

User Manual (Manual Pengguna)

Gas Deep Fryer (Penggorengan Gas)



FSGDF12

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.)



GDF11D

Contents (Kandungan) : -

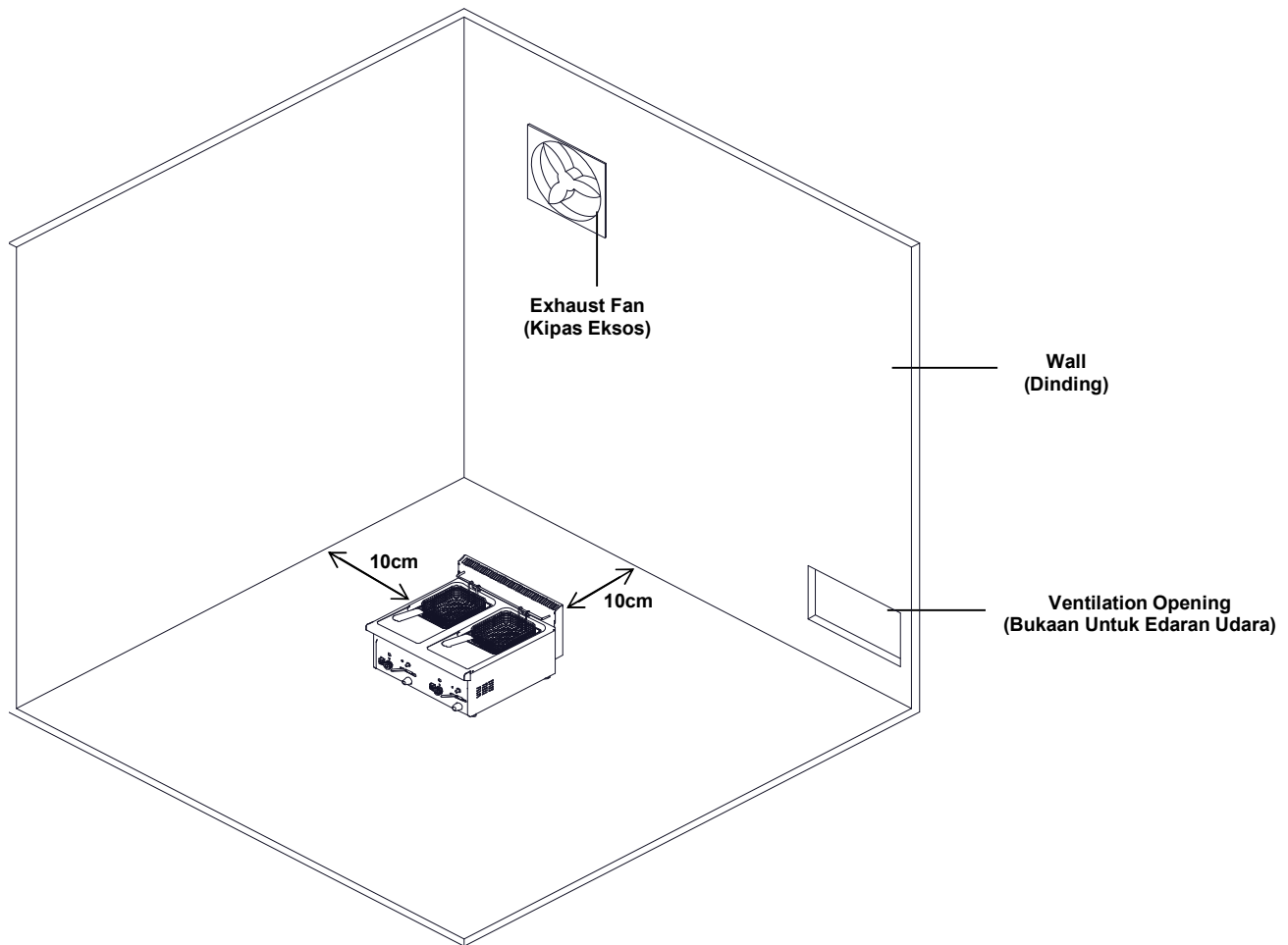
- Installation (Pemasangan)	2
- Site Preparation (Persediaan Tempat)	2
- Gas Connector (Penyambung Gas)	3
- Inter-Conversion Of LPG And NG (Saling Pertukaran Diantara Gas Petroleum Cecair (LPG) Dengan Gas Asli (NG)	3
- Leak Testing (Ujian Kebocoran)	3
- Warning (Amaran)	3
- Technical Data (Data Teknikal)	4
- Operation (Operasi)	4
- Cleaning (Pembersihan)	4
- Trouble Shooting (Mengesan Kerosakan)	5
- Memo (Memo)	6

INSTALLATION (PEMASANGAN)

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

SITE PREPARATION (PERSEDIAAN TEMPAT)

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



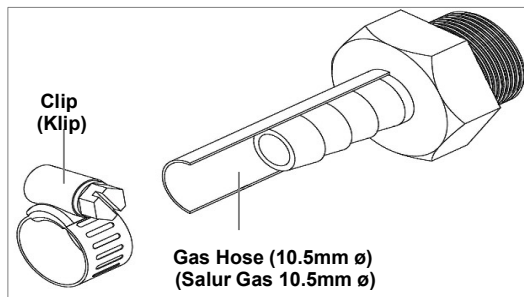
- This equipment should only be installed on a hard and level surface. Keep appliance free and clear to any obstructions and combustible materials. Leave at least 10cm between the appliance and the side or rear walls.
(Alat ini mesti dipasangkan di atas tapak mendatar yang kukuh. Pastikan tiada bahan mudah bakar dan barang yang menghalang di sekeliling alat ini. Jarakan alat ini sekurang kurangnya 10cm 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 interface with the pilot or burner performance. Air movement should be checked during installation.

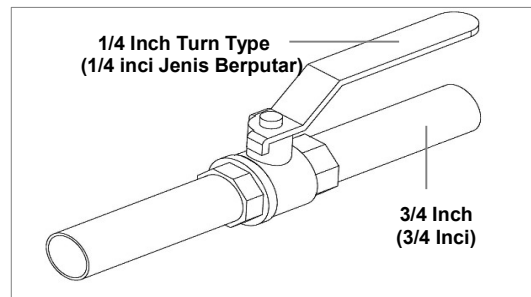
(Nota : - Kipas eksos yang kuat menghasilkan pengaliran udara kencang yang mungkin mengganggu fungsi penunu. Telitikan pengedaran udara sepanjang operasi alat ini.)

GAS CONNECTOR (PENYAMBUNG GAS)

LPG Connector (Penyambung LPG)



NG Connector (Penyambung NG)



- 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 di hujung atas regulator dan di tempat yang mudah sampai.)
- 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 BETWEEN LPG TO NG (SALING PENUKARAN ANTARA LPG DENGAN NG)

Gas Type (Jenis Gas)	Injector Of Pilot Burner - ømm (Injektor Penunu Pilot - ømm)						Orifice Of Burner Nozzle - ømm (Saiz Mucung Penunu - ømm)					
	GDF12	GDF11D	FSGDF12	FSGDF11D	FSGDF23M	TF24	GDF12	GDF11D	FSGDF12	FSGDF11D	FSGDF23M	TF24
LPG	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.9	0.9	0.9	0.9	1.2	1.4
NG	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	1.4	1.4	1.4	1.4	1.9	2.2

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.)

WARNING (AMARAN)

- A fire may break out if the oil level is lower than the minimum indicated level.
(Pembakaran mungkin berlaku apabila paras minyak masak lebih rendah daripada paras minimum yang ditandakan.)
- Do not re-use expired oil because expired oil is highly inflammable.
(Jangan guna semula minyak yang telah digunakan kerana minyak lama lebih mudah bakar.)
- Do not put in the food which is too wet or too large in size for frying to avoid over spilling of cooking oil.
(Jangan masukkan bahan yang terlalu basah atau terlalu besar saiznya untuk digoreng supaya tidak berlaku limpahan minyak.)
- The panel should not immerse in water or use water jet for cleaning.
(Jangan bersihkan alat ini dengan pancutan air atau direndam dalam air.)
- This appliance is designed for cooking foodstuff. 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.)
- Please protect / clean minisit and high limit sensor in your application from any contamination.
(Tolong lindungi / bersihkan minisit dan sensor kawalan tinggi dari sebarang kotoran.)

TECHNICAL DATA (DATA TEKNIKAL)

Model (Model)	Rated Pressure (in.w.c) (Tekanan Biasa (in.w.c))		Gas Consumption (Penggunaan Gas)		Tank Capacity - Litre (Muatan Tangki - Liter)
	LPG	NG	(Btu / hr)	(Mj / hr)	
GDF12	11	8	22000	23.3	7
GDF11D	11	8	44000	46.6	14
FSGDF12	11	8	22000	23.3	7
FSGDF11D	11	8	44000	46.6	14
FSGDF23M-1B	11	8	78000	82.7	26
FSGDF23M-2B	11	8	78000	82.7	26

OPERATION (OPERASI)

- Press button  and keep it depressed. (Figure 1)
(Tekankan butang dan terus ditekankan. (Rajah 1))
- Release button  and check that the pilot flame stays on, otherwise repeat the ignition procedure.
(Lepaskan butang dan pastikan penunu pilot menyala. Jika tidak, ulangi langkah di atas.)

NORMAL OPERATION (OPERASI BIASA)

- Set knob to the temperature required. The maximum temperature setting is obtained by turning the knob fully anticlockwise. (Figure 2)
(Putarkan pemulas termostat untuk memilih suhu yang dikehendaki. Untuk operasi pada suhu maksimum, pemulas diputar sehabis habisnya pada arah pusingan lawan jam. (Rajah 2))
- Pilot position (Only in those version with  on the knob).
(Keadaan sedia digunakan (Hanya model yang mempunyai butang.))
- Turn knob fully clockwise (position ).
(Putarkan pemutar sehabis habisnya pada arah pusingan jam.)

SHUT DOWN (MENUTUP ALAT INI)

- Press button  right down. (Figure 3)
(Tekankan butang ke bawah sampai habis. (Rajah 3))

CLEANING (PEMBERSIHAN)

- 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 dan keringkan seterusnya.)
- Never use any metal on any cleaning process.
(Jangan menggunakan perkakas berlogam untuk kerja pembersihan.)
- Do not use steel wool.
(Jangan menggunakan kapas keluli untuk pembersihan.)
- Clean appliance regularly.
(Alat ini harus dibersihkan dari masa ke masa.)
- Remove residues, which float on the oil surface by strainer.
(Sisa-sisa yang terapung di atas permukaan minyak dikeluarkan dengan penapis.)

Figure 1 (Rajah 1)



Figure 2 (Rajah 2)



Figure 3 (Rajah 3)



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 cause 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.)
		- Gas over consumption. (Penggunaan gas yang berlebihan.)	- Clean up the nozzle. (Bersihkan mucung penunu.) - Check and control the gas 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.)
		- Gas over consumption. (Penggunaan gas yang berlebihan.)	- Clean up the nozzle diameter. (Bersihkan mucung penunu.) - Check and control the gas 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. (Kawalkan plat campuran udara.) - Clean up the nozzle. (Bersihkan mucung penunu.)
		- Under supply of gas. (Bekalan gas tidak cukup.)	- Check and control the gas 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 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 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 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.

(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.)