

User Manual

(Manual Pengguna)

Bakery Mixer (Penggaul)

**BJY-BM60****BJY-BM60-60****BJY-BM60N****BJY-BM60N60**

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
- Technical Data (Data Teknikal)	2
- Circuit Diagram (Rajah Litar)	2
- Warning (Amaran)	3
- Operation (Operasi)	3
- Cleaning (Pembersihan)	3
- User Maintenance (Penyelenggaraan)	4
- Memo (Memo)	5

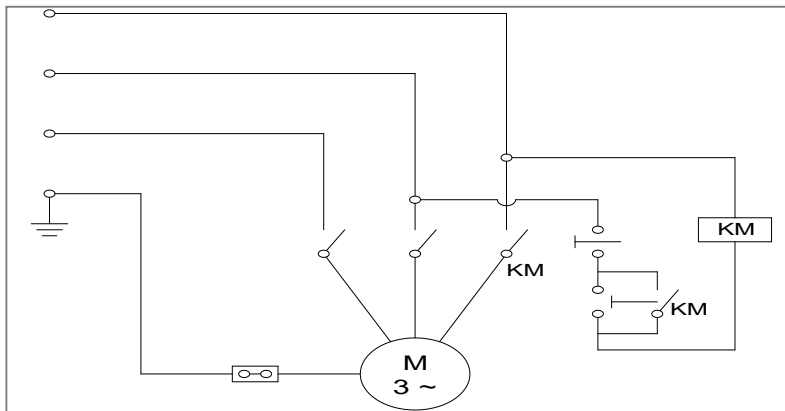
INSTALLATION (PEMASANGAN)

- 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)	Voltage (Voltan)	Power (Kuasa)	Rotational Speed Rpm (Laju Putaran Rpm)			Mixing Capacity (kg) Muatan (kg)
			High (Tinggi)	Medium (Sederhana)	Low (Rendah)	
BJY-BM60	380~415V - 50Hz	2300W	334	230	130	25
BJY-BM60-60	380~415V - 60Hz	2300W	334	230	130	25
BJY-BM60N	380~415V - 50Hz	2300W	334	230	130	25
BJY-BM60N60	380~415V - 60Hz	2300W	334	230	130	25

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)



M = Motor (Motor)

KM = AC Contact Device (Alat Sentuhan)

K1, K2 = Switch (Suis)

WARNING (AMARAN)

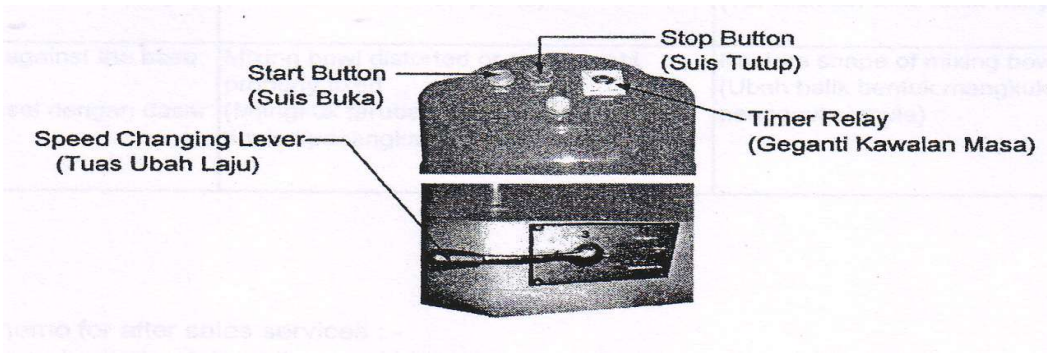
- Do not put your hand into the mixing bowl while the machine is in operation.
(Jangan masukkan tangan ke dalam mangkuk semasa mesin ini sedang beroperasi.)
- Do not touch switches with wet hand.
(Jangan sentuhkan sebarang suis dengan tangan yang basah.)
- Do not operate this machine continuously for 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)

- If the agitator rotates in the opposite direction as indicated, interchange the connection of two for the three L lines of the 3 phase power supply.
(Jikalau penggaul tidak berputar pada arah seperti yang ditandakan saling tukar dua daripada tiga wayar L bekalan 3 fasa.)
- Use HIGH speed to mix butter, egg etc.
(Gunakan laju HIGH untuk menggaulkan mentega, telur dan sebagainya.)
- Use MEDIUM speed to mix meat, vegetables.
(Gunakan laju MEDIUM untuk menggaulkan daging, sayur-sayuran.)
- Use LOW speed to make flour dough.
(Gunakan laju LOW untuk membuat adunan tepung gandum.)



Number (Nombor)	1	2	3
Speed (Rpm) (Kelajuan) (Rpm)	82	155	326

NOTES (NOTA)

- When the safety netting is not properly fixed, the mixer will not operate.
(Jikalau jejaring keselamatan tidak dipasangkan dengan betul, motor penggaul tidak dapat dihidupkan.)
- Replace the safety netting to restart the motor.
(Motor akan dihidupkan semula selepas jejaring keselamatan dipasangkan.)
- The mixing bowl must be raised to the highest possible position so that the motor can be started.
(Mangkuk penggaul hendaklah dinaikkan ke paras yang tertinggi supaya motor dapat dihidupkan.)

CLEANING (PEMBERSIHAN)

- Unplug the machine from electric supply while cleaning the machine.
(Tanggalkan palam daripada soket elektrik semasa mesin ini dibersihkan.)
- Do not direct water jet onto the machine for cleaning.
(Jangan acukan pancutan air untuk membersihkan mesin ini.)
- Clean the agitator and mixing bowl thoroughly after use. (Use neutral cleaning agent.)
(Bersihkan penggaul berpusar dan mangkuk dengan sempurna selepas mesin ini digunakan.) (Gunakan agen pembersihan yang 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 : -)

Item (Bil)	Symptoms (Gejala)	Reason (Sebab)	Action (Tindakan)
1	Motor is not working after the machine is switched on (Motor tidak berputar selepas suis dihidupkan)	- Poor electrical contact or connection. (Sentuhan atau penyambungan elektrik yang tidak baik.)	- Check wire connection for all components. (Periksakan penyambungan semua komponen elektrik.)
2	Strenuous effort in raising mixer head (Kepada penggaul sukar dinaikan atau diturunkan)	- Rusting rail gear. (Gear landasan berkarat.)	- Clean rails gear. (Bersihkan gear landasan.)
		- Rail gear not lubricated. (Gear landasan tiada minyak.)	- Lubricate rail gear. (Licinkan landasan gear dengan minyak.)
3	Motor overheats and run slowly (Motor menjadi terlalu panas dan berputar dengan perlahan)	- Supply voltage too low. (Voltan bekalan terlalu rendah.)	- Check power supply. (Periksakan bekalan elektrik.)
		- Overloading. (Melampau muatan.)	- Reduce load. (Kurangkan muatan.)
		- Incorrect speed setting. (Pilihan laju yang tidak sesuai.)	- Choose the correct speed setting. (Pilih laju yang sesuai.)
4	Noisy and overheating (Mesin berbunyi kuat dan menjadi terlalu panas)	- Poor lubrication. (Pelinciran tidak sempurna.)	- Top up lubricating oil or change lubricating. (Tambahkan atau tukar minyak pelincir.)
5	Agitator rubbing against the base of mixing bowl (Penggaul bergesel dengan dasar mangkuk)	- Mixing bowl distorted or agitator not properly fixed. (Mangkuk terubah bentuk atau penggaul tidak dipasangkan dengan baik.)	- Restore shape of mixing bowl or refit the agitator. (Ubah baik bentuk mangkuk atau pasang penggaul semula.)

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