

Manual de Instruções  
Operating Manual  
Bedienungsanleitung  
Manuel d'Instructions  
Manual de Instrucciones



**BMF**

Banhos-Maria a gás • Gas powered Bains-Marie • Gasbetriebenes Bain-Marie • Bains-marie à gaz  
• Baño-María a gas



O fabricante reserva o direito de mudar partes do equipamento ou conteúdos deste manual sem dar notificação direta ou prévia aos clientes. Este manual refere-se ao modelo *standard* do equipamento. Contacte o seu fornecedor para informações relativas ao ajustamento, manutenção e reparações não contidas neste manual.

The manufacturer reserves the right to change part of the appliance or contents of this manual without giving prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the appliance. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät oder am Inhalt dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, ohne die Kunden vorab oder direkt zu informieren. Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf das Standardmodell des Gerätes. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Informationen über Anpassung, Wartung oder Reparatur, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind.

Le manufacteur réserve le droit de modifier une partie de l'appareil ou le contenu de ce manuel sans donner notification préalable ou directement au client. Ce manuel se réfère au modèle standard de l'appareil. Contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant le réglage, entretien et réparations non couvertes par ce manuel.

El fabricante se reserva el derecho de realizar modificaciones al equipo o al contenido de este manual sin comunicar directa o previamente a sus clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Consulte a su proveedor a fin de obtener informaciones sobre el ajuste, mantenimiento y reparación, no contenidas en este manual.

**Edition: 2018/04**

**SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL —  
VERWENDETE SYMBOLE – SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL - SIMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE  
MANUAL**



**Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.**  
**Important safety instructions. Imminent accident danger if not observed.**  
**Für die Sicherheit wichtiger Anweisungen. Bei Nichtbeachtung besteht Unfallgefahr.**  
**Instructions de sécurité importantes. Risque d'accident imminent si ne pas respectées.**  
**Instrucciones importantes para la seguridad. Peligro de accidente inminente si no se respetan**



***Nota prática para o utilizador.***  
***Useful tip for the user***  
***Nützlicher Anwenderhinweis***  
***Conseils utiles pour l'utilisateur.***  
***Nota práctica para el usuario.***



**Instruções só para pessoas devidamente qualificadas.**  
**Instructions only for trained staff.**  
**Anweisungen nur für Fachkräft**  
**Instructions que pour du personnel qualifié.**  
**Instrucciones sólo para personal cualificado.**

## Índice

<b>PORTUGUÊS</b> .....	<b>8</b>
1. Segurança e uso apropriado.....	8
1.1. Instruções de segurança.....	8
1.2. Finalidade de uso.....	9
1.3. Requisitos ao utilizador.....	9
1.4. Reciclagem.....	9
2. Descrição.....	9
2.1. Características técnicas.....	9
2.2. Ligações necessárias.....	9
3. Instalação do equipamento.....	9
3.1. Localização de uso.....	9
3.2. Desembalar.....	10
3.3. Instalação gás.....	10
4. Instruções de funcionamento.....	10
4.1. Acender a chama de gás.....	10
4.2. Desligar a chama de gás.....	10
4.3. Regular a intensidade da chama.....	10
4.4. Esvaziar a cuba de água.....	10
5. Limpeza.....	11
6. Manutenção e Assistência ✘.....	11
6.1. Assistência técnica do equipamento ✘.....	11
6.2. Regulação do mínimo da chama no equipamento ✘.....	11
6.3. Manutenção e/ou substituição de componentes ✘.....	11
6.4. Tipos de gás, injetores e categorias ✘.....	12
6.5. Características técnicas ✘.....	12
<b>ENGLISH</b> .....	<b>13</b>
1. Safety and correct use.....	13
1.1. Safety instructions.....	13
1.2. Usage purpose.....	13
1.3. User requirements.....	13
1.4. Recycling.....	13
2. Description.....	14
2.1. Technical characteristics.....	14
2.2. Necessary connections.....	14
3. Installation and basic adjustments.....	14
3.1. Usage location.....	14
3.2. Unpacking.....	14

3.3.	Gas installation .....	15
4.	Operating instructions.....	15
4.1.	Turning on the gas flame .....	15
4.2.	Turning off the gas flame.....	15
4.3.	Regulating the intensity of the gas flame .....	15
4.4.	Emptying the tank of water .....	15
5.	Cleaning .....	15
6.	Maintenance and Repairs ✘.....	16
6.1.	Technical interventions ✘.....	16
6.2.	Regulating the minimal flame ✘.....	16
6.3.	Maintenance and substitution ✘.....	16
6.4.	Types of gas, injectors and categories ✘.....	17
6.5.	Technical characteristics ✘.....	17
<b>DEUTSCH.....</b>		<b>18</b>
1.	Sicherheit und bestimmungsgemäße Verwendung .....	18
1.1.	Sicherheitsanweisungen .....	18
1.2.	Verwendungszweck .....	19
1.3.	Bedieneranforderungen .....	19
1.4.	Entsorgung.....	19
2.	Beschreibung.....	19
2.1.	Technische Eigenschaften.....	19
2.2.	Erforderliche Anschlüsse .....	19
3.	Aufstellung und Grundeinstellungen .....	19
3.1.	Aufstellungsort .....	19
3.2.	Auspacken .....	20
3.3.	Gasinstallation .....	20
4.	Bedienungsanleitung.....	20
4.1.	Gasflamme entzünden .....	20
4.2.	Flammengröße regulieren .....	20
4.3.	Gasflamme ausstellen .....	20
4.4.	Entleeren des Wasserbehälters.....	20
5.	Reinigung.....	21
6.	Wartung ✘.....	21
6.1.	Zugang zum Geräteinneren ✘ .....	21
6.2.	Einstellen der Minimalflamme ✘.....	21
6.3.	Austauschen von Teilen ✘.....	21
6.4.	Gastypen, Injektoren und Kategorien ✘.....	22
6.5.	Technische Eigenschaften ✘.....	22
<b>FRANÇAIS.....</b>		<b>23</b>
1.	Sécurité et utilisation correcte .....	23

1.1.	Instructions de sécurité .....	23
1.2.	But d'utilisation .....	24
1.3.	Devoirs de l'utilisateur.....	24
1.4.	Recyclage .....	24
2.	Description .....	24
2.1.	Caractéristiques techniques .....	24
2.2.	Connexions nécessaires.....	24
3.	Installation de l'équipement .....	24
3.1.	Lieu d'utilisation .....	24
3.2.	Déballage .....	25
3.3.	Installation du gaz.....	25
4.	Instructions de fonctionnement.....	25
4.1.	Allumer le feu .....	25
4.2.	Éteindre la flamme du gaz .....	25
4.3.	Réguler l'intensité de la flamme.....	25
4.4.	Vider la cuve d'eau .....	25
5.	Nettoyage.....	26
6.	Entretien et assistance ✘ .....	26
6.1.	Assistance technique de l'équipement ✘.....	26
6.2.	Régulation du minimum de la flamme de l'appareil ✘.....	26
6.3.	Entretien et/ou remplacement des composants ✘.....	26
6.4.	Types de gaz, injecteurs et catégories ✘.....	27
6.5.	Caractéristiques techniques ✘ .....	28
<b>ESPAÑOL.....</b>		<b>29</b>
1.	Seguridad y uso adecuados .....	29
1.1.	Instrucciones de seguridad .....	29
1.2.	Finalidad de uso.....	30
1.3.	Requisitos del usuario.....	30
1.4.	Reciclaje.....	30
2.	Descripción .....	30
2.1.	Características técnicas .....	30
2.2.	Conexiones necesarias.....	30
3.	Instalación de los equipos .....	30
3.1.	Emplazamiento del equipo .....	30
3.2.	Desembalaje .....	31
3.3.	Instalación de gas .....	31
4.	Instrucciones de funcionamiento.....	31
4.1.	Encender la llama de gas .....	31
4.2.	Apagar la llama de gas.....	31
4.3.	Ajustar la intensidad de la llama.....	31

4.4.	Vaciar el contenedor de agua .....	31
5.	Limpieza .....	32
6.	Mantenimiento y asistencia ✘ .....	32
6.1.	Asistencia técnica del equipo ✘ .....	32
6.2.	Regulación de la llama mínima en el equipo ✘ .....	32
6.3.	Mantenimiento y/o reemplazo de componentes ✘ .....	32
6.4.	Tipos de gas, inyectores y categorías ✘ .....	33
6.5.	Características técnicas ✘ .....	34

# 1. Segurança e uso apropriado

## 1.1. Instruções de segurança

Este equipamento é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança europeus em vigor. Porém, o uso inapropriado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e seguro, leia este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o seu equipamento. Guarde este manual para futura consulta. Verifique que as informações contidas neste manual são transmitidas corretamente aos utilizadores finais deste equipamento. Entregue o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário.

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inapropriado ou incorreto. Por favor note que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na placa de características fixada diretamente no equipamento. Estas instruções apenas são válidas nos países cujo símbolo se encontra na placa de características que está no equipamento.



**Ler com atenção as instruções de segurança!**



**Antes de utilizar o equipamento, verificar que não existem eventuais danos visíveis pelo exterior. Nunca utilizar um equipamento danificado.**



**Verifique que o tipo de gás indicado na placa de características da máquina corresponde com o tipo de gás que vai utilizar.**



**Perigo de queimaduras e incêndio! O banho-maria trabalha com gás!**



**Só pessoas devidamente qualificadas e credenciadas podem efetuar a instalação, qualquer adaptação (mudança do tipo de gás) ou reparação. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.**



**O local de uso deve ser bem ventilado e equipado com uma campânula de extração, posicionada em cima do equipamento!**



**A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com os regulamentos de segurança locais e nacionais em vigor.**



**Por questões de higiene e segurança deve manter o equipamento sempre limpo, deve efetuar uma limpeza profunda regularmente! Resíduos de alimentos aumentam o risco de incêndio!**



**Perigo de queimaduras! Não tocar nas superfícies de trabalho e nas partes metálicas enquanto o equipamento estiver em funcionamento.**



**Evite qualquer tipo de esforço de tração ou torção nos tubos de gás! Os tubos de gás devem sempre estar estendidos para garantir a passagem do gás. Evite que os tubos formem curvas apertadas ou nós.**



**Nunca operar o banho-maria sem água na cuba!**



## 1.2. Finalidade de uso

O banho-maria serve somente para manter alimentos a uma temperatura quente. Os alimentos devem estar dentro de container Gastronorm (GN). O fabricante desaconselha qualquer outro tipo de utilização porque esta pode ser perigosa. O banho-maria destina-se ao uso comercial. Não utilizar o equipamento no exterior.

## 1.3. Requisitos ao utilizador

① ***Este aparelho destina-se unicamente a uma utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal qualificado.***

## 1.4. Reciclagem

Tratamento do material de embalagem: Antes de utilizar a equipamento pela primeira vez, retirar os plásticos de proteção do aço inox. Recicle a embalagem de transporte e todos os materiais de proteção.

⚠ Verificar a eliminação segura de todas as embalagens plásticas. Manter as embalagens plásticas fora do alcance de crianças. Perigo de sufocar!



Dispensa do equipamento: Equipamentos elétricos e eletrónicos contêm materiais que, quando incorretamente manuseados colocam em perigo a saúde humana e o meio ambiente. Por favor, não deposite, qualquer componente do equipamento, no lixo doméstico; coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contacte o seu fornecedor para aconselhamento.

## 2. Descrição



1. Cuba para água e para o acolhimento de Containers Gastronorm (GN)
2. Isqueiro
3. Orifícios de ventilação
4. Torneira gás

Fig. 1

### 2.1. Características técnicas

① ***As principais características técnicas estão gravadas na chapa de características fixa ao equipamento.***

### 2.2. Ligações necessárias

Ligação à rede de gás ou a uma botija de gás.

## 3. Instalação do equipamento

### 3.1. Localização de uso

⚠ Escolher um local seco onde a equipamento não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.

⚠ Colocar o equipamento numa superfície estável e nivelada.

⚠ Manter o equipamento distante de materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor. Se isto não for possível, isolar o espaço em volta do equipamento com um material de isolamento não-inflamável

e resistente ao calor. Deixar um espaço, de pelo menos 150 mm, em redor do equipamento (entre o equipamento e as paredes ou outros aparelhos).

- ⚠ O local de uso deve ser bem ventilado. Posicionar o fogão debaixo de uma campânula de extração com capacidade de aspiração de min. 1.500 m<sup>3</sup>/h.

### 3.2. Desembalar

Remover todo o material protetor da embalagem. Verificar o equipamento.

Retirar os plásticos de proteção do aço inox e limpar o exterior do equipamento com um pano húmido.

Eliminar o material protetor e da embalagem de modo seguro, por serem fontes potenciais de perigo.

### 3.3. Instalação gás

- ⚠ Verificar que as torneiras do equipamento estão desligadas.
- ⚠ Se, se pretende instalar o equipamento à rede de gás, ligar a uma instalação fixa com uma torneira do tipo de esfera.
- ⚠ Verificar que o tipo de gás indicado na placa de características da máquina corresponde com o tipo de gás que vai utilizar. Caso o equipamento não esteja preparado para o gás que pretende utilizar, chamar um técnico qualificado para efetuar a alteração do tipo de gás!
- ⚠ Evitar qualquer tipo de esforço de tração ou torção nos tubos de gás!
- ⚠ O tubo de alimentação de gás deve estar conforme com os requisitos nacionais em vigor e deve ser periodicamente examinado e substituído se necessário.

## 4. Instruções de funcionamento

- ⚠ Ligue a campânula de extração antes de ligar o equipamento!
- ⚠ Nunca operar o equipamento sem água na cuba! Controle diariamente o nível de água.
- ⚠ Perigo de queimaduras! Não tocar no equipamento enquanto este estiver em funcionamento, deve-se utilizar o equipamento com proteção nas mãos para evitar queimaduras.
- ⚠ Não utilizar materiais inflamáveis ou deformáveis pelo calor no equipamento (p.e. recipientes ou colheres de plástico!

### 4.1. Acender a chama de gás

1. Para ligar o aparelho premir o manípulo da torneira totalmente para dentro e rodar no sentido anti-horário.
2. Simultaneamente, pressionar o isqueiro que se encontra próximo da torneira de gás, até acender o queimador, manter o manípulo pressionado durante 15-20 segundos.
3. Verificar se a chama se mantém acesa.

① ***Todas as torneiras estão equipadas com sistema de segurança que interrompe automaticamente a alimentação do gás quando a chama em algum queimador se apagar.***

### 4.2. Desligar a chama de gás

Para desligar rodar o manípulo para a posição 0.

### 4.3. Regular a intensidade da chama

O banho-maria tem 2 símbolos junto ao manípulo, uma chama grande e uma chama pequena. A chama grande simboliza a potência máxima do equipamento, a chama pequena simboliza a potência mínima. Rode o manípulo entre os dois símbolos para regular a chama do aparelho.

### 4.4. Esvaziar a cuba de água

- ⚠ Feche a torneira de alimentação de gás e desligue o tubo de alimentação do aparelho.
  - ⚠ Deixe o equipamento e a água na cuba arrefecer completamente antes de esvaziar a cuba!
1. Verifique que a água na cuba está fria.
  2. Retire a cuba, evitando perda de água para cima do equipamento NUNCA RETIRAR A CUBA COM A ÁGUA AINDA QUENTE.
  3. Para deixar a cuba completamente seca, limpe-a com um pano seco.

## 5. Limpeza

- ⚠ Fechar a torneira principal de alimentação de gás antes de efetuar qualquer intervenção de limpeza!
- ⚠ Para evitar o perigo de queimaduras, deixe o equipamento arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.
- ⚠ Nunca utilizar detergentes abrasivos, solventes ou ácidos!

## 6. Manutenção e Assistência ✖

- ⚠ Fechar a torneira principal de alimentação de gás, antes de efetuar qualquer intervenção de manutenção!
- ⚠ As seguintes instruções dirigem-se somente a pessoas devidamente qualificadas e credenciadas para efetuar a instalação, qualquer adaptação (mudança de tipo de gás) ou reparação.
- ⚠ Regular o mínimo da chama após cada intervenção de manutenção e assistência!

① **Nunca colocar lubrificante nas torneiras de gás.**

### 6.1. Assistência técnica do equipamento ✖

Para qualquer operação de assistência técnica (limpeza ou substituição de queimadores ou injetor, alteração do tipo de gás, etc.) deve seguir as seguintes instruções:

1. Fechar a torneira de alimentação do gás.
2. Desligar o tubo de alimentação do aparelho.
3. Retirar a cuba do aparelho.
4. Retirar os manípulos das torneiras, puxando-os para fora.
5. Desapertar quatro parafusos que suportam o painel frontal no BMF 1/1G e BMF 6CG ou no painel lateral no BMF1/1 G SP.

A partir deste momento pode aceder ao interior do equipamento

### 6.2. Regulação do mínimo da chama no equipamento ✖

1. Com o equipamento na posição normal de trabalho, ligue o queimador.
2. Colocar o manípulo na posição de mínimo (identificado pelo símbolo de uma chama pequena).
3. Do lado esquerdo do veio está o parafuso frontal da torneira. Para regular o mínimo da chama, aperte ou desaperte o parafuso e observe a chama para verificar que não se apaga.
4. A extinção da chama significa que o termopar não recebe calor suficiente e que desligou automaticamente a torneira. Neste caso, reajuste o parafuso para permitir um maior fluxo de gás na torneira e volte a ligar o queimador.
5. Quando o mínimo da chama estiver constante e com uma cor azulada, aguarde cerca 2 minutos com a chama a arder e verifique que a chama não se apaga.

Depois realize dois pequenos testes para verificar uma boa regulação do mínimo:

1. Acenda o queimador na posição de mínimo. Verifique que todo o queimador fica aceso.
2. Acenda o queimador no máximo. Depois, rode o manípulo para o mínimo a velocidade normal, para verificar que a chama não se extingue.

### 6.3. Manutenção e/ou substituição de componentes ✖

- ① **Sempre que se efetue uma mudança do tipo de gás é necessário regular o mínimo na torneira. Tenha sempre em atenção o diâmetro do furo do injetor em relação ao tipo de gás.**
- ① **IMPORTANTE: Depois da adaptação do equipamento, verificar o posicionamento do termopar relativamente ao queimador. Coloque no equipamento a etiqueta relativa à nova regulação.**
- ① **Ensaie o equipamento sempre e somente na posição de trabalho.**
- ① **Todos os aparelhos devem sofrer uma verificação periódica, de pelo menos uma vez por ano, para maior durabilidade dos componentes. Esta verificação deve ser feita por um técnico devidamente credenciado**

Componentes passíveis de substituição durante a vida do aparelho:

- Queimador;
- Termopar;
- Torneira;
- Injetor;

- Tubo ligação torneira queimador.

Para aceder ao interior do aparelho, siga os passos descritos no item 6.1.

#### **DEFICIÊNCIA NO FUNCIONAMENTO DA TORNEIRA ✖**

Caso exista alguma deficiência no funcionamento da torneira, esta deve ser substituída e não deve ser tentado efetuar a sua reparação ou lubrificação.

#### **SUBSTITUIÇÃO DO(S) INJECTOR(ES) OU ALTERAÇÃO DO TIPO DE GÁS ✖**

1. Para substituir o injetor, retirar o queimador. Para tal, desapertar o suporte posterior e puxar o queimador para que este desencaixe do porta injetor.
2. O injetor fica de imediato acessível para substituição. Para o retirar, utilize uma chave apropriada. De seguida encaixar o queimador.
3. A regulação do ar é feita automaticamente. Isto significa que injetor ou o termopar ficam automaticamente com o ar regulado quando estão remontados no seu lugar.
4. Verifique o diâmetro do furo do injetor em relação ao tipo de gás (ver tabela neste manual).

Após a alteração de tipo de gás, verifique a regulação do mínimo da chama. Para regular o mínimo da chama de gás, siga os passos no respetivo parágrafo deste manual.

#### **SUBSTITUIÇÃO DO TERMOPAR OU DA VELA ✖**

Para aceder tanto á vela como ao termopar, terá que retirar o queimador desapertando o suporte posterior.

Após isso é necessário retirar o suporte frontal do queimador para facilitar o acesso tanto ao termopar com á vela.

O termopar e a vela estão fixos ao porta injetor, para remover a vela basta desencaixar a mola de fixação e fazer a troca. A troca do termopar é realizada com a utilização da chave apropriada.

**IMPORTANTE:** Para montar o termopar, encaixá-lo primeiro na torneira e só depois no porta-injetor.

### 6.4. Tipos de gás, injetores e categorias ✖

#### **BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG**

TIPO GÁS	PRESSÃO (mbar)	INJECTOR	CATEGORIA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30 / G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	I2EK

### 6.5. Características técnicas ✖

#### **BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG**

TIPO GÁS	Qn (kW)	V/M
G20	2,75	0,291 m <sup>3</sup> /h
G25/G25,3	2,5	0,3075m <sup>3</sup> /h
G30	2,75	217 g/h
G31	2,75	213,5 g/h

CAUDAL TÉRMICO REDUZIDO	QUEIMADOR
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW

## 1. Safety and correct use

### 1.1. Safety instructions

This equipment is safe to use and complies with the current European safety requirements. However, improper use can lead to personal injury and damage to property. In order to assure correct functioning and safe use, read this manual before you use the equipment. This manual contains important notes on the correct installation, safety, use and care. Please keep this manual safe for future reference. Make sure to pass on all information to the users of the equipment. Pass the manual to any future owner of the equipment. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or operation. Please note that the instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the griddle plate's data plate. They are only valid in the countries mentioned on the data plate.



**Carefully read the following safety instructions!**



**Before setting up the equipment, check it for any externally visible damage. Never use damaged equipment.**



**Make sure you use the adequate type of gas for the equipment! Check the equipment's data plate for information about the adequate type of gas and compare it with the type of gas you will use.**



**Danger of burning and fire! The equipment works with naked flame! Keep the equipment away from flammable material!**



**The usage location must be well ventilated and equipped with an extraction hood above the equipment!**



**Only suitably qualified and competent persons may install and repair the equipment. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.**



**Installation, maintenance and repair works must strictly comply with current local and national safety regulations.**



**Avoid any kind of pressure or distortion on the gas hose! Make sure the gas hoses are always extended to assure the flow of the gas.**



**The equipment must be regularly cleaned. Leftovers and debris increase the risk of fire!**



**Never use the bain marie without water in the tank!**

### 1.2. Usage purpose


The bain marie serves the purpose of heating and keeping warm food. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous. The equipment is designed for commercial use only. Do not use the equipment outdoors.

### 1.3. User requirements

**ⓘ *T This equipment is designed for commercial use only and may only be used by skilled professionals.***

### 1.4. Recycling

Disposal of the packaging material: Recycle the transport and protective packaging material.

 Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation.



Disposal of the equipment: Electric and electronic griddle plates often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, are potentially hazardous to human health and the environment. Please do not dispose of any component of the equipment with household waste. Dispose of it at your local community waste collection/ recycling center, or contact your dealer for advice.

## 2. Description



1. Tank
2. Lighter
3. Openings for ventilation
4. Temperature regulator

Fig. 1

### 2.1. Technical characteristics





**①** *The main technical characteristics are fixed on the type plate that is located on the front panel of the griddle plate.*

### 2.2. Necessary connections

- A. Connection to a gas supply line
- B. Connection to a gas bottle

## 3. Installation and basic adjustments






### 3.1. Usage location

-  The usage location must be well ventilated! Place the stove under an extraction hood with the minimum capacity of 1.500 m<sup>3</sup> /h
-  Place the equipment on an even and leveled surface.
-  The supporting surface and the surrounding area must be made of non-inflammable, heat resistant material. Keep the equipment away from inflammable or heat sensitive material.
-  Leave a free space of at least 150 mm all around the equipment (between other appliances or the wall)

### 3.2. Unpacking




1. Before using the equipment for the first time, remove all packing material. Remove the plastic foil from the plate.
2. Dispose safely of the plastic wrapping as they are potentially dangerous.
3. Make sure the equipment is complete and intact.
4. Clean the plate with a soft humid cloth and some mild detergent. Remove well the detergent and dry the plate.
5. Impregnate the plate with a mix of olive oil and vinegar.
6. Clean the equipment's exterior with a soft cloth.

### 3.3. Gas installation

-  Make sure the equipment's gas taps are closed.
-  Make sure you use the adequate type of gas for the equipment! Check the equipment's data plate for information about the adequate type of gas and compare it with the type of gas you will use. In case the equipment is prepared for a different type of gas than the one you want to use, call a qualified technician to change the gas type.
-  Avoid any kind of pressure or distortion on the gas hose! Make sure the gas hoses are always extended to assure the flow of the gas.
-  Installation works must strictly comply with current local and national safety regulations.
-  The gas hose must correspond with all current national legislation and must be periodically checked and, if necessary, substituted.


Connect the gas supply hose (metallic hose) to the tap of the gas supply.

## 4. Operating instructions

-  Turn on the extraction hood before turning on the equipment!
-  Danger of burning! Do not touch any metallic parts whilst the equipment is working without protective gloves.
-  Do not use any kind of inflammable or heat-sensitive material on the equipment! Do not use plastic spoons or forks!

### 4.1. Turning on the gas flame

1. In order to turn on the equipment, press the temperature regulator inwards, simultaneously turning it anti-clockwise
2. At the same time, press the lighter and keep it pressed for ca. 15-20 seconds until the gas flame lights up.
3. Make sure the flame is lit.

 ***All gas taps are equipped with a security system that automatically interrupts the gas flow in case any of the gas flames fade or extinguish***



### 4.2. Turning off the gas flame

In order to turn off the gas flame, turn the regulator to position 0.




### 4.3. Regulating the intensity of the gas flame

The bain marie has 2 symbols close to the regulator, a big flame and a small flame. The big flame symbolizes the maximum flame, the small one the minimum flame. Turn the regulator in between the two symbols in order to regulate the flame.


### 4.4. Emptying the tank of water


-  Close the gas supply tap and take the gas hose off the equipment
  -  Let the equipment cool down completely before emptying the water tank!
1. Make sure the water in the tank is cold.
  2. Take out the tank, making sure not to spill water over the equipment. NEVER EXTRACT THE TANK WHILE THE WATER IS STILL HOT.
  3. Dry the tank with a soft cloth.


## 5. Cleaning


-  Always close the main gas supply before cleaning!
-  In order to avoid burnings, let the equipment and all its components cool down before any kind of cleaning operation!
-  Do not use solvent, abrasive or acid detergents on the equipment!

## 6. Maintenance and Repairs ✂

 The following instructions are directed only to suitably qualified and competent persons may install and repair the griddle plate. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.

 Always close the main gas supply before any maintenance intervention!

 Always regulate the air flow and the minimum flame after every maintenance and repair intervention!

 **Never put lubricant in the gas taps.**

### 6.1. Technical interventions ✂


Please follow these instructions before proceeding to any technical intervention:


1. Close the tap of the gas supply
2. Detach the gas hose from the equipment
3. Take out the water tank
4. Extract the regulators on the gas taps, gently pulling them out
5. Loosen the 4 screws that fix the front panel on the BMF 1/1G and BMF 6CG or that fix the lateral panel on the BMF 1/1 G SP.


### 6.2. Regulating the minimal flame ✂


1. With the equipment in its normal working position, turn on the burner.
2. Put the temperature regulator in the minimal position (identified by the symbol of a small flame)
3. Take off the handle of the gas tap
4. On the left side of the VEIO you can see the frontal screw of the gas tap. In order to regulate the minimal flame, fasten or unfasten the screw, observing the flame and making sure that it doesn't go out.
5. The extinction of the flame means that the thermocouple does not receive enough heat and switched off the gas tap. In this case, readjust the screw in order to allow a bigger flow of air in the gas tap. Then turn on the burner again.
6. Once the minimal flame is adjusted and lit constantly with a blue flame, wait for ca. 2 minutes with the flame lit in order to make sure that the flame is stable. Proceed to two quick tests in order to verify a good regulation of the minimal flame:
  1. Turn on the burner when the regulator points to the minimal flame. Make sure that the burner is turned on.
  2. Turn on the burner when the regulator points to the maximum. Then turn the regulator slowly to the minimum in order to verify that the flame doesn't go out.

### 6.3. Maintenance and substitution ✂

 Whenever a change of gas type occurs, it is necessary to regulate the air as well as the gas tap's minimum. Always keep in mind the relation between the diameter of the injector and the gas type.

 Important: After changing settings of the equipment, it is necessary to check the thermocouple's position in regards to the burner's position. Keep in mind to update the equipment's type plate and documentation.

 Only run tests on the equipment in working position.

 **In order to assure the safety and durability of all components, the equipment must be regularly maintained and checked by an authorized technician (at least once per year).**

In order to access the equipment's interior, follow the steps described in 6.1.

You now have access to the equipment's interior. The following parts can be exchanged during the equipment's lifetime:

- Burner
- Thermocouple
- Gas tap
- Injector
- Connection hose tap-burner



**DEFICIENT FUNCTIONING OF THE GAS TAP**

In case of any deficient functioning of the gas tap, do not attempt its repair or lubrication. Substitute the gas tap.

**SUBSTITUTION OF INJECTORS OR ALTERATION OF GAS TYPE ✖**

1. In order to substitute the injector in this product line, take off the burner. Unfasten its support, push the burner carefully backwards until it comes loose from the equipment.
2. Now you have access to the injector. In order to extract the injector from the equipment, use an appropriate screw driver. Place the new injector and fasten the screws.
3. In this product line, the burner features automatic air regulation. Therefore, a new burner, injector or thermocouple are automatically regulated after placement.
4. Always check the diameter of the injector in relation to the gas type.

After any alteration of the gas type, it might become necessary to regulate the minimal flame again. In order to do so, follow the instructions regarding the minimal flame.

**SUBSTITUTING OF THE THERMOCOUPLE OR SPARK PLUG ✖**

Unfasten the burner from its support and extract the burner. The thermocouple and the spark plug are fixed to the support of the injector that is positioned on the front of the burner. In order to extract the spark plug, simply loosen the spring that fixes it and substitute it. In order to extract the thermocouple, use an adequate key.

Important: On the model BMF 1/1G SP, unfasten the thermocouple from the gas tap before extracting it from the injector support.

**6.4. Types of gas, injectors and categories ✖****BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG**

GAS TYPE	PRESSURE (mbar)	INJECTOR	CATEGORY
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	I2EK

**6.5. Technical characteristics ✖****BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG**

GAS TYPE	Qn (kW)	V/M
G20	2,75	0,291 m <sup>3</sup> /h
G25/G25,3	2,5	0,3075m <sup>3</sup> /h
G30	2,75	217 g/h
G31	2,75	213,5 g/h

REDUCED THERMIC CAUDAL	BURNER
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW

# 1. Sicherheit und bestimmungsgemässe Verwendung

## 1.1. Sicherheitsanweisungen

Die Bains-Marie/ Wasserbäder sind sichere Geräte und entsprechen den geltenden europäischen Sicherheitsanforderungen. Trotzdem können bei einer unsachgemässen Verwendung Gefahren entstehen. Für eine einwandfreie Funktion und die sachgemässe, sichere Verwendung lesen Sie daher bitte aufmerksam diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege des Geräts. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Bei Weitergabe der Grillplatte ist auch diese Gebrauchsanleitung mit zu geben. Stellen Sie sicher, dass der Inhalt dieser Gebrauchsanleitung auch allen Endnutzern des Gerätes vermittelt wird. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Bitte beachten Sie, dass diese Gebrauchsanleitung nicht die Bestimmungen auf dem Typenschild ersetzt, das direkt auf dem Gerät angebracht ist.



**Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen aufmerksam durch!**



**Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen. Benutzen Sie niemals ein beschädigtes Gerät!**



**Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die für das Gerät geeigneten Gastypen mit dem verfügbaren Gasanschluss. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild, auf dem die Gastypen angegeben sind.**



**Gefahr von Verbrennungen! Das Gerät arbeitet mit offener Flamme! Halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien.**



**Der Aufstellungsort des Geräts muss gut belüftet und mit einer Abzugshaube ausgestattet sein!**



**Installation, Reparatur und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Eine Fachkraft ist eine Person, die aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen die ihr übertragenen Arbeiten verstehen, beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann. Reparatur- und Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.**



**Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen.**



**Das Gerät muss regelmässig gereinigt und gewartet werden. Verschmutzungen erhöhen die Brandgefahr!**



**Vermeiden Sie jede Art von Druck auf die Gasschläuche. Vermeiden Sie ein Verdrehen oder Verknoten der Gasschläuche. Stellen Sie sicher, dass das Gas immer ungehindert durch die Schläuche strömen kann.**



**Benutzen Sie das Bain-Marie/ Wasserbad niemals ohne Wasser im Wasserbehälter!**

## 1.2. Verwendungszweck

Die Bain-Marie/ Wasserbäder dienen dem Warmhalten von Speisen, die in den Gastronorm-Container gefüllt werden. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig und können gefährlich sein. Die Grillplatten sind für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen. Die Grillplatten sind ausschliesslich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.

## 1.3. Bedieneranforderungen

① ***Dieses Gerät is nur für den kommerziellen Gebrauch vorgesehen und darf nur von ausgebildetem Fachpersonal benutzt werden.***

## 1.4. Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials: Entsorgen Sie das Transport- und Schutzmaterial umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften.

⚠ Stellen Sie die kindersichere Entsorgung aller Plastikhüllen und –folien sicher. Erstickungsgefahr!

Entsorgung des Geräts: Elektrische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe elektrischer und elektronischer Alteräte. Bitte achten Sie darauf, dass das Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

## 2. Beschreibung



1. Wasserbehälter und Container Gastronorm (GN) für die Befüllung mit Speisen
2. Zünder
3. Belüftungsschlitze
4. Gashahn mit Regulierer

Fig. 1

### 2.1. Technische Eigenschaften

① ***Die wichtigsten technischen Eigenschaften sind auf dem Typenschild am Gerät angegeben.***

### 2.2. Erforderliche Anschlüsse

- A. Anschluss an eine Gasleitung
- B. Anschluss an eine Gasflasche

## 3. Aufstellung und Grundeinstellungen

### 3.1. Aufstellungsort

- ⚠ Der Aufstellungsort muss gut belüftet sein. Platzieren Sie das Gerät unter eine Abzugshaube mit einem Mindestleistungsvermögen von 1.500 m<sup>3</sup>/h
- ⚠ Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, ebene Oberfläche.
- ⚠ Die Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, und die Umgebung des Gerätes müssen aus nicht brennbarem, hitzebeständigem Material bestehen.

- ⚠ Lassen Sie rund um das Gerät einen Mindestabstand von 150 mm (z.B. zwischen dem Gerät und anderen Geräten oder zwischen Gerät und Wand)

### 3.2. Auspacken

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien kindersicher und umweltgerecht. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie die Vollständigkeit aller zum Gerhät gehörenden Teile. Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch ab.

### 3.3. Gasinstallation

- ⚠ Stellen Sie sicher, dass die Gashähne des Geräts geschlossen sind.
- ⚠ Vergleichen Sie vor dem Anschliessen unbedingt die für das Gerät geeigneten Gastypen mit dem verfügbaren Gasanschluss. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild, auf dem die Gastypen angegeben sind. Wenn das Gerät nicht für den gewünschten Gastyp eingestellt ist, rufen Sie eine qualifizierte Fachkraft, um den Gastyp zu wechseln.
- ⚠ Vermeiden Sie jede Art von Druck auf die Gasschläuche. Vermeiden Sie ein Verdrehen oder Verknoten der Gasschläuche. Stellen Sie sicher, dass das Gas immer ungehindert durch die Schläuche strömen kann.
- ⚠ Installation und Wartungsarbeiten müssen unbedingt mit lokalen und nationalen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen.
- ⚠ Der Gasschlauch muss mit allen geltenden nationalen Bestimmungen und Gesetzen übereinstimmen und regelmässig überprüft und (wenn nötig) ausgetauscht werden.

Verbinden Sie den Schlauch für die Gaszufuhr (Metallschlauch) mit dem Hahn der Gasquelle.

## 4. Bedienungsanleitung

- ⚠ Schalten Sie die Abzugshaube ein bevor Sie das Gerät einschalten!
- ⚠ Verbrennungsgefahr! Halten Sie Hände und andere Körperteile von der Gasflamme fern.
- ⚠ Benutzen Sie keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien mit dem Gerät! Benutzen keine Löffel, Gabeln oder andere Küchengeräte aus Kunststoff!

### 4.1. Gasflamme entzünden

1. Um die Gasflamme anzustellen, drücken Sie den Temperaturregler des betreffenden Brenners nach innen und drehen Sie ihn bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
2. Halten Sie den Temperaturregler gedrückt und drücken Sie den Zünderknopf 15-20 Sekunden lang, bis sich die Gasflamme entzündet.
3. Stellen Sie sicher, dass die Gasflamme brennt.

① **Alle Gashähne verfügen über ein Sicherheitssystem, das automatisch die Gaszufuhr unterbricht, wenn die Flamme ausgeht.**

### 4.2. Flammengrösse regulieren

Der Temperaturregler zeigt 2 Symbole: Eine grosse Flamme für die Maximalflamme und eine kleine Flamme für die Mindestflamme. Drehen Sie den Drehknopf bei brennender Flamme zwischen den Symbolen, bis die Flammengrösse wie gewünscht eingestellt ist.

### 4.3. Gasflamme ausstellen

Um die Gasflamme auszustellen, drehen Sie den Drehknopf des Brenners auf Position 0.




### 4.4. Entleeren des Wasserbehälters

- ⚠ Schliessen Sie den Hauptgashahn und entfernen Sie den Schlauch für die Gaszufuhr vom Gerät.
- ⚠ Lassen Sie das Wasser im Wasserbehälter und das Gerät abkühlen, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren!




1. Stellen Sie sicher, dass das Wasser im Wasserbehälter kalt ist.
2. Entnehmen Sie den Wasserbehälter und vermeiden Sie dabei, dass Wasser auf das Gerät verschüttet wird. Entleeren Sie den Wasserbehälter.



3. Trocknen Sie das Innere des geleerten Wasserbehälters mit einem Trockentuch.

## 5. Reinigung

-  Schliessen Sie den Gashaupthahn, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
-  Um Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
-  Benutzen Sie keine scheuernden, ätzenden oder bleichenden Reinigungsmittel!

## 6. Wartung ✂

-  Schliessen Sie den Gashaupthahn, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen!
-  Die folgenden Anweisungen richten sich ausschliesslich an qualifizierte Fachkräfte. Wartungsarbeiten durch unqualifizierte Personen sind gefährlich und der Hersteller haftet nicht für dabei entstandene Schäden.
-  Testen Sie das Gerät nach jeder Änderung der Einstellungen.

-  **Nicht die Gashähne schmieren!**
-  **Führen Sie mindestens einmal im Jahr eine Inspektion des Gerätes durch eine qualifizierte Fachkraft durch**

### 6.1. Zugang zum Geräteinneren ✂

Folgen Sie vor jedem technischen Eingriff (Reinigung, Reparatur, Wechsel des Gastyps etc.) den folgenden Anweisungen:

1. Schliessen Sie den Gashahn.
2. Entfernen Sie den Schlauch für die Gaszufuhr vom Gerät.
3. Entnehmen Sie den Wasserbehälter.
4. Nehmen Sie die Temperaturregler von den Gashähnen ab, indem Sie diese vorsichtig nach vorne abziehen.
5. Lösen Sie die vier Schrauben, die das Vorderteil fixieren (BM 1/1 G) bzw. das Seitenteil (BMF 1/1 G SP).

Nun haben Sie Zugang zum Inneren des Gerätes.


### 6.2. Einstellen der Minimalflamme ✂


1. Stellen Sie das Gerät in der üblichen Arbeitsposition auf. Schalten Sie den Brenner ein.
2. Stellen Sie den Regulierer auf die Minimalposition (gekennzeichnet durch das Symbol der kleinen Flamme).
3. Entnehmen Sie den Regler vom Gashahn, indem Sie ihn vorsichtig nach vorne ziehen.
4. Auf der linken Seite des Gasrohrs befindet sich die Schraube für den Gashahn. Um die Minimalflamme einzustellen, drehen sie die Schraube fester oder lockerer und beobachten Sie dabei die Flamme.
5. Wenn die Flamme ausgeht, bedeutet das, dass das Thermoelement nicht genug Hitze bekommt und die Zufuhr zum Gashahn automatisch unterbricht. In diesem Fall drehen Sie die Schraube am Gashahn neu ein. Schalten Sie den Brenner wieder ein und beobachten Sie die Flamme.
6. Brennt die Flamme gleichmässig und mit einer bläulichen Farbe, warten Sie ca. 2 Minuten ab und stellen Sie sicher, dass die Flamme in dieser Zeit weiterhin gleichmässig brennt..

Prüfen Sie die korrekte Einstellung der Minimalflamme mit den folgenden Schritten:

- Schalten Sie den Brenner ein, wenn der Temperaturregler auf die Minimalflamme eingestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Flamme gleichmässig brennt.
- Schalten Sie den Brenner ein und stellen Sie die Flamme auf Maximalflamme. Schalten Sie dann auf die Minimalflamme herunter. Überprüfen Sie, dass die Flamme auch in dieser Situation gleichmässig brennt.

### 6.3. Austauschen von Teilen ✂

-  **WICHTIG:** Überprüfen Sie nach jedem Eingriff die Position des Thermoelements in Bezug auf den Brenner. Stellen Sie nach jedem Eingriff den Gasfluss und die Minimalflamme neu ein! Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Injektors den Anforderungen des Gastyps entspricht.

 Testen Sie das Gerät nach jeder Änderung der Einstellungen.

**① Führen sie in regelmässigen Abständen, aber mindestens einmal jährlich, eine gründliche technische Inspektion des Gerätes durch, um eine längere Lebensdauer aller Komponenten zu gewährleisten.**

Komponente, die während der Lebensdauer des Gerätes ausgetauscht werden können:

- Brenner;
- Thermoelement
- Gashahn;
- Injektor;
- Verbindungsschlauch zwischen Hahn und Brenner

### 6.3.1. FUNKTIONSTÖRUNGEN DES GASHAHNS

Im Fall eines fehlerhaften Betriebs des Gashahns bzw. einer Funktionsstörung des Gashahns reparieren oder schmieren Sie den Gashahn nicht, sondern ersetzen ihn durch einen neuen Gashahn.

### 6.3.2. ERSETZEN VON INJEKTOREN UND ÄNDERUNG DES GASTYPS

1. Um den Injektor zu ersetzen, entnehmen Sie den Brenner von der Halterung, indem Sie ihn vorsichtig von der Halterung des Injektors lösen.
2. Nun haben Sie Zugang zum Injektor. Benutzen Sie einen passenden Schraubenschlüssel, um ihn von der Halterung zu lösen. Tauschen Sie ihn aus, schrauben Sie den neuen Injektor fest und befestigen Sie den Brenner.
3. Die Regulierung des Luftflusses erfolgt automatisch, sobald Injektor und Brenner in Position sind.
4. Beachten Sie immer den Durchmesser des Injektors im Verhältnis zum Gastyp (siehe Tabelle)

**① Nach jeder Änderung des Gastyps muss die Minimalflamme neu eingestellt werden.**

### 6.3.3. AUSWECHSELN DES THERMOELEMENTS ODER DER ZÜNDKERZE

Das Thermoelement und die Zündkerze sind an der Halterung des Injektors befestigt. Um die Zündkerze herauszunehmen, lösen Sie die Spange, die sie befestigt. Das Thermoelement entnehmen Sie mithilfe eines passenden Schraubenziehers.

**WICHTIG: Modell BMF 1/1G SP: Das Thermoelement muss zuerst vom Gashahn gelöst werden und erst dann von der Halterung des Injektors.**

## 6.4. Gastypen, Injektoren und Kategorien

### BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG

GASTYP	DRUCK (mbar)	INJEKTOR	KATEGORIE
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	I2EK

## 6.5. Technische Eigenschaften

### BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG

GASTYP	Qn (kW)	V/M
G20	2,75	0,291 m <sup>3</sup> /h
G25/G25,3	2,5	0,3075m <sup>3</sup> /h
G30	2,75	217 g/h
G31	2,75	213,5 g/h

REDUZIERTER WÄRMESTROM	BRENNER
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW

## 1. Sécurité et utilisation correcte

### 1.1. Instructions de sécurité

L'équipement est sûr à utiliser et répond aux exigences de sécurité européennes en force. Cependant, une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures corporelles et dommages matériels. Afin d'assurer le bon fonctionnement et l'utilisation en sécurité, il faut lire ce manuel avant d'utiliser l'équipement. Ce manuel contient des remarques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre équipement. Gardez ce manuel pour référence future. Vérifiez que les informations contenues dans ce manuel sont correctement transmises aux utilisateurs de cet équipement. Remettez le manuel ainsi que l'équipement à un éventuel nouveau propriétaire. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou incorrecte. Veuillez noter que les instructions de ce manuel ne remplacent pas les caractéristiques techniques rédigées sur la plaque de caractéristiques fixée directement à l'appareil. Ces instructions sont valables uniquement dans les pays dont le symbole est inscrit dans la plaque de caractéristiques de l'équipement.



**Lire attentivement les instructions de sécurité!**



**Avant d'utiliser le bain-marie, vérifier s'il y a des dommages visibles à l'extérieur. Ne jamais utiliser un équipement endommagé.**



**Vérifier si le type de gaz indiqué sur la plaque de caractéristiques de l'équipement correspond au type de gaz qui va être utilisé.**



**Risque de brûlures et d'incendie! Le bain-marie travail à gaz!**



**Seulement les personnes dûment qualifiées et compétentes doivent faire l'installation et les réparations techniques sur l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages résultant des réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées**



**Le lieu d'utilisation doit être bien ventilé et équipé d'une hotte aspirante, positionné sur l'équipement!**



**L'installation et les réparations doivent être réalisées selon les normes de sécurité nationales et locales en force.**



**Nettoyer toujours l'équipement et effectuer régulièrement un nettoyage en profondeur! Déchets alimentaires augmentent le risque d'incendie !**



**Risque de brûlures ! Ne touchez pas les surfaces de travail et les parties métalliques, tandis que l'appareil est en marche.**



**Éviter tout type de traction ou de torsion sur les tuyaux de gaz ! Tous les tuyaux doivent être étendus afin d'assurer le passage facile du gaz. Éviter les virages serrés ou les nœuds sur les tuyaux.**



**Ne pas mettre le bain-marie en marche sans avoir de l'eau dans la cuve!**

## 1.2. But d'utilisation

Le bain-marie sert seulement à maintenir des aliments à une température chaude. Les aliments doivent être mis dans le container Gastronorm (GN). Le fabricant ne conseille pas une utilisation différente de celle décrite avant. Les bain-maries sont destinés à l'utilisation commerciale. N'utilisez pas l'appareil dehors.

## 1.3. Devoirs de l'utilisateur

① **Cet appareil est destiné uniquement à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.**

## 1.4. Recyclage

Traitement des matériaux d'emballage: avant d'utiliser l'équipement pour la première fois, retirer la protection en plastique de l'acier inoxydable. Recycler l'emballage de transport de tous les matériaux de protection.

⚠ S'assurer de l'élimination en sécurité de tous les emballages en plastique. Garder l'emballage en plastique hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement!



Élimination d'équipements: Les équipements électriques et électroniques contiennent des matières qui, lorsque mal gérées peuvent être nocives pour la santé humaine et l'environnement. S'il vous plaît, ne pas jeter n'importe quelle partie de l'équipement comme les déchets municipaux non triés. Mettez-le dans le recyclage / collecte des centres ou contactez votre revendeur.

## 2. Description



5. Cuve pour l'eau et pour les récipients Gastronorm (GN)
6. Briquet
7. Ouverture de ventilation
8. Robinet à gaz

Fig. 1

### 2.1. Caractéristiques techniques

① **Les principales caractéristiques techniques sont inscrites sur la plaque de caractéristiques de l'appareil.**

### 2.2. Connexions nécessaires

Connexion au réseau de gaz ou à une bouteille de gaz.

## 3. Installation de l'équipement

### 3.1. Lieu d'utilisation

⚠ Choisir un endroit sec où l'appareil ne peut pas entrer en contact direct avec de l'eau. Ne jamais diriger des jets d'eau à l'équipement.

⚠ Placer l'appareil sur une surface stable et plane.



- ⚠ Gardez l'appareil loin des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur. Si ce n'est pas possible, isoler l'espace autour du bain-marie avec un matériau d'isolation ininflammable et résistant à la chaleur.
- ⚠ Laisser un espace libre d'au moins 150mm, autour du bain-marie (entre la plaque et les murs et entre la plaque et les autres appareils).
- ⚠ Le lieu d'utilisation doit être bien ventilé. Placer le bain-marie au-dessous d'une hotte aspirante avec une capacité min. de 1.500 m<sup>3</sup>/h.

### 3.2. Déballage

Retirer tout matériel d'emballage et de protection. Vérifier l'intégrité de l'équipement.

Retirer les plastiques de protection de l'acier inoxydable. Nettoyer l'extérieur de l'équipement avec un chiffon humide.

Jeter le matériel de protection et d'emballage, en toute sécurité, parce qu'ils sont des sources potentielles de danger.

### 3.3. Installation du gaz

- ⚠ Vérifier si les robinets du gaz sont ouverts.
- ⚠ Pour connecter l'appareil au réseau de gaz, utiliser une installation fixe et utiliser un robinet à sphère.
- ⚠ Vérifier si le type de gaz indiqué sur la plaque de caractéristiques correspond au type de gaz du réseau à utiliser. Si l'appareil n'est pas préparé pour le gaz à être utilisé, il faut appeler un technicien qualifié pour qu'il fasse le changement du type de gaz!
- ⚠ Éviter tout type de traction ou de torsion sur les tuyaux de gaz!
- ⚠ Le tuyau d'alimentation de gaz doit être en conformité aux exigences du pays et être examiné périodiquement et remplacé, si nécessaire.

## 4. Instructions de fonctionnement

- ⚠ Mettre en marche la hotte aspirante avant d'allumer l'appareil!
- ⚠ Ne pas mettre le bain-marie en marche sans avoir de l'eau dans la cuve! Contrôlez le niveau de l'eau chaque jour.
- ⚠ Risque de brûlures! Ne pas toucher l'équipement quand il est en marche. Pendant l'utilisation de l'équipement il faut utiliser une protection pour les mains afin d'éviter des brûlures.
- ⚠ Ne pas utiliser des matériaux inflammables ou déformables par l'action de la chaleur avec l'équipement (p.e. des récipients ou des cuillères en plastique!)

### 4.1. Allumer le feu

1. Pour mettre l'appareil en marche, pousser le bouton du robinet et tourner-le vers la gauche.
2. En même temps, pousser le briquet qui est localisé auprès du robinet, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenir le bouton pressé pendant 15-20 seconds.
3. S'assurer que la flamme reste allumée.

① **Tous les robinets sont équipés avec un système de sécurité qui arrête automatiquement le fournissement de gaz quand la flamme d'un des brûleurs s'éteint.**

### 4.2. Éteindre la flamme du gaz


Pour éteindre la flamme, tourner le bouton vers la position 0.

### 4.3. Réguler l'intensité de la flamme

Le bain-marie a 2 symboles auprès du bouton: une flamme grande et une flamme petite. La flamme grande représente la puissance maximum de l'appareil, tandis que la flamme petite représente la puissance minimum de l'appareil. Tournez le bouton entre les deux symboles pour réguler la flamme.


### 4.4. Vider la cuve d'eau


- ⚠ Fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le tuyau de l'appareil.


 Attendre jusqu'au appareil et de l'eau dans la cuve soient complètement froids, avant de vider la cuve!

1. Assurez-vous que l'eau est froide.
2. Retirez la cuve, en évitant de renverser d'eau sur le bain-marie. NE JAMAIS RETIRER LA CUVE AVEC DE L'EAU ENCORE CHAUDE.
3. Pour avoir une cuve complètement sec, essuyez-la avec un chiffon sec.


## 5. Nettoyage


 Fermer le robinet de sécurité du gaz avant d'effectuer toute opération de nettoyage de l'équipement !


 Pour éviter le danger des brûlures, laisser l'appareil refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage


 N'utiliser pas de détergents abrasifs ou des solvants!

## 6. Entretien et assistance

 Fermer le robinet de sécurité avant d'effectuer une intervention d'entretien quelconque!

 Les instructions suivantes sont destinées seulement aux personnes dûment qualifiées pour effectuer l'installation, les adaptations (changement du type de gaz) ou les réparations.

 Ajuster le débit d'air et le minimum de la flamme après chaque intervention d'entretien ou d'assistance!

 **Ne jamais mettez de lubrifiant sur les robinets de gaz.**

### 6.1. Assistance technique de l'équipement

Pour effectuer n'importe quelle opération d'assistance technique (nettoyage ou remplacement des brûleurs ou injecteurs, changement du type de gaz, etc.) il faut respecter les instructions suivantes:

1. Fermer le robinet l'alimentation du gaz.
2. Débrancher le tuyau l'alimentation de l'appareil.
3. Retirer la cuve du bain-marie.
4. Enlever les boutons de réglage des robinets en les poussant vers vous.
5. Desserrer les 4 vis qui fixent le panneau frontal du BMF 1/1G et du BMF 6CG ou desserrer les vis qui fixent le panneau latéral du BMF1/1 G SP.

Il est maintenant possible d'accéder à l'intérieur du bain-marie


### 6.2. Régulation du minimum de la flamme de l'appareil

1. Mettre l'appareil dans sa position normale de travail et allumer le feu.
2. Placer le bouton de réglage dans la position du minimum (identifiée par le symbole de la flamme plus petite).
3. À la gauche de l'axe est la vis frontale du robinet. Pour réguler le minimum de la flamme, visser ou desserrer le vis et certifiez-vous que la flamme ne s'éteint pas.
4. Si le thermocouple ne reçoit pas chaleur suffisante, il ferme automatiquement le robinet de gaz et la flamme s'éteint. Dans ce cas, ajuster la vis pour augmenter le débit de gaz ce qui allumera le brûleur à nouveau.
5. Quand le minimum de la flamme est constante t présent une couleur bleu, attendre environ 2 minutes avec le brûleur allumé et certifiez-vous que la flamme ne s'éteint pas.

Effectuer les deux testes ci-dessous pour être certain que le minimum est bien réglé:

3. Allumer le brûleur avec le robinet à la position de minimum. Vérifier que le brûleur s'allume tout au rond.
4. Allumer le brûleur avec le robinet à la position de maximum. Après, tourner le bouton de réglage vers le minimum normalement et vérifier si la flamme ne s'éteint pas.

### 6.3. Entretien et/ou remplacement des composants

 **Dès que vous apportez une modification au type de gaz, il est nécessaire de réguler le minimum de la flamme. S'assurer que le trou de l'injecteur est la correcte pour le type de gaz à utiliser.**

- ① **IMPORTANT:** *Après chaque adaptation de l'appareil, il faut vérifier la position du thermocouple par rapport au brûleur. Mettre sur l'appareil une étiquette avec l'indication de la nouvelle régulation.*
- ① *Testez l'appareil toujours dans sa position de travail.*
- ① *Effectuer une vérification périodique de l'appareil, au moins, une fois par an, pour obtenir une plus grande durabilité des composants. Cette vérification doit être faite par un technicien dûment qualifié.*

Composants susceptibles d'avoir besoin de remplacement au cours de la vie de l'appareil :

- Brûleur;
- Thermocouple;
- Robinet;
- Injecteur;
- Tuyau de connexion du robinet au brûleur.

Pour accéder à l'intérieur des appareils, suivre les étapes décrites dans la section 6.1.

#### **FONCTIONNEMENT DEFECTUEUX DU ROBINET ✘**

Dans le cas où le robinet ne fonctionne pas correctement, il faut le remplacer. Ne pas essayer de le réparer ou lubrifier.

#### **REPLACEMENT DU(ES) INJECTEUR(S) OU CHANGEMENT DU TYPE DE ✘**

1. Pour remplacer l'injecteur, enlever le brûleur. Pousser doucement le brûleur en arrière pour qu'il se détache de l'appui de l'injecteur.
2. Faire le remplacement de l'injecteur. Utiliser une clé appropriée pour le remplacement. Ensuite, remettre le brûleur à sa place.
3. La régulation de l'air est automatique dès que l'injecteur et le thermocouple sont remis à sa place.
4. Être sûr que l'injecteur est le correct pour le type de gaz de l'installation (consulter la table ci-dessous).

Après le changement du type de gaz, vérifier le minimum de la flamme et, si nécessaire, réguler-le à nouveau. Pour réguler le minimum de la flamme, suivre les étapes décrites dans ce manuel.

#### **REPLACEMENT DU THERMOCOUPLE OU DE LA BOUGIE ✘**

Pour accéder à la bougie et au thermocouple, il faut enlever le brûleur, en le desserrant de l'appui.

Enlever l'appui du brûleur pour accéder plus aisément à la bougie et au thermocouple

La bougie et le thermocouple sont fixes au porte-injecteur. Pour enlever la bougie, il suffit de l'emboîter du ressort. Pour remplacer le thermocouple, il faut utiliser une clé propre.

**IMPORTANT:** Pour assembler le thermocouple, il faut l'emboîter avant sur le robinet e seulement après, l'emboîter sur le support de l'injecteur.

### 6.4. Types de gaz, injecteurs et catégories ✘

#### **BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG**

TYPE GAZ	PRESSION (mbar)	INJECTEUR	CATÉGORIE
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H/2E+
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (G.P.L.)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (G.P.L.)	50	0,75	3B/P
G-31 (G.P.L.)	50	0,80	13P
G20 / G25,3	20-25	1,15	12EK

## 6.5. Caractéristiques techniques ✖

### **BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG**

TYPE GAZ	Qn (kW)	V/M
G20	2,75	0,291 m <sup>3</sup> /h
G25/G25,3	2,5	0,3075m <sup>3</sup> /h
G30	2,75	217 g/h
G31	2,75	213,5 g/h

DÉBIT THERMIQUE RÉDUIT	BRÔLEUR
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW

## 1. Seguridad y uso adecuados

### 1.1. Instrucciones de seguridad

Este equipo es seguro y cumple los requisitos Europeos de seguridad en vigor. Sin embargo, el uso indebido puede originar accidentes personales y daños materiales. Para garantizar el correcto funcionamiento y utilización segura, lea este manual antes de poner en marcha el equipo. Este manual contiene advertencias importantes sobre la instalación, seguridad, utilización y precauciones a tener con el equipo. Guarde este manual para consulta futura. Asegure que las informaciones contenidas en este manual se transmiten correctamente a los usuarios finales de este equipo. Entregue el manual juntamente con el equipo a un eventual nuevo propietario.

El fabricante declina la responsabilidad por daños causados por el uso inapropiado o incorrecto. Tenga en cuenta que las instrucciones del manual no sustituyen los datos técnicos que figuran en la placa de características que está fijada a la máquina. Estas instrucciones son válidas sólo para aquellos países cuyas abreviaturas aparezcan en la placa de características del equipo.



**Lea detenidamente las instrucciones de seguridad a continuación!**



**Antes de utilizar el equipo verifique si hay daños visibles en el exterior de la máquina. Jamás utilizar un equipo dañado.**



**Compruebe que el tipo de gas indicado en la placa de características del equipo se corresponde con el tipo de gas que va a utilizar.**



**¡Peligro de quemaduras y fuego! ¡El baño-maría funciona con gas!**



**Solamente las personas debidamente calificadas y acreditadas pueden efectuar la instalación, cualquier adaptación (cambio del tipo de gas) o reparación. El fabricante no contesta por daños causados por reparaciones u otras intervenciones ejecutadas por personal no calificado.**



**El lugar de utilización debe estar bien ventilado y estar equipado con una cubierta de extracción, colocada por encima del equipo!**



**La instalación y reparaciones deben cumplir rigurosamente con los reglamentos de seguridad nacionales y locales en vigor.**



**Por razones de higiene y seguridad, el equipo debe estar siempre limpio, debe efectuar una limpieza profunda con regularidad. ¡Los residuos de alimentos aumentan el riesgo de incendio!**



**¡Peligro de quemaduras! No tocar las superficies de trabajo y partes metálicas mientras el equipo está en funcionamiento.**



**Evite cualquier tipo de tracción o esfuerzo de torsión en los tubos de gas. Los tubos de gas siempre deben extenderse para asegurar el paso del gas. Evite que los tubos se doblen o hagan nudos.**



**¡Jamás utilizar el baño-maría sin agua en el contenedor!**

## 1.2. Finalidad de uso

El baño -maría sirve solamente para mantener los alimentos calientes. Los alimentos deben estar dentro de contenedor Gastronorm (GN). El fabricante desaconseja cualquier otro uso, ya que puede ser peligroso. Los baños-maría son destinados al uso comercial. No utilizar el equipo en el exterior.

## 1.3. Requisitos del usuario

① ***Este aparato está destinado únicamente al uso profesional y deberá ser usado por personal cualificado.***

## 1.4. Reciclaje

Eliminación del material de embalaje: Antes de utilizar la máquina por primera vez, remover los plásticos de protección del acero inoxidable. Recicle el embalaje de transporte y todos los materiales de protección.

⚠ Asegurar la eliminación segura de todos los envases plásticos. Mantener **los niños alejados de los envases plásticos**. Peligro de asfixia!



Eliminación del equipo: Los equipos eléctricos y electrónicos contienen materiales que, si son manejados de forma incorrecta, pueden ser peligrosos para la salud humana y para el medio ambiente. No desechar ningún de los componentes del equipo en el contenedor de desechos domésticos; entréguelos en un centro de recogida selectiva/reciclaje o póngase en contacto con el fabricante para informaciones adicionales.

## 2. Descripción



1. Contenedor de agua y para los contenedores Gastronorm (GN)
2. Encendedor
3. Orificios de ventilación
4. Llave de gas

Fig. 1

### 2.1. Características técnicas

① ***Las características técnicas principales están grabadas en la placa de características del equipo.***

### 2.2. Conexiones necesarias

Conexión a la red de gas o a un cilindro de gas.

## 3. Instalación de los equipos

### 3.1. Emplazamiento del equipo

- ⚠ Elejir un lugar seco donde el equipo no tenga contacto directo con el agua. No usar chorros de agua sobre la máquina.
- ⚠ Colocar la máquina sobre una superficie estable y nivelada.
- ⚠ Mantener el equipo alejado de materiales inflamables o deformables por el calor. En el caso de que esto no sea posible, aíslate el espacio alrededor del equipo mediante un material no inflamable y

resistente al calor. Deje un espacio de al menos 150 mm alrededor del equipo (entre el equipo y las paredes u otros dispositivos).

- ⚠ El local debe estar bien ventilado. Coloque la estufa por debajo de una campana de extracción con capacidad de aspiración mínima de 1.500 m<sup>3</sup>/h.

### 3.2. Desembalaje

Retirar todo el material protector del embalaje. Verificar el equipo.

Retirar el plástico protector del acero inoxidable y limpiar la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

Eliminar el material de protección y embalaje de manera segura ya que son potenciales fuentes de peligro.

### 3.3. Instalación de gas

- ⚠ Comprobar que las llaves de los equipos están apagadas.
- ⚠ En el caso de pretenderse conectar el equipo a la red de gas, hágalo a una instalación fija, mediante una llave de paso tipo esfera.
- ⚠ Compruebe que el tipo de gas indicado en la placa de características del equipo se corresponde con el tipo de gas que va a utilizar. ¡Si el equipo no está preparado para el gas que desea utilizar, llame a un técnico calificado para efectuar el cambio del tipo de gas!
- ⚠ Evitar cualquier tipo de esfuerzo de tracción o torsión en los tubos de gas!
- ⚠ El tubo de suministro de gas debe estar en conformidad con las normas nacionales vigentes y debe examinárselo periódicamente y, si necesario, sustituirlo.

## 4. Instrucciones de funcionamiento

- ⚠ Encender la campana de extracción antes de encender el equipo!
- ⚠ ¡Jamás utilizar el equipo sin agua en el contenedor! Controlar a diario el nivel del agua.
- ⚠ ¡Peligro de quemaduras! No tocar el aparato mientras esté en funcionamiento, debe utilizárselo con protección en las manos para evitar quemaduras.
- ⚠ No utilizar en el equipo, materiales inflamables o deformables por el calor (por ejemplo, contenedores o cucharas de plástico).

### 4.1. Encender la llama de gas

1. Encender el aparato pulsando el mando del grifo completamente hacia adentro y girar hacia la izquierda.
2. Al mismo tiempo, pulse el encendedor que está cerca de la llave de paso del gas hasta que se encienda el quemador, mantener pulsado el mando durante 15-20 segundos.
3. Verificar si la llama sigue encendida.

① **Todas las llaves de paso están equipadas con sistema de seguridad que detiene automáticamente el suministro de gas en cuanto se apague la llama en un de los quemadores.**

### 4.2. Apagar la llama de gas

Apáguela girando el mando hacia la posición 0.

### 4.3. Ajustar la intensidad de la llama

En el baño-maría hay 2 símbolos cerca del mando, una llama grande y una pequeña. La llama grande indica la potencia máxima del aparato, la pequeña indica la potencia mínima. Gire el mando hasta una posición entre los dos símbolos para ajustar la llama.

### 4.4. Vaciar el contenedor de agua

- ⚠ Cerrar la llave de suministro de gas y desconectar el tubo de alimentación del aparato.
- ⚠ Dejar que el equipo y el agua del contenedor se enfríen antes de vaciarlo.

1. Compruebe que el agua del contenedor está fría.
2. Retire el contenedor, evitando la pérdida de agua en la parte superior del equipo no JAMÁS RETIRE el contenedor con el AGUA aún CALIENTE.
3. Para que el contenedor quede totalmente seco, limpiar con un paño seco.

## 5. Limpieza

- ⚠ ¡Cerrar el grifo principal de suministro de gas antes de efectuar cualquier operación de limpieza!
- ⚠ Para evitar el peligro de quemaduras, deje que el equipo se enfríe antes de efectuar cualquier operación de limpieza.
- ⚠ Jamás utilice detergentes abrasivos, solventes o ácidos!

## 6. Mantenimiento y asistencia ⚠

- ⚠ ¡Cerrar el grifo principal de suministro de gas antes de efectuar cualquier operación de limpieza!
- ⚠ Las instrucciones siguientes se destinan solamente a las personas debidamente calificadas y acreditadas para ejecutar la instalación, reparación o adaptación (cambio de tipo de gas).
- ⚠ ¡Ajustar la llama mínima después de cada intervención de mantenimiento y asistencia!

① **Jamás aplicar lubricante en las llaves de paso del gas.**

### 6.1. Asistencia técnica del equipo ⚠

Para cualquier asistencia técnica (limpieza o reemplazo de los quemadores o inyector, cambiar el tipo de gas, etc.) debe seguir las instrucciones a continuación:

1. Cerrar la llave de paso de suministro de gas.
2. Desconectar la manguera de alimentación del aparato.
3. Remover el contenedor del aparato.
4. Quitar los mandos de los grifos, tirándolos hacia fuera.
5. Aflojar los cuatro tornillos que soportan el panel frontal del BMF 1/1G y del BMF CG 6 o en el panel lateral en el BMF1/1 G SP.

Desde este momento se puede acceder al interior del equipo

### 6.2. Regulación de la llama mínima en el equipo ⚠

1. Con el equipo en posición normal de trabajo, enciender el quemador.
2. Colocar el mando en la posición de mínimo (identificada por el símbolo de una llama pequeña).
3. A la izquierda del eje está el tornillo frontal del grifo. Para regular la llama mínima, apriete o afloje el tornillo y compruebe que la llama no se apaga.
4. La extinción de la llama significa que el termopar no recibe suficiente calor y que ha cerrado automáticamente el grifo. En este caso, ajuste el tornillo permitiendo un mayor flujo del gas en la llave de paso y vuelva a encender el quemador.
5. En cuanto la llama mínima esté constante y con un color azul, deje la llama encendida 2 minutos, asegurando que no se apaga.

Luego de realizar dos pequeñas pruebas para verificar un buen ajuste mínimo:

6. Encienda el quemador en la posición Min. Compruebe que todo el quemador permanece encendido.
7. Encender el quemador al máximo. A continuación, gire el mando a la velocidad normal, de modo a comprobar que la llama no se extingue.

### 6.3. Mantenimiento y/o reemplazo de componentes ⚠

- ① **Cada vez que se proceda un cambio en el tipo de gas es necesario regular el mínimo en el grifo. Tenga en cuenta el diámetro del agujero del inyector en relación con el tipo de gas.**
- ① **IMPORTANTE: Después de la adaptación del equipo, compruebe la posición del termopar con respecto al quemador. Poner la etiqueta referente al nuevo Reglamento en el equipo.**
- ① **Ensayar el equipo siempre y solamente en posición de trabajo.**
- ① **Todos los equipos deben someterse a una verificación periódica, al menos una vez al año, para mayor durabilidad de los componentes. Esta verificación debe ser realizada por un técnico debidamente acreditado**

Componentes pasibles de sustitución durante la vida del aparato:

- El quemador;
- Termopar;
- Grifo;
- Inyector;
- Manguera de conexión grifo quemador.



Para acceder al interior del aparato, siga los pasos descritos en el punto 6.1.

#### **MAL FUNCIONAMIENTO DEL GRIFO ✖**

En el caso de que exista un funcionamiento del grifo, debe sustituirla y no debe intentar recuperarla o lubricarla.

#### **REEMPLAZO DE LA/DE LAS TOBERA/S O CAMBIAR EL TIPO DE GAS ✖**

1. Para reemplazar la tobera, retirar el quemador. Para ello, afloje el soporte trasero y tire el quemador para desencajar el soporte del inyector.
2. La tobera está accesible para su reemplazo. Para quitarlo, utilizar una llave adecuada. A continuación, ensamblar el quemador.
3. El ajuste del aire se hace automáticamente. Esto significa que el aire se ajusta automáticamente en la tobera o en el termopar, en cuanto se vuelve a ensamblarlos.
4. Compruebe el diámetro del orificio de la tobera con relación al el tipo de gas (ver tabla en este manual).

Después del cambio del tipo de gas, revise el ajuste mínimo de la llama. Para ajustar la llama de gas mínima, siga los pasos descritos en el párrafo respectivo de este manual.

#### **REEMPLAZAMIENTO DEL TERMOPAR O DE LA VELA ✖**

Para acceder a la vela y al termopar, es necesario quitar el quemador aflojando el soporte posterior. Luego, es necesario quitar el soporte delantero del quemador de modo a facilitar el acceso tanto al termopar como a la vela.

El termopar y la vela se fijan al portatobera, para quitar la vela simplemente desmonte el resorte de fijación y haga el cambio. El cambio del termopar se realiza con el uso de una llave apropiada.

**IMPORTANTE:** Para montar el termopar, empezar por encajarlo en la llave de paso y sólo después en el portatobera.

### 6.4. Tipos de gas, inyectores y categorías ✖

#### **BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG**

TIPO DE GAS	PRESIÓN (mbar)	INYECTOR	CATEGORÍA
G-20 (GAS NATURAL)	20	1,15	2H /2E +
G-25 (GAS NATURAL)	25	1,15	2L
G-30, G-31 (GPL)	28-30/37	0,85	3+
G-30 (GPL)	50	0,75	3B/P
G-31 (GPL)	50	0,80	I3P
G20 / G25,3	20-25	1,15	I2EK

6.5. Características técnicas ✖

**BMF1-1 G / BMF 1-1SP / BMF 6CG**

TIPO DE GAS	Qn (kW)	V/M
G20	2,75	0,291 m <sup>3</sup> /h
G25/G25,3	2,5	0,3075m <sup>3</sup> /h
G30	2,75	217 g/h
G31	2,75	213,5 g/h

CAUDAL TERMICO REDUCIDO	QUEMADOR
G20 / G25 / G30 / G31	1,8 kW