

User Manual

(Manual Pengguna)

**CB3BGG1B-17****OB4GG1B-17****CB3BGG1BFS-17****OB4GG1BFS-17**

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) : -

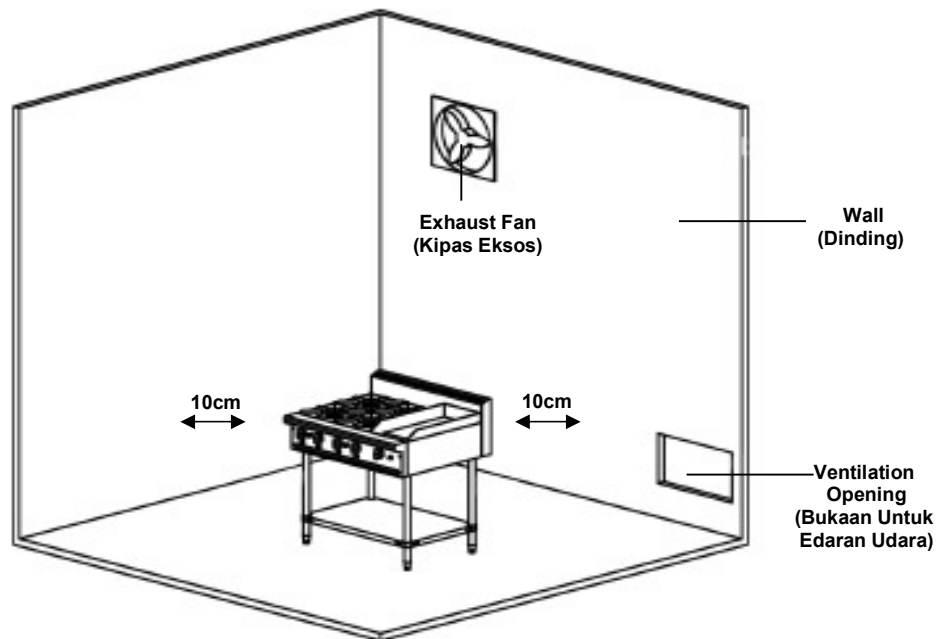
- Installation (Pemasangan)	2
- Site Preparation (Persediaan Tempat)	2
- Gas Connector (Penyambung Gas)	2
- Interconversion Of LPG and NG	3
(Saling Pertukaran Diantara Gas Petroleum Cecair LPG dengan Gas Asli NG)	
- Leak Testing (Ujian Kebocoran)	3
- Technical Informations (Maklumat Teknikal)	4
- Operation (Operasi)	4
- Warning (Amaran)	5
- Cleaning (Pembersihan)	5
- Improvement (Peningkatan)	6
- Service (Perkhidmatan)	6
- Trouble Shooting (Mengesan Kerosakan)	6
- Memo (Memo)	7

INSTALLATION (PEMASANGAN)

- Installation and maintenance are to be performed by qualified person.
(Pemasangan dan penyelenggaraan alat ini hendaklah dilakukan oleh wakil yang bertauliah.)
- Must confirm with local codes.
(Penggunaan alat ini hendaklah mematuhi peraturan-peraturan tempatan.)

SITE PREPARATION (PERSEDIAAN TEMPAT)

- Only install the appliance in a well ventilated place. Inadequate ventilation causes asphyxia.
(Alat ini hanya boleh dipasangkan di tempat yang mempunyai pengedaran udara yang baik. Pengedaran udara yang tidak mencukupi mungkin mengakibatkan mati lemas.)

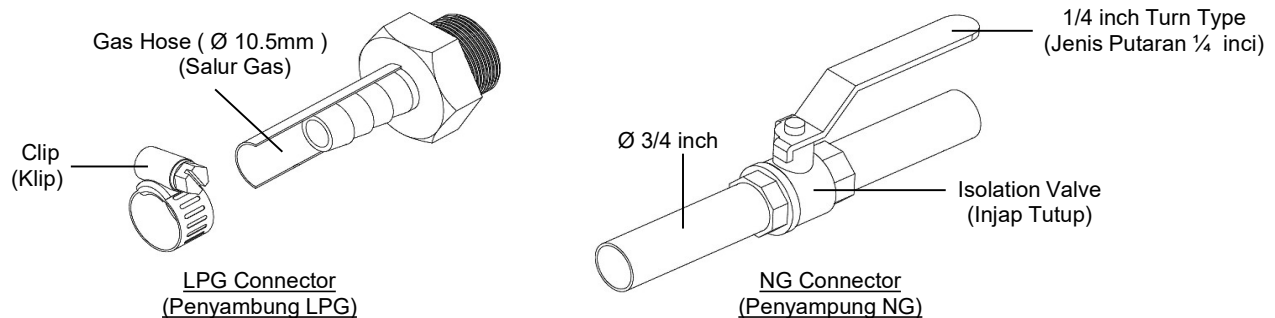


This equipment should only be installed on a hard and level surface. Keep appliance free and clear to any obstructions and combustible materials. Leave at least 10cm between the appliance and the side or rear walls.
(Alat ini hanya boleh dipasangkan di atas tapak mendatar yang kukuh. Jauhkan sebarang bahan yang mudah bakar dari alat ini. Jarakan alat ini sekurang-kurangnya 10 cm dari dinding di tepi dan di belakang.)

NOTE : - Strong exhaust fan in the hood may produce vacuum in the room strong enough to cause air draughts. This condition may interfere with the pilot or burner performance. Air movement should be checked during installation.

(NOTA : - Kipas eksos menghasilkan pengaliran udara kencang yang mungkin mengganggu fungsi penunu. Telitikan pengedaran udara sepanjang operasi alat ini.)

GAS CONNECTOR (PENYAMBUNG GAS)



- The appliance must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing.
(Semasa ujian tekanan, alat ini mesti diasingkan dengan bekalan gas.)
- A separate gas supply shut off valve must be installed up-stream of the regulator in an accessible location.
(Satu lagi injap gas hendaklah dipasangkan pada tempat yang mudah dicapai.)
- The gas service supply line must never be smaller than the appliance inlet line.
(Salur bekalan gas tidak boleh lebih kecil daripada salur masuk gas alat ini.)

INTER-CONVERSION OF LPG TO NG (SALING PENUKARAN GAS PETROLEUM CECAIR (LPG) DAN GAS ASLI (NG))

Gas Type (Jenis Gas)	Orifice Of Burner Nozzle (Saiz Mucung Penunu)		Orifice Of Pilot Burner Injector (Saiz Mucung Injector Penunu Pilot)
	Open Burner (Penunu Pembakar Terbuka)	Gas Griddle (Penunu Pemanggang)	
LPG	1.2mmØ	1.3mmØ	0.2mmØ
NG	1.9mmØ	2.1mmØ	0.3mmØ

LEAK TESTING (UJIAN KEBOCORAN)

- Never use an open flame for leak testing.
(Jangan gunakan api untuk ujian kebocoran gas.)
- Use soap solution on all leak test.
(Gunakan larutan sabun untuk semua ujian kebocoran gas.)

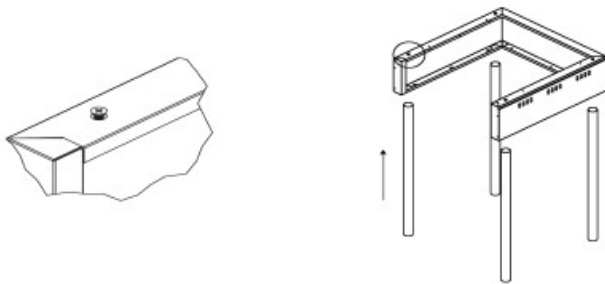
BEFORE USING FOR FOOD PREPARATION (SEBELUM DIGUNAKAN UNTUK MENYEDIAKAN MAKANAN)

- New units are wiped a thin film of rust prohibitor.
(Alat yang baru hendaklah disapu dengan satu lapisan nipis bahan mencegah berkarat.)
- Wash thoroughly with detergent before use.
(Bersihkan secara sempurna dengan pencuci sebelum ia digunakan.)

Free Standing Gas Equipment Installation Procedure (Prosedur Pemasangan Model Yang Berdiri Bebas)

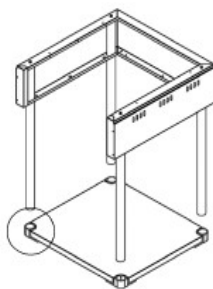
Step 1 (Langkah 1)

- Fix 4 legs by turning anti-clockwise.
(Pasangkan keempat-empat kaki dengan pusingan arah lawan jam.)



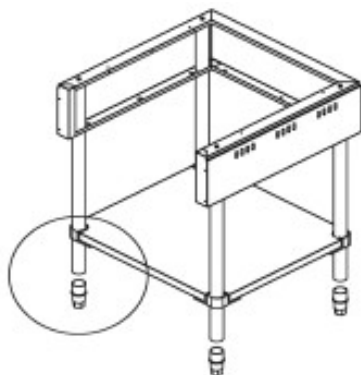
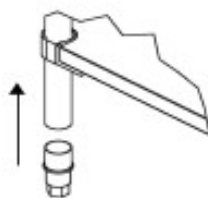
Step 2 (Langkah 2)

- Fix the undershelf by adjusting the height with spacer provided.
(Pasangkan papan bawah dan laraskan ketinggiannya dengan penjarak yang dibekalkan.)
- Tighten the allen bolts.
(Ketatkan bolt allen.)



Step 3 (Langkah 3)

- Fix the bullet feet (inserts).
(Pasangkan kaki (masukkan sahaja).



TECHNICAL INFORMATIONS (MAKLUMAT TEKNIKAL)

Model (Model)	Rated Pressure (in.w.c) (Tekanan Biasa (psi))		Gas Consumption (Btu / Hour) (Penggunaan Gas) (Bth / Jam)
	LPG	NG	
OB4GG1B-17	11	8	106000
OB4GG1BFS-17	11	8	106000
CB3BGG1B-17	11	8	71000
CB3BGG1BFS-17	11	8	71000

OPERATION (OPERASI)

Pilot Lamp (Lampu Pilot)

- Our equipment are equipped with manual controlled, continuous burning pilots. The pilots are kept burning to provide the flame for burner ignition when the individual burner knobs are turned on. The pilot control valves can be accessed at the front on the valve panel and are adjustable.

(Alat ini dilengkapi dengan kawalan manual, penunu pilot yang menyala secara berterusan. Api penunu pilot dikekalkan bernyala untuk memasang api penunu pembakar terbuka dan pemanggang apabila pemutar injap mereka telah diputar. Api penunu pilot dapat dikawal dengan melaraskan injap yang berada di panel injap di hadapan.)

- The pilot should be lit immediately after the gas has been turned on and should always be adjusted to provide the smallest blue flame necessary to ignite the burner. It is the responsibility of the or equivalent person to ensure that the equipment users are instructed on the pilot locations and the importance of ensuring that they're lit before turning on a burner.

(Sebaik sahaja gas telah dibuka, api penunu pilot harus dinyalakan dan dilaraskan sehingga ia bernyala dengan api nyalaan kecil yang berwarna biru untuk memasang api penunu. Adalah penting supaya pengguna alat ini mengetahui kedudukan penunu pilot dan memasangkannya sebelum membuka gas untuk penunu. Pembakar terbuka atau penunu pemanggang.)

Open Burner Pilots (Penunu Pilot Untuk Pembakar Terbuka)

- Remove the burner grate. The pilot is located on each burners. One pilot valve controls two burners.
(Tanggalkan penyokong atas pembakar terbuka gas. Penunu pilot terletak dekat dengan kedua-dua penunu. Pembakar terbuka injap pilot mengawal kedua-dua penunu tersebut.)
- Light pilot by piezo ignitor, and test fire for both burners.
(Nyalakan api penunu pilot dengan pemetik api piezo, dan ujikan api kedua-dua penunu pembakar terbuka gas.)

Griddle Or Broiler (Pemanggang)

- The pilots are attached to each burner located beneath the griddle plate. If the griddle has already been used, remove the drip pan to avoid any accidental ignition of grease, which may be in the drip pan.
(Penunu pilot terletak di bawah plat panggang dekat dengan kedua-dua penunu pemanggang. Bagi alat yang telah digunakan, talam takungan minyak hendaklah dikeluarkan untuk mengelakkan kebakaran minyak.)
- Light the pilots with piezo ignitor, and test fire for burner(s).
(Nyalakan api penunu pilot dengan pemetik api piezo dan ujikan nyalaan penunu pemanggang.)

Burner Lighting (Menyalakan Penunu)

- Do not attempt to light burners if the odor of gas is present. Immediately shut off the gas to the appliance, extinguish any open flame and call for service.
(Jangan nyalakan penunu jikalau bau gas dikesan. Dengan serta merta tutup semua injap gas, padamkan semua api dan hubungi perkhidmatan lepas jualan.)
- Ensure that the pilot for the burner you intend to use is lit.
(Pastikan api penunu pilot bagi penunu yang berkenaan telah dinyalakan.)
- Rotate the knob counter-clockwise to the desired setting (push and turn knob dials). The burner should light within four seconds.
(Tekan dan putarkan pemulas pada arah pusingan lawan jam kepada kedudukan yang dikehendaki. Penunu yang berkenaan seharusnya bernyala dalam masa 4 saat kemudian.)
- When pilot lights, hold knob in for a further 20 seconds. If flame goes out, wait 5 minutes and retry.
(Terus tekankan pemutar selamat 20 saat lagi). Jikalau api padam, tunggu 5 minit sebelum cuba menyalakannya semula.)

TO SHUT DOWN (UNTUK MENUTUP ALAT INI)

- Turn all knob clockwise to the 'OFF' position.
(Putar semua pemulas arah pusingan jam sehingga ke kedudukan 'OFF'.)

WARNING (AMARAN)

- This appliance is designed for cooking foodstuffs. It is intended for commercial use only. Any other use is to be considered improper.
(Alat ini direkabentuk khas untuk memasak makanan secara komersil. Kegunaan alat ini untuk tujuan lain adalah tidak sesuai.)
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
(Jangan menyembur semburan aerosol di sekitar alat ini semasa beroperasi.)

CLEANING (PEMBERSIHAN)

1. Stainless surface : Use soap or detergent and water to clean grease and dirt, then dry.
(Gunakan pencuci dan air untuk menanggalkan kesan minyak dari permukaan keluli tidak karat, kemudian tunggu sampai kering.)
2. Never use any metal on any finishes.
(Jangan menggunakan perkakas berlogam untuk kerja pembersihan.)
3. Do not use steel wool for cleaning.
(Jangan menggunakan kapas keluli untuk pembersihan.)
4. Clean appliance regularly.
(Bersihkan alat ini dari masa ke masa.)

IMPROVEMENT (PENINGKATAN)

- The company reserves the right to alter the design of any appliance without prior notification.
(Syarikat pembuatan berhak mengubahkan rekabentuk alat ini tanpa terlebih dahulu memberitahu pengguna.)

BEFORE CALLING FOR SERVICE (SEBELUM MEMANGGIL PERKHIDMATAN PEMBAIKAN)

Service calls can often be avoided. If you feel our product is not operating properly, please check these possible causes first : -
(Panggilan untuk perkhidmatan pembaikan biasanya dapat dielakkan. Jikalau dirasai alat ini tidak berfungsi dengan sempurna, semakkan kemungkinan yang berikut : -)

TROUBLE SHOOTING (MENGESAN KEROSAKAN)

Item (Bil)	Symptoms (Gejala)	Reason (Sebab)	Action (Tindakan)
1	Yellow Flame (Api nyalaan berwarna kuning)	- Inadequate oxygen supply. (Bekalan oksigen tidak cukup.)	- Adjust the air mixing plate burner. (Laraskan plat campuran udara.) - Clean up the gas pipe and burner. (Bersihkan paip gas dan penunu.) - Clean up the nozzle. (Bersihkan mucung penunu.)
		- Gas over consumption. (Penggunaan gas yang berlebihan.)	- Check and control the gas safety regulator. (Periksa dan kawal kepala gas.)
2	Lifting (Nyalaan api terapung)	- Over supply of oxygen. (Oksigen terlalu banyak.)	- Adjust the burner air mixing plate. (Laraskan plat campuran udara.) - Clean up the nozzle diameter. (Bersihkan mucung penunu.)
		- Gas over consumption. (Penggunaan gas yang berlebihan.)	- Check and control the gas safety regulator. (Periksa dan kawal kepala gas.)
3	Back fire (Nyalaan api tersedut balik dan padam)	- Over supply of oxygen. (Oksigen terlalu banyak.)	- Control the burner air mixing plate. (Laraskan plat campuran udara.)
		- Under supply of gas. (Bekalan gas tidak cukup.)	- Clean up the nozzle. (Bersihkan mucung penunu.) - Check and control the gas safety regulator. (Periksa dan kawal kepala gas.)
4	Cannot be lighted (Api tidak dapat dinyalakan)	- No gas supply. (Tiada bekalan gas.)	- Clean the head of burner and pilot burner. (Bersihkan mucung penunu utama dan penunu pilot.)
5	Explosive sound during lighting (Bunyi letupan semasa penyalaan)	- Blockage of pilot burner. (Penunu pilot tersumbat.) - Blockage of pilot burner small pipe. (Paip halus penunu pilot tersumbat.) - Burner orifice blockage. (Lubang gas penunu tersumbat.) - Valve blockage. (Injap tersumbat.)	- Clean the orifice. (Bersihkan lubang penunu utama dan penunu pilot.) - Knock the small pipe slightly. (Ketuk paip halus dengan ringan.) - Clean the valve. (Bersihkan injap.)

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 berlaku 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 sebagai panduan penggunaan. Maklumat teknikal dan arahan penggunaan diberikan berdasarkan pengetahuan terbaik kami mengenai produk dan dengan niat yang baik. Ia tidak mengikat ejen jualan atau pengilang untuk hadir di mahkamah atau dalam sebarang siasatan oleh mana-mana badan kerajaan atau berkanun.)