



# BRIKA

Product Manual / Manuel d'instructions

## MODELS / MODÈLES

- BRB-24
- BRB-36
- BRB-48



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)

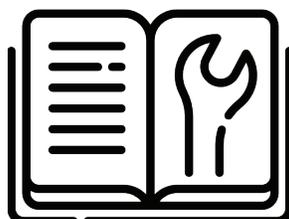
# TABLE OF CONTENTS

## ENGLISH

ATTENTION OWNERS & OPERATORS	3
UNPACKING & INSTALLATION	4
WARNINGS & SAFEGUARDS FOR OPERATION	6
OPERATING INSTRUCTIONS	8
CLEANING INSTRUCTIONS	9
TROUBLESHOOTING	11
CONVERSION TO LPG	12
LIMITED WARRANTY	13

## FRANÇAISE

À L'ATTENTION DES PROPRIÉTAIRES ET DES EXPLOITANTS	15
DÉBALLAGE & INSTALLATION	16
AVERTISSEMENTS ET MESURES DE SÉCURITÉ POUR LE FONCTIONNEMENT	18
MODE D'EMPLOI	19
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	20
DÉPANNAGE	21
CONVERSION AU GAZ PROPANE	23/24
GARANTIE LIMITÉE	25



## **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.

### **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 OWNER AND OPERATORS**

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

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

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

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

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

**WARNING**  **OR** 

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

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

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

## UNPACKING & INSTALLATION



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

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

## GAS and GAS PRESSURE



### CAUTION

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



### WARNING

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



### WARNING

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

## UNPACKING

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

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

# INSTALLATION

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

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

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



**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.

## STARTUP

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

## WARNINGS AND SAFEGUARDS FOR OPERATION



### **WARNING**

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



**WARNING** For your safety, do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliances. Keep the area free and clear of combustible.(See ANSI Z83.14B.1991).**Δ!WARNING** Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance of this equipment can cause property damage, personal injury, or death and voids warranty. Read the installation operating and maintenance instructions thoroughly before installing, or operating this equipment.

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS & SAFETY INSTRUCTIONS

 **CAUTION** when using gas cooking equipment, basic safety precautions should always be followed, including the following:

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

## OPERATING INSTRUCTIONS

### OPERATING THE CHARBROILER-PILOT LIGHTING INSTRUCTIONS

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

- 1 The pilot lights on the appliance have been set at the factory. Each burner has a pilot light.
- 2 Make sure all knobs are in the "OFF" position.
- 3 The main gas valve should be "CLOSED/OFF" for five minutes prior to lighting pilots to clear any exiting gas. (Main gas valve is supplied by others.)
- 4 Turn "ON/OPEN" the main gas valve to the unit.
- 5 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.
- 6 Adjust the pilot valve and make sure the pilot flame at 1/2 inch height.
- 7 Turn each burner knob "ON". If the burners do not ignite promptly, turn the knobs "OFF"
- 8 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.
- 9 The pilot flame should be as small as possible but large enough to guarantee reliable ignition of the burners when the knobs are turned to "ON". The holes located in the front panel are pilot valve adjustments. Use a screwdriver to turn the valve to adjust the flame height to your desired level.

### IGNITING THE BURNER

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

- 1 To ignite the burner, turn knob to the "ON" position. Then back off to the desired flame level. The range of adjustment is virtually infinite between "ON" and "OFF"
- 2 The space between the legs at the bottom admits combustion air. DO NOT BLOCK THIS SPACE.
- 3 All burners are lit from constantly burning pilots. Turning the valve to the desired flame height is all that is required to put the unit in service.
- 4 Do not permit fans to blow directly at the unit. Wherever possible, avoid open windows next to the unit's sides or back. Avoid wall type fans which create air cross-currents within a room.
- 5 It is also necessary that sufficient air should be allowed to enter the room to compensate for the amount of air, removed by any ventilating system. Otherwise, a subnormal atmospheric pressure will occur, affecting operation and causing undesirable working conditions.
- 6 A properly designed and installed hood will act as the heart of the ventilating system for the room of area in which the unit is installed, and will leave the unit independent of changing draft conditions.

## SHUTDOWN THE BURNER

TO TURN "OFF" THE APPLIANCE COMPLETELY, TURN THE GAS CONTROL KNOB COMPLETELY CLOCKWISE TO "ON" POSITION, THE PILOT BURNER WILL EXTINGUISH.

## OPERATING THE CHARBROILER

Prior to operating your new charbroiler, thoroughly wash the exterior with a mild detergent or soap solution. Do not use abrasive cleaners, since this might damage the cabinet finish. If the stainless steel surfaces become discolored, scrub by rubbing only in the direction of the finished grain.

Turn the burners on about 15-20 minutes before cooking for preheating. Set the knobs to the desired flame height or temperature. Each valve will control the gas flow to the burner to bring that area of the unit up to the set temperature. If different temperature settings are to be used, adjoining areas should be set at progressively higher temperatures using the lowest temperatures on the outside burners, A uniform and systematic approach to the loading of the unit will produce the most consistent product results.

NOTE: When the charbroiler is first heated, it will smoke until oil used in manufacturing, preservation dust from storage and shipping are burned off. An hour at "max," on all burners is usually sufficient

## RADIANT CHARBROILER

- 1 Place the angled radiants in their position as shown in 8-1
- 2 Make sure that the radiants are setting properly into the slots on the front ; rear supports Radiants should be centered over straight section of the burners.

## COOKING GRATES

Place the top cooking grates with the the grid bars angled toward the front as shown in Fig.8-2. Or, place the grid bars flat, not angled for cooking.

**NOTE:** When cooking grates are placed angled toward the front, the grooves on top will guide the excess fat drippings into the grease trough.

The cooking grates are heavy duty cast iron which will oxidize if emerged in water. Lightly oil grates if not being used regularly.

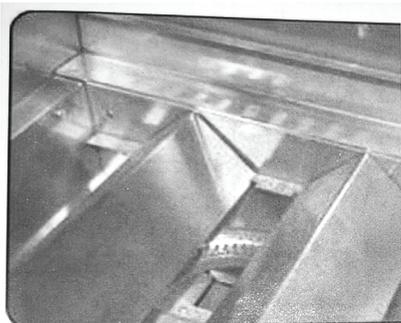


Fig. 8-1

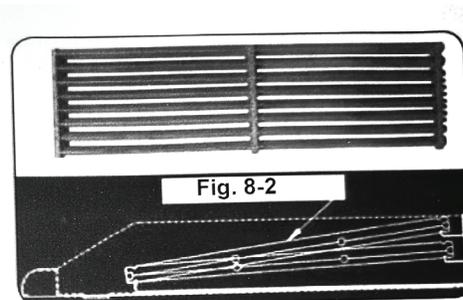


Fig. 8-2

# CLEANING INSTRUCTIONS

## RECOMMENDED CLEANING

It takes very little time and effort to keep the broiler attractive and performing at the top efficiency. Please follow the:

PART	REQUIRED ACTION	FREQUENCY
Grate	Wash with soap and water	Daily
Body	Use a clean cloth and a non-abrasive cleaner to clean the stainless steel body of the griddle. Wipe the polished areas with a soft cloth	Daily
Controls	Main burner ports must be kept clean, Close the gas valve to the unit shutting of the gas and extinguishing the pilot light. Clean in place with brush or clean gas ports or the burners may be removed and washed in soapy water for 15-20 minutes	As needed
Grates & Radiants  <b>CAUTION:</b> When handing grates/ grids or radiants, always use insulated gloves to prevent burns.	Place grates on broiler, with grid bars horizontal, facing down. Turn the broiler on for approximately 45 minutes. Clean top and bottom surfaces of grate with a wire brush to remove animal fats and carbonized grease. Clean channels on grates with a scarper. Remove grates from broiler. Clean top surface of radiants with the wire brush. They may be cleaned in place  <b>WARNING:</b> Do not cover the top of the grates grid during a burn off operation. Restricting the airflow by covering the grid during a burn off operation. Restricting the airflow by covering the grid grates may cause them to warp. It will also cause damage to the valves, the knobs and the front panel decal.	Daily or as needed
Catch Tray	Once the unit has cooled, remove the catch tray and discard the wastes, debris and crumbs. <b>CAUTION:</b> if the catch tray is permitted to fill too high, debris is likely to accumulate under the unit. The catch tray/drawer is removed by pulling forward. <b>USE CAUTION WHEN REMOVING!</b>	Per use or at least Daily
Regulator	Make sure the vent opening is open and not blocked in any way. Failure to do so will cause variations in pressure. Your unit will not function as well and it could shorten the life of the product	Monthly
Char Grate Back Support Brace	Once the unit has cooled, remove the case iron grates. Lift the support brace up off the back splash guard. Clean and de-grease/ remove debris from char grate back support brace. Once the char grate back support brace is clean, reinstall it back into place.	Daily or as needed
Burner Air shutter openings	Main burner ports must be kept clean, Close the gas valve to the unit shutting of the gas and extinguishing the pilot light. Clean in place with brush or clean gas ports or the burners may be removed and washed in soapy water for 15-20 minutes	As needed

## CAUTION

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

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

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

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

## TROUBLESHOOTING



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

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

## CONVERSION KIT INSTRUCTIONS FOR THE GAS BROILER

### IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

## BROILER CONVERSION KIT INSTRUCTIONS

### **WARNING**

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

Instructions are for conversion from Natural Gas to Propane (L.P.) on all models. The conversion should be done before connecting the unit to the gas supply. Units are shipped from the factory equipped for use on natural gas. Parts necessary for L.P. (propane) are provided with the unit. Turn off the main gas supply before doing any maintenance.

1

Remove the knobs and front panel.



2

Unscrew bolts and pilot valve, then remove manifold.



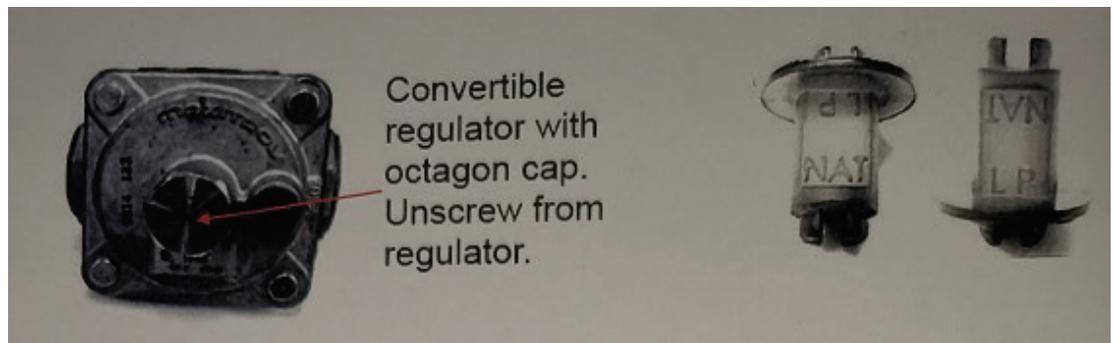
3

Replace the front panel and knobs.



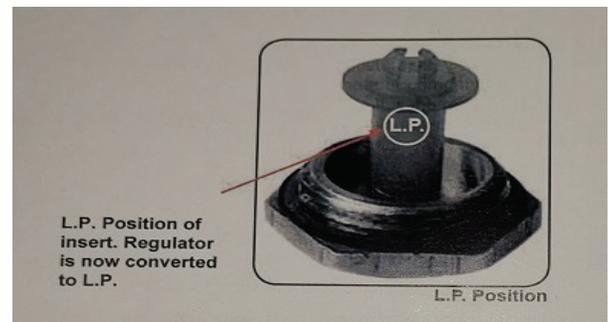
4

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



5

Continue with installation.



## LIMITED WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## AVIS IMPORTANT DE SÉCURITÉ

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



## POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

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

# ATTENTION 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 de l'État.

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

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

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

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

Avertissement pour votre sécurité personnelle indiqué par :



## AVERTISSEMENT OU

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

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

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

## DÉBALLAGE ET INSTALLATION



### 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 non glissante qui est ininflammable et loin des éviers et des dangers de l'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

Cet appareil est fourni en usine au gaz naturel. Cette unité peut être convertie au gaz propane par un technicien en gaz licencié 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. inclus pour les pièces et les instructions de couverture de gaz.



### ATTENTION

L'installation de l'unité doit être conforme au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, au National Gas installation Code, CSA-B149.1, ou au Propane installation Code, CSA-B149.2 selon le cas et conformément aux codes locaux.



### ATTENTION

L'appareil et son robinet d'arrêt individuel (à fournir par l'utilisateur) doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3,45 kPa)

Ces modèles sont conçus, fabriqués et vendus à des fins commerciales uniquement.

Les instructions doivent être affichées dans un endroit bien en vue. TOUTES les précautions de sécurité doivent être prises au cas où l'utilisateur sentirait du gaz. Les informations de sécurité peuvent être obtenues auprès de votre fournisseur de gaz local.

## DÉBALLAGE ET INSTALLATION

### INSTALLATION

- 1 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 votre représentant local.
- 2 Choisissez un emplacement pour le grilloir qui a une surface plane, solide, non glissante, ininflammable et éloignée des obstacles d'eau ou des éviers, et qui se trouve dans une zone de travail bien éclairée, à l'écart des enfants et des visiteurs.
- 3 L'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, Inc. déclare dans sa dernière édition NFPA 96 (voir la page NFPA au début de ce manuel) que les codes locaux sont « l'autorité compétente » en ce qui concerne les exigences d'installation de l'équipement. Par conséquent, l'installation doit être conforme à tous les codes locaux.

- 4 Cet appareil est équipé pour le gaz naturel, pour la conversion au gaz propane, veuillez consulter les autres instructions des kits de conversion.
- 5 Vissez les pieds dans les écrous fixés en permanence aux quatre coins de l'unité et serrez à la main. Des pieds doivent être installés pour assurer une ventilation adéquate de l'unité.
- 6 Mettez l'unité à niveau en ajustant les quatre pieds et serrez fermement. Les pieds réglables ont un ajustement de pouce pour s'aligner avec d'autres lignes de comptoir. Ne faites pas glisser l'unité avec les pieds montés, soulevez-la si nécessaire pour déplacer l'unité.
- 7 Le régulateur de pression de gaz fourni est réglé en usine sur un W.C au gaz naturel de 4 po. ou 10" pour L.P.
- 8 CES APPAREILS SONT CONVENABLES POUR UNE INSTALLATION SUR DES SURFACES NON COMBUSTIBLES UNIQUEMENT.
- 9 Dégagements incombustibles : 0" côté (0 mm) 6" arrière (152 mm) 4" plancher (102 mm)
- 10 Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation, sous l'appareil par les pieds ou derrière l'appareil par le conduit de fumée. Ne placez pas d'objets entre le bas de l'appareil et le plan de travail.
- 11 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 la conduite de gaz est déconnectée.
- 12 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.
- 13 La pâte à fileter doit être résistante à l'action des gaz de pétrole liquéfiés.

## DÉBALLAGE

Déballer la plaque chauffante immédiatement après réception. Retirez le grilloir au gaz de la caisse; retirez tous les emballages sur et autour de l'appareil et assurez-vous d'enlever tous les plastiques protecteurs et les résidus de toutes les surfaces. Assurez-vous que toutes les pièces fournies, y compris le kit de conversion au gaz propane, sont situées. Si la machine est endommagée, conservez le matériel d'emballage et contactez le transporteur dans les cinq (5) jours suivant la livraison. Contactez immédiatement BRIKA ou votre revendeur d'équipement local. Vous n'avez aucun recours pour les dommages après cinq (5) jours.



### 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.

## DÉMARRAGE

La mise en service de votre nouveau grilloir est de la plus haute importance. La mise en service consiste en des tests approfondis et méthodiques de l'équipement, des sous-systèmes et des systèmes pour garantir que le produit final fonctionne correctement et en toute sécurité sur le site de travail. En identifiant tout problème potentiel (c.-à-d. emplacement de l'équipement, ventilation, codes locaux d'incendie/électricité, installation, formation et certification de l'opérateur) avant la mise en service de l'équipement, des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités.

## AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE POUR LE FONCTIONNEMENT

### ATTENTION

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES ET LES DOMMAGES MATÉRIELS

 **AVERTISSEMENT** Pour votre sécurité, n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de tout autre appareil. Gardez la zone libre et dégagée de tout combustible. (Voir ANSI Z83.14B.1991).

 **AVERTISSEMENT** Une installation, un réglage, une modification, un service ou un entretien incorrect de cet équipement peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort et annuler la garantie. Lisez attentivement les instructions d'installation et d'entretien avant d'installer ou d'utiliser cet équipement.

 **AVERTISSEMENT** Les instructions doivent être affichées bien en vue. Toutes les précautions de sécurité doivent être prises au cas où l'utilisateur sentirait du gaz. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le robinet de gaz principal, éteignez toute chaleur et flammes et appelez le 911. Des informations de sécurité peuvent être obtenues auprès de votre fournisseur de gaz local.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

 **ATTENTION** lors de l'utilisation d'équipements de cuisson au gaz, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

Les brûleurs du grilloir, les grilles de cuisson et les surfaces extérieures peuvent devenir CHAUDES après utilisation. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

- Ne touchez jamais directement les brûleurs des grilles de cuisson lorsque le grilloir est allumé. Éteignez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de l'entretien ou du réglage de pièces ou d'accessoires, et avant le nettoyage.  
N'utilisez pas d'équipement avec une conduite de gaz endommagée ou qui fuit, un allumeur de vannes ou si l'unité est tombée ou endommagée de quelque manière que ce soit. Appelez au département de service de Brika.  
L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, des blessures, voire la mort.  
Ne pas utiliser à l'extérieur.  
N'utilisez pas cet équipement pour un usage autre que celui prévu par le fabricant.  
Ne jamais utiliser l'équipement pour une quelconque utilisation d'une source de chaleur
- Le grilloir ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les revendeurs de techniciens qualifiés recommandés doivent effectuer les réparations. Ne retirez aucun composant ou panneau de service sur ce produit.  
Ne jamais contourner, altérer, modifier ou attacher des pièces non autorisées à cet équipement. Cela peut créer des dangers et annulera la garantie
- Le fournisseur prend toutes les précautions pour s'assurer que tous les produits sont sûrs. Procédures de coupe de l'acier utilisées cependant, nous insistons pour que l'opérateur fasse attention lorsqu'il est en contact avec cette pièce d'équipement.  
Gardez toujours les mains, les cheveux et les vêtements éloignés de la source de chaleur.
- Laisser refroidir le grilloir après utilisation et avant de la démonter pour la nettoyer ; l'unité sera trop chaude, incluant la poignée immédiatement après utilisation.

## MODE D'EMPLOI

Utilisation des instructions d'allumage du grilloir-pilote

Avant d'utiliser le grilloir, il doit être vérifié pour s'assurer qu'il est à niveau. Ajustez les pieds pour niveler le grilloir. Assurez-vous que le bac de récupération a été correctement placé.

Les témoins lumineux de l'appareil ont été réglés en usine. Chaque brûleur a une veilleuse:

- 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 allumer les veilleuses pour évacuer tout gaz sortant. (La vanne de gaz principale est fournie par d'autres.)
- 3 Tournez sur « ON/OUVRIR » le robinet de gaz principal de l'unité.
- 4 Allumez et maintenez une source d'allumage (allumette) au niveau des pilotes. Quand 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 et assurez-vous que la flamme pilote est à 1/2 pouce de hauteur.
- 6 Tournez chaque bouton de brûleur sur « ON ». Si les brûleurs ne s'allument pas rapidement, tournez le Bouton « OFF », À partir de l'ouverture dans le 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 grande 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.

### ALLUMER LE BRULEUR

- Pour allumer le brûleur, tournez le bouton sur la position « ON ». Revenez ensuite au niveau de flamme souhaité. La plage de réglage est pratiquement infinie entre « ON » et « OFF »
- L'espace entre les pattes au fond admet l'air de combustion. NE BLOQUEZ PAS CET ESPACE.
- Tous les brûleurs sont allumés par des veilleuses allumées en permanence. Il suffit de tourner la vanne à la hauteur de flamme souhaitée pour mettre l'unité en service.
- Ne laissez pas les ventilateurs souffler directement sur l'appareil. Dans la mesure du possible, évitez d'ouvrir les fenêtres sur les côtés ou à l'arrière de l'unité. Évitez les ventilateurs muraux qui créent des courants d'air croisés dans une pièce.
- Il est également nécessaire qu'une quantité d'air suffisante puisse entrer dans la pièce pour compenser la quantité d'air évacuée par tout système de ventilation. Sinon, une pression atmosphérique inférieure à la normale se produira, affectant le fonctionnement et provoquant des conditions de travail indésirables.
- Une hotte correctement conçue et installée agira comme le cœur du système de ventilation de la pièce dans laquelle l'unité est installée, et laissera l'unité indépendante des conditions de tirage changeantes.

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

## PRÉPARER LE GRILLOIR

- Avant d'utiliser votre nouveau gril, lavez soigneusement l'extérieur avec un détergent doux ou une solution savonneuse. n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, car cela pourrait endommager la finition de l'appareil. Si les surfaces en acier inoxydable se décolorent, frottez-les en frottant uniquement dans le sens du grain fini.
- Allumez les brûleurs environ 15 à 20 minutes avant la cuisson pour le préchauffage. Réglez les boutons sur la hauteur de flamme souhaitée. Chaque vanne contrôle le débit de gaz vers le brûleur pour amener cette zone de l'unité à la température définie.
- Si différents réglages de température doivent être utilisés, les zones adjacentes doivent être réglées à des températures progressivement plus élevées en utilisant les températures les plus basses sur les brûleurs extérieurs. Des approches uniformes et systématiques du chargement de l'unité produisent les résultats de produit les plus cohérents.

**REMARQUE:** Lorsque le carbonisateur est chauffé pour la première fois, il fume jusqu'à ce que l'huile utilisée dans la fabrication, la poussière de conservation provenant du stockage et du transport soient brûlées. Une heure au maximum sur tous les brûleurs est généralement suffisante.

## ARRÊTER LE BRÛLEUR

Pour éteindre complètement l'appareil, tournez le bouton de contrôle du gaz complètement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "O", le brûleur de la veilleuse s'éteindra.

## GRILLOIR RADIANT

Placez les radiants angulaires dans leur position comme indiqué sur la Fig. 8-1. Les radiants doivent s'insérer correctement dans les fentes des supports avant et arrière. Les radiants doivent être centrés sur la partie droite des brûleurs.

## GRILLES DE CUISSON

Placez les grilles de cuisson supérieures avec les barreaux inclinés vers l'avant, comme indiqué sur la Fig. 8-2, ou placez les barreaux à plat, sans les incliner pour la cuisson.

**REMARQUE:** Lorsque les grilles de cuisson sont placées en angle vers l'avant, les rainures situées sur le dessus guident l'excédent de graisse vers le bac à graisse.

Les grilles de cuisson sont en fonte très résistante qui s'oxyderont si elle immergées dans l'eau. Huiler légèrement les grilles si elles ne sont pas utilisées régulièrement.

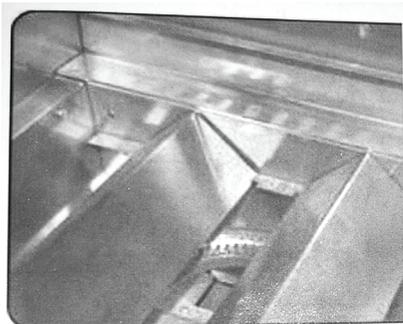


Fig. 8-1

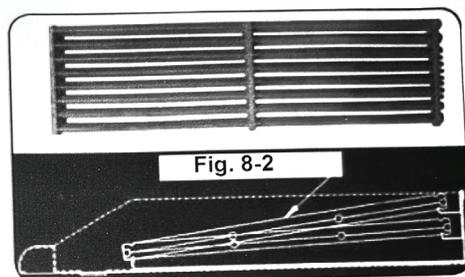


Fig. 8-2

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

N'utilisez PAS de liquides de nettoyage abrasifs ou inflammables ;

NE PAS immerger ou laver sous pression toute partie du grilloir, à l'exception du bac de récupération.

N'utilisez JAMAIS de tampon à récurer, de laine d'acier ou de matériau abrasif, ni de nettoyeurs contenant du chlore, de l'iode et de l'ammoniac ou des produits chimiques au brome car ils détériorent l'acier inoxydable et raccourcissent la durée de vie de l'appareil.

**LORS DU NETTOYAGE DU BRÛLEUR DU GRILLOIR, LA VANNE DE GAZ PRINCIPALE DOIT ÊTRE FERMÉE. APRÈS LE NETTOYAGE, LA CONDUITE DE GAZ PEUT ÊTRE REMIS EN POSITION OUVERTE. VEUILLEZ SUIVRE LES INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE DE CE MANUEL POUR ALIMENTER LES LUMIÈRES VEILLEUSES DE LA PLAQUE.**

PARTIE	ACTION À PRENDRE	RÉQUENCE
Grille	Laver avec savon doux et eau.	Quotidiennement
Chassis	Essuyez les zones polies avec un chiffon doux. Bien nettoyer. Essuyez avec de l'eau propre, tiède et légèrement savonneuse, puis essuyez les éclaboussures avec un chiffon humide	Quotidiennement
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 les commandes et/ou les boutons	Quotienement
Grilles et radiants  <b>ATTENTION :</b> Pour manipuler des grilles ou radiants, toujours utiliser des gants isolant pour éviter les brûlures	Nettoyer la surface avec une brosse métallique ou une spatule en métal. Nettoyez soigneusement la surface de la plaque chauffante. Si nécessaire, utilisez une brosse métallique pour plaque chauffante ou de la laine d'acier sur la surface. 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. Enlevez soigneusement tout le savon et les débris avec un chiffon propre et humide.  La plaque doit ensuite être recouverte d'un mince film d'huile pour éviter la rouille. Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon doux et sec. Pour éliminer la décoloration, utilisez un nettoyant non abrasif. Après chaque nettoyage hebdomadaire, la plaque chauffante doit être à nouveau assaisonnée. Si l'utilisation de la plaque chauffante est très élevée, les procédures de nettoyage hebdomadaires peuvent être effectuées plus d'une fois par semaine. Ne mettez pas de glace sur la plaque chauffante car cela pourrait endommager la plaque	Quotienement ou au besoin
Bac de récupération	Une fois l'appareil refroidi, retirez le bac de récupération et jetez les déchets, débris et miettes. <b>ATTENTION :</b> si le bac de récupération se remplit trop haut, des débris risquent de s'accumuler sous l'appareil. Le bac de récupération/tiroir est retiré en tirant vers l'avant. <b>FAIRE ATTENTION LORS DU RETRAIT !</b>	Après chaque utilisation ou en fin de journée

PARTIE	ACTION À PRENDRE	RÉQUENCE
Regulateur	Assurez-vous que l'ouverture de ventilation est ouverte et non bloquée de quelque façon que ce soit. Le non-respect de cette consigne entraînera des variations de pression. Votre appareil ne fonctionnera pas aussi bien et cela pourrait raccourcir la durée de vie du produit	Mensuellement
Support des grilles de charbon	Une fois l'appareil refroidi, retirez les grilles en fonte. Soulever le support pour le dégager de la grille arrière. Nettoyez et dégraissez/éliminez les débris du support arrière de la grille de cuisson. Une fois que le support arrière de la grille est propre, remettez-le en place.	Quotidiennement ou au besoin
Ouverture d'aération des brûleurs	Les orifices du brûleur principal doivent être maintenus propres. Fermer le robinet de gaz de l'appareil en coupant le gaz et en éteignant la veilleuse. Nettoyer Les brûleurs peuvent être retirés et lavés dans de l'eau savonneuse pendant 15 à 20 minutes.	Au besoin

## DÉPANNAGE



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le grilloir ne s'allume pas	Ligne de gaz fermée	Ouvrir la valve
	Pilote pas allumé	Allumez le pilote
	Cause inconnue	Placez un appel de service
La flamme est trop haute ou trop basse	Le bouton de réglage est tourné vers le haut ou vers le bas	Ajustez la flamme avec le bouton de réglage
Pilote ne reste pas allumé	Flamme est trop basse	Ajuster la hauteur de la flamme de la veilleuse
	Tube pilote bouché	Remplacez le tube pilote. Placez un appel de service
Forte odeur de gaz dans la zone de cuisson	Fuite de gaz sur la ligne principale	Fermez le robinet de gaz principal. <b>N'ALLUMEZ PAS DE FLAMME</b> , n'allumez rien, n'allumez/n'allumez rien d'électrique, appelez les pompiers si nécessaire et placez un appel de service
Surface de cuisson se réchauffe lentement	Amas de carbone	Assurez-vous que les brûleurs sont maintenus propres et exempts d'accumulation de carbone/débris
Le type de gaz de l'unité doit être converti		Contactez un réparateur agréé. Ne tentez pas la conversion par vous-même

Si les problèmes persistent et que la solution attribuée ne résout pas le problème, veuillez appeler le service après-vente ou votre technicien autorisé local.

## INSTRUCTIONS DU KIT DE CONVERSION POUR LE GRILLOIR AU GAZ

### AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

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

## INSTRUCTIONS DU KIT DE CONVERSION DU GRILLOIR

### AVERTISSEMENT

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

## CONVERSION

Les instructions concernent la conversion du gaz naturel au propane (L.P.) sur tous les modèles. La conversion doit être effectuée avant de connecter l'unité à l'alimentation en gaz. Les unités sont expédiées de l'usine équipées pour une utilisation au gaz naturel.

Les pièces nécessaires au GPL (propane) sont fournies avec l'appareil. Coupez l'alimentation principale en gaz avant d'effectuer tout entretien.

1

Retirez les boutons et le panneau avant



2

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



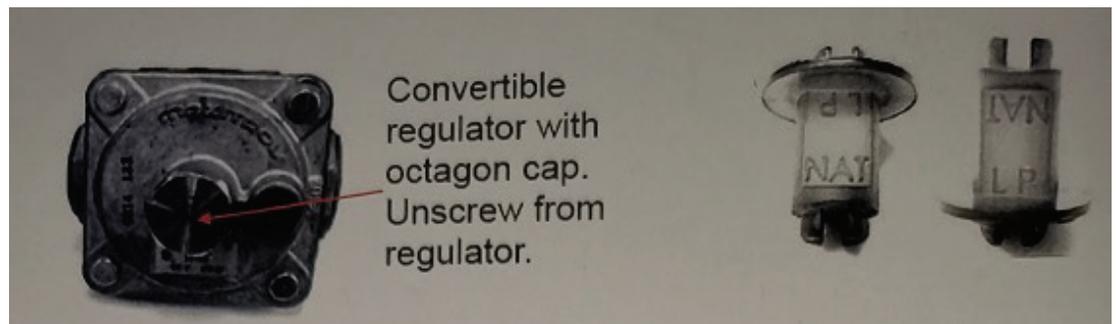
3

Remplacez le panneau avant et les boutons



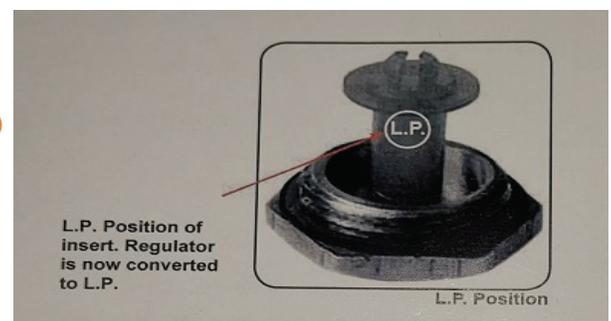
4

Avant d'installer le régulateur convertible inclus, dévissez le capuchon octogonal. Vous pouvez lire (NAT) sur l'insert en plastique attaché à la tête du capuchon; retournez-le et remettez-le en place. Sur la photo, l'insert en plastique. Retirez l'insert de la tête du capuchon octogonal et inversez la position de l'insert en plastique de sorte que la position L.P. soit attachée à la tête du capuchon octogonal



5

Continuez avec l'installation



## 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, EXPLICITE OU IMPLICITE, BRIKA REJETTE EXPRESSÉMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU GARANTIE 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 EX-EMPLAIRES 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.