

User Manual

(Manual Pengguna)

Bakery Mixer (Penggaul)

**BJY-BM5-B****BJY-BM5N-B****BJY-BM7-B****BJY-BM7N-B**

Made in Malaysia
(Buatan Malaysia)

Thank you for purchasing BERJAYA product. Please read this service manual carefully before operating the product. Please keep this manual in a safe place for future reference. (Terima kasih kerana membeli produk BERJAYA. Sila baca manual penyelenggaraan dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpankan panduan operasi ini dengan selamat untuk rujukan masa depan.)

Contents (Kandungan) : -

- Installation (Pemasangan)	2
- Circuit Diagram (Rajah Litar)	2
- Technical Data (Data Teknikal)	2
- Warning (Amaran)	2-3
- Cleaning (Pembersihan)	5
- User Maintenance (Penyelenggaraan)	5-6
- Memo (Memo)	6

INSTALLATION (PEMASANGAN)

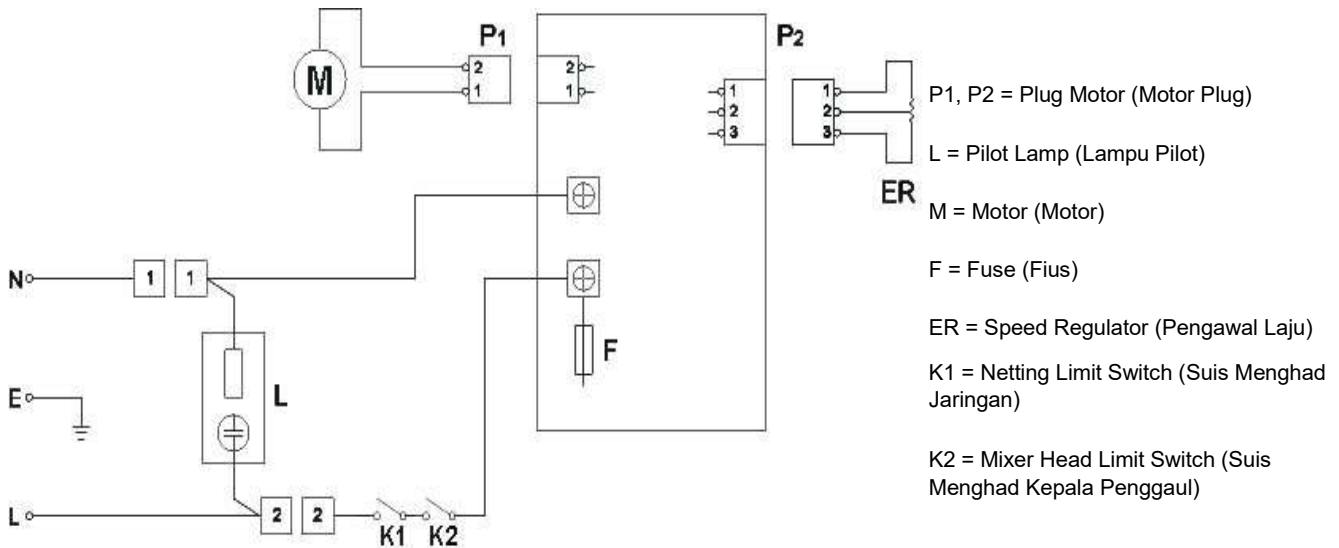
- The mixer be installed on a firm, dry and level surface.
(Penggaul ini mesti dipasangkan pada permukaan yang rata, kering dan kukuh.)
- The mixer operates on single phase 3 pin power supply.
(Panggaul dikuasai oleh bekalan elektrik sesalur 3 pin.)
- Installation must be done by qualified personnel.
(Pemasangan alat ini mesti dilaksanakan oleh juruteknik yang bertauliah.)

TECHNICAL DATA (DATA TEKNIKAL) - BJJ-BM7-B & BJJ-BM7N-B

Model (Model)	BJY-BM5-B	BJY-BM5N-B
Electric Supply (Bekalan Elektrik)	220~240V / 50/60Hz	220~240V / 50/60Hz
Power (Kuasa)	300W	300W
Rotational Speed Rpm (Laju Putaran Rpm)	131 - 852 r / min	131 - 852 r / min
Dough Load (Beban Adunan)	500g	500g
Egg Beating Load (Beban Telur)	500g	500g
Bowl Capacity (Muatan Mangkuk Penggual)	5.5L	5.5L
Dimension - mm (Dimensi -mm)	230 X 350 X 400	230 X 350 X 400

Model (Model)	BJY-BM7-B	BJY-BM7N-B
Electric Supply (Bekalan Elektrik)	220~240V / 50/60Hz	220~240V / 50/60Hz
Power (Kuasa)	325W	325W
Rotational Speed Rpm (Laju Putaran Rpm)	141 - 917 r / min	141 - 917 r / min
Dough Load (Beban Adunan)	500g	500g
Egg Beating Load (Beban Telur)	700g	700g
Bowl Capacity (Muatan Mangkuk Penggual)	7.5L	7.5L
Dimension - mm (Dimensi -mm)	250 X 400 X 410	250 X 400 X 410

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)



WARNING (AMARAN)

- Let the motor completely stop before changing the agitator.
(Biarkan motor berhenti sepenuhnya sebelum menggantikan penggaul.)
- Do not touch socket, switches or speed regulator with wet hand.
(Jangan sentuhkan soket, suis atau pengawal laju dengan tangan yang basah.)
- Do not put hand into mixing bowl while motor is operating. Do not let children go near the mixer.
(Jangan masukkan tangan ke dalam mangkuk percampuran semasa motor berfungsi. Jangan biarkan kanak-kanak berhampiran penggaul.)

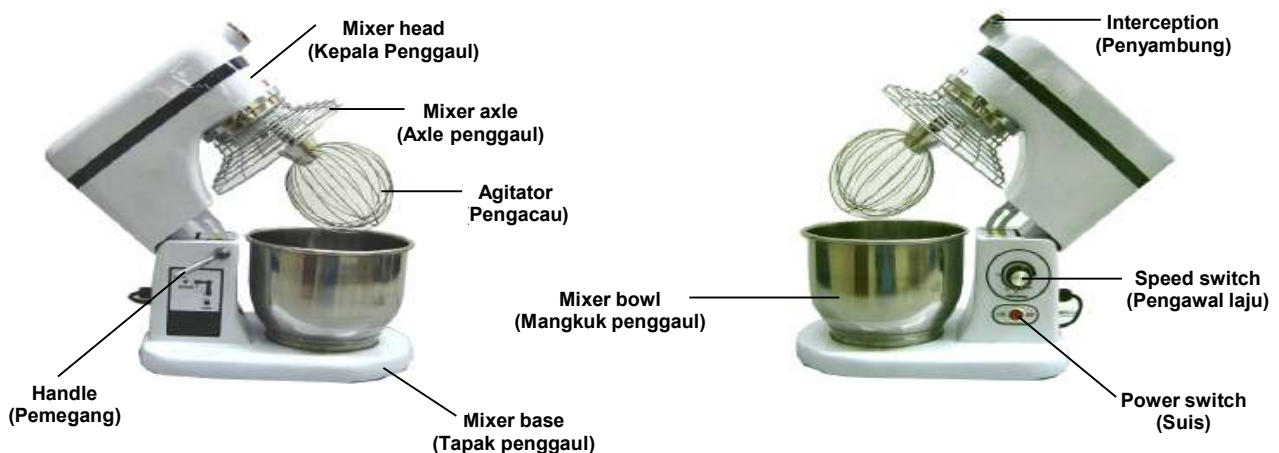
- Do not use high speed to stir flour.
(Jangan jalankan penggaul dengan laju untuk membuat adunan.)
- While lifting the mixer head, the handle must be in vertical position.
(Apabila kapala penggaul dinaikkan, pemegang mesti berkedudukan mencancang.)
- The mixer should not be in continuous operating for more than 10 minutes.
(Penggaul ini tidak boleh beroperasi berterusan melebihi 10minit.)



- Note : If supply voltage fluctuates beyond $\pm 10\%$, a stabiliser is required. The input voltage of stabiliser is recommended to be $\pm 25\%$ and output voltage to $\pm 5\%$.
("Catatan : Sekiranya bekalan voltan turun naik melebihi $\pm 10\%$, satu alat pemantapan perlu dipasang. Voltan input alat pemantapan dicadangkan dalam lingkungan $\pm 25\%$ dan voltan output dalam lingkungan $\pm 5\%$.)

Lifting And Lowering The Mixer Head (Menaikkan Dan Menurunkan Kepala Penggaul)

- Switch off the mixer. With your left hand, lift the handle (e) in clockwise direction to horizontal position. The mixer head will lifted through a small angle. With your right hand, lift the mixer head up to 45° and it will be locked at that position. The handle will go back to vertical position.
(Hentikan penggaul dan angkatkan pemegang (e) arah pusingan jam sehingga ia berkedudukan mendatar. Kepala penggaul akan naik dalam sudut yang kecil. Angkatkan kapala penggaul sehingga ia bersudut 45° di mana ia akan dikuncikan pada kedudukan itu. Pemegang (e) akan kembali ke kedudukan mencancang.)
- To attach an agitator, align the pin on connecting axle of the agitator (d) with the groove on the inner wall mixer axle (c) and gently push in the agitator and turn it counter clockwise until it is fully locked. Reverse the steps to detach the agitator.
(Untuk memasang penggaul, laraskan paku pada axle pengacau (d) dengan longkang pada dinding dalam axle penggaul (c) dan tolakkan pengacau ke dalam sambil memusingkannya pada arah lawan jam sehingga ia dikuncikan. Songsangkan langkah tersebut di atas untuk menanggalkan pengacau.)
- To lower the mixer head, turn the handle (e) clockwise to horizontal position. The mixer head will drop through a small angle. Press down the mixer head and it will lock in position and the handle will spring back to vertical position.
(Untuk menurunkan kepala penggaul, putarkan pemegang (e) pada arah pusingan jam. Kepala penggaul akan condong dalam sudut yang kecil. Tekankan kepala penggaul sehingga ia dikuncikan pada kedudukan asal. Pemegang (e) akan kembali ke kedudukan mencancang.)



Choice Of Agitator Type (Pemilihan Jenis Pengacau)

- Hook Shaped mixing agitator is used for sticky ingredient such as flour dough.
(Pengacau takuk sesuai digunakan untuk bahan yang lekit seperti adonan tepung gandum.)
- Racket shaped mixing agitator is used for mixing ingredient such as minced meat.
(Pengacau raket sesuai digunakan untuk mengacaukan bahan seperti daging cincang.)
- Netted shaped mixing agitator is used for mixing less sticky ingredient such as egg, butter etc.
(Pengacau berjaring sesuai digunakan untuk bahan yang kurang lekit seperti telur, mentega dan sebagainya.)
- Incorrect choice of agitator type will cause malfunctioning of mixer which may lead to damage.
(Kegunaan pengacau yang tidak sesuai akan menyebabkan penggaul berfungsi dengan tidak normal dan mungkin mengakibatkan kerusakan.)

Fixing And Removal Of Mixing Bowl (Memasang Dan Menanggalkan Mangkuk Penggaul)

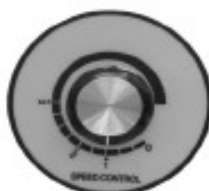
- With the mixer switched off and the mixer head raised, place the mixer bowl on the base plate and turn it clockwise until it is locked in position. Turn the bowl anticlockwise to unlock and remove it from the base. When the mixer head is lowered, handle (e) should be in vertical position.
(Matikan suis penggaul dan naikkan kepala penggaul. Letakkan mangkuk ke atas tapak penggaul dan putarkannya pada arah pusingan jam sehingga ia dikuncikan. Putarkan mangkuk pada arah lawan pusingan jam untuk menanggalkannya dari tapak. Apabila kepala penggaul telah diturunkan, pemegang (e) seharusnya berada pada kedudukan mencancang.)

Speed Adjustment (Pelarasan Laju)

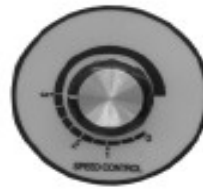
- Set the speed regulator "0" position. Switch on the power and the pilot lamp will light up. Press the power switch. Turn the regulator knob clockwise to increase speed. Low speed is used for mixing flour dough. For mixing minced meat, moderate speed is used. High speed is used for beating egg.
(Laraskan pengawal laju ke kedudukan "0". Pasangkan suis elektrik, lampu pilot akan menyala. Tekankan suis penggaul. Tukarkan butang pengawal laju pada arah pusingan jam untuk menambah kelajuan. Laju yang rendah sesuai digunakan untuk membuat adonan tepung gandum. Untuk menggaulkan daging cincang, kelajuan sederhana digunakan. Untuk menggaulkan telur, kelajuan yang tinggi dicadangkan.)



**"0" position
(kedudukan "0")**



**Low Speed
(Kelajuan Rendah)**



**Medium Speed
(Kelajuan Sederhana)**

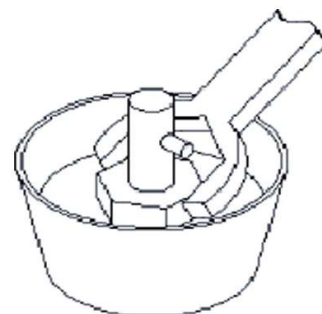


**High Speed
(Kelajuan Tinggi)**

Adjusting The Height Of Agitator (Melaraskan Ketinggian Pengacau)

- The gap between the lower tip of the agitator and the floor of the mixing bowl can be adjusted by carrying out the following steps : -
(Jurang di antara hujung bawah pengacau dan dasar mangkuk boleh dilaraskan dengan langkah-langkah yang berikut : -)

- 1- Unplug the mixer from power supply.
(Tanggalkan palam dari soket elektrik.)
- 2- Raise the mixer head.
(Naikkan kepala penggaul.)
- 3- Loosen the nut at the top end of the agitator with a wrench.
(Longgarkan nut pada hujung atas pengacau dengan spanar.)
- 4- Adjust the height of the agitator to a suitable height.
(Laraskan kedudukan pengacau kepada ketinggian yang sesuai.)
- 5- Tighten the nut.
(Ketatkan nut.)



CLEANING (PEMBERSIHAN)

- Do not direct water jet onto the mixer.
(Jangan tujuan pancutan air ke atas alat ini.)
- Pull out plug from supply socket.
(Tanggalkan palam elektrik dari soket.)
- Clean the agitator and mixer bowl thoroughly at the end of a day's work.
(Bersihkan pengacau dan mangkuk penggaul pada hujung hari kerja.)
- Do not use corrosive cleaning agent.
(Jangan gunakan cecair pembersih yang menghakis.)

USER MAINTENANCE (PENYELENGGARAAN)

If the oven does not operate properly, trace the fault using the table below before calling for service : -
(Panggilan untuk perkhidmatan pembaikan biasanya dapat dielakkan. Jikalau dirasai alat ini tidak berfungsi dengan sempurna, semakkan kemungkinan yang berikut : -)

Item (Bil)	Symptoms (Gejala)	Reason (Sebab)	Action (Tindakan)
1	Motor does not function after power is switched on (Motor tidak berfungsi setelah suis dihidupkan)	- Electrical supply fault. (Penyambungan elektrik.)	- Check socket, plug and power cord. (Periksa socket, plug dan kuasa kod.)
		- Speed regulator not set at "0" position. (Pelaras laju tidak dipasangkan pada kedudukan "0".)	- Set regulator to "0" position. (Laraskan laju ke kedudukan "0".)
2	Motor overheating, low rotation speed (Motor menjadi terlalu panas dan putarannya perlahan)	- Supply voltage too low. (Voltan terlalu rendah.)	- Check supply voltage. (Periksa bekalan voltan.)
		- Overloading. (Melampau muatan.)	- Reduce load. (Kurangkan muatan.)
		- Wrong agitator type used. (Jenis pengacau tidak sesuai.)	- Change agitator type. (Tukarkan jenis pengacau.)
		- Worn belt. (Tali terhaus.)	- Replace belt. (Gantikan tali.)

3	Motor stops suddenly during operation (Motor tiba-tiba berhenti semasa beroperasi)	- Overloading. (Melampau muatan.)	- Reduce load. (Kurangkan muatan.)
		- Excessive voltage fluctuation. (Voltan naik turun terlalu banyak.)	- Check supply voltage. (Periksa bekalan voltan.)
		- Burnt fuse. (Fius terbakar.)	- Replace fuse. (Gantikan fuis.)
		- Prolonged use. (Penggaul dijalankan untuk tempoh masa terlalu lama.)	- Stop operation and continue a few minutes later. (Berhentikan operasi dan sambungkan beberapa minit kemudian.)
4	Speed regulator not working (Pengawal laju tidak berfungsi)	- Loose regulator knob. (Skrup pemulas pengawal laju longgar.)	- Tighten knob screw. (Ketatkan skrup itu.)
		- Faulty regulator circuit board. (Papan litar pengawal laju rosak.)	- Replace circuit board. (Gantikan papan litar.)
5	Agitator rubbing against the base of mixing bowl (Pengacau bergeser dengan dasar mangkuk)	- Incorrect height setting for agitator. (Ketinggian pengacau tidak betul.)	- Adjust the height of agitator. (Laraskan semula ketinggian pengacau.)

MEMO (MEMO)

Please fill in the following at the purchasing time for future service reference.
(Sila isikan jadual yang berikut untuk rujukan perkhidmatan lepas jualan.)

Model Number (Nombor Model) :	
Purchasing Date (Tarikh Pembelian) :	
Dealer's Name (Nama Pengedar) :	
Address (Alamat) :	
Contact Number (Nombor Telefon) :	Home (Rumah) : Handphone (Telefon Bimbit) :
Comment (Komen) :	

The manufacturer reserves the right to change in design, equipment and technical features at any time. Accordingly, no claims based on data, illustration or descriptions in this operation manual will be admitted. English version is to be referred for any ambiguity.

(Pengilang berhak untuk membuat perubahan pada reka bentuk, peralatan dan ciri teknikal pada bila-bila masa. Oleh itu, sebarang tuntutan berdasarkan data, ilustrasi atau penerangan dalam manual operasi ini tidak akan diterima. Versi Bahasa Inggeris hendaklah dirujuk sekiranya terdapat sebarang kekeliruan.)

This operation manual is for usage guideline. The technical data details and usage instructions are given with our best knowledge of product and with good faith. It should not bind the sales agent or manufacturer to attendance in court or to appear in any enquiry before any government or statutory bodies.

(Manual operasi ini adalah untuk panduan penggunaan. Butiran data teknikal dan arahan penggunaan diberikan berdasarkan pengetahuan terbaik kami mengenai produk dan dengan niat yang baik. Ia tidak seharusnya mengikat ejen jualan atau pengilang untuk hadir di mahkamah atau untuk tampil dalam sebarang siasatan di hadapan mana-mana badan kerajaan atau berkanun.)