

DIGITAL MOISTURE METER



INSTRUCTION MANUAL



NATIONAL INSTRUMENTS (INDIA)

7, 8, 9, Gunatit Industrial Estate, Opp. Atladara Rly. Station, Atladara, VADODARA - 390 012. (Gujarat) INDIA. Ph.: 0265-2681518, M.: 7573041981,2,3,4, Atul : 9825075557, 9824075557, Service : 9824375557, 9824775557, Email : nationalbaroda@gmail.com
website : www.nationalbaroda.com -nationalbaroda.in -nationalbaroda.net

COMPANY PROFILE

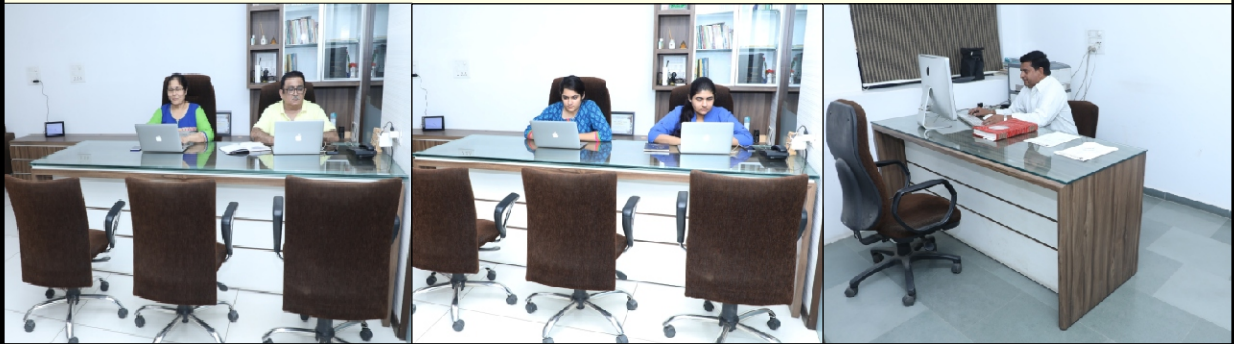


MANUFACTURING UNIT

National Company is a renowned name for more than 28 years in the market. It has a production capacity of about 25000 Digital Moisture Meter per annum. The factory also houses a full-fledged technical support and is spread over an area of 10,000 sq. ft. which includes office, Laboratory, Working area, Godown for Raw material & Finished Goods, Packing department, pantry etc. It also has enough Parking space for working staff and visitors.

OFFICE

Spacious & organised office equipped with latest technology like highly configured server, softwares, printers which creates an efficient working environment, manned by well-trained and efficient engineers



LABORATORY

Well equipped in-house laboratory with all the latest equipments which are essential for the testing of various raw agricultural produces.



WORKING PLACE

Working area with proper assembly line which enables to make large scale production.

Best quality of goods are produced with intensive care. Various testing methods are developed by experienced individuals to check the quality of the product at various stages.



WAREHOUSING FACILITY

Proper storage facilities for Raw materials, Finished goods etc. and better material handling to ensure uninterrupted production & supply in market. More than 3000 sq. ft. area is reserved for racks (for raw material)& crates (for finished goods) for better storage & handlings.



PACKING DEPARTMENT

Spacious packing space equipped with required packing machine. Good quality of packing material is used and goods are packed in such a way that ensures safety of the goods during transit.



QUALITY & TRUST

Quality is and will always be the priority of our company's value. Quality is never compromised. Quality improvement is a continuous process in National Group.

We have large base of 1 Lakh+ satisfied clients in India ; as well as overseas.

We offer a world-class service at every step through our wide network of sales agents and distributors.

After sales support provided by our company is strong, prompt and trustworthy.



National Company is one of leading manufacturer & exporter of Digital Moisture Meter since 1991. The company has supplied various models to the Laboratories, Exporter's surveyor, Government & semi government organization, Co-operative sectors, Agricultural Marketing Committees, Oil industries, Solvent plants, Rice industries, Flourmills, Poultry feed factories, Seed industries, Poultry farms, Traders, Exporters, wholesalers, Brokers, Cold storages & Commission agents etc. and to many others also. The company is known for providing excellent after sales services.

National Digital Moisture Meter is the most reliable, compact, light weighted, rugged & sophisticated instruments available in the market to provide you long hours of services & trouble free operation. The instrument is an easy single step tester that needs no temperature compensation, calculation or charts. The reading starts settle down in about 40 seconds of sample pouring and the inside electronics automatically compensates for the temperature. National Digital Moisture Meter is an impedance type instruments. This measurement principle is established to be more reliable and less subjected to errors resulting from unevenly distributed moisture within or among sample Mustiness or sourness of sample, etc. A great deal of efforts has gone into the development to provide you with years of service and reliability. The body is made of engineering plastic material and can withstand some abuse. There are no scales, meter with needle, infect no movable parts that need replacements. The unit is built around the latest state of the art integrated circuits to provide you with long, trouble free, hours of services.

WORKING PRINCIPLE :

National Digital Moisture Meter is an impedance type working on principle of measurement of Dielectric constant of the material.

TECHNICAL SPECIFICATIONS :

- ★ National Moisture Meter Tested as per to IS - 8824 - part - I 1978
- ★ National Moisture Meter is calibrated and tested as per IS
- ★ Measuring range : 0% to 40%
- ★ Moisture Sensitivity : $\pm 0.1\%$
- ★ Accuracy : $\pm 0.2\%$
- ★ Power consumption : 0.03 watts approximately.
- ★ Power requirement : Four pencil cells
- ★ Samples size : 250 C.C. Approximately.
- ★ Size of meter : 125 mm H X 150 mm W X 210 mm D (approximately)
- ★ Weight of the meter : Less than one Kilogram
- ★ Measurement time : one sample per minute

SALIENT FEATURES :

- ★ Automatic inbuilt temperature compensation provided.
- ★ 'LOBAT' / 'BAT' indication on display if pencil cells are weak/down.
- ★ ABS Molded body for rugged used in field & for longer life.
- ★ No mechanical moving parts hence no wear & tear and maintenance free operation for long duration.
- ★ Non-destructive sample testing.

HOW TO MEASURE % MOISTURE :

Pour specified quantity/size of material sample into Moisture Meter with help of hopper. Press appropriate switch to read % MOISTURE on the display. Inbuilt temperature calculator is provided to display the reading after temperature compensation.

Introduction :-

You have purchased one of the most sophisticated moisture measuring instruments in the market today. Now you can do away with OVEN, BALANCES, CHARTS and long waiting periods.

The instrument is an easy single step tester that needs no temperature compensation, calculation or charts. The reading starts settle down in about 40 seconds of sample pouring and the inside electronics automatically compensates for the temperature. National Digital Moisture Meter is an impedance type instruments. This measurement principle is established to be more reliable and less subjected to errors resulting from unevenly distributed moisture within or among sample Mustiness or sourness of sample, etc. A great deal of efforts has gone into the development to provide you with years of service and reliability. The body is made of plastic material and can withstand some abuse. There are no scales, meter with needle, infect no movable parts that need replacements. The unit is built around the latest state of the art integrated circuits to provide you with long, trouble free, hours of services. Please follow the instruction carefully to get the best of the instruments.

परीचय :-

आपने खरीदा हुआ नमी मापक यंत्र उत्कृष्ट तकनीक से बना हुआ आधुनिक उपकरण है। नेशनल नमी मापक यंत्रकी मदद से आप सभी तरहकी खेतपेदाश की नमी माप सकते है और साथ ही पुरानी तकनीको जैसे ओवन, तराजू, चार्ट आदि से मुक्ति पाकर समय की बचत भी कर सकते हैं।

नेशनल नमी मापक यंत्र एक आसान एक चरणीय टेस्टर है और इसका इस्तेमाल सरलता से किया जा सकता है। मीटरके अंदर नमूने (सेम्पल) को डालने के बाद करीब ४० सेकण्ड में मीटर में नमीकी रीडिंग शुरू हो जाती है। मीटर के अंदर बाहरके तापमानका संतुलन अपने आप (यानी ऑटोमेटिक) होता है। नेशनल नमी मापक यंत्र सबसे उत्तम, सफल एवं सटीक मीटर है और उसमें अंकित नतीजे (रीडींग) खराब नमूने में भी अधिक विश्वसनीय परिणाम देते है। वर्षों की मेहनत एवं अथक प्रयास के बाद यह यंत्र विकसित करके आप तक पहुंचाया जा रहा है। मीटर की बॉडी उत्तम श्रेणी के प्लास्टीक मटीरियल से निर्मित है। इसमें स्केल, सूई के साथ मीटर और वस्तुतः कोई भी घूमने वाला पुर्जा आदि नहीं लगा है जिसे बदले जाने की जरूरत पडती है। इसके अंदर अत्याधुनिक इन्टीग्रेटेड सर्किट होने से यह उपकरण लम्बे समय तक कार्यरत रहेगा। इस उपकरण से सर्वोत्तम परिणाम प्राप्त करने के लिए कृपया दिशा-निर्देश का परिपालन सावधानी से करें।

परिचय :-

आपे ખરીદેલું ભેજમાપક મીટર અત્યંત આધુનિક પદ્ધતિથી બનાવેલું ઉપકરણ છે. નેશનલ ભેજ માપક મીટરની મદદથી તમો દરેક ખેતપેદાશના નમુનાની અંદરનો ભેજ માપી શકશો. તમો જુની પદ્ધતિઓ જેમ કે બલ્બ (વિજળીના ગોળાવાળી), ઓવન, ત્રાજવા, ચાર્ટ વગેરે પદ્ધતિઓથી છુટકારો મેળવી શકશો તેમજ સમયનો બચાવ કરી શકશો.

નેશનલ મોઈશ્ચર મીટરનું સંચાલન ઘણું જ સરળ છે. મીટરની અંદર નમુનો (માલ) નાંખો અને ૪૦ સેકન્ડમાં જ ભેજ માપો. યંત્રની અંદર બહારના તાપમાનની મીટર ઉપર કોઈ અસર થતી નથી. તેની અંદર બહાર ઉષ્ણતામાનનું આપોઆપ સંતુલન થાય છે. આ મીટરની મૂલ્યાંકન પદ્ધતિ ઘણી જ ઉત્તમ અને સફળ છે. તેનાથી આંકેલ ચોકકસ પરિણામ અધિક વિશ્વાસનીય છે જે ખરાબ નમૂનામાં પણ પ્રભાવિત પરિણામ આપે છે. આ મીટરને તમારા સુધી મોકલવામાં અથાગ પ્રયત્નો તથા વર્ષોની મહેનતથી આ સિદ્ધિ પ્રાપ્ત થઈ છે. મીટરની બોડી ઉત્તમ પ્રકારના પ્લાસ્ટીક મટીરિયલમાંથી બનાવેલ છે. તેમાં કોઈ ચલીત ભાગ નથી કે જેથી તેને બદલવાનો પ્રશ્ન જ રહેતો નથી. મીટર અતિ આધુનિક ઈન્ટીગ્રેટેડ સર્કીટથી બનાવેલ હોવાથી લાંબા સમય સુધી તકલીફ મુક્ત કાર્યરત રહેશે. ઉત્કૃષ્ટ કાર્યક્ષમતા મેળવવા માટે આપેલા સુચનો ધ્યાનપૂર્વક વાંચો.

Sample Preparation & Handling :-

This is most important to get best representative results. The sample taken should be well mixed and its condition is typical of total batch. If a sample is to be held for a short time before being tested for moisture content, this should be placed into a tightly closed (air-tight) container, such as a plastic bag or jar. A sample stored in this manner will not lose or gain moisture. The temperature of sample, relative humidity & temperature of the air and the moisture content of the sample will all work together to determine whether the sample loses or gains moisture. A high moisture sample spread out and open to air can gain or lose 1% to 2% moisture in only few minutes.

Cold sample when brought into warm atmosphere will condense moisture out of air and cause erroneous readings. Such samples should be sealed in an air tight container before being brought to warm atmosphere and allowed to warm to room temperature before testing.

नमुने की तैयारी एवं कार्य संचालन पध्धति :-

सर्वोत्तम परिणाम प्राप्त करने के लिये यह सर्वाधिक महत्त्वपूर्ण है की ठीक तरहसे मिक्स किया हुआ और पुरी बेच की किरम का नमुना लिया जाए। यदि नमुने की नमी का परीक्षण कम समय के बाद किया जाना हो तो उसे हवा रहीत बंद पात्र (प्लास्टिक बेग या जार) में संचयीत अथवा संग्रहित करके रखे ताकी उसीकी नमी संरक्षित रहें। इस तरह से संचयीत नमुने अपनी नमी नही गँवाते हे या उसमें बाहरी नमी ग्रहण होतीं नहीं है। नमुनेका तापमान तथा संबधित हवाकी नमी और बाहरी तापमान वगैरह के असरसे नमूने की नमी बढती या कम होती है। खुल्ला नमुना १% से २% तक नमी को ग्रहण करता या गँवा सकता है।

ठंडे नमुने को गर्मी के वातावरण में लाये जाने पर ये खूली हवामें से नमी पा लेते है और गलत नतीजा देते है। ऐसे नमुने को लेने से पहले हवाबंद पात्रमें रखकर बाहरी तापमानमें संरक्षित रखना चाहिये।

નમૂના બનાવવા અને કાર્ય સંચાલન પદ્ધતિ :

ઉત્તમ પરિણામ મેળવવા માટે અતિ મહત્વપૂર્ણ છે કે નમૂનાને બરાબર મેળવો અને બધાજ નમૂના જેવો જ નમૂનો લો. જો નમૂનાની ભેજ ચકાસણી થોડા સમય પછી હોય તો નમૂનાને હવારહિત બંધ પાત્રમાં (પ્લાસ્ટીક બેગ અથવા તો બરછાી) માં ભરી રાખો, જેથી તેનો ભેજ સાચવી રાખે.આવી રીતે લીધેલ નમૂનાના ભેજની વધ કે ઘટ થતી નથી. નમૂનાનું તાપમાન સંબંધીત હવાના ભેજ અને બહારનું તાપમાન વગેરે ની અસરથી નમૂનાનો ભેજ ગ્રહણ કરે છે અથવા ગુમાવે છે. એક ખુલ્લો નમૂનો થોડા સમયમાંજ ૧% થી ૨% સુધી ભેજ ગ્રહણ કરે અથવા ગુમાવી શકે છે.

ઠંડા નમૂના જ્યારે ગરમ વાતાવરણમાં આવે છે ત્યારે ખુલ્લી હવા માંથી ભેજ મેળવીને ખામીયુક્ત પરિણામ આપે છે. આવા નમૂનાઓ લેતાં પહેલાં હવાચુસ્ત સાધનમાં બંધ રાખવા જોઈએ અને સામાન્ય તાપમાનમાં સુરક્ષિત રાખવા જોઈએ.

Technical Specification of Digital Moisture Meter :-

- ★ National Moisture Meter Tested as per to **IS-8824 -Part-I -1978**
- ★ National Moisture Meter is calibrated and tested as per IS
- ★ Measuring range : 0 % to 40 % moisture
- ★ Sensitivity : ± 0.1 %
- ★ Accuracy : ± 0.2 %
- ★ Power consumption : 0.03 watts approximately.
- ★ Power requirement : Four pencil cells
- ★ Samples size : 250 C.C. approximately.
- ★ Size of meter : 125 mm H X 150 mm W X 210 mm D (approximately)
- ★ Weight of the meter : Less than one Kilogram
- ★ Measurement : One sample per minute

डीजीटल मोइश्चर मीटर की तकनिकि जानकारी :-

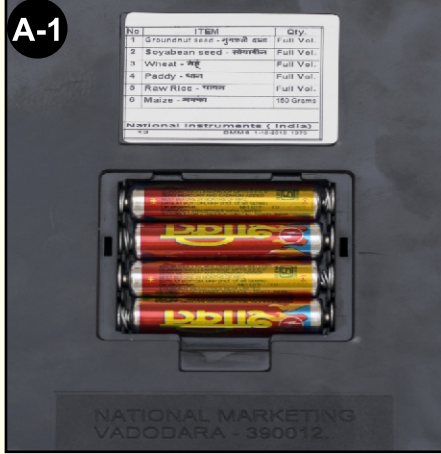
- ★ नेशनल मोइश्चर मीटर **IS-8824 - Part-I - 1978** के मुताबीक टेस्ट किया हुआ है ।
- ★ मापन परिक्षण क्षमता : 0 % से 40%
- ★ संवेदनशीलता : $\pm 0.1\%$
- ★ चोकसाई : $\pm 0.2\%$
- ★ पावर : 0.03 **watts** अनुमानित
- ★ पावर आवश्यकता : चार पेन्सिल सेल
- ★ नमुनेका प्रमाण : 250 सीसी अनुमानतः
- ★ कद (आकार) : 125 मिमी उचाई - 150 मिमी चौडाई - 210 मिमी गहराई (अनुमानित)
- ★ वजन : 1 किलो से कम
- ★ मापन समय : एक सेम्पल प्रति मीनीट

डीजीटल मोइश्चर (लेज) मीटर नी टेकनीकल जानकारी :-

- ★ नेशनल मोइश्चर मीटर **IS-8824 - Part-I - 1978** प्रमाणे चेक करेले छे.
- ★ लेज मापवानी क्षमता : 0% थी 40%
- ★ संवेदनशीलता : $\pm 0.1\%$
- ★ चोकसाई : $\pm 0.2\%$
- ★ पावर उपराश : 0.03 **watts** आशरे
- ★ पावर जरूरियात : चार पेन्सिल सेल
- ★ नमुनानुं प्रमाण : 250 सीसी अंदाजत
- ★ कद (आकार) : 125 मिमी उचाई - 150 मिमी पहोणाई - 210 मिमी उडाई (आशरे)
- ★ वजन : 1 किलोग्राम थी ओछुं
- ★ परिक्षण क्षमता : एक नमूने प्रति मीनीट

OPERATING INSTRUCTION

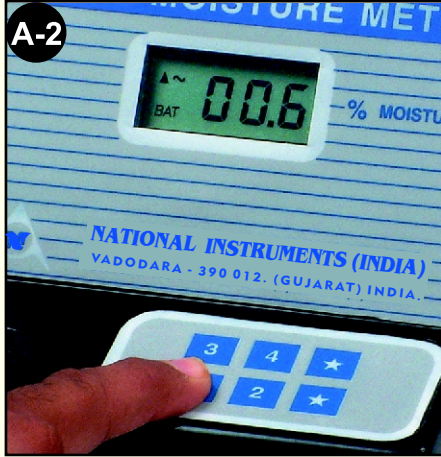
(A) Setting the Instruments :- संचलन संबंधी दिशा-निर्देश :- संयालन कइया माटेनी सुयनाओ :-



Locate the Battery compartment at the bottom. Insert the 4 X 1.5 V pencil cells if not there.

मीटर के नीचे के हिस्से में सेल डालने के लिये बैटरी कंपार्टमेन्ट है !
यदी मीटरके अंदर १.५ वोल्ट के चार पेन्सिल सेल न हो तो डाल दिजीये।

मीटर ना नीचेना भागमां पेन्सिल सेल (पावर) नांभया माटे जानानी सुविधा छे. मीटर नी अंदर १.५ वोल्टना चार पेन्सिल सेल न होय तो नांभी देवा.



Press any switch 1, 2, 3, 4, etc. and check whether 'BAT' or 'LOBAT' appears on the left side of display. Insert the fresh pencil cells if 'BAT' or 'LOBAT' appears on the display.

मीटर के आगे दिए गए स्वीच (बटन) १, २, ३, ४ को दबाकर डिसप्ले स्क्रीन पर 'BAT' या 'LOBAT' दर्शित हो तो नये चार पेन्सिल सेल डाल दिजीएँ।

मीटर नी आगण आपेल स्वीच (बटन) १, २, ३, ४ दबावतां डीस्प्ले स्क्रीन उपर 'BAT' अथवा 'LOBAT' आवे तो नया चार पेन्सिल सेल नांभो.

A-2

No	ITEM NAME	Qty.
1	Groundnut seed -मुगफली दाना	Full Vol.
2	Soyabean seed -सोयाबीन	Full Vol.
3	Maize - मक्का	150 Grams
4	Bajara - बाजरा	150 Grams
5	Red Gram Whole - अरहर	150 Grams
6	Green Gram Whole - मुंग	150 Grams
7	Udad Whole - उडद खडा	150 Grams
8	Chana Whole - चना खडा	150 Grams

NATIONAL INSTRUMENTS (INDIA)
1 DMM8 1-10-2018 1373

Check the appropriate SWITCH number, ITEM NAME (commodity names) & QUANTITY on the sticker

यंत्र के नीचे वाले हिस्से में स्वीच (बटन) नंबर, नमुने का नाम और नमुने का माप का लेबल लगा है जिसकी जांच कर लें।

यंत्रनी नीचेना भागमां स्वीच (बटन) नंबर, नमुनाओनुं नाम अने नमुनाओ ना मापनुं लेबल लगावेल छे जेनी नोंध लेशो.

(A) Setting the Instruments :- संचलन संबंधी दिशा-निर्देश :- सं्यालन करवा माटेनी सुचनाओ :-



The display should be stable in about 3 to 5 seconds on the pressing switch. If there is a random variation, please contact the company.

मीटर के स्वीच (बटन) को दबाकर रखने से डिसप्ले स्क्रीन पर आए अंक ४-५ सेकण्ड के अंदर रुक जाएंगे और अगर असंबंध विसंगती दीखाई पडे तो कृपया कंपनीका संपर्क करे।

मीटरनी स्वीच (बटन) दबाव्या पछी डीस्प्ले स्क्रीन उपर आवेला आंकडा ४, ५ सेकण्डनी अंदर स्थिर थईजशे, अने जयारे असबंधीत जाभी टेभायतो महेरबानी करी कंपनीनो संपर्क करे.

The instrument is now ready to test the commodity samples. For the best result place the instruments on a solid non-conductive surface like wood, glass etc. avoiding close contact between the measuring compartment / seed compartment and large metal objects.

AT ANY TIME DO NOT PLACE YOUR FINGERS OR METAL OBJECT OR ANY ELECTRONIC EQUIPMENTS NEAR THE MEASURING / SEED COMPARTMENTS

नेशनल मोईश्चर मीटर (यंत्र) संपूर्ण क्षमता से नमी परिक्षण कार्य के लिए बिलकुल तैयार है ! उत्तम परिणाम प्राप्त करने के लिए यंत्रको साफ जगह पर रखें और किसी ठोस ओर विधुत कुचालक सपाटी पर रखें और धातु की मेज या धातु के नजदीक न रखें।

मीटर में नमी मापते समय हाथ या ऊंगलीयां, धातुकी चिज या इलेक्ट्रॉनिक उपकरणों को मापन/ सीड कंपार्टमेंट के पास न रखे।

नेशनल मोईश्चर मीटर (यंत्र) संपूर्ण क्षमताथी लेज परीक्षाए कार्यने माटे बिल्कुल तैयार छे. थोककस परिणाम भेणववा माटे यंत्रने स्वरथ जग्या उपर राभो, अने विजणी अवाहक तेम ज नककर सपाटी उपर मुकुवुं, जेथी करीने सीड कम्पार्टमेंट धातुनी नजीक न रहे.

यंत्रमां लेज मापती वजते हाथनी आंगणीओ / धातुनी वस्तु के इलेक्ट्रॉनिकस उपकरणे सीड कम्पार्टमेंटनी पासे न राभो.



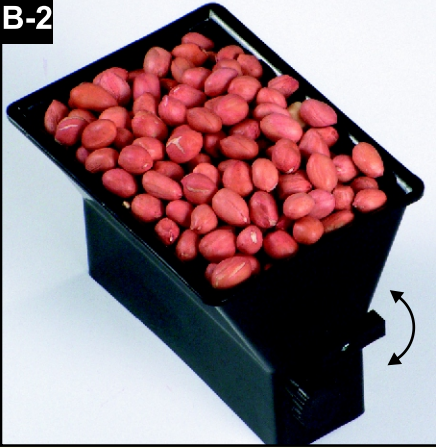
Don't Do

(B) Testing Procedure :-**परिक्षण की प्रक्रिया :-****ભેજ પરીક્ષણ કાર્યપદ્ધતિ :-****B-1**

The HOPPER is provided along with instrument / meter and must be used to pour the sample in the measuring / seed compartment of the instrument.

નમી માપક યંત્રકે સાથે હોપર ઉપલબ્ધ છે । મીટર કે અંદર નમુના ડાલને કે લિએ હોપર કા ઇસ્તેમાલ કરના આવશ્યક છે ।

મીટર ની સાથે હોપર આપેલ છે. મીટર ની અંદર નમુનો નાંખવા માટે હોપરનો ઉપયોગ કરવો ખુબજ જરૂરી છે.

B-2

First check that HOPPER is clean and flap of hopper moves freely by rotating the KNOB. Close the flap with help of KNOB and put the LEVER down to hold the FLAP in closed position.

સર્વપ્રથમ હોપર કો ઠીક તરહસે સાફ રખેં ઓર ડસકી ફ્લેપ 'FLAP' નોબકી સહાયતા સે મુક્ત ઘુંમના ચાહિએ । અબ નોબ કી સહાયતાસે ફ્લેપ 'FLAP' કો બંદ કરને કે લિએ લિવર 'LEVER' કો નિચે કી તરફ કરકે લૉક કર દિજીએ ।

પહેલાં હોપરને બરાબર સાફ રાખો, અને તેની ફ્લેપ 'FLAP' નોબની મદદથી મુક્તપણે ફરવું જોઈએ. હવે નોબની મદદથી ફ્લેપ 'FLAP' ને બંધ કરવા લીવર 'LEVER' ને નીચેની બાજુએ રાખી લોક કરી દો.

B-3

No	ITEM NAME	Qty.
1	Groundnut seed -મુગફલી દાના	Full Vol.
2	Soyabean seed -સોયાબીન	Full Vol.
3	Maize - મકકા	150 Grams
4	Bajara - બાજરા	150 Grams
5	Red Gram Whole - અરહર	150 Grams
6	Green Gram Whole - મુંગ	150 Grams
7	Udad Whole - ડહદા ડહદા	150 Grams
8	Chana Whole - ડના ડહદા	150 Grams

NATIONAL INSTRUMENTS (INDIA)
1 DMM8 1-10-2018 1373

Take the commodity / Item sample as specified on the sticker on the instrument and pour the sample in the HOPPER. for the 'FULL VOL' take the sample full HOPPER up to the top. For the Weight basis calibration, Weight the sample.

મીટર કે ઉપર લગાએ ગાએ સ્ટીકર મેં પ્રદશિત વિનિર્દિષ્ટતા કે અનુસાર નમુના લિજિએ ઓર ડસે હોપર મેં ડાલ દિજિએ । પુરી માપ 'FULL VOL' કે લિએ નમુનેકો પુરીતરહ સે હોપર મેં પૂર્ણ ભર દિજિએ ઓર જીસમેં વજનકા જિઠ્ઠા કિયા હો ડસમેં વજન અનુસાર નમુના લિજિએ ।

મીટરના ઉપરના ભાગમાં લગાવેલ સ્ટીકર બતાવેલી વિગત પ્રમાણે નમૂનો લો અને હોપરમાં નાંખો. પુરા કદમાં 'FULL VOL' પ્રમાણે નમૂનાને સારી રીતે હોપરમાં છલોછલ ભરી દો અને જેમાં વજન લખેલ છે તે વજન પ્રમાણે નમુનો લો.

TESTING PROCEDURE for DMM MODEL

(B) Testing Procedure :-

परिक्षण की प्रक्रिया :-

ભેજ પરીક્ષણ કાર્યપદ્ધતિ :-



Now place the HOPPER on the top of the instrument/ meter so that KNOB & LEVER comes on the right side as shown. The alignment is important accuracy & repeatability.

હોપર કો યંત્ર કો ઉપર રચે તાકિ યંત્ર કી નોબ ઓર લીવર ઢાહની તરફ આ જાણે (પ્રદર્શિત ચિત્રાનુસાર) । નમી કા સહી નતિજા પાને કે લિયે યહ પ્રક્રિયા મહત્વપૂર્ણ હૈ ।

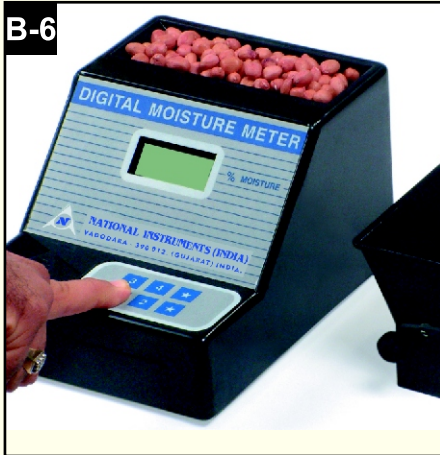
હોપર ને યંત્રની ઉપર રાખો, જેથી મીટર ની નોબ અને લીવર ડાબી બાજુએ આવે. (બતાવેલ ચિત્ર અનુસાર) ચોક્કસ પરિણામ મેળવવા માટે આ જરૂરી છે.



Press the rare end of the LEVER to release the flap while holding the HOPPER firmly in position. The sample should fall freely. If FLAP gets stuck and the sample pours gradually, empty the instrument/meter and the HOPPER and repeat from Step-B2.

હોપર કે લીવર કો પીછે સે ઢબા કર ઓલ ઢીજિણે । યંત્ર કે અંદર નમુના ઝટકે કે સાથ ગીરના ઓહિણે । યદી ફ્લેપ ઢિપક ગયા હો તો હોપર ંવં મીટર કો ઓલા કરકે પુન : આકૃતિ બી-૨ અનુસાર વ્યવસ્થિત કરે ।

હવે હોપરના લીવરને પાછળના ભાગમાં નીચેથી ઢબાવવુ, જેથી ફ્લેપ આપ મેળે ખુલશે. યંત્રની અંદર નમૂનો ઝટકા સાથે નીચે પડી જવો જોઈએ. જો ફ્લેપ ઓટી ગયો હોય તો હોપર અને મીટરને ખાલી કરી આકૃતિ બી- ૨ પ્રમાણે ફરીથી ચાલુ કરવું.



Remove the HOPPER and with light fingers even out the sample layer on the top.

DO NOT TAP OR SHAKE THE METER OR COMPRESS SAMPLE WITH HELP OF FINGERS OR ANY OTHER OBJECT.

હોપર કો ઢૂર કિજીણે ઓર ડંગલીયો સે હલકે ઢંગ સે નમૂનેકો સમતલ કિજીણે ।

કૃપયા યંત્ર કો હિલાણે નહીં ઓર નમુને કો ડંગલીયો સે યા કિસી ઉપકરણ સે ન ઢબાણે ।

હોપરને ઢૂર કરો અને આંગળીઓથી હલકા હાથે નમુનાને સમથળ કરો.

મીટર ને હલાવવુ નહીં અને નમૂનાને આંગળીઓથી અથવા કોઈપણ વસ્તુ વડે ઢબાવવું નહીં.

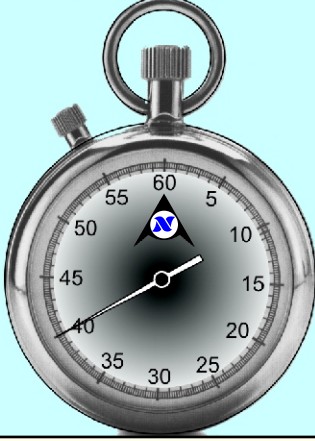
TESTING PROCEDURE for DMM MODEL

(B) Testing Procedure :-

परिक्षण की प्रक्रिया :-

लेज परीक्षा कार्यपद्धति :-

B-7



Wait 40 seconds. This allows automatic temperature compensation. This may not necessary if sample and the meter both were at room temperature for more than one hour.

स्वयं उष्णता संतुलीत करने हेतु ४० सेकण्ड के तक प्रतिक्षा करें। यदि सेम्पल एवं मीटर-दोनों कमरे के तापमान पर १ घंटा या अधिक समय तक रहा हो तो प्रतिक्षा करनी जरूरी नहीं है।

आप भेजे तापमान संतुलित करवाना हेतुसर ४० सेकण्डनो समय लागशे. जे नमूनो सामान्य रूमना तापमान मां अेक क्लाक के तेथी वधु समय रह्यो होय तो राह जेवानी जरूर नथी.

B-8



Press the appropriate switch and releax Specified for the sample and read the % MOISTURE on digital display. The reading becomes steady in 3 to 5 seconds.

नमुने के लिए निदर्शित उपयुक्त स्वीच दबाकर रिहा करे और डिजिटल स्ट्रिन पर नमी की मात्रा का % अंश पढे। डिजिटल अंक ३ से ५ सेकण्ड में स्थिर हो जायेगा।

नमुना माटे दशविल स्वीच दबावने छोडो अने डिजिटल स्ट्रिन पर लेजनी मात्रा भेजवो. डिजिटल आंकडा ३ थी ५ सेकण्डमां स्थिर थशे.

B-9 DO NOT PLACE YOUR HANDS OR METTALIC OBJECT NEAR THE MEASURING / SEED COMPARTMENT OR BACK SIDE OF THE INSTRUMENT / METER.

परिक्षण के समय किसी भी धातु या इलेक्ट्रॉनिक्स उपकरण सीड कंपार्टमेन्ट या यंत्र के पास न रखें। परीक्षा करती वजते कोईपल धातु के धलेक्ट्रोनिकस उपकरण सीड कम्पार्टमेन्ट के यंत्रनी पासे राखवा नहीं.

The meter reading obtained is the moisture content directly in percent.

DON'T APPLY ANY CORRECTION FOR EMOTY CAVITY READING OR ANY OTHER FACTOR.

The Moisture Meter is now ready to test next sample go to B4

मीटरके निदर्शित अंक नमुने की नमी टका वारी में है। मीटर के निदर्शित हुए अंको में कम या बदलाव न करे।

अब मीटर अन्य नमुने के परिक्षण के लिये तैयार है।

मीटरमां आवेल आंकडा नमुनानो लेज सीधी टकावारी मां बतावे छे.

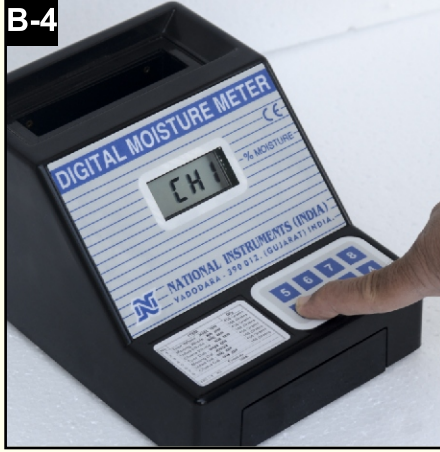
मीटरमां दशविल आंकडा ओछा करवा अथवा नदली करवा नहीं. हवे मीटर नीज नमूना नुं परिक्षा करवा माटे तैयार छे.

TESTING PROCEDURE for DMC 312

(B) Testing Procedure :-

परिक्षण की प्रक्रिया :-

भेज परीक्षा कार्यपद्धति :-



To Switch ON the meter Power "PRESS AND RELEASE Any KEY" . Meter will Display Switch / Channel No. "CH".

स्वीच / बटन दबाकर रिहा करने से मीटर "POWER ON" चालु होगा । डीजीटल स्क्रीन पर स्वीच / चैनल नं. "CH" आयेगा ।

स्वीच / बटन दबावने छोड "POWER ON" चालु करे. डीस्प्ले स्क्रीन पर स्वीच / चैनल नं. "CH" आवशे



When Meter Cavity is Empty. Meter Display will Show Empty Reading 00.0

मीटर का सीड कम्पार्टमेंट में नमूना न होने पर डीजीटल स्क्रीन खाली में 00.0 दिखाएगा ।

मीटरना सीड कम्पार्टमेंटमां नमूना न होवाथी जालीमां डीस्प्ले अंक 00.0 बतावशे.



Now place the HOPPER on the top of the instrument/ meter so that KNOB & LEVER comes on the right side as shown. The alignment is important accuracy & repeatability.

होपर को यंत्र के ऊपर रखे ताकि यंत्र की नोब और लीवर दाहनी तरफ आ जाए (प्रर्दशित चित्रानुसार) । नमी का सही नतिजा पाने के लिये यह प्रक्रिया महत्वपूर्ण है ।

होपर ने यंत्रनी उपर राभो, जेथी मीटर नी नोब अने लीवर डाभी जाबुअे आवे. (बतावेल चित्र अनुसार) चोक्कस परिणाम भेणववा माटे आ जरूरी छे.

TESTING PROCEDURE for DMC 312

(B) Testing Procedure :-

परिक्षण की प्रक्रिया :-

भेज परीक्षा का कार्यपद्धति :-



Press the rare end of the LEVER to release the flap while holding the HOPPER firmly in position. The sample should fall freely. If FLAP gets stuck and the sample pours gradually, empty the instrument/meter and the HOPPER and repeat from Step-B2.

होपर के लीवर को पीछे से दबा कर खोल दीजिए। यंत्र के अंदर नमूना झटके के साथ गीरना चाहिए। यदि फ्लैप चिपक गया हो तो होपर एवं मीटर को खाली करके पुनः आकृति बी-२ अनुसार व्यवस्थित करें।

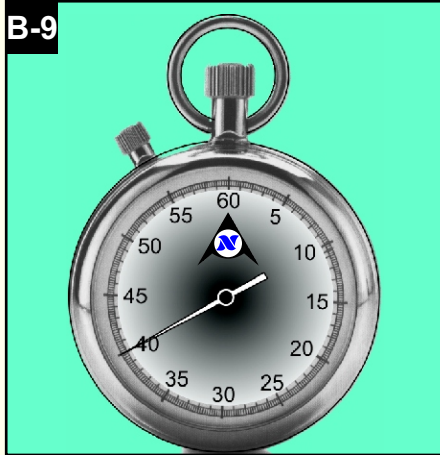
हवे होपरना लीवरने पाछणना भागमां नीचेथी दबावपु, जेथी इलेप आप भेणे चुलशे. यंत्रनी अंदर नमूनी झटका साथे नीचे पडी जवो जोधये. जो इलेप योटी गयो होय तो होपर अने भीटरने ખाली करी आकृति बी- २ प्रमाणे इरीथी आलुकरवुं.



Meter will display " ch ? " to select appropriate switch of sample poured.

मीटर के स्किक्रन पर सही चैनल स्वीच चुनने के लिए "CH ?" दिखाएगा।

भीटरना डीरुपे पर योग्य चैनल पसंद करवा भाटे "CH ?" बतावशे.



Wait 40 seconds. This allows automatic temperature compensation. This may not necessary if sample and the meter both were at room temperature for more than one hour.

स्वयं उष्णता संतुलीत करने हेतु ४० सेकण्ड के तक प्रतिक्षा करें। यदि सैम्पल एवं मीटर-दोनों कमरे के तापमान पर १ घंटा या अधिक समय तक रहा हो तो प्रतिक्षा करनी जरूरी नहीं है।

आप भेणे तापमान संतुलित करवाना हेतुसर ४० सेकण्डनो समय लागशे. जो नमूनी सामान्य इमना तापमान मां अक कलाक डे तेथी पधु समय रह्यो होय तो राह भेवानी जरूर नथी.

TESTING PROCEDURE for DMC 312

(B) Testing Procedure :-

परिक्षण की प्रक्रिया :-

लेज परीक्षा कार्यपद्धति :-

B-10



Press the appropriate switch and release Specified for the sample and read the % MOISTURE on digital display. The reading becomes steady in 3 to 5 seconds.

नमुने के लिए निर्दिष्ट उपयुक्त स्विच दबाकर रिहा करे और डिजिटल स्क्रीन पर नमी की मात्रा का % अंश पढे। डिजिटल अंक ३ से ५ सेकण्ड में स्थिर हो जायेगा।

नमुना माटे दशयिल स्वीच दबावीने छोडो अने डिजिटल स्क्रीन पर लेजनी मात्रा मेणपो. डिजिटल आंकडा ३ थी ५ सेकण्डमां स्थिर थशे.

B-11 DO NOT PLACE YOUR HANDS OR METTALIC OBJECT NEAR THE MEASURING / SEED COMPARTMENT OR BACK SIDE OF THE INSTRUMENT / METER.

परिक्षण के समय किसी भी धातु या इलेक्ट्रॉनिक्स उपकरण सीड कम्पार्टमेन्ट या यंत्र के पास न रखें। परीक्षा करती वખते कोइपण धातु के इलेक्ट्रॉनिक्स उपकरण सीड कम्पार्टमेन्ट के यंत्रनी पासे राखवा नहीं.

The meter reading obtained is the moisture content directly in percent.

The Moisture Meter is now ready to test next sample go to B4

मीटरके निर्दिष्ट अंक नमुने की नमी टका वारी में है।

अब मीटर अन्य नमुने के परिक्षण के लिये तैयार है।

मीटरमां आवेल आंकडा नमुनानो लेज सीधी टकावारी मां बतावे छे. हवे मीटर बीजा नमूना नुं परीक्षा करवा माटे तैयार छे.

B-12



With Empty Cavity Long Press of Any Key / Switch to POWER OFF meter " POF "

सीड कम्पार्टमेन्ट खाली कर कोईभी स्विच बटन लंबा दबाकर मीटर बंध करे। "POWER off " POF "

मीटर जाली करी कोइ पण स्विच बटन लांबा समय दबावी ने बंध करे. "POWER off " POF "

TESTING PROCEDURE for DMC 162

(B) Testing Procedure :-

परिक्षण की प्रक्रिया :-

लेख परीक्षा कार्यपद्धति :-



To Switch ON the meter Power "PRESS AND RELEASE ANY KEY". When Meter cavity is Empty, Meter Display will Show **ITEM NAME, QUANTITY AND EMPTY READING "00.0 %"**.

स्वीच / बटन दबाकर रिहा करने से मीटर "POWER ON" चालु होगा । मीटरका सीड कम्पार्टमेन्ट में नमूना न होने पर डीजीटल स्क्रिन नमूनेका नाम, मात्रा और खाली में "00.0 %" दिखाएगा ।

स्वीच / बटन दबावने छोडी "POWER ON" चालु करे. मीटरना सीड कम्पार्टमेन्टमां नमूना न होवाथी भालीमां डीरुप्ले पर नमूना ना नाम, मात्रा अने भाली अंक "00.0" बतावशे.



To Switch ON the meter Power "PRESS AND RELEASE Any KEY". Meter will Display Switch / Channel No. "CH".

स्वीच / बटन दबाकर रिहा करने से मीटर "POWER ON" चालु होगा । डीजीटल स्क्रिन पर स्वीच / चैनल नं. "CH" आयेगा ।

स्वीच / बटन दबावने छोड "POWER ON" चालु करे. डीरुप्ले स्क्रिन पर स्वीच / चैनल नं. "CH" आवशे



When Meter Cavity is Empty. Meter Display will Show Empty Reading 00.0

मीटर का सीड कम्पार्टमेन्ट में नमूना न होने पर डीजीटल स्क्रिन खाली में 00.0 दिखाएगा ।

मीटरना सीड कम्पार्टमेन्टमां नमूना न होवाथी भालीमां डीरुप्ले अंक 00.0 बतावशे.



Now place the HOPPER on the top of the instrument/ meter so that KNOB & LEVER comes on the right side as shown. The alignment is important accuracy & repeatability.

होपर को यंत्र के ऊपर रखे ताकि यंत्र की नोब और लीवर दाहनी तरफ आ जाए (प्रदर्शित चित्रानुसार) । नमी का सही नतिजा पाने के लिये यह प्रक्रिया महत्वपूर्ण है ।

होपर ने यंत्रनी उपर राभो, जेथी मीटर नी नोब अने लीवर डाबी बाजुसे आवे. (बतावेल चित्र अनुसार) थोक्कस परिछाम भेणववा माटे आ जरूरी छे.

TESTING PROCEDURE for DMC 162

(B) Testing Procedure :-

परिक्षण की प्रक्रिया :-

लेज परीक्षा कार्यपद्धति :-

B-8



Wait 40 seconds. This allows automatic temperature compensation. This may not necessary if sample and the meter both were at room temperature for more than one hour.

स्वयं उष्णता संतुलीत करने हेतु ४० सेकण्ड के तक प्रतिक्षा करें। यदि सेम्पल एवं मीटर-दोनों कमरे के तापमान पर १ घंटा या अधिक समय तक रहा हो तो प्रतिक्षा करनी जरूरी नहीं है।

आप भेजे तापमान संतुलित करवाना हेतुसर ४० सेकण्डनो समय लागशे. जे नमूनो सामान्य रूमना तापमान मां अेक कलाक के तेथी वधु समय रह्यो होय तो राह जेवानी जरूर नथी.

B-9



Read % Moisture on the Digital Display

नमीकी मात्रा % में पढे।

लेजनी मात्रा % मां पांयो.

B-10

DO NOT PLACE YOUR HANDS OR METTALIC OBJECT NEAR THE MEASURING / SEED COMPARTMENT OR BACK SIDE OF THE INSTRUMENT / METER.

परीक्षण के समय किसी भी धातु या इलेक्ट्रॉनिक्स उपकरण सीड कंपार्टमेन्ट या यंत्र के पास न रखें। परीक्षा करती वजते कोइपला धातु के एलेक्ट्रॉनिक्स उपकरण सीड कम्पार्टमेन्ट के यंत्रनी पासे राखवा नही.

The meter reading obtained is the moisture content directly in percent.
The Moisture Meter is now ready to test next sample go to B4

मीटरके निदर्शित अंक नमुने की नमी टका वारी में है।
अब मीटर अन्य नमुने के परिक्षण के लिये तैयार है।

मीटरमां आवेल आंकडा नमुनानो लेज सीधी टकावारी मां बतावे छे. हवे मीटर जीजा नमूना नुं परीक्षा करवा माटे तैयार छे.

B-11



With Empty Cavity Long Press of any Key / Switch of power off Meter "POWER OFF"

सीड कंपार्टमेन्ट खाली करके कोईबी स्वीच / बटन लंबा दबाकर मीटर बंद करे। "POWER OFF"

मीटर जाली करी कोइपला स्वीच / बटन लांबा समय दबावी राभी अंध करे. "POWER OFF"

To start Auto calibration check kindly press key (5 & 7 simultaneously). DMC 162 "AUTO CALIBRATION" & DMC 312 will display "CAL". Release the Key to start AUTO CALIBRATION process.

ऑटो मापांकन शुरू करनेके लिए कृपया स्वीच/बटन (5+7 एक साथ दबाएं) DMC 162 "AUTO CALIBRATION" और DMC312 "CAL" प्रदर्शित करेगा। ऑटो मापांकन प्रक्रिया शुरू करनेके लिए बटन जारी करे।



ઓટો કેલિબ્રેશન પ્રારંભ કરવા કૃપયા કી/બટન (૫ અને ૭ એક સાથે) દબાવો.

DMC162 "AUTO CALIBRATION" અને DMC312 "CAL" પ્રદર્શિત કરશે.

ઓટો કેલિબ્રેશન પ્રક્રિયા શરૂ કરવા માટે કી / બટન ને છોડી દો.



On completion of Auto Calibration DMC162 "CAL OK" and DMC312 will display "OC" and meter will switch off automatically.

ऑटो मापांकन के पूरा होने पर DMC 162 "CAL OK" और DMC312 "OC" प्रदर्शित करेगा और मीटर अपने आप बंद हो जाएगा।



ઓટો કેલિબ્રેશન પૂર્ણ થયા પછી

DMC162 "CAL OK" અને

DMC312 "OC" પ્રદર્શિત થશે

અને મીટર આપ મેળે બંધ થશે.



Do not keep any object near by or disturbed process. Incase calibration process not completes properly or meter need repairing / services. Model DMC162 "SERVICE REQUIRED" and DMC312" will display "Srq".

કિસીબી વસ્તુકો પાસ ન રખે યા પ્રક્રિયા અશાંત ન કરે। ઇનસે માપાંકન પ્રક્રિયા ઠીકસે ન હોને પર યા મીટરકી મરમ્મત/સેવાઓકી આવશ્યકતા હોને પર DMC 162 "SERVICE REQUIRED" और DMC312 "Srq" પ્રદર્શિત કરેगा।



નજીક કોઈ વસ્તુ રાખશો નહીં અથવા પ્રક્રિયા વિંક્ષપિત કરશો નહીં. જો માપાંકિત પ્રક્રિયા યોગ્ય રીતે પૂર્ણ થઈ નથી અથવા મીટરને સમારકામ / સેવાઓની જરૂર છે, તો મોડલ DMC162 "SERVICE REQUIRED" અને DMC312 "Srq" પ્રદર્શિત થશે.



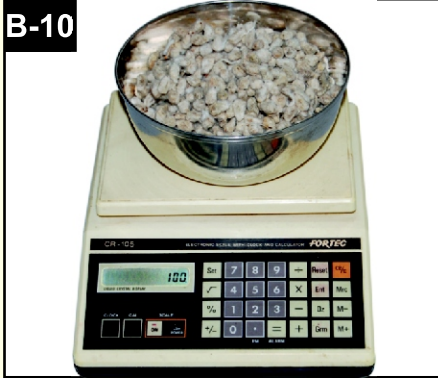
For Cottonseed :- सरकी :- कपासीया :-

(B) Testing Procedure :-

परिक्षण की प्रक्रिया :-

लेज परीक्षा कार्यपध्दति :-

B-10



Take Cottonseed sample as specified on sticker (100 gms) of the Instrument.

मीटर मे लगाए गए स्टीकर में प्रदर्शित सूचना के अनुसार सरकी का नमूना लिजीये । (१०० ग्राम)

मीटर पर लगावेला स्टीकरमां बतावेला विगत प्रमाणे कपासीयानो नमूनो लो. (१०० ग्राम)

B-12

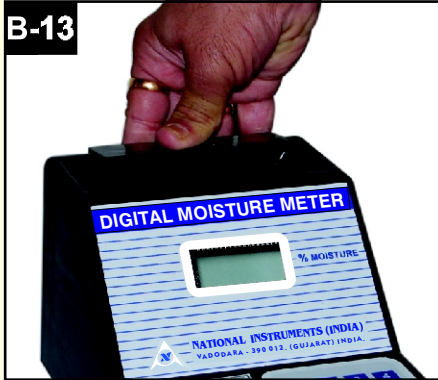


Pour 100 grams Cottonseed with hand in to Meter as shown.

१०० ग्राम सरकी अपने हाथोंसे डालीये ।

१०० ग्राम वजन करेला कपासीया हाथ वडे नाभव।

B-13



Press Cottonseed with the tool Provided with Instrument as shown

मीटर के अंदर सरकी को दबानेके लीये अलग से दीया हुआ उपकरण का इस्तेमाल कीजीये ।

मीटरमां कपासीया दबाववा माटे अलगथी आपेला उपकरणो उपयोग करवो.

B-14



Press switch for Cottonseed and Read %Moisture

नमुने के लिए निदर्शित उपयुक्त स्वीच दबाएं और डिजिटल रिक्रन पर नमी की मात्रा का % अंश पढ़ें ।

नमूना माटे दशावेल स्वीच दबावो अने डिजिटल स्क्रीन पर % लेजनी मात्रा भेणवो.

DO' with

- 1) Fill the warranty card and send us immediately.
- 2) Uses always leak proof & good quality of pencil cells.
- 3) Always use hopper for pouring seed to get better result.
- 4) Contact manufacturer in case of any difficulties or confusion.
- 5) Always press appropriate switch to test the moisture correctly.
- 6) Clean the measuring/ seed compartment after every measurement.
- 7) Keep the moisture meter in on the wooden table while testing moisture.
- 8) Take the exact quantity of sample specified on sticker to get correct results.
- 9) Clean the meter with wet cotton cloth at the end of day and keep in the carrying case.
- 10) Take out the battery/pencil cells and stored in safe place if it not to be use for longer time.
- 11) Replace the pencil cells immediately if display shows 'BAT' / 'LOBAT' for correct results.

इतना करें :-

१. वॉरंटी कार्ड को भरकर हमें (कम्पनी को) फौरन भेज दें।
२. हमेशा लीकप्रूफ एवं अच्छी गुणवत्ता के पेन्सिल सेल का उपयोग करें।
३. अच्छे और सही नतिजे पानेके सीड डालने हेतु हमेशा होपरका ईस्तेमाल करें।
४. किसी भी कठिनाई या दुविधा के स्थिती में निर्माता से संपर्क करें।
५. नमी के सही परीक्षण हेतु हमेशा उपयुक्त स्विच ही दबाएं।
६. प्रत्येक मापन के बाद मीटर / सीड कर्पाटमेन्ट को साफ करें।
७. परिक्षण करते समय माईस्चर मीटर को लकड़ी की मेज पर रखें।
८. सही नतिजा पाने के लिये नमूने को पूर्ण निश्चित मात्रा में लिजिए।
९. दीनके अंत में मीटर को गीले कपडे से साफ करें और फिर उसे सुरक्षित पेटी में रख दें।
१०. यदि लंबे समय तक मीटर का उपयोग न हो तो उसमें से बैटरी/पेन्सिल सेल को बाहर निकालकर सुरक्षित स्थान पर रख दें।
११. यदि डीसप्ले स्क्रीन पर 'BAT' या 'LOBAT' प्रदर्शित हो तो सही परिणाम पाने के लिए पेन्सिल को तत्काल बदल दें।

आटलुं करो :-

१. वॉरंटी कार्डमां पुरी विगत बरीने अभोने (कंपनीने) तुरंत भोडली आपो.
२. हमेशां लीक प्रूफ अने उत्तम कक्षाणा पेन्सिल सेल वापरवा.
३. सारुं अने थोककस परिणाम भेणववा माटे हमेशा होपरनो उपयोग करवो.
४. कोठपिण तडलीड के गेर समज थाय तो निर्माता (कंपनी) नो संपर्क करवो.
५. टरेक समये लेज थकासणी करती वजते योग्य स्वीच दबाववी.
६. टरेक नमूना नी थकासणी पछी सीड कर्पाटमेन्ट ने साडु करो.
७. परीक्षाण करती वजते मीटर ने लाकडाना टेबल उपर मुको.
८. थोककस परिणाम भेणववा माटे नमूनाओनी बधी सामग्री योग्य प्रमाणमां लेवी.
९. टिवसना अंते मीटर ना भागोने बीनां डपडा थी साडु करी व्यवस्थित पेटीमां मुकपुं.
१०. जो वधु समय मीटरनो उपयोग करवो न होय तो बैटरी/पेन्सिल सेल काढी व्यवस्थित जग्याअे मुको.
११. जो डीसप्ले स्क्रीन 'BAT' या 'LOBAT' बतावे तो तुरत ज पेन्सिल सेल (पावर) बदली नांजवा.

Don't with

- 1) Don't press the switch when no sample in the instrument.
- 2) Don't pour or test the sample of higher temperature than ambient.
- 3) Don't subtract or make any correction on the reading of the display.
- 4) Don't wash the instrument by any liquid soap or chemicals or water.
- 5) Don't keep the pencil cells inside if instrument is kept ideal for longer.
- 6) Don't keep instrument directly exposed to sunlight or any hazard place.
- 7) Don't allow any unauthorized person to repair or recalibrate the instruments.
- 8) Don't allow opening seals or instrument in any condition by any one to avail warranty.
- 9) Don't keep instrument on any metallic object or conductive surface to get correct result.

यह न करे :-

- १) जब मीटर में नमुना न हो तो स्वीच को न दबाए।
- २) बाह्य उष्णता से ऊंचे तापमान वाले नमूने का परिक्षण न करें।
- ३) मीटर के निदर्शित हुए अंकों में कमी या बदलाव न करें।
- ४) उपकरण को प्रवाही साबुन या रसायन अथवा पानी से साफ न करें।
- ५) यदी लंबे समय तक मीटर का काम न हो तो पेन्सिल सेल को अन्दर न रखें।
- ६) मीटर को सुर्य की रशिनी में या खतरनाक (हानीकारक) स्थान पर न रखें।
- ७) किसी भी गैर अधिकृत व्यक्ति को मीटरकी मरम्मत करने या पुनः कार्यरत (चालू) करने कि अनुमति न दें।
- ८) वॉरंटी पाने के लिये यंत्रका सील एवं कोई पूर्जा किसी भी व्यक्ति को किसी भी हालत मे खोलने की स्वीकृति न दें।
- ९) सही नतिजा पाने के लिये मीटर को किसी धातु या विद्युत सुचालक चीज के पास न रखें।

आटलुं न करो :

- १) जयारे मीटर मां कोर्ज नमूनाओ न होय तो स्वीच दबावपी नहीं.
- २) बहारना तापमान करतां वधु गरम नमूनाओ ने चकासली माटे न नांजवा.
- ३) मीटर मां अतावेल आंकांमां बादबाकी के बदलाव करवो अथवा सुधारवा नहीं.
- ४) मीटर ने कोर्पला प्रकारनुं प्रवाही जेम के साबु अथवा केमीकल थी साइ करपुं नहीं.
- ५) जो मीटर वधु समय चलाववानुं न होयतो पेन्सिल सेल (पावर) अंदरथी काढी लेवा न लूलशो.
- ६) मीटरने सुर्य प्रकाश सामे अथवा सणगी उठे तेपी हानीकारक जय्या मां न राजो.
- ७) कोर्पला बीनअधिकृत व्यक्तिने मीटर रीपेर करवा अथवा चेक करवानी परवानगी आपवी नहीं.
- ८) वॉरंटी समयगाणा दरभ्यान मीटरनुं सील अथवा कोर्पला कोर्पला हालतमां भोलवा देपुं नहीं.
- ९) चोक्कस परिणाम भेणववा माटे मीटरने कोर्पला अथवा विद्युत सुवाहक वस्तु उपर न राजो.

WARRANTY

Tester is Warranted free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. This does not cover the battery of damage caused by misuse or negligence or a moisture tester repaired or altered by unauthorised agent(s).

Written authorisation from the factory is necessary before any moisture tester can be returned under the terms of this warranty. In the event that service is required and authorisation has been obtained, remove the battery from the moisture tester, pack the unit carefully, and return to the factory with transportation pre-paid. Do not return the battery, If the tester is returned within the warranty period, this will be sent back to the customer after repair free of charge. However, components, replacements shall be charged.

After the warranty period, your tester will be repaired at the cost of the material, labour and shipping. Enclose a letter with details of trouble experienced with the tester.

1. What seed was being tested ?
2. How much error ? if any, was found with dry, medium and high moisture samples ?
3. What test was used for comparison ? Give complete details.
4. Send the Moisture Analyser at following address : As per table given below

Name :-					
Sr. No.	Sample Tested	Quantity Taken	% Moisture in National Moisture Meter	% Moisture in Other Method / Make Moisture Meter used for comparison	Remarks
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
** Please mention method used / Other make Name used for comparison					

Minimum % MOISTURE expected in summer dry samples / Calibration available

This information provided based on the experience of the company representative to help the user to get idea. The variation may cause due to relative humidity, temperature and weather condition of the area.

Calibration of following items available

ITEM AVAILABLE	% MOISTURE	ITEM AVAILABLE	% MOISTURE
OIL SEEDS - तिलहन		VEGETABLE SEED - सब्जी बीज	
Ambadi - अंबाडी	5.0	Ash Gourd / Pumpkin - कदु बीज	7.5
Castor - एरंडी	5.0	Bhindi/Okra Seed - भिन्डी बीज	9.0
Copra pieces - खोपरा टुकड़े	3.5	Tomato - टोमेटो बीज	8.5
Cotton seed - सरकी, बीनोला	5.5	Bunty Seed - बंन्टी बीज	7.5
Groundnut / Peanut seed - मूंगफली दाना	4.5	Onion Seed - प्याज बीज	8.0
Natural Till / Sesame / Gingly - तिल्ली	5.0	Watermelon seed - तरबूज बीज	6.5
Hulled Till / Sesame / Gingly - हल्ड तिल्ली	4.5	Bottle Gourd - लोकी बीज	7.0
Jethropha Seed - जेथ्रोफा बीज	5.0	Broccoli - ब्रोकली बीज	6.0
Karanja seed / Minnari / Pungum	8.5	Bitter Gourd - करेला बीज	7.0
Lin/Flax seed - अलसी	5.5	Radish Seed - मूलीबीज	8.5
Mahua seed - महुआ, गुल्ली, डोलोमी	9.0	French beans / Fansi seed - फणसी बीज	7.0
Mustard/Lahi/Rape/Toria/Sarson - सरसों, तोरीया	5.0	Cucumber - खीरा/ककडी बीज	8.0
Neem Fruit - नीम फल, लिंबोडी	6.5	Chilli - मिर्च बीज	8.0
Neem Kernal - नीम गुठली	6.0	Beet Roots - बीटरूट / चकुंदर बीज	7.5
Neem seed - नीम बीज	5.5	Ridge Gourd - तुरई बीज	7.5
Ram Till / Niger Seed - राम तिल	5.0	Jute Seed - जूट बीज	8.5
Nirmali Fruit - निर्मली फल	8.5	Round Gourd / Tinda Seed - टीन्डा बीज	7.0
Nirmali Seed - निर्मली बीज	4.5	Carrot Seed - गाजर बीज	8.0
Groundnut Pod - मूंगफली	5.0	Cluster beans / Guar Seed - ग्वार बीज	7.0
Roasted GN seed - भूना मूंगफली दाना	4.0	Sponge Gourd - गलका बीज	7.0
Safflower - करडी बीज	5.5	Brinjal Seed - बैंगन बीज	7.0
Soya bean - सोयाबीन	7.5	Cabbage Seed - पत्तागोभी बीज	7.0
Sunflower - सूर्यफुल बीज	5.5	Cauliflower Seed - फूलगोभी बीज	7.0
Jjoba seed / Goatnut	9.0	Caraway Seed - काले जीरे बीज	7.5
Taramira Seed/Eruca sativa - तारामीरा बीज	5.5	Hulled Magaj - मगज बीज	8.5
CAKES - तिलहन ढेंप		Moringa/Drumstick/Saragava seed - सहजन बीज	7.0
Cake - Castor - एरंडी ढेंप	7.5	Snake gourd - चिचिण्डा बीज	7.5
Cake - Cottonseed - सरकी ढेंप	7.5	Pomegranate seed - अनार बीज	6.0
Cake - Groundnut - मूंगफली ढेंप	7.5	Musk Melon - खरबूजा बीज	7.0
Cake - LinSeed - अलसी ढेंप	7.5	PULSES WHOLE - दलहन खडा	
Cake - Mustard Kachhi - कच्ची सरसों ढेंप	7.5	Batri - बटरी	9.5
Cake - Mustard Pakki - पक्की सरसों ढेंप	7.5	Chana/Bengal/Horse gram - चणा, हरभरा	9.5
Cake - Mahuva - महुआ ढेंप	7.5	Masoor / Lentil - मसूर	11.0
Cake - Neem seed - नीम ढेंप	7.5	Moth / Turkish Gram - मोठ	9.5
Cake - Safflower - करडी ढेंप	7.5	Mung / Adzuki Beans / Green Gram - मूंग	9.5
Cake - Sunflower - सूर्यफुल ढेंप	7.5	Peas / Cow Peas - मटर	9.0
Cake - Till - तिल्ली ढेंप	7.5	Chick Peas - काबूली चना	8.0
Cake - Taramira - तारामीरा ढेंप	7.5	Tevda - तेवडा	9.5
DRY FRUITS - मेवे		Toor/Pigeon Peas/Red Gram - तूर, अरहर	9.5
Almond - बादाम	5.5	Urad / Black Gram - उडद	9.5
Raisin / Dry grapes / Kismis - किशमिश	7.0	Wal/Vaal/Field beans/Flat Green beans- वाल	9.0
Raw Cashew Nut - कच्चे काजू	6.0	Lobiya / Black eyed Peas - चोळी, लोबिया	9.0
Walnuts - अखरोट	5.0	Kidney Beans / Rajma - राजमा	9.5
Hazelnut - हेजल नट	4.5	Lakad Peas - लककड	9.5
Cashew Kernel - काजू	4.0		
Pistachio Seed - पिस्ता	6.0		

ITEM AVAILABLE % MOISTURE**SPICES WHOLE - मसाले साबुत**

Ajwain Seed - अजवायन	7.0
Coriander - धनिया	7.5
Fennel seed - सौंफ, वरीयाली	7.0
Fenugreek - मेथी	7.0
Jeera seed - जीरा	7.0
Kala Jiri / Kalonji - कलौंजी	6.0
Suva / Dill Seed - सूवा	6.0
Poppy Seed / Khas-Khas - खसखस	5.0
Psyllium Husk (Isabgol) - इसबगोल	8.5
Chily Whole / Hot Pepper - आखी मिर्च	9.0
Chilly Seeds - मिर्च बीज	7.5
Cardamom - इलायची	10.0
Charoli seed - चिरौंजी, चारोली	6.0
Black pepper - काली मिर्च	10.0
Dry Garlic - सूखा लहसुन	5.0
Mace-Javantri - जावत्री	6.5
Cassia Seed - केसिया सीड	5.0
Dry Ginger - सोंठ, सूखी अदरक	5.0
Chia Seed	5.0
Betel Nut - सुपारी	5.0
Cinnamon / Cassia Pieces - तज	10.0
Nutmeg / Jaayfal - जायफल	8.0
Coffee seeds - कॉफी	10.0
Green Coffee Beans	10.0
Dry Cherry Coffee	11.0
Wet Parchment Coffee	12.5
Sheanut	7.5
Cloves	3.5
Toli-Toli Cloves	8.0
Bali Cloves	8.0
Steam Cloves	10.0
Jawa Cloves	8.0
Manado Cloves	8.0
Cocoa Beans	7.5

PULSES DAL - दलहन दाल

Batri Dal - बटरी दाल	9.5
Chana dal - चणा, हरभरा दाल	9.5
Green Chola Dal - चोळी, लोबिया दाल	9.0
Mutter Dal - मटर दाल	9.0
Dun Peas Dal - दुनपिस दाल	9.5
Cow Peas Dal - चोली दाल	9.0
Masoor dal - मसूर दाल	11.5
Lakad Peas Dal - लकड दाल	10.5
Pinto Beans Dal	9.5
Moth dal - मोठ दाल	10.5
Toor/Pigeon Peas / Red Gram - तूर, अरहर दाल	5.5
Dhana Dal - धाना दाल	9.5
Tevda Dal - तेवडा दाल	10.5
Chick Peas Dal - कावूली चना	10.5
Mung Dal - मूंग दाल	9.5
Peas Dal - वटाना दाल	9.0
Wal Dal - वाल दाल	11.0
Urad Dal - उडद दाल	11.0

ITEM AVAILABLE % MOISTURE**FLOUR, POWDER & OTHERS**

Animal Feed	7.0
Mash Feed	7.0
Besan	12.0
Fish meal	7.0
Maida	12.0
Maize Flour	10.0
Maize Gluten	9.0
Maize Grit	8.5
Methi Kuria	7.5
Mustard Kuria	5.5
Wheat - Rava	12.0
Wheat - Suji	12.0
Tamarind Imlil seed / Ambila	8.0
Wheat Atta	12.0
Soya Meal	12.0
Soya Flakes	6.5
Soya Flour	6.5
Maize Germs	10.0
Poultry Feed	7.5
Wheat Bran Fine/Wheat Bran Coarse	8.0
Makhana	5.5
Dry Water Chestnut Flour/Singhada Flour	12.0
Tapioca Pearl Seed / Sabudana	12.5
Sago starch ball	11.0

GRAINS - अनाज

Bajra / Pearl millet - बाजरा	9.5
Barley / Jav - जौ	11.0
Jowar / Sorghum - ज्वार	9.5
Maize - मक्का, भूडा	9.5
Paddy - धान, जीरी, झोना	11.0
Ragi / Nachni / Finger millet - रागी	11.0
Parboil Rice - सैला चावल	11.0
Raw Rice - चावल	11.0
Broken Rice - चावल टुकडे	10.0
Wheat - गेहूँ, कनक	9.5
Barnyard / Sava / Sama millet - सनवा	11.0
Kodo / Vargu Millet - कोदरा	11.0
Quinoa Seed	9.5
Rajgira/ Foxtail millet - राजगीरा	11.0
Haliv seed / Asaliya - असालिया	5.0

De-Oiled Cakes (DOC)

DOC-Linseed	7.0
DOC-Castor	7.0
DOC-Cotton seed	7.0
DOC-Karanja	7.0
DOC-Copra	7.0
DOC-Groundnut	7.0
Rice Police	10.0
DOC-Safflower	7.0
DOC-Mustard	7.0
DOC-Till	7.0
DOC-Soya bean	7.0
De-Oiled Rice Bran	7.0