



Your Kitchen's **better half**

2 Year Warranty
5 Year Warranty on Motor

Patent Application Number: 4695/CHE/2013



jewel

*Instruction Manual
& Warranty Card*

HALF THE

SIZE

WEIGHT

POWER
CONSUMPTION

EFFORT

www.vidiem.in

Maya Appliances

Quality Guaranteed since **1978**

Welcome to the Vidiem Family

Dear Customer,

Thank you for choosing Vidiem's new Wet Grinder. This first of its kind with an inspired new design, another unique product from Maya Appliances Pvt. Ltd., a market leader in kitchen appliances since 1978. Our products are present in the homes of more than 10 million satisfied customers around the world.

Our Wet Grinder's stunning contemporary design and user friendly features are the outcome of diligent research and extensive consumer feedback. The result is a product that makes your everyday cooking fast, convenient, free of intervention and a lot of fun.

All Vidiem products are designed to meet international standards in safety and quality. We encourage you to read and store this reference guide carefully to ensure many years of trouble free and easy grinding!

You are now the proud owner of our revolutionary Wet Grinder.

Warm regards,



T. T. Varadarajan
Founder - MAYA APPLIANCES

TECHNICAL SPECIFICATION

SPECIFICATION & MODEL NAME	JEWEL PC	JEWEL SS	JEWEL ST
MODEL NO.	WG PC 301 A	WG SS 302 A	WG ST 303 A
CAPACITY	2 Litre (Paste)	2 Litre (Paste)	2 Litre (Paste)
VOLTAGE	230 V AC 50Hz	230 V AC 50Hz	230 V AC 50Hz
POWER	90W	90W	90W
MOTOR	Single Phase High Torque Induction Motor with Thermal Overload Protector(TOP)	Single Phase High Torque Induction Motor with Thermal Overload Protector(TOP)	Single Phase High Torque Induction Motor with Thermal Overload Protector(TOP)
RPM	1400 - 1450	1400 - 1450	1400 - 1450
POWER CORD	PVC / Length 1.5 Mtrs / 0.5 Sq.mm Thick	PVC / Length 1.5 Mtrs / 0.5 Sq.mm Thick	PVC / Length 1.5 Mtrs / 0.5 Sq.mm Thick
DRUM	Polycarbonate with SS Plate & SS Rollers	Stainless Steel with SS Plate & SS Rollers	Stainless Steel with Stone Rollers
NET WEIGHT	7.6 Kg	7.6 Kg	10 Kg
CARTON SIZE	435 x 295 x 340mm	435 x 295 x 340mm	435 x 295 x 340mm
WARRANTY	Product 2 Years Motor 5 Years	Product 2 Years Motor 5 Years	Product 2 Years Motor 5 Years

QUICK GUIDE

1. Before first use, run the Wet Grinder with soaked rice and water for few minutes to clean the Drum and Roller. **This rice paste must be discarded and not used.**
2. **Minimum Soaking time of ingredients- 4hrs.**
3. **Ensure that the Spring is tightened properly**, otherwise the grinding performance will be poor.
4. First add sufficient water to ensure smooth grinding.
5. **Do not put all of the soaked Rice or Dal into the Drum at one time.**
6. Pour in the soaked Rice or Dal slowly, a little at a time while running, **otherwise the Grinder will stall and stop.**

Maximum grinding capacity: **Soaked Rice - 1.5Litres**

Soaked Dal - 0.5Litres

7. The Motor is protected by a Thermal Overload Protector (TOP) against overload and Voltage fluctuation. When the TOP trips switch off the Grinder immediately, allow the Motor to cool, reduce the load and then switch on the Grinder.

அவசியம் கவனிக்க வேண்டியவை

1. கிரைண்டரை முதல் முறை உபயோகிப்பதற்கு முன் 1/2 கிலோ அரிசியை அதிக அளவு தண்ணீர் விட்டு 15 நிமிடம் அரைக்கவும். இந்த அரைத்த மாவை பயன்படுத்த வேண்டாம்.
2. அரைக்கும் பொருட்களை குறைந்த பட்சம் 4 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
3. ஸ்பிரிங் தேவையான அழுத்தத்துடன் முடுக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதை சரிபார்க்கவும். அவ்வாறு சரியாக முடுக்கப்பட்டால்தான் சரியான பதத்தில் அரையும்.
4. தேவையான பதமான அரவை பெற சரியான அளவு தண்ணீர் சேர்க்கவும்.
5. ஊற வைத்த அரிசி மற்றும் உளுந்தை ஒரே நேரத்தில் டிரம்மிற்குள் மொத்தமாக போடக்கூடாது.
6. ஊற வைத்த அரிசி மற்றும் உளுந்தை கிரைண்டர் ஓடும்போது கொஞ்சம் கொஞ்சமாக உள்ளே போடவும் இல்லையெனில் கிரைண்டர் இயங்குவது தடைபெறும் அல்லது நின்றுவிடும்.
அதிகபட்ச அளவு : ஊற வைத்த அரிசி 1.5 லிட்டர்
ஊற வைத்த உளுந்து 0.5 லிட்டர்
7. இந்த கிரைண்டர் பழுதாவதை தடுக்கும் வகையில் தெர்மல் ஓவர்லோடு ப்ரொடெக்டர் சாதனம் பொருத்தப்பட்டுள்ளது. எனவே மோட்டார் சூடாகும்போதோ / அளவுக்கு அதிக அரிசி/உளுந்து இருந்தாலோ கிரைண்டர் தானாக நின்றுவிடும் அத்தருணத்தில் மோட்டார் குளுமையடையும் வரையில் உடனே மெயின் சுவிட்சை அணைக்கவும். சிறிது நேரம் கழித்து மீண்டும் இயக்கவும்.

Vidiem

KNOW YOUR jewel



jewel

GRINDING INSTRUCTIONS

INGREDIENT	LOAD	QUANTITY BEFORE SOAKING	MINIMUM SOAKING TIME IN HOURS	WATER IN ML	GRINDING TIME IN MINUTES
RICE	Maximum	1 kg	4	600 to 650	20 - 25
RICE	Minimum	1/2 kg	4	300 to 400	15 - 20
URAD DAL	Maximum	200g	4	450 to 500	20 - 25
URAD DAL	Minimum	100g	4	200 to 250	15 - 20

We recommended a soaking time of 8hrs for Rice & Urad Dal.

Soak the above separately in the morning & grind in the evening.

Mix both batters together & leave overnight (not in the fridge) to ferment.

Your Batter will be ready next morning for Idli/Dosa

In pursuance with our policy of continuous product improvement, Specifications are subject to change without notice.

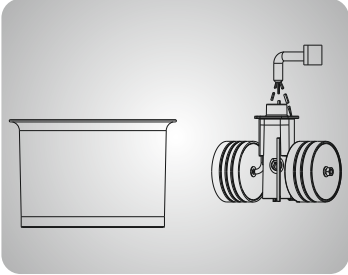
USEFUL TIPS FOR BETTER GRINDING

1. *Before first use, run the Wet Grinder with soaked Rice and water for few minutes to clean the Drum and Roller Stone. **This rice paste must be discarded and not used.***
2. *Ensure that the soaking time of ingredients are as per instructions.*
3. *Ensure that the Spring is tightened fully. **The pressure that the Spring exerts is the key to efficient Grinding.***
4. *Grind Dal and Rice separately.*
5. *Grind Urad Dal first and then Rice. This will make the cleaning process easier.*
6. *Make sure that the Drum and Rollers are cleaned and dried thoroughly after use.*
7. ***You can adjust the gap between Wiper & Drum by adjusting the Screws on the Wiper.***

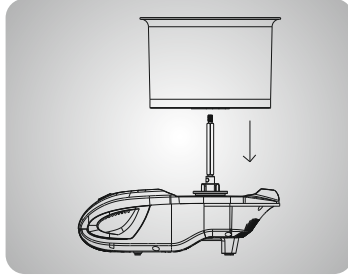
சிறப்பாக அரைக்கும் வழிமுறைகள்:

1. கிரைண்டரை முதல் முறை உபயோகிப்பதற்கு முன் 1/2 கிலோ அரிசியை அதிக அளவு தண்ணீர் விட்டு 15 நிமிடம் அரைக்கவும். இந்த அரைத்த மாவை பயன்படுத்த வேண்டாம்.
2. அரைக்கும் பொருட்களை குறைந்த பட்சம் 4 மணி நேரம் ஊற வைக்கவும்.
3. ஸ்பிரிங் தேவையான அழுத்தத்துடன் முடுக்கப்பட்டுள்ளதா என்பதை சரிபார்க்கவும், மாவு சரியாக அரைய ஸ்பிரிங்கின் அழுத்தமே முக்கிய காரணமாகும்.
4. ஊற வைத்த அரிசி மற்றும் உளுந்தை தனித்தனியாகவே அரைக்கவும்
5. எப்பொழுதும் உளுந்தை முதலிலும் பின்பு அரிசியையும் அரைக்கவும், இதனால் கழுவுவது எளிதாக இருக்கும்.
6. கிரைண்டரை உபயோகித்த பின் டிரம் மற்றும் ரோலரை நன்கு கழுவி உலர்த்தி வைக்கவும்.
7. டிரம் மற்றும் வைப்பரின் இடைவெளியை சரி செய்ய வைப்பரின் மேலுள்ள ஸ்க்ரூவை தளர்த்தி சரி செய்யவும்.

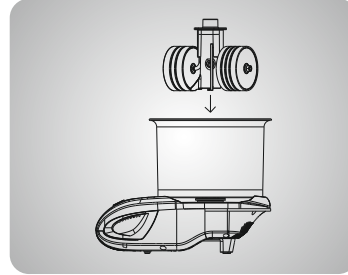
USAGE INSTRUCTIONS



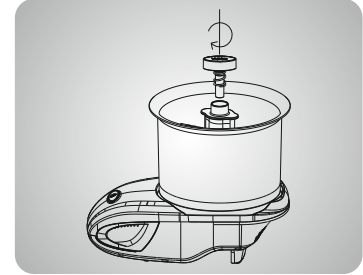
Wash the Roller and Drum before use



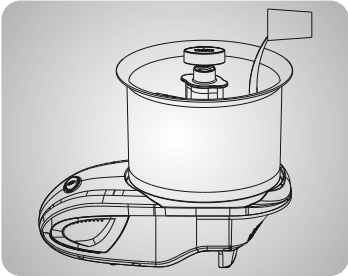
Place the Drum on Grinder



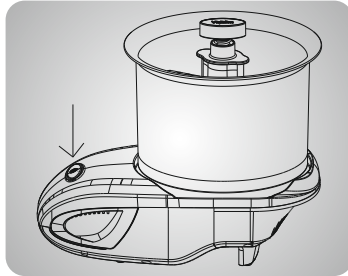
Place the Roller on the Drum



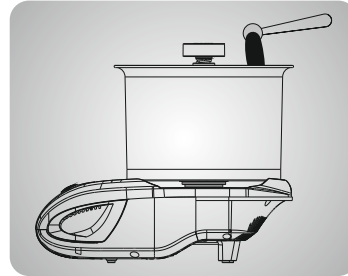
Fix the Spring and tighten (clock wise) properly



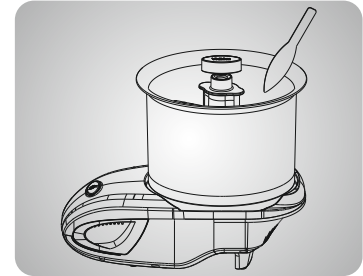
Pour adequate water inside the Drum



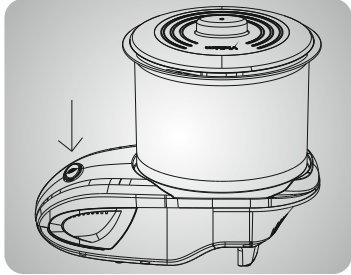
Switch on the Grinder



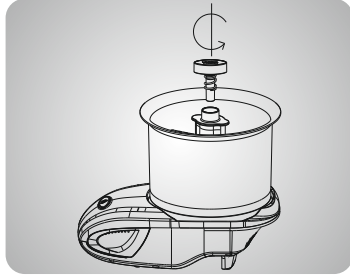
Pour the soaked Rice or Dal slowly, a little at a time



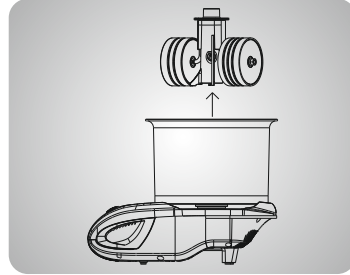
Scoop the Ingredient onto the Roller using a spatula



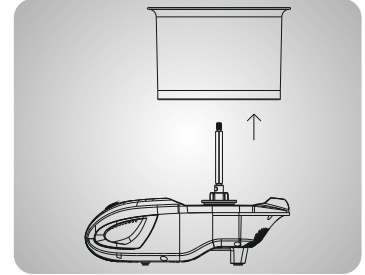
Switch off the Grinder when batter is ready



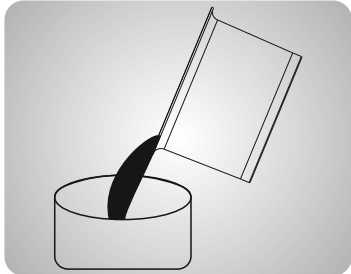
Remove the Spring from Grinder Shaft



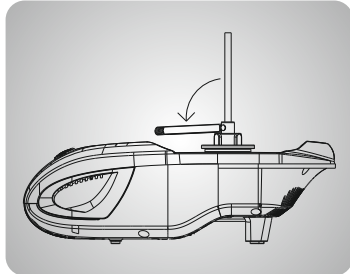
Remove the Roller from Drum



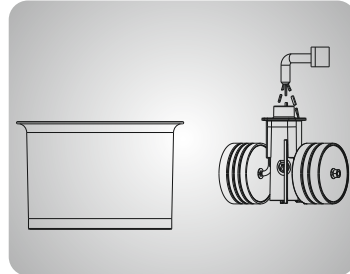
Remove the Drum from Grinder



Transfer the Batter from Drum to a container



Fold the Shaft and store safely



Wash the Roller and Drum after use



Store the Spring safely after use

DO'S

- ★ *Unplug from power source* before fixing, removing attachments, cleaning & when not in use.
 - ★ Ensure that the Roller *rotates freely* and the Roller fits properly on the Drum.
 - ★ Use only soft cloth to clean the PC Drum.
 - ★ Ensure Grinder is always kept *clean & dry*.
-

DON'TS

- ★ *Do not run* the Grinder without load.
- ★ Do not touch moving parts, while the Grinder is running.
- ★ *Do not pour water over the Top Cover* of the Grinder. Use a damp cloth for cleaning.
- ★ *Do not pour all the ingredients at once* before Switching on the Grinder
- ★ **Do not place any sheet or other material underneath the Grinder. This will block the air ventilation slots.**
- ★ Do not try to move the Grinder while in operation.
- ★ *Do not immerse the Roller in water* for a long time
- ★ **Do not place the Roller / PC Drum near hot objects or surfaces.**
- ★ Do not allow children to operate the grinder.

பின்பற்ற வேண்டியவை:

1. கிரைண்டரை உபயோகிக்காத போதும், சுத்தம் செய்யும் போதும் மறக்காமல் மெய்ன் ஸ்விட்சிலிருந்து பிளக்கை அகற்றிவிடவும்.
2. ரோலர்ரை டிரம்மில் சரியாக பொருந்தியுள்ளதா என்பதையும், எளிதாக சுற்றுகிறதா என்பதை சரிபார்க்கவும்.
3. பி.சி. டிரம்மை துடைப்பதற்கு மிருதுவான துணியை மட்டுமே பயன்படுத்தவும்.
4. எப்பொழுதும் கிரைண்டரை உலர்த்தி சுத்தமாக வைக்கவும்.

தவிர்க்க வேண்டியவை:

1. கிரைண்டரை அரைக்கவேண்டிய பொருள் இல்லாமல் இயக்கவேண்டாம்.
2. கிரைண்டர் ஓடும்பொழுது சுழலும் பாகங்களை தொடவேண்டாம்.
3. கிரைண்டரின் மேல் தண்ணீர் ஊற்றி துடைக்காமல், ஈரத்துணி கொண்டே துடைக்கவும்.
4. ஊற வைத்த அரிசி மற்றும் உளுந்தை ஒரே நேரத்தில் டிரம்மிற்குள் மொத்தமாக போடக்கூடாது.
5. கிரைண்டரின் அடியில் எந்த பொருளையும் வைக்கக்கூடாது, இது கிரைண்டரின் காற்றோட்டத்தை தடைப்படுத்தும்
6. கிரைண்டர் ஓடும்பொழுது நகர்த்த முயற்சிக்க வேண்டாம்.
7. ரோலரை அதிக நேரம் தண்ணீரில் ஊறவைக்க வேண்டாம்.
8. ரோலர் மற்றும் டிரம்மை சூடான இடத்திலோ/பொருளின் மேலோ வைக்கக்கூடாது.
9. கண்டிப்பாக குழந்தைகள் கிரைண்டரை உபயோகிக்க விடாதீர்கள்.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	REASON	WHAT TO DO
Grinder does not switch on/run	No power supply	Check the power supply and insert the Power Chord.
	Plug and Socket not properly fixed	Properly insert the Power Chord in the Socket.
	Switch not working	Contact Service Centre.
	TOP may have tripped	Switch off the Grinder & allow the Motor to cool, reduce the load and then switch on the Grinder.
The Grinder is on, but Drum and Roller stop rotating immediately	Insufficient water added to the Ingredients	Add sufficient water for free rotation.
	Excess quantity of ingredients	Remove excess ingredients.
Motor stops while grinding	Low Voltage	Operate in 230V AC 50Hz and avoid grinding during low voltage.
	Insufficient water added to the ingredient	Add sufficient water.
	TOP may have tripped	Switch off the Grinder & allow the Motor to cool, reduce the load and then switch on the Grinder.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	REASON	WHAT TO DO
Grinder is over heating	Low voltage	Operate in 230V AC 50Hz and avoid grinding during low voltage
	Excess quantity of ingredients	Remove excess ingredients
	Grinder air ventilation blocked	Clear the Air Vent
Grinding takes too long	Excess quantity of ingredients	Remove the excess ingredients
	Insufficient soaking time	Soak ingredients for a minimum of 4 hours
	Incorrect Wiper position	Wiper needs to be fixed correctly
	Insufficient pressure on Rollers	Tighten the Spring
	Low voltage	Operate in 230V AC 50Hz and avoid grinding during low voltage
Grinder runs despite switching off	Switch failure	Switch off main, unplug from the socket Contact our Customer Care Centre
Vibration while in operation	Uneven surface	Place the Grinder on an even surface



WARRANTY CARD

2 Year Warranty
5 Year Warranty on Motor

- WG PC 301 A
- WG SS 302 A
- WG ST 303 A



Date Sold:

SI.No:.....

Customer's Name & Address (in BLOCK LETTERS):.....

.....

.....

Dealer's Name & Address:

.....

TERMS AND CONDITIONS OF WARRANTY AND SERVICE POLICY

01. Retain the original sale bill and the Warranty Card, which should be shown to our Service Personnel for scrutiny while sending your Wet Grinder for service to our Authorised Service Center.
02. The Two Year Warranty does not cover damage to the Top Cover, Bottom Cover, Gear, dents on the Drum, Roller Assembly & breakage due to mishandling/negligence.
03. All repairs within the Two Year Warranty period (arising from manufacturing defects) will be carried out Free of Charge.
04. Free service and replacement under Warranty does not affect the expiry date of the Warranty.
05. For repairs after the expiry of the Warranty period our Service Center will levy a nominal charge on components replaced.
06. The Warranty is valid only in the country of purchase.
07. Defective components which are exchanged both under 'Chargeable' & 'Free of Charge' basis, become the property of the Company.
08. All our service Centers display a list showing the Maximum Retail Price of all the parts.
09. If any unauthorized person tampers with the Wet Grinder the Warranty is void.
10. Warranty does not cover any use other than that of domestic use.



YOUR COMMENTS on the performance of your Wet Grinder and suggestions for product improvement.
IN CASE OF COMPLAINTS write to us directly or call Tel. No.: 91-44-6613 9939(Chennai).

.....
.....
.....

Sender's Name & Address (in BLOCK LETTERS):

.....
.....



SALE DETAILS

- WG PC 301 A
- WG SS 302 A
- WG ST 303 A



Date Sold:

Sl.No:.....

Customer's Name & Address (in BLOCK LETTERS):.....

.....
.....

(To be returned to us through our dealer)

BUSINESS REPLY CARD

Affix
Stamp
here

MAYA APPLIANCES PVT. LTD.,
#3/140, IT Highway, Oggiam Thoraipakkam
Chennai - 600 097.Tamilnadu. INDIA.

Dealer's Name & Address:

.....

.....

Signature:..... Stamp:

Designation:.....

SERVICE RECORD

Date	Complaints & Remarks

To be retained by customer

Manufactured by & Customer Care:

The Manager, MAYA APPLIANCES PVT. LTD.,

#3/140, IT Highway, Oggiam Thoraipakkam, Chennai -600 097. Phone: +91-44-6613 9939 E-mail: care@vidiem.in



jewel

Your Kitchen's
better half



www.vidiem.in

Patent Application Number: 4695/CHE/2013

Maya Appliances

Quality Guaranteed since **1978**

Every product that bears the Vidiem brand name has to pass a series of stringent quality tests. Vidiem the flagship brand of Maya Appliances Pvt. Ltd., relies on its core values of Performance, Quality, Reliability & Safety. Our mission remains single-minded: to improve the family's quality of life through the superior quality and efficiency of our home appliances.