

Service Manual (Manual Penyelenggaraan)

Gas Kebab Machine (Mesin Kebab Gas)



KM 2 / KM 3



KM 2B / KM 3B

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) : -

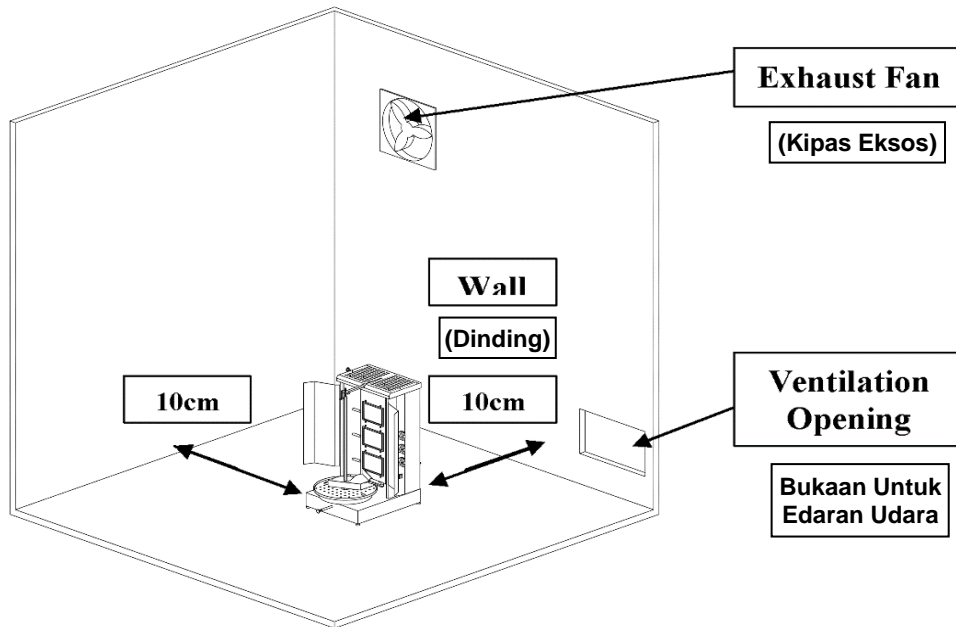
| | |
|---|-----|
| - Installation (Pemasangan) | 2 |
| - Site Preparation (Persediaan Tempat) | 2 |
| - Gas Connector (Penyambung Gas) | 2 |
| - Interconversion Of LPG and NG (Saling Pertukaran Diantara Gas Petroliam Cecair LPG dengan Gas Asli NG | 3 |
| - Leak Testing (Ujian Kebocoran) | 3 |
| - Warning (Amaran) | 3 |
| - Explosive Drawing (Rajah Terperinci) | 3-4 |
| - Component List (Senarai Komponen) | 3-4 |
| - Technical Informations (Maklumat Teknikal) | 5 |
| - Circuit Diagram (Rajah Litar) | 5 |
| - Operation (Operasi) | 5-6 |
| - Cleaning (Pembersihan) | 6 |
| - Improvement (Peningkatan) | 6 |
| - Service (Perkhidmatan) | 6 |
| - Trouble Shooting (Mengesan Kerosakan) | 7 |
| - Memo (Memo) | 8 |

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.)



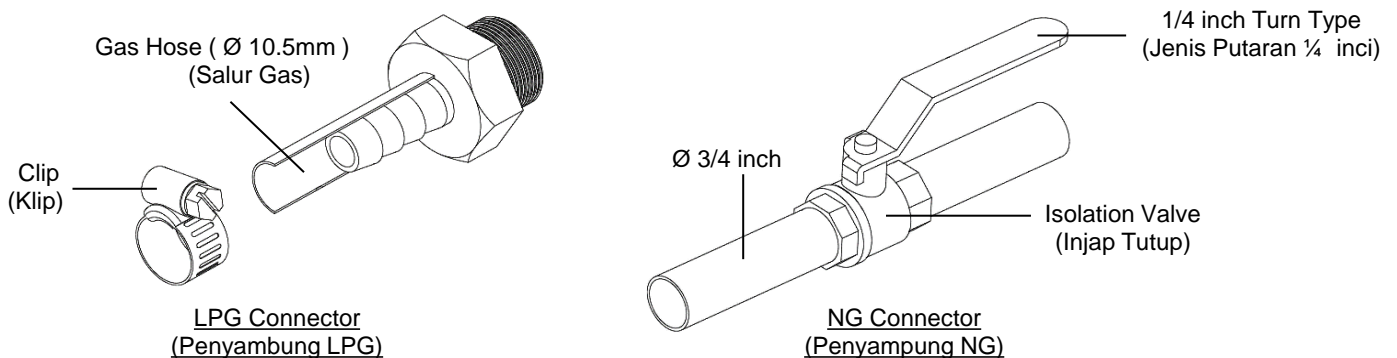
This equipment should only be installed on a hard and level surface. Keep appliance free and clear to any obstructions and combustible materials. Leave at least 10cm between the appliance and the side or rear walls.

(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.)

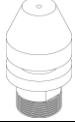
GAS CONNECTOR (PENYAMBUNG GAS)



- 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))

| Nozzle (Mucung) | LPG | NG |
|---|--------|--------|
|  | 0.8mmØ | 1.2mmØ |

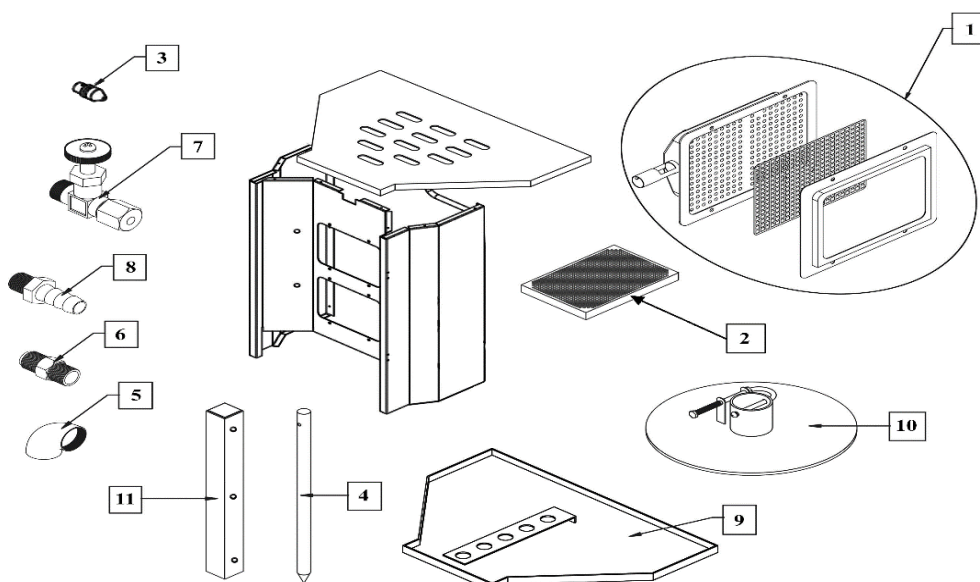
LEAK TESTING (UJIAN KEBOCORAN)

- 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)

- 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.)
- Do not direct water jet or immerse into water for cleaning. Clean everyday with lukewarm soapy water. The panel is hot when in use.
(Jangan terus jet air atau direndam ke dalam air untuk pembersihan. Setiap hari bersihkan dengan air sabun. Panel adalah panas apabila digunakan.)
- Do not attempt to light burners if the odor of gas is present. Immediately shut off the gas to the appliance, extinguish any open flame, and call for service.
(Jangan cuba untuk pembakar cahaya jika bau gas hadir. Segera menutup gas perkakas, memadamkan nyalaan terbuka, dan panggilan untuk perkhidmatan.)
- Spit must be always vertical to avoid unnecessary strain to the motor.
(Pencucuk mesti sentiasa menegak untuk mengelakkan ketegangan yang tidak perlu kepada motor.)

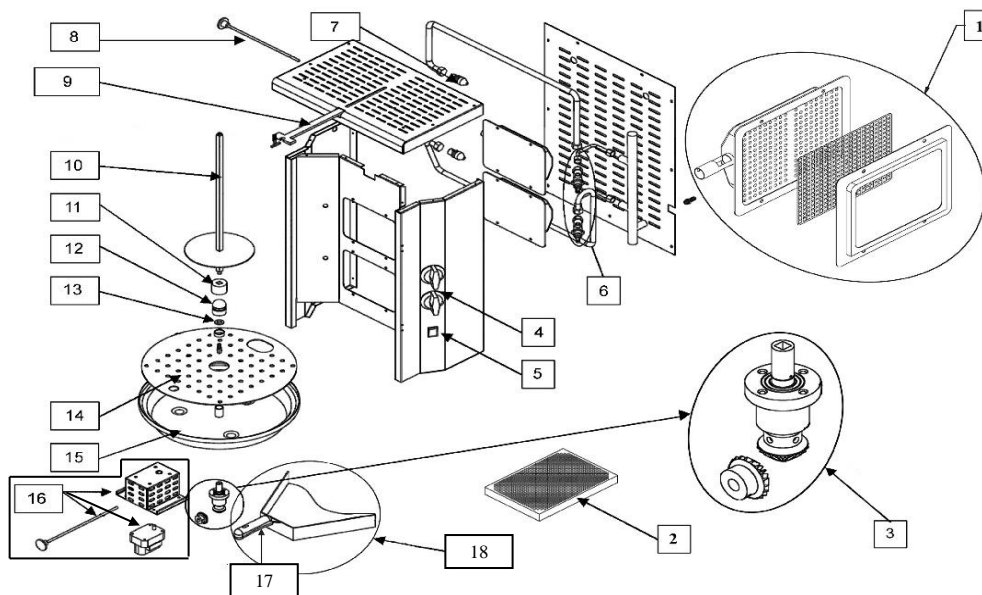
EXPLOSIVE DRAWING (RAJAH TERPERINCI) - KM 2 & KM 3



COMPONENT LIST (SENARAI KOMPONEN) - KM 2 & KM 3

| No | Description (Butir-Butir) | KM 2 | KM 3 |
|----|---|--------------|--------------|
| 1 | Burner Case / Wire Mesh / Burner Frame (Sarung Penunu / Kuasa Dawai / Bingkai Penunu) | BR-KM | BR-KM |
| 2 | Ceramic Tiles (Jubin Seramik) | BA-NA-018 | BA-NA-018 |
| 3 | Nozzle (Mucung) | C-BJS 10-0.8 | C-BJS 10-0.8 |
| 4 | Spit (Pencucuk) | OP-KM2M-S | OP-KM3M-S |
| 5 | 3/8" Elbow (3/8" Elbow) | PI-E3/8 | PI-E3/8 |
| 6 | Copper Coupling (Penyambung Kuprum) | C-BJS52 | C-BJS52 |
| 7 | K Valve (Injap K) | VA-K-V | VA-K-V |
| 8 | LPG Connector (Penyambung LPG) | C-GG2A | C-GG2A |
| 9 | Tray (Talam) | OP-KM23M-T | OP-KM23M-T |
| 10 | Spit Plate (Pencucuk Kepingan) | OP-KM23M-SP | OP-KM23M-SP |
| 11 | Square Connector (Penyambung Segi Empat) | OP-KM2M-SC | OP-KM2M-SC |

EXPLOSIVE DRAWING (RAJAH TERPERINCI) - KM 2B & KM 3B



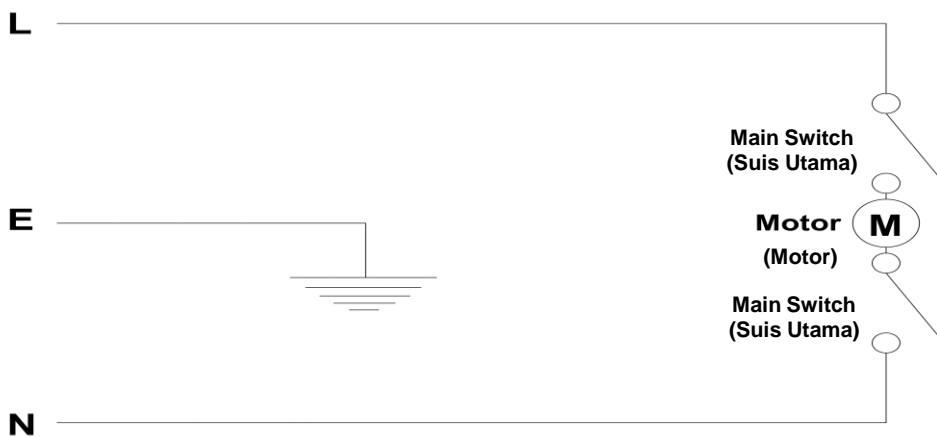
COMPONENT LIST (SENARAI KOMPONEN) - KM 2B & KM 3B

| No | Description (Butir-Butir) | KM 2B | KM 3B |
|----|---|--------------|--------------|
| 1 | Burner Case / Wire Mesh / Burner Frame (Sarung Penunu / Kuasa Dawai / Bingkai Penunu) | BR-KM | BR-KM |
| 2 | Ceramic Tiles (Jubin Seramik) | BA-NA-018 | BA-NA-018 |
| 3 | Reducer Set (Set Kurangan Laju) | MC-KM008 | MC-KM008 |
| 4 | Burner Knob (Penunu Pemulas) | KN-FLAT | KN-FLAT |
| 5 | Switch (Suis) | SW-B4P-R | SW-B4P-R |
| 6 | Gas Valve (Injap Gas) | VA7989-B6 | VA7989-B6 |
| 7 | Nozzle (Mucung) | C-BJS10-0.8 | C-BJS10-0.8 |
| 8 | Upper Handle (Pemegang Atas) | OP-KM234-U-H | OP-KM234-U-H |
| 9 | Spit Guide (Pencucuk Petunjuk) | OP-KM234-S-G | OP-KM234-S-G |
| 10 | Spit (Pencucuk) | OP-KM2B-S | OP-KM3B-S |
| 11 | Coupling Female (Penyambung Betina) | FT-KMBS | FT-KMBS |
| 12 | Coupling Male (Penyambung Jantan) | FT-KMBL | FT-KMBL |
| 13 | Bearing (Alas Bebola) | B-BE-KM | B-BE-KM |
| 14 | Meat Tray (Talam Daging) | OP-KM234MT | OP-KM234MT |
| 15 | Tray (Talam) | OP-KM234T | OP-KM234T |
| 16 | Motor Casing + Motor Complete Set (Penutup Motor + Set Lengkap M) | CS-KM234MC | CS-KM234MC |
| 17 | Handle Flat - L520 (Pemegang - L520) | MT-KM520 | MT-KM520 |
| 18 | Meat Shovel C/W Handle (Cedok Daging Tidak Ada Pemegang) | OP-KM234-MS | OP-KM234-MS |

TECHNICAL INFORMATIONS (MAKLUMAT TEKNIKAL)

| Model (Model) | Rated Pressure (in.w.c) (Tekanan Biasa (psi)) | | Gas Consumption (Btu / Hour) (Penggunaan Gas) (Bth / Jam) | Voltage (Voltan) | Wattage (Kuasa) | Frequency (Frekuensi) | Phase (Fasa) |
|------------------|--|----|--|---------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|
| | LPG | NG | | | | | |
| KM 2 | 11 | 8 | 16000 | 230V | 25W | 50/60Hz | 1 |
| KM 3 | 11 | 8 | 24000 | 230V | 25W | 50/60Hz | 1 |
| KM 2B | 11 | 8 | 16000 | 230V | 25W | 50/60Hz | 1 |
| KM 3B | 11 | 8 | 24000 | 230V | 25W | 50/60Hz | 1 |

CIRCUIT DIAGRAM (RAJAH LITAR)



OPERATION (OPERASI) - KM 2 & KM 3

- The unit should be set upon a level surface.
(Alat ini hendaklah dipasangkan pada tapak yang mendatar.)
 - Burning should start from the top radiant.
(Pembakaran seharusnya bermula dari atas.)
 - All units could be operated by LPG or NG. Nozzle with different orifice sent together with the equipment, use the appropriate one.
(Hanya gas petroleum cecair (LPG) atau gas asli (NG) sahaja yang boleh digunakan untuk alat ini. Mucung gas dengan saiz bukaan yang bezaan disertakan dengan alat ini. Gunakan mucung gas dengan saiz yang sesuai.)
 - Set fire to burner : -
(Untuk memulakan pembakaran daging : -)
- 1- To turn a bit k valve in anticlockwise direction and then manually put fire near to the ceramic burner.
(Pusingkan sedikit injap k ke arah lawan jam dan nyalakan api pada pembakar seramik.)
 - 2- After the ceramic burner light up and then continue to adjust k valve at the desired temperature.
(Setelah api menyala pada pembakar seramik, pusingkan injap k sekali lagi mengikut kadar suhu yang diinginkan.)
 - 3- Follow as above step A and B to light up the other burner.
(Ikut langkah A dan B untuk menyalakan pembakar-pembakar yang lain.)
 - 4- After all burner light up, put the meat into the spit and then place it at the desired position. Turn the spit by manually control.
(Apabila kesemua pembakar telah menyala, letakkan daging pada 'spit'. Kemudian etakkan 'spit' pada kedudukan yang dikehendaki dengan menggerakkannya secara manual.)
 - 5- If need to OFF the burner, just by turning the k valve in clockwise direction.
(Jika mahu pembakar dipadamkan, pusingkan injap k mengikut arah jam.)

OPERATION (OPERASI) - KM 2B & KM 3B

- The unit should be set upon a level surface and connect to the right power.
(Alat ini hendaklah dipasangkan pada tapak yang mendatar dan disambungkan kepada bekalan voltan yang betul.)
- Burning should start from the top radiant.
(Pembakaran seharusnya bermula dari atas.)
- All units could be operated by LPG or NG. Nozzle with different orifice sent together with the equipment, use the appropriate one.
(Hanya gas petroleum cecair (LPG) atau gas asli (NG) sahaja yang boleh digunakan untuk alat ini. Mucung gas dengan saiz bukaan yang berbeza disertakan dengan alat ini. Gunakan mucung gas dengan saiz yang sesuai.)
- Set fire to burner : -
(Untuk memulakan pembakaran daging : -)
- 1- Press the knob in for a few seconds at the high flame position.
(Tekanan pemulas gas selama beberapa saat pada kedudukan api kuat.)
- 2- Place a match close to the thermocouple tip and heat for a minute.
(Panaskan hujung termogandingan dengan nyalaan api mancis selama satu minit.)
- 3- Keep the knob pressed in for a minute.
(Pemulas gas ditekan selama satu minit.)
- 4- The spit (No 10) can be moved in or out by pulling or pushing the motor handle (No 16) and spit guide (No 9). Secure the position by locking the upper handle.
(Pencucuk (No 10) boleh dialihkan keluar atau masuk dengan menolak pemegang motor (No 16) dan pemegang pencucuk (No 9). Pencucuk dikekalkan dengan menggunakan pemegang atas.)

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.)

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. Jikalau dirasai alat ini tidak berfungsi dengan sempurna, semakkan kemungkinan yang berikut : -)

TROUBLE SHOOTING (MENGENAL 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 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 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 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.
(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 kekaburan 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.)