

ITALIANO

1.- ASPETTI GENERALI

IL BRUCIATORE A GAS MODELLO PLATO, 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 ventilare 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.
 - Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
 - 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 porta del bagno poiché potrebbe 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/i recipiente/i (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 bombola di gas: * Bombola di 12,5 kg * Bombola di 6 kg
 - Bombola da campo per gas di 2,8 kg (perché sia dotata di regolatore omologato che consenta di agganciare un morsetto e un tubo flessibile).
- Attenzione: La bombola del gas deve essere in posizione verticale rispetto al piano terra.

2.- INSTALLAZIONE

L'installazione ed il collegamento dell'apparecchio alla fonte di energia devono essere effettuati seguendo le norme di installazione vigenti nel paese in cui verrà installato e devono necessariamente prevedere un tasto rapido tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione del gas (il il passo del regolatore del gas della bombola è valido).

A seconda del paese di destinazione, l'apparecchio viene fornito dotato del relativo attacco gas. Il collegamento tra l'alimentatore ed il dispositivo verrà effettuato tramite un tubo flessibile. Questo tubo flessibile deve essere di tipo normativo e debitamente approvato, oltre ad essere entro la data di scadenza. Tali requisiti sono necessariamente indicati sul tubo flessibile stesso. Avvertenza: questo tubo flessibile dovrà essere sostituito se necessario in base alle normative nazionali. Il tubo flessibile verrà fissato alle connessioni tramite la relativa fascetta, o filettatura (Figura 1). Se si utilizza una bombola porta gas o una bombola del gas, questa deve rimanere collegata al bruciatore in posizione verticale sul lato destro e il più lontano possibile da esso. La lunghezza del tubo flessibile non dovrà superare 1,5 metri e non dovrà entrare in contatto con nessuna parte dell'apparecchio che potrebbe essere calda.

Non piegare o torcere il tubo flessibile durante l'installazione e l'uso. Prima del collegamento, verificare che la/e chiave/e del bruciatore siano in posizione chiusa. Collegarsi alla bombola tramite il regolatore, controllando preventivamente che la valvola della bombola abbia la guarnizione in perfetto stato.

Prima di cambiare la bottiglia ricorda:

- Che la chiave del regolatore della bombola sia chiusa.
- Che le chiavi del fornello della paella siano in posizione chiusa.
- Una volta eseguite le manovre precedenti, togliere il regolatore e cambiare la bombola.

ATTENZIONE: La sostituzione del contenitore del gas deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione. ATTENZIONE: Ogni bruciatore viene predisposto direttamente dalla fabbrica con l'attacco gas corrispondente al tipo di gas con cui verrà utilizzato (butano-propano o gas naturale).

Pertanto, è assolutamente vietato qualsiasi tentativo di adattare un bruciatore predisposto per gas butano-propano a gas naturale (o viceversa) al di fuori delle nostre strutture.

3.- USO

Avviare:

- Aprire il rubinetto del regolatore della bombola (gas GPL) o il rubinetto generale di conduzione del gas (GAS METANO).
- Ruotare la manopola (o le manopole) della valvola gas sulla posizione MASSIMO (Fig.1) avvicinando la fiamma ai rispettivi bruciatori.
- Controllare la stabilità della fiamma.
- Continuare a ruotare la manopola fino al raggiungimento della potenza desiderata.
- Utilizzare contenitori di dimensioni adeguate all'apparecchio o ai bruciatori che si intendono utilizzare.
- È necessario evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo del contenitore utilizzando l'apposito bruciatore.
- Tali contenitori devono avere un diametro pari o superiore al diametro del bruciatore. Questi devono essere appoggiati sulla base superiore delle gambe del bruciatore in modo equidistante, prendendo il centro dell'anello più piccolo come centro del contenitore.

Spento:

- Spegnere il bruciatore dalla valvola o dai rubinetti. NON spegnerlo direttamente soffiando o chiudendo il regolatore.
- Ruotare la manopola della valvola in posizione OFF e chiudere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso.

4.- CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

- La pulizia del bruciatore per paella deve essere effettuata quando l'apparecchio è freddo, con un panno inumidito con acqua e sapone, quindi risciacquare e asciugare. Questa operazione deve essere effettuata almeno una volta all'anno.
- Pulire il bruciatore dai residui di cottura dopo l'uso per evitare possibili otturazioni dei fori.
- Evitare che l'acqua entri nei bruciatori.
- Non utilizzare candeggina o solventi.
- In caso di ostruzione del venturis, non utilizzare il dispositivo finché non è stato controllato da una persona autorizzata.
- Non smontare nessun componente. Queste operazioni saranno effettuate da personale autorizzato o dal produttore.
- Utilizzare guanti protettivi se si devono toccare componenti caldi.
- Conservare il fornello per paella in un luogo asciutto, protetto dalla polvere e dall'umidità, proteggendolo dall'eventuale ingresso di insetti.
- Non inserire alcun oggetto attraverso il foro dell'iniettori.
- Prima di ogni utilizzo del dispositivo, controllare la data di scadenza del tubo flessibile e sostituirlo se necessario.
- In caso di qualsiasi anomalia si consiglia di far controllare il dispositivo da una persona autorizzata.

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.
- **Iniettori calibrato** di uscita del gas nel quale figura il calibro dell'ugello.
- **Piacca di protezione** dipinta in color bianco in cui è fissata l'etichetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

PORTUGUÊS

1.- ASPETOS GERAIS

O BICO DE GÁS MODELO PLANO 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. O 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 NÃO 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.
 - Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis.
 - 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 de gás: * Botija de 12,5 kg * Botija de 6 kg
 - O bico pode ser utilizado com os seguintes tipos de botija de gás: * Botija de 12,5 kg * Botija de 6 kg
 - Botija de gás de campo de 2,8 kg (sempre que for ligado um regulador homologado que permita fixar uma braçadeira e um tubo flexível).
- Atenção: O botija de gás deve estar na posição vertical em relação à superfície do solo.

2.- INSTALAÇÃO

A instalação e ligação do aparelho à fonte de energia deve ser efectuada de acordo com as normas de instalação em vigor no país onde será instalado, e deve incluir obrigatoriamente uma chave de atalho entre o aparelho e a fonte de alimentação de gás (o passo do regulador de gás do cilindro é válido).

O aparelho vem equipado com a ligação de gás correspondente, dependendo do país de destino. A ligação entre a fonte de alimentação e o dispositivo será feita por meio de um tubo flexível. Este tubo flexível deve ser do tipo regulatório e devidamente homologado, além de estar dentro do prazo de validade. Estes requisitos estão obrigatoriamente marcados no próprio tubo flexível. Atenção: Este tubo flexível deverá ser substituído se necessário de acordo com os regulamentos nacionais. O tubo flexível será fixado às conexões por meio de sua braçadeira ou rosca correspondente (Figura 1). Se for utilizado um cilindro ou botija de gás, este deve permanecer conectado ao queimador em posição vertical do lado direito e o mais afastado possível dele. O comprimento do tubo flexível será de no máximo 1,5 metros e não deverá entrar em contato com nenhuma parte do aparelho que possa estar quente.

Não dobre ou torça o tubo flexível durante a instalação e uso. Antes de conectar, verifique se a(s) chave(s) do queimador estão na posição fechada. Conectar ao frasco através do regulador, verificando previamente se a válvula do frasco possui a junta em perfeito estado. Antes de trocar a garrafa lembre-se:

- Que a chave reguladora do frasco esteja fechada.
- Que as teclas do queimador de paella estejam na posição fechada.
- Depois de realizadas as manobras anteriores, retirar o regulador e trocar o frasco.

CUIDADO: A substituição do recipiente de gás deve ser realizada longe de qualquer fonte de ignição. **ATENÇÃO:** Cada queimador vem preparado diretamente de fábrica com a conexão de gás correspondente ao tipo de gás com o qual será utilizado (butano-propano ou gás natural). Assim, é totalmente proibida qualquer tentativa de adaptação de um queimador preparado para gás butano-propano para gás natural (ou vice-versa) fora das nossas instalações.

3.- UTILIZAÇÃO

Comoce:

- Abrir a torneira do regulador do botijão (Gás GLP) ou a torneira geral de condução do gás (GÁS NATURAL).
- Rode o botão (ou botões) da válvula do gás para a posição MÁXIMO (Fig.1) aproximando a chama dos respectivos queimadores.
- Verifique a estabilidade da chama.
- Continue girando o botão até atingir a potência desejada.
- Utilize recipientes de tamanho adequado ao aparelho ou aos queimadores que vai utilizar.
- Deve-se evitar que as chamas saiam da base do recipiente utilizando o queimador adequado.
- Estes recipientes devem ter diâmetro igual ou superior ao diâmetro do queimador. Estes devem ser apoiados na base superior das pernas do queimador de forma equidistante, tomando o centro do anel menor como centro do recipiente.

Desligado:

- Desligue o queimador da válvula ou das torneiras. Você NÃO deve desligá-lo diretamente soprando ou fechando o regulador.
- Gire o botão da válvula para a posição OFF e feche o fornecimento de gás para a garrafa após o uso.

4.- CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

- A limpeza do bico de gás deve ser feita com o aparelho frio, com pano umedecido em água e sabão, enxaguando e secando em seguida. Esta operação deve ser realizada pelo menos uma vez por ano.
- Limpe o queimador de resíduos de cozimento após o uso para evitar possíveis entupimentos dos orifícios.
- Evitar que a água entre nos queimadores.
- Não use alvejantes ou solventes.
- Em caso de obstrução do venturis, não utilize o aparelho até que seja verificado por uma pessoa autorizada.
- Não desmonte nenhum componente. Estas operações serão realizadas por pessoal autorizado ou pelo fabricante.
- Use luvas de proteção se tiver que tocar em componentes quentes.
- Guarde o queimador de paella em local seco, protegido de poeira e umidade, protegendo-o da possível entrada de insetos.
- Não insira nenhum objeto no orifício do injetor.
- Antes de cada utilização do aparelho, verifique o prazo de validade do tubo flexível e substitua-o se necessário.
- Em caso de qualquer anomalia, é aconselhável que o dispositivo seja verificado por uma pessoa autorizada.

5.- ELEMENTOS COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS DO APARELHO

COMPONENTES:

- **Bico:** composto pelos venturis 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:** * Gas Butano Propano: utilizar o regulador de baixa pressão para gases de petróleo liquefeitos (GPL) de acordo com a norma UNE 60407. * Gas 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.

CATEGORÍAS, GASES, PAISES Y PRESIONES

País Pays	Categoría Catégorie	Gas Gaz	Presión de suministro (mbar) Pression
BE-BG-CH-CZ-ES-FR-BG-GR-IE-IS-IT-LT-LU-MK-MT-PT-SI-TR	I ₃₊	G30/G31	28-30/37
AT-BE-BG-CY-CZ-DE-DK-EE-FI-FR-BG-HR-HU-IS-IT-LT-LU-MK-MT-NL-NO-PL-RO-SE-SI-SK	I _{3B/P}	G30, G31	30

CARACTERÍSTICAS

INYECTORES

QUEMADOR	TIPO	Ø 150	Ø 200	Ø 230	Ø 300	Ø 350	Ø 400	Ø 450	Ø 530/2	Ø 530/3	Ø 640
Ø INYECTOR m/m	G-30 (28-30 mbar)	90	105	100	135	100	125	140	130	135	150

CONSUMOS Y RENDIMIENTOS DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

QUEMADOR		Ø 150	Ø 200	Ø 230	Ø 300	Ø 350	Ø 400	Ø 450	Ø 530/2	Ø 530/3	Ø 640
CONSUMO CALORÍFICO	G-30 (28-30 mbar) KW	3,5	4,6	4,0	6,0	3,7	6,2	6,8	5,7	5,3	8,3
CONSUMO NOMINAL	G-30 (28-30 mbar) g/h	255	335	291	437	269	451	495	415	386	604



VAELLO CAMPOS, S.L

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



QUEMADOR PAELLERO A GAS MODELO PLANO GAS BURNER FLAT MODEL / PAELLA GASBRENNER FLACHES MODELL / BRÛLEUR À GAZ MODÈLE PLAT / BRUCIATORE A GAS MODELLO PLATO / BICO DE GÁS MODELO PLANO PARA PAELHEIRAS

MODELOS / MODELS / MODELLE / MODÈLLE / MODELLI / MODELOS
B200 - B300 - B350 - B400 - B450 - B530/2 - B530/3 - B640

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE INSTALACION, 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

Doos años de garantía / Two years warranty / Zwei Jahre Garantie

Deux ans de garantie / Due anni di garanzia / Dois anos de garantia

ESPAÑOL

1.- ASPECTOS GENERALES

El QUEMADOR PAELLERO A GAS MODELO PLANO, VAELO CAMPOS, S.L (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 o placa de características en la que figuran 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 única y exclusivamente para la cocción de alimentos en los recipientes apropiados. NO utilizar como calentador.
- El aparato es comprobado unitariamente 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 presupone la vigilancia continuada durante su uso, así como su "Utilización exclusivamente en el exterior de los locales".
- Utilizar sobre superficies refractarias y sobre una superficie plana que garantice la estabilidad de los recipientes colocados.
- Se debe utilizar un regulador de presión según las presiones de salida indicadas. La no utilización de este puede producir retroceso y apagado de la llama, así como salida de gas sin quemar.
- Durante las operaciones de instalación y conexión del aparato 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 estas.
- Este aparato debe estar alejado de materiales inflamables.
- 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 50 kg de peso. Colocar la base del/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 Kg. * Bombona de 6,0 Kg.
- Bombona de camping gas de 2,8 kg, isempro que se le acople un regulador homologado que permita enganchar abrazadera y tubo flexible).
- Atención: La bombona debe encontrarse en posición vertical respecto a la superficie del suelo.

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. Este tubo flexible tiene que ser de tipo reglamentario y estar debidamente homologado, además de estar dentro de la fecha de caducidad. Estos requisitos figuran marcados necesariamente en el mismo tubo flexible. Advertencia: este tubo flexible se tendrá que sustituir en caso necesario según la regulación nacional.

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

En caso de utilización de cilindro contenedor de gas, botella de gas, ésta deberá permanecer conectada al quemador en posición vertical al lado derecho y lo más alejada del mismo. La longitud máxima de la conexión de este 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 cerrado.

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 cerrado.
- 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 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

Puesta en marcha:

- Abrir la llave de paso del regulador de la botella (gas G.L.P.) o bien la llave de conducción general de gas (GAS NATURAL).
- Girar el mando (o los mandos) de la válvula de gas hasta la posición de MÁXIMO (Fig.1) al mismo tiempo que acerquemos una llama a los quemadores respectivos.
- Comprobar la estabilidad de la llama.
- Seguir girando el mando hasta conseguir la potencia deseada.
- Utilizar recipientes del tamaño adecuado al aparato o a los quemadores que vaya a utilizar.
- Debe evitar que las llamas sobrepasen de la base del recipiente utilizando el adecuado al quemador.
- Estos recipientes deben tener un diámetro igual o superior al diámetro del quemador. Estos deben estar apoyados sobre la base superior de las patas del quemador de forma equidistante, tomando como centro del recipiente, el centro del aro más pequeño.
- Apagado:** - Apague el quemador desde la válvula o grifos. No debe apagarlo directamente mediante soplo o cierre del regulador.
- Girar el mando de la válvula hasta la posición APAGADO y cerrar la alimentación de gas a la botella después del uso.

4.- CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

- La limpieza del quemador-paellero, se realizará cuando el aparato este frío, con un paño humedecido con agua jabonosa, enjuagando y secando a continuación. Esta operación deberá realizarse al menos 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 del/los venturis 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 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 los venturis de toma de aire primario, tubos 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 un regulador para gases licuados del petróleo (GLP), según norma UNE 60402.
- * Gas Natural: utilizar regulador MPA/BP de abanado y válvula de seguridad por mínima 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.
- **Injector 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 FLAT MODEL (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 exits indicated. The non-use of the it can extinguish the flame and it can flame, as well as 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. Check 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.
- This appliance must be kept away from flammable materials.
- 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)
- Attention: the gas bottle must be in a vertical position with respect to the ground surface.

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 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.

Warning: This flexible tube will have to be replaced if necessary according to national regulations.

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

If using a cylinder of gas, the cylinder gas 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 must 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 closed position.

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 closed position.
- Once you have ensured the above, remove the regulator and change the gas bottle.
- After having proceeded with manoeuvres precedentes, ôtez le détendeur-régulateur et changez la bouteille.

PRECAUTION: The replacement of the recipient of gas 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

Start up:

- Open the cylinder regulator stopcock (LPG gas) or the general gas conduction cock (NATURAL GAS).
- Turn the gas valve knob (or knobs) to the MAXIMUM position (Fig.1) while bringing a flame closer to the respective burners.
- Check the stability of the flame.
- Continue turning the knob until you achieve the desired power.
- Use containers of the appropriate size for the appliance or burners you are going to use.
- Do not prevent the flames from protruding from the base of the container by using the appropriate burner.
- These containers must have a diameter equal to or greater than the diameter of the burner. These must be supported on the upper base of the burner legs equidistantly, taking the center of the smallest ring as the center of the container.
- Off:** - Turn off the burner from the valve or taps. You should NOT turn it off directly by blowing or closing the regulator.
- Turn the valve knob to the OFF position and close the gas supply to the bottle after use.

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 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 are protected against rust by their external enamelling.
- **Regulator:** * Gas Butane/Propane: use a regulator for liquid petroleum gas (LPG) as per UNE 60402 standard.
- * Natural gas: use an MPA/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 plaque** painted white on which the data label of the appliance is affixed.

FRANÇAIS

1.- CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Le BRÛLEUR À GAZ MODÈLE PLAT 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 chauffage.
- Chaque appareil est vérifié un par un en usine. Cette inspection concerne fondamentalement les aspects de 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 garantit 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 le sortit 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.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables.
- 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.
- 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 du/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 bombonnes suivantes: * Bonbonne de 12,5 kg * Bonbonne de 6 kg
- Bombonne 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)
- Attention: Le bombonne doit être en position verticale par rapport à la surface du sol.

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 limiteur de débit (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.

Attention: Ce tube flexible devra être remplacé si nécessaire selon la réglementation nationale.

Le tube flexible doit être fixé solidement aux connexions par sa correspondante serrure ou vis (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 dégager de la chaleur.

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

Avant le branchement, vérifiez que la ou les clés du brûleur sont en position fermée.

Connecter la bouteille au moyen du détendeur-régulateur, après avoir vérifié que le 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 fermée.
- Après avoir procédé aux manœuvres précédentes, ôtez le détendeur-régulateur et changez la bouteille.

PRÉCAUTION: 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

Mise en marche:

- Ouvrir le robinet du détendeur de la bouteille (gaz GPL) ou le robinet général de conduction du gaz (GAZ NATUREL).
- Tourner le bouton (ou les boutons) du robinet de gaz sur la position MAXIMUM (Fig.1) tout en rapprochant une flamme des brûleurs respectifs.
- Vérifier la stabilité de la flamme.
- Continuer à tourner le bouton jusqu'à obtenir la puissance souhaitée.
- Ne pas utiliser d'objets de cuisine adaptés à l'appareil ou aux brûleurs que vous allez utiliser.
- Vous devez éviter que les flammes ne dépassent du fond du récipient en utilisant le brûleur approprié.
- Ces récipients doivent avoir un diamètre égal ou supérieur au diamètre du brûleur. Ceux-ci doivent être appuyés sur la base supérieure des pieds du brûleur à égale distance, en prenant le centre du plus petit anneau comme centre du récipient.
- Désactiver:** - Éteignez le brûleur par la vanne ou les robinets. Vous ne devez PAS l'éteindre directement en soufflant ou en fermant le régulateur.
- Tournez le bouton de la valve en position OFF et terminez l'alimentation en gaz de la bouteille après utilisation.

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 avoir utilisé pour éviter une éventuelle obstruction des trous.
- Évitez l'entrée d'eau dans l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets de cuisine adaptés à l'appareil ou aux brûleurs que vous allez utiliser.
- En cas d'obstruction des 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 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 primaire, 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.
- **Régulateur:** * Gas Butano/Propano: utiliser un régulateur basse pression pour les gaz de pétrole liquéfiés (GPL), suivant norme UNE 60402.
- * Gaz naturel: utiliser un régulateur de débit MPA/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 fermé, maximum et minimum marquées, et avec le raccord correspondant du tuyau.
- **Injector** 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.

DEUTSCH

1.- ALLGEMEINE HINWEISE

Der PAELLA GASBRENNER FLACHES MODELL 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 Wärmeplatten 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 allem in Bezug auf die sicherheitsrelevanten Aspekte wie Dichtigkeit 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 hitzbeständigen 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 löst die Flamme und erzeugt den Austritt von Gas ohne zu brennen.
- Auf feuerfesten Oberflächen verwenden.
- Dieses Gerät muss von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- 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 Seifenlauge 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.
- Nach der Verwendung des Gerätes muss es von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- 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.
- Jegliche Veränderung des Gerätes durch nicht vom Hersteller befugte Personen kann gefährlich sein und ist streng verboten.
- 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/der Behälter(s) (horizontal) auf die Stützen der Brenner stellen und dabei beachten, dass die Flammen des Brenners nicht über die Grundfläche des Behälters hinausragen.
- Der Brenner kann mit den folgenden Gasflaschen verwendet werden: * Gasflasche 12,5 kg * Gasflasche 6 kg
- * Campinggasflasche 2,8 kg (sofern ein zugelassener Gasregler für den Anschluss von Schelle und Schlauch angebracht wird)
- Achtung: Die Gasflasche muss senkrecht zur Bodenoberfläche stehen.

2.- INSTALLATION

Die Installation und der Anschluss des Geräts an die Energiequelle müssen gemäß den in dem Land, in dem es installiert werden soll, geltenden Installationsvorschriften erfolgen und unbedingt einen Schnellschlüssel zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsquelle enthalten (die) der Schritt des Flaschengasreglers ist gültig).

Je nach Zielland ist das Gerät mit dem entsprechenden Gasanschluss ausgestattet.

Die Verbindung zwischen Netzteil und Gerät erfolgt über einen flexiblen Schlauch. Dieser flexible Schlauch muss vorschriftsgemäß und ordnungsgemäß zugelassen sein und außerdem innerhalb des Verfallsdatums liegen. Diese Anforderungen sind unbedingt auf dem flexiblen Schlauch selbst gekennzeichnet.

Achtung: Dieser flexible Schlauch muss bei Bedarf gemäß den nationalen Vorschriften ausgetauscht werden.

Der flexible Schlauch wird mit der entsprechenden Klemme oder dem entsprechenden Gewinde an den Anschlüssen befestigt (Abbildung 1).

Bei Verwendung einer Gasflasche oder Gasflasche muss diese in senkrechter Position auf der rechten Seite und möglichst weit entfernt vom Brenner angeschlossen bleiben. Die Länge des flexiblen Schlauchs beträgt maximal 1,5 Meter und er darf nicht mit möglicherweise heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.

Biegen oder verdrehen Sie den flexiblen Schlauch während der Installation und Verwendung nicht.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob sich der/die Brennerschlüssel in der geschlossenen Position befinden.

Schließen Sie die Flasche über den Regler an und prüfen Sie vorher, ob die Dichtung des Flaschenventils in einwandfreiem Zustand ist.

Danken Sie vor dem Flaschenwechsel daran:

- Das der Flaschenreglerschlüssel geschlossen ist.

- Die Schlüssel des Paella-Brenners müssen geschlossen sein.

- Nachdem die vorherigen Manöver durchgeführt wurden, entfernen Sie den Atemregler und wechseln Sie die Flasche.

ACHTUNG: Der Austausch des Gasbehälters muss in der Nähe von Zündquellen erfolgen.

HINWEIS: Jeder Brenner wird direkt ab Werk mit einem Gasanschluss geliefert, der der Art des Gases entspricht, mit dem er verwendet werden soll (Butan-Propan oder Erdgas).

Daher ist jeder Versuch, einen für Butan-Propan-Gas vorbereiteten Brenner außerhalb unserer Anlagen auf Erdgas (oder umgekehrt) umzustellen, strengstens untersagt.

3.- VERWENDUNG

Start-up:

- Öffnen Sie den Flaschenregler-Absperrhahn (LPG-Gas) oder den allgemeinen Gasleitungshahn (ERGAS).
- Drehen Sie den Gasventilknopf (oder die Knöpfe) auf die Position MAXIMAL (Abb. 1), während Sie eine Flamme näher an die jeweiligen Brenner bringen.
- Überprüfen Sie die Stabilität der Flamme.
- Drehen Sie den Knopf weiter, bis Sie die gewünschte Leistung erreicht haben.
- Verwenden Sie Behälter mit der passenden Größe für das Gerät oder die Brenner, die Sie verwenden möchten.
- Sie müssen verhindern, dass die Flammen aus dem Behälterboden herausragen, indem Sie einen geeigneten Brenner verwenden.
- Der Durchmesser dieser Behälter muss mindestens dem Durchmesser des Brenners entsprechen. Diese müssen im gleichen Abstand auf der oberen Basis der Brennerreihe abgestützt werden, wobei die Mitte des kleinsten Rings als Mittelpunkt des Behälters gilt.
- Aus:** - Schließen Sie den Brenner über das Ventil oder die Wasserhaare aus. Sie sollten es NICHT direkt durch Blasen oder Schließen des Reglers ausschalten.
- Drehen Sie den Ventilknopf auf die Position OFF und schließen Sie die Gaszufuhr zur Flasche nach dem Gebrauch.

4.- AUFBEWAHRUNG UND INSTANDHALTUNG

- Die Reinigung des Paella-Brenners sollte bei kaltem Gerät mit einem mit Seifenlauge angefeuchteten Tuch erfolgen und anschließend abgespült und getrocknet werden. Dieser Vorgang muss mindestens einmal im Jahr durchgeführt werden.
- Reinigen Sie den Brenner nach dem Gebrauch von Kochrückständen, um ein mögliches Verstopfen der Löcher zu vermeiden.
- Verhindern Sie, dass Wasser in die Brenner eindringt.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel oder Lösungsmittel.
- Im Falle einer Verstopfung der Venturiröhre darf das Gerät erst verwendet werden, wenn es von einer autorisierten Person überprüft wurde.
- Zerlegen Sie keine Komponenten. Diese Arbeiten werden von autorisiertem Personal oder vom Hersteller durchgeführt.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Bauteile berühren müssen.
- Bewahren Sie den Paella-Brenner an einem trockenen, vor Staub und Feuchtigkeit geschützten Ort auf und schützen Sie ihn vor dem möglichen Eindringen von Insekten.
- Führen Sie keine Gegenstände durch das Injektorloch ein.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch des Geräts das Verfallsdatum des flexiblen Schlauchs und tauschen Sie ihn gegebenenfalls aus.
- Im Falle einer Anomalie ist es ratsam, das Gerät von einer autorisierten Person überprüfen zu lassen.

5.- BAUTEILE UND MERKMALE DES GERÄTES

KOMPONENTEN:

- **Gasbrenner:** bestehend aus Venturiröhren für den Primärlufteinlass, Mischrohren mit Auslasslöchern, die Ringe bilden, Beinen und Behälterträger. Diese Elemente werden durch die Emallierung ihrer Außenfläche ordnungsgemäß vor Korrosion geschützt.
- **Regulator:** * Gas Butano/Propano: verwenden einen Niederdruckregler für Flüssiggas (LPG) gemäß der Norm UNE 60402.
- * Erdgas verwenden MPA/BP-Regler und Sicherheitsventile für mindestens bis zu 6 N m3/h gemäß den Normen UNE 60402 und 60403 verwendet.
- **Drehregler mit markierter** geschlossener, maximaler und minimaler Position sowie entsprechendem Schlauchanschluss.
- **Kalibrierte Gasauslassinjektor**, auf dem das Öffnungskaliber markiert ist.
- **Schutzplatte**, auf der das Etikett mit den Geräteeigenschaften angebracht ist.

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD / DECLARATION UE OF CONFORMITY / DECLARATION UE DE CONFORMITE / KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITÀ / DECLARAÇÃO UE DE CONFORMIDADE

REGLAMENTO (UE) 2016/426

Fabricante /Manufacturer /Fabricant /Hersteller /Fabricante /Fabricante:

VAELLO CAMPOS, S.L. - Polígono Industrial Serrans IV, C/Plàstic, 2. 46812 Aielo de Malferit, Valencia, España.

Tipo de aparato /Type of appliance /Type d'appareil /Gerätyp /Tipo di apparecchio /Tipo de aparelho:

Quemador a gas para uso al aire libre, que utiliza exclusivamente GLP / Gas burner for outdoor use which only uses liquid petroleum gases / Brûleur a gaz pour utilisation extérieure, fonctionnant exclusivement avec des gaz de pétrole liquéfiés / Gasbrenner zur Verwendung im Freien, der ausschließlich mit Flüssiggas 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 GP.

ES. 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 437:2022 "Gases de ensayo. Presiones de ensayo. Categorías de los aparatos".
- * UNE-EN 497:2023 "Especificaciones para los aparatos que funcionan exclusivamente con los gases licuados del petróleo. Quemadores de usos múltiples con soporte integrado para el uso al aire libre. Recipientes de cocción con un diámetro superior a 300 mm".

Esta declaración está amparada por la documentación técnica depositada en la empresa, cualquier modificación del aparato sin nuestro consentimiento anularía la validez de esta declaración.

El Organismo notificado CERTIGAZ SAS - con nº 1312, situado en 1 rue du Général Leclerc, 92800 Puteaux, Francia, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con el nº PIN 1312D08656, de fecha 05/12/2023, con duración de 10 años.

EN. The manufacturer declares, under its own responsibility, that the gas 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 437: 2022 "Test gases. Test pressures. Categories of the devices".
- * UNE-EN 497:2023 "Specifications for devices that work exclusively with liquefied petroleum gases. Multi-use gas burners with integrated support for outdoor use. Cooking containers with a diameter greater than 300 mm".

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.