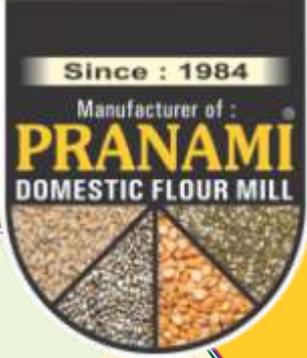




Perfect Choice for Modern Kitchen



ERDA IS-7603-302

ROUND MODEL

MIXER MODEL

Stainless Steel Body
Light Weight
Automatic Clean



www.pranamiflourmill.com

विषय सुचि	अनुक्रमणिका	INDEX
विशेषताए		३
विशेषता		3
चक्की के पुरजे		४
घरघंटीना पार्टस		४
तकनीकी जानकारी		५
टेक्नीकल माहिती		५
चक्की संबंधी प्राथमिक जानकारी		८
घरघंटी विशे प्राथमिक माहिती		८
चक्की उपयोग संबंधी सुचनाए		१०
घरघंटी उपयोग माटेनी सूचना		१०
सावधानिया		११
येतवणी		११
चक्की चलाने का मार्गदर्शन		१३
घरघंटी चलाववानी रीत		१३
चक्की के उपयोगके दौरान महत्वपूर्ण बाते		२८
घरघंटीना उपयोग दरम्याननी सूचना		२८

प्रिय ग्राहक,

बधाई । अब आपको भारतमें सर्वाधिक बिकने वाली प्रणामी अत्याधुनिक घरेलू आटा चक्कीके मालिक बनने पर हार्दिक बधाई है, आपकी प्रणामी चक्की को अधिक सुविधापूर्ण बनाने हेतु हमनें काफी सोच-विचार कर ईसकी डिज़ाईन तैयार की है, प्रस्तुत विवरण-पत्र आपको ईसे समजाने और चलाने की विस्तृत जानकारी प्रदान करेगा, प्रणामी चक्की निश्चय ही आपके पैसों का कई गुणा अधिक मूल्य चुकायेगा यही हमारा वादा है ।

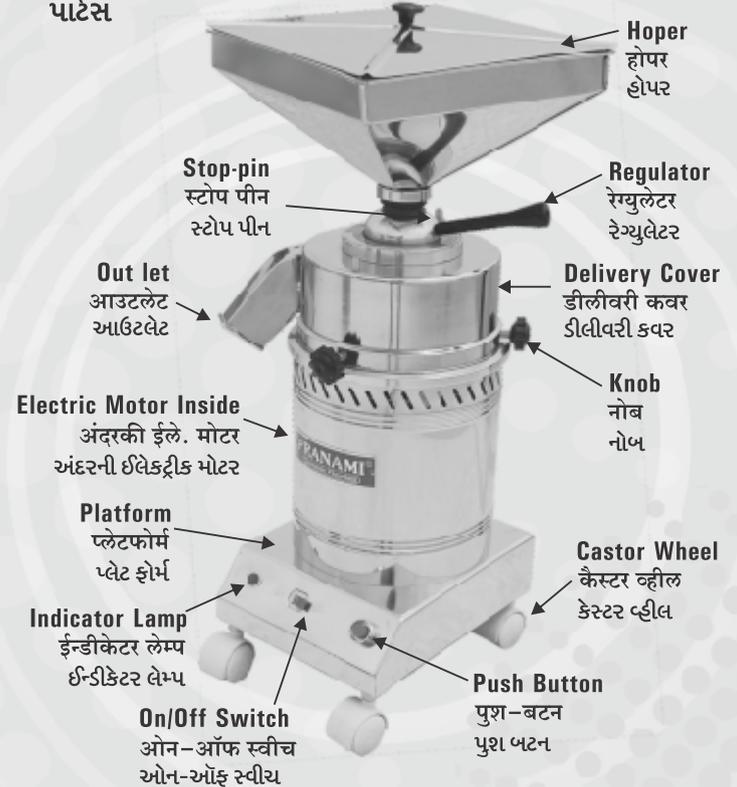
○ विशेषताएं

- केवल १ फीट जगहमें रह सकती है ।
- खास डिझाईनसे बने पत्थर करीब ५ से ६ साल तक बिना टांचे चलते हैं।
- आटा सप्रमाण गर्म होकर बेकटीरियाका नाश कर प्रोटीन-विटामिन सुरक्षित रखता है ।
- आयाती बेरिंग्स लगानेसे बिना ऑयल-ग्रीस लम्बे समय तक अच्छा काम देती है ।
- **MCB** स्विच होने से मोटर जलनेकी संभावना नहीं रहती । ज्यादा दबाव आनेसे अपने आप बन्द हो जाती है ।
- स्टेनलेस स्टील बॉडी होने से जंतु और कीटक पैदा नहीं होते ।
- कुशल इंजिनियर्ससे परीक्षण किया जाता है ताकि उच्चतम 'गुणवत्ता' प्राप्त हो ।
- संपूर्ण परीक्षणके बाद ही बिक्रीके लिये भेजी जाती है ।
- आसानी से लाने-ले जाने हेतु कैस्टर्स व्हील की सुविधा
- सभी किस्मके अनाज, दालों के साथ मसालों की भी पिसाई आसानी से ।
- शक्तिशाली एवं झंझट-रहित डायरेक्ट साफ्ट की मोटर ।
- पिसाई के बाद संपूर्ण ऑटोमेटिक सफाई प्रक्रिया
- बिजली का खर्च 0.७५ से १ युनिट प्रति घंटा

PRANAMI®

3

PARTS पुरजे पार्ट्स



PRANAMI®

4

Technical Specification of All types of Domestic Flour Mill

सभी प्रकारकी घरेलु आटा चक्की की तकनीकी जानकारी
दरेक प्रकारनी धरधंटीनी टेकनीकल माडिती

MODEL	ROUND (1 HP)	MIXER (1 HP)
Weight	Approx 28 kg.	Approx 30 kg.
Size (H x W x D)	60 cm X 20 cm X 25 cm	57 cm X 24 cm X 28 cm
Emery Stone Size	150 mm Dia	150 mm Dia
Grinding Average	8 kg. to 18 kg.	8 kg. to 18 kg.
Temperature	55°C / 65°C Max. after 2 hour	55°C / 65°C Max. after 2 hour
Structure of Body	Stainless Steel & Cast Iron	Stainless Steel & Cast Iron
Electric Motor Specification	A/c Single Phase, 50 Cycle, 1 H.P., 4 AMP, 220-250V, 960 RPM	A/c Single Phase, 50 Cycle, 1 H.P., 4 AMP, 220-250V, 960 RPM

MODEL	ROUND (1.25 HP)	MIXER (1.25 HP)
Weight	Approx 30 kg.	Approx 32 kg.
Size (H x W x D)	60 cm X 20 cm X 25 cm	57 cm X 24 cm X 28 cm
Emery Stone Size	150 mm Dia	150 mm Dia
Grinding Average	10 kg. to 25 kg.	10 kg. to 25 kg.
Temperature	55°C / 65°C Max. after 2 hour	55°C / 65°C Max. after 2 hour
Structure of Body	Stainless Steel & Cast Iron	Stainless Steel & Cast Iron
Electric Motor Specification	A/c Single Phase, 50 Cycle, 1.25 H.P., 6 AMP, 220-250V, 960 RPM	A/c Single Phase, 50 Cycle, 1.25 H.P., 6 AMP, 220-250V, 960 RPM

MODEL	MIXER (1.5 HP)
Weight	Approx 40 kg.
Size (H x W x D)	53 cm X 27 cm X 30 cm
Emery Stone Size	175 mm Dia
Grinding Average	15 kg. to 30 kg.
Temperature	55°C / 65°C Max. after 2 hour
Structure of Body	Stainless Steel & Cast Iron
Electric Motor Specification	A/c Single Phase, 50 Cycle, 1.5 H.P., 9 AMP, 220-250V, 960 RPM

Technical Specification of 110V - USA Model Domestic Flour Mill

अमेरीकाके लीए ११० वॉल्ट घरेलु आटा चक्की की तकनीकी जानकारी
अमेरीका माटेनी ११० वोल्टनी धरधंटीनी टेकनीकल माडिती

MODEL	ROUND (0.5 HP)	MIXER (0.5 HP)
Weight	Approx 19 kg.(C.I.) 15 kg.(Allu.)	Approx 20 kg.(C.I.) 16 kg.(Allu.)
Size (H x W x D)	50 cm X 18 cm X 21 cm	50 cm X 21 cm X 24 cm
Emery Stone Size	125 mm Dia	125 mm Dia
Grinding Average	5.5 kg. to 15 kg.	5.5 kg. to 15 kg.
Temperature	55°C / 65°C Max. after 2 hour	55°C / 65°C Max. after 2 hour
Structure of Body	Stainless Steel/Cast Iron/Allu.	Stainless Steel /Cast Iron/Allu.
Electric Motor Specification	A/c Single Phase, 50-60 Cycle, 0.5 H.P., 7 AMP, 110V, 1440 RPM	A/c Single Phase, 50-60 Cycle, 0.5 H.P., 7 AMP, 110V, 1440 RPM

Capacity of Grinding per Hour for Corn / Spices Approx

एक घंटेमें अनाज/मसाले पीसने की अंदाजीत गुंजाईश
अेक कलाकमां अनाज/मसाला ढणवानी अंदाजित क्षमता

		1 HP		1.25 HP	
		गोण/मीक्षर मोडल		गोण/मीक्षर मोडल	
		राउन्ड/मीक्षर मॉडल		राउन्ड/मीक्षर मॉडल	
धई (पातणुं)	गेहुं (बारीक)	८ कीलो	८ कि.ग्रा.	१० कीलो	१० कि.ग्रा.
धई (अडुं)	गेहुं (करकरा)	१५-२० कीलो	१५-२० कि.ग्रा.	१७-२५ कीलो	१७-२५ कि.ग्रा.
जुवार	ज्वार	८ कीलो	८ कि.ग्रा.	१० कीलो	१० कि.ग्रा.
बाजरी	बाजरी	८ कीलो	८ कि.ग्रा.	१० कीलो	१० कि.ग्रा.
योषा	चावल	१० कीलो	१० कि.ग्रा.	१२ कीलो	१२ कि.ग्रा.
याषानो लोट	बेसन	१० कीलो	१० कि.ग्रा.	१२ कीलो	१२ कि.ग्रा.
रवो	रवा	१० कीलो	१० कि.ग्रा.	१२ कीलो	१२ कि.ग्रा.
धाषाजुर्	धनीया	१० कीलो	१० कि.ग्रा.	१२ कीलो	१२ कि.ग्रा.
कठोणमांथी ढाण	दाल	५०-७० कीलो	५०-७० कि.ग्रा.	५०-८० कीलो	५०-८० कि.ग्रा.

		1.5 HP		0.5 HP	
		मीक्षर मोडल		Round-Mixer (USA) Model	
धई (पातणुं)	गेहुं (बारीक)	१५ कीलो	१५ कि.ग्रा. Weat (Fine)	5.5 kg.	
धई (अडुं)	गेहुं (करकरा)	२०-३० कीलो	२०-३० कि.ग्रा. Weat (Coarse)	10-15 kg.	
जुवार	ज्वार	१५ कीलो	१५ कि.ग्रा. Jowrie	5.5 kg.	
बाजरी	बाजरी	१५ कीलो	१५ कि.ग्रा. Millet	5.5 kg.	
योषा	चावल	१८ कीलो	१९ कि.ग्रा. Rice	7 kg.	
याषानो लोट	बेसन	१८ कीलो	१९ कि.ग्रा. Gram Pulse	7 kg.	
रवो	रवा	१८ कीलो	१९ कि.ग्रा. Rawa	7 kg.	
धाषाजुर्	धनीया	१८ कीलो	१९ कि.ग्रा. Coriander-Cumin (Dried)	7 kg.	
कठोणमांथी ढाण	दाल	७०-१०० कीलो	७०-१०० कि.ग्रा. Bean's Pulse	35-50 kg.	

○ प्रणामी चक्की संबंधी प्राथमीक जानकारी

आपकी मशीन के प्रत्येक पुर्जे का कार्य और भूमिका समझना अत्यन्त आवश्यक है, मशीन के चार्टमें दिखाई गई सेटिंग प्रयोगशाला में आए गये अनाजों और उनकी जाँच पर आधारित है, आपने देखा होगा कि अनाज के दाने-दाने की कठोरता भिन्न होती है, यह कठोरता पिसाई - प्रक्रिया को प्रभावित करती है, अतः यह सुझाव दिया जाता है कि चार्ट का उपयोग अपनी सुविधानुसार संदर्शिक (गाइड) के रूप में करें, प्रत्येक पुर्जेकी कार्य-प्रणाली भी समझना आवश्यक है-

- अगर डिलीवरी नोब सही बंद नहीं किया तो चक्की के उपर का भाग पुरा धुमेगा और आटा चारों तरफ बिखर जायेगा ।
- यदि किसीभी प्रकार का तेलीय व नमी वाला अनाज डाल देने पर चक्की जाम हो जायेगी । परिणाम यह होगा कि एम्रो जल्दी से खराब होंगे ।
- खाली चलाने पर चक्की को कोई भी नुकसान नहीं है । चक्की साफ करने के लिये तीनों नोब खोलें और डिलीवरी कवर को उठाये ।
- चक्की खोल कर बंद करते वक्त उपर व नीचे की शीट को अच्छी तरह साफ करें ।

► आउट लेट दायें तरफ लगावें ।

लगातार महीने पीसने पर पाट पर हल्की पपड़ी जम जाती है ।
अतः ऐसी स्थितिमें गेंहु करकरा से पीसने से पुनः सही औसत प्राप्त होता है ।

► यदि गलतीसे गीली अथवा तेलीय चीज डाल दी गई हो एवं चक्की जाम हो जाये तो ईस स्थितिमें गेंहु करकरा पीसने से चक्की अपनी पुरानी कार्यक्षमता फिरसे प्राप्त कर लेगी ।

► प्रणामी का उपयोग विभिन्न तरह के अनाज और मसालों के लिए किया जाता है, चक्की का उपयोग करने से पहले, ईसके विभिन्न पुरजों के जान लेना अत्यन्त आवश्यक है ।

○ प्रणामी आटा चक्की उपयोग संबंधी सुचनाएँ

न्युटल से एक पर : दलिया, मक्का अधपिसा

न्युटल से दो पर : बारीक दलिया

न्युटल से तीन पर : बडा आटा

न्युटल से चार पर : बाटी आटा, बेसन, हल्दी, धनिया,
लाल मिर्च, ज्वार, काली मिर्च

न्युटल से पाँच पर : गेंहु का आटा, बाजरी

न्युटल से छह पर : मेदा व बारीक आटा, पापड आटा

► मशीन प्लग को मुख्य प्लग में लगाएँ और मुख्य स्विच को चालू करें, लालबत्ती दिखाई देगी ।

► हॉपर में अनाज डालने के बाद उक्त तालिका के अनुसार रेग्युलेटर नॉब का नम्बर सेट करें ।

► अनाज और आटे की महीनता की जरूरत के अनुसार सेटिंग कर उसकी रीडिंग नोट कर लें और भविष्यमें इसका उपयोग करें ।

► पिसाई की समाप्ति के २ मिनट बाद मशीन की स्विच बन्द करें जीससे चक्की अपने आप साफ हो जायेगी ।

○ सावधानियां

- ▶ कम वॉल्टेज की स्थिति में चक्की न चलायें।
- ▶ आटा चक्की वाले पावर सप्लाय में अर्थिंग होना आवश्यक है।
- ▶ चक्की की सफाई के समय मुख्य स्विच बन्द कर दें।
- ▶ एमरी की सफाई पानी से न करें, इसके साथ दिये गये ब्रश से ही साफ करें।
- ▶ पिसाई के दौरान ओवरलोड की स्थिति में एम बी सी स्विच अपनेआप बन्द हो जाती है, ऐसी स्थितिमें पुश बटन का प्रयोग करें। ठीक से बन्द करने के बाद चक्की को फिर से चालु करें, डीलीवरी कवर को साफ किये बगैर एम सी बी स्विच चालु करने से मोटर पर फिरसे ओवरलोड हो सकता है, ऐसी स्थिति में पुशबटन का प्रयोग करें।
- ▶ यह सलाह दी जाती है कि पिसाई के दौरान अपना घर न छोड़े।
- ▶ चक्की के चालू रहनेकी अवस्था में भीतर अपना हाथ न डालें।
- ▶ मशीन को लगातार १ घंटे के अन्तराल पर बन्द कर दें।

○ सख्त अनाज और मसालों की पिसाई

- ▶ मिर्च व दाल बिना तेल से पिसाई करें।
- ▶ हल्दी व मिर्च को छोटे टुकडे कर के डाले।

○ मक्का पिसाई

- ▶ मक्का की पीसाई दो बार में होगी।
- ▶ प्रथम इसका दलिया निकाल लेवें फिर दलिये से बारीक आटा निकालें
- ▶ दुसरा मक्का को एक साथ न डाल कर पहले दो तीन कटोरी कर के डालें फिर सारा अनाज डालें।

○ मिर्च व हल्दी की पिसाई

- ▶ मिर्च व हल्दी को होपर के होल में जाने योग्य टुकडो में कूट कर फिर डालें।
- ▶ मिर्च को बिना तेल लगाए ही पीसैं।

○ दाल बनाना

- ▶ चने व चवले को दाल हेतु पहले इन्हे भीगो कर अच्छी तरह सुखा लें फिर दाल बनावें।
- ▶ दाल बनाने हेतु स्टोप पिन निकाल कर रेग्युलेटर को न्यूटल पर लवें, वापस धुमा कर फिर सेन्टयुल लेवें व अब इसे ३ के आसपास अपने अंदाज में सेटकर लेंवे।

○ आटाचक्की चलाने का आवश्यक मागदर्शन

१. आटाचक्की चलाने से पहले जाँच ले कि डीलीवरी कवर के तीनों नोब ठीक से टाईट किये हुए हैं।
२. आटाचक्की की स्वीच चालु करने से ईले. मोटर की आवाज आयेगी तब अनाज को होपर में डालीये।
३. आटाचक्की में से नीकलता आटा महीन या करकरा चाहीये। ईसी तरह रेग्युलेटर नंबर सेट किजीये।
४. आटाचक्की खोलकर बंद करते वक्त डीलीवरी कवर की उपर नीचे की दोने सीट को अच्छी तरह से साफ करके बंध करना।
५. आटाचक्की मे दी गयी पुश-बटन स्वीच का ईस्तेमाल तब करे जब- (अ) होपर मे अनाज डाल दीया हो। (ब) आटाचक्की के अेमरी पथ्थरो के बीज बीन पीसे अनाज या दाने रह गये हो। (क) आटाचक्की में अनाज पीसना जारी हो आपने ईसे बंद की हो।
६. भेजवाले और तैलयुक्त अनाज-मसाले पीसने से आटाचक्की को हानी हो सकती है। कृपया अैसे अनाज-मसाले सुखाकर या भुंजकर पीसें।
७. लगातार महीने पीसने से अेमरी पथ्थर पे आटे की पतली पपडी जम जाती है और पीसने की ओसत घटती है, अैसे समय गेहुं का करकरा आटा पीसने से आटाचक्की उसकी असली ओसत वापस प्राप्त कर लेगी।

८. अच्छी देखभाल के लिये आटाचक्की को लगातार एक घंटा चलाने के बाद एक घंटा बंद रखे।
९. आटाचक्की के अेमरी पथ्थर की सफाई करते समय पानी या गीले कपडे से कभी न करे, बल्के आटा चक्की के साथ दीयागया ब्रश से ही साफ करे।
१०. डीलीवरी कवर बंद करने और सफाई करते वक्त रेग्युलेटर को १ - नंबर पर रखिये।
११. होपर में अनाज पुरा होने पर आटाचक्की थोडी देर के लिए खाली चलाने के बाद बंद किजीये।

आटाचक्की बसायें तब घरके बीजली संधान को अर्थींग करा लेना आवश्यक है।

○ घरघंटी चलाववानी पध्दती अंगे ज़रूरी मागदर्शन

१. घरघंटी चालु करता पहला तपासी लो डे डीलीवरी डवरना त्रल्लेय नोब बराबर टाईट करेला छे।
२. घरघंटीनी स्पीच चालु करी अने मोटर चालु थयानो आवज आवे अेटले अनाज होपरमां भरो।
३. घरघंटीमांथी नीकलातो लोट छुछो डे जाडो जोध्थे ते प्रमाळे रेग्युलेटर नंबर प्रमाळे सेट करपुं.
४. घरघंटी जोलीने डीट करती वजते डीलीवरी डवरनी उपरनी सीट तेभज नीयेनी सीट बराबर साइ करी, ते डीट करपुं.

૫. ઘરઘંટીમાં આપેલી પુશ-બટન સ્વીચનો ઉપયોગ તો જ કરવો જો : (અ) હોપરમાં અનાજ નાખી દીધું હોય. (બ) ઘરઘંટીની એમરી પથ્થર વચ્ચે દબ્યા વગરનું અનાજ કે દાણા રહી ગયા હોય. (ક) ઘરઘંટીમાં અનાજ દળાવું હોય અને તમે તેને બંધ કરી દીધી હોય.

૬. ભેજવાળા અને તેલચુકત અનાજ-મસાલા દળવાથી ઘરઘંટીને નુકશાન પહોંચી શકે છે. તેથી આવા અનાજ-મસાલાને સુકવી અથવા ગરમ કરી ઠારીને દળવા.

૭. સતત જીણું દળવાથી એમરી સ્ટોન ઉપર લોટનો પાતળો થર જામી જાય છે. જેથી દળવાની એવરેજ ઘટે છે. તે સમયે ઘઉંનો જાડો અને કરકરો લોટ દળવાથી ઘરઘંટી તેની અસલ એવરેજ પાછી મેળવી લેશે.

૮. સારી જાળવણી માટે ઘરઘંટી સતત એક કલાક ચલાવ્યા પછી એક કલાક બંધ રાખવી.

૯. ઘરઘંટીના એમરી પથ્થર સાફ કરવા માટે પાણી કે ભીનું કપડું ન વાપરવું. ઘરઘંટી સાથે આપેલા બ્રશથી જ સાફ કરવું.

૧૦. ડીલીવરી કવર બંધ કરતી વખતે અને સાફ કરીતી વખતે રેગ્યુલેટર ૧-નંબર ઉપર રાખવું.

૧૧. હોપરમાં અનાજ ખલાસ થાય ત્યાર પછી ઘરઘંટી થોડીવાર ખાલી ફરવા દઈ પછી બંધ કરવી.

ઘરઘંટી વસાવો ત્યારે વિજળી જોડાણનું અર્થિંગ કરાવી લેવું જરૂરી છે.

○ INSTRUCTION FOR FLOURMILL OPERATING SYSTEM

1. Before Switching on Flourmill, Please check that all three knob of delivery cover are properly tightened.
2. Switch on Flourmill and when the motor starts fill the grain in Hopper.
3. Set the number on the regulator as per requirement of Flourmill.
4. Clean the Upper Surface and the Lower Surface of delivery cover while fitting after opening Flourmill.
5. Use of push-button switch if.... (a) Hopper is already Pilled up. (b) Some corn or Ungrinded material remains between the emery stones. (c) You have stopped Flourmill during operation.
6. Grinding moisturized and oily material is harmful to Flourmill therefore use dry or roasted such material before grinding.
7. Some time emery stone accumulates a thin layer of Flour due to constant fine grinding and average of grinding capacity drops a little, in such condition grindout some wheat rough and coarse through Flourmill, that will help to return it's original grinding average.

8. For the best performance, please give break to flourmill for an hour after an hour of constant grinding.
9. Avoid using water or wet cloth for the cleaning of emery stones. Use brush supplied along with flourmill.
10. Before fitting the delivery covers, keep regulator up to 1-Number.
11. Stop Flourmill a few second later the disposal of the grain in the hopper.

EARTHING MUST BE MADE IN THE ELECTRICAL WIRING WHENE FLOURMILL IS INSTALLED.



First tighten all three knobs of delivery cover.
डीलीवरी कवर के तीनों नोब को ठीक से टाईट करना ।
डीलीवरी कवरना त्रणे नोब बराबर टाईट करवा।



Fit the Hopper.
होपर को अच्छी तरह से लगाए ।
होपर फ़िट करपुं.

PRANAMI

19



Attach the Out-Let Bag.
आउट-लेट बैग लगाना ।
आउटलेट बेग फ़िट करवी.

PRANAMI

20



Switch on Flourmill.
आटा चक्की चालु करना ।
घरघंटी चालुं करवी.

PRANAMI

21



Fill the Hopper with grains to be Grind.
होपर में अनाज डालना ।
होपरमां अनाज नाजपुं.

PRANAMI

22



When Switching on Flourmill, if not start use Push Button, then give over push button.

मेईन स्वीच चालु करने से आटाचक्की चालु न होने पर पुश-बटन को दबाकर छोड दे ।
भेर्धन स्वीच चालु करी धरधंटी चालु न थाय तो पुश-बटन दबापी छोडी देंपुं.

PRANAMI

23



Turn regulator Handle clockwise for coarse grinding & anti-clockwise for Fine grinding.

महीन पीसने के लिये रेग्युलेटर को दाहीनी ओर धुमाके सेट करना और करकरा पीसने के लीए रेग्युलेटर को बायी ओर धुमाके सेट करना ।
छुएणुं दणया माटे रेग्युलेटरने जमएली बाजु डेरपी गोहपपुं अने ज़डुं दणया माटे रेग्युलेटरने डानी बाजु डेरपी गोहपपुं.

PRANAMI

24



Take up the delivery cover and clean the stone if it is required.

डीलीवरी कवर को उठाना और जरूरत हों तो एमरी पथ्थर को साफ करना ।
डीलीवरी कवरने उँथकपुं अने ज३री लागे तो अेमरी पथ्थर साइ करवा।

PRANAMI

25



To avoid entering insects and dust. After finishing Grinding work fix round button and square cover at place of Hopper and Outlet bag respectively.

जीवजंतु और धुल से सुरक्षा पाने के लीये पीसाई खतम होने के बाद होपर और आउटलेट बेग की जगह पर राउन्ड बटन और कवर लगाए ।
शुवात तथा धुण थी बयवा माटे दणवानुं पु३ थया बाट होपरनी अने आउटलेट बेगनी जग्याअे भुय अने कवर लगावपुं.

PRANAMI

26



○ आटा चक्की के उपयोग दौरान महत्वपूर्ण बातें
आटा चक्की से आटा बहार न नीकले तो क्या करना चाहिए?

- अनाज में नमी होनेके कारण और रेग्युलेटर का हैंडल बारीक की और ज्यादा रह गया है तब अेमरी पथ्थर के उपर आटा चीपक जाता है ।

- ▶ रेग्युलेटर हैंडल को नंबर १ पर रखे और करीबन २०० ग्राम गेहु को करकरा पीसने से अेमरी पथ्थर साफ हो जायेगा ।

- ▶ चपातीके आटे का सेटींग करने के बाद एक या दो मीनीट के बाद अगर आटा बहोत बारीक आ रहा है तो रेग्युलेटर हैंडल को थोडा करकरा की और घुमाए ।

डीलीवरी कवर गोल गोल कब घुमताँ है ?

- साईड के तीनो नाँब अगर बराबर टाईट नहीं है ।

- ▶ रेग्युलेटर के हैंडल को १ नंबर पर रखके साईड के तीनो नाँब अच्छी तरह से टाईट करे ।

आटा सीर्फ करकरा आ रहा है तब क्या करें ?

- रेग्युलेटर हैंडल स्टोप पीन के अेकदम करीब आ गया है ।

- ▶ स्टोप पीन नीकाल के गोल लेबल के नीचे, स्टोपपीन को बारीक पीसाई की और अगले होल में फीट करें ।

जब डीलीवरी कवर सफाई के लीए नीकाला है तब उपर और नीचे की सीट पे आटा रह गया है ।

- फीरसे डीलीवरी कवर के तीनों नोब खोलके उपर और नीचे की सीट अच्छी तरह से साफ करें और तीनों नोब को बराबर से टाईट करे ।

आटा चक्की की MCB स्वीच चालु करने पर भी आटा चक्की चालु न हो ?

- अगर होपर में अनाज पहले से ही डाला हुआ है और रेग्युलेटर हेंडल बारीक की और है ।
- अगर पीसाई चालु है और कीसी भी कारन वश आपने आटा चक्की की स्वीच बंद की है ।
- रेग्युलेटर हेंडल को करकरे की और ले जाए और लाल पुश बटन को दबाके छोड दे ।
आटा चक्की ज्यादा गर्म कब होती है ?
- ज्यादा समय तक बारीक पीसाई की गई हो तब ।
रेग्युलेटर हेंडल करकरे की और घुमाए ।
आटा चक्की को एक घंटे से ज्यादा समय तक चालु रखी हो ?
- आटा चक्की एक घंटा चलाने के बाद एक घंटे तक बंद रखे ।

अेमरी पथ्थर पर आटा कब चीपक चाता है ?

- बहोत बारीक पीसाई की गई हो और आटा बाहर नहीं आ रहा है ।
- अगर अनाज और कठोल में नमी है ।
- रेग्युलेटर हेंडल को थोडा करकरे की और सेट करे ।
अेमरी पथ्थर के उपर चीपका हुआ आटा साफ करने के लीए रेग्युलेटर हेंडल को 1 नंबर पर रखके करीब 250 ग्राम गेहुं का करकरा लोट पीसे ।
- नमी वाले अनाज और कठोल को सुखाकर ही पीसे ।

धरधंटीना उपयोग दरभ्याननी सुयना :

धंटी बंध ड्यारे पडे अने त्यारे शुं डरपुं ?

- अनाजमां लेज होय अने रेग्युलेटर डांडली उला तरङ्क वधारे दबायेल होय लोट मेंदा जेवो आवे त्यारे पथ्थर उपर लोट थोटवाथी धंटी बंध पडे छे.
- (१) रेग्युलेटर डांडली १ नंबर उपर राजी १ वाटकी धउं ना डाडा दणवा जेथी पथ्थर साङ् थर्धजशे.
- (२) रोटलीना लोटनुं सेटींग ड्यार्या पछी १ थी २ भीनीट पछी जेपुं जे लोट वधु उला आवतो होय तो रेग्युलेटर डांडली जाडा तरङ्क थोडी सेट डरवी अने रोटली जेवो लोट थयो के नहीं ते जेपुं.

ઉપરનું ઢાંકણ ગોળ-ગોળ ક્યારે ફરે ?

- જ્યારે સાઈડનાં ત્રણેય નોબ ઢીલા ફીટ કરેલ હોય
- રેગ્યુલેટર કાળી ડાંડલી ૧ નંબર ઉપર રાખી સાઈડનાં ત્રણેય નોબ બરાબર ટાઈટ કરવાં.

લોટ જાડો ક્યારે આવે અને ત્યારે શું કરવું ?

- જ્યારે રેગ્યુલેટર ડાંડલી ગોળ લેબલની વચ્ચે લગાવેલ સ્ટોપ પીન ને અડકી જતી હોય.
- ગોળ લેબલ નીચે થોડા-થોડા અંતરે હોલ હોય છે. તો સ્ટોપ પીન ખોલી જીણા તરફનાં આગળનાં હોલમાં સ્ટોપ પીન ફીટ કરવી.
- જ્યારે ઘંટી સાફ કરવા ખોલેલ હોય અને ઉપર અથવા નીચેની ધાર પર લોટ ચોટેલ હોય ત્યારે.
- ફરી ત્રણેય નોબ ખોલી ઉપર-નીચેની બન્ને ધાર સાફ કરી ત્રણેય નોબ બરાબર ટાઈટ કરવા.

ઘંટી ચાલુ કરીએ પરંતુ નહિ ઉપડે ત્યારે શું કરવું?

- જ્યારે હોપરમાં અનાજ પહેલેથી નાંખેલ હોય અને રેગ્યુલેટર ડાંડલી જીણા તરફ હોય.
- ઘંટી ચાલુ હોય અને ચાલુ માં બંધ કરી હોય.
- રેગ્યુલેટર ડાંડલી થોડી જાડા તરફ લઈ (લાલ બટન) પુશ બટન દબાવી છોડી દેવું.

ઘંટી વધારે અને જલ્દી ગરમ ક્યારે થાય?

- વધારે પડતું જીણું દળાઈ ગયું હોય તેથી લોટ બહાર નીકળી ન શકે.
- રેગ્યુલેટર ડાંડલી થોડી જાડા તરફ સેટ કરવી.
- એક સાથે વધારે સમય ઘંટી ચાલુ જ રાખેલ હોય.
- ૧ કલાક ચલાવી પછી ૨ કલાક બંધ રાખવી.

પથ્થર ઉપર લોટ ક્યારે ચોટે ?

- વધારે પડતું જીણું દળાઈ ગયું હોય જેથી લોટ બહાર નીકળી ન શકે.
- ચોમાસામાં અનાજમાં ભેજ હોય.
- રેગ્યુલેટર કાળી ડાંડલી થોડી જાડા તરફ સેટ કરવી. પથ્થર ઉપરનો લોટ સાફ કરવા રેગ્યુલેટર ડાંડલી ૧ નંબર ઉપર રાખવી ફાડા જેવા ઘઉં દળવા અથવા ૧ થી ૨ કીલો લોટ ભાખરીનો દળવો.



Registered Office & Works :

Plot No.: 812 (Rajwadi Dairy),
Near Dilbahar Ice-Cream,
Chitra, G.I.D.C., Bhavnagar-364 004 (Guj.)
Phone : 0278-2448104

M.: 97126 37833, 909 901 2708

E-mail : pranamigharghanti2708@gmail.com
pranamigharghanti2708@ymail.com