

0

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

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 tiene adherida la etiqueta o placa de características en la que figura las condiciones de reglaje, el consumo calorífico nominal expresado en kW referido al Poder Calorífico Superior (Hs) y el gasto o consumo de gas en kg/h.

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

IMPORTANTE:

-El aparato se debe utilizar ÚNICAMENTE para la cocción de alimentos en los recipientes apropiados. NO utilizar como calentador.

-Cualquier modificación del aparato por persona no autorizada por el fabricante supone ser peligrosa y está terminantemente prohibida.

-El 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 continuada durante su uso, así como su "Utilización exclusivamente en el exterior de los locales".

-Utilizar sobre superficies reflectantes y sobre una superficie plana que garantice la estabilidad de los recipientes colocados.

-Se debe utilizar en 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 aparato no fumar ni encender llama alguna cuando se esté próximo a los puntos de conexión.

-No debe usar el quemador con ropa amplia o vestimenta inadecuada que pueda tener riesgo de incendio.

-En caso de no quemar otros a gas no encienda ninguna llama ni accione ningún interruptor eléctrico, y la comprobación de posibles fugas se debe hacer con la llave de paso de la instalación.

-Nunca con una llama.

-No mover el aparato durante su utilización.

-No utilizar el quemador con 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 o cabalgaduras que se portan estar calientes las partes accesibles del aparato.

-Cualquier modificación del aparato por persona no autorizada por el fabricante supone ser peligrosa y está terminantemente prohibida.

-Utilizar todo tipo de recipientes que sobrepasen entre 2 y 5 cm de los bordes del quemador. El peso total del recipiente y su contenido no debe exceder de 50 kg de peso. Colocar la base de los recipientes (en posición horizontal) sobre el soporte de los quemadores, teniendo en cuenta que la base del quemador no sobrepase la base de los recipientes.

-El quemador puede usarse con los siguientes tipos de bombonas

- * Bombona de 12,5 Kg.
- * Bombona de camping gas de 2,8 Kg. (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 estar homologado y estar dentro de su fecha de caducidad. Estos dos requisitos figuran marcadamente en el mismo tubo.

El tubo flexible quedará asegurado a las conexiones seguras su correspondiente abrazadera, o rosca (Figura 1).

En caso de utilización de cilindro comercial de gas, botella de gas, ésta deberá permanecer conexonada al quemador en posición vertical al lado derecho y lo más alejada del mismo. La longitud del tubo flexible será como máximo de 1,5 metros y no deberá entrar en contacto con parte alguna del quemador o de los elementos de la instalación.

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

Antes de conectar el quemador comprobar que la llave del quemador estén en la posición de mínimo (MIN) y al top.

Conectar a la botella mediante 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 top).
- 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.

ATENCIÓN 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.

-Por abrir el gas flow, mover el mando hacia la izquierda de máximo.

-Una vez encendido el quemador y pueda maniobrar a voluntad, girando el mando hacia conseguir el consumo deseado.

-Las llaves del quemador-paellero disponen de un mínimo y un máximo.

-Evitar volver que las llamas sobrepasen de la base del recipiente utilizando el adecuado al quemador.

-El quemador-paella debe disponer de unos soportes para el apoyo de los recipientes y que determinan la superficie de calentamiento.

-Apagar el quemador desdando la válvula o alfo. No debe apagarlo directamente mediante soplo 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 top).

-En caso de tener el quemador algún defecto que pueda entrañar un riesgo y/o resulte peligroso, notifiqúeselo 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 al menos una vez al año.

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

-Evitar la entrada de agua en las cuantías.

-No utilizar líquidos ni disolventes.

-Caso de obstrucción de los ventillos verterlos no utilizar el aparato hasta que sea revisado por persona autorizada.

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

-Quitar los protectores si ha de tocar componentes calientes.

-Guardar el quemador 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 inyectores.

-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 las venturis de toma de aire primario, tubos de mezcla con los orificios de salida y formando anso, patas y soporte del recipiente. Esta operación deberá realizarse al menos una vez al año.

-Regulador: Gas Butano/Propano: utilizer regulador de baja presión para gases licuados del petróleo (GPL), según norma UNE 60407.

-Gas Natural: utilizer regulador MPA/BP de abono y válvula de seguridad por mínima hasta 8N m³/h, según norma UNE 60402 y 60403.

-Llave de mano giratorio con posiciones marcadas de cerrado, máximo y mínimo y disponiendo además de la conexión correspondiente del tubo flexible.

-Inyector: calibrador de salida del gas en el que figura marcado el calibre del orificio.

-Hacer protección 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 plate 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 at the factory, primarily with respect to its sealing and safe operation, as well as the finishes.
- There is no flame control device or any other device for controlling the flow of gas so this is an appliance that requires constant supervision during its use and furthermore may only be used in the open air.
- Use on heat-insulating surfaces and place it on a flat surface that guarantees the stability of the placed recipients.
- Do not use the product with inadequate outlets which could be burned down.
- Do not use the appliance according to the pressure indications provided. 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 outlets 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 recipients 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 containers:
- * Gas bottle of 12.5 kg.
- * 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 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 gas 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.

The flexible tube should be attached 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) and at the top.

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 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.

3.- USE

- Turn on the gas shut-off valve of the gas bottle, if you are using bottles, this is regulatory 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 controls to your wish, turning it to the desired setting.
- The keys of the burner-paella 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 has a support for the receptacles and for determining the heating surface.
- Turn off the gas burner from the valves or after. Do not "turn it off" by blowing or striking 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, 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 hot 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 disassemble 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 in a dry place, protected from dust and damp and any possible insect infestation.
- Do not put any objects into the injector 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 must be cleaned regularly.
- Regulator: Gas butane/propane: utilizer a low pressure regulator for liquid petroleum gas (LPG) as per UNE 60407 standard.
- Gas Natural: gas use an MPA/BP meter regulator with an off safety valve to regulate 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.
- Injector: calibrating gas injector with the orifice label marked.
- Protective metal plate painted white on which the data label of the appliance is affixed.

DEUTSCH

1.- ALLGEMEINE HINWEISE

Der PALLERIA GASBURNER von VAELO CAMPOS (VAELLO LA VALENCIANA) ist ein Haushaltsgerät, das mit Flüssiggas und verflüssigtem Erdgas (NGL) betrieben wird und entwickelt wurde, um Behälter mit Flüssigkeiten und Speisen oder Warmplatten zu erhitzen.

Dieses Gerät darf nicht an eine Vorrichtung zur Abführung 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 Mischzeiten mit dem richtigen Empfänger verwendet werden. Verwenden Sie nicht als Heizung.
- Jedes Gerät wird in der Fabrik getestet, vor allem in Bezug auf die sicherheitsrelevanten Aspekte wie Dichtigkeit und Funktionssicherheit sowie auch die Feinhas.
- Es sind keinein Flamme-Kontrollvorrichtung 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.
- Nicht auf isolierenden Oberflächen und nicht auf einer ebenen Fläche stellen, die die Stabilität der platzierten Behälter garantiert.
- Es kann ein mit einem Gasregler entsprechende den angegebenen Druckausgangsvorgängen verwendet werden. Die Nichtbenutzung der Dose lässt die Produkt die sorte der gas ohne brennen.
- Auf freistehenden Oberflächen und nicht in der Nähe der Brandstellen nicht geräucht und es dürfen keine Flammen entzündet werden.
- Nicht verwenden Sie das Produkt nicht mit ungeeigneten Gasflaschen, die abgebrannt werden können.
- Während Aufbau und Anschluss des Gerätes darf in der Nähe der Brandstellen nicht geräucht und es dürfen keine Flammen entzündet werden.
- Nicht verwenden Sie das Produkt nicht mit ungeeigneten Gasflaschen, die abgebrannt werden können.
- Das Gerät darf nicht auf brennbaren Oberflächen oder in deren Nähe verwendet werden.
- Nicht das Verändern der Hauptbauteile des Gerätes durch den Hersteller beibehalten.
- Halten Sie sich von Kindern und Behinderten fern, da die zugänglichen Teile des Geräts sehr heiß werden können.
- Von Kindern fernhalten. Zugängliche Teile des Gerätes können heiß sein.
- Nicht auf isolierenden Oberflächen und nicht auf einer ebenen Fläche stellen, die die Stabilität der platzierten Behälter garantiert.
- Behälter verwenden, die 2 bis 5 cm über die Stützen des Brenners hinausragen. Das Gewicht von Behälter und Inhalt darf 50 kg nicht überschreiten.
- Die Grundfläche des Behälters (horizontal) auf die Stützen der Brenner stellen und dabei beachten, dass die Flammen des Brenners nicht über die Grundfläche des Behälters hinausragen.
- Der Gasregler kann mit den folgenden Gasflaschen verwendet werden
- * Gasflasche 12,5 kg
- * Campinggasflasche 2,8 kg (sofern ein zugelassener Gasregler für den Anschluss von Schelle und Schlauch angeschlossen wird)

2.- INSTALLATION

Installation und Anschluss des Gerätes an die Energiequelle müssen nach den im jeweiligen Land geltenden Installationsvorschriften erfolgen. Umgehend erforderlich ist eine Sicherheitsüberprüfung des Gasaggregats (der Hahn des Gasreglers der Gasflasche ist dafür geeignet).

Das Gerät verfügt über den entsprechenden Gasanschluss je nach Bestimmung.

Die Verbindung zwischen der Gasquelle und dem Gerät erfolgt mit einem zugelassenen Schlauch innerhalb seines Gültigkeitszeitraums. Diese beiden Voraussetzungen sind auf der Innenseite des Schlauchs und auf der Innenseite des Gerätes angegeben.

Schelle oder dem Gewinde gesichert (Abbildung 1). Bei der Verwendung eines zylindrischen Gasbehälters, einer Gasflasche, muss diese immer in möglichst waagrechter Entfernung an der rechten Seite am Gasbrenner angeschlossen werden.

Am Schlauch darf höchstens 1,5 Meter lang sein und keinen Kontakt zu Gerichten haben, die heiß werden können.

Während der Installation und der Verwendung darf der Schlauch nicht geknickt oder verdreht werden. Vor dem Anschluss ist zu überprüfen die Dichtung am Gasbrenner und der Schlauch in perfektem Zustand befindet.

Die Flasche über den Gasregler anschließen und vorher überprüfen, dass sich die Dichtung am Gasbrenner in der Flasche befindet.

Nach dem Anschluss des Gerätes ist zu beachten:

- Der Hahn am Gasregler der Flasche muss geschlossen sein.
- Die Hähne am Palla Gasbrenner müssen sich (bis zum Anschlag) in der Minimumstellung befinden.
- Nach dem öffnen der Gasflasche muss der Gasregler entriegelt und die Flasche ausgetauscht werden.

VORSICHT: Der Wechsel des Gasbehälters muss ferngeleitet durch eine geeignete Zündquelle erfolgen.

ZU BERÜCKSICHTIGEN IST: Jeder Brenner ist mit einem für den jeweiligen zum Einsatz kommenden Gas (Butan/Propan oder Erdgas) geeigneten Gasanschluss ausgestattet.

Jedeiger Versuch, außerhalb unseres Fabrikates ein für Butan/Propan vorbereiteter 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 betätigt werden, bis die gewünschte Leistung erreicht wird.
- Die Hähne des Palla Gasbrenners verfügen über eine Minimum- und eine Maximalstellung.
- Es sollte vermeiden werden, dass die Flammen über die Grundfläche des Behälters hinausragen. Verwenden Sie einen Behälter, der die Stützen des Brenners um 2 bis 5 cm überragt.
- Der Palla Gasbrenner verfügt über Stützen für die Behälter, die die Erhitzungsfläche festlegen.
- Schalten Sie den Gasbrenner von den Ventilen oder Hähnen aus. Schalten Sie das Gerät nicht aus, indem Sie den Regler ausblenden oder drehen.
- Nach Verwendung des Palla 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 Palla Gasbrenners erfolgt nach Abkühlung des Gerätes mit einem in Seifenlösung 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 Bleichlauge oder Lösungsmittel verwenden.
- Bei Verstopfung der Ventillöffnungen 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.
- Räumen Sie Bräuner ab, bevor Sie ihn abtrocknen. 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 Schlauchs zu überprüfen. Falls erforderlich, ist der Schlauch auszutauschen.
- Wenn der Brenner einen defekt aufweist, darf ein Risiko darstellen kann und gefährlich sein könnte, benachrichtigen Sie den Verkäufer, damit er von einer autorisierten Person repariert werden kann.

5.- BAUTEILE UND MERKMALE DES GERÄTES

BAUTEILE:

- Gasbrenner: Bestehend aus Venturidüsen für den Einlass von Primärluft, Mischrohren 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 60407 verwenden.
- Erdgas: Druckminderer für Erdverbrenner und Sicherheitsventil mit 8N m³/h gemäß Norm UNE 60402 und 60403 verwenden.
- Steuerknöpfe: Verfügen über die Markierungen aus, Maximum- und Minimalstellung sowie den entsprechenden Schlauchanschluss.
- Injektor: Kalibrierung des Gasstrahls, an dem das Kalibermass der Öffnung gekennzeichnet ist.
- Schutzblech: Weiß lackiert mit dem Typenschild des Gerätes.

FRANÇAIS

1.- CONSIDERATIONS GÉNÉRALES

La BRÛLEUR A GAS 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 raccoré à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.

Le propre appareil porte une étiquette unique portant 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'utiliser pas comme un chauffage.
- Chaque appareil est vérifié en us par un usiniste. Cette inspection concerne fondamentalement les aspects de sa sécurité tels que l'étanchéité et le fonctionnement sûr, ainsi que les finitions.
- L'appareil n'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 sorte de 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.
- PAS utiliser le produit avec des vêtements impropres qui pourraient être brûlés.
- En cas d'observation de fortes odeurs de gaz, il allumer aucune flamme et à l'activer aucun interrupteur électrique; pour vérifier les fuites de gaz éventuelles, utiliser 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.
- Fermier 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.
- Utiliser des récipients qui dépassent d'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 la base de ces récipients.
- 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 doivent être effectués en suivant les normes en vigueur dans le pays de l'installation et un limiteur de débit (pour coupe 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).

La connexion entre l'appareil et la source de gaz doit être faite par un tuyau souple homologué et dans les limites de date de validité. Ces deux conditions sont obligatoirement respectées sur le propre tuyau.

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

Ne pas plier ni tordre le tuyau pendant l'installation et en cours d'utilisation.

Avant les branchements vérifier que les boutons de commande de l'appareil sont à la position de minimum (MIN) butée d'arrêt.

Connecter la bouteille au moyen du détendeur-régulateur après avoir vérifié que la joint de la vanne 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, ôter le détendeur-régulateur et changer la bouteille.

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

NE PAS OUBLIER: Chaque bico devra être 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 le gaz butane-propane à du gaz naturel (ou vice-versa) hors de nos installations est strictement interdite.

3.- UTILISATION

- Ouvrir le robinet de la conduite de gaz : si c'est une bouteille, le robinet du régulateur.
- Pour ouvrir le gaz, déplacer le commande/bouton vers la gauche en tournant vers la position du maximum.
- Une fois le brûleur allumé, vous pouvez régler à volonté en tournant le commande/bouton jusqu'à obtenir le débit souhaité.
- Les boutons de commande du brûleur à gaz disposent d'un minimum et d'un maximum.
- Eviter que les flammes dépassent de la base de des récipients en les réglant à la hauteur appropriée.
- Le brûleur à gaz dispose de supports ou couronnes pour l'appui des récipients, qui déterminent la surface de chauffage.
- Éteindre le brûleur à gaz des vannes ou des robinets. Ne l'éteignez pas en soufflant ou en fermant le régulateur.
- Après utilisation de brûleur, tourner 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 effectué 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.
- Éviter l'entrée d'eau dans l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau de javel ni de solvants.
- En cas d'obstruction d'elles trous de prise d'air, n'utilisez pas l'appareil tant qu'il n'aura pas été révisé par une personne agréée.
- Ne démonter aucun des composants. Ces opérations doivent 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 du vent, 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 l'aire.

5.- COMPOSANTS ET CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

COMPONENTS:

- Brûleur: composé par les trous de prise d'air primaire, les tubes de mélange avec les orifices de sortie formant des couronnes, les pieds et le support du récipient. Ces éléments sont soumis à des contrôles de la corrosion par l'emailage de leur Surface externe.
- Détendeur-régulateur: Gas butane/propane: utilizer un régulateur basse pression pour les gaz de pétrole liquéfiés (GPL), suivant norme UNE 60407.
- Gas naturel: utilizer un régulateur de débit MPA/BP et une vanne de sécurité pour minimum jusqu'à 8N m³/h, suivant normes UNE 60402 et 60403.
- Boutons de commande rotatifs avec les positions fermes, maximum et minimum marquées, et avec le record correspondant du tuyau.
- Injecteur: calibré de sortie de gaz sur lequel est marqué le calibre de l'orifice.
- Plaque de protection peint en blanc, où est collé l'étiquette des caractéristiques de l'appareil.

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 de segunda família (gas natural), concebido para aquecer recipientes que contemham líquidos, alimentos ou uma placa de aquecimento.

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

O próprio aparelho tem uma etiqueta ou uma placa de características na qual se apresentam 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 ÚNICAMENTE 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 estanqueidade 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 vigilância continuada durante o seu uso, assim como a "Utilização exclusivamente no exterior de locais".
- Utilizar sobre superfícies reflectoras e sobre uma superfície plana que garanta a estabilidade dos recipientes colocados.
- Se deve utilizar em regulador de pressão de acordo com as pressões de saída indicadas. A NÃO utilização do mesmo pode produir retrocesso e apagamento.
- Durante as operações de instalação e ligação do aparelho, não fumar nem acender chamas junto aos pontos de ligação.
- No caso de notar alguma odor a gás, não acender chamas nem acionar interruptores eléctricos. 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.
- O aparelho é quarenta 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 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 gás de camping de 2,8 kg (sempre que for ligado um regulador homologado que permita fixar uma bráçadeira a 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 de instalação, devendo incluir necessariamente uma válvula de corte rápido entre o aparelho e a fonte de fornecimento de gás (a válvula de válvula de alimentação do regulador de gás da garrafa é válida).

Conectar a botija mediante regulador, verificando previamente que a junta da válvula da botija tem a junta em perfeito estado.

Antes de mudar a botija lembre-se:

- Que a chave do regulador da botija esteja fechada.
- Que as chaves do queimador-paella estejam na posição de mínimo (e até ao topo).
- Uma vez efectuadas as manobras anteriores, retire o regulador e mude a botija.

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

TER EM CONSIDERAÇÃO: Cada bico vem preparado directamente de fábrica com a ligação de gas correspondente ao tipo de gás com o qual se vai utilizar (butano-propano ou gás natural).

Por conseguinte, é totalmente proibida qualquer tentativa de adaptar um bico preparado para gas butano/propano a gas 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 a posição de máximo.
- Após acender o bico, é possível manobrar livremente o rodão o comando até obter o consumo pretendido.
- As válvulas do bico para paella dispõem de um mínimo e um máximo.
- Evite voltar que as chamas ultrapassem a base do recipiente ao regular a altura do gás.
- O bico para paellaheiras dispõe de suportes para apoiar os recipientes que determinam a superfície de aquecimento.
- Apagar o bico através da válvula ou do tornador. O bico NÃO deve ser apagado directamente mediante soplo ou fecho do regulador.
- Uma vez usado o bico para paellaheiras, é necessário rodar os comandos para a direita, ou seja, colocá-los na posição de mínimo (até ao topo).
- No caso de defeito do bico que possa constituir um risco e/ou perigo, notifique o vendedor para que o mesmo seja verificado por uma pessoa autorizada para tal.

4.- CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

- A limpeza do bico para paellaheiras deve ser realizada quando o aparelho estiver frio com um pano humedecido com água e sabão, enxaguando 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 nas quantias.
- Não utilizar líquidos nem solventes.
- Caso de obstrução dos venturais verter os líquidos e 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 protecção se for necessário tocar em componentes quentes.
- Guardar o bico para paellaheiras num local seco e protegido do pó e da humidade, bem como da possível entrada de insectos.
- Não introduzir objectos no orifício dos injectores.
- Antes de cada utilização