

User Manual

(Manual Pengguna)

Bakery Mixer (Penggaul)



BJY-BM60N-DT

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)	2
- Operation (Operasi)	3
- Cleaning (Pembersihan)	4
- User Maintenance (Penyelenggaraan)	4
- Memo (Memo)	6

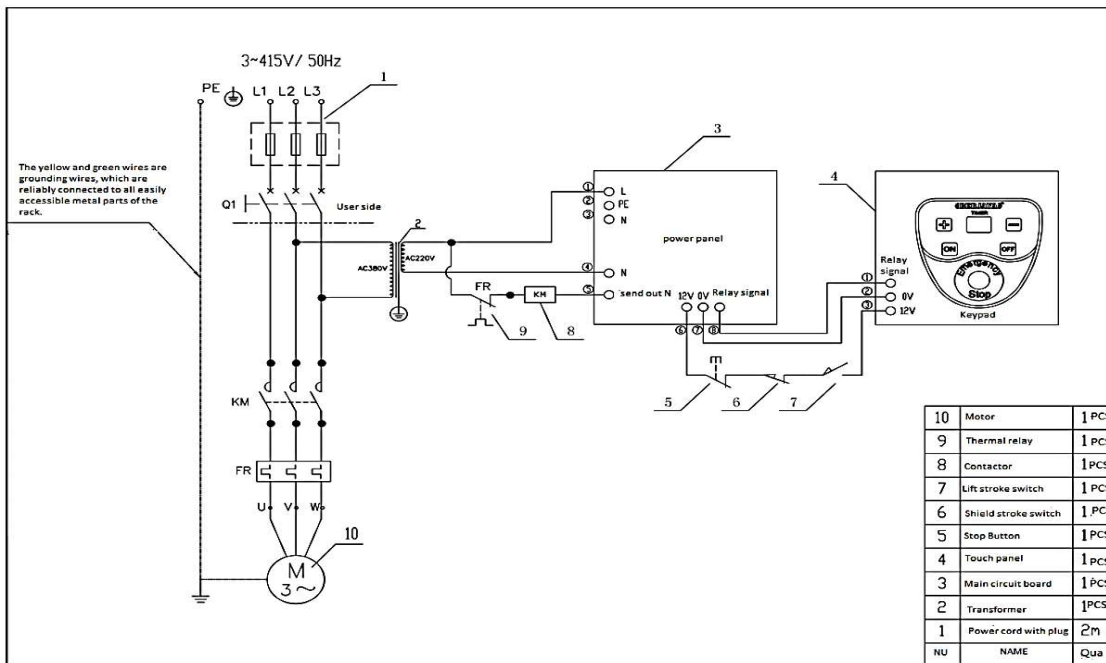
INSTALLATION (PEMASANGAN)

- 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)	Motor Power (W)	Input Power (W)	Bowl Volume (L)	Mixing Speed (r/min)	Dimension (mm)
BJY-BM60N-DT	3~415V - 50Hz	2200W	2800W	60	87/195/297	805x631x1345

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)

- 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.
(Jika pengagut 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.)

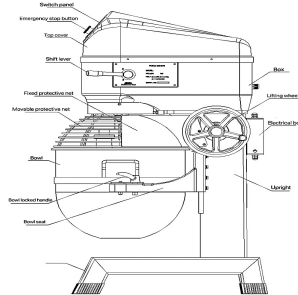
TO USE (PENGGUNAAN)

- 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 lebel, jika bekalan 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 juruelektrik 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.)
- 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 panggaul berpusar dan mangkuk dengan sempurna selepas mesin ini digunakan.) (Gunakan agen pembersihan yang 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 : -)

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 berubah 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 untuk hadir di mahkamah atau untuk tampil dalam sebarang siasatan di hadapan mana-mana badan kerajaan atau berkanun.)