

User Manual

(Manual Pengguna)



Char Broiler
(Pemanggang Besi Panas)



Gas Griddle - Half Ribbed
(Pemanggang Gas Separuh Bersirip)

Post the followings instructions in a prominent location in the event you smell gas : -
(Pasangkan arahan yang berikut pada tempat yang mudah dibaca. Sekiranya bau gas dikesan : -)

- 1- Off gas supply.
- 1- (Tutupkan bekalan gas.)
- 2- Open all windows wide.
- 2- (Buka semua tingkap.)
- 3- Do not ON / OFF any electrical switches.
- 3- (Jangan hidup atau matikan sebarang suis elektrik.)
- 4- Call for professional service.
- 4- (Dapatkan perkhidmatan yang bertauliah.)

Warning : - Improper installation, adjustment, alteration service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instruction throughly before installing or servicing this equipment.

(Amaran : - Segala pemasangan, pelarasan, perubahan, perkhidmatan atau penyelenggaraan yang tidak betul akan menyebabkan kerosakan kepada harta benda, kecederaan atau maut. Bacakan arahan pemasangan, operasi dan penyelenggaraan dengan teliti sebelum kerja pemasangan atau penyelenggaraan dimulakan.)

For your safety : - Do not store or use gasoline other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

(Demi Keselamatan : - Jangan simpan atau sebarang cecair yang mudah bakar di sekitar alat ini.)

(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.)



Open Burner
(Pembakar Terbuka)



Char Rock Broiler
(Pemanggang Batu-Batan Panas)

Contents (Kandungan) : -

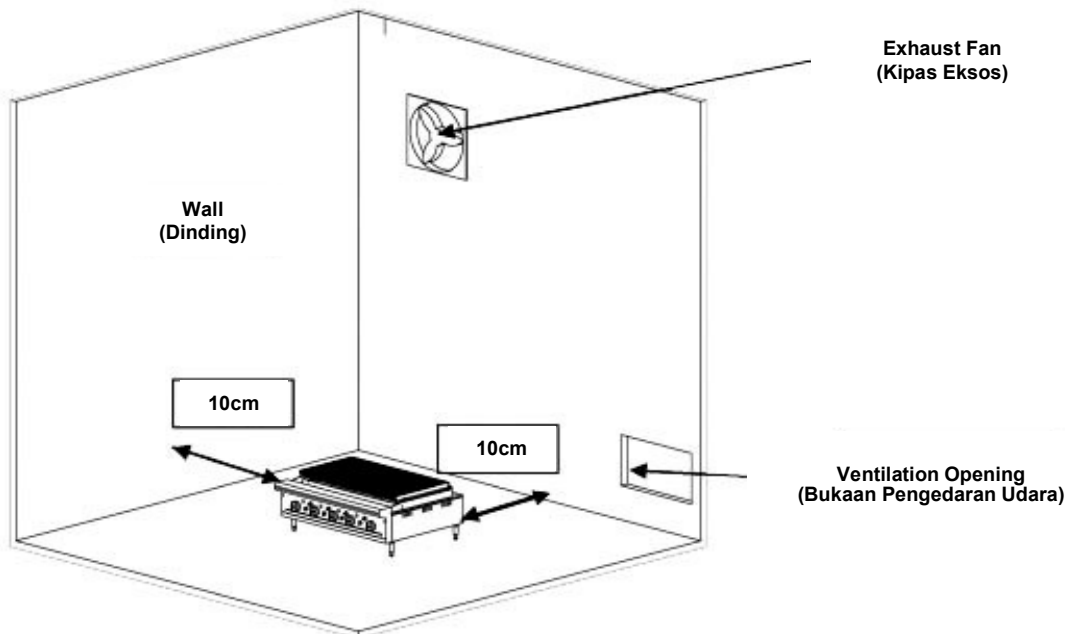
- Installation (Pemasangan)	2
- Site Preparation (Persediaan Tempat).....	2
- Gas Connector (penyambung Gas).....	2
- Leak Testing (Ujian Kebocoran).....	3
- Before Using For Food Preparation	4
(Persediaan Sebelum Digunakan untuk Persediaan Makanan)	
- Free Standing Gas Equipment Installation Procedure.....	4
(Prosedur Pemasangan Perkakas Berdiri Bebas)	
- Technical Data (Data Teknikal).....	5
- Operation (Operasi).....	5-6
- Warning (Amaran).....	6
- Cleaning (Pembersihan).....	6
- Improvement (Peningkatan).....	6
- Trouble Shooting (Mengesakan Kerosakan).....	7
- Memo (Memo).....	8

INSTALLATION (PEMASANGAN)

- Installation and maintenance are to be performed by authorized person.
(Pemasangan dan penyelenggaraan alat ini hendaklah dilakukan oleh wakil yang bertauliah.)
- Must conform with local codes, building regulation and any other authority having inspection, with the national fuel gas code, ANSI Z 223.1, natural gas installation code, CAN / CGA - B149.1, or the propane installation code, CAN / CGA - B149.2, as applicable including.
(Mesti mematuhi peraturan kuasa tempatan, peraturan pembinaan dan mana-mana pihak yang berkuasa untuk membuat pemeriksaan, peraturan bahan api gas, ANSI A 223.1, peraturan pemasangan Gas Asli. CAN / CGA - B149.1 atau peraturan pemasangan propana, CAN / CGA - B149.2, yang mana berrkenaan.)

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 mencukupi. Pengedaran udara yang tidak mencukupi mungkin menyebabkan kematian lemas.)



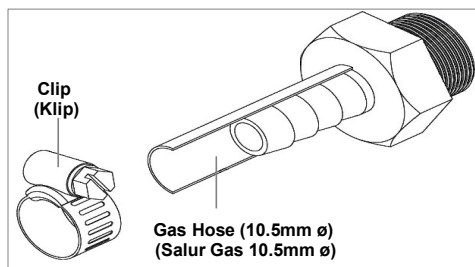
- This equipment should only be installed on a hard and level surface. Keep appliance free and clear of any obstructions and combustible materials. Leave at least 10cm between the appliance and the side or rear walls.
(Alat ini mesti dipasangkan di atas tapak mendatar yang kukuh. Jauhkan daripada sebarang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

NOTE (PERHATIAN)

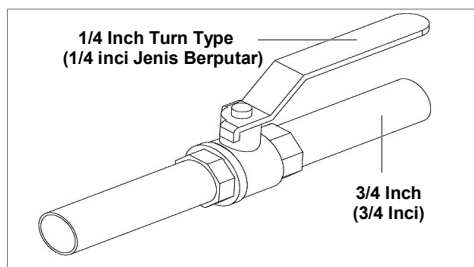
- Strong exhaust fan in the hood may produce vacuum in the room strong enough to cause air draughts.
(Kipas eksos menghasilkan pengaliran udara kencang.)
- This condition may interfere with the pilot or burner performance. Air movement should be checked during installation.
(Keadaan ini mungkin mengganggu fungsi penunu pilot dan penunu utama alat ini. Telitikan pengedaran udara sepanjang operasi.)

GAS CONNECTOR (PENYAMBUNG GAS)

LPG Connector (Penyambung LPG)



NG Connector (Penyambung NG)



- LPG : - Use two gas regulators of 0.6m³/hr for the following models : -
GG3B, GG3BFS, GG4B, RCGG4BFS, GG4BFS, OB4, OB6, OB4FS, OB6FS, CB5B, CB5BFS, CRB3B, CRB3BFS.
(LPG : - Gunakan dua biji regulator gas jenis 0.6 m³ / jam untuk model-model yang berikut : -)
GG3B, GG3BFS, GG4B, RCGG4BFS, GG4BFS, OB4, OB6, OB4FS, OB6FS, CB5B, CB5BFS, CRB3B, CRB3BFS.
- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressure in excess of 1/2 psi (3.45 kpa).
(Alat ini dan inap tutup mesti dipisahkan dari bekalan gas semasa ujian tekanan yang melebihi tekanan 1/2 psi (3.45 kpa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.45 kpa).
(Alat ini mesti disingkirkan dari system saluran bekalan gas dengan menutup inap manual semasa ujian tekanan gas yang melebihi 1/2 psi (3.45 kpa).
- A separate gas supply shut off valve must be installed up-stream of the regulator in an accessible location for installation.
(Satu lagi inap 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.)
- Test appliance operation pressure after installation.
(Selepas pemasangan, ujian tekanan gas semasa alat ini beroperasi.)

Orifice Of Burner Nozzle - mm Ø		(Saiz Bukaan Muncung Penunu - mm Ø)		
Gas Type (Jenis Gas)	Open Burner (Pembakar Terbuka)	Char Broiler (Pemanggang Besi Panas)	Gas Griddle (Pemanggang Gas)	Char Rock Broiler (Pemanggang Batu-Batan Panas)
LPG	1.2mm Ø (0.047")	1.1mm Ø (0.043")	1.3mm Ø (0.051")	1.5mm Ø (0.059")
NG	1.9mm Ø (0.075")	1.6mm Ø (0.067")	2.1mm Ø (0.078")	2.3 mm Ø (0.09")

Orifice Of Pilot Burner Injector - mm Ø		(Saiz Bukaan Injektor Penunu Pilot - mm Ø)		
Gas Type (Jenis Gas)	Open Burner (Pembakar Terbuka)	Char Broiler (Pemanggang Besi Panas)	Gas Griddle (Pemanggang Gas)	Char Rock Broiler (Pemanggang Batu-Batan Panas)
LPG	0.2mm Ø (0.078")	0.3mm Ø (0.012")	0.3mm Ø (0.012")	0.3mm Ø (0.012")
NG	0.3mm Ø (0.012")	0.4mm Ø (0.016")	0.4mm Ø (0.016")	0.4mm Ø (0.016")

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
(PENYEDIAAN SEBELUM DIGUNAKAN UNTUK PERSEDIAAN MAKANAN)

Open Burner (Pembakar Terbuka)

- New units are wiped a thin film of rust prohibitor.
(Unit yang baru, satu lapisan nipis pencegah karat telah disapukan.)

Gas Griddle (Pemanggang Gas)

- Wash thoroughly with detergent before use.
(Cuci dengan cukup bersih dengan pencuci sebelum alat digunakan.)

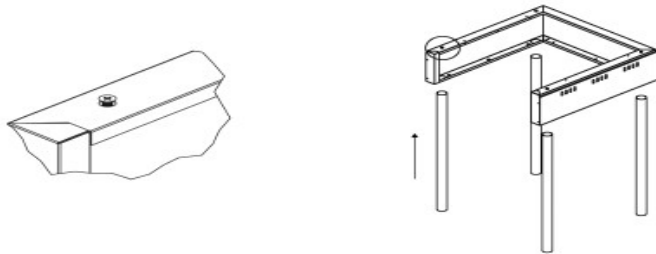
Char Broiler (Pemanggang Besi Panas), Char Rock Broiler (Pemanggang Batu-Batan Panas)

- Tops fins should be removed and washed before use.
(Tanggalkan sirip besi dan bersihkannya sebelum digunakan.)

FREE STANDING GAS EQUIPMENT INSTALLATION PROCEDURE (PROSEDUR PEMASANGAN PERKAKAS BERDIRI BEBAS)

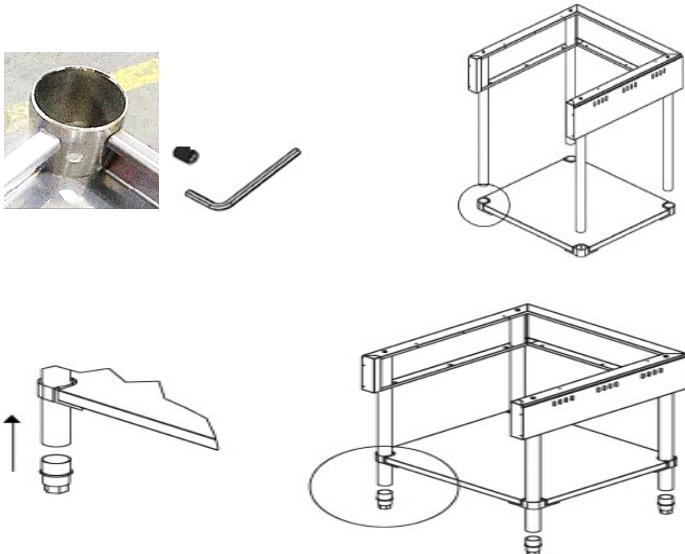
Step 1 (Langkah 1)

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



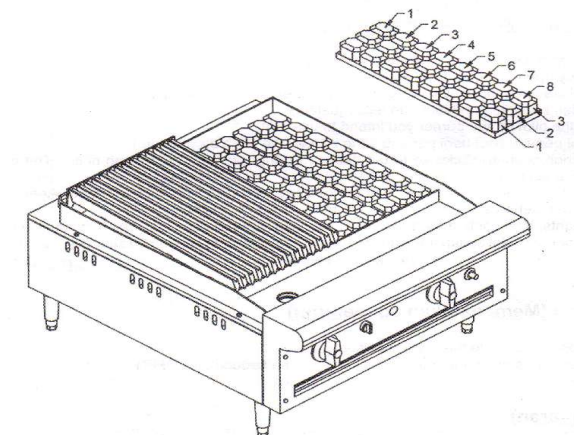
Step 2 (Langkah 2)

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



INSTRUCTION OF CHAR ROCK ARRANGEMENT FOR CRB2B AND CRB3D PRODUCTS

- For CRB2B-17 & CRB2BFS-17, use 96 pieces of char rock.
(Untuk CRB2B & CRB2BFS, 96 biji batu-batan digunakan.)
- For CRB3B-17 & CRB3BFS-17, use 144 pieces of char rock.
(Untuk CRB3B & CRB3BFS, 144 biji batu-batan digunakan.)



TECHNICAL DATA (DATA TEKNIKAL)

Model (Model)	Rated Pressure (in.w.c) - LPG (Tekanan Biasa (in.w.c) - LPG)	Rated Pressure (in.w.c) - NG (Tekanan Biasa (in.w.c) - NG)	Gas Consumption (Btu/h) (Pengunaan Gas (Btu/jam))
CB 3B-17	11	8	45000
CB 3BFS-17	11	8	45000
CB 5B-17	11	8	75000
CB 5BFS-17	11	8	75000
CRB 2B-17	11	8	60000
CRB 2BFS-17	11	8	60000
CRB 3B-17	11	8	90000
CRB 3BFS-17	11	8	90000
GG 2B-17	11	8	52000
GG 2BFS-17	11	8	52000
GG 3B-17	11	8	78000
GG 3BFS-17	11	8	78000
GG 4B-17	11	8	104000
GG 4BFS-17	11	8	104000
GG 2BHR-17	11	8	52000
GG 2BHRFS-17	11	8	52000
OB 2-17	11	8	40000
OB 2FS-17	11	8	40000
OB 4-17	11	8	80000
OB 4FS-17	11	8	80000
OB 6-17	11	8	120000
OB 6FS-17	11	8	120000

OPERATION (OPERASI)

Pilot Light (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 memasangkan api penunu pembakar terbuka dan pemanggang apabila pemutar injap 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 memasangkan 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 uji api kedua-dua penunu pembakar terbuka gas.)

Griddle Or Broiler (Pemanggang Besi Panas / Batu-Batan / Gas)

- 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. Light the pilots with piezo ignitor, and test fire for burner(s).
(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 yang berada di dalam takungan minyak. 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, extinguisher any open flame and call for service.
(Jangan nyalakan penunu jika 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 lighted, hold knob in for a further 20 seconds. If flame extinguished, wait 5 minutes and retry.
(Apabila api penunu pilot sudah menyala, terus tekankan pemutar selama 20 saat lagi. Jika api padam, tunggu 5 minit sebelum cuba menyalakannya semula.)

To Shut Down (Memadamkan Api Penunu)

- Turn all knobs clockwise to the "OFF" position.
(Putarkan semua pemulas pada arah pusingan jam 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)

- Stainless surface : - Use soap or detergent and water to clean grease and dirt; then dry.
(Permukaan keluli tahan karat : - Gunakan pencuci dan air untuk menanggalkan kesan minyak dari permukaan keluli.)
- Never use any metal on any surface.
(Jangan menggunakan perkakas berlogam untuk semua permukaan.)
- Do not use steel wool.
(Jangan menggunakan kapas keluli untuk pembersihan.)
- 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 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 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 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.)