

HAYSTARTM
Flour Mill

घरेलु आटा चक्की



AN ISO 9001:2008
CERTIFIED COMPANY

पटेल मॅन्युफॅक्चरर्स
राजकोट (गुजरात)

Scanned by CamScanner

मॉड्युलर आटा चक्की



रेग्युलर आटा चक्की



* गेहू * ज्वारी * बाजरी * मक्का * तांदूळ * हरभरा
* घना, मुग, उडद दाल * चवकी * साखर * मीठ * मिरची

AUTHORISED DEALERS



अनुक्रमणिका

अ.क्र.	तपशिल	पन्ना नं.
१.	हायस्टार आटा चक्की में छलनी का उपयोग कैसे करे ?	१
२.	हायस्टार आटा चक्की के हिस्सों के नाम और उसके काम	२
३.	हायस्टार चक्की चालु करते समय की सावधानी	३
४.	हायस्टार चक्की में अनाज पिसने की जानकारी	४
५.	अनाज और मसाले पिसने के संबंध में जानकारी	५
६.	हायस्टार आटा चक्की की विशेषताएँ	६
७.	हायस्टार चक्की के ऑटोमेटिक मशिन के संबंध में अधिक जानकारी	७
८.	हर घंटे में अनाज पिसने की क्षमता	८
९.	चक्की चलाते समय कुछ दिक्कत आने पर	९

प्रिय ग्राहक,

अभिनंदन, हमें खुशी हो रही है, कि आप हमारे हायस्टार इस सर्वोत्तम उत्पादन के गौरवपूर्ण ग्राहक बन चुके हो। हम आपका मनःपूर्वक स्वागत करते हैं।

हायस्टार की आधुनिकता हमेशा ग्राहकों को एक कदम आगे ले जाने का गौरवपूर्ण प्रयत्न करती है। इसलिए हायस्टार आटा चक्की का सबसे बड़ा उत्पादक है। हमारे ग्राहकों की आवश्यकता एवं सुरक्षितता इन सभी बातों को ध्यान में रखकर हायस्टार आटा चक्की का मॉडेल बनाया गया है। हायस्टार आटा चक्की के उपयोग से आप शत प्रतिशत समाधानी रहोगे ऐसा हमें पूर्ण विश्वास है।

हायस्टार आटा चक्की के कारण बाहर अनाज पिसवाने के लिए जाने की तकलिफ बंद हो जाती है। उसी तरह दिए गए अनाज का वजन तथा क्वालिटी जैसे का तैसा रहता है। अन्य किसी अनाज तथा कोई खराब मिश्रण का मिश्र होने का डर भी नहीं रहता। पैसों की बचत और सेहत भी तंदुरुस्त ऐसा दोहरी लाभ होता है।

यदि आप को तुरंत आटे की जरूरत पड़ी तो अनाज पिसवाने के लिए भागदौड़ करने की जरूरत नहीं है। हायस्टार आटा चक्की के कारण टेन्शन कम और चेहरे पर मुस्कान होती है।

आप सभी को मालूम है कि भारत में आठ महिने गरम मौसम रहता है, इसी कारण आटे की उम्र थोड़ी कम रहती है। उसी तरह बाजार में मिलनेवाले रेडीमेड आटे में हानिकारक प्रिजर्वेटिव होने की वजह से आटे का स्वाद (मजा) भी बिगड़ जाता है।

हायस्टार आटा चक्की आपको इन सभी समस्याओं से मुक्ति देते हुए जीवन खुशहाल बनाने के लिए मदद करती है।

हायस्टार आटा चक्की में छलनी का उपयोग कैसे करे ?

हायस्टार आटा चक्की में विभिन्न प्रकार के अनाज पिसवाने के लिए दी गई छलनी का प्रयोग कैसे करे इसकी पुनतः जानकारी निचे दी गई है।

छलनी नंबर १ : इस छलनी से चपाती के लिए गेहु का आटा बनता है। उसी तरह मका के रोटी का आटा, चावल का आटा एवं जवार का बारीक आटा तैय्यार किया जाता है।

छलनी नंबर २ : इस छलनी से जवार और बाजरा के रोटी के लिए आटा लिया जा सकता है। उसी तरह मका के रोटी के लिए मोटा आटा एवं पापडके लिए भी मोटा आटा ले सकते हो।

छलनी नंबर ३ : चना दाल पिसने के लिए यानी बेसन का आटा तैय्यार करने के लिए तथा काली मिर्च, दालचीनी, जिरा, सभी मसाले, शक्कर के लिए।

छलनी नंबर ४ : चावल, गेहु का बारीक रवा करने के लिए, ढोकला, इडली का बारीक रवा इ. बनाने के लिए।

छलनी नंबर ५ : चावल, गेहु का जाडा रवा करने के लिए, ढोकला, इडली का जाडा रवा इ. बनाने के लिए।

छलनी नंबर ६ : भरड (रवा) करने के लिए गेहु की (लापसी, दलीया, सांजा, मका)

हायस्टार आटा चक्की के हिस्सों के नाम और उन के काम

हायस्टार आटा चक्कीका इस्तेमाल करने से पूर्व चक्की के विभिन्न भागों की जानकारी एवम् उसके उपयोग

(आकृती के लिए मुखपृष्ठ के पिछे देखिए)

१. उपरका दरवाजा : अनाज ढकने के लिए
२. होपर : अनाज डालने के लिए
३. स्वीच : मोड १ के उपर स्वीच रहते हुवे जवार, बाजरा पिसने के लिए है और मोड २ उपर रहते हुवे गेहु, दाल और सभी अनाज पिसते आते है।
४. ग्राईडींग चेंबर : इसमें होपर के अंदर का अनाज गिरकर हॉनरींग टेक्नॉलॉजी के द्वारा अनाज पिसा जाता है।
५. छलनी (जाली) : इस में १ से ६ नंबर के ऐसे छलनियाँ रहती है कि वह चेंबर के निचले खाचे में बिलकुलही अच्छी तरह बैठती है, इसमें से अपने को जैसे चाहिए उसी तरह का बारीक या मोटा आटा ले सकते है।
६. चॉईलड सेफ्टी स्वीच : हायस्टार चक्की चलते हुवे वदी छोटे बच्चोने / बडोने दरवाजा खोला तो मशीन अपने आप बंद करने का काम यह सेफ्टी स्वीच करता है।
७. चेंबर लॉक : ग्राईडींग चेंबर में से आटा कंटेनर में जाने का रास्ता.
८. क्लॉथ स्लाईडर : अनाज पिसने के बाद स्लाईडर बाहर खिच कर डिब्बा और क्लॉथ बाहर निकालने के लिए।
९. क्लॉथ फिल्टर : यह फिल्टर चेंबर में से आनेवाली गरम हवा को बाहर जाने देता है, लेकिन आटा बाहर नहीं जाने देता।
१०. कन्टेनर : पिसकर आया हुवा अनाज जमा करने के लिए।
११. स्पिड कंट्रोल मोटर : होपर के अंदर का अनाज चेंबर में आवश्यक प्रमाण (मर्यादा) में छोडने के लिए।
१२. रोटर : अनाज बारीक करने का काम करता है।
१३. चेंबर डोअर : अनाज पिसते समय यह चेंबर बंद करना पडता है।

हायस्टार चक्की चालु करते समय लेने की सावधानी

- १) सप्लाय व्होल्टेज ११० से कम और २६० से ज्यादा है तो चक्की चालु नहीं करनी चाहिए।
- २) चक्की साफ करते समय में स्वीच बंद करना चाहिए। ताकि कोई दुर्घटना न हो।
- ३) आटा चक्की साफ करते समय पानी से न धोए, गिले कपड़े से साफ कर सकते हैं।
- ४) होपर में अनाज दालते समय उसके (क्षमता) से थोड़ा कम अनाज डालीए, क्योंकि जमा हुवा आटा सरलता से निकला जा सके।
- ५) आटा-चक्की लगातार ६० मिनट से आधिक न चलाई जाए ६० मिनट के बाद २० से २५ मिनटों का अंतर रखिए, इस लिए की चक्की की मोटर और चेंबर थंडा हो जाए।
- ६) अनाज पिसते समय चेंबर का दरवाजा नहीं खोलना चाहिए क्यों कि बिटर तेजी से घुमता है।
- ७) मोटर ओव्हर लोड हुई तो अपने आप बंद हो जाती है, परंतु मोटर ओव्हर लोड न हो इसका भी ध्यान रखें।
- ८) होपर के अंदर का अनाज समाप्त होने से पहले यदी चक्की बंद हुवी तो फिरसे चालु करने से पहले चेंबर के अंदर का अनाज निकाल लिजीए। और उसके बाद चक्की चालु किजीए।

हायस्टार चक्की में अनाज पिसने की जानकारी

हायस्टार आटा चक्की में अनाज पिसना कितना आसान है यह हम अभी देखेंगे।

- १) अनाज पिसने से पहले अनाज चुना हुआ होना चाहिए। उसमें कंकर तथा लोहेके स्क्रू वगैरे न हो इसकी जांच पडताल कर लीजिए।
- २) इसके पश्चात (बाद में) अनाज उपर के होपर में दाले।
- ३) आटा चक्की का सामनेवाला दरवाजा खोलकर आवश्यकता के अनुसार अनाज की छलनी चेंबर में बिठाईए।
- ४) चेंबर का दरवाजा अच्छी तरह (टाईट) बंद किजिए।
- ५) चेंबर के निचे का क्लॉथ फिल्टर और डिब्बा अच्छी तरह से बिठाए।
- ६) जो अनाज दाला गया है उसके मोडपर बटन रखीए, मतलब जवारी, बाजरी के लिए मोड - १ और अन्य के लिए मोड - २।
- ७) अब चक्की के मेन स्वीच के उपर का बटन चालु करें, तब अनाज पिसने की प्रक्रिया चालु हो जाएगी।
- ८) अब ऑटोमैटिक सिस्टीम के कारण चक्की अनाज पिस जाने के बाद अपने आप ही बंद हो जाती है।
- ९) चक्की अपने आप बंद होने के पश्चात चक्की का अलार्म सुनाई देगा इसके पश्चात (बाद में) उपर के मेन स्वीच का बटन बंद कर के निचे का कंटेनर निकाल लीजिए। आपको आपका साफ, ताजा और स्वादीष्ट आटा मिलेगा।
- १०) अनाज पिस जाने के पश्चात चक्की के अंदर थोडासा रहा हुआ आटा निकालने के लिए ब्रश दिया गया है, उससे चक्की साफ करके रखिए।

अनाज और मसाले पिसने के संबंध में जानकारी

- १) मका का आटा : मका यह अनाज बड़ा होने के कारण उसे दो बार पिसना पड़ता है। इस लिए उसको पहले ६ नंबर के छलनी से पिसीए फिर रोटी कैसे तैयार करना है यह निश्चित करके (समझकर) उसकी दोबारा छलनी लगा कर आटा फिरसे पिसीए । ६ नंबर कि छलनी से पिसा हुआ मका होपर में एकदम से नहीं दालना चाहिए, कटोरी से धीरे धीरे दालना चाहिए नहीं तो वह अटक जाएगा ।
- २) शक्कर का आटा : शक्कर पिसते समय वह गरम होती है और पिघल कर चिपकर बैठ जाती है, इसलिए वह दो किलो से अधिक मात्रा में नहीं पीसनी चाहिए और इसके पश्चात चक्की को थंडा होने देना चाहिए ।
- ३) हलदी अथवा सोंठ : पहले तो हलदी अथवा सोंठ के छोटे छोटे तुकड़े किजीए ताकि वह तुकड़े फिड कंट्रोल मोटर में से चेंबर में जाए ।
- ४) लाल मिर्ची : मिर्ची पिसते समय मिर्ची के देठ निकाल लिजीए, मिर्ची के छोटे छोटे तुकड़े किजीए और होपर में धीरे धीरे - थोड़ी थोड़ी मात्रा में डालीए ।
- ५) काली मिर्च, धनिया, जिरा, दालचीनी : दालचीनी एवं मसालों में रखी गई किड़ों का नाश करने वाली गोलियाँ रखी हो तो उन्हें पहले निकाल लिजीए और इन पदार्थों के छोटे छोटे तुकड़े कर पिसने की शुरुवात किजीए ।

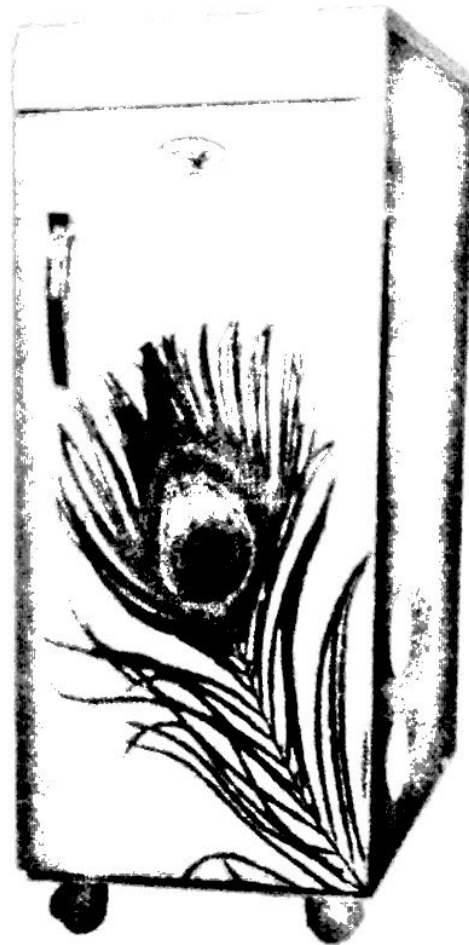
कोई भी अनाज तथा मसाले पिसते समय वह तेलवाले तथा गिले नहीं होने चाहिए इसकी सावधानी लिजीए नहीं तो उसका आटा नहीं होता है और वह चेंबर के अंदर (चिपक) कर बैठ जाता है।

हायस्टार आटा चक्की की विशेषताएँ

- १) छोटी साईज : हायस्टार आटा चक्की की कॅबिनेट छोटी होने के कारण घर में किसी प्रकार की असुविधा नहीं होती तथा आकर्षक बनावट होने के कारण घर की सुंदरता बढ़ती है।
- २) बिजली की बचत: हायस्टार आटा चक्की की मोटर स्पेशल डिज़ाईन की गई है, इस कारण बिजली की बचत होती है।
- ३) व्ही बेल्ट और गिअर नहीं है : हायस्टार आटा चक्की को व्ही बलेट और गिअर नहीं है, इसलिए देखभाल का कोई खर्चा नहीं आता है।
- ४) बगैर पत्थर की चक्की : हायस्टार आटा चक्की को पत्थरके पाटे (चक्की) नहीं होने के कारण उस में पत्थर बदलने की जरूरत नहीं पड़ती और अनाज में कंकर के बारीक तुकड़े नहीं आता है। इस चक्की को ग्रीसींग की जरूरत नहीं पड़ती है।
- ५) आटा बाहर नहीं गिरता : अन्य चक्कीयों की तरह इस चक्की में से आटा बाहर निकल कर प्रदुषण नहीं होता है और इसके लिए अलगसे रूम की आवश्यकता नहीं होती।
- ६) हिलाने में आसान: चक्की हिलाने के लिए निचले हिस्से में चक्के होने के कारण एक जगह से दुसरी जगह ले जाने में आसानी होती है।

ऑटोमेटिक मशिन के संबंध में अधिक जानकारी

- १) ऑटो स्टार्ट : चक्की में अनाज दालने के बाद चक्की (ऑटोमेटिक) अपने आप चल पढती है, अनाज न होनेपर चक्की चालु नहीं होगी।
- २) ऑटो स्टॉप : होपर में अनाज समाप्त होने पर मशिन तीन मिनिटों के बाद अपने आप बंद हो जाती है। क्यो की चेंबर के अंदर का पुरा अनाज पिसने के लिए यह सुविधा दी गई है।
- ३) ओव्हर लोड : मशिन की मोटर ८ अँम्पियर से ज्यादा करंट होने पर अपने आप बंद हो जाती है, इससे मोटर को कोई नुकसान नहीं होता है।



एक घंटे में अनाज पीसने की क्षमता

अनाज का तपशिल १ एच.पी.ऑटो १ एच.पी.सेमी २ एच.पी.सेमी

अनाज का तपशिल	१ एच.पी.ऑटो	१ एच.पी.सेमी	२ एच.पी.सेमी
गेहू	८ से १० किलो	८ से १० किलो	८ से १० किलो
जवारी	५ से ६ किलो	५ से ६ किलो	५ से ६ किलो
बाजरी	४ से ५ किलो	४ से ५ किलो	६ से ७ किलो
चना दाल	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
चावल	८ से १० किलो	१५ से १८ किलो	२४ से ३० किलो
मका का आटा	८ से १० किलो	१२ से १५ किलो	३० से ३५ किलो
सुका मसाला	८ से १० किलो	१५ से १८ किलो	१५ से १८ किलो
मिर्ची भुक्टा	४ से ५ किलो	८ से १० किलो	३० से ३५ किलो
हलदी	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
भरडा	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
रवा	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
पापड का आटा	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
सांडगे का आटा	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
ढोकले का आटा	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
इडली का आटा	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
शक्कर का आटा	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
लापसी (दलिया)	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो
शाबुदाना	८ से १० किलो	१३ से १६ किलो	३० से ३५ किलो

चक्की चलाते समय कुछ दिक्कत आनेपर

अ) अगर चक्की चालु नहीं होती होगी तब :

- १) मेन स्वीच बटन चालु है क्या यह देखिए ।
- २) चेंबर का दरवाजा लॉक है क्या यह देखिए ।
- ३) यह सब करनेपर भी चक्की चालु नहीं होती होगी तो नजदीकी डीलर से मिलीए।

ब) अनाज का आटा न आते हुवे जाडा आटा होगा तब:

- १) छलनी को होल पडा हैं क्या यह देखिए ।
- २) छलनी चेंबर मे अच्छि तरह बैठी है क्या यह देखिए, क्यो कि चेंबर के अंदर छलनी बैठने की जगहपर आटा अथवा अनाज का तुकडा अटका हुवा होनेपर छलनी में गॅप रहता है और इसके कारण आटा मोटा आता है ।
- ३) छलनी बॅड हुई है क्या यह देखिए, क्यो कि निचली बाजू चेंबर को अच्छी तरहसे जुडी हुवी है क्या यह देखिए नहीं तो बिच वाले गॅप के कारण मोटा आटा आता है, ऐसे समय छलनी का बॅड निकालीए या फिर छलनी बदल दिजीए ।

क) आटा काला होता है ?

- १) चक्की ६० मिनीट से ज्यादा देर तक चलानेपर चक्की का चेंबर गरम हो जाता है, इसके कारण आनेवाला आटा भुना हुवा जैसा आता है, तथा गरमी के दिनों मे पिसते समय चक्की जल्दी से गरम हो जाती है, ऐसे समय थोडा यानी २ किलो अनाज पिसना होनेपर थोडी देर ठहरीए इससे चेंबर थंडा हो जाएगा ।

ड) अनाज खत्म होने पर चक्की अपने आप बंद नहीं होती ?

- १) होपर मे अनाज जाने के जगहपर दो बाजू को दो सेन्सर होते है, उसके उपर अनाज के कन तथा आटा चिपका हुवा होने की संभावना हो सकती है । वह ब्रश से साफ किजीए ।

इ) आटा बाहर ज्यादा उडता है ?

- १) चेंबर आऊटलेट और कंटेनेर इसके बिच का क्लॉथ फिल्टर को होल पडने की संभावना है, तथा वह टाईट नहीं बैठ रहा होगा और गॅप में से आटा बाहर आता होगा ।

फ) जवार, बाजरा पिसते समय ज्यादा देरी होती है ?

- १) जवार, बाजरा यह अनाज सक्त होता है । वैसेही जवार ज्यादाही कडक रहता है । इस कारण उसका आटा होने को ज्यादा समय लगता हैं । उसी तरह जवार में भौंड़े अधिक मात्रा में होने पर वह जल्दीसे पिसे नहीं जाती, इसलिए भौंड़े साफ करके अलग करना चाहिए ।

HAYSTAR™

Flour Mill

Warranty Card

The one year warranty hereby being offered by the company is subject to the following terms and conditions therefore all costumers are advised to read them carefully and exercise them meticulously and cautiously.

1. All goods dispatched by the company shall carry a warranty for one year commencing from the date of dispatch to the agent.
2. Any goods found to be defective must be reported to the concerned agent immediately within a week of the delivery failing which no responsibility shall be assumed by the company.
3. The warranty for one year being so offered shall be valid only in case of the goods found to have an inherent manufacturing defects. Hence all or any service calls made by the customers shall be attended to by the Company's technician free of service charge but the cost of replacement of any spares shall be borne by the customer. In case any defects found to have been caused due to mishandling or negligence of the customer shall be subject to payment of service charge of Rs. 250/- plus the cost of spares to be replaced at a time. In such a case if customer is unwilling to get the product repaired he shall have to pay the service charge of Rs. 250/- per service call.
4. While attending the service call by our technician if no defect whatsoever is found to exist and products is perfectly in working order the customer shall be liable to make payment of the service charge of Rs. 250/-
5. In case of replacement of any product having inherent defects after the sales to the customer the warranty period of one year shall be applicable from the date of delivery to the agent and not from the date of replacement to the customer. Therefore no claim for warranty period of one year shall be admissible from the date of the replacement in any case where the product is found to have manufacturing defects and is required to be replaced after the sales.

Model No.: _____

Date : / /

Name of Buyer : _____


Address : _____

Authorised Sign.: _____

हायस्टार आटा चक्की के भाग





AN ISO 9001 : 2008 CERTIFIED COMPANY


 **Glossy type
Modular Door Structure**

 **Micro Controller
Device**


SENSOR
Fully Automatic Sensor technology


 **Air Circulation
System**

 **Heavy duty
S.S Grinding Chamber**

 **Automatic
Feeding Device**

 **Child
Safety Feature**

 **Attached
Vacuum Cleaner**

 **Auto Cleaning
Chamber System**