



# BRIKA

## Product Manual / Manuel d'instructions

### GAS RANGE / CUISINIÈRES AU GAZ MODELS / MODÈLES

➤➤ BGR-4B

➤➤ BGR-G24

➤➤ BGR-6B

➤➤ BGR-2B-G24

➤➤ BGR-4B-G12

➤➤ BGR-10B

➤➤ BGR-6B-G24

➤➤ BGR-4B-G36



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 OWNER AND OPERATORS	4
SPECIFICATIONS	6
INSTALLATION	8
PRECAUTIONS & RECOMMENDATIONS	12
OPERATION	13
CLEANING & MAINTENANCE	15
TROUBLE SHOOTING	17
LIMITED WARRANTY	18

## FRANÇAISE

ATTENTION PROPRIÉTAIRE ET OPÉRATEURS	21
SPÉCIFICATIONS	23
INSTALLATION	25
PRÉCAUTIONS & RECOMMENDATIONS	29
OPÉRATION	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
DÉPANNAGE	35
GARANTIE LIMITÉE	37

## **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.

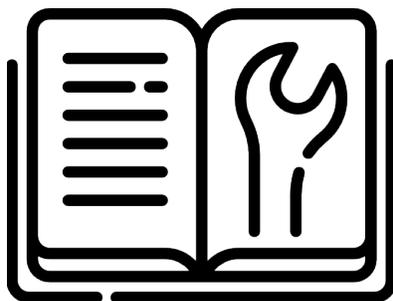
**1-800-567-3620 | WARRANTY@BRIKAEQUIPMENT.CA | WWW.BRIKAEQUIPMENT.CA**

## **FOR YOUR SAFETY**

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS  
OR LIQUIDS IN VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE



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



## ATTENTION OWNERS 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 AFFECTING YOUR PERSONAL SAFETY INDICATED BY:

**WARNING**  OR 

Warning affect or 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.

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.

 **WARNING** TO AVOID SERIOUS PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE:

- >> **ALWAYS** install equipment in a work area with adequate light and space.
- >> **ONLY** operate on a solid, level, nonskid 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 NATURE GAS. THIS UNIT CAN BE CONVERTED TO L.P 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 L.P. CONVERSION KIT FOR GAS COVERSION PARTS AND INSTRUTIONS.**

### **WARNING**

**This equipment must be installed under proper ventilation as required by local code.**

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

### **WARNING**

**THE INSTALLATION OF THIS APPLIANCE MUST CONFORM TO LOCAL CODES, OR IN THE ABSENCE OF LOCAL CODES, THE NATIONAL FUEL GAS CODE, ANSI Z223.1/NFPA 54, OR THE NATURAL GAS AND PROPANE INSTALLATION CODE, CSA B149.1, AS APPLICABLE.**

- ▶ The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of  $\frac{1}{2}$  PSI (3.5kPa).
- ▶ The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to less than  $\frac{1}{2}$  PSI (3.5kPa).

## SPECIFICATIONS



### **WARNING**

#### **MINIMUM CLEARANCES FROM COMBUSTIBLE CONSTRUCTION**

THERE MUST BE ADEQUATE CLEARANCE BETWEEN RANGES AND COMBUSTIBLE CONSTRUCTION. CLEARANCE MUST ALSO BE PROVIDED FOR SERVICING AND FOR OPERATION.

#### **MINIMUM CLEARANCES FOR RANGES WITH OVENS:**

**SIDES: 11"**

**BACK: 14"**

- ▶ Ranges must installation on non-combustible floors.
- ▶ Adequate clearance must be provided in the aisle and at the side and rear to allow the door to open sufficiently to permit the removal of the racks and for serviceability.

SPECIFICATIONS				
MODELS	BTU OVEN (BTU)	BTU BURNER (BTU)	BTU GRIDDLE (BTU)	GAS PRESSURE ("WC)
BGR-4B	30,000	4 X 31,000	N/A	NG:5 PROPANE:10
BGR-G24	30,000	N/A	4 X 26,000	NG:5 PROPANE:10
BGR-6B	35,000	6 X 31,000	N/A	NG:5 PROPANE:10
BGR-2B-G24	35,000	2 X 31,000	2 X 26,000	NG:5 PROPANE:10
BGR-4B-G12	35,000	4 X 31,000	1 X 26,000	NG:5 PROPANE:10
BGR-10B	35,000	10 X 31,000	N/A	NG:5 PROPANE:10
BGR-6B-G24	35,000	6 X 31,000	3 X 26,000	NG:5 PROPANE:10

## INSTALLATION

**NOTE: IT IS VITAL THAT THE PURCHASER OF THIS EQUIPMENT POST IN A PROMINENT LOCATION THE INSTRUCTIONS TO BE FOLLOWED IF THE USER SMELLS GAS. THIS INFORMATION SHALL BE OBTAINED BY CONSULTING THE LOCAL GAS SUPPLIER.**

- 1.** THIS APPLIANCE IS NOT SUITABLE FOR INSTALLATION IN A NON-COMMERCIAL OR RESIDENTIAL APPLICATION. (WARRANTY AND LIABILITY WILL BE VOIDED)
- 2.** 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 or BRIKA first.
- 3.** Select a location for the Range that has a level, solid, nonskid surface that is nonflammable and away from water hazards or sinks and is in a well-lighted work area away from children and visitors.
- 4.** Level the range with a spirit level on the oven rack. The height can be adjusted by the adjustable feet. The adjustable feet have an adjustment of one inch. Do not slide unit with legs mounted. Lift if necessary, to move the unit. Do not sway or tilt during operation.
- 5.** The supplied gas pressure regulator is factory set at 5" Natural Gas W.C. or 10" Propane Gas.
- 6.** THESE UNITS ARE SUITABLE FOR INSTALLATION ON NON-COMBUSTIBLE SURFACE. Zero (0) clearance from NON Combustible
- 7.** Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air under the unit by the legs/casters or behind the unit by the flue. Do not place objects between the bottom of the unit and the floor.
- 8.** 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 is disconnected.
- 9.** A manual gas valve should be installed upstream of the device where is easy to reach to shut off the fuel supply to the range in the event of an emergency.
- 10.** 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.
- 11.** Pipe threading compound must be resistant to the action of liquefied petroleum gas.

**DO NOT USE TEFLON TAPE.**

## ATTACH LEGS

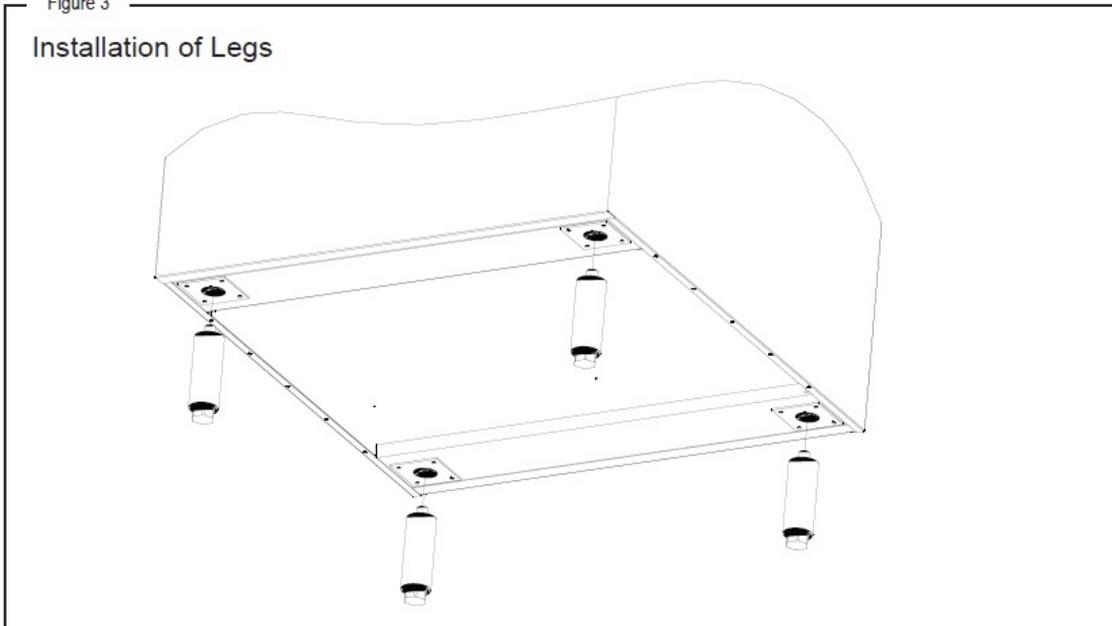
**A SET OF FOUR LEGS IS PACKED WITH RANGES ORDERED WITH LEGS. (FOR RANGES ORDERED WITH CASTERS, GO TO STEP 2B.)**

**A THREADED LEG PAD IS FASTENED TO THE BASE FRAME AT EACH CORNER. EACH LEG HAS A CORRESPONDING MATING THREAD. THE LEGS CAN BE ADJUSTED TO OVERCOME A SLIGHTLY UNEVEN FLOOR.**

- 1.** Raise range sufficiently to allow legs to be attached. For safety, "shore up" and support the range with an adequate blocking arrangement strong enough to support the load.
- 2.** Screw the legs into the holes in the centers of the leg pads. The legs should be fully screwed into the leg pads.
- 3.** Lower range gently onto a level surface. Never drop or allow the range to fall.
- 4.** Use a level to make sure that the range surface is level. The foot of each leg can be screwed in or out to lower or raise each corner of the range.
- 5.** Go on to Installation Step 3.

Figure 3

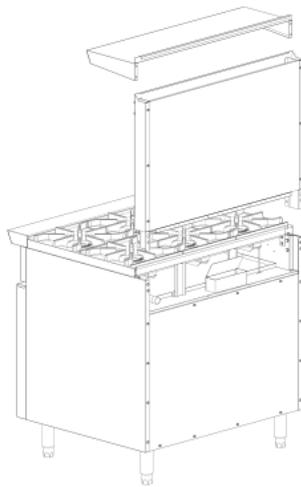
### Installation of Legs



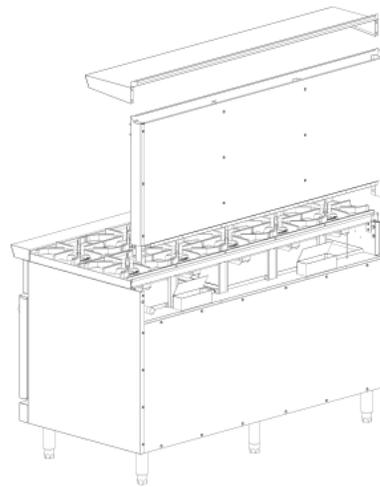
## ATTACH FLUE RISER AND SHELF ASSEMBLY

Place the flue riser assembly on the range as shown on the appropriate diagram below.

1. Slide the flue riser assembly over the bayonets until it bottoms out, as shown below.
2. Secure ends of flue riser assembly with two (2) 1/4-20 x 3/4 hex head bolts, flat washers and lockwashers.
3. Attach the shelf assembly (if ordered) to the flue riser assembly with 1/4-20 x 3/4 hex head bolts, flat washers and lockwashers.



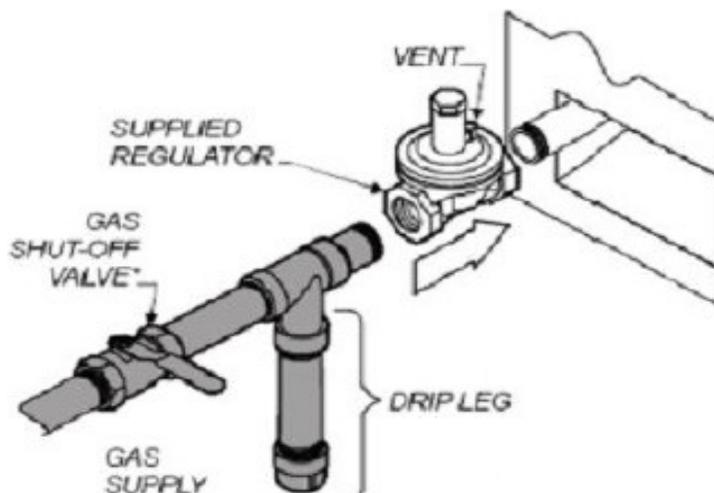
Single-Oven Models



Dual-Oven Models

## GAS CONNECTION

**Gas Piping:** Gas piping shall be of such size and so installed as to provide a supply of gas sufficient to meet the full gas input of the appliance. If the appliance is to be connected to existing piping, it should be checked to determine if it has adequate capacity. Joint compound (pipe dope) should be used sparingly and only on the male threads of the pipe joints. Such compounds must be resistant to the action of Liquefied Propane (LP) gases.



Connection diagram

**REGULATOR INFORMATION:**

$\frac{3}{4}$ " NPT (National Pipe Thread) inlet and outlet; factory adjusted for four inch (4) Water Column (WC) Natural Gas standard and may be converted by qualified personnel to be used for Propane at ten (10) Water Column pressure.

Prior to connecting the regulator, check the incoming line pressure. The regulator can only withstand a maximum pressure of  $\frac{1}{2}$  PSI (14" WC). If the line pressure is beyond this limit, a step-down regulator before the regulator provided will be required. The arrow forged into the bottom of the regulator body shows gas flow direction and should point downstream to the appliance.

 **CAUTION**

Any loose dirt or metal particles, which can enter the gas line on this appliance, will damage the valve and affect its operation. When installing this appliance, all pipe and fittings must be free from any internal contaminants. It is recommended that a "drip leg" be installed in-line before the regulator.  
See diagram above.

**MANUAL SHUT OFF VALVE:**

A manual shut off valve should be installed upstream from the manifold, within four (4) feet, (1.2M) of the appliance and in a position where it can be reached in the event of an emergency.

**CHECKING FOR GAS LEAKS:**

Use of a gas leak detector or a soapy water solution is recommended for locating gas leaks. Matches, candle flame, or other sources of ignition shall not be used for this purpose. Check entire piping system for leaks.

 **WARNING**

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

## PRECAUTIONS & RECOMMENDATIONS

- ▶ Installation, operation and maintenance of this device should be done by professional personnel or qualified people.
- ▶ Please keep the integrity of the appliance and remove the outer packing. If you have any questions, call the manufacturer and stop using the appliance. Keep the packing materials away from children. (Plastic bags, nails etc.)
- ▶ Upon first use, the duration of ignition may be a little longer due to the air existing in the new pipe. If the ignition cannot be lit up, turn off the gas valve and wait 3 minutes to allow unused gas to dissipate.
- ▶ Do not use a gas type or gas regulator that is not applicable for this range. Make sure the gas supply is the same as the gas type this device is set up to use. If not, please stop using immediately.
- ▶ During operation, do not leave unattended.
- ▶ This product is a commercial machine that needs to be operated by trained professional personnel.
- ▶ This device is for commercial use only, not applicable for other usage.
- ▶ Do not sway or tilt during operation.
- ▶ Do not dismantle or self-modify the device. Dismantlement or modification may cause damage to the appliance and **WILL VOID THE WARRANTY.**
- ▶ Use only as intended. Abnormal operation may cause damage and danger.
- ▶ Do not obstruct the exhaust vent, which will cause damage to the appliance and do harm to your health.
- ▶ High surface temperature may cause burns. Do not touch the appliance with hands directly during or after operation. To avoid burns, do not move the device if it is still hot.
- ▶ Do not spray water directly on the device. Clean the stainless steel surface regularly to prevent damage caused by surface oxidation and chemical reaction. Always clean with the grain.
- ▶ Do not deface the control panel with hard or sharp objects.
- ▶ If the device is malfunctioning, turn off the gas main valve upstream to the device and contact the manufacturer to repair.
- ▶ Do not put any flammable objects (e.g. towel etc.) anywhere of the surface, or it may cause fire.
- ▶ After using, please turn off the gas valve immediately.
- ▶ If any gas leakage is found, please turn off the gas valve and open the window to ventilate. **Do not turn the power and switches on or off.**

**OPERATING****WARNING**

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

**OPERATION OF TOP BURNERS**

TO OPERATE A TOP BURNER, TURN THE CORRESPONDING CONTROL KNOB ON THE FRONT PANEL TO THE DESIRED FLAME LEVEL.

EACH TOP BURNER HAS ITS OWN PILOT. IF A TOP-BURNER PILOT NEEDS TO BE LIT, DO THE FOLLOWING:

1. TURN ALL THE TOP-BURNER CONTROL KNOBS TO THE OFF POSITION.
2. ON RANGES WITH STANDARD PILOTS, USE A MATCH OR LIGHTER TO LIGHT ALL THE PILOTS.

**OPERATION OF TOP GRIDDLE**

TURN THE BURNERS ON ABOUT 15-20 MINUTES BEFORE COOKING FOR PREHEATING. SET THE KNOBS TO THE DESIRED FLAME HEIGHT.

NOTE: THIS IS A MANUALLY OPERATED GRIDDLE THERE IS NO TEMPERATURE CONTROL, YOU THE OPERATOR, MUST MAINTAIN TEMPERATURE BY INCREASING OR DECREASING THE FLAME HEIGHT AS REQUIRED.

EACH VALVE CONTROLS THE GAS FLOW TO THE BURNER TO BRING THAT AREA OF THE GRIDDLE UP TO THE DESIRED TEMPERATURE. IF DIFFERENT TEMPERATURE SETTINGS ARE TO BE USED, ADJOINING AREAS SHOULD BE SET TO PROGRESSIVELY HIGHER TEMPERATURES USING THE LOWEST TEMPERATURE ON THE OUTSIDE BURNERS. A UNIFORM AND SYSTEMATIC APPROACH TO THE LOADING OF THE UNIT WILL PRODUCE THE MOST CONSISTENT PRODUCT RESULTS.

## OPERATION OF GAS OVEN

**EACH OVEN HAS ITS OWN PILOT. IF AN OVEN PILOT NEEDS TO BE LIT, DO THE FOLLOWING:**

- 1.** 1. Turn the oven thermostat to the OFF position.
- 2.** 2. Open the kick panel below the oven door, depress the button on oven safety valve.
- 3.** 3. Light the pilot while continuing to depress the button on the safety valve. Wait 30 seconds, and then release the button.
- 4.** 4. The pilot should remain lit.
- 5.** 5. Close the kick panel.
- 6.** 6. Replace the oven bottom

## SHUTDOWN OF ENTIRE RANGE

**TO COMPLETELY SHUT DOWN THE RANGE FOR AN EXTENDED PERIOD (OR PRIOR TO DISCONNECTING THE GAS SUPPLY), DO THE FOLLOWING:**

- 1.** 1. Turn all burner control knobs to OFF.
- 2.** 2. Turn the oven thermostat knob(s) to OFF.

## CLEANING INSTRUCTIONS

### **BEFORE CLEANING, PLEASE TURN OFF THE RANGE AND THE GAS VALVE UPSTREAM.**

- ▶ Please clean the burners and tray for crumbs and debris regularly.
- ▶ Clean the stainless steel surface with non-corrosive detergent suitable for stainless steel every day and rinse it completely. (Do not spray the range directly with water - especially when hot, damage will occur.)
- ▶ During cleaning, do not clean the stainless steel surface with abrasive detergent, brush or scraper etc. The residual iron scale may cause rusting. Scrub it according to direction of grain. Do not clean the surface with chlorine cleanser (bleach, hydrochloric acid etc.) even if these products are diluted.
- ▶ Do not clean the floor where the device locates with corrosive substance (e.g. KCL).
- ▶ Clean the dirt off the burners and baffle regularly.
- ▶ Do not modify the air ventilation volume needed during combustion.
- ▶ Do not allow the accumulation of substances containing acidic ingredient, e.g. vinegar, lemon juice, spices, salt etc. which will damage the surface of the device.
- ▶ A complete cleaning every day will ensure good performance and extend the service life of the device. Clean the device with a wet towel containing detergent, rinse it with clear water and dry it with clean cloth. Do not clean the device with steel brush, which may cause rust.
- ▶ Splotch and abrasion of the stainless steel surface: Scrapes and black stain can be removed with a plastic scouring pad such as Scotch Brite®. During cleaning, the direction should be the same as the polishing, always rub with the grain on the stainless steel.
- ▶ Rusting on Cast Iron Cooking Grate: To remove the rust, remove cast iron grate and clean with a wire brush. Wash in warm soapy water and immediately dry thoroughly. Lightly coat the cooking grate with food grade cooking oil.
- ▶ To avoid rusting of the device, please make sure that the residual salt inside or outside the device is cleared away.
- ▶ To avoid short-time incomplete combustion, be sure that the burner holes are not clogged.
- ▶ If this device will not be used for a long period of time, please turn off all gas valves including the upstream supply valve. (Note: the standing pilots will go out.)
- ▶ 90% of the device is metals (stainless steel, iron, aluminum, galvanized metal sheet) which can be recycled by an appointed treatment plant according to environmental standards of the equipment installation countries. (No littering!)

- ▶ DO NOT use any abrasive or flammable cleaning fluids.
- ▶ DO NOT hose down, immerse, or pressure wash any part of the Griddle, excluding the catch tray. NEVER use a scrubber pad (on all exterior surfaces, except the griddle plate), 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.

It takes very little time and effort to keep the Griddle attractive and performing at top efficiency. Wait until the griddle is cool after the unit had been turned off. Please follow the cleaning steps below:

PART	REQUIRED ACTION	FREQUENCY
BODY	Use a clean cloth and a non-abrasive cleaner to clean the stainless steel body of the Griddle. 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 grease or debris from the control knobs.	DAILY
GRIDDLE PLATE	<p><b>CLEAN SURFACE WITH A GRILL PAD OR METAL SPATULA, BEING CAREFUL NOT TO SCRATCH THE GRIDDLE SURFACE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Clean the griddle surface thoroughly.</li> <li>▶ Rub with the grain of the metal while the griddle is still warm. A mild soap may be used on the plate surface to help clean it.</li> <li>▶ The plate should then be covered with a thin film of oil to prevent rusting.</li> <li>▶ Clean stainless surfaces with a damp cloth and polish with a soft dry cloth. To remove discoloration, use a nonabrasive cleaner.</li> <li>▶ After each "weekly" cleaning with mild soap and water, the griddle must be seasoned again. If the griddle usage is very high, the "weekly" cleaning procedures may be done more often than once a week. *The use of ice on the griddle plate to cool may damage the plate.</li> </ul>	DAILY & WEEKLY
CATCH TRAY	<p>Once the unit has cooled, remove the catch tray and discard the waste, grease, debris and crumbs.</p> <p><b>CAUTION:</b> If the catch tray is permitted to fill too high, grease/debris is likely to accumulate under the unit.</p> <p>This catch tray/drawer is removed by pulling forward.</p> <p><b>USE CAUTION WHEN REMOVING!</b></p>	AS NEEDED

## TROUBLESHOOTING

SYMPTOMS	CAUSES	SOLUTIONS
The pilot flame can't be ignited.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The gas pressure is not sufficient.</li> <li>2. The nozzle is blocked.</li> <li>3. Connection of the thermocouple is loose.</li> <li>4. The thermocouple is defective.</li> <li>5. The gas control valve is malfunctioning.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adjust the pressure regulator to get a proper pressure.</li> <li>2. Unblock the nozzle.</li> <li>3. Tighten the thermocouple.</li> <li>4. Replace the thermocouple</li> <li>5. Please replace the gas control valve.</li> </ol>
The pilot flame is on, but the main burner will not ignite	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The gas pressure is not sufficient.</li> <li>2. The main burner orifice is blocked.</li> <li>3. The gas control valve is defective.</li> <li>4. By-pass setting incorrect.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. With the use of a manometer, adjust the pressure regulator to the proper pressure setting on the data tag.</li> <li>2. Unblock the burner orifice. Replace the gas control valve. Reset By-pass setting.</li> </ol>
Burner has a "Pop" sound when gas supply is turned off.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The burner orifice is not the correct size for the type of gas being supplied to the range.</li> <li>2. The air shutter is not adjusted properly.</li> <li>3. The gas pressure is too low.</li> <li>4. The gas supply connection is not the correct size.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check the orifice size to be sure it is correct for the gas supply.</li> <li>2. Adjust the air shutter on the burner.</li> <li>3. With the use of a manometer, adjust the pressure regulator to the proper pressure setting on the data tag.</li> <li>4. Verify that the connection type is at least 3/4" inside diameter and of commercial grade. Check with your installer for correction</li> </ol>

**This troubleshooting guide is for reference only. If any failure occurs, please stop using, and inform the professional technicians to check and repair. Safety First! Maintenance should be done only after the power supply and gas supply are shut down.**

## 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 KM 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 AN EQUIPMENT 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 SAIDEQUIPMENT

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

**TROUBLESHOOTING**



TO PLACE A SERVICE CALL:  
1-800-567-3620 EXT. 116  
OR EMAIL US AT:  
[SERVICE@BRIKAEQUIPMENT.CA](mailto:SERVICE@BRIKAEQUIPMENT.CA)

## AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

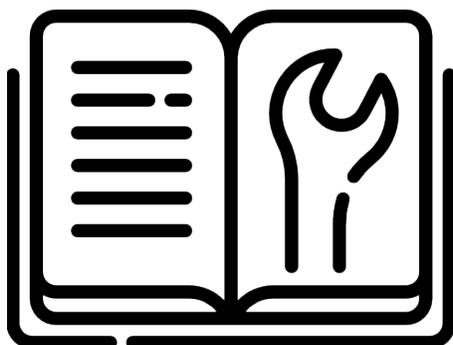
Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet équipement. Veuillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.

**1-800-567-3620 | [WARRANTY@BRIKAEQUIPMENT.CA](mailto:WARRANTY@BRIKAEQUIPMENT.CA) | [WWW.BRIKAEQUIPMENT.CA](http://WWW.BRIKAEQUIPMENT.CA)**

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE STOCQUEZ 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 inappropriée 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.



## AVERTISSEMENTS AUX PROPRIÉTAIRES ET OPÉRATEURS

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 et 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 jamais vous n'êtes pas sûr 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.

ATTENTION AFFECTION À VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE INDIQUÉE PAR :

**AVERTISSEMENT**



OU



Les effets d'avertissement ou les dommages possibles à l'équipement et à la propriété sont indiqués par:



**AVIS**

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 vendeur le plus proche pour ces articles 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.

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.

## ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET OPÉRATEURS



### AVERTISSEMENT POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS :

- >> **TOUJOURS** installer l'équipement dans une zone de travail avec suffisamment de lumière et d'espace
- >> Utilisez **UNIQUEMENT** sur une surface solide, plane et antidérapante qui est ininflammable et loin des éviers et des risques d'eau.
- >> **NE JAMAIS** contourner, altérer ou modifier cet équipement de quelque manière que ce soit par rapport à son état d'origine. Cela peut créer des dangers et annulera la garantie.

## GAZ ET PRESSION DE GAZ



### AVIS

CET APPAREIL EST FOURNI EN USINE AVEC DU GAZ NATUREL. CETTE UNITÉ PEUT ÊTRE CONVERTIE AU GAZ PROPANE PAR UN TECHNICIEN EN GAZ AGRÉÉ ET CERTIFIÉ. UNE DOCUMENTATION PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE POUR LES PROBLÈMES DE GARANTIE. LE NON-RESPECT DE CETTE INSTRUCTION ANNULERA LA GARANTIE.

**VOIR LE KIT DE CONVERSION L.P. POUR LES PIÈCES ET LES INSTRUTIONS DE COUVERTURE DE GAZ.**



### AVERTISSEMENT

Cet équipement doit être installé sous une ventilation appropriée tel que requis par le code local.

**\*AVIS : Les codes locaux concernant l'installation et la ventilation varient considérablement selon la région. La National Fire Protection Association déclare dans sa dernière édition NFPA 96 que les codes locaux sont « l'autorité compétente » en ce qui concerne les exigences relatives à l'installation de l'équipement. Par conséquent, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux.**



### AVERTISSEMENT

**L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, selon le cas.**

- ▶ L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ PSI (3,5 kPa).
- ▶ L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel pendant tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales à moins de ½ PSI (3,5 kPa).

## SPÉCIFICATIONS



### **AVERTISSEMENT**

#### **DÉGAGEMENTS MINIMAUX DE LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE**

IL DOIT Y AVOIR UN DÉGAGEMENT SUFFISANT ENTRE LES CUISINIÈRES ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE. UN DÉGAGEMENT DOIT ÉGALEMENT ÊTRE PRÉVU POUR L'ENTRETIEN ET LE FONCTIONNEMENT.

#### **DÉGAGEMENTS MINIMAUX POUR LES CUISINIÈRES AVEC FOURS:**

**CÔTÉS: 11"**

**ARRIÈRE: 14"**

- ▶ Les cuisinières doivent être installées sur des sols incombustibles.
- ▶ Un dégagement suffisant doit être prévu dans l'allée et sur les côtés et à l'arrière pour permettre à la porte de s'ouvrir suffisamment pour permettre le retrait des grilles et pour l'entretien.

SPÉCIFICATIONS				
MODÈLES	BTU FOUR (BTU)	BTU BRÛLEUR (BTU)	BTU PLAQUE À FRIRE (BTU)	PRESSION DE GAZ ("WC)
BGR-4B	30,000	4 X 31,000	N/A	NAT:5 PROPANE:10
BGR-G24	30,000	N/A	4 X 26,000	NAT:5 PROPANE:10
BGR-6B	35,000	6 X 31,000	N/A	NAT:5 PROPANE:10
BGR-2B-G24	35,000	2 X 31,000	2 X 26,000	NAT:5 PROPANE:10
BGR-4B-G12	35,000	4 X 31,000	1 X 26,000	NAT:5 PROPANE:10
BGR-10B	35,000	10 X 31,000	N/A	NAT:5 PROPANE:10
BGR-6B-G24	35,000	6 X 31,000	3 X 26,000	NAT:5 PROPANE:10

## INSTALLATION

**REMARQUE : IL EST ESSENTIEL QUE L'ACHETEUR DE CET ÉQUIPEMENT AFFICHE BIEN EN VUE LES INSTRUCTIONS À SUIVRE SI L'UTILISATEUR SENT UNE ODEUR DE GAZ. CETTE INFORMATION DOIT ÊTRE OBTENUE EN CONSULTANT LE FOURNISSEUR DE GAZ LOCAL.**

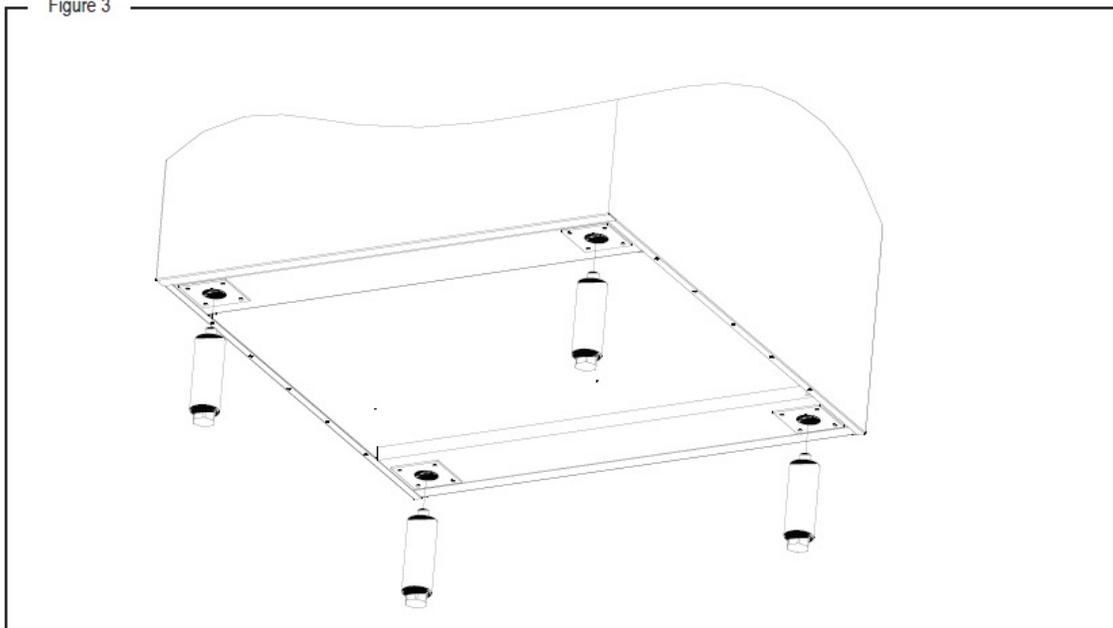
- 1.** CET APPAREIL NE CONVIENT PAS À L'INSTALLATION DANS UNE APPLICATION NON COMMERCIALE OU RÉSIDENTIELLE. (LA GARANTIE ET LA RESPONSABILITÉ SERONT ANNULÉES).
- 2.** Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE PAS procéder à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou si vous ne comprenez rien à ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou BRIKA.
- 3.** Choisissez un emplacement pour la cuisinière qui a une surface plane, solide et antidérapante qui est ininflammable et loin des obstacles d'eau ou des éviers et qui se trouve dans une zone de travail bien éclairée, loin des enfants et des visiteurs.
- 4.** Mettez la cuisinière à niveau avec un niveau à bulle sur la grille du four. La hauteur peut être ajustée par les pieds réglables. Les pieds réglables ont un ajustement d'un pouce. Ne faites pas glisser l'unité avec les pieds montés. Soulevez si nécessaire, pour déplacer l'unité. Ne pas se balancer ou s'incliner pendant le fonctionnement.
- 5.** Le régulateur de pression de gaz fourni est réglé en usine à 5" de gaz naturel W.C. ou 10" de gaz propane.
- 6.** CES APPAREILS SONT CONVENABLES POUR UNE INSTALLATION SUR UNE SURFACE NON COMBUSTIBLE. Zéro (0) dégagement de NON Combustible
- 7.** Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation sous l'appareil par les pieds/roulettes ou derrière l'appareil par le conduit de fumée. Ne placez pas d'objets entre le bas de l'appareil et le sol.
- 8.** Il doit y avoir un dégagement suffisant pour le retrait du panneau avant. Toutes les pièces principales, à l'exception des brûleurs, sont amovibles par l'avant si le gaz est débranché.
- 9.** Un robinet de gaz manuel doit être installé en amont de l'appareil à un endroit facile d'accès pour couper l'alimentation en carburant de la cuisinière en cas d'urgence.
- 10.** 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.
- 11.** La pâte à fileter doit être résistante à l'action du gaz de pétrole liquéfié. **NE PAS UTILISER DE RUBAN TEFLON.**

## INSTALLATION DES PATTES

**UN ENSEMBLE DE QUATRE PATTES EST EMBALLÉ AVEC LES CUISINIÈRES COMMANDÉES AVEC DES PATTES. (POUR LES CUISINIÈRES COMMANDÉES AVEC ROULETTES, PASSEZ À L'ÉTAPE 2B.) UN COUSSINET DE PATTE FILETÉ EST FIXÉ AU CADRE DE BASE À CHAQUE COIN. CHAQUE PATTE A UN FIL D'ACCOUPLMENT CORRESPONDANT. LES PATTES PEUVENT ÊTRE AJUSTÉES POUR NIVELER L'UNITÉ.**

1. Augmentez suffisamment la portée pour permettre aux pattes d'être attachées. Pour des raisons de sécurité, « étayez » et soutenez la cuisinière avec un dispositif de blocage adéquat suffisamment solide pour supporter la charge.
2. Vissez les pattes dans les trous au centre des coussinets de patte. Les pattes doivent être complètement vissées dans les coussinets de patte.
3. Abaissez doucement la gamme sur une surface plane. Ne jamais laisser tomber ou laisser tomber la cuisinière.
4. Utilisez un niveau pour vous assurer que la surface de la plage est de niveau. Le pied de chaque patte peut être vissé ou dévissé pour abaisser ou relever chaque coin de la cuisinière.
5. Passez à l'étape d'installation 3.

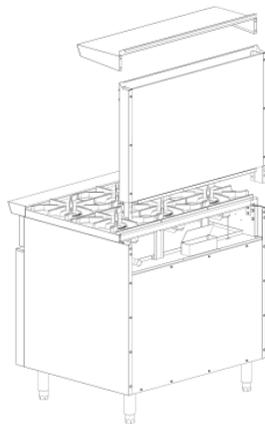
Figure 3



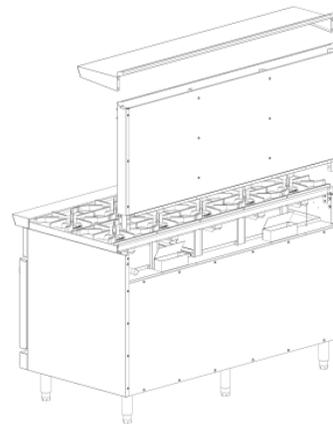
## FIXER L'ENSEMBLE DE MONTÉE DE CONDUITE ET D'ÉTAGÈRE

Placez l'ensemble de conduit de fumée sur la cuisinière comme indiqué sur le schéma approprié ci-dessous.

1. Faites glisser l'ensemble de conduit de fumée sur les baïonnettes jusqu'à ce qu'il touche le fond, comme illustré ci-dessous.
2. Fixez les extrémités de la colonne montante du conduit de fumée avec deux (2) boulons à tête hexagonale 1/4-20 x 3/4, des rondelles plates et des rondelles frein.
3. Fixez les extrémités de la colonne montante du conduit de fumée avec deux (2) boulons à tête hexagonale 1/4-20 x 3/4, des rondelles plates et des rondelles frein.



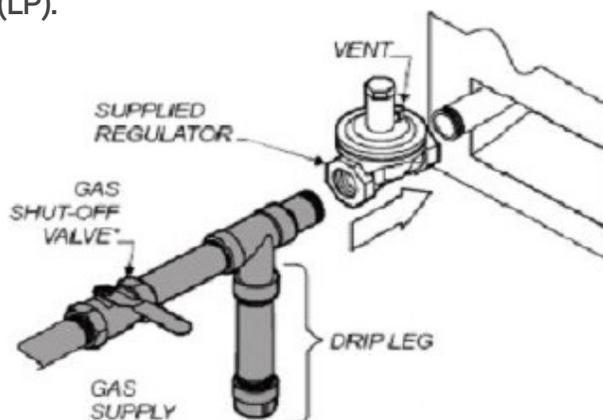
Single-Oven Models



Dual-Oven Models

## CONNEXION DE GAZ

**Tuyauterie de gaz :** La tuyauterie de gaz doit être d'une taille et installée de manière à fournir une alimentation en gaz suffisante pour répondre à la pleine entrée de gaz de l'appareil. Si l'appareil doit être connecté à une tuyauterie existante, il doit être vérifié pour déterminer s'il a une capacité adéquate. La pâte à joint (enduit pour tuyaux) doit être utilisée avec parcimonie et uniquement sur les filetages mâles des joints de tuyaux. Ces composés doivent être résistants à l'action des gaz propane liquéfiés (LP).



Connection  
diagram

## INFORMATIONS SUR LE RÉGULATEUR :

Entrée et sortie  $\frac{3}{4}$ " NPT (National Pipe Thread) ; réglé en usine pour une norme de gaz naturel de quatre pouces (4) de colonne d'eau (WC) et peut être converti par du personnel qualifié pour être utilisé pour le propane à une pression de dix (10) colonnes d'eau.

Avant de connecter le régulateur, vérifiez la pression de la ligne entrante. Le régulateur ne peut supporter qu'une pression maximale de  $\frac{1}{2}$  PSI (14" WC). Si la pression de ligne dépasse cette limite, un régulateur abaisseur avant le régulateur fourni sera nécessaire. La flèche forgée dans le bas du corps du régulateur indique le sens d'écoulement du gaz et doit pointer vers l'aval de l'appareil.

### AVIS

Toute saleté ou particule métallique pouvant pénétrer dans la conduite de gaz de cet appareil endommagera la soupape et affectera son fonctionnement. Lors de l'installation de cet appareil, tous les tuyaux et raccords doivent être exempts de tout contaminant interne. Il est recommandé d'installer une « patte d'égouttement » en ligne avant le régulateur. Voir schéma ci-dessus.

## ROBINET D'ARRÊT MANUEL :

Un robinet d'arrêt manuel doit être installé en amont du collecteur, à moins de quatre (4) pieds (1,2 m) de l'appareil et dans une position où il peut être atteint en cas d'urgence.

## VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ :

L'utilisation d'un détecteur de fuite de gaz ou d'une solution d'eau savonneuse est recommandée pour localiser les fuites de gaz. Les allumettes, la flamme d'une bougie ou d'autres sources d'inflammation ne doivent pas être utilisées à cette fin. Vérifiez tout le système de tuyauterie pour les fuites.

### AVERTISSEMENT

N'utilisez **PAS** de flamme nue pour vérifier les fuites. Vérifiez que toutes les conduites de gaz ne fuient pas avec une solution d'eau et de savon avant d'utiliser l'unité.

## PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS

- ▶ L'installation, l'utilisation et la maintenance de cet appareil doivent être effectuées par du personnel professionnel ou des personnes qualifiées.
- ▶ Veuillez conserver l'intégrité de l'appareil et retirer l'emballage extérieur. Si vous avez des questions, appelez le fabricant et arrêtez d'utiliser l'appareil. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. (Sacs en plastique, clous, etc.)
- ▶ Lors de la première utilisation, la durée d'allumage peut être un peu plus longue en raison de l'air existant dans le nouveau tuyau. Si le contact ne s'allume pas, fermez le robinet de gaz et attendez 3 minutes pour permettre au gaz inutilisé de se dissiper.
- ▶ N'utilisez pas un type de gaz ou un régulateur de gaz qui ne s'applique pas à cette cuisinière. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est la même que le type de gaz pour lequel cet appareil est configuré. Si ce n'est pas le cas, veuillez cesser d'utiliser immédiatement.
- ▶ Pendant le fonctionnement, ne laissez pas sans surveillance.
- ▶ Ce produit est une machine commerciale qui doit être utilisée par du personnel professionnel qualifié.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage commercial uniquement, ne s'applique pas à d'autres usages.
- ▶ Ne pas se balancer ou s'incliner pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne démontez pas et ne modifiez pas vous-même l'appareil. Le démontage ou la modification peut endommager l'appareil et ANNULERA LA GARANTIE.
- ▶ Utilisez uniquement comme prévu. Un fonctionnement anormal peut causer des dommages et un danger.
- ▶ N'obstruez pas le conduit d'évacuation, ce qui endommagerait l'appareil et nuirait à votre santé.
- ▶ Une température de surface élevée peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas l'appareil avec les mains directement pendant ou après le fonctionnement. Pour éviter les brûlures, ne déplacez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- ▶ Ne vaporisez pas d'eau directement sur l'appareil. Nettoyez régulièrement la surface en acier inoxydable pour éviter les dommages causés par l'oxydation de la surface et la réaction chimique. Nettoyez toujours dans le sens du grain.
- ▶ Ne dégradez pas le panneau de commande avec des objets durs ou pointus.
- ▶ En cas de dysfonctionnement de l'appareil, fermez le robinet principal de gaz en amont de l'appareil et contactez le fabricant pour réparation.
- ▶ Ne placez aucun objet inflammable (par exemple une serviette, etc.) sur la surface, car cela pourrait provoquer un incendie.
- ▶ Après utilisation, veuillez fermer immédiatement le robinet de gaz.

**Si une fuite de gaz est détectée, veuillez fermer le robinet de gaz et ouvrir la fenêtre pour ventiler.  
Ne pas allumer ou éteindre l'alimentation et les interrupteurs.**

## OPÉRATION



### AVERTISSEMENT

**NE PAS utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites. Vérifiez que toutes les conduites de gaz ne fuient pas avec une solution d'eau et de savon avant d'utiliser l'unité.**

## FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS SUPÉRIEURS

Pour faire fonctionner un brûleur supérieur, tournez le bouton de commande correspondant sur le panneau avant au niveau de flamme désiré.

Chaque brûleur supérieur a sa propre veilleuse. Si une veilleuse de brûleur supérieur doit être allumée, procédez comme suit :

1. Turn all the top-burner control knobs to the OFF position.
2. On ranges with standard pilots, use a match or lighter to light all the pilots.

## FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE À FRIRE

Allumez les brûleurs environ 15 à 20 minutes avant la cuisson pour le préchauffage. Réglez les boutons sur la hauteur de flamme souhaitée.

**REMARQUE :** Il s'agit d'une plaque chauffante manuelle, il n'y a AUCUN CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE, vous, l'opérateur, devez maintenir la température en augmentant ou en diminuant la hauteur de la flamme selon les besoins.

Chaque vanne contrôle le débit de gaz vers le brûleur pour amener cette zone de la plaque chauffante à la température souhaitée. Si différents réglages de température doivent être utilisés, les zones adjacentes doivent être réglées sur des températures progressivement plus élevées en utilisant la température la plus basse sur les brûleurs extérieurs. Une approche uniforme et systématique du chargement de l'unité produira les résultats de produit les plus cohérents.

## FONCTIONNEMENT DU FOUR AU GAZ

**Chaque four a sa propre veilleuse. Si une veilleuse de four doit être allumée, procédez comme suit :**

1. Tournez le thermostat du four à la position OFF.
2. Ouvrez le panneau de protection sous la porte du four, appuyez sur le bouton de la soupape de sécurité du four.
3. Allumez la veilleuse tout en continuant d'appuyer sur le bouton de la soupape de sécurité. Attendez 30 secondes, puis relâchez le bouton.
4. La veilleuse doit rester allumée.
5. Fermez le panneau de protection.
6. Remplacez le fond du four.

## ARRÊT DE TOUTE LA CUISINIÈRE

**Pour éteindre complètement la cuisinière pendant une période prolongée (ou avant de débrancher l'alimentation en gaz), procédez comme suit :**

1. Tournez tous les boutons de commande des brûleurs sur OFF.
2. Tournez le(s) bouton(s) du thermostat du four sur OFF.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

**Avant de nettoyer, veuillez éteindre la cuisinière et le robinet de gaz en amont.**

**Veuillez nettoyer régulièrement les brûleurs et le ramasse-miettes et les débris.**

- ▶ Nettoyez quotidiennement la surface en acier inoxydable avec un détergent non corrosif adapté à l'acier inoxydable et rincez-la complètement. (Ne vaporisez pas la cuisinière directement avec de l'eau - surtout lorsqu'elle est chaude, des dommages pourraient survenir.)
- ▶ Pendant le nettoyage, ne nettoyez pas la surface en acier inoxydable avec un détergent abrasif, une brosse ou un grattoir, etc. Le tartre résiduel de fer peut provoquer la rouille. Frottez-le selon le sens du grain. Ne pas nettoyer la surface avec un nettoyant chloré (eau de Javel, acide chlorhydrique etc.) même si ces produits sont dilués.
- ▶ Ne nettoyez pas le sol où se trouve l'appareil avec des substances corrosives (par ex. KCL).
- ▶ Nettoyez régulièrement la saleté des brûleurs et du déflecteur.
- ▶ Ne pas modifier le volume de ventilation d'air nécessaire lors de la combustion.
- ▶ Ne laissez pas l'accumulation de substances contenant des ingrédients acides, par ex. vinaigre, jus de citron, épices, sel, etc. qui endommageraient la surface de l'appareil.
- ▶ Un nettoyage complet tous les jours assurera de bonnes performances et prolongera la durée de vie de l'appareil. Nettoyez l'appareil avec une serviette humide contenant du détergent, rincez-le à l'eau claire et séchez-le avec un chiffon propre. Ne nettoyez pas l'appareil avec une brosse en acier, ce qui peut provoquer de la rouille.
- ▶ Tache et abrasion de la surface en acier inoxydable : Les éraflures et les taches noires peuvent être éliminées avec un tampon à récurer en plastique tel que le Scotch Brite®. Lors du nettoyage, le sens doit être le même que le polissage, toujours frotter dans le sens du grain sur l'inox.
- ▶ Rouille sur la grille de cuisson en fonte : Pour enlever la rouille, retirez la grille en fonte et nettoyez avec une brosse métallique. Laver à l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement immédiatement. Enduire légèrement la grille de cuisson d'huile de cuisson de qualité alimentaire.
- ▶ Pour éviter la rouille de l'appareil, veuillez vous assurer que le sel résiduel à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil est éliminé.
- ▶ Pour éviter une combustion incomplète de courte durée, assurez-vous que les trous du brûleur ne sont pas obstrués.
- ▶ Si cet appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez fermer toutes les vannes de gaz, y compris la vanne d'alimentation en amont. (Remarque : les pilotes debout sortiront.)

- ▶ 90% de l'appareil sont des métaux (inox, fer, aluminium, tôle galvanisée) qui peuvent être recyclés par une station d'épuration désignée selon les normes environnementales des pays d'installation des équipements. (Pas de
- ▶ N'utilisez PAS de liquides de nettoyage abrasifs ou inflammables.
- ▶ NE PAS immerger au jet d'eau ou laver sous pression toute partie de la plaque chauffante, à l'exception du bac de récupération. N'utilisez JAMAIS de tampon à récurer (sur toutes les surfaces extérieures, à l'exception de la plaque chauffante), de laine d'acier ou de matériau abrasif, ou de nettoyeurs contenant du chlore, de l'iode et de l'ammoniac, ou des produits chimiques au brome car ils détériorent l'acier inoxydable et raccourcissent la durée de vie de l'appareil.

Il faut très peu de temps et d'efforts pour garder la plaque chauffante attrayante et performante au maximum de son efficacité. Attendez que la plaque chauffante soit froide après avoir éteint l'appareil. Veuillez suivre les étapes de nettoyage ci-dessous :

SECTION	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
CHÂSSIS	Utilisez un chiffon propre et un nettoyant non abrasif pour nettoyer le corps en acier inoxydable de la plaque chauffante. Essuyez les zones polies avec un chiffon doux.	QUOTIDIENNE
ARRIÈRE ET CÔTÉS	Bien nettoyer. Essuyez avec de l'eau savonneuse douce et propre, puis essuyez à nouveau les éclaboussures avec un chiffon humide.	QUOTIDIENNE
CONTRÔLES	L'unité doit être éteinte lorsqu'elle n'est pas utilisée. Il est recommandé de déconnecter l'unité de l'alimentation en gaz en fermant le robinet de gaz principal. Utilisez un chiffon propre pour essuyer toute trace de graisse ou de débris des boutons de commande.	QUOTIDIENNE
PLAQUE À FRIRE	Nettoyez la surface avec un tampon de gril ou une spatule en métal, en faisant attention de ne pas rayer la surface de la plaque chauffante. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyez soigneusement la surface de la plaque chauffante. Frotter avec le grain du métal pendant que la plaque chauffante est encore chaude. Un savon doux peut être utilisé sur la surface de la plaque pour aider à la nettoyer.</li> <li>▶ La plaque doit ensuite être recouverte d'un mince film d'huile pour éviter la rouille.</li> <li>▶ Nettoyer les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et polir avec un chiffon doux et sec. Pour éliminer la décoloration, utilisez un nettoyant non abrasif.</li> <li>▶ Après chaque nettoyage « hebdomadaire » à l'eau et au savon doux, la plaque chauffante doit être assaisonnée à nouveau. Si l'utilisation de la plaque chauffante est très élevée, les procédures de nettoyage « hebdomadaires » peuvent être effectuées plus d'une fois par semaine. *L'utilisation de glace sur la plaque chauffante pour refroidir peut endommager la plaque.</li> </ul>	QUOTIDIENNE ET HEBDOMADAIRE
RAMASSE-MIETTES	Une fois l'appareil refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, la graisse, les débris et les miettes. <b>ATTENTION</b> : Si le bac de récupération se remplit trop haut, de la graisse/des débris s'accumuleront probablement sous l'unité. Ce bac/tiroir de récupération est retiré en tirant vers l'avant. <b>FAIRE ATTENTION LORS DU RETRAIT !</b>	AU BESOIN

## DÉPANNAGE

SYMPTÔMES	CAUSES	SOLUTIONS
La flamme pilote ne peut pas être allumée.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pression du gaz n'est pas suffisante.</li> <li>2. La buse est bouchée.</li> <li>3. La connexion du thermocouple est lâche.</li> <li>4. Le thermocouple est défectueux.</li> <li>5. La soupape de commande de gaz ne fonctionne pas correctement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réglez le régulateur de pression pour obtenir une pression appropriée.</li> <li>2. Débloquer la buse.</li> <li>3. Serrez le thermocouple.</li> <li>4. Remplacer le thermocouple</li> <li>5. Veuillez remplacer la soupape de commande de gaz.</li> </ol>
La veilleuse est allumée, mais le brûleur principal ne s'allume pas.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La pression du gaz n'est pas suffisante.</li> <li>2. L'orifice du brûleur principal est bouché.</li> <li>3. La soupape de commande de gaz est défectueuse.</li> <li>4. Paramètre de dérivation incorrect.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage de pression approprié sur l'étiquette de données.</li> <li>2. Débouchez l'orifice du brûleur.</li> <li>3. Remplacez la soupape de commande de gaz.</li> <li>4. Réinitialisez le paramètre de dérivation.</li> </ol>
Le brûleur émet un son « Pop » lorsque l'alimentation en gaz est coupée.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'orifice du brûleur n'est pas de la bonne taille pour le type de gaz fourni à la cuisinière.</li> <li>2. L'obturateur d'air n'est pas réglé correctement.</li> <li>3. La pression du gaz est trop faible.</li> <li>4. La connexion d'alimentation en gaz n'est pas de la bonne taille.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez la taille de l'orifice pour vous assurer qu'elle est correcte pour l'alimentation en gaz.</li> <li>2. Réglez l'obturateur d'air sur le brûleur.</li> <li>3. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage de pression approprié sur l'étiquette de données.</li> <li>4. Vérifiez que le type de connexion a un diamètre intérieur d'au moins <math>\frac{3}{4}</math>" et qu'il est de qualité commerciale. Vérifiez auprès de votre installateur pour la correction.</li> </ol>

<p>Les brûleurs ont des pointes jaunes et créent de la suie noire.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'orifice du brûleur n'est pas de la bonne taille pour le type de gaz fourni à la cuisinière.</li> <li>2. L'obturateur d'air n'est pas réglé correctement.</li> <li>3. La pression du gaz est trop faible.</li> <li>4. Le volume de gaz fourni est trop faible.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez la taille de l'orifice pour vous assurer qu'elle est correcte pour l'alimentation en gaz.</li> <li>2. Réglez l'obturateur d'air sur le brûleur.</li> <li>3. À l'aide d'un manomètre, ajustez le régulateur de pression au réglage de pression approprié sur l'étiquette de données.</li> <li>4. Vérifiez que le type de connexion est d'au moins <math>\frac{3}{4}</math>" de diamètre intérieur et de qualité commerciale. Vérifiez auprès de votre installateur pour la correction.</li> </ol>
--	--	---

Ce guide de dépannage est fourni à titre indicatif uniquement. En cas de panne, veuillez cesser d'utiliser et informer les techniciens professionnels pour vérifier et réparer. La sécurité d'abord! L'entretien ne doit être effectué qu'une fois l'alimentation électrique et l'alimentation en gaz coupées.

## 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 D'EXPÉDITION RÉELLE EN USINE, SELON LA DATE QUI SURVIENT EN PREMIER. LA GARANTIE COMPREND LES APPELS DE SERVICE SUR SITE DANS UN RAYON DE 30 KM 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 REJETTE 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 SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'ÉQUIPEMENT QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN MATIÈRE DE MATÉRIEL OU DE FABRICATION 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 REVENDEUR D'ÉQUIPEMENT. 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 FORCE MAJEURE, 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

DÉPANNAGE



POUR PLACE UN APPEL DE SERVICE:

1-800-567-3620 EXT. 116

OU ENVOYEZ-NOUS UN COURRIEL:

[SERVICE@BRIKAEQUIPMENT.CA](mailto:SERVICE@BRIKAEQUIPMENT.CA)