

Service Manual (Manual Penyelenggaraan)

Electrical Kebab Machine (Mesin Kebab Elektrik)



KM 3H

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.)

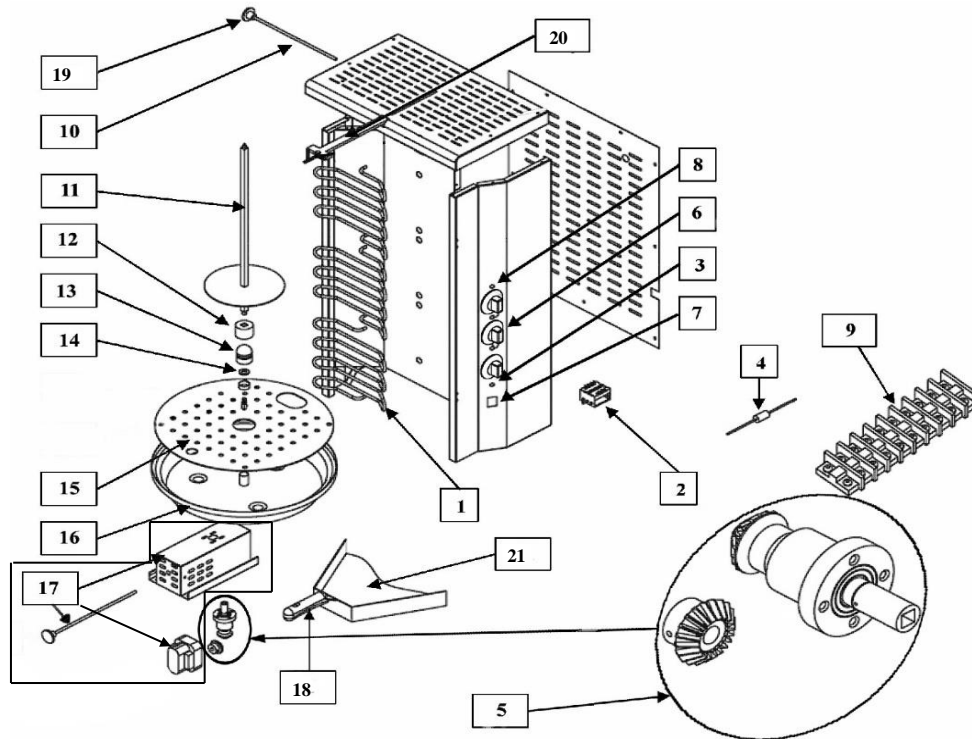
Contents (Kandungan) :-

- Installation (Pemasangan)	2
- Explosive Drawing (Rajah Terperinci)	2
- Component List (Senarai Komponen)	2
- Technical Data (Data Teknikal)	3
- Circuit Diagram (Rajah Litar)	3
- Operation (Operasi)	3
- Warning (Amaran)	4
- Memo (Memo)	4

INSTALLATION (PEMASANGAN)

- All installation and service on this appliance is to be performed by qualified technician.
(Segala kerja pemasangan dan pembaikan alat ini harus dilakukan oleh wakil yang bertauliah.)
- The appliance should have a clear surrounding at least 30cm.
(Alat ini mesti dijarakan sekurang-kurangnya 30cm daripada sebarang barangan lain atau binaan.)

EXPLOSIVE DRAWING (RAJAH TERPERINCI)



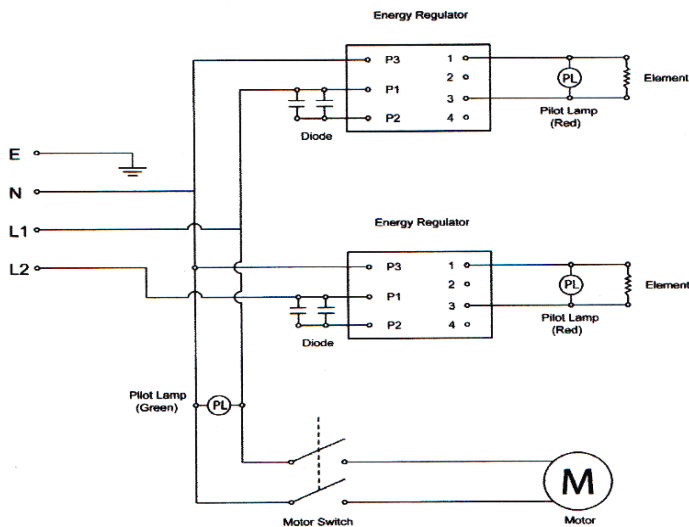
COMPONENTS LIST (SENARAI KOMPONEN)

No	Description (Butir-Butir)	KM 2H	KM 3H
1	Heating Element (Unsur Pemanas)	HT-KM2.5KW	HT-KM2.5KW
2	Energy Regulator (Pelaras Tenaga)	TM-ERKTMST	TM-ERKTMST
3	Pilot Light - Green (Lampu Pilot - Hijau)	LE-PLGN	LE-PLGN
4	Diode (Diod)	WA-EADIODE	WA-EADIODE
5	Reducer Set (Set Kurangan Laju)	MC-KM008	MC-KM008
6	Regulator Knob (Pemulas Pelaras)	KM-WOS	KM-WOS
7	Switch (Suis)	SW-B4P-R	SW-B4P-R
8	Heating Element Light - Red (Lampu Unsur Pemanas - Merah)	LE-PLRED	LE-PLRED
9	Junction Box (Kotak Sembugan Wayar)	WA-JUNC/BOX	WA-JUNC/BOX
10	Upper Handle (Pemegang Atas)	OP-KM234-U-H	OP-KM234-U-H
11	Spit (Pencucuk)	OP-KM2B-S	OP-KM3B-S
12	Coupling Female (Penyambung Betina)	FT-KMBS	FT-KMBS
13	Coupling Male (Penyambung Jantan)	FT-KMBL	FT-KMBL
14	Bearing (Alas Bebola)	B-BE-KM	B-BE-KM
15	Meat Tray (Talam Daging)	OP-KM234MT	OP-KM234MT
16	Tray (Talam)	OP-KM234T	OP-KM234T
17	Motor Casing + Motor Complete Set (Penutup Motor + Set Lengkap Motor)	CS-KM234MC	CS-KM234MC
18	Handle Flat - L520 (Pemegang - L520)	HL-KM250	HL-KM250
19	Kebab Machine Knob (Pemulas Kebab Mesin)	KN-KM	KN-KM
20	Spit Guide (Pemegang Pencucuk)	OP-KM234-S-G	OP-KM234-S-G
21	Meat Shobel C/W Handle (Cedok Daging Tidak Ada Pemegang)	OP-KM234-MS	OP-KM234-MS

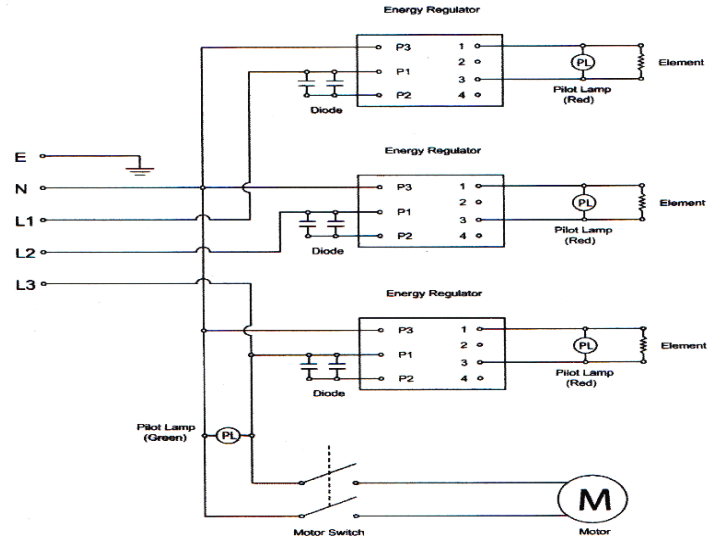
TECHNICAL DATA (DATA TEKNIKAL)

Model (Model)	Rated Voltage (Voltan)	Rated Wattage (Kuasa)	Frequency (Frekuensi)	Phase (Fasa)	Capacity (Muatan)
KM 2H	380V ~ 420V	5000W	50Hz / 60Hz	1	15kg ~ 20kg
KM 3H	380V ~ 420V	7500W	50Hz / 60Hz	1	20kg ~ 30kg

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)



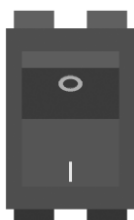
KM 2H



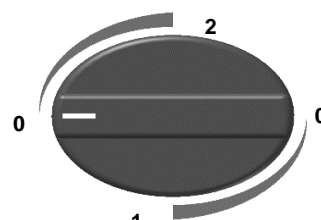
KM 3H

OPERATION (OPERASI)

- Turn the knob to required heating power (1 or 2).
(Pulaskan pemutar ke kedudukan kuasa pemanasan yang dikehendaki (1 atau 2).)
- Position 1 is half power.
(Kedudukan 1 separuh kuasa.)
- Position 2 is full power.
(Kedudukan 2 penuh kuasa.)
- Switch on the motor for consistent turning grilling process.
(Pasangkan motor elektrik supaya daging diputar semasa dipanggang.)
- To switch off the heater, please turn the knob to 0 position.
(Untuk mematikan pemanas, pulaskan pemutar ke kedudukan 0.)
- The spit (11) can be moved in or out by pulling or pushing the motor handle (17) and spit guide (21). Secure the position by locking the upper handle.
(Pencucuk (11) boleh dialihkan keluar atau masuk dengan menolak pemegang motor (17) dan pemegang pencucuk (21). Pencucuk dikekalkan dengan menguncikan pemegang atas.)



On / Off Switch



Energy Regulator

WARNING (AMARAN)

- Do not direct water jet or immerse into water for cleaning.
(Jangan ajukan pancutan air atau rendamkan alat ini ke dalam air untuk membersihkannya.)
- Clean everyday with lukewarm soapy water.
(Alat ini harus dibersihkan setiap hari dengan air sabun suam.)
- This panel is very hot when in use.
(Panel alat ini sangat panas apabila ia sedang beroperasi.)
- Spit must be always vertical to avoid unnecessary strain to the motor.
(Pencucuk daging hendaklah sentiasa betul-betul tegak untuk mengelakkan keterikan tambahan ke atas motor.)

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 Pengekar) :	
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. (Selaras dengan kemajuan teknikal, pengilang berhak untuk memperkenalkan perubahan dari segi rekabentuk, peralatan dan ciri-ciri teknikal. Selanjutnya, sebarang tuntutan gantirugi berdasarkan data, rajah atau huraian dalam buku panduan ini tidak akan dilayani. Salinan bahasa inggeris akan dirujukan untuk ayat yang kekaburan makna.)

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.

(Buku panduan operasi ini adalah untuk garis panduan penggunaan. Butiran data teknikal dan arahan penggunaan adalah diberikan dengan fahaman kami yang terbaik terhadap produk dan dengan tujuan niat baik. Ejen jualan atau pengilang tidak seharusnya diikat untuk hadir di mahkamah atau mana-mana badan kerajaan atau berkanun.)