

Indica[®]

DOMESTIC FLOURMILL

STAINLESS STEEL BODY | LIGHT WEIGHT | AUTOMATIC CLEAN



Mixer Model



Round Model

ATTRACTIVE DESIGN | LIGHT SOUND | EASY SYSTEM OF GRINDING
COMPACT MODEL | ROUND TYPE THREE MODEL | MIXER TYPE FOUR MODEL
FOUR MODEL OF LIGHT WEIGHT | FOR U.S.A.(110V) & OTHER COUNTRY(220V)

website : www.indicafLOURMILL.com | e-mail : indicafLOURMILL@YMAIL.COM

Necessary Instructions For Flourmill Operating System

1. Before Switching on Flourmill, Please check that delivery cover's all three knob 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. Flourmill use of puch-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 moisturised 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 thin grinding and average grinding capacity drops a little in such condition grindout some wheat rough and coarse though 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 or dry cloth.
10. Before fitting the delivery covers, keep regulator up to 1-Number.
11. Stop Flourmill a few seconds later after the disposal of the grain in the hopper.

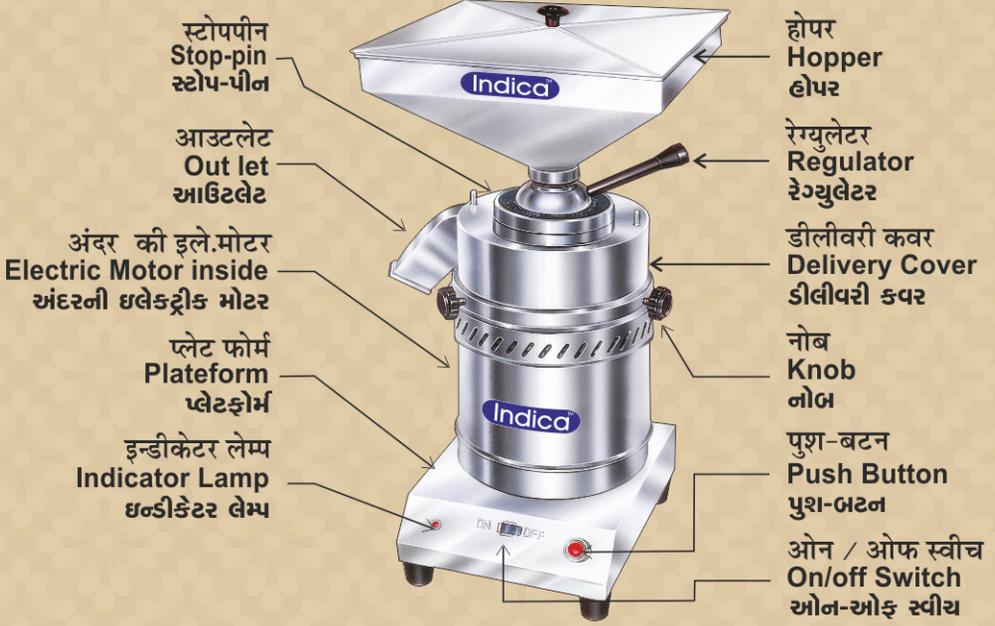
आटाचक्की चलाने का आवश्यक मार्गदर्शन

१. आटाचक्की चलाने से पहले डिलीवरी कवर के तीनों नोब ठीक से टाइट किये हुए हैं।
२. आटाचक्की की स्वीच चालु करने से इले. मोटर का आवाज आयेगा तब अनाज को होपर में डालीये।
३. आटा चक्की में से नीकलता आटा महीन या करकरा चाहिये। इसी तरह रेग्युलेटर नंबर सेट किजिये।
४. आटाचक्की खोलकर बंद करते वक्त डिलीवरी कवर की उपर नीचे की दोनों सीट को अच्छी तरह से साफ करके बंध करना।
५. आटाचक्की में दी गयी पुश-बटन स्वीच का इस्तेमाल तब करे जब-
(अ) होपर में अनाज डाल दिया हो।
(ब) आटाचक्की के एमरी पथ्थरो के बीच पीसे अनाज या दाने रह गये हो।
(क) आटाचक्की में अनाज पीसना जारी हो और आपने इसे बंद की हो।
६. भेजवाले और तैलयुक्त अनाज - मसाले पीसने से आटाचक्की को हानी हो सकती है। कृपया ऐसे अनाज-मसाले सुखाकर या भुंजगर पीसे।
७. लगातार महीन पीसने से एमरी पथ्थर से आटा की पतली पपड़ी जम जाती है और पीसने की ओसत घटती है। ऐसे समय गेहूँ का करकरा आटा पीसने से आटाचक्की उसकी असली औसत वापस प्राप्त कर लेगी।
८. अच्छी देखभाल के लिये आटाचक्की को लगातार एक घंटे तक ही चलाए।
९. आटाचक्की के एमरी पथ्थर की सफाई पानी या गीले कपडे से कभी न करे बल्के ब्रश या सुखे कपडे से ही साफ करे।
१०. डिलीवरी कवर बंध करने और सफाई करते वक्त रेग्युलेटर को १ नंबर पर रखिये।
११. होपर में अनाज पुरा होने पर आटाचक्की थोड़ी देर के लिए खाली चलाने के बाद बंद किजिये।

घरघंटी चलावानी पध्दती अंगे ज़री मार्गदर्शन

१. घरघंटी चालु करता पहेला तपासी लो के डिलीवरी कवरना त्रणे नोब नरानर टाईट करेला छे.
२. घरघंटीनी स्वीच चालु करी अने मोटर चालु थवानो अनाज आवे अेटले अनाज होपरमां भरु.
३. घरघंटीमांथी नीकलतो लोट जुणो के जाडो जेधंते ते प्रमाछे रेग्युलेटर नंबर प्रमाछे सेट करवुं.
४. घरघंटी जोलीने झीट करती वणते डिलीवरी कवरनी छिपरनी सीट तेमज नीयेनी सीट नरानर साङ करी, पछी झीट करवुं.
५. घरघंटीमां आपेली पुश-बटन स्वीचनो उपयोग तो ज करवो जे :
(अ) होपरमां अनाज नाभी दीधुं होय.
(ब) घरघंटीना अेमरी पथ्थर वर्ये दण्वा वगरनुं अनाज के दाछा रही गयेल होय.
(क) घरघंटीमां अनाज दणानुं होय अने तमे तेने गंध करी दीधी होय.
६. लेजवाला अने तेलयुक्त अनाज-मसाला दणवाथी घरघंटीने नुकशान पहोंथी शके छे. तेथी आवा अनाज-मसालाने सुकवी अथवा गरम करी डारिने दणवा.
७. सतत जुधुं दणवाथी अेमरी स्टीन छिपर लोटनो पातणो थर ज़मी जाय छे. जेथी दणवानी अेवरेज घटे छे. ते समये घट्टनो जाडो अने करकरो लोट दणवाथी घरघंटी तेनी असल अेवरेज पाछी मेणवी लेशे.
८. सारी जाणवषी माटे घरघंटी सतत अेक कलाक चलाव्या गंध करवी.
९. घरघंटीना अेमरी पथ्थर साङ करवा माटे पाछी के लीनुं कपडुं न वापरता, ब्रश के कोरा कपडाथी साङ करवा.
१०. डिलीवरी कवर गंध करती वणते अने साङ करती वणते रेग्युलेटर नंबर छिपर राखवुं.
११. होपरमां अनाज जलास थाय त्यार पछी घरघंटी थोडीवार जाली करवा दध पछी गंध करवी.

INDICA DOMESTIC FLOURMILL



Capacity of Grinder per Hour for Corn/Spices Approx	एक घंटे में पीसने की गुंजाइश अनाज / मसाले अंदाजीत	अेक क्लाकमां एणवानी क्षमता अनाज/मसाला अंदाजुत	अेक क्लाकमां एणवानी क्षमता अनाज/मसाला अंदाजुत
--	--	--	--

Model Round /Mixer	मोडल : गोल / मीक्षर	मोडल : गोल / मीक्षर	मोडल : मीक्षर सुभो / राडिन्ड सुभो
Wheat Fine 8 kg. Coarse 15 to 20 kg.	गेहूँ पतला ८ किलो मोटा १५ से २० किलो	घर्षे जुधुं ८ किलो जुधुं १५ थी २० किलो	घर्षे जुधुं १० किलो जुधुं १७ थी २० किलो
Jowrie 8 kg.	ज्वार ८ किलो	जुवार ८ किलो	जुवार १० किलो
Millet 8 kg.	बाजरा ८ किलो	भाजरी ८ किलो	भाजरी १० किलो
Rice 10 kg.	चावल १० किलो	सोभा १० किलो	सोभा १२ किलो
Gram Pulse 10 kg.	चनेकी दाल (सूकी) १० किलो	सखानी दाण (सूकी) १० किलो	सखानी दाण (सूकी) १२ किलो
Rawa 10 kg.	रवा १० किलो	रवो १० किलो	रवो १२ किलो
Coriander -Cumin (Dried)10 kg.	धनिया जीरा (सूका) १० किलो	धासाजुइ १० किलो	धासाजुइ १२ किलो
Bean's Pulse 50 to 70 kg.	कठोल की दाल ५० से ७० किलो	कठोलमांवी दाण ५० थी ७० किलो	कठोलमांवी दाण ५० थी ८० किलो

अेक क्लाकमां एणवानी क्षमता अनाज/मसाला अंदाजुत	अेक क्लाकमां एणवानी क्षमता अनाज/मसाला अंदाजुत	अेक क्लाकमां एणवानी क्षमता अनाज/मसाला अंदाजुत	अेक क्लाकमां एणवानी क्षमता अनाज/मसाला अंदाजुत
--	--	--	--

मोडल : मीक्षर जग्गो	मोडल : गोल / मीक्षर (सु.अेस.अे.)	मोडल : राडिन्ड जग्गता	मोडल : मीक्षर जग्गता
घर्षे जुधुं १५ किलो जुधुं २५ थी ३० किलो	घर्षे जुधुं ५.५ किलो जुधुं १० थी १५ किलो	घर्षे जुधुं ६ किलो जुधुं ८ थी १२ किलो	घर्षे जुधुं ६ किलो जुधुं ८ थी १२ किलो
जुवार १५ किलो	जुवार ५.५ किलो	जुवार ६ किलो	जुवार ६ किलो
भाजरी १५ किलो	भाजरी ५.५ किलो	भाजरी ६ किलो	भाजरी ६ किलो
सोभा १५ किलो	सोभा ७ किलो	सोभा ८ किलो	सोभा ८ किलो
सखानी दाण (सूकी) १८ किलो	सखानी दाण (सूकी) ७ किलो	सखानी दाण (सूकी) ८ किलो	सखानी दाण (सूकी) ८ किलो
रवो १८ किलो	रवो ७ किलो	रवो ८ किलो	रवो ८ किलो
धासाजुइ १८ किलो	धासाजुइ ७ किलो	धासाजुइ ८ किलो	धासाजुइ ८ किलो
कठोलमांवी दाण ७० थी १०० किलो	कठोलमांवी दाण ३५ थी ५० किलो	कठोलमांवी दाण २५ थी ३५ किलो	कठोलमांवी दाण २५ थी ३५ किलो

MFG. BY :

GAJERA ENGINEERING CO.

167, Vikas Ind. Estate, Nr. Municipal School, Opp. Anil Starch Mill,
Bapunagar, Ahmedabad-25.

Ph. : (079) 65248518, 22203591, 9825900977

MKTD BY :

1 Round Model

Weight : 28 kg.
Size : 57 Cm x 20 Cm x 25 Cm
Size of Emery Stone : 150 MM Dia.
Grinding Average : 8 kg. to 18 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron
Electric Motor : A/C Single Phase 50 Cycle
Specification : 1 H.P., 4 AMP
220/250 V. 960 RPM



2 Mixer Model

Weight : 30 kg.
Size : 53 Cm x 28 Cm x 24 Cm
Size of Emery Stone : 150 MM Dia.
Grinding Average : 8 kg. to 18 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron
Electric Motor : A/C Single Phase 50 Cycle
Specification : 1 H.P., 4 AMP
220/250 V. 960 RPM



3 Round Sumo Model

Weight : 30 kg.
Size : 57 Cm x 20 Cm x 25 Cm
Size of Emery Stone : 150 MM Dia.
Grinding Average : 10 kg. to 25 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron
Electric Motor : A/C Single Phase 50 Cycle
Specification : 1.25 H.P., 6 AMP
220/250 V. 960 RPM



4 Mixer Sumo Model

Weight : 32 kg.
Size : 53 Cm x 28 Cm x 24 Cm
Size of Emery Stone : 150 MM Dia.
Grinding Average : 10 kg. to 25 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron
Electric Motor : A/C Single Phase 50 Cycle
Specification : 1.25 H.P., 6 AMP
220/250 V. 960 RPM



5 Mixer Jumbo Model

Weight : 40 kg.
Size : 53 Cm x 31 Cm x 27 Cm
Size of Emery Stone : 175 MM Dia.
Grinding Average : 15 kg. to 30 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron
Electric Motor : A/C Single Phase 50 Cycle
Specification : 1.50 H.P., 9 AMP
220/250 V. 960 RPM



6 Round Janta Model

Weight : 26 kg.
Size : 57 Cm x 20 Cm x 25 Cm
Size of Emery Stone : 150 MM Dia.
Grinding Average : 6 kg. to 12 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron
Electric Motor : A/C Single Phase 50 Cycle
Specification : 0.75 H.P., 4 AMP
220/250 V. 960 RPM



7 Mixer Janta Model

Weight : 28 kg.
Size : 53 Cm x 28 Cm x 24 Cm
Size of Emery Stone : 150 MM Dia.
Grinding Average : 6 kg. to 12 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron & All.
Electric Motor : A/C Single Phase 50 Cycle
Specification : 0.75 H.P., 7 AMP
220/250 V. 960 RPM



8 Round (U.S.A.110 V.) Model



Weight : 15 kg. (All.) 19 kg. (C.I.)
Size : 50 Cm x 21 Cm x 17 Cm
Size of Emery Stone : 125 MM Dia.
Grinding Average : 5.5 kg. to 10 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron & All.
Electric Motor : A/C Single Phase 50-60 Cycle
Specification : 0.5 H.P., 7 AMP 110 V. 1440 RPM

9 Mixer (U.S.A.110 V.) Model

Weight : 16 kg. (All.) 20 kg. (C.I.)
Size : 49 Cm x 24 Cm x 20 Cm
Size of Emery Stone : 125 MM Dia.
Grinding Average : 5.5 kg. to 10 kg.
Temperature : 55°C / 65°C Max After 2 Hours
Structure of Body : Stainless steel & Cast Iron & All.
Electric Motor : A/C Single Phase 50-60 Cycle
Specification : 0.5 H.P., 7 AMP 110 V. 1440 RPM



“इंडिका” खरीदे तब जरूरी सूचनः

- (१) आटाचक्की वाले प्लग मे अर्थींग होना जरूरी है अगर अर्थींग नहीं होगा तो सामान्य शोक लगेगा प्लग मे पीन ठीक तरह लगाए।
- (२) बारीश की सिजनमे नमी वाला अनाज मत पीसे धूप जब भी नीकले तब अनाज तपाकर पीस सकते है चालु बारीश मे मत पीसे।
- (३) आटाचक्की खरीदे तब शुरुआतमे १० किलो बारीक पीसे बादमे बडा आटा पीस सकते है।
- (४) थोडा सा अनाज पीसना वाकी हो तब रेग्युलेटर हेन्डल १ नंबर पे रखकर थोडी देर आटाचक्की चालु रखे ताकि अंदर से पुरा आटा नीकल जाएगा।
- (५) एमरी स्टोन होने के कारण टीचाई करने की जरूरत नहि।

दाल बनानी हो तो क्या करे ?

- चना, मूँग, उडद, मट, तुवेर जैसे अनाज की दाल बनाने के लीए गोला लेबल के बीच मे लगी स्टोन लोक पीन निकाल कर रेग्युलेटर हेन्डल ५ नंबर पे रखे.
- चने की दाल बनाने के लिए २१ से ३ चक्कर मोटे की ओर हेन्डल को घुमाए ताकि दो पथ्थर के बीच गोप होगा
- मग, उडद, मट, तुवेर की दाल के लीए २ से ३ चक्कर मोटे की ओर घुमाकर पथ्थर उपर ले।

नोध - उपर बताए तरीका के अनुसार अगर दाल बराबर नहि बनती है तो हेन्डल को मोटे की ओर घुमाए अगर अनाज पुरा का पुरा बाहर नीकलता है तो हेन्डल बारीक की ओर घुमाए दाल बनाने के बाद हेन्डल जीतना उपर लीया है उतना नीचे की ओर ले लेवे बादमे स्टोन लोक पीन जहा थी वहा लगादे।

“इंडिका” की एवरेज व अच्छी लाइफ के लीए जरूरी सूचन

“इंडिका” चालु करने के बाद थोडी देर बाद हेन्डल को थोडे मोटे की ओर सेट करे ऐसा दो बार करे ताकि एवरेज अच्छी मीले आटा भी चिपकेगा नहि, पथ्थर के लाइफ अच्छी रहेगी आटा जलेगा नहि और अनाज के पौष्टिक तत्व जलेगे नहि मोटर पर लोड नहि पडेगा आटाचक्की बंद नहि होगी.

◆ Easy Operating System for Flourmill ◆

◆ आटाचक्की चलाने का आसान तरीका ◆

◆ धरधंटी यलापवानी सरण रीत ◆



First tighten all three Knob of delivery cover.

डीलीवरी कवर के तीनों नोब को ठीक से टाइट करना।

डीलीवरी कवरना त्रणे नोब भरानर टाइट करवा.

1



Fit the Hopper

होपर लगाना।

होपर फिट करवुं.

2



Attach the outlet Bag.

आउट लेट बेग लगाना।

3

आउटलेट बेग फिट करवी.



Switch on Flourmill

आटाचक्की चालु करना।

धरधंटी चालु करवी.

4



Fill the hopper with grains to be ground

होपरमें अनाज डालना।

होपरमां अनाज नापवुं.

5

When switching on flourmill. if not start use Push button, then give over push button.

मेइन स्वीच चालु करने से आटाचक्की न चालु होने पर पुश-बटन को दबाकर छोड़ दे।

मेधन स्वीच चालु करी धरधंटी चालु न थाय तो पुश-बटन दबावी छोडी देवुं.

6



Turn regulator Handle clockwise for coarse grinding and anti clockwise for thin grinding.

महीन पीसने के लिये रेग्युलेटर को दाहीनी ओर घुमाके सेट करना। करका पीसने के लिये रेग्युलेटर को बायी ओर घुमाके सेट करना।

छुछुं दणवा माटे रेग्युलेटरने जमछी भाबु डेरवी गोठववुं. जडुं दणवा माटे रेग्युलेटरने डाढी भाबु डेरवी गोठववुं.

7

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

डीलीवरी कवर को उठाना और जरूरत हों तो एमरी पथर को साफ करना।

डीलीवरी कवरने छिथकवुं अने जइरी लागे तो एमरी पथर साफ करवा.

8

