

User Manual

(Manual Pengguna)



DRO 4-17
DRO 6-17

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) :-

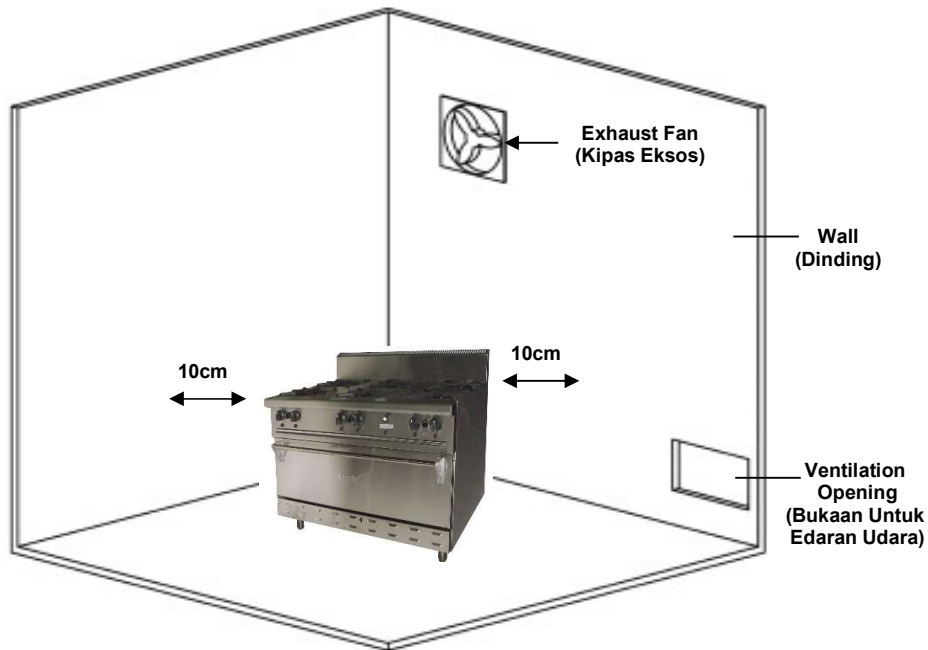
- Installation (Pemasangan)	2
- Site Preparation (Persediaan Tempat)	2
- Gas Connector (Penyambung Gas)	2
- Interconversion Of LPG and NG (Saling Pertukaran Diantara Gas Petroliaam Cecair LPG dengan Gas Asli NG)	3
- Leak Testing (Ujian Kebocoran)	3
- Technical Informations (Maklumat Teknikal)	3
- Operation (Operasi)	4
- Warning (Amaran)	5
- Cleaning (Pembersihan)	5
- Improvement (Peningkatan)	5
- Suggestion (Cadangan)	5
- 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.)

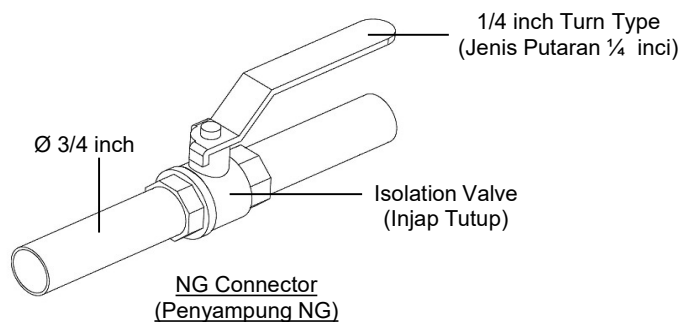
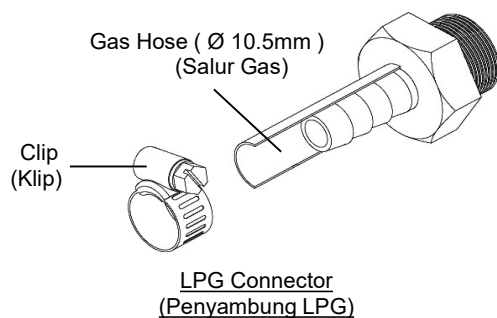


This equipment should only be installed on a hard and level surface. Keep appliance free and clear to any obstructions and combustible materials. Leave at least 10cm between the appliance and the side or rear walls.
(Alat ini hanya boleh dipasangkan di atas tapak mendatar yang kukuh. Jauhkan sebarang 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.

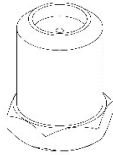
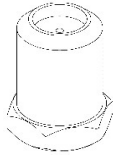
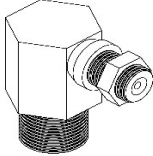
(NOTA : - Kipas eksos menghasilkan pengaliran udara kencang yang mungkin mengganggu fungsi penunu. Telitikan pengedaran udara sepanjang operasi alat ini.)

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))

Type (Jenis)	Nozzle (Mucung)	LPG	NG
Open Burner Section (Bahagian Pembakaran Terbuka)		1.2mmØ	1.9mmØ
Gas Griddle Section (Bahagian Pemanggang Gas)		1.3mmØ	2.1mmØ
Oven Compartment (Bahagian Kebuk Oven)		1.5mmØ	2.3mmØ

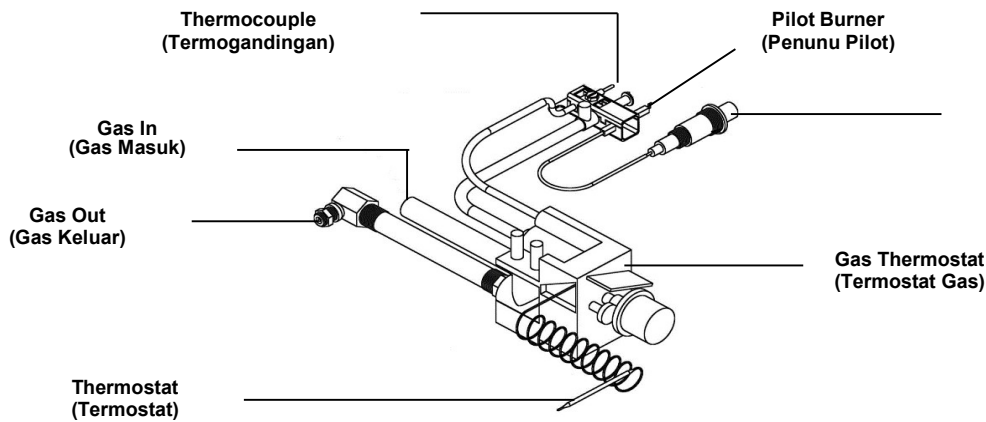
LEAK TESTING (UJIAN KEBOCORAN)

- 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.)

TECHNICAL INFORMATIONS (MAKLUMAT TEKNIKAL)

Model (Model)	Rated Pressure (in.w.c) (Tekanan Biasa (psi))		Gas Consumption (Btu / Hour) (Penggunaan Gas) (Bth / Jam)
	LPG	NG	
DRO 4-17	11	8	110000
DRO 6-17	11	8	150000

CONNECTION DRAWING (LUKISAN PENYAMBUNGAN)



OPERATION (OPERASI)

Pilot Lighting (Penyalaaan Pilot)

- Each octagonal burner is equipped with an airated pilot burner.
(Setiap penunu oktagonal dipasang dengan satu penunu pilot.)
- Press, turn the pilot control knob anti-clockwise until it stops.
(Tekan dan pulaskan pemulas kawalan pilot arah lawan pusingan jam sehingga ia berhenti.)
- Spark the piezo ignitor, front and rear, the pilot burners are on. If not, repeat the sparking process until the pilot burner is on.
(Nyalakan pemetik api piezo. Penunu pilot depan dan belakang akan menyala. Jika tidak, tekan pemetik api berulang kali sehingga penunu pilot menyala.)

'ON' Octagonal Burner (Pemasangan Penunu Oktagonal)

- Turn anti-clockwise the burner knob, octagonal burner will have big flame.
(Nyalakan api penunu octagonal bertambah besar apabila pemulas dipulas pada arah lawan pusingan jam.)

'OFF' Pilot and Burner (Memadamkan Api Penunu)

- Turn knob clockwise until flame is off.
(Pulaskan pemulas pada arah pusingan jam untuk memadamkan api penunu.)

Ignition Of Pilot Flame For Oven (Memasangkan Api Penunu Pilot Untuk Oven)

- Starting from OFF position, turn the knob to the pilot position.
(Mula dari kedudukan 'OFF', pulaskan pemulas ke kedudukan pilot.)
- Push the knob and ignite the pilot flame by sparking the piezo ignitor keeping the knob depressed for several seconds. (Figure 1)
(Tekankan pemulas dan nyalakan api pilot dengan memetik pemetik api piezo dan terus tekankan pemulas selama beberapa minit.) (Rajah 1)
- Release the knob and check that the pilot flame remains alight. (Figure 2)
(Lepas pemulas dan pastikan api penunu pilot terus bernyala.) (Rajah 2)
- If it extinguished, repeat the ignition operation.
(Jikalau nyalaan api mati, ulangi langkah-langkah di atas.)

Temperature Selection (Pengawalan Suhu)

- Turn the knob to the point corresponding to the desired temperature. (Figure 3)
(Putar pemulas kawalan suhu kepada suhu yang dikehendaki.) (Rajah 3)

- Note : When the oven is at cold condition (ie before any daily operation) leave the oven door open for 2 to 3 minutes after lighted the burner to prevent fire lighting.

(Nota : Apabila ketuhar berada pada keadaan sejuk (iaitu sebelum kegunaan harian dimulakan) biarkan pintu ketuhar terbuka selama 2 hingga 3 minit selepas penunu dinyalakan untuk mengelakkan nyalaan terapung.)

Stand By Position (Kedudukan Sedia Digunakan)

- To keep the main burner closed and the pilot flame alight, turn the knob from the selected temperature position to the pilot position.
(Untuk memadamkan penunu utama sementara api penunu pilot bernyala, putarkan pemulas kawal suhu ke kedudukan pilot.)

Extinguishing Pilot Burner (Memadaman Api Penunu)

- Turn the knob to OFF position. (Figure 4)

(Putarkan pemulas ke kedudukan 'OFF'.) (Rajah 4)

- Cautions : The re-start interlock prevents ignition of the appliance throughout the closing time of the flame supervision device (Approx 60 seconds.)



Figure 1



Figure 2

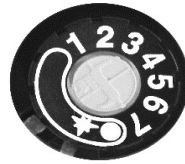


Figure 3



Figure 4

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.)

SUGGESTION (CADANGAN)

- This information should be used as a guide in developing your own baking and roasting chart (convection oven only).

(Maklumat yang berikut boleh digunakan sebagai panduan untuk memanggang kek atau daging.)

Meat, Poultry, Fish (Daging, Ayam, Ikan)	Suggested Time (Tempoh Dicadangkan)	Suggested Temperature (Suhu Dicadangkan)
Roasting (Panggang)	10-15 minutes / lb	250°C - 300°C
Braising (Reneh)	20-25 minutes / lb	300°C
Cafeteria Beef Rounds - 45lb (Daging Bulat Kafeteria - 45lb)	9 hours	225°C
Meat Loaf - 4 1/4" X 9" (Daging Roti - 4 1/4" X 9")	45 minutes - 1hour	300°C
Steaks - 1 1/2" Thick (Potongan Daging - 1 1/2" Nipis)	10-14 minutes	450°C
Hamburger Patties (Kuih Pastel Hamburger)	4-8 minutes	400°C
Bacon (Daging Sadai)	6-10 minutes	400°C
Fish Sticks (1oz frozen)	10 minutes	400°C
Oven Browned Chicken Parts	40-45 minutes	350°C

Baked Products (Kek Lembaran)	Suggested Time (Tempoh Dicadangkan)	Suggested Temperature (Suhu Dicadangkan)
Sheet Cakes 18" X 26"	20 minutes	325°C
Bar Cookies (Biscuit Manis)	15-20 minutes	325°C
Drop Cookies (Biscuit Manis)	8-12 minutes	350°C
Yeast Rolls	10-15 minutes	300°C - 325°C

Frozen Products (Sejuk Lembaran)	Suggested Time (Tempoh Dicadangkan)	Suggested Temperature (Suhu Dicadangkan)
Pot Pie, Individual	20-30 minutes	400°C
Casseroles Covered (12" X 20" X 2")	45 minutes	400°C

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. Jika 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 penyalan)	- 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 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.)