

User Manual

(Manual Pengguna)

Meat Mincer (Mesin Mencincang Daging)



BJY-MM12/S
BJY-MM12/S-60



BJY-MM22/S
BJY-MM22/S-60

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)	3
- User Maintenance (Penyelenggaraan)	3
- Memo (Memo)	3

INSTALLATION (PEMASANGAN)

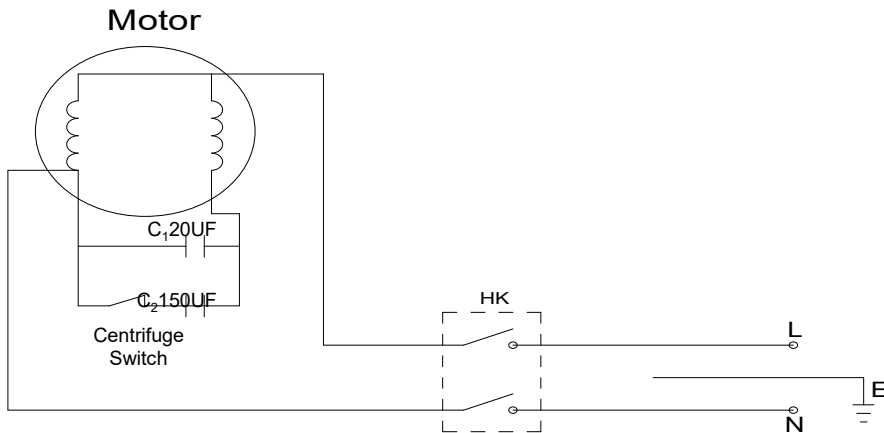
- Check the voltage of the supply to ensure that it matches with the voltage shown on the label. If the voltage fluctuates beyond 5%, a voltage regulator must be installed.
(Periksakan voltan bekalan elektrik dan pastikan ia setara dengan voltan yang ditandakan pada label mesin ini.)
- Install this machine on a firm, level and dry surface.
(Mesin ini mesti dipasangkan di atas satu permukaan yang rata, kering dan kukuh.)

TECHNICAL SPECIFICATIONS (SPESIFIKASI TEKNIKAL)

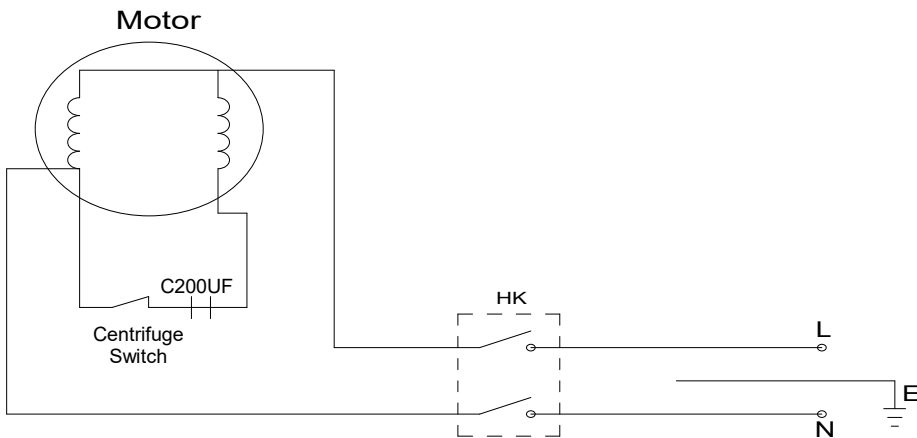
Model (Model)	Power (Kuasa)	Voltage (Voltan)	Rotational Speed (Kelajuan Putaran)	Meat Output (kg / hr) (Keluaran Daging) (kg / hr)	Diameter Of Minced Meat (Garispusat Daging Cincang)	
BJY-MM12/S	650W	230V - 50Hz	120rpm	1420r / min	Ø6mm	Ø8mm
BJY-MM22/S	1100W	230V - 50Hz	120rpm	1420r / min	Ø6mm	Ø8mm

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)

BJY-MM12/S & BJY-MM12/S-60



BJY-MM22/S & BJY-MM22/S-60



WARNING (AMARAN)

- Do not put hand into mincing tube while the machine is operating.
(Jangan masukkan tangan ke dalam tiub mencincang semasa mesin ini beroperasi.)
- Before inseting meat, run the machine to ensure that mincing screw is rotating in the direction as indicated.
(Sebelum mencincangkan daging, hidupkan mesin ini untuk memastikan skru cincang berputar pada arah sama seperti yang ditandakan.)

OPERATION (OPERASI)

- Before using, remove mincing knife, output plate and mincing screw and clean them thoroughly.
(Sebelum mesin ini digunakan, tanggalkan pisau cincang, plat keluaran dan skru cincang untuk dibersihkan dengan sempurna.)
- When reinstalling, ensure that the parts are in the correct position and do not over tighten the output plate.
(Semasa memasangkannya balik, pastikan ia telah diletakkan pada kedudukan yang betul dan jangan terlalu ketatkan plat keluaran.)
- Plug in power supply and press the power switch.
(Pasangkan palam kepada soket elektrik dan tekankan suis.)
- Insert meat strip into mincing tube. (If the output is slow, push the meat down with a wooden stick.)
(Masukkan daging yang telah dipotong berbentuk jalur ke dalam tiub cincang.) (Jika daging tercincang keluar dengan perlahan, tolakkan daging dengan sebatang kayu.)

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.)
- For thorough cleaning, the mincing screw, output plate should be removed to clear all debris.
(Untuk membersihkan yang sempurna, tanggalkan skru cincang dan plat keluaran untuk menanggalkan sebarang sisa.)

USER MAINTENANCE (PENYELENGGARAAN)

No	Symptom (Gejala)	Cause (Sebab)	Action (Tindakan)
1	Minced meat does not come out from output plate (Daging tercincang tidak keluar dari plat keluaran)	- Wrong direction of rotation of mincing screw. (Arah putaran skru cincang tidak betul.)	- Check electrical wiring. (Periksakan pendawaian elektrik.)
2	Minced meat become paste form (Daging tercincang berbentuk adunan)	- Mincing knife blunt. (Pisau cincang tumpul.)	- Sharpen mincing knife. (Tajamkan pisau cincang.)
		- Blocked output plate. (Plat keluaran tersumbat.)	- Clean output plate. (Bersihkan plat keluaran.)

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.