

User Manual

(Manual Pengguna)



Bakery Mixer (Penggaul)

BJY-BM10-DT

BJY-BM20-DT

BJY-BM30-DT

BJY-BM40-DT

BJY-BM10N-DT

BJY-BM20N-DT

BJY-BM30N-DT

BJY-BM40N-DT

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
- Operation (Operasi)	3
- Cleaning (Pembersihan)	5
- User Maintenance (Penyelenggaraan)	5
- Memo (Memo)	6

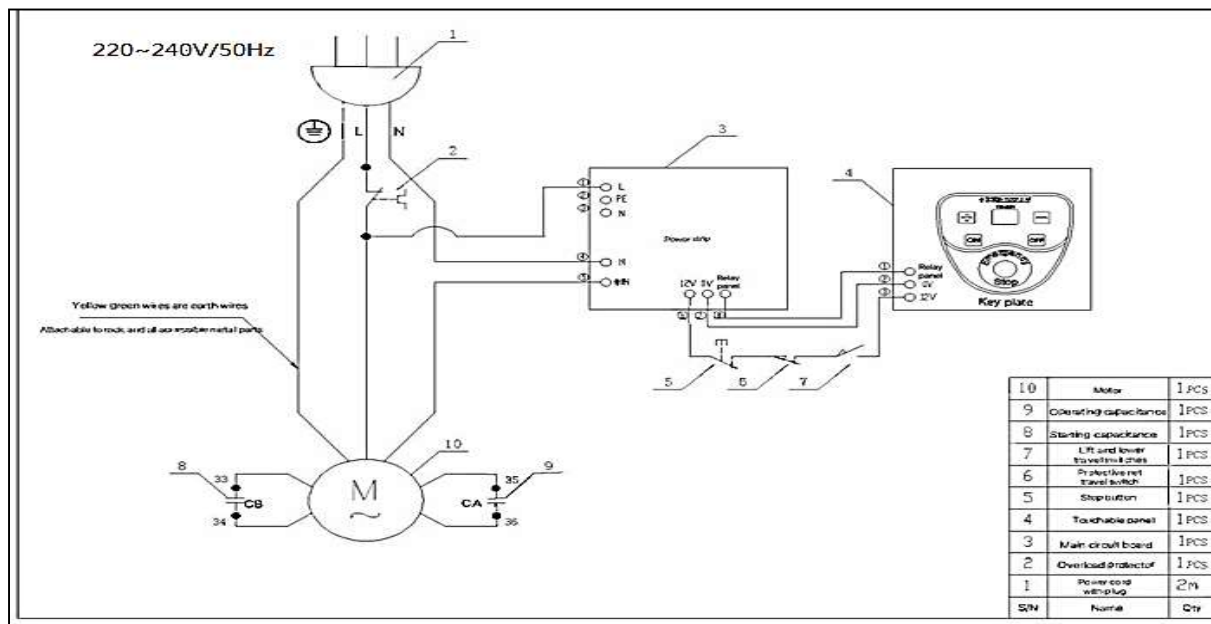
INSTALLATION (PEMASANGAN)

- 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)	Frequency	Motor Power (Kuasa)	Input Power (Kuasa)	Bowl Volume (Isi Mangkuk)	Mixing Speed (Kelajuan Mencampur) r/min	Dimension (mm)
BJY-BM10-DT BJY-BM10N-DT	220~240V	50Hz	450W	700W	10L	125/204/376	464x383x777
BJY-BM20-DT BJY-BM20N-DT	220~240V	50Hz	900W	1300W	20L	85/156/378	547x476x918
BJY-BM30-DT BJY-BM30N-DT	220~240V	50Hz	1100W	1500W	26L	85/156/378	563x476x993
BJY-BM40-DT BJY-BM40N-DT	220~240V	50Hz	1100W	1500W	40L	80/160/310	652x573x1121

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)



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-DT, BM20-DT, BM30-DT, BM40-DT.
(Pasangkan jejaring keselamatan supaya ia menutup keseluruhan mangkuk. Jejaring keselamatan tidak dibekalkan untuk model BM10-DT, BM20-DT, BM30-DT, BM40-DT.)
- 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.)

TO USE (PENGGUNAAN)

- Carefully open the outer packaging of the machine, do not hurt the machine, install the machine on a ventilated , dry and sturdy horizontal ground and ensure that the machine is placed smoothly.
(Buka pembungkusan luar mesin dengan berhati-hati, jangan merosakkan mesin , pasang mesin pada tanah mendatar yang berventilasi, kering dan kukuh dan pastikan mesin diletakkan dengan perlahan.)
- do not install any agitator on the maxing shaft when testing the machine, so as not to turn to the opposite and damage the parts.
(Jangan pasang sebarang agitator pada pengacau semasa menguji mesin, supaya tidak berpaling ke arah yang bertentangan dan merosakkan bahagian.)
- check whether the power supply voltage is consistent with the label, if the single-phase power supply, the used socket must be reliably grounded, if the three-phase power supply, the fixed line must be equipped with an all-pole disconnect device and the grounding wire in the power line must be reliably grounded, in addition you must check whether the stirrer steering is correct (consistent with the mark) if the steering is not correct, you must adjust any two of the phase wires. Electrical wiring maintenance requires professional electrician operation!
(Semak sama ada voltan bekalan kuasa konsisten dengan label, jika nekalan kuasa satu fasa, soket yang digunakan mesti dibumikan dengan pasti, jika bekalan kuasa tiga fasa, talian tetap mesti dilengkapi dengan peranti putus semua kutub wayar pbumian dalam talian kuasa mesti dibumikan dengan pasti, di samping itu and mesti menyemak sama ada stereng pengacau betul (selaras dengan tanda) jika stereng tidak betul, anda mesti melaraskan mana-mana dua wayar fasa. Penyelenggaraan pendawaian elektrik memerlukan operasi juruelektik profesional.)
- cleaning barrels, stirrers, etc, to ensure food hygiene.
(Membersihkan tong, pengacau dan lain-lain untuk memastikan kebersihan makanan.)
- According to the different materials to be stirred, please choose the right mixer and mixing speed :
(Mengikut bahan yang berbeza untuk dikacau, sila pilih pengadun yang betul dan kelajuan adunan:)
 - 1) Mixing flour with a hook type mixer , choose a low speed , no medium speed and high speed blending.
(Menggaul tepung dengan pengadun jenis cangkuk, pilih pengadun kelajuan rendah, tiada kelajuan sederhana dan kelajuan tinggi.)
 - 2) Mix the filling mixture , use a paddle mixer , select medium speed
(Campurkan adunan inti, gunakan pengadun dayung, pilih kelajuan sederhana.)
 - 3) Beat egg liquid , use a ball mixer , choose high speed.
(Pukul cecair telur , gunakan pengadun bola, pilih kelajuan tinggi.)

- Turn the handwheel counter clockwise to make the barrel drop, install the appropriate agitator, add the raw materials into the barrel, close the protective net, turn the handwheel clockwise to make the barrel rise to the top dead end , turn the variable speed handle, select the appropriate speed, press "+" "-" key to select the appropriate mixing time , press "ON" key to start the machine , automatically stop after the end of the time , open the protective net , turn the handwheel counter clockwise to lower the barrel, remove the agitator , loosen the lock handle of the barrel, take down the barrel and take out the material.

(Putar roda tangan melawan arah jam untuk membuat tong jatuh, pasang pengaduk yang sesuai, masukkan bahan mentah ke dalam tong, tutup jaring pelindung, putar roda tangan ikut arah jam untuk membuat tong naik ke hujung mati atas, putar pemegang kelajuan berubah-ubah, pilih kelajuan yang sesuai, tekan kekunci "+" "-" untuk memilih masa pencampuran yang sesuai tekan kekunci "ON" untuk menghidupkan mesin, berhenti secara automatik selepas tamat masa, buka jaring pelindung, putar roda tangan mengikut arah jam. Turnkan tong, keluarkan pengacau , longgarkan pemegang kunci tong,turunkan tong dan keluarkan bahan.)

- When the machine is running, it is strictly prohibite to extend the hand or other tools into the feed barrel to ensure safety.

(Apabila mesin sedang berjalan, adalah dilarang sama sekali untuk memanjangkan tangan atau alatan lain ke dalam tong suapan untuk memastikan keselamatan.)

- Minors and persons with intellectual disabilities are not allowed to use this machine.

(Kanak-kanak bawah umur dan orang kurang upaya intelek tidak dibenarkan menggunakan mesin ini.)

- Do not use the machine over load

(Jangan gunakan mesin melebihi beban)

- The mixer equipped with protective cover micro-switch and lifting micro-switch can only start the machine after the protective cover is closed and the barrel is raised in place, otherwise the machine cannot run.

(Pengadun yang dilengkapi dengan suis mikro penutup pelindung dan suis mikro pengangkat hanya boleh menghidupkan mesin selepas penutup pelindung ditutup dan tong dinaikkan pada tempatnya, jika tidak mesin tidak boleh berjalan.)

- For the mixer equipped with an emergency stop button, after the stop button is pressed, it must be turned counter clockwise to make it pop out and unlock before starting the machine.

(Untuk pengadun yang dilengkapi deng butang henti kecemasan, selepas butang henti ditekan, ia mesti dipusingkan mengikut arah jam untuk membuatnya muncul keluar dan membuka kunci sebelum menghidupkan mesin.)

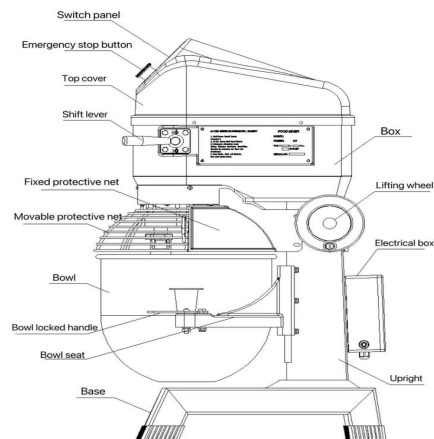
NOTES (NOTA)

- 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.)

- 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)

- All maintenance must be carried out after all poles are disconnected from the power supply.
(Semua penyelenggaraan mesti dilakukan selepas semua tiang diputuskan daripada bekalan kuasa.)
- Please clean in time after use to avoid bacterial growth, but do not spray with water to avoid wet leakage of electrical components.
(Sila bersihkan dalam masa selepas digunakan untuk mengelakkan pertumbuhan bakteria, tetapi jangan sembur dengan air untuk mengelakkan kebocoran basah komponent elektrik.)
- The lifting guide rail should be regularly coated with grease to ensure that the lifting is flexible.
(Rel panduan mengangkat hendaklah sentiasa di salut dengan gris untuk memastikan pengangkatan fleksibel.)
- When the operation of the equipment is abnormal, please stop immediately for inspection, troubleshooting can continue to use, the transmission mechanism inside the zero (part) manufacturing accuracy and assembly accuracy are very high, do not arbitrarily disassemble, there is a problem can not be solved, please apply to the seller maintenance services.
(Apabila operasi peralatan tidak normal, sila hentikan segera untuk pemeriksaan, penyelesaian masalah boleh terus digunakan mekanisme penghantaran di dalam sifar (bahagian) ketepatan pembuatan dan ketepatan pemasangan adalah sangat tinggi, jangan sewenang-wenangnya membuka, jika ada masalah tidak dapat diselesaikan, sila memohon kepada penjual perkhidmatan 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.)