



# BRIKA

Product Manual / Manuel d'instructions

## MODELS / MODÈLES

- BHP-122
- BHP-244
- BHP-366



CUSTOMER SERVICE  
1-800-567-3620



Distributed by:  
Distex M&M  
585 AVENUE MELOCHE  
DORVAL, QC, CANADA H9P 2P1

[www.brikaequipment.ca](http://www.brikaequipment.ca)

# TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES

## ENGLISH

ATTENTION OWNERS & OPERATORS	3
UNPACKING & INSTALLATION	4
WARNINGS & SAFEGUARDS FOR OPERATION	6
OPERATING INSTRUCTIONS	7
CLEANING INSTRUCTIONS	8
TROUBLESHOOTING	9
CONVERSION TO LPG	10-11
LIMITED WARRANTY	12

## FRANÇAISE

À L'ATTENTION DES PROPRIÉTAIRE ET DES EXPLOITANTS	13
DÉBALLAGE & INSTALLATION	15
AVERTISSEMENTS ET GARANTIES D'EXPLOITATION	14
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	18
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	19
DÉPANNAGE	20
CONVERSION AU GAZ PROPANE	21-23
GARANTIE LIMITÉE	24

## **IMPORTANT SAFETY NOTICE**

THIS MANUAL CONTAINS IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WHICH MUST BE STRICTLY FOLLOWED WHEN USING THIS EQUIPMENT. PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

**WARNING:** IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

## **ATTENTION OWNER AND OPERATORS**

The equipment is designed to provide safe and productive processing, cooking and warming of food products as long as the equipment is used in accordance with the instructions in this manual and is properly maintained. Unless the operator is adequately trained and supervised there is a possibility of serious injury. Owners of this equipment bear the responsibility to make certain that this equipment is used properly and safely, and to strictly follow all of the instructions contained in this manual and the requirements of local, state or federal law.

Owners should not permit anyone to touch this equipment unless they are over 18 years old, are adequately trained and supervised, and have read and understood this manual. Do not attempt to repair or convert any gas types on your own. Repairs and conversions are to be made solely by an authorized local servicer.

Owners should also ensure that no customers, visitors or other unauthorized personnel come in contact with this equipment. Please remember that supplier cannot anticipate every circumstance of environment in which its equipment will be operated. It is the responsibility of the owner and the operator to remain alert to any hazards posed by the function of this equipment. If you are ever uncertain about a particular task or the proper method of operating this equipment, ask your supervisor.

This manual contains a number of precautions to follow to help promote safe use of this equipment. Throughout the manual you will see additional warnings to help alert you to potential hazards.

### **WARNING FOR YOUR PERSONAL SAFETY INDICATED BY:**

**WARNING**



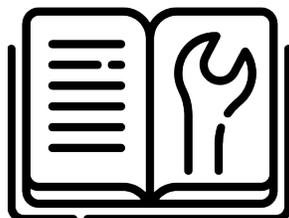
OR



Warning of possible damage to the equipment and property are indicated by: CAUTION

If any warning labels or this manual are misplaced, damaged, or illegible, or if you require additional copies, please contact your nearest representative or vendor directly for these items at no charge.

Please remember that this manual or the warning labels do not replace the need to be alert, to properly train and supervise operators, and to use sense when using this equipment.



## UNPACKING & INSTALLATION



### WARNING TO AVOID SERIOUS PERSONAL INJURY & PROPERTY DAMAGE:

- ALWAYS install equipment in a work area with adequate light and space.
- ONLY operate on a solid, level, non-slippery surface that is nonflammable and away from sinks and water hazards
- NEVER bypass, alter or modify this equipment in any way from its original condition. Doing so may create hazards and will void warranty.

## GAS and GAS PRESSURE

### CAUTION



This unit is factory supplied in Natural Gas. This unit can be converted to Propane gas by a licensed and certified gas technician. Documentation may be necessary for warranty issues. Failure to comply with this instruction, will void warranty. See the included L.P. conversion kit for gas conversion parts and instructions.

### WARNING



Unit installation must conform with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, the National Gas installation Code, CSA-B149.1, or the Propane installation Code, CSA-B149.2 as applicable and in accordance with local codes.

### WARNING



The appliance and its individual shutoff valve (to be supplied by user) must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.45kPa). These models are designed, built, and sold for commercial use only. Instructions must be posted in a prominent location. ALL safety precautions must be taken in the event the user smells gas. Safety information can be obtained from your local gas supplier.

## UNPACKING

Unpack the hot plate immediately after receipt. Remove the gas hot plate from the crate; remove all packaging on and surrounding the unit and be certain to remove all protective plastics and residues from all surfaces. Make sure that all parts provided including the propane gas conversion kit are located.

If the machine is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within five (5) days of delivery. Immediately contact Brika or your local dealer of the equipment. You have no recourse for damage after five (5) days.

# INSTALLATION

- 1 Read this manual thoroughly before installation and operation. DO NOT proceed with installation and operation if you have any questions or do not understand anything in this manual. Contact your local representative.
- 2 Select a location for the hot plate that has a level, solid, non-skid surface that is nonflammable and away from water hazards or sinks, and is in a well-lighted work area away from children and visitors.
- 3 Equipment must be installed under proper ventilation as required per local code.

**NOTICE:** Local codes regarding installation and ventilation vary greatly by area. The National Fire Protection Association, Inc. states in its NFPA 96 latest edition (see NFPA page at the beginning of this manual) that local codes are "authority having jurisdiction" when it comes to requirements for installation of equipment. Therefore, installation should comply with all local codes.

- 4 This appliance is equipped for Natural gas, for conversion to LP gas please see another conversion kits instruction.
- 5 Screw legs into the permanently fastened nuts on the four corners of the unit and tighten by hand. Legs must be installed to adequately provide proper ventilation to the unit.
- 6 Level unit by adjusting the four feet and tighten securely. The adjustable feet have an adjustment of one inch for lineup with other counter top lines. Do not slide the unit with legs mounted, lift if necessary to move the unit.
- 7 The supplied gas pressure regulator is factory set to 4" Natural gas W.C. or 10" for propane.
- 8 THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACES ONLY.  
Noncombustible clearances: 0"side(0 mm)6" rear(152 mm)4"floor(102mm)
- 9 Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air, under the unit by the legs or behind the unit by the flue. Do not place objects between the bottom of the unit and the counter top.
- 10 There must be adequate clearance for removal of the front panel. All major parts except the burners are removable through the front if the gas line is disconnected.
- 11 It may be necessary to adjust the balance of gas volume and air supply to each burner. This must be done by an authorized service technician.
- 12 Pipe threading compounds must be resistant to the action of liquefied petroleum gases.

**DO NOT** use an open flame to check for leaks. Check all gas piping for leaks with a soap and water solution before operating the unit.

## COMMISSIONING:

Commissioning of your new hot plate is of the utmost importance. Commissioning is the thorough and methodical testing of the equipment, sub systems, and systems to ensure that the final product functions properly and safely at the work site. By identifying any potential problems (i.e.: equipment location, ventilation, local fire/electrical codes, installation, operator training and certification) prior to equipment being placed into service, costly outages and potential damages may be avoided.

## WARNINGS AND SAFEGUARDS FOR OPERATION



### WARNING

**TO AVOID SERIOUS PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE:** For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliances. Keep the area free and clear of combustibles. (See ANSI Z83.14B.1991).



### WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance of this equipment can cause property damage, personal injury, or death and voids warranty. Read the installation operating and maintenance instructions thoroughly before installing, or operating this equipment.

Instructions must be posted in a prominent location. All safety precautions must be taken in the event the user smells gas. If you smell gas, immediately shut off the main gas valve, extinguish all heat and flames, and call 911. Safety information can be obtained from your local gas supplier.

## IMPORTANT SAFEGUARDS & SAFETY INSTRUCTIONS



### CAUTION

When using gas cooking equipment, basic safety precautions should always be followed, including the following: The hot plate burners, cooking grates and outside surfaces may become HOT after use. Use caution when touching the unit.

- » Never directly touch the burners or cooking grates while the hot plate is on.
- » Always turn off the unit when not in use, servicing or adjusting any parts or attachments, and before cleaning.
- » Do not operate any equipment with a damaged or leaking gas line, igniter or valves or if the unit is dropped or damaged in any manner. Call for service.
- » The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, injury or even death.
- » Do not use outdoors.
- » Do not use this equipment for any use other than the use intended by the manufacturer.
- » Never use the equipment for any use as a heating source. The hot plate does not contain any user-serviceable parts. Dealers of recommended qualified technicians should carry out repairs. Do not remove any components or service panels on this product.
- » Never bypass, alter, modify or attach any unauthorized parts to this equipment. Doing so may create hazards and will void warranty.
- » Manufacturer takes every care to ensure that all products are safe. However, with steel cutting procedures used, we insist the operator be careful when moving / coming into contact with this piece of equipment.
- » Always keep hands, hair and clothing away from the heating source.
- » Allow the hot plate to cool down after use and before dismantling for cleaning; the unit will be too hot to handle immediately after use.

## OPERATING THE HOT PLATE-PILOT LIGHTING INSTRUCTIONS

Before operating the hot plate, it should be checked to see that it is sitting level. Adjust the feet to level the hot plate. Be sure the catch tray has been properly placed.

The pilot lights on the appliance have been set at the factory. Each burner has a pilot light:

- 1 Make sure all knobs are in the "OFF" position.
- 2 The main gas valve should be "CLOSED/OFF" for five minutes prior to lighting pilots to clear any existing gas. (Main gas valve is supplied by others.)
- 3 Turn "ON/OPEN" the main gas valve to the unit.
- 4 Light and hold an ignition source (match) at the pilots. When the flame is established, remove the ignition source. Repeat this step for each burner as each burner has its own individual pilot. The pilot can be reached through the holes in the front of the unit.
- 5 Adjust the pilot valve, make sure the pilot flame at 1/2-inch height.
- 6 Turn each burner knob "ON". If the burners do not ignite promptly, turn the knobs "OFF". From the opening in the front panel, use a screwdriver and turn the pilot valve screw counterclockwise which will increase the flame height and repeat step 4.

The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee reliable ignition of the burners when the knobs are turned to "ON". The holes located in the front panel are pilot valve adjustments. Use a screwdriver to turn the valve to adjust the flame height to your desired level.

## IGNITING THE BURNER

To ignite the burner, turn knob to the "ON" position. Then back off to the desired flame level. The range of adjustment is virtually infinite between "ON" and "OFF"

The space between the legs at the bottom admits combustion air. DO NOT BLOCK THIS SPACE.

All burners are lit from constantly burning pilots. Turning the valve to the desired flame height is all that is required to put the unit in service.

Do not permit fans to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall type fans which create air cross-currents within a room.

It is also necessary that sufficient air should be allowed to enter the room to compensate for the amount of air, removed by any ventilating system. Otherwise, a subnormal atmospheric pressure will occur, affecting operation and causing undesirable working conditions.

A properly designed and installed hood will act as the heart of the ventilating system for the room of area in which the unit is installed, and will leave the unit independent of changing draft conditions.

**NOTE:** it may be necessary to adjust the balance of gas, volume and air supply to each burner. This must be done by an authorized technician.

### SHUT DOWN THE BURNER

To turn "OFF" the appliance completely, turn the gas control knob completely clockwise to "O" position, the pilot burner will extinguish.

# CLEANING INSTRUCTIONS

## CAUTION

**DO NOT** use any abrasive or flammable cleaning fluids;

**DO NOT** hose down, immerse or pressure wash any part of the hot plate, excluding the catch tray.

**NEVER** use a scrubber pad, steel wool or abrasive material, or cleaners containing chlorine, iodine and ammonia or bromine chemicals as these will deteriorate the stainless steel and shorten the life of the unit.

IF CLEANING THE BURNER OF THE HOT PLATE, THE MAIN GAS VALVE MUST BE SWITCHED TO THE CLOSED POSITION. AFTER CLEANING, THE GAS LINE CAN BE SWITCHED BACK TO THE OPEN POSITION. PLEASE FOLLOW THE LIGHTING INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO RELIGHT THE HOT PLATE'S PILOT LIGHTS.

## RECOMMENDED CLEANING:

It takes very little time and effort to keep the hot plate attractive and performing at the top efficiency. Please follow the cleaning steps below:

PART	REQUIRED ACTION	FREQUENCY
Grate	Wash with soap and water	Daily
Body	Use a clean cloth and a non-abrasive cleaner to clean the stainless-steel body of the hot plate. Wipe the polished areas with a soft cloth	Daily
Controls	Unit should be turned off when not in use. It is recommended that the unit be disconnected from the gas supply by closing the main gas valve. Use a clean cloth to wipe any down controls and/or knobs	Daily
Catch Tray	Once the unit has cooled, remove the catch tray and discard the wastes, debris and crumbs. CAUTION: if the catch tray is permitted to fill too high, debris is likely to accumulate under the unit. The catch tray/drawer is removed by pulling forward. USE CAUTION WHEN REMOVING!	Per use Or At Least Daily
Burner Air Shutter Openings	Main burner ports must be kept clean, Close the gas valve to the unit shutting of the gas and extinguishing the pilot light. Clean in place with brush or clean gas ports or the burners may be removed and washed in soapy water for 15-20 minutes	As Needed



ISSUE	CAUSE	SOLUTION
Hot plate not lighting	Main gas line is closed	Open valve
	Pilot light is not lit	Ignite pilot light
	Cause unknown	Call for service
Flame is too high or too low	Adjustment knob is turned up or down	Adjust flame with control knob
Pilot light not staying lit	Flame is too low	Adjust pilot light flame height
	Pilot tube clogged	Replace pilot tube. Call for service
Strong smell of gas in cooking area	Main gas line leak	Turn off the main gas valve. <b>DO NOT LIGHT FLAME</b> , ignite anything, or turn/switch on anything electrical, Call fire department if needed and call for service
Cooking surface is heating up slowly	Carbon build up	Ensure that the burners are kept clean and free from carbon build up/debris
Gas type of Unit needs to be converted		Contact an authorized servicer. Do not attempt conversion on your own

To place a service call:  
 1-800-567-3620 ext. 116  
 or email us at:  
[service@brikaequipment.ca](mailto:service@brikaequipment.ca)

**NOTE:** If problems persist and the assigned solution does not remedy the issue, please call the service department or your local service company.

# CONVERSION KIT INSTRUCTIONS FOR THE GAS COUNTER TOP HOT PLATE

## IMPORTANT SAFETY NOTICE

These conversion instructions are for conversion of the Hot Plate. The instructions provided in this kit are for the conversion of Natural Gas to Propane gas and refer to the conversion of the unit and kit provided. An improper conversion of this unit, can result in serious injury, property damage or death and will void warranty.

## WARNING

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, an explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit."

# HOT PLATE CONVERSION KIT INSTRUCTIONS

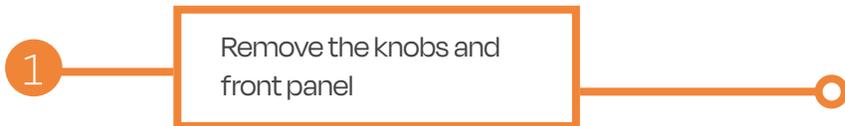
## WARNING

Do not attempt gas conversion by yourself. Gas conversion of your unit is to be made by a certified/licensed technician.

# CONVERSION

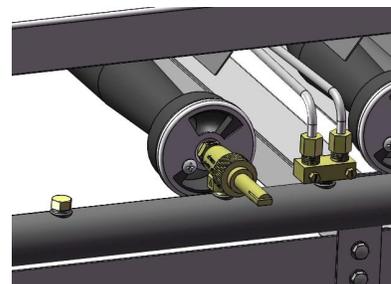
Instructions are for conversion from Natural Gas to Propane (L.P.) on all models. The conversion should be one before connecting the unit to the gas supply. Units are shipped from the factory equipped for use on natural gas.

Parts necessary for L.P (liquid propane) are provided with the unit. Turn off the main gas supply before doing any maintenance:



2

Unscrew bolts and pilot valve, then remove manifold



3

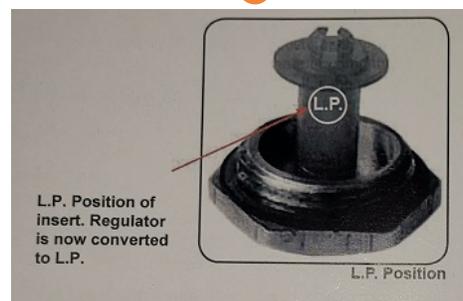
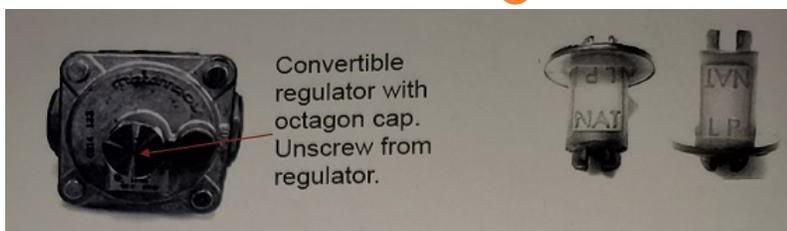
Replace the orifice fittings into the valve

4

Replace the front panel and knobs

5

Before installing the included convertible regulator, unscrew the octagon cap. You can read (NAT) on the plastic insert attached to the head of the cap; flip it over and snap back in place. Pictured is the plastic insert. Pull off insert from the octagon cap head and reverse the plastic insert position so that the L.P. position is attached to the octagon cap head.



NOTE: UNIT NUMBER ON SIDE OF ORIFICE FITTINGS

6

Continue with installation.



## LIMITED WARRANTY

**BRIKA** warrants to the original purchaser of new equipment that said equipment, when installed in accordance with our instructions within Canada and subjected to normal use, is free from defects in material or workmanship for a period of 1 year. The labor warranty is one year from original installation or 18 months from actual factory shipment date whichever date occurs first. Warranty includes onsite service calls within 30 kilometres of an authorized service company. End user is responsible for all extra travel and mileage at prevailing rates

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESSED OR IMPLIED BRIKA EXPRESSLY DISCLAIMS ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR EXPRESSED OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.

Brika's obligation and liability under this warranty is expressly limited to repairing and replacing equipment which proves to be defective in material or workmanship within the applicable warranty period.

All repairs pursuant to this Warranty will be performed by an Authorized Designated BRIKA Service Agent during normal working hours.

This warranty does not cover services performed at overtime or premium labor rates. End user is responsible for the difference between normal service rates and premium service rates.

IN NO EVENT SHALL BRIKA BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES TO BUYER OR ANY THIRD PARTY INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROPERTY, PERSONAL INJURY, LOSS OF BUSINESS OR PROFITS OR OTHER ECONOMIC LOSSES, OR STATUTORY OR EXEMPLARY DAMAGES WHETHER IN NEGLIGENCE, WARRANTY, STRICT LIABILITY, OR OTHERWISE.

This warranty is given only to the first purchaser from a retail dealer. No warranty is given to subsequent transferees.

Warranty does not cover product failures caused by: failure to maintain, neglect, abuse, damage due to excess water, fire, normal wear, improper set up and use. Periodic maintenance is not covered This warranty is not in force until such time as a properly completed and signed installation/warranty registration or an online registration form has been received by BRIKA within 30 days from the date of installation.

Proof of purchase is required to extend warranty more than 1 year from date of shipment from the factory.

THE FOREGOING WARRANTY PROVISIONS ARE A COMPLETE AND EXCLUSIVE STATEMENT BETWEEN THE BUYER AND SELLER. BRIKA NEITHER ASSUMES NOR AUTHORIZES ANY PERSONS TO ASSUME FOR IT ANY OTHER OBLIGATION OR LIABILITY IN CONNECTION WITH SAID EQUIPMENT

Example of items not covered under warranty, but not limited to just these items

- 1 Acts of God, fire, water damage, burglary, accident, theft
- 2 Freight damage
- 3 Improper installation or alteration of equipment
- 4 Use of generic or after-market parts
- 5 Repairs made by anyone other than a BRIKA designated servicer
- 6 Lubrication.
- 7 Expendable wear parts, adjustable feet, blown fuses, lamps, etc.
- 8 Cleaning of equipment
- 9 Misuse or abuse



## AVIS IMPORTANT DE SÉCURITÉ

Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet équipement. Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.



## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

**AVERTISSEMENT :** Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance inappropriés peuvent causer des dommages matériels, voire des blessures mortelles. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

## ATTENTION PROPRIÉTAIRE ET EXPLOITANTS

L'équipement est conçu pour assurer un traitement, une cuisson et un réchauffement sûrs et productifs des produits alimentaires tant que l'équipement est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et qu'il est correctement entretenu. À moins que l'opérateur ne soit correctement formé et supervisé, il existe un risque de blessures graves. Les propriétaires de cet équipement ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, et de suivre strictement toutes les instructions contenues dans ce manuel et les exigences de la loi fédérale locale de l'État.

Les propriétaires ne doivent permettre à personne de toucher cet équipement à moins qu'ils n'aient plus de 18 ans, qu'ils soient adéquatement formés et supervisés, et qu'ils aient lu et compris ce manuel. N'essayez pas de réparer ou de convertir vous-même un type de gaz. Les réparations et les conversions doivent être effectuées uniquement par un réparateur local agréé.

Les propriétaires doivent également s'assurer qu'aucun client, visiteur ou autre personnel non autorisé n'entre en contact avec cet équipement. N'oubliez pas que le fournisseur ne peut pas anticiper toutes les circonstances de l'environnement dans lesquelles son équipement sera utilisé. Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'opérateur de rester attentifs aux dangers posés par le fonctionnement de cet équipement. Si vous n'êtes pas certain d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet équipement, demandez à votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à suivre pour aider à promouvoir une utilisation sûre de cet équipement.

Tout au long du manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous alerter des dangers potentiels.

Avertissement pour votre sécurité personnelle indiqué par :



## AVERTISSEMENT OU

Les avertissements de dommages possibles à l'équipement et aux biens sont indiqués par : ATTENTION

Si des étiquettes d'avertissement ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires, veuillez contacter directement votre représentant ou fournisseur le plus proche pour ces éléments sans frais.

N'oubliez pas que ce manuel ou les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas le besoin d'être vigilant, de former et de superviser correctement les opérateurs et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

## À L'ATTENTION DES PROPRIÉTAIRES ET DES EXPLOITANTS

À condition que l'équipement soit utilisé conformément aux instructions du présent manuel et qu'il soit correctement entretenu, l'équipement est conçu pour assurer un traitement, une cuisson et un réchauffement sûrs et productifs des produits alimentaires. Il risque de subir des blessures graves si l'opérateur n'est pas suffisamment formé et supervisé. Les propriétaires de cet équipement ont la responsabilité de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité, et de suivre strictement toutes les instructions contenues dans ce manuel et les exigences de la loi locale et fédérale.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque moins de 18 ans, pas suffisamment formé et supervisé, et qui n'a pas lu et compris ce manuel de toucher à cet équipement. N'essayez pas de réparer ou de convertir un type de gaz quelconque qui vous appartient. Les réparations et les conversions ne doivent qu'être effectuées par un réparateur local autorisé.

Les propriétaires doivent aussi s'assurer qu'aucun client, visiteur ou autre personnel non autorisé n'entre en contact avec cet équipement. N'oubliez pas que les fournisseurs ne peuvent pas prévoir toutes les circonstances de l'environnement dans lequel leur équipement sera utilisé. Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'opérateur de rester vigilants à tout danger posé par le fonctionnement de cet équipement. Si vous avez des doutes sur une tâche particulière ou sur la bonne façon d'utiliser cet équipement, demandez à votre superviseur. Ce manuel contient un certain nombre de précautions à suivre pour favoriser une utilisation sûre de cet équipement. Vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous aider à repérer les dangers potentiels tout au long du manuel.

Attention à votre sécurité personnelle indiquée par :



OU

Les effets de l'usure ou les dommages éventuels aux équipements et aux biens sont indiqués par:

Veuillez contacter votre représentant le plus proche ou votre vendeur pour ces articles si des étiquettes d'avertissement ou ce manuel sont mal placées, endommagées ou illisibles, ou si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires.

N'oubliez pas que lors de l'utilisation de cet équipement, ce manuel ou les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser correctement les opérateurs, et de faire preuve de bon sens.



## DÉBALLAGE ET INSTALLATION

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES ET LES DOMMAGES MATÉRIELS:

- Installez TOUJOURS l'équipement dans une zone de travail avec un éclairage et un espace adéquats.
- Ne travaillez que sur une surface solide, plane, antidérapante et ininflammable, à l'écart des éviers et des risques liés à l'eau
- NE contournez, altérez ou modifiez JAMAIS cet équipement de quelque manière que ce soit par rapport à son état d'origine. Cela pourrait créer des risques et annulerait la garantie.

## GAZ et PRESSION DE GAZ

Cette unité est alimentée en gaz naturel par l'usine. Un technicien en gaz agréé et certifié peut convertir cette unité en gaz propane.. Des documents peuvent être nécessaires pour les questions de garantie. Le non-respect de ces instructions annule la garantie.

Voir le kit de conversion au propane inclus pour les pièces et les instructions de conversion du gaz.

L'installation de l'appareil doit être conforme au Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Code national des installations de gaz, CSA-B149.1, ou au Code des installations de propane, CSA-B149.2 selon le cas et conformément aux codes locaux.

## DÉBALLAGE ET INSTALLATION

### INSTALLATION

- 1 Avant l'installation et l'utilisation, lisez attentivement ce manuel. Si vous avez des questions ou si vous ne comprenez rien dans ce manuel, NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation. Contactez votre représentant local.
- 2 Choisissez un emplacement pour le réchaud présentant une surface plane, solide, antidérapante, ininflammable et éloignée des risques d'eau ou des éviers, et qui se trouve dans une zone de travail bien éclairée, à l'écart des enfants et des visiteurs.
- 3 Veuillez installer l'équipement sous une ventilation adéquate, conformément au code local.

**!** **AVIS:** Les codes locaux concernant l'installation et la ventilation varient beaucoup selon les régions. La Nationale Fire Protection Association indique dans sa dernière édition de la NFPA 96 (voir la page NFPA au début de ce manuel) que lorsqu'il s'agit d'exigences relatives à l'installation d'équipements, les codes locaux sont l'autorité compétente. Par conséquent, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux.

- 4 Cet appareil est équipé pour le gaz naturel. Veuillez consulter les instructions d'un autre kit de conversion pour la conversion au gaz propane.

- 5 Vissez les pieds dans les écrous fixés de façon permanente aux quatre coins de l'appareil et serrez-les à la main. Installez les pieds de manière à assurer une ventilation adéquate de l'appareil pour que le produit final fonctionne correctement et en toute sécurité sur le site de travail. Des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités en identifiant tout problème potentiel (c'est-à-dire: l'emplacement de l'équipement, la ventilation, les codes locaux d'incendie/électricité, l'installation, la formation et la certification des opérateurs) avant la mise en service de l'équipement.
- 6 Nivelez l'unité en ajustant les quatre pieds et serrez fermement. Les pieds réglables ont un réglage d'un pouce pour l'alignement avec d'autres lignes de comptoir. Ne faites pas glisser l'unité avec les pieds montés, soulevez si nécessaire pour déplacer l'unité.
- 7 Le régulateur de pression de gaz fourni est réglé en usine sur 4" de gaz naturel W.C. ou 10" pour le gaz propane.
- 8 CES UNITÉS PEUVENT ÊTRE INSTALLÉES SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES SEULEMENT.  
Autorisations non combustibles: 0" côté (0 mm) 6" arrière (152 mm) 4" plancher (102mm)
- 9 Le flux d'air de combustion et de ventilation ne doivent pas être obstrué, sous l'appareil par les pieds ou derrière l'appareil par le conduit de fumée. Ne placez pas d'objets entre le bas de l'appareil et le comptoir.
- 10 Veuillez réserver un dégagement suffisant pour le retrait du panneau frontal. Toutes les pièces principales, à l'exception des brûleurs, peuvent être retirées par l'avant si la conduite de gaz est déconnectée.
- 11 Il peut être nécessaire d'ajuster l'équilibre entre le volume de gaz et l'alimentation en air de chaque brûleur. Cela doit être fait par un technicien de service autorisé.
- 12 Les composés pour filetage de tuyaux doivent être résistants à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.  
Ne vérifiez pas s'il y a des fuites avec de la flamme nue. Vérifiez l'étanchéité de toutes les conduites de gaz avec une solution d'eau et de savon avant de faire fonctionner l'appareil.

## **MISE EN MARCHÉ:**

La mise en service de votre nouveau réchaud est de la plus haute importance. La mise en service consiste à tester de manière approfondie et méthodique l'équipement, les sous-systèmes et les systèmes afin de s'assurer que le produit final fonctionne correctement et en toute sécurité sur le site de travail. Des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités en identifiant tout problème potentiel (c'est-à-dire: l'emplacement de l'équipement, la ventilation, les codes locaux d'incendie/électricité, l'installation, la formation et la certification des opérateurs) avant la mise en service de l'équipement.

## AVERTISSEMENTS ET GARANTIES D'EXPLOITATION



### ATTENTION

#### POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES ET LES DOMMAGES MATÉRIELS

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil pour votre sécurité. Maintenez la zone libre et exempte de toute combustion (voir ANSI Z83.14B.1991).

Une installation, un réglage, une modification, un service ou un entretien incorrect de cet équipement peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort et annule la garantie. Avant d'installer ou d'utiliser cet équipement, lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien visible. Toutes les précautions de sécurité doivent être prises au cas où l'utilisateur sentirait une odeur de gaz. Fermez immédiatement la vanne de gaz principale, éteignez toute chaleur et toute flamme, et appelez le 911 si vous sentez une odeur de gaz. Vous pouvez obtenir des informations de sécurité auprès de votre fournisseur de gaz local.

## GARANTIES ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils de cuisson au gaz, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment: Les brûleurs des réchauds, les grilles de cuisson et les surfaces extérieures peuvent devenir CHAUDES après utilisation. Faites attention lorsque vous touchez l'appareil:

- » Lorsque le réchaud est allumée, ne touchez jamais directement les brûleurs des grilles de cuisson.
  - » Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, pour l'entretien ou le réglage de toute pièce ou accessoire, et avant de le nettoyer, éteignez toujours l'appareil.
  - » Ne faites pas fonctionner un appareil dont la conduite de gaz est endommagée ou fuit, dont l'allumeur des soupapes est endommagé ou si l'appareil tombe ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Demandez du service
  - » Un incendie, des blessures, voire la mort peuvent être provoqués par l'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant.
  - » N'utilisez pas à l'extérieur.
  - » N'utilisez pas cet équipement pour une utilisation autre que celle prévue par le fabricant.
  - » N'utilisez jamais l'équipement pour toute utilisation d'une source de chauffage.
  - » Le réchaud ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Veuillez faire effectuer les réparations par des techniciens qualifiés recommandés. Ne retirez aucun composant ou panneau de service de ce produit.
- Ne contournez, altérez, modifiez ou attachez jamais des pièces non autorisées à cet équipement. Cela pourrait
- » créer des risques et annulerait la garantie.
- Le fournisseur prend toutes les précautions nécessaires pour s'assurer que tous les produits sont sûrs.
- » Nous insistons toutefois pour que l'opérateur fasse preuve de prudence lorsqu'il est en contact avec cet
  - » équipement.
- Gardez toujours vos mains, vos cheveux et vos vêtements loin de la source de chaleur.
- » Après utilisation et avant de la démonter pour la nettoyer, laissez le réchaud refroidir; la poignée de l'appareil
  - » sera trop chaude immédiatement après utilisation.

## L'UTILISATION DES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU RÉCHAUD

Avant de faire fonctionner le réchauds, il faut vérifier qu'il soit est bien à niveau. Ajustez les pieds pour mettre le rechaud à niveau. Assurez-vous que le plateau a miettes a été correctement placé.

Les témoins lumineux de l'appareil ont été réglés à l'usine. Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse.:

- 1 Assurez-vous que tous les boutons sont en position **OFF**.
- 2 Avant d'allumer les pilotes pour éliminer tout gaz existant, la vanne de gaz principale doit être **OFF** pendant cinq minutes. (La vanne de gaz principale est fournie par d'autres).
- 3 Ouvrez la vanne de gaz principale de l'appareil en la mettant en position **ON**.
- 4 Allumez et tenez une source d'allumage (allumette) au niveau des pilotes. Retirez la source d'allumage lorsque la flamme est établie. Répétez cette étape pour chaque brûleur, car chaque brûleur a sa propre veilleuse individuelle. On peut atteindre la veilleuse par les trous situés à l'avant de l'appareil.
- 5 Ajustez la soupape de la veilleuse, assurez-vous que la flamme de la veilleuse est à 1/2 pouce de hauteur.
- 6 Tournez chaque bouton de brûleur sur **ON**. Tournez les boutons **OFF** si les brûleurs ne s'allument pas rapidement. Depuis l'ouverture du panneau avant, utilisez un tournevis et tournez la vis de la vanne pilote dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ce qui augmentera la hauteur de la flamme, puis répétez l'étape 4.

Lorsque les boutons sont tournés sur **ON**, la flamme de la veilleuse doit être aussi petite que possible mais suffisamment grande pour garantir un allumage fiable des brûleurs. Les trous situés dans le panneau avant sont des réglages de la veilleuse. Tournez la soupape avec un tournevis afin d'ajuster la hauteur de la flamme au niveau désiré.

## ALLUMER LE BRÛLEUR

Tournez le bouton en position **ON** pour allumer le brûleur. Ensuite, reculez jusqu'au niveau de flamme désiré. La plage de réglage est pratiquement infinie entre **ON** et **OFF**.

L'espace entre les pattes en bas permet d'admettre l'air de combustion. **NE BLOQUEZ PAS CET ESPACE.**

Tous les brûleurs sont allumés par des pilotes qui brûlent constamment. Il suffit de tourner la vanne à la hauteur de flamme souhaitée pour mettre l'appareil en service.

Les ventilateurs ne doivent pas être permis de souffler directement sur l'appareil. Évitez dans la mesure du possible d'ouvrir les fenêtres situées sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Évitez les ventilateurs de type mural qui créent des courants d'air transversaux dans une pièce.

Il est également nécessaire de laisser entrer suffisamment d'air dans la pièce pour compenser la quantité d'air évacuée par tout système de ventilation. Une pression atmosphérique inférieure à la normale se produira dans le cas contraire, ce qui affectera le fonctionnement et provoquera des conditions de travail indésirables.

Une hotte correctement conçue et installée constituera le cœur du système de ventilation de la pièce dans laquelle l'unité est installée, et laissera l'unité indépendante des conditions de tirage changeantes.

**AVIS:** il peut être nécessaire d'ajuster l'équilibre entre le gaz, le volume et l'alimentation en air de chaque brûleur. Cela doit être fait par un technicien autorisé.

### ÉTEINDRE LE BRÛLEUR:

Tournez le bouton de réglage du gaz complètement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ARRÊT pour éteindre complètement l'appareil, la veilleuse s'éteint.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

### ! AVIS

N'utilisez aucun liquide de nettoyage abrasif ou inflammable; n'arrosez, immergez ou lavez pas sous pression une partie quelconque du réchaud à l'exception du bac de récupération.

N'utilisez **JAMAIS** de tampon à récurer, de laine d'acier ou de matériau abrasif, ni de nettoyeurs contenant du chlore, de l'iode et de l'ammoniac ou des produits chimiques à base de brome, car ceux-ci détérioreraient l'acier inoxydable et réduiraient la durée de vie de l'appareil.

**LA VANNE DE GAZ PRINCIPALE DOIT ÊTRE MISE EN POSITION FERMÉE EN CAS DE NETTOYAGE DU BRÛLEUR DU RÉCHAUD. APRÈS LE NETTOYAGE, LA CONDUITE DE GAZ PEUT ÊTRE REMISE EN POSITION OUVERTE. VEUILLEZ SUIVRE LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DE CE MANUEL POUR RALLUMER LES VEILLEUSES DU RÉCHAUD.**

### NETTOYAGE RECOMMANDÉ:

Il faut très peu de temps et d'efforts pour que le réchaud reste attrayante et performante. Veuillez suivre les étapes de nettoyage ci-dessous:

PARTIE	ACTION REQUISE	FREQUENCES
Grille	Lavez à l'eau et au savon	Quotidiennement
Réchauds	Nettoyez le corps en acier inoxydable du réchaud avec un chiffon propre et un nettoyant non abrasif. Essuyez les zones polies avec un chiffon doux	Quotidiennement
Contrôles	Éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Il est recommandé de débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz en fermant la vanne de gaz principale. Essuyez les commandes et/ou boutons avec un chiffon propre	Quotidiennement
Plateau à miettes	Retirez le bac de récupération et jetez les déchets, les débris et les miettes une fois que l'appareil a refroidi. ATTENTION : des débris risquent de s'accumuler sous l'appareil si le bac de récupération est trop haut. Le bac de récupération/tiroir est retiré en le tirant vers l'avant. FAITES ATTENTION LORSQUE VOUS LE RETIREZ !	Par utilisation ou au moins par jour
Ouvertures des volets d'air du brûleur	Veillez maintenir les orifices du brûleur principal propres. Fermez la vanne de gaz de l'unité en fermant le gaz et en éteignant la veilleuse. Nettoyer en place avec une brosse ou nettoyer les orifices de gaz ou les brûleurs peuvent être retirés et lavés à l'eau savonneuse pendant 15-20 minutes	Selon les besoins
Régulateur	Assurez-vous que l'ouverture de l'évent est ouverte et qu'elle n'est pas bloquée. Le non-respect de cette consigne entraînera des variations de pression. Votre appareil ne fonctionnera pas aussi bien et cela pourrait réduire la durée de vie du produit	Mensuel



QUESTION	CAUSE	SOLUTION
Le réchaud ne s'allume pas	La conduite de gaz principale est fermée	Ouvrez la vanne
	La veilleuse n'est pas allumée	Allumez la veilleuse
	Cause inconnue	Demandez du service
La flamme est trop haute ou trop basse	Le bouton de réglage est tourné vers le haut ou vers le bas	Réglez la flamme avec le bouton de commande
La veilleuse ne reste pas allumée	La flamme est trop basse	Ajustez la hauteur de la flamme de la veilleuse
	Tube pilote bouché	Remplacez le tube pilote. Demandez du service
Forte odeur de gaz dans la zone de cuisson	Fuite de la conduite de gaz principale	Fermez la vanne de gaz principale. <b>N'ALLUMEZ PAS DE FLAMME,</b> n'allumez rien et n'allumez rien d'électrique, appelez les pompiers si nécessaire et demandez du service
La surface de cuisson se réchauffe lentement	Accumulation de carbone	Veillez à ce que les brûleurs soient maintenus propres et exempts de toute accumulation ou débris de carbone
Type de gaz de l'unité doit être converti		Contactez un service autorisé. N'essayez pas de vous convertir par vous-même

**AVIS:** Veuillez appeler le département de service de Brika si les problèmes persistent et que la solution attribuée ne résout pas le problème.

Pour place un appel de service:

1-800-567-3620 ext. 116

ou envoyez-nous un courriel:

[service@brikaequipment.ca](mailto:service@brikaequipment.ca)

## INSTRUCTIONS DU KIT DE CONVERSION DU RÉCHAUD

### ⚠️ AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Ces instructions de conversion concernent la conversion du réchaud. Les instructions fournies dans ce kit concernent la conversion du gaz naturel au gaz propane et se réfèrent à la conversion de l'unité et du kit fournis. Une conversion correcte de cet appareil peut entraîner des blessures graves, des dommages matériels ou la mort et annulera la garantie.



### AVERTISSEMENT

Veillez installer ce kit de conversion par un technicien de service qualifié conformément aux instructions du fabricant et à tous les codes et exigences applicables de l'autorité compétente. Un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou des pertes de vie si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre. L'organisme de service qualifié est responsable de l'installation correcte de ce kit. L'installation n'est pas correcte et complète tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié comme indiqué dans les instructions du fabricant fournies avec le kit.

## INSTRUCTIONS POUR LE KIT DE CONVERSION DU RÉCHAUD



### AVERTISSEMENT

N'essayez pas de convertir le gaz par vous-même. La conversion du gaz de votre appareil doit être effectuée par un technicien certifié/licencié.

## CONVERSION

Les instructions concernent la conversion du gaz naturel au propane (P.L.) sur tous les modèles. Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz, la conversion doit être effectuée. Les appareils sont expédiés de l'usine équipés pour une utilisation au gaz naturel.

Les pièces nécessaires pour le P.L. (propane liquide) sont fournies avec l'appareil. Coupez l'alimentation principale en gaz avant d'effectuer tout entretien:

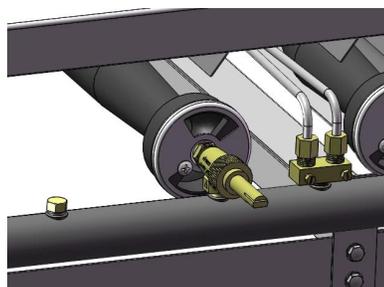
1

Retirez les boutons et le panneau avant



2

Dévissez les boulons et la vanne pilote, puis retirez le collecteur



3

Remplacez les raccords de l'orifice dans la vanne

4

Remplacez le panneau avant et les boutons

5

Dévissez le bouchon octogonal avant d'installer le régulateur convertible inclus  
Vous pouvez lire (NAT) sur l'insert en plastique fixé à la tête du capuchon; retournez le capuchon et remettez-le en place.  
La photo montre l'insert en plastique. Retirez l'insert de la tête octogonale et inversez la position de l'insert en plastique de manière à ce que la position P.L. soit fixée à la tête octogonale.



Régulateur convertible avec bouchon octogonal. Dévissez le régulateur



Position de l'insert de propane. Le régulateur est maintenant converti en P.L.

L.P. Position

6

Poursuivez l'installation.



**AVIS:** Numéro d'unité sur le côté des raccords à orifice.

## GARANTIE LIMITÉE

Lorsque l'équipement est installé conformément à nos instructions au Canada et soumis à une utilisation normale, **BRIKA** garantit à l'acheteur original d'un nouvel équipement que cet équipement est exempt de tout défaut de matériau ou de fabrication pendant une période d'un an. La garantie sur la main-d'œuvre est d'un an à compter de l'installation originale ou de 18 mois à compter de la date d'expédition réelle en usine, selon la première éventualité. La garantie comprend les appels de service sur place dans un rayon de 30 kilomètres d'une entreprise de service autorisée. L'utilisateur final est responsable de tout déplacement et kilométrage supplémentaire aux tarifs en vigueur.

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT EXPLICITE OU IMPLICITE BRIKA DÉCLINE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE LOGICIEL DE SERVICE AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'ÉQUIPEMENT QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN TERMES DE MATÉRIAU OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations effectuées en vertu de la présente garantie seront effectuées par un point de service

BRIKA désigné et autorisé pendant les heures de travail normales. Cette garantie ne couvre pas les services effectués aux heures supplémentaires ou aux tarifs de main-d'œuvre majorés. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les taux de service normaux et les taux de service majorés. BRIKA NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS CAUSÉS À L'ACHETEUR OU À UN TIERS EN AUCUN CAS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES CORPORELLES, LA PERTE D'ACTIVITÉ OU DE PROFITS OU D'AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES, OU LES DOMMAGES STATUTAIRES OU EXEMPLAIRES, QUE CE SOIT PAR NÉGLIGENCE, GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur chez un détaillant. Aucune garantie n'est accordée aux cessionnaires suivants

La garantie ne couvre pas les défaillances du produit causées par: le manque d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à un excès d'eau, le feu, l'usure normale, une installation et une utilisation inadéquates. L'entretien périodique n'est pas couvert. Tant que BRIKA n'a pas reçu un formulaire d'installation/garantie dûment rempli et signé ou un formulaire d'enregistrement en ligne dans les 30 jours suivant la date d'installation, cette garantie n'est pas en vigueur.

Une preuve d'achat est requise pour prolonger la garantie de plus d'un an à partir de la date d'expédition de l'usine. LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. BRIKA N'ASSUME NI N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À ASSUMER POUR ELLE TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ EN RAPPORT AVEC LEDIT ÉQUIPEMENT.

Exemple d'articles non couverts par la garantie, mais non limités à ces seuls articles

1. Cas fortuit, incendie, dégâts des eaux, cambriolage, accident, vol
2. Dommages au fret
3. Mauvaise installation ou modification de l'équipement
4. Utilisation de pièces génériques ou de pièces de rechange
5. Réparations effectuées par toute personne autre qu'un réparateur désigné par BRIKA
6. Lubrification
7. Pièces d'usure usagées, pieds réglables, fusibles grillés, lampes, etc.
8. Nettoyage des équipements
9. Mauvais usage ou abus