

User Manual (Manual Pengguna)

Electrical & Gas Corn Steamer (Pengukus Jagung Elektrik Dan Gas)



ECS46SSC



ECS63SSC

**Electrical Corn Steamer -
Stainless Steel Cover
(Pengukus Jagung Elektrik -
Penutup Keluli Tidak Berkarat)**

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.)



GCS55SSC

**Gas Corn Steamer -
Stainless Steel Cover
(Pengukus Jagung Gas -
Penutup Keluli Tidak Berkarat)**

Contents (Kandungan) : -

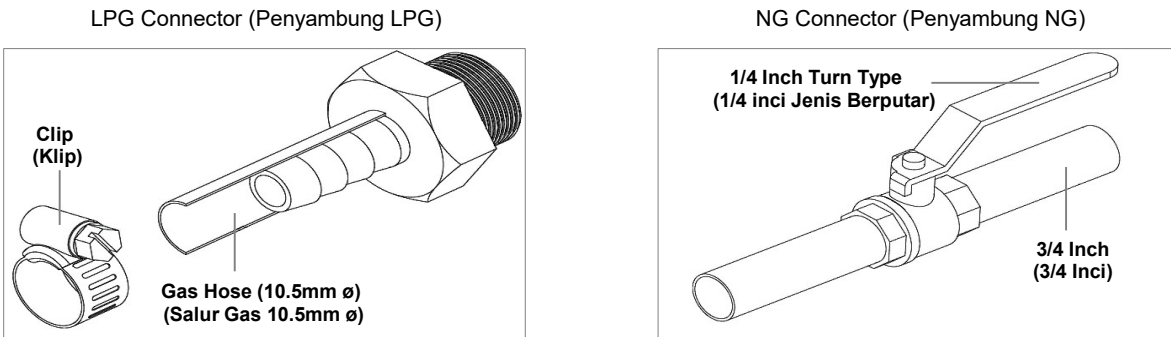
- Installation (Pemasangan)	2
- Gas Connector (Penyambung Gas)	2
- Inter-Conversion Of LPG And NG (Saling Pertukaran Diantara Gas Petroleum Cecair (LPG) Dengan Gas Asli (NG)	2
- Leak Testing (Ujian Kebocoran)	2
- Warning (Amaran)	3
- Technical Data (Data Teknikal)	3
- Circuit Diagram (Rajah Litar)	3
- Operation (Operasi)	4
- Cleaning (Pembersihan)	4
- Memo (Memo)	5

- There are basically two types, electrical and gas operated.
(Terdapat dua jenis Pengukus Jagung - jenis elektrik dan jenis gas.)

INSTALLATION (PEMASANGAN)

- All installation and service on this appliance is to be performed by a qualified personnel and must be earthed.
(Pemasangan dan penyelenggaraan alat ini hendaklah dilakukan oleh Juruteknik yang bertauliah. Alat ini mesti disambung ke dawai bumi.)

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 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)	Orifice Of Burner Nozzle (Saiz Mucung Penunu)		
LPG	0.7mm ø Outer (Luar)	0.3mm ø Middle (Tengah)	0.5mm ø Inner (Dalam)
NG	1.1mm ø Outer (Luar)	0.7mm ø Middle (Tengah)	0.9mm ø Inner (Dalam)

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)

- 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.)

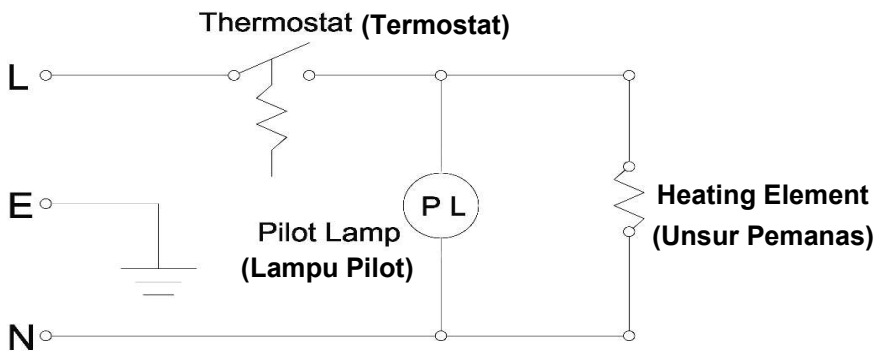
TECHNICAL DATA (DATA TEKNIKAL) - GCS55SSC

Model (Model)	Rated Pressure (in.w.c) (Tekanan) (dalam w.c)		Gas Consumption (Btu / hour) (Penggunaan Gas) (Btu / jam)
	LPG	NG	
GCS55SSC	11	8	16500

TECHNICAL DATA (DATA TEKNIKAL) - ECS46SSC & ECS63SSC

Model (Model)	Rated Voltage (Voltan)	Rated Wattage (Kuasa)	Frequency (Frekuensi)	Phase (Fasa)
ECS46SSC	230V	3000W	50Hz / 60Hz	1
ECS63SSC	230V	3000W	50Hz / 60Hz	1

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)



WARNING (AMARAN)

- Do not drain off water from the tank when it is hot.
(Jangan kosongkan air dari penakung dalam keadaan panas.)
- Do not direct water jet or immerse into water for cleaning.
(Jangan ajukan pancutan air atau rendamkan alat ini ke dalam air untuk pembersihan.)
- If supply cord is damaged, it must be replaced by a suitable qualified person in order to avoid a hazard.
(Jika wayar penyambung rosak, ia hendaklah diganti oleh juruteknik yang bertauliah untuk mengelakkan kemalangan berlaku.)

GAS OPERATION (OPERASI GAS) - GSC55SSC

Directions For Use (Arahan Penggunaan) : -

- Press the knob a little, turn anti-clockwise 90°. In this position, the flame is the biggest.
(Tekankan pemutar dengan ringas dan putarkannya 90° pada arah pusingan jam. Pada kedudukan ini, kekuatan api adalah maksimum.)
- Continue to turn anti-clockwise 180°. Now the flame is smallest.
(Pemutar diputar 180° lagi untuk mendapat kekuatan api minimum.)
- OFF by turning clockwise to original position.
(Api boleh dipadamkan dengan memutar pemutar ke kedudukan asalnya.)

ELECTRICAL OPERATION (OPERASI ELEKTRIK) - ECS46SSC

Directions For Use (Arahan Penggunaan) : -

- Fill bottom deck with water to the desired level. (In between of maximum and minimum level).
(Isikan penakung bawah dengan air sehingga paras di antara maksimum and minimum.)

- Move the inner deck inside the bottom deck and then fit the lid.
(Pindahkan penakung dalam ke dalam penakung bawah and kemudian tutup dengan penutup.)
- Plug into power point and switch ON.
(Pasangkan palam 3 pin kepada soket dan hidupkan suis.)
- Turn dial clockwise as far as it will go. This is the maximum position for the water boil. To keep water slightly below boiling point, turn dial from maximum position, anticlockwise, until pilot light indicator switch off. To boil return to maximum position.
(Putarkan pemulas pada arah pusingan jam ke kedudukan maksimum, Ini ialah pelarasan untuk mendidihkan air untuk mengekalkan suhu air sebaik sahaja dibawah takat didih. Putarkan pemulas pada arah lawan pusingan jam sehingga lampu pilot sebaik sahaja menjadi padam, untuk mendidih air semula, Putarkan pemulas ke kedudukan maksimum semula.)

ELECTRICAL OPERATION (OPERASI ELEKTRIK) - ECS63SSC

Directions For Use (Arahan Penggunaan) : -

- Fill bottom deck with water to the desired level. (In between of maximum and minimum level).
(Isikan penakung bawah dengan air sehingga paras di antara maksimum and minimum.)
- Move the inner deck inside the bottom deck and then fit the lid.
(Pindahkan penakung dalam ke dalam penakung bawah and kemudian tutup dengan penutup.)
- Plug into power point and switch ON.
(Pasangkan palam 3 pin kepada soket dan hidupkan suis.)
- Turn dial clockwise as far as it will go. This is the maximum position for the water boil. To keep water slightly below boiling point, turn dial from maximum position, anticlockwise, until pilot light indicator switch off. To boil return to maximum position.
(Putarkan pemulas pada arah pusingan jam ke kedudukan maksimum, Ini ialah pelarasan untuk mendidihkan air untuk mengekalkan suhu air sebaik sahaja dibawah takat didih. Putarkan pemulas pada arah lawan pusingan jam sehingga lampu pilot sebaik sahaja menjadi padam, untuk mendidih air semula, Putarkan pemulas ke kedudukan maksimum semula.)

EQUIPOTENTIAL BONDING TERMINAL (PENYAMBUNG EQUIPOTENSI)

An equipotential terminal is used in installations for connecting various exposed conductive parts and extraneous conductive parts at substantially the same potential whereas the earth terminal is used to provide protection in the event of an insulation failure. The two are not the same thing and the earthing conductor in the supply cord is not considered to be an equipotential bonding conductor.
(Penyambung equipotensi digunakan untuk menyambungkan bahagian-bahagian konduksi yang terdedah pada potensi yang sama manakala penyambung bumi dipasangkan sebagai suatu ciri keselamatan sekiranya penebatan elektrik gagal berfungsi. Kedua-dua penyambung ini tidak sama. Konduktor bumi dalam wayar penyambung tidak boleh digunakan sebagai penyambung equipotensi.)

CLEANING (PEMBERSIHAN)

- Clean the internal daily and drain off the water from the tank daily as this equipment is for food.
(Buangkan air dan bersihkan bahagian dalam alat ini setiap hari demi untuk menjaga kebersihan makanan.)

FEATURES (CIRI-CIRI KHAS)

- Ideal for convenience stores, bars, supermarkets, concession stands etc.
(Sesuai digunakan di supermarket, kedai-kedai, gerai dan sebagainya.)
- Specially designed to allow steam convention to occur over all shelves providing quicker more even heat.
(Rekabentuk khas membolehkan stim mencapai kesemua tingkat penakung untuk pemanasan yang cepat dan seragam.)

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.)