



# BRIKA

Product Manual / Manuel d'instructions

## MODELS

➤ BSP-18

➤ BSP-18D

## MODÈLES

➤ BSP-18

➤ BSP-18D



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

SAFETY WARNING	3
INSTALLATION & OPERATION	4
UNPACKING	5
LEG INSTALLATION	7
GAS PRESSURE REGULATOR INSTALLATION	8
GAS CONNECTION	9
LIGHTING INSTRUCTION	10
CLEANING	11
TROUBLESHOOTING	11
CONVERSION LPG to NG	12/13
LIMITED WARRANTY	14

## FRANÇAISE

AVIS IMPORTANT DE SÉCURITÉ	17
INSTALLATION & FONCTIONNEMENT	18
DÉBALLAGE	19
INSTALLATION DES PATTES	21
INSTALLATION DU REGULATEUR DE PRESSION DE GAZ	22
RACCORDEMENT AU GAZ	23
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE	24
NETTOYAGE	25
DÉPANNAGE	25
CONVERSION DU GAZ PROPANE AU GAZ NATUREL	26/27
GARANTIE LIMITÉE	28

## **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.

THIS MANUAL HAS BEEN PREPARED FOR PERSONNEL QUALIFIED TO INSTALL GAS EQUIPMENT, WHO SHOULD PERFORM THE INITIAL FIELD START-UP AND ADJUSTMENTS OF THE EQUIPMENT COVERED BY THIS MANUAL.

POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IN THE EVENT THE SMELL OF GAS IS DETECTED. THIS INFORMATION CAN BE OBTAINED FROM THE LOCAL GAS SUPPLIER.

## **IMPORTANT**

IN THE EVENT A GAS LEAK IS DETECTED, SHUT DOWN UNITS AT MAIN SHUT OFF VALVE AND CONTACT THE LOCAL GAS COMPANY OR GAS SUPPLIER FOR SERVICE.

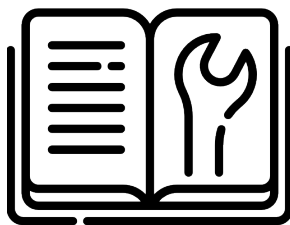
FOR YOUR SAFETY DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

### **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. 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.



## INSTALLATION, OPERATION & CARE OF STOCKPOT RANGE



### GENERAL

Stockpot ranges are designed for commercial use only and feature fast, efficient gas heat. Each burner is controlled by an adjustable gas valve heavy-duty cast iron top grate(s) are easily removed for cleaning when cool. A grease drawer is provided to collect fat run-off: it opens to the front for inspection or drain-off.

-  THIS APPLIANCE IS EQUIPPED FOR NATURAL GAS.
-  THIS APPLIANCE IS EQUIPPED FOR PROPANE GAS.

For Natural gas when equipped with No.32 drill size orifice.

For Propane gas when equipped with No.48 drill size orifice.

For conversion to Propane gas see instruction plate on the appliance, see page 12.

For conversion to NATURAL gas see instruction plate on the appliance, see page 12.

The orifices have been put in the instruction tape.

## INSTALLATION & UNPACKING

This stockpot was inspected before leaving the factory. The carrier assumes full responsibility for the safe delivery upon acceptance of the shipment. Check for possible shipping damage immediately after receipt.

If the stockpot is found to be damaged, complete the following steps:

- 1 Carrier must be notified within 5 business days of receipt.
- 2 Carrier local terminal must be notified immediately upon discovery (note time, date, and who was spoken to) and follow up and confirm with written or electronic communication.
- 3 All original packing materials must be kept for inspection purposes.
- 4 The stockpot cannot have been moved, installed, or modified.

Remove all packing material and protective plastic from the surfaces of the unit. Before installing; verify that the type of gas (natural or propane) and the clearance dimensions match with the specifications on the rating plate, which is located at the back of the stockpot.



## LOCATION

The installation location must be kept free and clear of combustibles.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. DO NOT install the stockpot adjacent to open burners or fryers.

Sufficient air should be allowed to enter the room to compensate for the amount of air removed by any ventilating system and for combustion of the gas burners. Do not obstruct the air flow into and around the appliance. Do not obstruct the flow of flue gases through and above the stockpot top grate. Position the stockpot in its final location. Check that there are sufficient clearances to service the stockpot and to make the required gas supply connection (S) Provide 24" clearance at the front for cleaning, maintenance, service and proper operation.

CLEARANCES		
	Combustible construction	Noncombustible construction
Back	24"	4"
Right	18"	0"
Left	18"	0"

## INSTALLATION CODES AND STANDARDS

The Stockpot Range must be installed in accordance with local codes in Canada:

- 1 CAN/CSA-149.1 Natural Gas Installation (latest edition)
- 2 CAN/CSA-B149.2 Propane installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association, 178 Rexdale Blvd, Etobicoke, Ontario, Canada M9W1R3



# LEG INSTALLATION

 **WARNING**

The stockpot range is shipped without the legs attached, the stockpot range must not be operated without the legs attached to the unit.

- 1 Remove cast iron grate and burners from chassis.
- 2 Turn chassis upside down and locate the leg plate to align the four screw holes ( Fig. 1)
- 3 Screw leg plate with four screws on the bottom until tight (Fig. 2). Use a pipe or strap wrench with a towel (so as not to scratch leg) if needed to firmly tighten legs

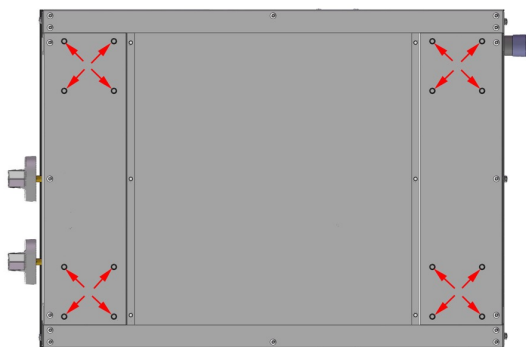


FIG 1

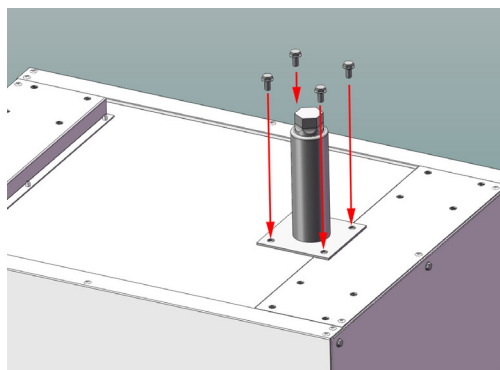
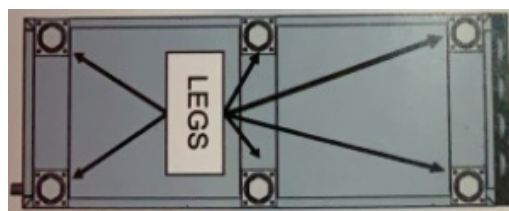
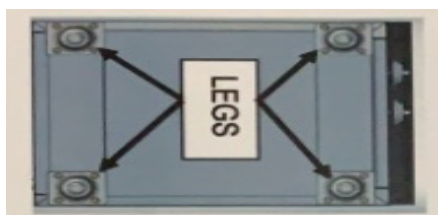


FIG 2

- 4 Continue process until all legs are installed. Single stockpots will have four legs and double stockpots will have six legs
- 5 Return stockpot to upright position; reinstall burners and grates

# LEG ORIENTATION



## GAS PRESSURE REGULATOR INSTALLATION

Gas regulator pressure is preset at 5" Water Column (W.C.) for natural gas, and 10"(W.C.) for propane gas. Minor adjustments may be required based on site specific gas pressure.

Install the regulator as close to the stockpot on the gas supply line as possible. Make sure that the arrow on the underside of the regulator is oriented in the direction of gas flow to the stock pot (Fig. 3) and the regulator is positioned with the vent plug and adjustment screw upright (Fig. 4).

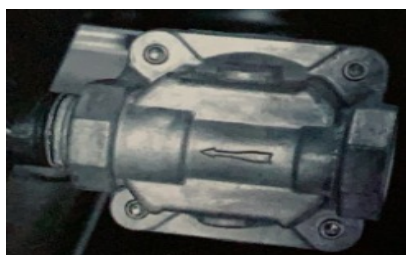


FIG 3



FIG 4

The minimum supply pressure (upstream of the regulator) should be 7-9"W.C for natural gas and 11-12"W.C for propane gas, at no time should the stockpot be connected to supply pressure greater than 1/2 Psig3, 45kPa) or 14"W.C.

### LEVELING

The Stockpot Range is equipped with legs. Turn the feet at the bottom of the legs in or out to level the Stockpot Range in the final installed location.

### VENTILATION HOOD

The stockpot should be installed under a suitable ventilation hood. For safe operation and proper ventilation, keep the space between the stock pot and vent hood free from any obstructions.



## GAS CONNECTION

The data plate on the rear of the stock pot indicates the type of gas your unit is equipped to burn.

**DO NOT** connect to any other gas type.

**NOTICE:** Gas supply connections and any pipe joint compound must be resistant to the action of propane gases.

Purge the supply line to clean out any dust, dirt, or any foreign matter before connecting the line to the unit.

Codes require that a gas shut-off valve be installed in the gas line ahead of the stockpot. The gas supply line must be at least the equivalent of 3/4" iron pipe.

A pressure regulator is supplied and must be installed outside of the broiler when making the gas supply connection. Standard orifices are set for 5"WC (Water Column) for Natural Gas 10"WC (Water Column) for Propane. Use the 1/8" pipe tap on the burner manifold for checking pressure. Make sure the gas piping is clean and free of obstructions, dirt, and piping compound.

An adequate gas supply is necessary. Undersized or low pressure lines will restrict the volume of gas required for satisfactory performance. A minimum supply pressure of 7 W.C. for natural gas and 11" W.C. for propane gas is recommended. With all units operating simultaneously, the manifold pressure on all units should not show any appreciable drop.

When testing the gas supply piping system, if test pressures exceed 1/2 psig (3.45kpa), the stockpot and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system. When test pressures are 1/2 psig (3.45kpa) or less, the stockpot must be isolated from the gas supply piping system by closing individual manual shut-off valve during any pressure testing of the system.



### WARNING

Prior to lighting, check all joints in the gas supply line for leaks. Use soap and water solution. Do not use an open flame.

### OPERATION



### WARNING

The stockpot range and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the stockpot range.

## CONTROLS

The burner is in two sections, controlled by two heavy duty infinite control valves. The center "Star" section (Fig.6) is on a separate burner with an input of 40,000 btu/hr. It is controlled by the right burner valve knob. The outer circle of the burner is the other separate 40,000 btu/hr input burner, controlled by the left burner valve knob.

These two separate burners provide heat flexibility. With one burner off and the second burner set low, up to both burners full on, you can move from low simmer on up to 80,000 btu/hr input.

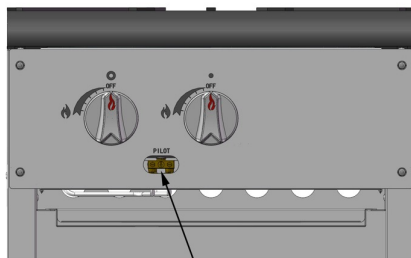


FIG 5

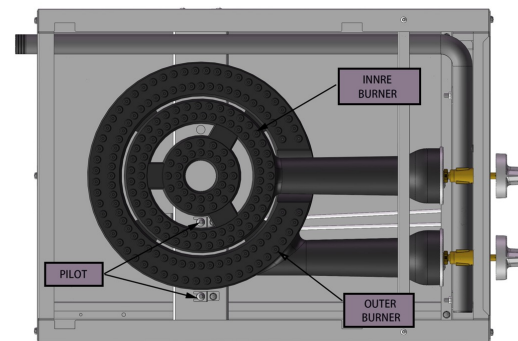


FIG 6

## LIGHTING INSTRUCTIONS


- 1 Make sure all knobs are in the "OFF" position.
- 2 The main gas valve should be "CLOSED/OFF" for five minutes prior to relight the appliance 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 is 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.
- 7 TO COMPLETELY SHUTDOWN THE BURNERS AND PILOT LIGHTS  
For complete shutdown: Turn the main gas supply valve OFF

Top grate(s) may be immersed in strong commercial cleaning compound overnight. In the morning, rinse with hot water to remove any residues of cleaning compound. Thoroughly dry and apply a light coating of cooking oil to prevent rusting.

Stainless steel surfaces may be cleaned using a damp cloth with mild detergent and water solution. Places where fat, grease, or food can accumulate must be cleaned regularly.

The grease drawer should be emptied regularly when cool.

**MAINTENANCE**



**WARNING**

The stockpot range and its parts are hot. Use care when operating, cleaning or servicing the stockpot range.

LUBRICATION

All valves must be checked and lubricated periodically at the first sign of sticking, by a trained technician using high temperature grease. Check with should be lubricated your service agency for details.

**SERVICE AND PARTS INFORMATION**

Contact the Service Contractor in your area to obtain service and parts information.

When calling for service the following information should be available from the appliance serial plate: Mode I Number, Serial Number and Gas Type.

**TROUBLESHOOTING** 

To place a service call:  
**1-800-567-3620 ext. 116**  
 or email us at:  
**service@brikaequipment.ca**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Pilot outage	Pilot flame too low
	Restriction in pilot orifice
	Restriction in pilot valve
Improper burner combustion	Improper ventilation
Poor Ignition	1. Insufficient gas input 2. Poor air-gas adjustment 3. Restriction in pilot orifice 4. Restriction in main burner ignition port valve 5. Restriction in control valve 6. Restriction in gas orifice

# CONVERSION TO PROPANE GAS ORIFICE

1

Take out the grate on the top. You can see the orifice is on front of the burner as below Fig.7 show

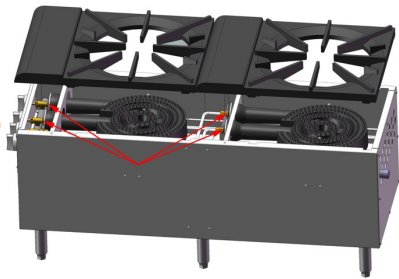


Fig.7

2

As fig.8 show, screw out the natural gas orifice counter-clockwise, then screw in the propane gas orifice clockwise.

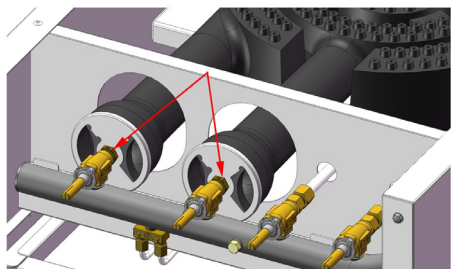
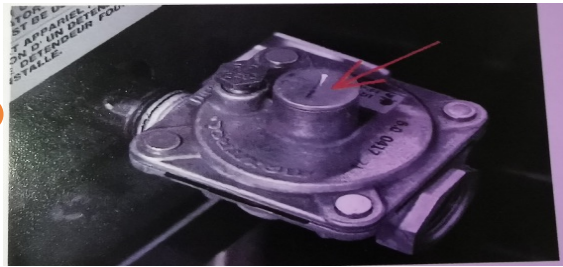


Fig.8

3

Change the pressure regulator spring kit to LP gas model, set at 10" W.C.



4

Turn pilot adjustment screw clockwise, then light standing pilot and adjust flame 1/4" high.

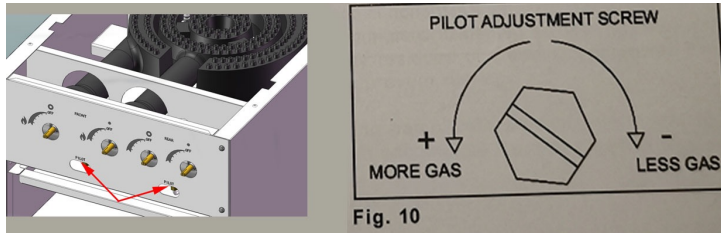


Fig. 10

## CONVERSION TO NATURAL GAS ORIFICE

1

Take out the grate on the top. You can see the orifice is on front of the burner as below Fig.7 show

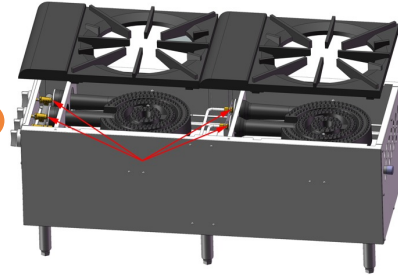


Fig.7

2

As fig.8 show, screw out the propane gas orifice counter-clockwise, then screw in the natural gas orifice clockwise.

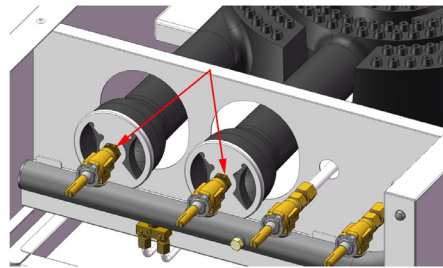
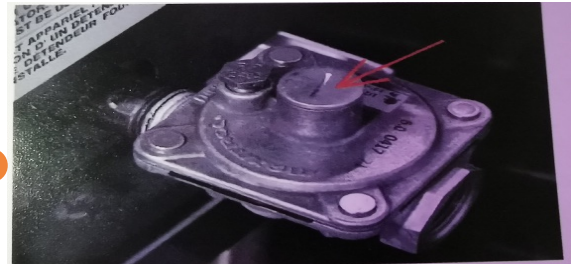


Fig.8

3

Change the pressure regulator spring kit to NG gas model, set at 5"W.C.



4

Turn pilot adjustment screw clockwise, then light standing pilot and adjust flame 1/4" high.

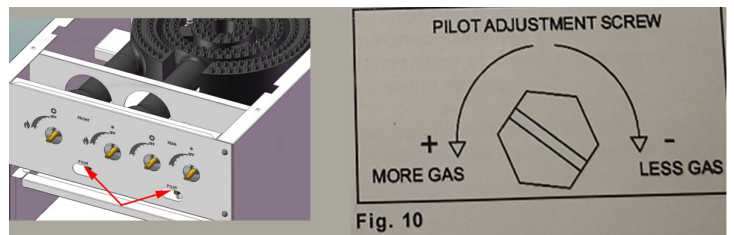


Fig. 10

# 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 on-site 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 transferee's 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.

## **AVIS IMPORTANT DE SÉCURITÉ**

CE MANUEL A ÉTÉ PRÉPARÉ POUR LE PERSONNEL QUALIFIÉ POUR INSTALLER L'ÉQUIPEMENT AU GAZ, QUI DEVRAIT EFFECTUER LA MISE EN SERVICE INITIALE SUR LE TERRAIN ET LES RÉGLAGES DE L'ÉQUIPEMENT COUVERTS PAR CE MANUEL.

AFFICHEZ À UN ENDROIT ÉVIDENT LES INSTRUCTIONS À SUIVRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ DÉTECTÉE. CES INFORMATIONS PEUVENT ÊTRE OBTENUES AUPRÈS DU FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.

## **IMPORTANT**

DANS LE CAS OÙ UNE ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE, ARRÊTEZ LES APPAREILS À LA VANNE D'ARRÊT PRINCIPALE ET CONTACTEZ LA COMPAGNIE DE GAZ LOCALE OU LE FOURNISSEUR DE GAZ POUR LE SERVICE.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS ENTREPOSER OU UTILISER DE GAZOLINE 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. **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.

## INSTALLATION, FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN DE LA GAMME DE MARMITONS



### GÉNÉRAL

Les marmitons sont conçus pour un usage commercial uniquement et disposent d'une chaleur au gaz rapide et efficace. Chaque brûleur est contrôlé par une vanne à gaz réglable. Un tiroir à graisse est prévu pour récupérer les graisses s'écoulant : il s'ouvre vers l'avant pour inspection ou vidange.

 **CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ POUR LE GAZ NATUREL.**

 **CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ POUR LE GAZ PROPANE.**

Pour le gaz naturel lorsqu'il est équipé d'un orifice de taille n° 32

Pour le gaz propane lorsqu'il est équipé d'un orifice de taille n°48.

Pour la conversion au gaz propane, voir la plaquette d'instructions sur l'appareil, voir page 25.

Pour la conversion au gaz NATUREL voir la plaquette d'instructions sur l'appareil, voir page 26.

Les orifices ont été mis dans la bande d'instructions.



## INSTALLATION / DÉBALLAGE

Ce marmiton a été inspecté avant de quitter l'usine. Le transporteur assume l'entière responsabilité de la livraison en toute sécurité dès l'acceptation de l'envoi. Vérifiez les éventuels dommages dus au transport immédiatement après réception.

Si le marmiton est endommagé, procédez comme suit :

- 1 Le transporteur doit être informé dans les 5 jours ouvrables suivant la réception
- 2 Le terminal local doit être notifié immédiatement après la découverte (notez l'heure, la date et à qui l'on a parlé) et faire un suivi et confirmer par une communication écrite ou électronique.
- 3 Tous les matériaux d'emballage d'origine doivent être conservés à des fins d'inspection.
- 4 Le marmiton ne peut pas avoir été déplacé, installé ou modifié.

Retirez tout le matériel d'emballage et le plastique protecteur des surfaces de l'unité. Avant l'installation ; vérifiez que le type de gaz (naturel ou propane) et les dimensions de dégagement correspondent aux spécifications de la plaque signalétique qui se trouve à l'arrière du marmiton.



## EMPLACEMENT

L'emplacement d'installation doit être exempt de tout combustible.

Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. N'installez PAS le marmiton à côté de brûleurs ouverts ou de friteuses.

Il faut laisser entrer suffisamment d'air dans la pièce pour compenser la quantité d'air évacuée par tout système de ventilation et pour la combustion des brûleurs à gaz. N'obstruez pas le flux d'air dans et autour de l'appareil. N'obstruez pas le flux des gaz de combustion à travers et au-dessus de la grille supérieure du marmiton. Positionnez le marmiton à son emplacement définitif. Vérifiez qu'il y a des dégagements suffisants pour l'entretien du marmiton pour effectuer le(s) raccordement(s) d'alimentation en gaz requis. Prévoyez un dégagement de 24" à l'avant pour le nettoyage, l'entretien et le bon fonctionnement.

ESPACEMENTS		
	Construction combustible	Construction incombustible
Arrière	24"	4"
Droite	18"	0"
Gauche	18"	0"

## CODES ET NORMES D'INSTALLATION

**La gamme de marmitons doit être installée conformément aux codes locaux Canadiens:**

Codes locaux:

- 1 CAN/CSA-149.1 Natural Gas Installation (latest edition)
- 2 CAN/CSA-B149.2 Propane installation Code (latest edition), available from the Canadian Gas Association, 178 Rexdale Blvd, Etobicoke, Ontario, Canada M9W1R3

## INSTALLATION DES PATTES



### AVERTISSEMENT

Les marmitons sont expédiés sans les pieds attachés, les marmitons ne doivent pas être utilisés sans les pattes installées.

- 1 Retirez la grille en fonte et les brûleurs du châssis.
- 2 Tournez le châssis à l'envers et localisez la plaque de pied pour toucher les quatre trous de vis ( Fig. 1).
- 3 Vissez la plaque des pieds avec quatre vis en bas jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée (Fig. 2). Utilisez un tuyau ou clé à sangle avec une serviette (afin de ne pas égratigner la patte) si nécessaire pour serrer fermement les pattes.

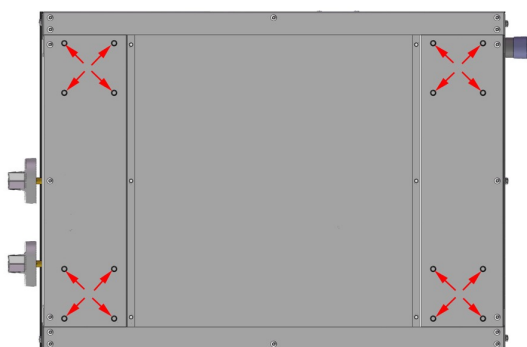


FIG 1

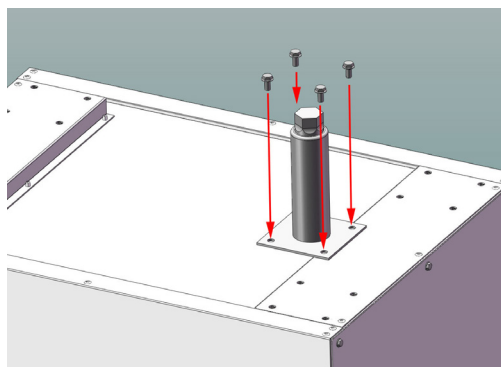
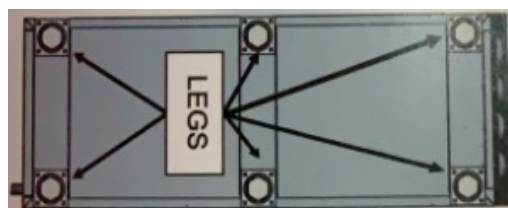
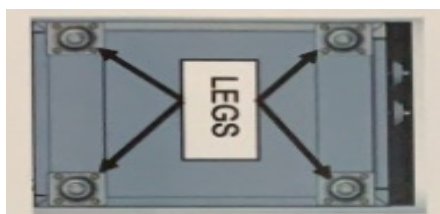


FIG 2

- 4 Continuez le processus jusqu'à ce que toutes les pattes soient installées. Les marmitons simples auront quatre pattes et les réchauds doubles auront six pattes.
- 5 Remettez le marmitons en position verticale ; réinstallez les brûleurs et les grilles.

## ORIENTATION DES PATTES



## INSTALLATION DU RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

La pression du régulateur de gaz est pré-réglée à 5" de colonne d'eau (C.E.) pour le gaz naturel et à 10" (C.E.) pour le gaz propane. Des ajustements mineurs peuvent être nécessaires en fonction de la pression de gaz spécifique au site.

Installez le régulateur aussi près que possible du marmiton sur la conduite d'alimentation en gaz. Assurez-vous que la flèche sur la face inférieure du régulateur est orientée dans le sens du flux de gaz vers le marmiton (Fig. 3) et que le régulateur est positionné avec le bouchon d'évent et la vis de réglage vers le haut (Fig. 4).

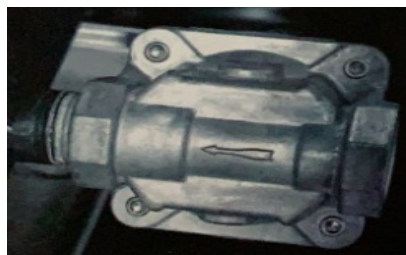


FIG 3



FIG 4

La pression d'alimentation minimale (en amont du régulateur) doit être de 7-9" CE pour le gaz naturel et de 11-12" WC pour le gaz propane, à aucun moment le marmiton ne doit être connecté à une pression d'alimentation supérieure à 1/2 Psig3, 45kPa) ou 14"WC.

### NIVELLEMENT

Le marmiton est équipé de pattes. Tournez les pieds au bas des pieds vers l'intérieur ou vers l'extérieur pour niveler le marmiton à l'emplacement d'installation final.

### HOTTE DE VENTILATION

Le marmiton doit être installé sous une hotte de ventilation appropriée. Pour un fonctionnement sûr et une bonne ventilation, gardez l'espace entre le marmiton et la hotte d'aération libres de toute obstruction.

## RACCORDEMENT AU GAZ

La plaque signalétique à l'arrière du marmiton indique le type de gaz que votre appareil est équipé pour brûler. NE PAS connecter à un autre type de gaz.

**AVIS :** Les raccords d'alimentation en gaz et tout composé de joint de tuyau doivent être résistants à l'action des gaz propane.

Purgez la ligne d'alimentation pour nettoyer toute poussière, saleté ou tout corps étranger avant de connecter la ligne à l'unité.

Les codes exigent qu'une vanne d'arrêt de gaz soit installée dans la conduite de gaz en amont du marmiton.

La conduite d'alimentation en gaz doit être au moins l'équivalent d'un tuyau en fer de 3/4".

Un régulateur de pression est fourni et doit être installé à l'extérieur du marmiton lors du raccordement de l'alimentation en gaz. Les orifices standard sont réglés pour 5" CE (colonne d'eau) pour le gaz naturel 10 " CE (colonne d'eau) pour le propane. Utilisez le robinet de 1/8" sur le collecteur du brûleur pour vérifier la pression. Assurez-vous que la tuyauterie de gaz est propre et exempte d'obstructions, de saleté et de composé de tuyauterie.

Une alimentation en gaz adéquate est nécessaire. Des conduites sous-dimensionnées ou à basse pression restreindront le volume de gaz requis pour des performances satisfaisantes. Une pression d'alimentation minimale de 7 CE pour le gaz naturel et 11" CE pour le gaz propane est recommandé. Avec toutes les unités fonctionnant simultanément, la pression d'admission sur toutes les unités ne devrait présenter aucune baisse appréciable.

Lors du test du système de tuyauterie d'alimentation en gaz, si les pressions d'essai dépassent 1/2 psig (3,45 kpa), le réchaud et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectées du système de tuyauterie d'alimentation en gaz. Lorsque les pressions de test sont de 1/2 psig (3,45 kpa) ou moins, le marmiton doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant la vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout test de pression du système.

### ATTENTION



Avant d'allumer, vérifiez que tous les joints de la conduite d'alimentation en gaz ne fuient pas. Utilisez du savon et de l'eau. N'utilisez pas de flamme nue.

### OPERATION



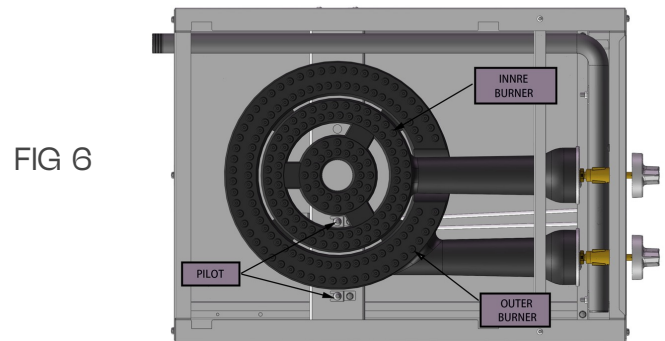
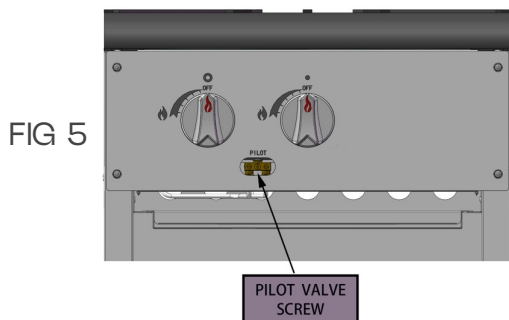
La gamme de marmitons et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lors de l'utilisation, du nettoyage ou de l'entretien de la cuisinière.

### ATTENTION

## LES CONTRÔLES

Le brûleur est en deux sections, contrôlé par deux vannes de contrôle infini robustes. La section centrale étoile (Fig.6) est sur un brûleur séparé avec une entrée de 40 000 btu/h. Il est contrôlé par le bouton de la vanne du brûleur droit. Le cercle extérieur du brûleur est l'autre brûleur d'entrée séparé de 40 000 btu/h, contrôlé par le bouton de la vanne du brûleur gauche.

Ces deux brûleurs séparés offrent une flexibilité thermique. Avec un brûleur éteint et le deuxième brûleur réglé bas, jusqu'à ce que les deux brûleurs soient allumés à fond, vous pouvez passer d'un faible mijotage à une entrée jusqu'à 80 000 btu/h.



## INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

- 1 Assurez-vous que tous les boutons sont en position « OFF ».
- 2 Le robinet de gaz principal doit être « FERMÉ/ÉTEINT » pendant cinq minutes avant de rallumer l'appareil pour éliminer tout gaz sortant. (La vanne de gaz principale est fournie par d'autres.)
- 3 Tournez sur « ON/OUVRIR » la vanne de gaz principale de l'unité.
- 4 Allumez et maintenez une source d'allumage (allumette) au niveau des pilotes. Lorsque la flamme est établie, retirez la source d'inflammation. Répétez cette étape pour chaque brûleur car chaque brûleur a sa propre veilleuse individuelle. Le pilote peut être atteint par les trous à l'avant de l'appareil.
- 5 Ajustez la vanne pilote, assurez-vous que la flamme de la veilleuse est à 1/2 pouce de hauteur.
- 6 Tournez chaque bouton de brûleur sur « ON ». Si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, tournez les boutons "OFF", à partir de 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 et répétez l'étape 4. La flamme de la veilleuse doit être aussi petite que possible mais suffisamment grand pour garantir un allumage fiable des brûleurs lorsque les boutons sont tournés sur « ON ». Les trous situés dans le panneau avant sont les réglages de la vanne pilote. Utilisez un tournevis pour tourner la vanne pour ajuster la hauteur de la flamme au niveau souhaité.
- 7 **POUR ÉTEINDRE COMPLÈTEMENT LES BRÛLEURS ET LES VEILLEUSES**  
Pour un arrêt complet : Fermez la vanne principale d'alimentation en gaz.

La ou les grilles supérieures peuvent être immergées dans un composé de nettoyage commercial puissant pendant la nuit. Le matin, rincez à l'eau chaude pour éliminer tout résidu de produit de nettoyage. Séchez soigneusement et appliquez une légère couche d'huile de cuisson pour éviter la rouille.

Les surfaces en acier inoxydable peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide avec un détergent doux et une solution d'eau. Les endroits où de la graisse, ou des aliments peuvent s'accumuler doivent être nettoyés régulièrement.

Le bac à graisse doit être vidé régulièrement lorsqu'il est froid.

## MAINTENANCE



## AVERTISSEMENT

La gamme de marmitons et ses pièces sont chaudes. Soyez prudent lors du nettoyage ou de l'entretien du marmiton.

## LUBRIFICATION

Toutes les vannes doivent être vérifiées et lubrifiées périodiquement au premier signe de collage, par un technicien qualifié utilisant de la graisse haute température. Vérifiez auprès de votre agence de service pour plus de détails.

## INFORMATIONS SUR LE SERVICE ET LES PIÈCES

Contactez l'entrepreneur de service de votre région pour obtenir des informations sur le service et les pièces.

Lorsque vous appelez pour un service, les informations suivantes doivent être disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil : numéro de modèle, numéro de série et type de gaz.

## DÉPANNAGE



PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Panne de veilleuse	Flamme de veilleuse trop faible
	Restriction dans l'orifice pilote
	Restriction dans la vanne pilote
Mauvaise combustion du brûleur	Mauvaise ventilation
Mauvais allumage	1. Entrée de gaz insuffisante
	2. Mauvais réglage air-gaz
	3. Restriction dans l'orifice pilote
	4. Restriction dans la vanne d'allumage du brûleur principal
	5. Restriction dans la vanne de régulation
	6. Restriction dans l'orifice de gaz

Pour place un appel de service:

**1-800-567-3620 ext. 116**

ou envoyez-nous un courriel:

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

## CONVERSION À L'ORIFICE DE GAZ PROPANE

1

Retirez la grille du dessus. Vous pouvez voir que l'orifice est à l'avant du brûleur, comme illustré ci-dessous.

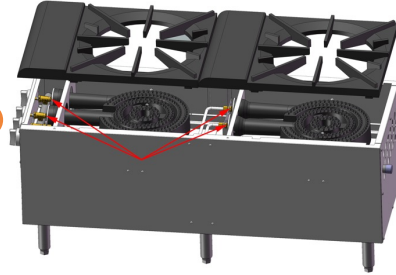


Fig.7

2

Comme le montre la fig.8, dévissez l'orifice de gaz naturel dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis vissez l'orifice de gaz propane dans le sens des aiguilles d'une montre.

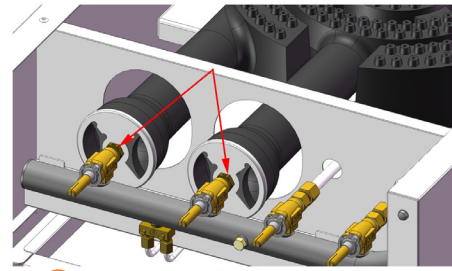
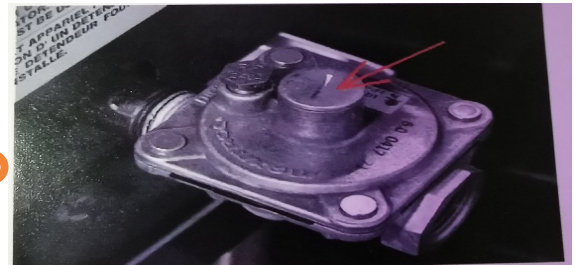


Fig.8

3

Remplacez le kit de ressort du régulateur de pression par un modèle à gaz LP, réglé à 10" C.E.



4

Tournez la vis de réglage de la veilleuse dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez la veilleuse et ajustez la flamme à 1/4" de haut..

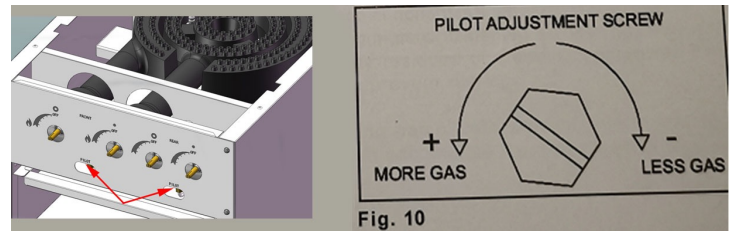


Fig. 10



## CONVERSION À L'ORIFICE DE GAZ NATUREL

1

Retirez la grille du dessus. Vous pouvez voir que l'orifice est à l'avant du brûleur, comme illustré ci-dessous.

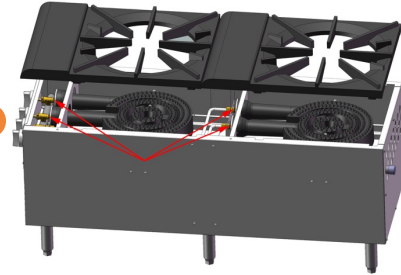


Fig.7

2

Comme le montre la fig.8, dévissez l'orifice de gaz propane dans le sens antihoraire, puis vissez l'orifice de gaz naturel dans le sens horaire.

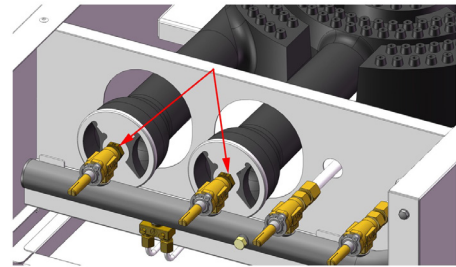
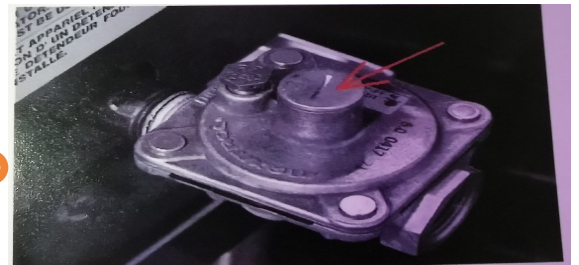


Fig.8

3

Remplacez le kit de ressorts du régulateur de pression par un modèle à gaz NAT, réglé à 5" C.E.



4

Tournez la vis de réglage de la veilleuse dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez la veilleuse et ajustez la flamme à 1/4 po de hauteur.

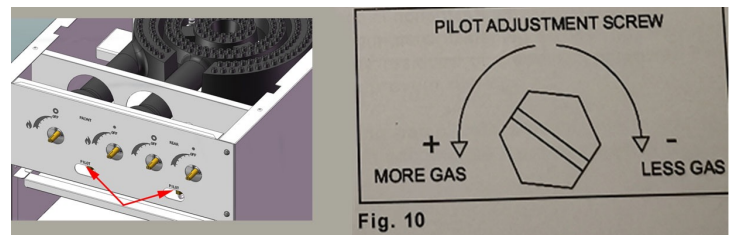


Fig. 10

# GARANTIE LIMITÉE

**BRIKA** garantit à l'acheteur original d'un nouvel équipement que ledit équipement, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions au Canada et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pour une période de 1 an. La garantie sur la main-d'œuvre est d'un an à compter de l'installation d'origine ou de 18 mois à compter de la date réelle d'expédition en usine, selon la date qui survient en premier. La garantie comprend les appels de service sur site dans un rayon de 30 kilomètres d'une société de service autorisée. L'utilisateur final est responsable de tous les déplacements et kilométrages supplémentaires aux tarifs en vigueur

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

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE BRIKA EN VERTU DE CETTE GARANTIE EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'ÉQUIPEMENT QUI SE RÉVÈLE DÉFECTUEUX DE MATÉRIEL OU DE MAIN D'OEUVRE PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par un agent de service agréé BRIKA pendant les heures normales de travail. Cette garantie ne couvre pas les services effectués aux heures supplémentaires ou à des taux de main-d'œuvre majorés. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les tarifs de service normaux et les tarifs de service premium. EN AUCUN CAS BRIKA NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS À L'ACHETEUR OU À UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE PROPRIÉTÉ, LES BLESSURES CORPORELLES, LA PERTE D'AFFAIRES OU DE BÉNÉFICES OU D'AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES, OU LES DOMMAGES LÉGAUX OU EXEMPLAIRES EN CAS DE , RESPONSABILITÉ STRICTE OU AUTRE.

Cette garantie n'est accordée qu'au premier acheteur d'un détaillant. Aucune garantie n'est donnée aux cessionnaires ultérieurs la garantie ne couvre pas les défaillances du produit causées par : défaut d'entretien, négligence, abus, dommages dus à un excès d'eau, incendie, usure normale, configuration et utilisation incorrectes. L'entretien périodique n'est pas couvert. Cette garantie n'est pas en vigueur tant qu'un enregistrement d'installation/garantie dûment rempli et signé ou un formulaire d'enregistrement en ligne a été reçu par BRIKA dans les 30 jours suivant la date d'installation.

Une preuve d'achat est requise pour prolonger la garantie de plus d'un an à compter de la date d'expédition de l'usine. LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS SONT 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 sans s'y limiter uniquement

- 1 Catastrophes naturelles, 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 rechange
- 5 Réparations effectuées par toute personne autre qu'un réparateur désigné par BRIKA
- 6 Lubrification.
- 7 pièces d'usure consommables, pieds réglables, fusibles grillés, lampes, etc.
- 8 Nettoyage du matériel
- 9 Mauvais usage ou abus