परीक्षण रिपोर्ट

सही फूड प्रोसेसर चुनें

सुरक्षा, निर्माण, निष्पादन, ऊर्जा की खपत और सुविधा के लिए 14 मॉडल का परीक्षण

क्या प्याज काटने के नाम से आपकी आँखों में आँसू आ जाते हैं? लगातार जूस निकालने और चटनी पीसने जैसे रसोई के कामों से आप परेशान है? अच्छा फूड प्रोसेसर खरीदें जो यह काम आसान बनाकर आपको राहत पहुंचाए। शेफ और गृहिणी दोनों के लिए एक वरदान, इसका आदर्श मॉडल विविध कार्यों को कर सकता है - काटना, टुकड़े करना, कसना, पीसना, फेंटना, प्यूरी बनाना, आटा गूंधना और रस निकालना। लेकिन इन उपकरणों का दूसरा पहलू है इनका बड़ा होना जो इन्हें उठाना, इस्तेमाल करना, संभालना और रखना मुश्किल बना देता है।

संक्षेप में

- फूड प्रोसेसर के सभी परीक्षित 14 मॉडल सुरक्षा परीक्षा में खरे उतरे
- हम सर्वश्रेष्ठ खरीद के लिए *मॉर्फी रिचर्ड्स* की सलाह देते हैं।

खास क्या है?

फ्रेंच केटरिंग कंपनी के एक विक्रेता पियरे वरडन को 1971 में फूड प्रोसेसर के आविष्कार का श्रेय जाता है। फूड प्रोसेसर की कार्य क्षमताएं फूड मिक्सर और ब्लेंडर की तुलना में काफी अधिक हैं। विभिन्न कार्यों को करने के लिए उनमें कई बदलने वाली ब्लेड और डिस्क अटैचमैंट होती हैं। इसके अलावा, उनके कटोरे (फूड प्रोसेसर जार) चौड़े और छोटे होते हैं जो ठोस या अर्द्ध-ठोस खाद्य पदार्थों के लिए अधिक उपयुक्त होते हैं।

मूल रचना

मानक फूड प्रोसेसर में एक मोटर होती है जो एक सीधे शाफ्ट को घुमाती है। आम तौर पर पारदर्शी प्लास्टिक से बने जार को शाफ्ट पर बिठाया जाता है। कटिंग ब्लेड और फेंटने या कसने आदि वाली डिस्क को शाफ्ट पर लगाया जा सकता है। जार के कवर पर एक चौड़ी नली लगाई जाती है जिसमें से संसाधित किया जाने वाला खाद्य पदार्थ (फल/सब्जी) डाला जाता है। एक पुशर से इसको नली में धकेला जाता है और इससे उंगलियों की रक्षा भी हो जाती है।

परीक्षित ब्रांड

सनफ्लेम किचन शेफ (SF-FP09), प्रेस्टीज चैंपियन, मॉर्फी रिचर्ड्स सिलेक्ट 500, महाराजा व्हाइटलाइन स्मार्ट शेफ (FPMW-300), सिंगर (FP-57), ब्लैक एंड डेकर (FX-1000), रीको (FP-102), रीको (KP-603), ग्लेन (GL-4052), ग्लेन (GL-4051), इनाल्सा मैक्सी DX, इनाल्सा वंडर मैक्सी प्लस, रिकनेक्ट (RHFPG 5001) और *रिकनेक्ट (RHFPB 1001)* मॉडलों का परीक्षण किया गया।

परीक्षण कैसे किया गया

हमने सुरक्षा, निर्माण की गुणवत्ता, निष्पादन, सुविधा और पर्यावरणीय मानदंडों के लिए फूड प्रोसेसर के 11 लोकप्रिय ब्रांड के 14 मॉडलों का परीक्षण किया। रसोई उपकरणों की निष्पादन आवश्यकताओं के सम्पूर्ण मानकों का संशोधन किया जा रहा है। सुरक्षा के लिए हमने IS 302-2-14 (1994) और IS 302-1-2008 के अनुसार परीक्षण किया। अन्य मापदंडों के लिए परीक्षण मापदंड उत्पाद उपयोग पैटर्न के अनुसार सेट किए गए।

सुरक्षा

चूंकि सुरक्षा का महत्व सर्वोपरि है, अतः हमें यह देख कर राहत मिली कि सभी मॉडल हमारे छह सुरक्षा परीक्षणों में खरे उतरे। हमने उपकरणों का परीक्षण (i) बिजली के झटके से सुरक्षा (ii) इनपुट बिजली (iii) तापमान में वृद्धि (iv) नमी प्रतिरोध (v) करेंट का लीकेज और इलैक्ट्रिक स्ट्रेन्थ (vi) टकराने पर नहीं टूटने की क्षमता के लिए किया।

निर्माण

इस मापदंड में सतह फिनिश, नियंत्रण (गुणवत्ता और स्थिति), ब्लेड, लेबलिंग, ढक्कन और एक्सेसरीज जैसे भागों की फिटिंग, मोटर वाली आधार इकाई और कोर्ड (तार) गार्ड और इसे लगाने की व्यवस्था सहित कई पहलुओं को कवर किया गया।

ब्लैक एंड डेकर, ग्लेन (GL-4051), मॉर्फी रिचर्ड्स और *रिकनेक्ट (दोनों मॉडल)* की निर्माण गुणवत्ता अच्छी पायी गयी जिसके बाद *रीको (KP-603)* और *ग्लेन (GL-4052)* की अच्छी पायी गयी।

निष्पादन

हमने कुछ कार्य करने के लिए इन फूड प्रोसेसर मॉडल का इस्तेमाल किया और पता किया कि वे कितनी अच्छी तरह और जल्दी होते हैं। ये कार्य थे: (i) संतरे/मौसंबी का रस निकालना (ii) स्लाइस करना - गाजर और खीरा (iii) कसना - चीज़ और गाजर (iv) मिश्रण - डोसा आटा (v) कटाई - धनिया (vi) पीसना - सूखा नारियल और (vii) मिश्रण (फेंटना) - मसाला लस्सी और केला लस्सी।

कुल मिलाकर, *ग्लेन (GL-4051), ब्लैक एंड डेकर, मॉर्फी रिचर्ड्स* और दोनों *रिकनेक्ट* मॉडलों का अच्छा निष्पादन पाया गया।

5 संतरों का रस निकालना: *रीको (KP-603)* से 1-2 मिनट के भीतर और *ब्लैक एंड डेकर, रिकनेक्ट* (दोनों मॉडल) और *मॉर्फी रिचर्ड्स* से 2-3 मिनट के भीतर रस

फूड प्रोसेसर:जांच परिणाम

ब्रांड	रैंक	समग्र स्कोर[1] (%)	मूल्य[2] (रु.)	स्कोर[4]			
				निर्माण गुणवत्ता	निष्पादन[3]	सुविधा	पर्यावरण मापदंड[6]
ब्लैक एंड डेकर (FX-1000)	1[6]	88.2	16395	98	77	92	95
मॉर्फी रिचर्डस (सिलेक्ट 500)	2	85.5	6995	96	81	92	60
रिकनेक्ट (RHFPB 1001)	3	83.7	7990	94	78	88	66
ग्लेन (GL-4051)	4	80.7	6990	96	72	86	57
रिकनेक्ट (RHFPG 5001)	5	77.9	4490	94	72	88	33
प्रेस्टीज चैंपियन	6	71.8	8195	76	73	72	52
ग्लेन (GL-4052)	7	70.4	8290	86	64	68	52
रीको (FP-102)	8	69.7	6700	74	71	66	57
रीको (KP-603)	9	68.6	3250	80	59	88	33
सिंगर (FP-57)	10	66.5	6795	68	65	72	56
महाराजा व्हाइटलाइन स्मार्ट शेफ	11	66.0	6195	72	62	70	57
इनाल्सा मैक्सी DX	12	65.6	7245	66	61	78	57
इनाल्सा वंडर मैक्सी प्लस	13	63.7	7745	68	60	68	56
सनफ्लेम किचन शेफ (SF-FP09)	14	57.4	6990	52	59	66	50
भार (%)		**100**		**30**	**40**	**20**	**10**

टिप्पणी

[1] तालिका में दिखाये अनुसार चार मापदंडों के भार देते हुए समग्र स्कोर की गणना की गई है। चूंकि सभी ब्रांड सुरक्षा आवश्यकताओं को पूरा करती हैं अतः रेटिंग और रैंकिंग के लिए इस मापदंड को शामिल नहीं किया गया है

[2] नमूना मूल्य पेकेजिंग डिब्बे पर अंकित एमआरपी है

[3] निष्पादन का मूल्यांकन करने के लिए उपकरण से संतरे का रस निकालना, कटाई, कसना, मिश्रण, कतरना, टुकड़े करना और फेंटना किया गया था

[4] उच्चतर स्कोर बेहतर

[5] पर्यावरणीय मानदंडों में ऊर्जा की खपत, ध्वनि और निपटान निर्देश लिए गए। यहां अंकों को पूर्णांक किया गया है

[6] ब्लैक एंड डेकर को पर्यावरणीय मानदंडों में उच्च स्कोर प्राप्त करने के कारण कुल मिलाकर पहला स्थान मिला।

सर्वश्रेष्ठ खरीदी

हम सर्वश्रेष्ठ खरीद के लिए *मॉर्फी रिचर्डस* की सलाह देते हैं। इसने निष्पादन और सुविधा दोनों में टॉप किया। *ब्लैक एंड डेकर* की कीमत बहुत अधिक पायी गई और इसने निष्पादन में *मॉर्फी रिचड्र्स* की तुलना में कम स्कोर प्राप्त किया।

निकाला गया था।

गाजर स्लाइस करना: *ब्लैक एंड डेकर*, *ग्लेन (GL-4051)*, *रिकनेक्ट* (दोनों मॉडल) और *रीको (KP-603)* ने 5-10 सेकंड में समानता से गाजर के स्लाइस कर दिए। *इनाल्सा मैक्सी DX* ने 69 सेकंड लिए और इसके बाद भी स्लाइसिंग काफी असमान रही।

चीज़ कसना: *रीको (FP-102)* को छोड़कर अधिकांश मॉडल ने समान रूप से कार्य किया। इसमे अन्य मॉडलों की तुलना में कसे हुए चीज़ के टुकड़े काफी मोटे थे।

डोसा आटा मिश्रण: *ब्लैक एंड डेकर* और *रिकनेक्ट 5001* में तैयार आटे की मात्रा अधिक थी और बनावट चिकनी थी।

100 ग्राम धनिया कटाई: *ब्लैक एंड डेकर, ग्लेन (GL-4051), मॉर्फी रिचर्डस* और *प्रेस्टीज* ने 10-13 सेकंड में एक समान कटाई की। *सिंगर* और *रिको (FP-102)* ने एक मिनट लिया फिर भी धनिया ठीक नहीं कटा और पत्तियाँ कुचल गयी।

सूखा नारियल पीसना: अधिकांश मॉडलों में सर्वश्रेष्ठ परिणाम ड्राई ग्राइंडिंग जार के साथ प्राप्त किया गया।

केला लस्सी मिश्रण: *ब्लैक एंड डेकर, ग्लेन (GL-4051)* और *प्रेस्टीज* में लस्सी चिकनी पाई गई।

सुविधा

सुविधा के लिए 14 मॉडलों का मूल्यांकन किया गया जिसमें उपयोग, भंडारण (स्टोरेज) और सफाई की आसानी शामिल थी। मुख्य मापदंड थे: (i) ऑपरेटिंग निर्देश और सुरक्षा सलाह की स्पष्टता (ii) भंडारण आसानी (iii) अटैचमैंट को लगाना और हटाना (iv) पकड़ने में सहूलियत (v) गति चयन (vi) कंपन (vii) उपकरण और अटैचमैंट की सफाई में आसानी।

कुल मिलाकर, *ब्लैक एंड डेकर, ग्लेन (GL-4051), मॉर्फी रिचर्डस, रिकनेक्ट* (दोनों मॉडल) और *रीको (KP-603)* उपयोग में सुविधाजनक पाए गए। सुविधा के हिसाब से मुख्य निष्कर्ष इस प्रकार थे:

- *प्रेस्टीज* और *सनफ्लेम* में गति चयन मुश्किल था
- *इनाल्सा वंडर मैक्सी प्लस* का ऑन/ऑफ स्विच बहुत असुविधाजनक था
- *ब्लैक एंड डेकर, ग्लेन (GL-4051), मॉर्फी रिचर्डस* और दोनों *रिकनेक्ट* मॉडलों के सहायक उपकरण और अटैचमैंट साफ करने में आसान थे जबकि *सनफ्लेम, इनाल्सा वंडर मैक्सी प्लस* और *सिंगर* के नहीं थे
- केवल *ब्लैक एंड डेकर* के साथ अटैचमैंट के लिए अलग भंडारण बॉक्स दिया गया था
- केबल भंडारण की सुविधा *ब्लैक एंड डेकर* और दोनों *रीको* मॉडल में ही उपलब्ध थी
- *सिंगर* में ग्राइंडिंग जार लगाना और हटाना कठिन था

पर्यावरणीय मानदंड

तीन मानदंडों, ऊर्जा की खपत, ध्वनि शक्ति स्तर और निपटान निर्देश पर आंकलन किया गया। *रिकनेक्ट (RHFPB-1001)* और *ब्लैक एंड डेकर* की ऊर्जा खपत सबसे कम थी, जबकि *सनफ्लेम* की सबसे ज्यादा थी। केवल *ब्लैक एंड डेकर* में निपटान/पुनर्चक्रण सुझाव दिए गए थे। *मॉर्फी रिचर्डस* मॉडल में ऊर्जा खपत अधिक थी और कोई निपटान निर्देश नहीं दिया गया था। इसलिए इसने पर्यावरणीय मानदंडों में *ब्लैक एंड डेकर* की तुलना में बहुत कम स्कोर बनाया।

ध्वनि शक्ति स्तर *प्रेस्टीज* में सबसे ज्यादा था। जिसमें यह स्तर कम होता है चलाने में वह फूड प्रोसेसर कम आवाज करता है जो पर्यावरण के लिए बेहतर है।

ग्राहक साथी का निष्कर्ष

रोजाना के और थकाने वाले रसोई कार्य आसानी से और जल्दी करने के लिए अपने घर के लिए फूड प्रोसेसर खरीदना अच्छा है, विशेष रूप से अतिथियों के लिए या त्योहार पर ज्यादा भोजन बनाना हो तब। हालांकि *ग्राहक साथी* ने सबसे अच्छी खरीदी की सिफारिश की है, अपने मॉडल का चयन करते समय आप ध्यान रखें कि आपको कौन से अटैचमैंट की जरूरत है और कितनी बार आप उपकरण का उपयोग करेंगे।

गठिया से पीड़ित लोगों को वह मॉडल चुनना चाहिए जो आटा गूँधता हो और सब्जियां काटता हो। सीमित कार्य क्षमताओं वाले मॉडल उपलब्ध हैं जो आकार में कॉम्पैक्ट और प्रयोग करने में और रखने में आसान हैं। ■