

S I N C E 1 9 8 3



Shubh Sagar INDUSTRIES

LAXMI[®]
B R A N D



STAINLESS STEEL FLOUR MILL

(PRODUCT MANUAL)

30 साल का अटूट रिश्ता

ABOUT US

SHUBH SAGAR INDUSTRIES Company was established in 1983, with an aim of providing better methods of work to the rural sector of the India. We had started to make Flour mill in 1985 with **LAXMI** BRAND name. We therefore started making products, which were useful and easy to operate for the uneducated. Today we have a wide range of products which, serve the modern and rural households as well as the industrial sector.

We believe in QUALITY, INNOVATION and COMMITMENT.

OUR VISION:

We shall operate in existing and new businesses, which profitably capitalize on the **LAXMI** brand and our corporate image of reliability and integrity. Our objective is to delight our customers. We shall achieve this objective through continuous improvement in quality, cost and customer service.

KNOW YOUR FLOUR MILL



HOW TO START FLOUR MILL

1



First of all set the head (Delivery Cover) on base make sure outlet should be on left side and fix the three knobs of delivery cover properly.

चक्की चालु करने से पहले हेड को (डिलीवरी कवर) बेझ पर आउटलेट की दायी ओर रखे | डिलीवरी कवर के 3 नोब फीट करें |

Please unscrew the nipple cap then set hopper on nipple and fix it by the nipple cap.

होपर मे नीपल के उपर के हीस्से को होल के बीच मे रखे | उसके बाद नीचे के होपर के हीस्से को होपर से फीट करे |



Hopper

2

3



Feet hopper on flour mill.

होपर को चक्की पर लगाये |

Attach the outlet bag then fill grains in the hopper. Then set the regulator handle on No.4 and switch ON.

आउटलेट बेग फीट करे और होपर मे अनाज भरे | रेग्युलेटर हेन्डल को नंबर 4 पर सेट करे

Outlet Cover

Switch ON the MCB.

MCBस्विच चालू करे ।



4



After switch ON if flour mill doesn't start then Press the booster switch. (Please release the booster switch immediately after pressing).

अगर स्वीच ON करने के बाद भी चक्की चालू ना हो तो बूस्टर स्वीच दबाये ।

Now check the fineness of the flour. If the flour is coarse then turn the handle towards fine & after one or two minutes please check the flour again. If the flour is too fine then turn the handle coarse setting so that

- The Flour comes out easily it doesn't stick with stone
- Flour is not like Maida.
- Flour is less Hot.

आटा बारीक है की नहीं देखीये अगर आटा मोटा (Coarse) हो तो हेन्डल को बारीक (Fine) की ओर घुमाये ओर 1-2 मीनीट बाद फीर से देखीये अगर आटा ज्यादा पतला हो तो हेन्डल को मोटा की ओर घुमाये ।

(अ) आटा पथ्थर को बीना चीपके जल्दी बहार आएगा ।

(ब) आटा मैदे जैसा नहीं होगा ।

(क) आटा कम गरम होगा ।



For the cleaning purpose remove the hopper and unscrew all three knobs. Lift up the delivery cover and clean the emery stone by brush as well as clean the grinding chamber surface also.

सफाई के लिए, होपर को दूर करे ओर ग्राइन्डी चेम्बर के तीन नोब खोल दे ।

उसके बाद चेम्बर को बेझ से अलग करे ओर ब्रश से ठीक से साफ करे ओर चेम्बर को फीर से फीट करे ।

For Insect Protection please slide the cover on outlet.

घंटी साइड कर्या पछी आउटलेट उपर कवर लगावो जेथी
शुवात अंदर ना जाय.



HOW TO MAKE SPLIT (DAL) FROM PULSES

Whenever you want to make Split (Dal) from pulses like Bengal Gram (Chana), Green Gram (Mung), Black Gram (Urad), Red Gram (Tuver).

1. First of all remove the setting pin (From the middle). Set the Regulator handle on No.1.
2. Rotate the regulator handle anti-clock wise to lift up the stone.
3. Adjust the Regulator handle for proper Split (Dal).

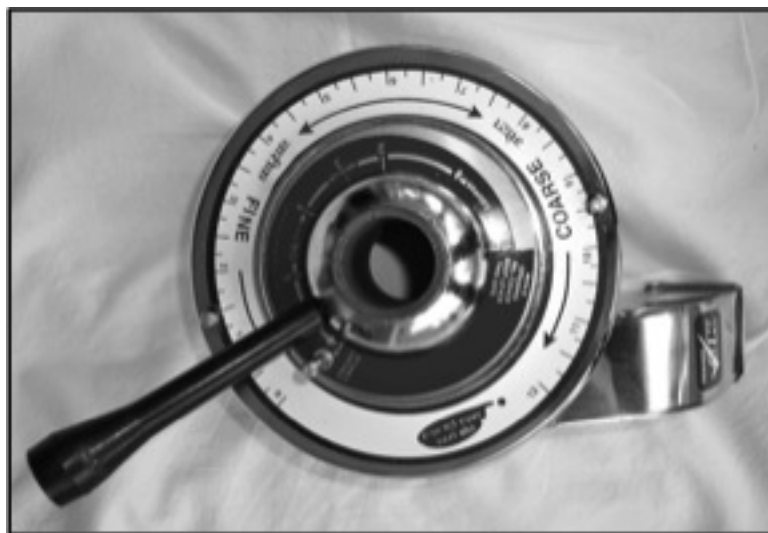
कठोल मेसे दाल कैसे बनाये

जब भी कठोल जैसे की चना, मूंग, उड़द बनानी हो तब

(अ) रेग्युलेटर हेन्डल को नंबर 1 पर सेट करे ।

(ब) रेग्युलेटर हेन्डल को मोटा की ओर घुमाये ।

(क) अगर दाल तूट जाए तो रेग्युलेटर हेन्डल को मोटा की ओर घुमाये और कठोल बीना तूटे बाहर आए तो रेग्युलेटर हेन्डल को बारीक की ओर घुमाये ।



SOME USEFUL TIPS

1. For best performance, switch OFF the flour mill after an hour rather than constant use.
2. Because of constant fine grinding, sometimes a thin layer of fine flour will deposit on emery stone, which decrease the grinding capacity. To remove the layer, grind some coarse wheat flour.
3. Moisturized or oily grains should be dried or roasted before grinding.
4. While fitting the delivery cover & Cleaning emery stones keep regulator at No.1
5. Use brush or dry cloth to clean the emery stone.

(अ) चक्की को 1 घंटे चलाने के बाद थोड़ी देर बंद रखे ।

(ब) कभीकभी लंबे समय तक बारीक पीस ने से पथ्थर के बीच आटे का एक पतली परख बन ती है । इसीलिये कभीकभी गेंहु का आटा पीसे ।

(क) भीना याँ तैली अनाज कभी ना पीसे ।

(ड) डीलीवरी कवर फीट करते समय और पथ्थर को साफ करते समय रेग्युलेटर हेन्डल को नं बर 1 पर सेट करे ।

(ई) पथ्थर को साफ करने के लीए ब्रश याँ सूखे कपडे का ईस्तमाल करे ।

NECESSARY INSTRUCTION FOR OPERATING FLOUR MILL

1. Earthing is must where flour mill is installed If Earthing is not proper then there are chances of electric shock.
2. In monsoon season, Grain is damp so dry it before grinding them.
3. It is advisable to grind 10 kg of fine flour and then some grind coarse flour.
4. At the end of grinding, turn the regulator handle anti-clock wise cause inside flour comes outside.
5. Use the booster switch
 - A. If Flour mill stops during grinding
 - B. If Some thing stuck between emery stones like Grains, Pulses, corn etc
6. Before fill hopper please turn ON the flour mill.

- (अ) जहाँ चक्की चलानी हो वहाँ अथींग करे
 (ब) भीना अनाज चक्की मे कभी ना पीसे
 (क) 10 की. ग्रा. बारीक पीसने के बाद मोटा पीसे
 (ड) चक्की बंद करने से पहले मोटा पीसे जीससे अंदर आटा ना रहे
 (ई) बूस्टर स्वीच के उपयोग
 1. पीसते समय जब चक्की बंद हो जाए
 2. बीना पीसा हुआ अनाज पथ्थर के बीच रह जाए
 (उ) होपर मे अनाज भरने से पहले चक्की चालू करे

TECHNICAL SPECIFICATION

WEIGHT	26 KG. Approx.
SIZE: (H * W * L)	60 cm * 20 cm * 30 cm
EMERGY STONE	150 mm Dia. (6")
GRINDING AVERAGE	5 Kg. to 15 Kg
ELECTRIC CONSUMPTION	0.75 UNIT/ Hour
ELECTRIC MOTOR SPECIFICATION:	AC Single Phase 1 HP motor 960 RPM 230 V
OVER LOAD SWITCH:	6 Amp

CAPACITY:

Wheat (गेँहु)		Juwar (जवार)	Millet (बाज़रा)	Rice (चावल)	Gram Pulse (चने की दाल)	Bean's Pulse (कठोल की दाल)
Fine (बारीक)	Coarse (मोटा)					
5 Kg	7 Kg	4.5 Kg	4 Kg	6 Kg	7 Kg	30 Kg

SALES NETWORK

GUJARAT, MAHARASTRA, MADHYA PRADESH, RAJASTHAN,
KARNATAKA, ANDHRA PRADESH & DELHI

असली “ लक्ष्मी ” आटा चक्की की पहचान

1. शुभ सागर इन्डस्ट्रीज़ का उत्पादन
2. लक्ष्मी का लोगो मार्क



“ डुप्लीकेट लक्ष्मी ब्रान्ड प्रोडक्ट से सावधान रहे ”

उत्पादक : शुभ सागर इन्डस्ट्रीज़ - अहमदाबाद (गुजरात)