोग निर्देश

उपयोग निर्देश - डेक ओवन



कच्चा पिज्जा मटेरियल तैयार करें



ओवन को प्रीहीट करे (250°C) और अंदर रखें



पील और दस्ताने का उपयोग करके पिज्जा निकालें



ओवन को पोंछें और साफ करें



स्लाइस का आनंद लें



कटर के माध्यम से पिज्जा स्लाइस बनाएं

कृपया इन स्टेप्स का पालन करें:

- आप जो बेक कर रहे हैं, उसके आधार पर ओवन को 180°C–300°C के तापमान पर कम से कम 30–60 मिनट के लिए पहले से गरम करें।
- अपने पिज्जा सामग्री को बेकिंग ट्रे के अंदर या सीधे स्टोन डेक पर रखें।
- आवश्यकतानुसार कम और ज्यादा तापमान नियंत्रण सेट करें।
- गर्म ट्रे या बेक किए गए सामान को हटाने के लिए पील या दस्ताने का उपयोग करें।
- मशीन को ठंडा होने दें और डेक और अंदरूनी हिस्से को पोंछ दें।

- स्टोन डेक पर पानी का उपयोग करने से बचें और इसके बजाय अतिरिक्त अवशेषों को खुरच कर हटा दें।

सफाई गाइड

- सफाई करने से पहले ओवन को बंद करके प्लग निकाल दें।
- आंतरिक सतहों, हैंडल और कांच को पोंछें।
- मजबूत रसायनों या ब्लीच से बचें, क्योंकि वे फूड सेफ्टी को प्रभावित कर सकते हैं।
- ओवन को वापस प्लग करने से पहले सभी भागों को अच्छी तरह से सुखाएँ और फिर से जोड़ें।
- बैक्टीरिया को मारने के लिए सप्ताह में एक बार फूड सेफ सैनिटाइज़र का उपयोग करें।

सुरक्षा टिप्स

- किसी भी शॉर्ट सर्किट से बचने के लिए बिजली के सॉकेट और कंपोनेंट्स पर पानी न गिराएँ।
- डेक को ओवरलोड न करें - हवा के सर्कुलेशन के लिए जगह छोड़ें।
- किसी भी कंटैमिनेशन को रोकने के लिए हमेशा फूड-ग्रेड क्लीनर का उपयोग करें।
- मशीन को सही वोल्टेज (220-240 V) और तापमान सेटिंग पर 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 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।