

ऑपरेशनल इन्स्ट्रक्शन Operating Instruction



MFG. BY :

VIJAY INDUSTRIES

Ahmedabad, Gujarat, India.

दिखाये गए मार्क टेबल अनुसार मार्क स्वीच सेट करें. आटा मेकर ऑन करने से पहले नीचे की सुची अनुसार जाली लगाकर चेंबर के दरवाजे नांव वाले स्कू से टाईट बंद कीजिए.

जाली का प्रकार	आटे का प्रकार	अनाज	नंबर
Fine	बारीक	गेहूँ, कणकी, चावल, पापड़	0
Semi Fine	रोटी (बारीक)	गेहूँ, जवार, बेसन, मक्का, चावल	1
Semi Fine	बारीक	बाजरा	1.5
Semi Fine	रोटी (मध्यम)	गेहूँ, जवार, बेसन, मक्का, चावल	2
Medium	दलिया बारीक	गेहूँ, जवार, मक्का	3
Medium+	दलिया (मध्यम)	गेहूँ, जवार, मक्का	4
Coarse	ककरा आटा	लहसुन, मरी-मसाला, बारीक रवा	5
Coarse+	ककरा आटा	ढोकड़ा, ईडली, हांडवा, रवा	6

Mode : 1	बाजरा, चावल, अड़द, जवार
Mode : 2	गेहूँ, मक्का, ईडली, हांडवा, ढोकला, चनादाल

ऑपरेशनल इन्स्ट्रक्शन

- माईको फिल्टर को वर्तन पर फीट करके पटरी पर सरकाकर दरवाजा बंद कीजिये. (दरवाजा बंद नहीं होगा तो, आपकी सुरक्षा कारणसर पीसने की प्रक्रिया शुरू होगी नहीं.)
- पांच एम. पी. आर. के सोकेट में प्लग लगाकर स्वीच चालू करें. ऐसा करने से म्यूजीक चालू होगा जो स्वीच चालू हो गयी है ऐसा दर्शाता है.
- होपर में अनाज भरने के बाद ही आटा मेकर चालू होगी.
- अनाज पीस जाने के बाद लगभग दो मिनट ऑटो क्लीन सिस्टम चलेगा और मोटर बंद हो जायेगी, उसके बाद म्यूजीक चालू होगा. अनाज पीस जाने के बाद वर्तन से आटा नीकाल ले उसके बाद ही दोबारा अनाज पीसे.
- अनाज पीस जाने के बाद चेंबर को ब्रश से साफ करें.

महत्वपूर्ण सूचनाएँ...

- चेंबर की संपूर्ण सफाई के लिए वर्तन को आटाचकूरी में सरकाकर चेंबर ब्रश द्वारा साफ करें जिससे चिपका हुआ आटा वर्तन में ही गिरे; केबिनेट के अंदर नहीं.
- हल्दी, सोंठ, लाल मिर्च को पीसने समय छोटे-छोटे टुकड़े करके ही होपर में डालें. • छलनी उसके लिए खास बनाई हुई जगह में डालें और जाँच लें कि छलनी ठीक से लगी है.
- छलनी आटे से जम गई हो तो गर्म पानी में धोकर ब्रश से साफ करें. • आटाचकूरी चलाने के लिए पकड़े अर्थिंग का होना आवश्यक है वरना शॉक लग सकता है.

Set the switch according to mark table. Open the front door for assembling required number of filter as per mark table. Keep the grinding chamber tightly closed.

Type of Sieve	Type of Flour	Grains	No.
Fine	Fine	Wheat, Kanki, Rice, Papad	0
Semi Fine	Chapati Fine	Wheat, Juwar, Besan, Maize, Rice	1
Semi Fine	Chapati Medium	Bajri	1.5
Semi Fine	Roti Fine	Wheat, Juwar, Besan, Maize, Rice	2
Medium	Roti Medium	Wheat, Juwar, Corn Flour	3
Medium+	Coarse	Wheat, Juwar, Corn Flour	4
Coarse	Coarse	Laddo, Chilli-Pepper Masalas	5
Coarse+	Pieces	Dhokala, Idli, Handhvo, Rava	6

Mode : 1	Bajri, Rice, Adad, Besan, Juwar
Mode : 2	Wheat, Coriander (Dry), Maize, Idli, Handhvo, Dhokala, Chilli-Pepper Masalas

Operating Instruction

- Fix the filter atop the container, slide it into the proper place. Secure it with the filter lock and shut the door gently so that it is auto-locked. (If the door is not shut properly, then aata maker will not start because of safety reason)
- Plug in the 5 amp. socket then switch on.
- After doing this music will start, that indicates switch is on.
- Pour the grains in the hopper, only then Aata Maker will start. After the grinding is over, auto-clean system will run for 2 minutes. Then after motor will stop automatically and music will start. Remove the flour from the container. Only then, repeat the grinding process.
- Clean the chamber with brush after grinding.

Important Tips

- For cleaning the chamber, slide the container into its proper place and clean the chamber with a brush so that the residual flour falls in the container and not in the cabinet. • Cut turmeric, ganthoda and dry ginger into peanut sized pieces and only then pour them in the hopper for grinding. • Ensure that the sieve is set in its proper slot. If the sieve is blocked, wash it in hot water with a brush.
- Proper electrical wiring with proper earthing is must for operating aatamaker, so that there is no chances of leak of electricity.