

User Manual

(Manual Pengguna)



Bakery Mixer (Penggaul)

BJY-BM10**BJY-BM15****BJY-BM20****BJY-BM30****BJY-BM10-60****BJY-BM15-60****BJY-BM20-60****BJY-BM30-60****BJY-BM10N****BJY-BM15N****BJY-BM20N****BJY-BM30N****BJY-BM10N60****BJY-BM15N60****BJY-BM20N60****BJY-BM30N60**

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
- Technical Specifications (Spesifikasi Teknikal).....	2
- Circuit Diagram (Rajah Litar)	2
- Warning (Amaran)	2-3
- Operation (Operasi)	3
- Cleaning (Pembersihan)	3
- User Maintenance (Penyelenggaraan)	3-4
- Memo (Memo)	4

INSTALLATION (PEMASANGAN)

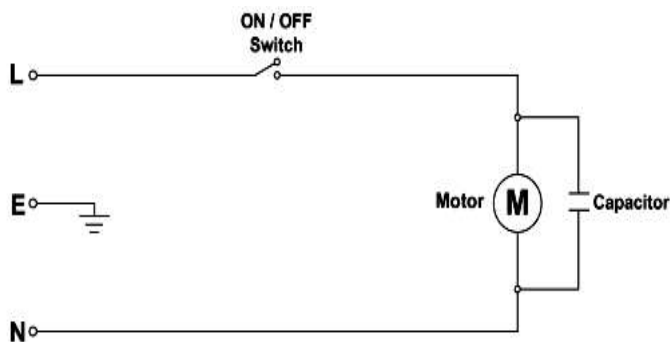
- The mixer must be installed on a firm, dry and level surface.
(Penggaul ini mesti dipasangkan pada permukaan yang kering, rata dan kukuh.)
- Installation must be done by a qualified personnel.
(Pemasangan alat ini mesti dilaksanakan oleh juruteknik yang bertauliah.)

TECHNICAL SPECIFICATIONS (SPESIFIKASI TEKNIKAL)

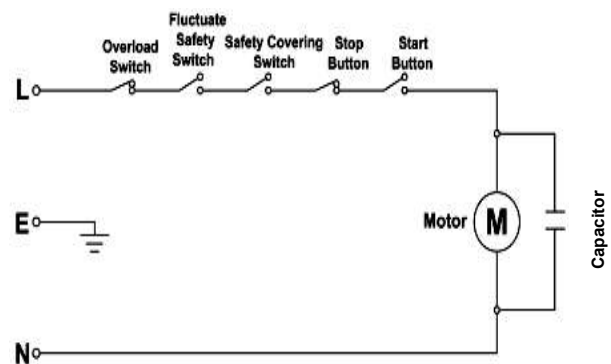
Model (Model)	Electric Supply (Sumber Elektrik)	Power (Kuasa)	Bowl Capacity (Muatan Mangkuk)	High (Tinggi)	Medium (Sederhana)	Low (Rendah)	Dough Load (Beban Adunan)
BJY-BM10 BJY-BM10N	230v - 50Hz	600w	10L	480r / min	244r / min	148r / min	2.5kg
BJY-BM10-60 BJY-BM10N60	220v - 60Hz	600w	10L	480r / min	244r / min	148r / min	2.5kg
BJY-BM15 BJY-BM15N	230v - 50Hz	600w	15L	480r / min	244r / min	148r / min	3.5kg
BJY-BM15-60 BJY-BM15N60	220v - 60Hz	600w	15L	480r / min	244r / min	148r / min	3.5kg
BJY-BM20 BJY-BM20N	230v - 50Hz	1100w	20L	462r / min	317r / min	197r / min	5kg
BJY-BM20-60 BJY-BM20N-60	220v - 60Hz	1100w	20L	462r / min	317r / min	197r / min	5kg
BJY-BM30 BJY-BM30N	230v - 50Hz	1500w	28L	462r / min	317r / min	197r / min	6kg
BJY-BM30-60 BJY-BM30N60	220v - 60Hz	1500w	28L	462r / min	317r / min	197r / min	6kg

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)

BJY-BM10, BGY-BM15, BGY-BM20, BGY-BM30



BJY-BM10N, BGY-BM15N, BGY-BM20N, BGY-BM30N



WARNING (AMARAN)

- Do not put your hand into the mixing bowl while the machine is in operation.
(Jangan masukkan tangan ke dalam mangkuk semasa mesin ini sedang beroperasi.)
- Do not touch switches with wet hand.
(Jangan sentuhkan sebarang suis dengan tangan yang basah.)
- Do not operate this machine continuously for more than 20 minutes.
(Jangan jalankan mesin ini secara berterusan melebihi 20 minit.)
- Stop the machine before changing speed.
(Hentikan mesin ini sebelum mengubahkan kelajuan.)
- Do not use Medium and High speed for making dough.
(Jangan gunakan laju MEDIUM atau HIGH untuk membuat adunan roti.)

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 $\pm 5\%$.

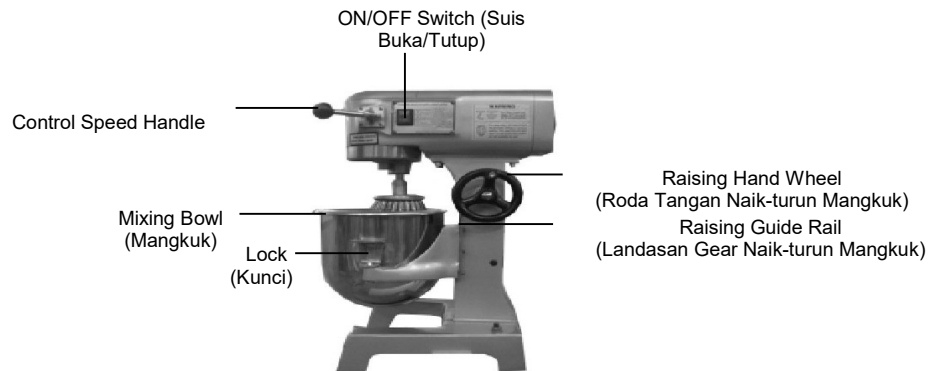
(Catatan : Sekiranya bekalan voltan turun naik melebihi $\pm 10\%$, satu alat pemantapan perlu dipasang. Voltan input alat pemantapan dicadangkan dalam lingkungan $\pm 25\%$ dan voltan output dalam lingkungan $\pm 5\%$.)

OPERATION (OPERASI)

- Connect plug to electric supply socket.
(Pasangkan palam kepada soket bekalan elektrik.)
- Lock the mixer bowl in position. Turn the head handle to raise the bowl to the highest possible position.
(Kekalkan kedudukan mangkuk penggaul. Putarkan roda untuk menaikkan mangkuk kepada kedudukan paling tinggi.)
- Fix the safety netting so that it completely cover the bowl. Safety netting is not included for model BM10, BM15, BM20, BM30.
(Pasangkan jejaring keselamatan supaya ia menutup keseluruhan mangkuk. Jejaring keselamatan tidak dibekalkan untuk model BM 10, BM15, BM20, BM30.)
- Turn the speed adjusting handle to select the required speed.
(Putarkan pemegang pengawal laju untuk memilih kelajuan yang dikehendaki.)
- Press the START button. The mixer will start to operate.
(Tekan suis START. Penggaul akan bermula operasi.)

NOTES (NOTA)

- When the safety netting is not properly fixed, the mixer will not operate.
(Jikalau jejaring keselamatan tidak dipasang dengan betul, motor penggaul tidak dapat dihidupkan.)
- When the mixer bowl is not raised to the maximum possible position, the mixer will not operate.
(Jikalau mangkuk tidak dinaikkan kepada kedudukan yang tertinggi, motor penggaul tidak dapat dihidupkan.)



CLEANING (PEMBERSIHAN)

- Pull out plug from supply socket during cleaning.
(Tanggalkan palam elektrik dari soket untuk menjalankan kerja pembersihan)
- Do not direct water jet onto the mixer for cleaning.
(Jangan tujukan pancutan air ke atas alat ini.)
- Clean the agitator and mixer bowl thoroughly at the end of a day's work. Use neutral detergent.
(Bersihkan pengacau dan mangkuk penggaul pada hujung hari kerja. Gunakan agen pencuci bersifat neutral.)

USER MAINTENANCE (PENYELENGGARAAN)

Calling for after sales service can usually be avoided. If you find the oven not working properly, run over the diagnostic check list below : -

(Panggilan untuk perkhidmatan pembaikan biasanya dapat dielakkan. Jikalau dirasai alat ini tidak berfungsi dengan sempurna, semakkan kemungkinan yang berikut : -)

No	Symptoms (Gejala)	Reason (Sebab)	Action (Tindakan)
1	Motor does not function after power is switched on (Motor tidak berfungsi setelah suis dihidupkan)	- Loose electrical contact. (Sentuhan elektrik terlonggar.)	- Check plug, socket and supply cord. (Periksakan soket, palam dan wayar penyambung.)
2	- Motor overheating, low rotation speed (Motor menjadi terlalu panas dan putarannya perlahan.)	- Voltage too low. (Voltan terlalu rendah.) - Incorrect mixing speed. (Pilihan kelajuan tidak sesuai.)	- Check voltage of power supply . (Periksakan voltan bekalan elektrik.) - Select the correct speed. (Pilihkan kelajuan yang sesuai.)
3	Raising of bowl is strenuous (Sukar untuk menaikkan mangkuk)	- Lifter unit rusty or clogged with dirt. (Unit pengangkat berkarat atau tersekat oleh kekotoran.)	- Clean and lubricate lifter unit. (Bersihkan dan minyakkan unit pengangkat.)
4	No control of high, medium or low speed (Tidak dapat mengawal kelajuan)	- Taper-gear or fork worn out. (Gear-taper atau garpu terhaus.)	- Replace taper gear or fork. (Gantikan gear-taper atau garpu.)

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.