

Operation Manual (Panduan Operasi)



Post the followings instructions in a prominent location in the event you smell gas : -

- (Pasangkan arahan yang berikut pada tempat yang mudah dibaca, sekiranya terhidu bau gas :-)
- (a) Off gas supply.
(Tutupkan bekalan gas.)
 - (b) Open all windows.
(Buka semua tingkap.)
 - (c) Do not On/Off any electrical switches.
(Jangan hidup atau matikan sebarang suis elektrik.)
 - (d) Call for professional service.
(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 instructions thoroughly before installing or servicing this equipment

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

FOR YOUR SAFTY

(DEMI KESELAMATAN ANDA)

Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
(Jangan simpan atau gunakan petrol atau sebarang cecair yang mudah bakar di sekitar alat ini.)

Gas Heated Baking Oven

(Ketuhar Gas)

BJY-G30-1BD

BJY-G60-1BD

BJY-G120-2BD

BJY-G180-3BD

BJY-G270-3BD

50 Hz / 60 Hz
Common Usage

Thank you for purchasing BERJAYA product. Please read this operation 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 panduan operasi dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpankan panduan operasi ini dengan selamat untuk rujukan masa depan.)

Contents (Kandungan) : -

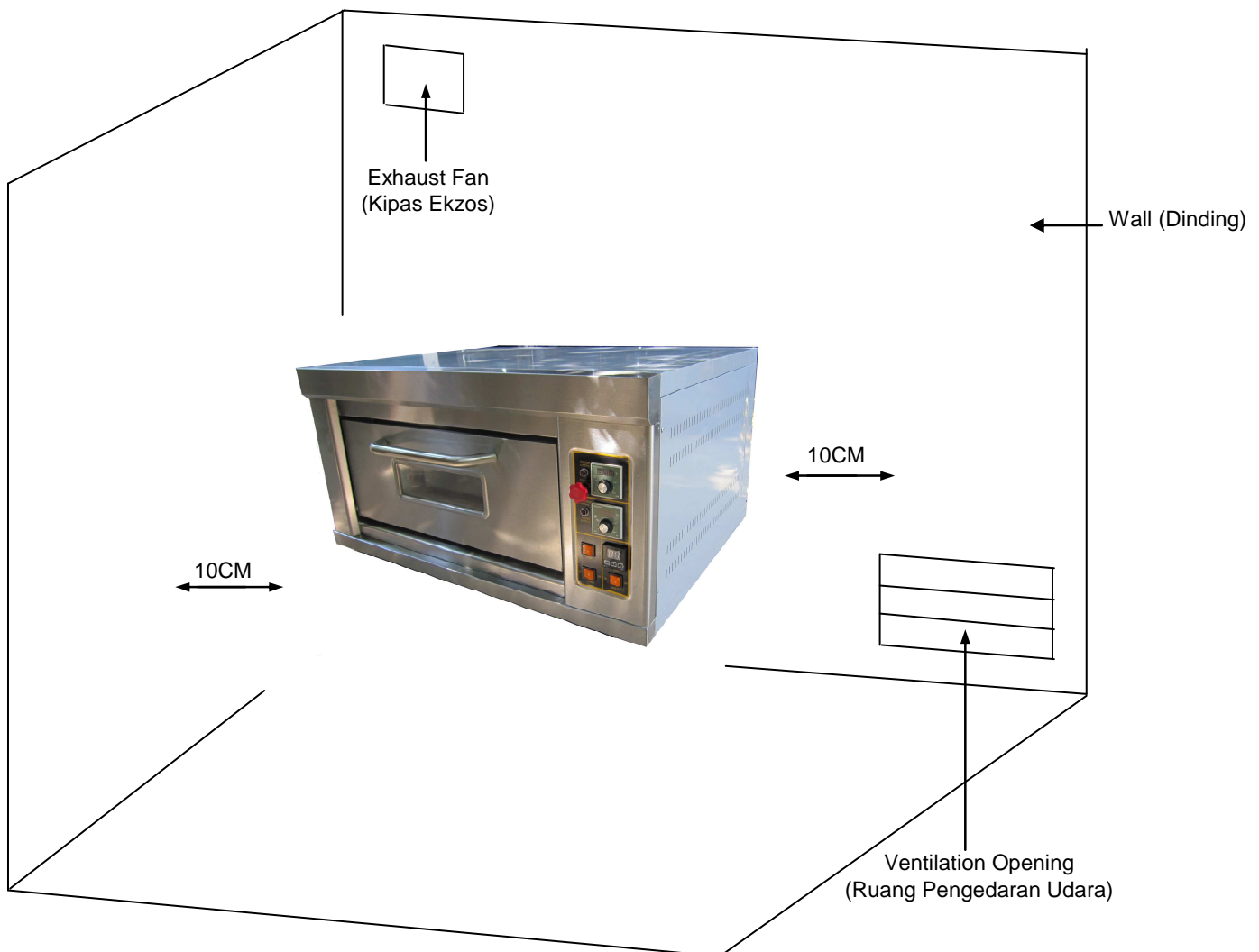
- Installation (Pemasangan)	2
- Site Preparation (Persediaan Tempat)	2
- Gas Connector (Penyambung Gas)	3
- Interchanging Between LPG and NG (Perbezaan LPG Dan NG)	4
- Leak Testing (Ujian Kebocoran)	4
- Explosive Drawing (Rajah Terperinci)	5-6
- Component List (Senarai Komponen)	5-6
- Technical Specifications (Spesifikasi Teknikal)..	7
- Circuit Diagram (Rajah Litar)	7
- Operation (Operasi)	7-8
- Warning (Amaran)	9
- Cleaning (Pembersihan)	9
- User Maintenance (Penyelenggaraan)	9
- Memo (Memo)	10

INSTALLATION (PEMASANGAN)

- Installation and maintenance of this equipment must be performed by qualified personnel.
(Pemasangan dan penyelenggaraan alat ini hendaklah dilakukan oleh wakil yang bertauliah.)
- This oven uses low pressure Liquefied Petroleum Gas (2800 Pa) or low pressure Natural Gas. (2000Pa).
(Bahan api alat ini merupakan Gas Petroleum Cecair bertekanan rendah (2800Pa) atau Gas Asli bertekanan rendah (2000Pa).)
- The use of this equipment must conform regulations set by local authorities.
(Penggunaan alat ini hendaklah mematuhi peraturan-peraturan tempatan.)

SITE PREPARATION (PERSEDIAAN TEMPAT)

- This equipment must be installed in a flat and firm surface.
(Alat ini mesti dipasangkan pada permukaan yang rata dan kukuh.)
- User can install an exhaust gas to expel exhaust gas out of the room.
(Pengguna boleh memasang saluran gas ekzos untuk membuang gas ekzos ke luar bilik.)
- Ensure that the top, left and right side of this equipment is at least 10 cm from the wall.
(Pastikan bahagian kiri, kanan, belakang dan atas berjarak sekurang-kurangnya 10 cm dari dinding.)



- An 'Equipotential Connector' is included at the back panel of this equipment. Connect the Equipotential Terminal to earth terminal by using a 2.5mm² copper wire.
(Skru Penyambung 'Keseimbangan Keupayaan Elektrik' disediakan di belakang alat ini. Sambungkan skru ini dengan wayar kuprum 2.5mm² kepada terminal bumi.)



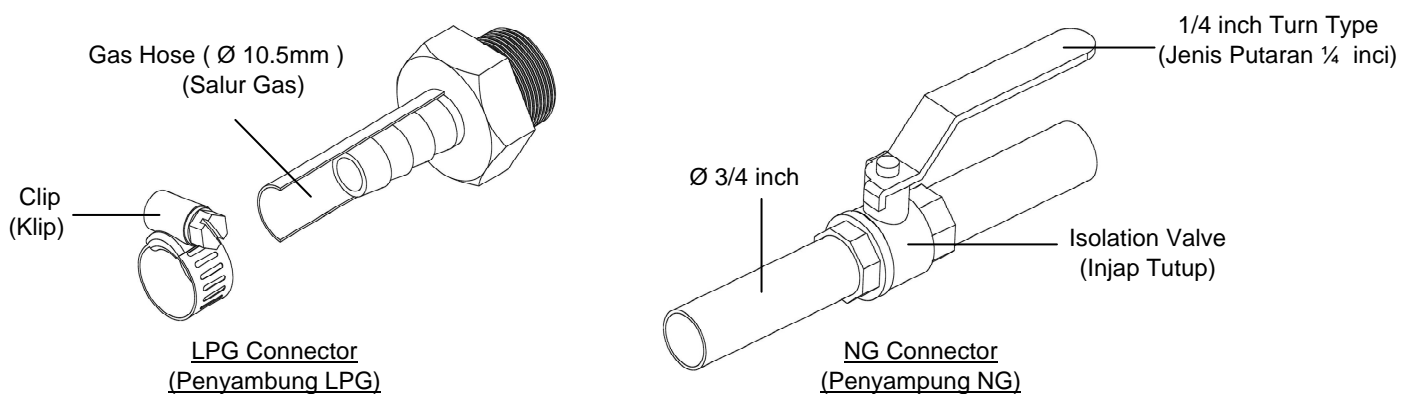
Equipotential Connector
(Keseimbangan Keupayaan Elektrik)

- Do not place inflammable substances such as thinner, petrol, wooden planks, cardboard etc near this equipment.
(Jangan letakkan bahan mudah bakar seperti petrol, thinner, papan, kadkod dan sebagainya di sekitar alat ini.)

GAS CONNECTION (PENYAMBUNGAN GAS)

- Use the correct type of gas regulator as show in the table : -
(Jenis regulator (injap kawalan kadar aliran gas) hendaklah bersesuaian dengan model seperti dalam jadual yang berikut : -)

Model (Model)	Flow Rate (m ³ /hr) (Kadar Aliran) (m ³ /jam)
BJY-G30-1BD	0.6
BJY-G60-1BD	0.6
BJY-G120-2BD	1.2
BJY-G180-3BD	1.2
BJY-G270-3BD	1.2



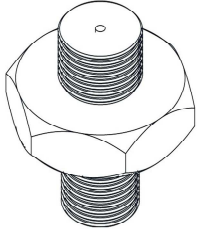
- If a regulator with 1.2 m³ / hr flow rate is not available, use two regulator with 0.6 m³ / hr in parallel connection.
(Jika regulator berkadar aliran 1.2 m³ / jam tidak dapat diperolehi, ia boleh diganti dengan 2 biji regulator berkadar aliran 0.6 m³ / jam disambung selari.)

- The diameter of gas hose from gas tank to the equipment must be larger than the internal gas piping of this equipment.
(Garis pusat saluran bekalan gas hendaklah lebih besar daripada saluran gas masuk alat ini.)

- A gas stop-cock must be installed between the gas tank and the inlet pipe of this equipment.
(Sebiji pili gas hendaklah disambungkan di antara sumber gas dengan alat ini.)

INTERCHANGING BETWEEN LPG AND NG (PERBEZAAN LPG DAN NG)

- Size of gas nozzle depends on the model and the type of gas used. Refer to the following table for the correct nozzle size : -
(Saiz mucung penunu gas hendaklah bersesuaian dengan model seperti dalam jadual yang berikut : -)

Model	Nozzle	LPG	NG
BJY-G30-1BD		Ø 1.0mm	Ø 1.6mm
BJY-G60-1BD		Ø 1.2mm	Ø 2.1mm
BJY-G120-2BD		Ø 1.2mm	Ø 2.1mm
BJY-G180-3BD		Ø 1.2mm	Ø 2.1mm
BJY-G270-3BD		Ø 1.3mm	Ø 2.2mm

LEAKAGE TEST (UJIAN KEBOCORAN)

- Do not use naked flame for leakage test.
(Jangan menggunakan api untuk ujian kebocoran.)
- Leakage test should be performed using soap solution.
(Ujian kebocoran hendaklah dijalankan dengan menggunakan air sabun.)

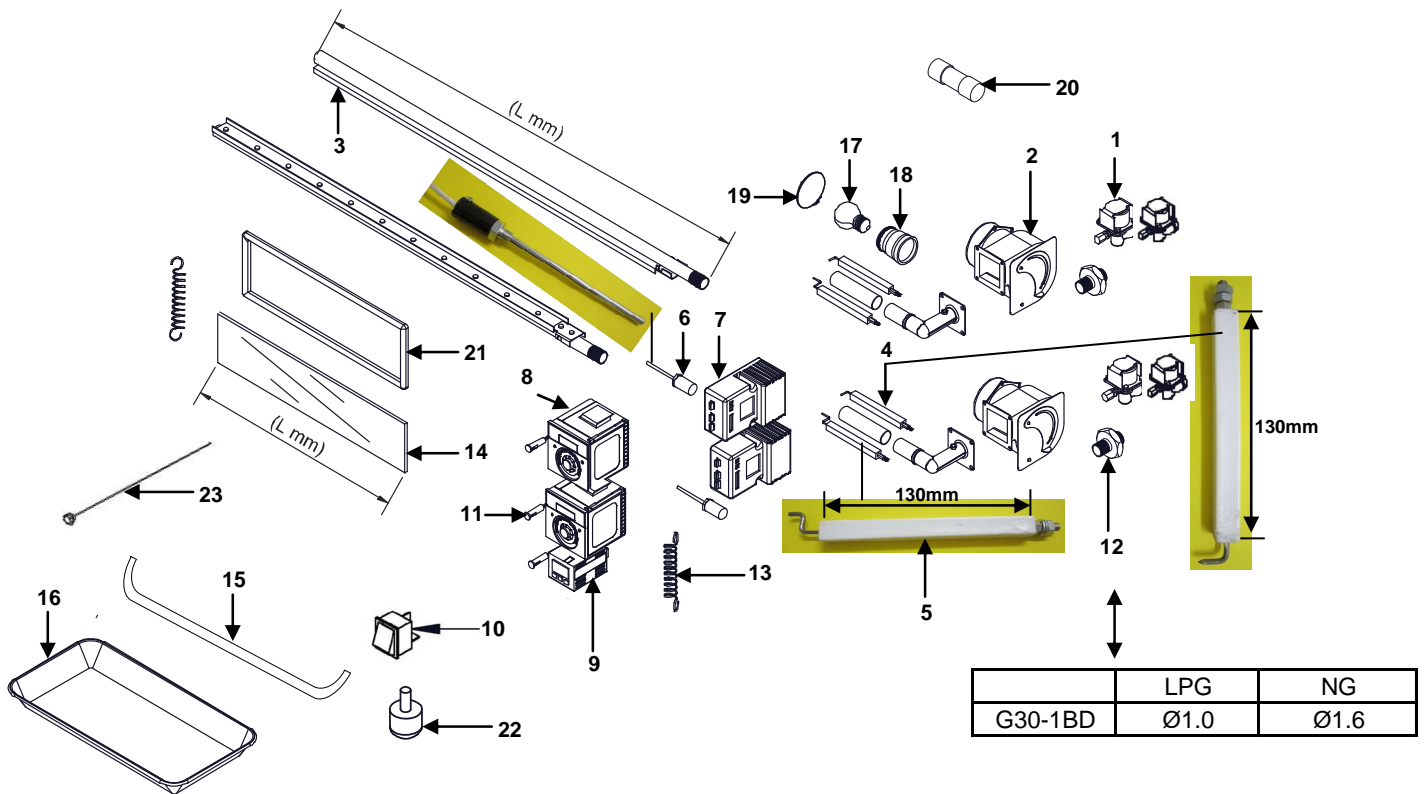
REMINDER BEFORE OPERATING (PERINGATAN SEBELUM BEROPERASI)

- When this equipment is used for the first time, it will emit a small amount of smoke.
This is a normal condition. (Let the oven run free of load for 5 to 10 minutes until no smoke is emitted.)
(Apabila alat ini digunakan buat kali yang pertama, alat ini akan mengeluarkan sedikit asap.
Ini adalah perkara biasa. (Biarkan ketuhar kosong selama 5 hingga 10 minit tanpa muatan, sehingga tiada asap dikeluarkan.)
- Make sure the exhaust outlet is opened when the oven is in use.
(Setiap kali alat ini digunakan, butang keluar asap mesti dibukakan.)

Exhaust outlet
(Butang keluar asap)



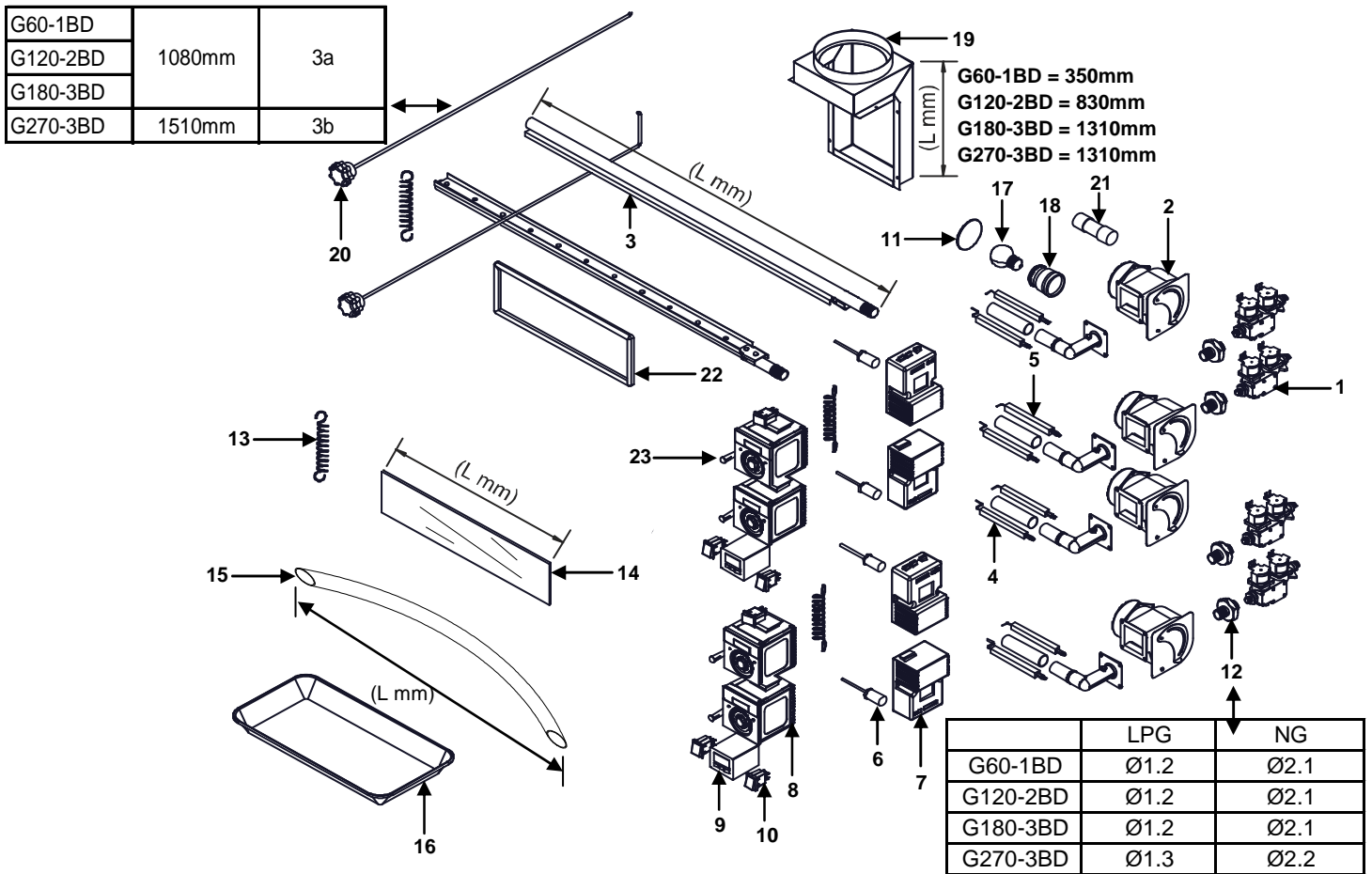
EXPLOSIVE DRAWING (RAJAH TERPERINCI) - BGY-G30-1BD



COMPONENTS LIST (SENARAI KOMPONEN) - BGY-G30-1BD

No	Description (Butir-Butir)	Code (Kod)
1	2 Head Electromagnetic Valve (Injap Elektromagnetik)	IC-G30N-2EMV
2	Blower (Kipas Peniup)	IC-G30N-BW
3	Burner - 785mm (Penunu - 785mm)	IC-G30N-BR
4	Ignition Head (Pengeluar Bunga Api) - Length = 130mm, Probe = L Shape	IC-GN-IH
5	Sensor (Sensor) - Length = 130mm, Probe = Z Shape	IC-GN-SENSOR
6	Sensor Heat Probe (Sensor Penguji Kepanasan)	IC-GN-HP
7	Microcomputer Controller (Pengawal Komputer Mikro)	IC-G30N-MC
8	Temperature Controller (Pengawal Suhu) - 20°C ~ 400 °C	IC-G30N-TC
	Temperature Controller (Pengawal Suhu) - 20°C ~ 400 °C - TEH72-91001	IC-G30N-TC-BD
9	Timer (Alat Kawalan Masa)	IC-GN-TI
10	4 Pin Orange Rocker Switch (4 Pin Suis) - 16A, 230V - 17mm X 31mm	IC-FD-L-SW
11	Power Light (Lampu Kuasa)	IC-G30N-PL
12	Nozzle - BD (Mucung Gas - BD)	IC-G30N-NZ-N
13	Door Spring (Spring Pintu) -100mm	IC-GN-D-SPR
14	Door Glass - 310mm X 110mm (Kaca Pintu - 310mm X 110mm)	IC-G30N-D-GL
15	Handle - 385mm (Pemegang - 385mm)	IC-G30N-HL385
16	Baking Tray - 610mm X 410mm (Talam - 610mm X 410mm)	I/BT
17	Lumination Lamp - Ø65mm (Lampu Dalaman - Ø65mm)	IC-GN-IL
18	Lamp Base (Tapak Lampu)	IC-GN-LB
19	Lamp Glass (Cermin Lampu)	IC-GN-LG
20	Fuse 2 Amp (Fius 2 Amp)	IC-GN-F2A
21	Glass Gasket (Gasket Kaca)	IC-G30N-G-GS
22	Leg - 70mm (Kaki - 70mm)	IC-G30N-LEG
23	Knob - Air Vent Control (Pemutar - Pintu Angin Kawalan)	IC-GN-KN

EXPLOSIVE DRAWING (RAJAH TERPERINCI) - BJJ-G60-1BD, BJJ-G120-2BD, BJJ-G180-3BD, BJJ-G270-3BD



COMPONENTS LIST (SENARAI KOMPONEN) - BJJ-G60-1BD, BJJ-G120-2BD, BJJ-G180-3D, BJJ-G270-3BD

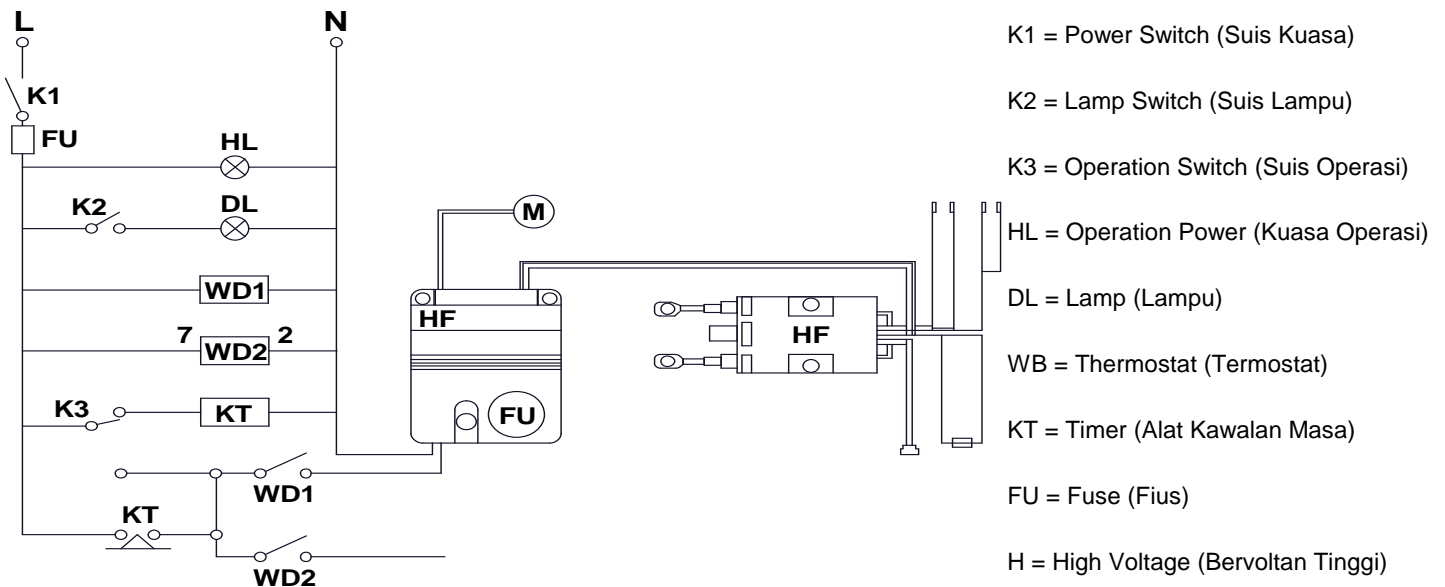
No	Description (Butir-Butir)	Code (Kod)	
1	Electromagnetic Valve (Injap Elektromagnetik)	IC-GN-EMV	
2	Blower (Kipas Peniup)	IC-GN-BW	
3a	Burner - 1080mm (Penunu - 1080mm)	IC-GN-BR	
3b	Burner - 1510mm (Penunu - 1510mm)	IC-GN-BR-G270	
4	Ignition Head (Pengeluar Bungapi)	IC-FR-IH	
5	Sensor (Sensor)	IC-GN-SENSOR	
6	Sensor Heat Probe (Sensor Penguji Kepanasan)	IC-GN-HP	
7	Microcomputer Controller (Pengawal Komputer Mikro)	IC-GN-MC	
8	Temperature Controller (Pengawalan Suhu) - 400°C - TEH96-8001	IC-EN-TC400	
9	Timer (Alat Kawalan Masa)	IC-GN-TI	
10	On / Off Switch (Suis Buka / Tutup)	IC-FD-L-SW	
11	Lamp Glass (Kaca Lampu)	IC-GN-LG	
12	Nozzle (Mucung Gas)	IC-GN-NZ	
13	Door Spring (Spring Pintu)	IC-GN-D-SPR	
14	Door Glass - 555mm X 135mm (Kaca Pintu 555mm X 135mm)	IC-GN-DG-BD	
15	Handle - 800mm (Pemegang - 800mm)	IC-EN-HL800	
16	Baking Tray - 610mm X 410mm (Talam - 610mm X 410mm)	I/BT	
17	Lumination Lamp - Ø65mm (Lampu Dalaman - Ø65mm)	IC-GN-IL	
18	Lamp Base (Tapak Lampu)	IC-GN-LB	
19	Exhaust (Air Vent) (Bukaan Buang Udara)	350mm = G60-1BD	IC-FR-EX350
		830mm = G120-2BD	IC-FR-EX830
		1310mm = G180-3BD	IC-FR-EX1310
		1310mm = G270-3BD	IC-FR-EX1310
20	Knob - Air Vent Control (Pemutar - Pintu Angin Kawalan)	IC-GN-KN	
21	Fuse (Fius)	IC-GN-F2A	
22	Glass Gasket - 555mm X 135mm (Gasket Kaca - 555mm X 135mm)	IC-GN-GS-BD	
23	Red Pilot Light (Lampu Pilot Merah)	IC-EN-R-PL	

TECHNICAL SPECIFICATIONS (SPESIFIKASI TEKNIKAL)

Model (Model)	Gas Type (Jenis Gas)	Gas Pressure (Tekanan Gas)	Heating Rate (Kadar Aliran)	Power Supply (Bekalan Elektrik)	Power (Kuasa)	Temp Range (Julat Suhu)	Baking Rate (Kadar Keluaran)
BJY-G30-1BD	LPG / NG	2800Pa / 2000Pa	29000	230V - 50Hz / 60Hz	48W	20 - 400°C	10Kg/h
BJY-G60-1BD	LPG / NG	2800Pa / 2000Pa	38000	230V - 50Hz / 60Hz	60W	20 - 400°C	20Kg/h
BJY-G120-2BD	LPG / NG	2800Pa / 2000Pa	76000	230V - 50Hz / 60Hz	144W	20 - 400°C	40Kg/h
BJY-G180-3BD	LPG / NG	2800Pa / 2000Pa	114000	230V - 50Hz / 60Hz	180W	20 - 400°C	60Kg/h
BJY-G270-3BD	LPG / NG	2800Pa / 2000Pa	176000	230V - 50Hz / 60Hz	210W	20 - 400°C	90Kg/h

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)

BJY-G30-1BD, BJY-G60-1BD, BJY-G120-2BD, BJY-G180-3BD, BJY-G270-3BD



OPERATION (OPERASI)

- Switch on the power. Turn on the gas valve.
(Pasangkan elektrik, dan bukakan injap gas.)
- Press the "Power Switch" button and light switch.
(Tekan butang "Suis Operasi" dan pasang suis lampu kecerahan.)
- Adjust the thermostat of both the upper and lower burner to the required temperature.
(Laraskan kawalan suhu untuk nyalaan atas dan nyalaan bawah kepada suhu yang dikehendaki.)
- Light the burner by turning the ignitor. (Operation lamp will light up)
(Nyalakan api dengan memutar butang pasang api. (Lampu operasi akan menyala)
- If self timing is required, press the timer switch or button until the required time interval is displayed.
(Jikalau jangkamasa beroperasi hendak ditetapkan, laraskan alat kawalan masa dengan menekan suis atau butang sehingga jangkamasa yang dihendaki dipamerkan.)
- When the preset time interval is up, the bell will ring.
(Loceng peringatan akan dibunyikan apabila jangkamasa operasi yang telah ditetapkan itu telah tercapai.)

BJY-G30-1BD



BJY-G60-1BD, BGY-G120-2BD, BGY-G180-3BD, BGY-G270-3BD



- If the flame goes off suddenly during operation, or gas supply is exhausted, faults indicating lamp / buzzer lamp will light up and at the same time a warning signal will be activated.

(Jika nyalaa api tiba-tiba terpadam semasa beroperasi, atau kehabisan bekalan gas, lampu penunjuk kerosakan / lampu isyarat akan menyala, sambil itu loceng amaran akan dibunyikan.)

- To continue operation, the temperature control should be turned to the 0 mark before setting it to the required temperature.

(Untuk menyambung operasi semula, kawalan suhu hendaklah diputar ke kedudukan 0 sebelum dilaraskan kepada suhu yang dikehendaki.)

- If food is not evenly baked, adjust the position of the hot plate just above the flame.

(Jika makanan yang dipanggang tidak dapat haba secara seragam, laraskan kedudukan plat haba di atas nyalaa supaya makanan dapat dipanggang secara seragam.)



- If voltage fluctuates below 200V and above 250V, a stabiliser is required.

(Jika belakan elektrik naik-turun ke bawah 200V dan melebihi 250V, satu alat pemantapan voltan perlu dipasang.)

Model of Oven (Model Ketuhar)	Input Voltage (Voltan Input)	Output Voltage (Voltan Output)	Wattage (Kuasa)
BJY-G30-1BD	170V ~ 280V	220V ~ 240V	48W
BJY-G60-1BD	170V ~ 280V	220V ~ 240V	60W
BJY-G120-2BD	170V ~ 280V	220V ~ 240V	144W
BJY-G180-3BD	170V ~ 280V	220V ~ 240V	180W
BJY-G270-3BD	170V ~ 280V	220V ~ 240V	210W

WARNING (AMARAN)

- Do not use high pressure LPG or NG.
(Jangan menggunakan LPG atau NG yang bertekanan tinggi.)
- Keep a safe distance of your body and eyes from the oven when the door is opened.
(Semasa pintu ketuhar dibuka, jauhkan badan dan mata anda dari ketuhar.)
- Install an exhaust fan on top of the oven. Ensure free flow of air around the oven.
(Pasangkan kipas eksos di bahagian atas ketuhar. Pastikan udara dapat beredar dengan bebas di kawasan sekitar ketuhar.)
- Exhaust vent should be examined from time to time to ensure there is no blockage.
The exhaust vent must be kept opened when the oven is in operation.
(Bukaan buang udara hendaklah diperiksa dari masa ke masa untuk memastikan ia tidak tersumbat.)
(Bukaan ini mesti dibuka semasa ketuhar beroperasi.)

CLEANING (PEMBERSIHAN)

- Remove electric supply plug from socket during cleaning.
(Tanggalkan palam elektrik dari soket untuk menjalankan kerja pembersihan.)
- Do not direct water jet onto the oven.
(Jangan tujukan pancutan air ke atas alat ini.)
- Burnt food scum should be removed from the oven to prevent fire breaking out.
(Sisa-sisa makanan yang terbakar hangus dalam ketuhar hendaklah dikeluarkan untuk mengelakkan berlakunya kebakaran.)

USER MAINTENANCE (PENYELENGGARAAN)

If the oven does not operate properly, trace the fault using the table below before calling for service : -
(Panggilan untuk perkhidmatan pembaikan biasanya dapat dielakkan. Jikalau dirasai alat ini tidak berfungsi dengan sempurna, semakkan kemungkinan yang berikut : -)

Item (Bil)	Symptoms (Gejala)	Reason (Sebab)	Action (Tindakan)
1	Flame is yellow in colour (Api nyalaan berwarna kuning)	- Insufficient air supply. (Bekalan udara tidak cukup.)	- Adjust gas / air mixture. (Laraskan plat campuran udara.)
2	Floating flame (Nyalaan api terapung)	- Too much oxygen. (Oksigen terlalu banyak.) - Nozzle is oversized. (Saiz lubang mucung penunu terlalu besar.)	- Adjust gas / air mixture. (Laraskan plat campuran udara.) - Change a nozzle of the correct size. (Tukarkan dengan mucung penunu yang bersesuaian.)
3	During ignition, spark is produced but the gas is not ignited (Semasa menyalakan gas, bungapi dihasilkan tetapi gas tidak menyala)	- Burner nozzle blocked. (Mucung penunu tersumbat.) - Igniter is incorrectly positioned. (Kedudukan penyalaan api tidak betul.) - Too much air. (Udara yang masuk terlalu banyak.) - Inadequate gas pressure. (Tekanan gas tidak mencukupi.)	- Clean the nozzle. (Bersihkan mucung penunu.) - Align the igniter so that it is about 4mm from the burner. (Alihkan pemancar bungapi supaya ia berjarak 4mm dari penunu.) - Adjust gas / air mixture. (Laraskan plat campuran udara.) - Check the gas regulator or change a new tank of gas. (Periksakan regulator atau tukar tangki gas baru.)

4	Flame extinguishes suddenly and alarm is activated (Api tiba-tiba padam dan isyarat amaran berbunyi)	<ul style="list-style-type: none"> - Backflow needle not properly positioned. (Kedudukan jarum aliran balik tidak betul.) - Microcomputer controller damage. (Pengawal mikro komputer rosak.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Adjust the position of the needle so that it is in contact with the flame. (Alihkan kedudukan jarum itu supaya ia bersentuhan dengan nyalaan api.) - Replace the microcomputer controller. (Gantikan pengawal mikro komputer.)
---	---	---	---

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. (Selaras dengan kemajuan teknikal, pengilang berhak untuk memperkenalkan perubahan dari segi rekabentuk, peralatan dan ciri-ciri teknikal. Selanjutnya, sebarang tuntutan gantirugi berdasarkan data, rajah atau huraian dalam buku panduan ini tidak akan dilayani. Salinan bahasa inggeris akan dirujukan untuk ayat yang keaburan makna.)

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. (Buku panduan operasi ini adalah untuk garis panduan penggunaan. Butiran data teknikal dan arahan penggunaan adalah diberikan dengan fahaman kami yang terbaik terhadap produk dan dengan tujuan niat baik. Ejen jualan atau pengilang tidak seharusnya diikat untuk hadir di mahkamah atau mana-mana badan kerajaan atau berkanun.)