

PORTUGUÊS

1.- ASPETOS GERAIS

O BICO DE GÁS PARA PAELHEIRAS VAELO CAMPOS (VAELLO LA VALENCIANA) é um bico de cozedura de utilização doméstica que utiliza gases de petróleo liquefeitos e da segunda família (gás natural), concebido para aquecer recipientes que contenham líquidos, alimentos ou uma placa de aquecimento.

Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.

Ó próprio aparelho tem uma etiqueta ou uma placa de características na qual são apresentadas as condições de regulação, o caudal térmico nominal, expresso em kW referentes ao Poder Calorífico Superior (Hs) e o gasto ou o consumo de gás em kg/h.

CONSULTAR AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO: "UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE NO EXTERIOR!" IMPORTANTE:

- O aparelho deve ser utilizado única e exclusivamente para a cozedura de alimentos nos recipientes adequados. NÃO utilizar como aquecedor.
- Cada aparelho é testado em fábrica, principalmente no que diz respeito aos aspetos relativos à segurança, como a estanquidade e o funcionamento seguro, bem como os acabamentos.
- O aparelho não dispõe de nenhum dispositivo de controlo de chama ou outros relativos aos produtos de combustão por tratar-se de um aparelho que pressupõe a supervisão contínua durante a sua utilização, bem como a respetiva "Utilização exclusivamente em locais exteriores".
- Utilizar sobre superfícies refratárias e sobre uma superfície plana que garanta a estabilidade dos recipientes colocados.
- Deve ser utilizado um regulador de pressão de acordo com as pressões de saída indicadas. A NAQ utilização do mesmo pode produzir retorno e apagamento da chama, bem como saída de gás sem queimar.
- Durante as operações de instalação e ligação do aparelho, não fumar nem acender chamas junto aos pontos de ignição.
- Não utilizar roupa larga ou vestuário inadequado que possa incendiar-se ao utilizar o bico
- Em caso de forte odor a gás, não acender chamas nem acionar interruptores elétricos. A verificação de possíveis fugas deverá ser realizada com água e sabão e NUNCA com uma chama.
- Não mover o aparelho durante a respetiva utilização.
- Não utilizar o aparelho sobre superfícies combustíveis nem nas proximidades das mesmas.
- Fechar a válvula de alimentação de gás da instalação após a utilização.
- Manter afastado das crianças e de pessoas não qualificadas, uma vez que as partes acessíveis do aparelho poderão estar quentes.
- Qualquer modificação do aparelho por uma pessoa não autorizada pelo fabricante pode ser perigosa e é estritamente proibida.
- Utilizar todo o tipo de recipientes que fiquem entre 2 e 5 cm acima dos suportes do bico. O peso total do recipiente e do seu conteúdo não deve exceder os 50 kg. Colocar a base dos recipientes (na posição horizontal) sobre os suportes do bico, tendo em atenção que a chama do bico não deve ultrapassar a base do recipiente.
- O bico pode ser utilizado com os seguintes tipos de botija
- * Botija de 12,5 kg. * Botija de 6 kg.
- * Botija de gás de campismo de 2,8 kg (sempre que for ligado um regulador homologado que permita fixar uma braçadeira e um tubo flexível).

2.-INSTALAÇÃO

A instalação e a ligação do aparelho à fonte de alimentação deverão ser realizadas de acordo com as regras de instalação em vigor no país da instalação, devendo incluir necessariamente uma válvula de corte rápida entre o aparelho e a fonte de fornecimento de gás (é válida a válvula de alimentação do regulador de gás de garrafa).

O aparelho está equipado com a ligação de gás correspondente, de acordo com o país de destino.

A ligação entre a fonte de alimentação e o aparelho deverá ser realizada com um tubo flexível que deve estar homologado e dentro da data de validade. Estes dois requisitos estão indicados necessariamente no mesmo tubo.

O tubo flexível ficará na base da braçadeira através da braçadeira ou rosca correspondente (Figura 1).

Em caso de utilização de um cilindro de gás (garrafa de gás), este deverá permanecer ligado ao bico na posição vertical, do lado direito, e o mais afastado possível do mesmo. O comprimento do tubo flexível deve ser, no máximo, de 1,5 metros e não deverá entrar em contacto com nenhuma parte do aparelho suscetível de estar quente.

Não dobrar nem torcer o tubo flexível durante a instalação e a utilização.

Antes da ligação, verificar se as válvulas do bico estão na posição de mínimo (MIN) e até ao limite.

Ligar a garrafa com o regulador, verificando previamente se a junta da válvula da garrafa está em perfeito estado.

Antes de mudar a garrafa, certifique-se de que:

- A válvula do regulador da garrafa está fechada.
- As válvulas do bico para paelheiras estão na posição de mínimo (e até ao limite).
- Uma vez efetuados os procedimentos anteriores, retire o regulador e mude a garrafa.

ATENÇÃO: A substituição do recipiente de gás deve ser realizada longe de qualquer fonte de ignição.

TER EM CONSIDERAÇÃO: Cada bico vem preparado diretamente de fábrica com a ligação de gás correspondente ao tipo de gás com que será utilizado (butano/propano ou gás natural).

Por conseguinte, é totalmente proibida qualquer tentativa de adaptar um bico preparado para gás butano/propano a gás natural (ou vice-versa) fora das nossas instalações.

3.- UTILIZAÇÃO

- Abrir a válvula de alimentação de gás. Em caso de utilização de garrafas, a válvula do regulador.
- Para abrir a alimentação do gás, deslocar o comando para a esquerda rodando até à posição de máximo.
- Após acender o bico, é possível manobrar livremente ao rodar o comando até obter o consumo pretendido.
- As válvulas do bico para paelheiras dispõem de um mínimo e de um máximo.
- Deve evitar-se que as chamas ultrapassem a base do recipiente ao utilizar o bico adequadamente.
- O bico para paelheiras dispõe de suportes para apoiar os recipientes que determinam a superfície de aquecimento.
- Apagar o bico através da válvula ou da torneira. O bico NÃO deve ser apagado diretamente mediante sopra ou fecho do regulador.
- Após a utilização do bico para paelheiras, é necessário rodar os comandos para a direita, ou seja, colocá-los na posição de mínimo (até ao limite).
- No caso de defeito do bico que possa constituir um risco e/ou perigo, notificar o vendedor para que o mesmo seja verificado por uma pessoa autorizada para tal.

4.- CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

- A limpeza do bico para paelheiras deve ser realizada quando o aparelho estiver frio e com um pano humedecido com água e sabão, enxagando e secando em seguida. Esta operação deve ser realizada, pelo menos, uma vez por ano.
- Limpar o bico dos resíduos de cozedura após a utilização para evitar uma possível obstrução dos orifícios.
- Evitar a entrada de água nos bicos.
- Não utilizar líquidos nem solventes.
- Em caso de obstrução dos venturios, não utilizar o aparelho até que o mesmo seja verificado por uma pessoa autorizada.
- Não desmontar nenhum dos componentes. Estas operações serão realizadas por pessoal autorizado ou pelo fabricante.
- Usar luvas de proteção se for necessário tocar em componentes quentes.
- Guardar o bico para paelheiras num local seco e protegido do pó e da humidade, bem como da possível entrada de insetos.
- Não introduzir objetos no orifício dos injetores.
- Antes de cada utilização do aparelho, verificar a data de validade do tubo flexível e substituí-lo, se necessário.
- No caso de qualquer anomalia, é aconselhável a verificação do aparelho por uma pessoa autorizada.

5.- ELEMENTOS COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS DO APARELHO

COMPONENTES:

- Bico: composto pelos venturios de entrada de ar primário, tubos de mistura com os orifícios de saída e aros, pés e suporte do recipiente. Estes elementos estão devidamente protegidos contra a corrosão através de esmalte na superfície externa.
- Regulador.
- Gás butano/propano: utilizar um regulador de baixa pressão para gases de petróleo liquefeitos (GPL) de acordo com a norma UNE 60407.
- Gás natural: utilizar um regulador MPA/BP homologado e uma válvula de segurança no mínimo até 6N m3/h de acordo com as normas UNE 60402 e 60403.
- Válvulas de comando rotativo com posições marcadas de fechado, máximo e mínimo, dispondo também da ligação correspondente do tubo flexível.
- Injetor calibrado de saída do gás, no qual está marcado o calibre do orifício.
- Placa de proteção de cor branca, na qual está fixada a etiqueta de características do aparelho.

ITALIANO

1.- ASPETTI GENERALI

Il BRUCIATORE A GAS, VAELO CAMPOS (VAELLO LA VALENCIANA), è un bruciatore di cottura per uso domestico che utilizza gas di petrolio liquefatti e di seconda famiglia (gas naturale), e che è progettato per riscaldare recipienti contenenti liquidi, cibo o una piastra riscaldante. Questo apparecchio non dovrà essere collegato a un dispositivo di scarico dei prodotti della combustione. Sull'apparecchio è presente un'etichetta o targhetta con le caratteristiche tecniche tra cui le condizioni di regolazione, il consumo calorifico nominale espresso in kW legato al Potere Calorifico Superiore (Hs) e il consumo di gas in kg/h.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO "UTILIZZARE SOLO ALL'ESTERNO (IN SPAZI APERTI)" IMPORTANTE:

- Il prodotto può essere utilizzato esclusivamente per cucinare i pasti con i giusti destinatari. Non usarlo come un riscaldatore.
- L'apparecchio è controllato unitariamente in fabbrica, soprattutto negli aspetti che incidono sulla sicurezza, come l'ermeticità e il funzionamento sicuro, oltre alle finiture.
- Non è dotato di alcun dispositivo di controllo di fiamma o altri relativi ai prodotti della combustione, visto che si tratta di un apparecchio che presuppone la vigilanza continua durante l'uso, nonché il suo "Utilizzo esclusivo all'esterno dei locali".
- Utilizzare su superfici refrattarie.
- Utilizzare su superfici resistenti al calore e posizionare su una superficie piana che garantisca la stabilità dei contenitori posizionati.
- Può essere utilizzato con un regolatore di gas in base alle uscite di pressione indicate. Il non uso del barattolo estingue la fiamma e produce l'uscita del gas senza bruciare.
- NON usare il prodotto con indumenti inadeguati che potrebbero essere bruciati
- Durante le operazioni di installazione e collegamento dell'apparecchio, non fumare né accendere alcuna fiamma in prossimità dei punti di ignizione.
- Nel caso in cui si notino forti odori di gas, non accendere fiamme né azionare alcun interruttore elettrico, e verificare eventuali fughe con acqua saponosa, MAI con una fiamma.
- Non muovere l'apparecchio durante l'utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchio su superfici combustibili, né in prossimità delle stesse.
- Dopo l'utilizzo, chiudere il rubinetto di intercettazione del gas dell'impianto.
- Tenere lontano da bambini e persone con disabilità poiché parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini, poiché potrebbero bruciarsi con le parti calde accessibili dell'apparecchio.
- Qualsiasi modifica dell'apparecchio da parte di persona non autorizzata dal fabbricante può essere pericolosa ed è assolutamente vietata.
- Utilizzare qualsiasi tipo di recipiente che sporga tra 2 e 5 cm dai supporti del bruciatore. Il peso totale del recipiente e del suo contenuto non deve superare i 50 kg. Disporre la base del recipiente (in posizione orizzontale) sul supporto dei bruciatori, tenendo conto che le fiamme del bruciatore non devono fuoriuscire dalla base del recipiente.
- Il bruciatore può essere usato con i seguenti tipi di bombole
- * Bombola di 12,5 Kg.
- * Bombola di 6 kg.
- * Bombola da campeggio a gas di 2,8 kg (purché sia dotata di regolatore omologato che consenta di agganciare un morsetto e un tubo flessibile).

2.- INSTALLAZIONE

L'installazione e il collegamento dell'apparecchio alla fonte di energia dovranno essere effettuati seguendo le regole di installazione vigenti nel paese dove si installa, dovendo includere necessariamente un rubinetto di intercettazione rapida tra l'apparecchio e la fonte di fornitura del gas, (il rubinetto di intercettazione del regolatore di gas della bombola è sufficiente).

L'apparecchio viene dotato dell'apposita presa a gas, secondo il paese di destinazione.

Il collegamento tra la fonte di alimentazione e l'apparecchio deve essere effettuato attraverso un tubo flessibile, dovendo quest'ultimo essere omologato e trovarsi all'interno della data di scadenza. Questi due requisiti devono essere necessariamente riportati sul tubo stesso. Il tubo flessibile deve essere assicurato ai collegamenti attraverso l'apposito morsetto, o anello (Figura 1).

In caso di utilizzo di cilindro contenente di gas, bombola o gas, questa dovrà rimanere collegata al bruciatore in posizione verticale sul lato destro e il più lontano possibile dallo stesso. La lunghezza del tubo flessibile deve essere al massimo di 1,5 metri e non dovrà entrare a contatto con parte alcuna dell'apparecchio che si può riscaldare.

Non piegare né attorcigliare il tubo flessibile durante l'installazione e l'uso.

Prima del collegamento verificare che i controlli del bruciatore-paellero siano in posizione minimo (MIN) alla fermata.

Collegare il regolatore alla bombola, verificando precedentemente che la guarnizione del rubinetto della bombola sia in perfetto stato.

Prima di cambiare la bombola assicurarsi:

- Che il rubinetto del regolatore della bombola sia chiuso.
- Che i rubinetti del bruciatore-paellero siano in posizione di minimo.
- Una volta effettuate le azioni precedenti, togliere il regolatore e cambiare la bombola.

PRECAUZIONE: La sostituzione della bombola del gas deve essere effettuata lontano da fonti di ignizione.

DA TENERE CONTO: Ciascun bruciatore esce di fabbrica dotato dell'apposita presa di gas per il tipo di gas con cui sarà utilizzato (butano-propano o gas naturale).

Motivo per cui, è assolutamente vietato tentare di adattare un bruciatore predisposto per gas butano-propano al gas naturale (o viceversa) fuori dai nostri impianti.

3.- USO

- Aprire il rubinetto di intercettazione della condotta del gas: nel caso di utilizzo di bombola, il rubinetto del regolatore.
- Per aprire il rubinetto di intercettazione del gas, muovere il comando verso sinistra girando verso la posizione di massimo.
- Una volta acceso, il bruciatore può essere manovrato a piacimento, girando il comando fino ad ottenere il consumo desiderato.
- Gli interruttori del bruciatore-paellero sono dotati di un minimo e di un massimo.
- Evitare che le fiamme fuoriescano dalla base del recipiente utilizzando quella adeguata al bruciatore.
- I bruciatore-paellero è dotato di supporti per l'appoggio dei recipienti e che determinano la superficie di riscaldamento.
- Spegnerli i bruciatori di gas dalla valvole o dai rubinetti. Non spegnerlo spegnendo o chiudendo il regolatore.
- Una volta usato un bruciatore-paellero è necessario girare i comandi verso destra, ovvero, collocare i comandi in posizione di minimo.

4.- CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

- La pulizia del bruciatore-paellero deve essere effettuata ad apparecchio freddo, con un panno inumidito con acqua saponosa, risciacquando e asciugando subito. Questa operazione dovrà essere realizzata al meno una volta all'anno.
- Pulire il bruciatore a gas dei residui di cottura dopo averlo usato per evitare l'eventuale ostruzione dei fori.
- Evitare l'ingresso di acqua nei bruciatori.
- Non utilizzare candeggina né solventi.
- In caso di ostruzione dell'apparecchio: Venturi non utilizzare l'apparecchio fino a quando non sia stato ispezionato da persona autorizzata.
- Non smontare alcun componente. Queste operazioni dovranno essere effettuate da personale autorizzato o dal fabbricante.
- Utilizzare guanti protettivi se si tocca un elemento caldo.
- Stoccare il bruciatore-paellero in un luogo asciutto, protetto dalla polvere e dalla umidità, preservandolo dal possibile ingresso di insetti.
- Non inserire nessun oggetto dal foro degli iniettori.
- Prima di ogni uso dell'apparecchio, revisionare la data di scadenza del tubo flessibile e sostituirlo, se necessario.
- Se il bruciatore presenta un difetto che può presentare un rischio ed essere pericoloso, avvisare il venditore in modo che possa essere controllato da una persona autorizzata a farlo.

5.- ELEMENTI COMPONENTI E CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

COMPONENTI:

- Bruciatore: composto dai dispositivi Venturi di presa d'aria primaria, tubi di miscelazione con i fori di uscita e che formano anelli, piedi e supporto del recipiente. Questi elementi sono appositamente protetti contro la corrosione mediante la smaltatura della sua superficie esterna.
- Regolatore:
- Gas Butano/Propano: utilizzare il regolatore di bassa pressione per gas di petrolio liquefatti (GPL), secondo la norma UNE 60407.
- Gas Naturale: utilizzare regolatore MPA/BP abbonati e rubinetto di sicurezza per minima fino a 6N m3/h, secondo norma UNE 60402e 60403.
- Rubinetti di comando girevole con posizioni segnate di chiusura, massimo e minimo e che sono dotati dell'apposito collegamento al tubo flessibile.
- Iniettore calibrato di uscita del gas nel quale figura il calibro dell'ugello.
- Placca di protezione dipinta in color bianco in cui è fissata l'etichetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

CARACTERÍSTICAS

MODELO	Q200	Q300	Q350	Q400	Q450	Q500	Q600	Q700	
Nº de quemadores	1	1	2	2	3	2	3	3	
Ø en cm de los quemadores	20	30	35 / 17	40 / 20	16 / 30 / 45	50 / 30	60 / 40 / 20	70 / 50 / 30	
Consumo calorífico nominal kW (Hs) y consumo máxico gh	G30/G31 28-30/37mbar Ø Injector	5 kW 363/356 gh 1,15 mm	7 kW 509/499 gh 1,40 mm	9,5 kW 690/677 gh 1,30 / 0,90 mm	11,7 kW 850/834 gh 1,40 / 1,05 mm	13,6 kW 988/969 gh 1,35 / 1,100,70 mm	14 kW 1.017/998 gh 1,45 / 1,30 mm	17,25 kW 1.253/1.229 gh 1,45/1,30/1,05 mm	25 kW 1.817/1.781 gh 1,70/1,40/1,20 mm
	G30/G31 50 mbar Ø Injector	5,0/4,5 kW 363/321 gh 1,00 mm	6,5/6,0 kW 472/428 gh 1,15 mm	9,8/8,6 kW 712/613 gh 1,15 / 0,80 mm	12,2/11,0 kW 887/784 gh 1,20 / 1,00 mm	13,70 kW 996/976 gh 1,126/962 gh 1,200/950,7 0 mm	15,5/13,5 kW 1.126/962 gh 1,30 / 1,15 mm	20,5/17,5 kW 1.490/1.247 gh 1,30/1,15/1,00 mm	35,60/28,8 kW 2.587/2.052 gh 1,60/1,30/1,15 mm
Ø Injector en 1/100 mm	G20 20 (25) mbar Ø Injector	5 kW 477 lh 1,70 mm	6,8 kW 649 lh 2,00 mm	9 kW 859 lh 1,90 / 1,30 mm	11,7 kW 1.116 lh 2,00 / 1,70 mm	13,60 kW 1.286 lh 2,40/1.60/1,1 0 mm	14 kW 1.336 lh 2,15 / 1,90 mm	18,75 kW 1.789 lh 2,15/1,90/1,60 mm	25,50 kW 2.433 lh 2,50/2,15/1,90 mm
Consumo calorífico nominal kW (Hs) y consumo máxico gh	G30/G31 28-30/37mbar Ø Injector	5,0/4,5 kW 363/321 gh 1,00 mm	6,5/6,0 kW 472/428 gh 1,15 mm	9,8/8,6 kW 712/613 gh 1,15 / 0,80 mm	12,2/11,0 kW 887/784 gh 1,20 / 1,00 mm	13,70 kW 996/976 gh 1,126/962 gh 1,200/950,7 0 mm	15,5/13,5 kW 1.126/962 gh 1,30 / 1,15 mm	20,5/17,5 kW 1.490/1.247 gh 1,30/1,15/1,00 mm	35,60/28,8 kW 2.587/2.052 gh 1,60/1,30/1,15 mm
	G30/G31 50 mbar Ø Injector	5,0/4,5 kW 363/321 gh 1,00 mm	6,5/6,0 kW 472/428 gh 1,15 mm	9,8/8,6 kW 712/613 gh 1,15 / 0,80 mm	12,2/11,0 kW 887/784 gh 1,20 / 1,00 mm	13,70 kW 996/976 gh 1,126/962 gh 1,200/950,7 0 mm	15,5/13,5 kW 1.126/962 gh 1,30 / 1,15 mm	20,5/17,5 kW 1.490/1.247 gh 1,30/1,15/1,00 mm	35,60/28,8 kW 2.587/2.052 gh 1,60/1,30/1,15 mm
Quemador interior	G20 20 (25) mbar Ø Injector	5 kW 477 lh 1,70 mm	6,8 kW 649 lh 2,00 mm	9 kW 859 lh 1,90 / 1,30 mm	11,7 kW 1.116 lh 2,00 / 1,70 mm	13,60 kW 1.286 lh 2,40/1.60/1,1 0 mm	14 kW 1.336 lh 2,15 / 1,90 mm	18,75 kW 1.789 lh 2,15/1,90/1,60 mm	25,50 kW 2.433 lh 2,50/2,15/1,90 mm
Consumo calorífico nominal kW (Hs) y consumo máxico gh	G30/G31 28-30/37mbar Ø Injector	5,0/4,5 kW 363/321 gh 1,00 mm	6,5/6,0 kW 472/428 gh 1,15 mm	9,8/8,6 kW 712/613 gh 1,15 / 0,80 mm	12,2/11,0 kW 887/784 gh 1,20 / 1,00 mm	13,70 kW 996/976 gh 1,126/962 gh 1,200/950,7 0 mm	15,5/13,5 kW 1.126/962 gh 1,30 / 1,15 mm	20,5/17,5 kW 1.490/1.247 gh 1,30/1,15/1,00 mm	35,60/28,8 kW 2.587/2.052 gh 1,60/1,30/1,15 mm
	G30/G31 50 mbar Ø Injector	5,0/4,5 kW 363/321 gh 1,00 mm	6,5/6,0 kW 472/428 gh 1,15 mm	9,8/8,6 kW 712/613 gh 1,15 / 0,80 mm	12,2/11,0 kW 887/784 gh 1,20 / 1,00 mm	13,70 kW 996/976 gh 1,126/962 gh 1,200/950,7 0 mm	15,5/13,5 kW 1.126/962 gh 1,30 / 1,15 mm	20,5/17,5 kW 1.490/1.247 gh 1,30/1,15/1,00 mm	35,60/28,8 kW 2.587/2.052 gh 1,60/1,30/1,15 mm
Quemador central	G20 20 (25) mbar Ø Injector	5 kW 477 lh 1,70 mm	6,8 kW 649 lh 2,00 mm	9 kW 859 lh 1,90 / 1,30 mm	11,7 kW 1.116 lh 2,00 / 1,70 mm	13,60 kW 1.286 lh 2,40/1.60/1,1 0 mm	14 kW 1.336 lh 2,15 / 1,90 mm	18,75 kW 1.789 lh 2,15/1,90/1,60 mm	25,50 kW 2.433 lh 2,50/2,15/1,90 mm
Consumo calorífico nominal kW (Hs) y consumo máxico gh	G30/G31 28-30/37mbar Ø Injector	5,0/4,5 kW 363/321 gh 1,00 mm	6,5/6,0 kW 472/428 gh 1,15 mm	9,8/8,6 kW 712/613 gh 1,15 / 0,80 mm	12,2/11,0 kW 887/784 gh 1,20 / 1,00 mm	13,70 kW 996/976 gh 1,126/962 gh 1,200/950,7 0 mm	15,5/13,5 kW 1.126/962 gh 1,30 / 1,15 mm	20,5/17,5 kW 1.490/1.247 gh 1,30/1,15/1,00 mm	35,60/28,8 kW 2.587/2.052 gh 1,60/1,30/1,15 mm
	G30/G31 50 mbar Ø Injector	5,0/4,5 kW 363/321 gh 1,00 mm	6,5/6,0 kW 472/428 gh 1,15 mm	9,8/8,6 kW 712/613 gh 1,15 / 0,80 mm	12,2/11,0 kW 887/784 gh 1,20 / 1,00 mm	13,70 kW 996/976 gh 1,126/962 gh 1,200/950,7 0 mm	15,5/13,5 kW 1.126/962 gh 1,30 / 1,15 mm	20,5/17,5 kW 1.490/1.247 gh 1,30/1,15/1,00 mm	35,60/28,8 kW 2.587/2.052 gh 1,60/1,30/1,15 mm
Quemador exterior	G20 20 (25) mbar Ø Injector	5 kW 477 lh 1,70 mm	6,8 kW 649 lh 2,00 mm	9 kW 859 lh 1,90 / 1,30 mm	11,7 kW 1.116 lh 2,00 / 1,70 mm	13,60 kW 1.286 lh 2,40/1.60/1,1 0 mm	14 kW 1.336 lh 2,15 / 1,90 mm	18,75 kW 1.789 lh 2,15/1,90/1,60 mm	25,50 kW 2.433 lh 2,50/2,15/1,90 mm
Peso del aparato en kgs	1.1	1.7	2.5	3	3.6	3.5	5.7	7.0	
Dimensiones volumétricas	42 x 21 x 10	54 x 31 x 10	63 x 35 x 11	70 x 41 x 11	73 x 46 x 12	85 x 51 x 12	96 x 61 x 13	106 x 71 x 13	



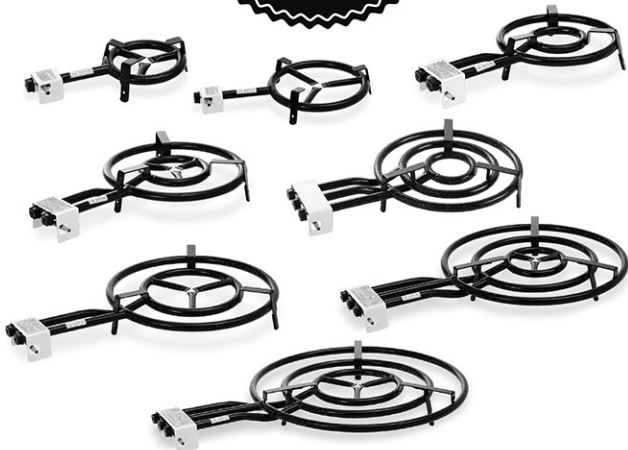
VAELLO CAMPOS, S.L
Pol. Ind. Serrans IV
C/ Plàstic, 2
46812 Aiello de Malferrit (Valencia)
Spain
Apdo. Correos 41
Tel.: +34 96 291 30 03
Fax: +34 96 291 06 78
comercial@vaellocampos.com
www.vaellocampos.com

REV. 11 / 30-04-2025



VAELLO CAMPOS, S.L
Pol. Ind. Serrans IV
C/ Plàstic, 2
46812 Aiello de Malferrit (Valencia)
Spain
Apdo. Correos 41
Tel.: +34 96 291 30 03
Fax: +34 96 291 06 78
comercial@vaellocampos.com
www.vaellocampos.com

Vaello
LA VALENCIANA



QUEMADOR PAELLERO A GAS · GAS BURNER
GASBRENNER · BRÛLEUR À GAZ · BRUCIATORE A GAS
BICO DE GÁS PARA PAELHEIRAS

MODELOS · MODELS · MODELLE · MODÈLE · MODELLI · MODELOS
Q200 - Q300 - Q350 - Q400 - Q450 - Q500 - Q600 - Q700

CERTIFICADO

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

INSTRUCTION MANUAL FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

BEDIENUNGSANLEITUNG INSTALLATION, VERWENDUNG UND INSTANDHALTUNG

NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

MADE IN SPAIN

Dos años de garantía / Two-years warranty
Deux ans de garantie / Zwei Jahre Garantie / Due anni di garanzia /
Dois ans de garantie

ESPAÑOL

1.- ASPECTOS GENERALES

El QUEMADOR-PAELLERO A GAS, VAELO CAMPOS (VAELLO LA VALENCIANA), es un quemador de cocción de uso doméstico que utiliza gases licuados del petróleo y de la segunda familia (gas natural), y que está diseñado para calentar recipientes que contengan líquidos, comidas o una placa calentadora.

Este aparato no deberá ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión.
El propio aparato lleva adherida la etiqueta y/o de características en la que figuran las condiciones de reglaje, el consumo calorífico nominal expresado en kW referido al Poder Calorífico Superior (Hs) y al calor o consumo de gas en kg/h.

CONSULTAR INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO "UTILIZAR ÚNICAMENTE EN EL EXTERIOR"

IMPORTANTE:

- El aparato se debe utilizar única y exclusivamente para la cocción de alimentos en los recipientes apropiados. NO utilizar como calentador.
- El aparato es comprobado únicamente en fábrica, fundamentalmente en los aspectos que inciden en la seguridad como son la estanqueidad y funcionamiento seguro, así como los acabados.
- No dispone de ningún dispositivo de control de llama u otros relativos a los productos de la combustión por tratarse de un aparato que presupon la vigilancia continua durante su uso, así como su "Utilización exclusivamente en el exterior de los locales".
- Utilizar sobre superficies planas que garantice la estabilidad de los recipientes colocados.
- Se debe utilizar un regulador de presión según las presiones de salida indicadas. La NO utilización del mismo puede producir retroceso y apagado de la llama, así como salida de gas sin quemar.
- Durante las operaciones de instalación y conexonado del quemador no fumar ni encender llama alguna cuando se esté próximo a los puntos de ignición.
- No debe usar el quemador con ropa amplia o vestimenta inadecuada que pueda tener riesgo de incendiarse
- En el caso de notar fuertes olores a gas no encienda ninguna llama ni accione ningún interruptor eléctrico, y la comprobación de posibles fugas se realizará con agua jabonosa, NUNCA con una llama.
- No mover el aparato durante su utilización.
- No utilizar el aparato sobre superficies combustibles, ni en las proximidades de las mismas.
- Cerrar la llave de paso de gas de la instalación después de su utilización.
- Mantener alejado de los niños y personas no capacitadas ya que podrían estar calientes las partes accesibles del aparato.
- Cualquier modificación del aparato por persona no autorizada por el fabricante puede ser peligrosa y está terminantemente prohibida.
- Utilizar todo tipo de recipientes que sobrepasen entre 2 y 5 cm de los soportes del quemador. El peso total del recipiente y su contenido no debe exceder de 5 kg de peso. Colocar la base de los recipientes (en posición horizontal) sobre el soporte de los quemadores, teniendo en cuenta que las llamas del quemador no sobrepasen la base del recipiente.
- El quemador puede usarse con los siguientes tipos de bombonas
 - * Bombona de 12,5 Kgs.
 - * Bombona de 6 Kgs.
 - * Bombona de camping gas de 2,8 Kgs. (siempre que se le acople un regulador homologado que permita enganchar abrazadera y tubo flexible).

2.- INSTALACIÓN

La instalación y conexión del aparato a la fuente de energía deberá realizarse siguiendo las reglas de instalación vigentes en el país donde vaya a instalarse, debiendo incluir necesariamente una llave de corte rápido entre el aparato y la fuente de suministro del gas, (la llave de paso del regulador de gas de la botella es válida).

El aparato viene provisto de la toma de gas correspondiente, según el país de destino.

La conexión entre la fuente de alimentación y el aparato se realizará por medio de un tubo flexible, debiendo éste estar homologado y estar dentro de la fecha de caducidad. Estos dos requisitos figuran marcados necesariamente en el mismo tubo.

El tubo flexible quedará asegurado a la conexión mediante su correspondiente abrazadera, o resaca (Figura 1).

En caso de utilización de cilindro contenedor de gas, botella de gas, ésta deberá permanecer conexonada al quemador en posición vertical al lado derecho y lo más alejada del cliente. La longitud del tubo flexible será como máximo de 1,5 metros y no deberá entrar en contacto con parte alguna del aparato susceptible de estar caliente.

No doblar ni retorcer el tubo flexible durante la instalación y uso.

Antes del conexonado comprobar que las llaves del quemador estén en la posición de mínimo (MIN) y al tope.

Conectar a la botella mediante el regulador, comprobando previamente que la válvula de la botella tiene la junta en perfecto estado.

Antes de cambiar la botella recuerde:

- Que la llave del regulador de la botella esté cerrada.
- Que las llaves del quemador-paellero estén en la posición de mínimo (y al tope)
- Una vez efectuadas las maniobras anteriores, quite el regulador y cambie la botella.

PRECAUCIÓN: La sustitución del recipiente de gas debe realizarse lejos de cualquier fuente de inflamación.

A TENER EN CUENTA: Cada quemador viene preparado directamente de fábrica con la toma de gas correspondiente con el tipo de gas con el que va a utilizarse (butano-propano o gas natural).

Por lo tanto cualquier intento de adaptar un quemador preparado para gas butano-propano a gas natural (o viceversa) fuera de nuestras instalaciones está totalmente prohibido.

3.- USO

- Abrir la llave de paso de la conducción de gas; en el caso de la utilización de botellas, la llave del regulador.
- Para abrir el paso del gas, mueva el mando hacia la izquierda girando hacia la posición de máximo.
- Una vez encendido el quemador ya puede maniobrar a voluntad, girando el mando hasta conseguir el consumo deseado.
- Las llaves del quemador-paellero disponen de un mínimo y un máximo.
- Debe evitar que las llamas sobrepasen de la base del recipiente utilizando el adecuado al quemador.
- El quemador-paellero dispone de unos soportes para el apoyo de los recipientes y que determinan la superficie de calentamiento.
- Apague el quemador desde la válvula o grifos. No debe apagarlo directamente mediante soplar o cierre del regulador.
- Una vez usado el quemador-paellero hay que girar los mandos hacia la derecha, es decir, colocar los mandos en posición de mínimo (al tope).
- En caso de tener el quemador algún defecto que pueda entrañar un riesgo y/o resulte peligroso, notifíquelo al vendedor para que sea revisado por una persona autorizada para ello.

4.- CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

La limpieza del quemador-paellero, se realizará cuando el aparato esté frío, con un paño humedecido con agua jabonosa, enjuagando y secando a continuación. Esta operación deberá realizarse una vez al año.

Limpie el quemador de los residuos de cocción después de usarlo para evitar una posible obstrucción de los orificios.

Evitar la entrada de agua en los quemadores.

No utilizar lejías ni disolventes.

En caso de obstrucción de los venturios no utilice el aparato hasta que sea revisado por persona autorizada.

No desmontar ningún componente. Estas operaciones serán realizadas por personal autorizado o por el fabricante.

Utilizar guantes protectores si ha de tocar componentes calientes.

Guardar el quemador-paellero en un lugar seco, protegido del polvo y humedad, preservándolo de la posible entrada de insectos.

No introducir ningún objeto por el orificio de los inyector.

Antes de cada uso del aparato revisar la fecha de caducidad del tubo flexible y sustituirlo si es necesario.

Ante la existencia de cualquier anomalía es aconsejable la revisión del aparato por persona autorizada.

5.- ELEMENTOS COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS DEL APARATO

COMPONENTES:

- Quemador:** compuesto por los venturios de toma de aire primario, tomas de mezcla con los orificios de salida y formando aros, patas y soporte del recipiente. Estos elementos están debidamente protegidos contra la corrosión mediante el esmalado de su superficie externa.
- Regulador:**
 - * Gas Butano/Propano: utilizar regulador de baja presión para gases licuados del petróleo (GPL), según norma UNE 60402.
 - * Gas Natural: utilizar MP/PA/BP de abanado y válvula de seguridad por mínimo hasta 6N m³/h, según norma UNE 60402 y 60403.
- Llaves de mando giratorio** con posiciones marcadas de cerrado, máximo y mínimo y disponiendo además de la conexión correspondiente del tubo flexible.
- Interruptor calibrado de salida** del gas en el que figura marcado el calibre del orificio.
- Chapa protectora** pintada de color blanco en la que está fijada la etiqueta de características del aparato.

ENGLISH

1.- GENERAL ASPECTS

The VAELO CAMPOS GAS BURNER (VAELLO LA VALENCIANA) is a burner for domestic cooking that uses liquid petroleum gas and 'second family' gas (Natural Gas) and is designed to heat receptacles that contain liquids or food or a hotplate.

This appliance must not be connected to a flue gas extractor fan.

The appliance has a label or plaque affixed with its features, describing the adjustment conditions, the nominal calorific consumption expressed in kW, known as the Gross Calorific Value (GCV), and the gas consumption in kg/h.

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE "MAY ONLY BE USED OUTDOORS"

IMPORTANT:

- The product may be exclusively used for cooking meals with the right recipients. Do not use it as a heater.
- The appliance has been checked individually in the factory, primarily the aspects that affect safety such as its sealing and safe operation, as well as the finishes.
- There is no flame control device or any other device for controlling the fuel supply as this is an appliance that requires constant supervision during its use and furthermore may only be used in the open air.
- Use on heat-resistant surfaces and place it on a flat surface that guarantees the stability of the placed recipients.
- It may be used with a gas regulator according to the pressure exit conditions indicated. The non-use of it can extinguish the flame and it can produce the exit of gas without burning.
- During the installation and connection of the appliance, do not smoke or light any kind of flame when you are near the ignition points.
- Do NOT use the product with inadequate clothes which could be burned down
- If you notice a strong smell of gas, do not light any kind of flame or operate any kind of electrical switch. Checks for possible leaks should always be done with soapy water and NEVER with a flame.
- Do not move the appliance during use.
- Do not use the appliance on or close to flammable surfaces.
- Close the gas shut-off valve on the appliance after use.
- Keep away from children and disabled people as the accessible parts of the appliance can become very hot.
- Any modification of the appliance by anyone not authorized by the manufacturer could be dangerous and is strictly prohibited.
- You may use all kinds of receptacles that exceed the diameter of the burner's supports by 2-5 cm. The total weight of the receptacle and its contents should not exceed 50 kg. Put the base of the receptacle (in a horizontal position) on top of the burner's support, bearing in mind that the flames from the burner must not exceed the base of the receptacle.
- The burner can be used with the following types of gas container:
 - * Gas bottle of 12.5 kg
 - * Gas bottle of 6 kg
 - * Camping gas bottle of 2.8 kg (provided that it is coupled using an approved regulator that allows the clamp and the flexible tube to fit snugly)

2.- INSTALLATION

The installation and connection of the appliance to the gas supply must be done according to the installation regulations in force in the country in which it is to be used, and must include a quick cut-off switch between the appliance and the source of the gas (the shut-off valve of the gas bottle regulator is acceptable).

The appliance comes with the corresponding gas connection according to the country in which it is sold.

The connection between the appliance and the fuel supply should be done by a flexible tube which must be officially certified and within the approved expiry date. These two requirements must be printed on the tube itself by law.

The flexible tube should be affixed securely to the connections by its corresponding clamp or screw (Figure 1).

If using a cylindrical gas bottle, this must be attached to the burner in a vertical position and standing to the right-hand side, as far as possible from the burner. The flexible tube should be a maximum of 1.5 metres long and must not come into contact with any part of the burner that might become hot.

Do not bend or twist the flexible tube during installation and use.

Before making the connection check that the keys of the gas burner must be in the minimum position (MIN) to the limit.

Connect the bottle using the regulator, checking in advance that the joint of the gas bottle valve is in a perfect condition.

Before changing the gas bottle, remember:

- The shut-off valve of the bottle must be in the OFF position.
- The keys of the burner-paella hob must be in the minimum position (to the limit).

Once you have ensured the above, remove the regulator and change the gas bottle.

PRECAUTION: The gas bottle must be changed away from any source of ignition.

IMPORTANT: Each burner is prepared at the factory with the gas connection corresponding to the type of gas with which it is going to be used (butane-propane or natural gas).

Consequently, any attempt to adapt a burner prepared for butane-propane gas to natural gas (or vice versa) outside our factory is strictly prohibited.

Consequently, any attempt to adapt a burner prepared for butane-propane gas to natural gas (or vice versa) outside our factory is strictly prohibited.

3.- USE

- Turn on the shut-off valve of the gas tube; if you are using bottles, this is regulator key.
- To open the gas flow, move the control to the left, turning it to the highest position.
- Once the burner is lit you can move the control as you wish, turning it to the desired setting.
- The keys of the burner-paella hob have a minimum and a maximum setting.
- You should avoid any flames exceeding the diameter of the base of the receptacle by adjusting the burner settings.
- The burner-paella hob has a support for the receptacles and for determining the heating surface area.
- "Turn off the gas burner from the valves or taps. Do not "turn it off" by blowing or closing the regulator.
- Clean the gas burner of cooking residues after using it to avoid a possible obstruction of the holes.
- Once you have finished using the burner-paella hob, turn the controls to the right, i.e. put them in the minimum position (to the limit).

4.- MAINTENANCE AND STORAGE

Wait for the burner-paella hob to cool down and then clean with soapy water, rinsing and drying thoroughly. This operation should be done at least once a year.

Do not allow water to enter the burners.

Do not use bleach or solvents.

If the orifices become obstructed, do not use the appliance until it has been checked by an authorized dealer.

Do not dismantle any components. This must only be done by an authorized dealer or the manufacturer.

Use protective gloves if you have to touch any hot components.

Store the burner-paella hob in a dry place, protected from dust and damp and any possible insect infestation.

Do not poke any objects into the burner holes.

Before each use, check the expiry date on the flexible tube and replace it if necessary.

If you notice any kind of anomaly, get the appliance checked by an authorized dealer.

If the burner has any defect that may involve a risk and could be dangerous, notify the seller so that it can be checked by a person authorized to do it.

5.- COMPONENTS AND FEATURES OF THE APPLIANCE

COMPONENTS:

- Burner:** comprises the primary air intake orifices, the mixing tubes with their exit apertures, forming rings, and the legs and support for the receptacle. These elements are protected against rust by their external enamelling.
- Regulator:**
 - * Butane/propane gas: use a low pressure regulator for liquid petroleum gas (LPG) as per UNE 60402 standard.
 - * Natural gas: use an MP/PA/BP meter regulator with a cut-off safety valve to a minimum flow of 6 m³/h, as per UNE 60402 and 60403 standards.
- Rotary control keys** with the positions of off, maximum and minimum marked plus the corresponding connection to the flexible tube.
- Calibrated gas outlet injector** with the orifice calibre marked.
- Protective metal plate** painted white on the white label of the appliance is affixed.

DEUTSCH

1.- ALLGEMEINE HINWEISE

Der PABELLA GASBRENNER von VAELO CAMPOS (VAELLO LA VALENCIANA) ist ein Haushaltsgerät, das mit flüssig Gas und verflüssigtem Erdgas (NGL) betrieben wird und entwickelt wurde, um Behälter mit Flüssigkeiten und Speisen oder Wärmepfannen zu erhitzen.

Dieses Gerät darf nicht an eine Vorrichtung zur Ableitung von Verbrennungsprodukten angeschlossen werden.

Am Gerät befindet sich ein Aufkleber oder Typenschild mit den Einstellbedingungen, dem Energieverbrauch in kW in Bezug auf den Brennwert (Hs) und dem Gasverbrauch in kg/h.

VOR DER VERWENDUNG DIE ANLEITUNG LESEN "NUR IM FREIEN VERWENDEN"

WICHTIG:

- Das Produkt ist möglicherweise für das Kochen ausschließlich Mahlzeiten mit dem richtigen Empfänger verwendet werden. Verwenden Sie es nicht als Heizung
- Jedes Gerät wird in der Fabrik getestet, vor Allen in Bezug auf die sicherheitsrelevanten Aspekte wie Dichtheit und Funktionssicherheit sowie die Endverarbeitung.
- Es sind keinerlei Flammenregler oder sonstige Vorrichtungen hinsichtlich der Verbrennungsprodukte vorgesehen, weil das Gerät während der Verwendung kontinuierlich überwacht werden muss und die ausschließliche Verwendung außerhalb von geschlossenen Räumen vorgeschrieben ist.
- Auf hitzebeständigen Oberflächen verwenden und auf eine ebene Fläche stellen, die die Stabilität der platzierten Behälter garantiert.
- Es kann mit einem Gasregler entsprechend den angegebenen Druckausgängen verwendet werden. Die Nichtbenutzung der Dose löscht die Flamme und erzeugt den Austritt von Gas ohne zu brennen.
- Auf feuersicheren Oberflächen verwenden.
- Während Aufbau und Anschluss des Gerätes darf in der Nähe der Brennstellen nicht geraucht und es dürfen keine Flammen entzündet werden.
- Verwenden Sie das Produkt NICHT mit ungeeigneten Kleidungsstücken, die abgebrannt werden könnten.
- Bei starkem Gasgeruch dürfen keine Flammen entzündet oder elektrische Schalter betätigt werden. Die Überprüfung auf mögliche undichte Stellen muss mit Seifenlaug erfolgen, NIEMALS eine Flamme verwenden.
- Das Gerät darf während der Verwendung nicht bewegt werden.
- Das Gerät darf nicht auf brennbaren Oberflächen oder in deren Nähe verwendet werden.
- Keep away from children and disabled people as the accessible parts of the appliance can become very hot.
- Any modification of the appliance by anyone not authorized by the manufacturer could be dangerous and is strictly prohibited.
- You may use all kinds of receptacles that exceed the diameter of the burner's supports by 2-5 cm. The total weight of the receptacle and its contents should not exceed 50 kg. Put the base of the receptacle (in a horizontal position) on top of the burner's support, bearing in mind that the flames from the burner must not exceed the base of the receptacle.
- The burner can be used with the following types of gas container:
 - * Gas bottle of 12.5 kg
 - * Gas bottle of 6 kg
 - * Camping gas bottle of 2.8 kg (provided that it is coupled using an approved regulator that allows the clamp and the flexible tube to fit snugly)

2.- INSTALLATION

Installation und Anschluss des Gerätes an die Energiequelle müssen nach den im jeweiligen Land geltenden Installationsvorschriften erfolgen. Unbedingt erforderlich ist eine Schutzunterbrechung zwischen Gerät und Gasquelle (der Hahn des Gasreglers der Gasleitung ist dafür geeignet). Das Gerät verfügt über den entsprechenden Gasanschluss je nach Bestimmungsland.

Die Verbindung zwischen der Gasquelle und dem Gerät erfolgt mit einem zugelassenen Schlauch innerhalb seines Gültigkeitszeitraums. Diese beiden Voraussetzungen müssen auf dem Schlauch selbst gekennzeichnet sein. Der Schlauch wird an den Anschlüssen mit der entsprechenden Schelle oder dem Gewinde gesichert (Abbildung 1). Bei der Verwendung eines zylindrischen Gasbehälters, einer Gasflasche, muss diese immer in möglichst weiter Entfernung an der rechten Seite am Gasbrenner angeschlossen werden.

Der Schlauch darf höchstens 1,5 Meter lang sein und keinen Kontakt zu Gerateanteilen auf, die heiß werden können.

Während der Installation darf der Schlauch nicht geknickt oder verdreht werden. Vor dem Anschluss ist zu überprüfen die Hähne am Pabella Gasbrenner müssen sich bis zum Anschlag in der Minimalstellung befinden (MIN).

Die Flasche wird den Gasregler anschließen und vorher überprüfen, dass sich die Dichtung am Gashahn der Flasche im perfekten Zustand befindet.

Vor dem Flaschenwechsel ist zu beachten:

- Der Hahn am Gasregler der Flasche muss geschlossen sein.
- Die Hähne am Pabella Gasbrenner müssen sich (bis zum Anschlag) in der Minimalstellung befinden.
- Nach den obigen Arbeitsschritten kann der Gasregler entfernt und die Flasche ausgetauscht werden.

VORSICHT: Der Wechsel des Gasbehälters muss fern von jeglicher Zündquelle erfolgen.

ZU BEACHTEN: Jeder Brenner ist ab Werk mit einem für den jeweiligen zum Einsatz kommenden Gastyp (Butan/Propan oder Erdgas) geeigneten Gasanschluss ausgestattet.

Jeglicher Versuch, außerhalb unseres Fabrikgeländes einen für Butan/Propan vorbereiteten Brenner auf Erdgas umzurüsten (oder umgekehrt) ist streng verboten.

3.- VERWENDUNG

- Öffnen Sie den Haupthahn der Gasleitung. Bei der Verwendung von Gasflaschen öffnen Sie den Hahn des Gasreglers.
- Zur Öffnung des Gasflusses drehen Sie den Steuerknopf nach links bis zur Maximalstellung.
- Nach Entzünden des Gasbrenners kann der Steuerknopf durch Drehen beibehalten werden, bis die gewünschte Leistung erreicht wird.
- Die Hähne des Pabella Gasbrenners verfügen über eine Minimal- und eine Maximalstellung.
- Es sollte vermeiden werden, dass die Flammen über die Grundfläche des Behälters hinausragen. Verwenden Sie einen Behälter in geeigneter Größe.
- Der Pabella Gasbrenner verfügt über Stützen für die Behälter, die die Erhitzungsabstände festlegen.
- Schalten Sie den Gasbrenner von den Ventilen oder Hähnen aus. Schalten Sie das Gerät nicht aus, indem Sie den Regler ausblenden oder schließen.
- Nach Verwendung des Pabella Gasbrenners müssen die Steuerknöpfe (bis zum Anschlag) nach rechts in die Minimalstellung gedreht werden.

4.- AUFBEWAHRUNG UND INSTANDHALTUNG

- Reinigen Sie den Gasbrenner von Kochrückständen nach dem Gebrauch, um eine mögliche Verstopfung der Löcher zu vermeiden.
- Die Reinigung des Pabella Gasbrenners erfolgt nach Abkühlung des Gerätes mit einem in Seifenlaug getränkten Tuch. Danach mit Wasser spülen und abtrocknen. Eine solche Reinigung sollte mindestens einmal im Jahr vorgenommen werden.
- Das Eindringen von Wasser in die Brenner vermeiden.
- Keine Bleichlaug oder Lösungsmittel verwenden.
- Bei Verstopfung der Venturidüsen) darf das Gerät nicht mehr verwendet werden und muss von einer befugten Person überprüft werden.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie ein warmes Element berühren.
- Keine Bauteile abmontieren. Solche Eingriffe müssen von befugten Personen oder vom Hersteller vorgenommen werden.
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Bauteile berühren müssen.
- Den Pabella Gasbrenner an einem trockenem Ort vor Staub und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren. Zudem sollte er vor eventuellem Eindringen von Insekten geschützt werden.
- Keine Gegenstände in die Öffnungen der Injektoren einführen.
- Vor jeder Verwendung des Gerätes ist das Gültigkeitsdatum des Gas Schlauches zu überprüfen. Falls erforderlich, ist der Schlauch auszutauschen.
- Do not poke any objects into the burner holes.
- Before each use, check the expiry date on the flexible tube and replace it if necessary.
- If you notice any kind of anomaly, get the appliance checked by an authorized dealer.
- If the burner has any defect that may involve a risk and could be dangerous, notify the seller so that it can be checked by a person authorized to do it.

5.- BAUTEILE UND MERKMALE DES GERÄTES

BAUTEILE:

- Gasbrenner:** bestehend aus Venturidüsen für den Einlass von Primärluft, Mischrohre mit Austrittsöffnungen in Ringform, Füßen und Behälterstütze. Diese Bauteile sind durch Emaillierung der Außenflächen angemessen gegen Korrosion geschützt.
- Gasregler:**
 - * Butan/Propan Gas: Niederdruckregler für verflüssigtes Erdgas (NGL) gemäß Norm UNE 60402 und 60403.
 - * Erdgas: Druckminderer für Einzelventil bis 6N m³/h gemäß Norm UNE 60402 und 60403.
- Steuerdrückknöpfe:** Vorliegen über die Markierungen Aus, Maximal- und Minimalstellung sowie den entsprechenden Schlauchanschluss.
- Injektor:** Kalibrierung des Gasaustritts, an dem das Kalibermaß der Öffnung gekennzeichnet ist.
- Schutzblech:** Weiß lackiert mit dem Typenschild des Gerätes.

FRANÇAIS

1.- CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Le BRÛLEUR À GAZ VAELO CAMPOS (VAELLO LA VALENCIANA) est un brûleur de cuisine à gaz à usage domestique qui fonctionne avec des gaz de pétrole liquéfiés et des gaz de la deuxième famille (gaz naturel), conçu pour chauffer des récipients contenant des liquides, des aliments ou une plaque chauffante.

Cet appareil ne devra pas être raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Le propre appareil porte une étiquette ou plaque signalétique où figurent les conditions de réglage, le débit calorifique nominal en kW par rapport au Pouvoir Calorifique Supérieur (Hs) et la consommation de gaz en kg/h.

CONSULTER LA NOTICE AVANT UTILISATION "UTILISER UNIQUEMENT DANS DES ESPACES OUVERTS"

IMPORTANT:

- Le produit peut être utilisé exclusivement pour la cuisson des repas avec les bons destinataires. Ne l'utilisez pas comme un chauffe.
- Chaque appareil est vérifié individuellement en usine, principalement les aspects de sécurité tels que l'étanchéité et le fonctionnement sûr, ainsi que les finitions.
- L'appareil est équipé d'aucun dispositif de contrôle de flamme ou autres relatifs aux produits de combustion, puisqu'on présuppose qu'il est sous surveillance permanente pendant son utilisation et qu'il doit être "utilisé exclusivement en extérieur".
- Utiliser sur des surfaces résistantes à la chaleur et placer sur une surface plane qui garantira la stabilité des récipients placés.
- Il peut être utilisé avec un régulateur de gaz en fonction des sorties de pression indiquées. La non-utilisation de la canette éteint la flamme et produit la sortie du gaz sans brûler.
- Pendant les opérations d'installation et de branchement de l'appareil, ne pas fumer ni allumer de flamme à proximité des points d'ignition.
- NE PAS utiliser le produit avec des vêtements inadéquats qui pourraient être brûlés
- En cas d'observation de fortes odeurs de gaz, n'allumez aucune flamme et n'activez aucun interrupteur électrique; pour vérifier les fuites de gaz éventuelles, utilisez de l'eau savonneuse, JAMAIS de flamme.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces combustibles ni à proximité de ces dernières.
- Fermer l'arrivée de gaz de l'installation après son utilisation.
- Tenir à l'écart des enfants et des personnes handicapées car les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes.
- Toute modification de l'appareil par une personne non autorisée par le fabricant peut être dangereuse et est strictement interdite.
- Les récipients qu'on dispose entre 2 et 5 cm des couronnes du brûleur. Le poids total du récipient avec son contenu ne doit pas dépasser 50 kg. Placer la base/des récipients (en position horizontale) sur la couronne, en faisant attention à ce que les flammes du brûleur ne dépassent pas de la base du récipient.
- Le brûleur peut être utilisé avec les types de bombones suivantes :
 - * Bombone de 12,5 kg
 - * Bombone de 6 kg
 - * Bombone de camping-gaz de 2,8 kg (à condition de la raccorder à un détendeur/régulateur homologué permettant le branchement du collier de serrage et du tuyau souple)

2.- INSTALLATION

L'installation et le branchement de l'appareil à la source d'énergie devront être effectués en suivant les normes en vigueur dans le pays de l'installation et un interrupteur de débite (pour coupure rapide) devra obligatoirement être prévu entre l'appareil et la source d'alimentation en gaz (le robinet ou bouton du détendeur-régulateur de gaz de la bouteille peut servir).

L'appareil est équipé de la prise de gaz correspondante, suivant le pays de destination.

Le raccordement entre la source d'alimentation et l'appareil sera effectué au moyen d'un tuyau souple homologué et dans les limites de date de validité. Ces deux conditions sont obligatoirement marquées sur le propre tuyau.

Les raccordements du tuyau seront assurés au moyen de colliers de serrage correspondants ou écrou (figure 1).

En cas d'utilisation d'un cylindre ou bouteille de gaz, celle-ci devra être raccordée au brûleur en position verticale du côté droit et le plus loin possible du brûleur. Le tuyau aura une longueur maximum de 1,5 mètre et ne devra entrer en contact avec aucune partie de l'appareil pouvant dégrader de la chaleur.

Ne pas passer l'appareil sur des surfaces combustibles ni à proximité de ces dernières.

Avant les manipulations vérifier que les boutons de commande du brûleur à gaz sont en position minimum (MIN) butée d'arrêt.

Connecter la bouteille au minimum du détendeur-régulateur, après avoir vérifié que le joint de la vance de la bouteille est en parfait état.

Avant de changer la bouteille, vérifiez:

- Que le robinet ou bouton du détendeur-régulateur de la bouteille est fermé.
- Que les boutons de commande du brûleur à gaz sont en position minimum (butée d'arrêt).

Après avoir procédé aux manœuvres précédentes, ôtez le détendeur-régulateur et changez la bouteille.

PRECAUTION: Le remplacement du récipient de gaz doit être effectué à l'écart de toute source d'inflammation.

NE PAS OUBLIER: Chaque brûleur est livré directement de l'usine avec la prise de gaz correspondant au type de gaz qui va être utilisé (butane-propane ou gaz naturel).

Par conséquent, toute tentative d'adapter un brûleur préparé pour du gaz butane-propane à du gaz naturel (ou vice-versa) hors de nos installations est strictement interdite.

3.- UTILISATION

- Ouvrez le robinet de la conduite de gaz; si c'est une bouteille, le robinet du régulateur.
- Pour ouvrir le gaz, déplacez la commande/bouton vers la gauche en tournant vers la position du maximum.
- Une fois le brûleur allumé, vous pouvez régler à volonté en tournant la commande/bouton jusqu'à obtenir le débit souhaité.
- Les boutons de commande du brûleur à gaz disposent d'un minimum et d'un maximum.
- Évitez que les flammes dépassent de la base du récipient en utilisant un récipient approprié au brûleur.
- Le brûleur à gaz dispose de supports ou couronnes pour l'appui des récipients, qui déterminent la surface de chauffage.
- Éteignez le brûleur à gaz des vannes ou des robinets. Ne l'éteignez pas en soufflant ou en fermant le régulateur.
- Après utilisation du brûleur, tournez les boutons de commande vers la droite, soit à la position de minimum (butée d'arrêt).

4.- CONSERVATION ET ENTRETIEN

- Le nettoyage du brûleur à gaz devra être réalisé une fois l'appareil froid, avec un chiffon humide trempé dans de l'eau savonneuse; rincer puis sécher. Cette opération devra être effectuée au moins une fois par an.
- Nettoyer le brûleur à gaz des résidus de cuisson après l'avoir utilisé pour éviter une éventuelle obstruction des trous.
- Évitez l'entrée d'eau dans l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau de javel ni de solvants.
- En cas d'obstruction des trous, ne tentez pas d'y utiliser pas l'appareil tant qu'il n'aura pas été révisé par un personnel agréé.
- Ne démontez aucun de ses composants. Ces opérations devront être réalisées par du personnel agréé ou par le fabricant.
- Utilisez des gants de protection si vous touchez un élément chaud.
- Ranger le brûleur à gaz dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et de l'humidité et l'entrée possible d'insectes.
- N'introduire aucun objet par l'orifice des injecteurs.
- Avant chaque utilisation de l'appareil, réviser la date de validité du tuyau et le remplacer si nécessaire.
- Si le brûleur présente un défaut pouvant présenter un risque et être dangereux, aviser le vendeur afin qu'il puisse être vérifié par une personne autorisée à le faire.

5.- COMPOSANTS ET CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

COMPOSANTS:

- Brûleur:** composé par les trous de prise d'air primaires, les tubes de mélange avec les orifices de sortie formant des couronnes, les pieds et le support du récipient. Ces éléments sont dûment protégés contre la corrosion par l'émailage de leur surface externe.
- Détendeur-régulateur:**
 - * Butane/propane: utiliser un régulateur basse pression pour les gaz de pétrole liquéfiés (GPL), suivant norme UNE 60402.
 - * Gaz naturel: utiliser un régulateur de débit MP/PA/BP et une vanne de sécurité pour minimum jusqu'à 6N m³/h, suivant normes UNE 60402 et 60403.
- Boutons de commande rotatifs** avec les positions ferme, maximum et minimum marquées, et avec le raccord correspondant du tuyau.
- Injecteur** calibré de sortie de gaz sur lequel est marqué le calibre de l'orifice.
- Plaque de protection** peinte en blanc, où est collée l'étiquette des caractéristiques de l'appareil.

DECLARACIÓN DE USO DE CONFORMIDAD / DECLARATION OF USE OF CONFORMITY / DECLARATION DE CONFORMITÉ / KONFORMITÄTSERKLRUNG DICHIARAZIONE DE USO DE CONFORMITÀ / DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

REGAMENTO (UE) 2016/426

Fabricante /Manufacturer /Fabricant /Hersteller /Fabricante /Fabricatore:
VAELO CAMPOS S.L. – Pol. Ind. Els Serrans IV - C/ Plàstic, 2 - 46812 Aiolo de Malferrit (València) España

Tipo de aparato /Type of appliance /Type d'appareil /Gerätetyp /Tipo de apparecchio /Tipo de aparelho:
Quemador a gas por uso al aire libre, que utiliza exclusivamente GPL / Gas burner for outdoor which only uses liquid petroleum gases / Brûleur à gaz pour utilisation extérieure, fonctionnant exclusivement avec des gaz de pétrole liquéfiés / Gasbrenner zur Verwendung im Freien, der ausschließlich mit Flüssigas betrieben wird / Bruciatore a gas per uso all'aperto, che utilizza esclusivamente gas di petrolio liquefatti / Bico de gás para utilização ao ar livre, exclusivamente a GPL.

El fabricante declara bajo su responsabilidad que el quemador para el uso al aire libre, cuyo modelo, número de serie y año de fabricación son los informados en esta declaración, cumple los requisitos esenciales establecidos en el Reglamento (UE) 2016/426 sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos, por tratarse de un modelo conforme con el descrito en el Certificado de Examen UE de Tipo.

El aparato también cumple con las normas armonizadas:
• UNE EN 437: 2003 + A1: 2009, "Gases de ensayo. Presiones de ensayo. Categorías de los aparatos".
• UNE EN 437: 1998, "Especificaciones para los aparatos que funcionan exclusivamente con los gases licuados del petróleo. Quemadores de uso múltiple con soporte integrado para uso al aire libre".
Esta declaración está amparada por la documentación técnica depositada en la empresa, cualquier modificación del aparato sin nuestro consentimiento anulará la validez de esta declaración.

El Organismo Notificado CERTIGAZ SAS - con n.º 1312, situado en 1 rue du Général Leclerc - CS.60254 - F 92047 Paris la Défense Cedex - Francia, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con el n.º PIN 1312DL6434 (rev.3), de fecha 03/04/2025, con duración de 10 años.

(EN, The manufacturer declares, under its own responsibility, that the burner for outdoor use, whose model, serial number and year of manufacture are those reported in this statement, complies with the Essential Requirements established in the European Regulation (UE) 2016/426 related to Appliances for Gas Combustible, as it is a model conforming to the provisions described in the UE-Type Examination Certificate.

The device also complies with the harmonized standards:
• UNE EN 437: 2003 + A1: 2009, "Test gases. Test pressures. Categories of the devices".
• UNE EN 437: 1998, "Specifications for devices that work exclusively with liquefied petroleum gases. Multi-use burners with integrated support for outdoor use".
This declaration is covered by the technical documentation deposited in the company, any modification of the device without our consent would void the validity of this declaration.

The Notified Body CERTIGAZ SAS - with n.º 1312, located in 1 rue du Général Leclerc - CS.60254 - F 92047 Paris la Défense Cedex - France, has carried out the EU Type Exam and has issued the certificate with the number PIN 1312DL6434 (rev. 3), dated 03/04/2025, for a period of 10 years.

FR, Le fabricant déclare sous sa responsabilité que le brûleur à gaz pour utilisation extérieure, dont le modèle, le numéro de série et l'année de fabrication figurent dans cette déclaration, est conforme aux Exigences Essentielles établies dans le Règlement Européen (UE) 2016/426 concernant les Appareils qui brûlent combustibles gazeux, le modèle étant conforme à celui décrit dans le Certificat d'Examen UE de Type.