

PORTUGUÉS

1.- ASPETOS GERAIS

O BICO DE GÁS PARA PAELHEIRAS VAELO CAMPOS (VAELLO LA VALENCIANA) é um bico de cozedura de utilização doméstica que utiliza gases de petróleo liquefeitos e da segunda família (gás natural), concebido para aquecer recipientes que contenham líquidos, alimentos ou uma placa de aquecimento.
Este aparelho não deve ser ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão.
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 INSTALAÇÃO: "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 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 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 de dois 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 HUIJICA com uma chama.
- Não mover o aparelho durante a respetiva utilização.
- Não utilizar o aparelho sobre superfícies combustíveis nem nas proximidades das mesmas.
- Fechar a válvula de alimentação de gás da instalação após a utilização.
- Manter afastado das crianças e de pessoas não qualificadas, uma vez que as partes acessíveis do aparelho poderão estar quentes.
- Qualquer modificação do aparelho por uma pessoa não autorizada pelo fabricante pode ser perigosa e é estritamente proibida.
- Utilizar todo o tipo de recipientes que fiquem entre 2 e 5 cm acima dos suportes do bico. O peso total do recipiente e do seu conteúdo não deve exceder os 30 kg. Colocar a base dos recipientes (na posição horizontal) sobre os suportes do bico, tendo em atenção que a chama do bico não deve ultrapassar a base do recipiente.
- O bico pode ser utilizado com os seguintes tipos de botija.
- * Botija de 12,5 kg. * Botija de 6 kg.
- * Botija de gás de campismo de 2,8 kg (sempre que for ligado um regulador homologado que permita fixar uma braçadeira e um tubo flexível).

2.-INSTALACIÓN

A instalação e a ligação do aparelho à fonte de alimentação deverão ser realizadas de acordo com as regras da instalação em vigor no país da instalação, devendo incluir necessariamente uma válvula de corte rápido entre o aparelho e a fonte de fornecimento de gás (é válida a válvula de alimentação do regulador de gás da garrafa).
O aparelho está equipado com a ligação de gás correspondente, de acordo com o país de destino.
A ligação entre a fonte de alimentação e o aparelho deverá ser realizada com um tubo flexível que deve estar homologado e dentro da data de validade. Estes dois requisitos estão indicados necessariamente no mesmo tubo.
O tubo flexível ficará fixo nas ligações através da braçadeira ou rosca correspondente (Figura 1).
Em caso de utilização de um cilindro de gás (garrafa de gás), este deverá permanecer ligado ao bico na posição vertical, do lado direito, e o mais afastado possível do mesmo. O comprimento do tubo flexível deve ser, no máximo, de 1,5 metros e não deverá entrar em contacto com nenhuma parte do aparelho suscetível de estar quente.

- Não dobrar nem torcer o tubo flexível durante a instalação e a utilização.
- Antes da ligação, verificar se as válvulas do bico estão na posição de mínimo (MIN) e até ao limite.
- Ligar a garrafa com o regulador, verificando previamente se a junta da válvula da garrafa está em perfeito estado.
- Antes de mudar a garrafa, certifique-se de que:
 - A válvula do regulador da garrafa está fechada.
 - As válvulas do bico para paelheiras estão na posição de mínimo (e até ao limite).
 - Uma vez efetuados os procedimentos anteriores, retire o regulador e mude a garrafa.
- **ATENÇÃO:** A substituição do recipiente de gás deve ser realizada longe de qualquer fonte de ignição.
- **TER EM CONSIDERAÇÃO:** Cada bico vem preparado diretamente de fábrica com a ligação de gás correspondente ao tipo de gás com que será utilizado (butano/propano ou gás natural).
- Por conseguinte, é totalmente proibida qualquer tentativa de adaptar um bico preparado para gás butano/propano a gás natural (ou vice-versa) fora das nossas instalações.

3.- UTILIZAÇÃO

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

4.- CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

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

5.- ELEMENTOS COMPONENTES E CARACTERÍSTICAS DO APARELHO

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

ITALIANO

1.- ASPETTI GENERALI

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

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

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

2.- INSTALLAZIONE

L'installazione e il collegamento dell'apparecchio alla fonte di energia dovranno essere effettuati seguendo le regole di installazione vigenti nel paese dove si installa, dovendo includere necessariamente un rubinetto di intercettazione rapida tra l'apparecchio e la fonte di fornitura del gas, (il rubinetto di intercettazione del regolatore di gas della bombola è sufficiente).
L'apparecchio viene dotato dell'apposita presa a gas, secondo il paese di destinazione.
Il collegamento tra la fonte di alimentazione e l'apparecchio deve essere effettuato attraverso un tubo flessibile, dovendo quest'ultimo essere omologato e trovarsi all'interno della data di scadenza. Questi due requisiti devono essere necessariamente riportati sul tubo stesso. Il tubo flessibile deve essere assicurato ai collegamenti attraverso l'apposito morsetto, o anello (Figura 1).
In caso di utilizzo di cilindro contenitore di gas, bombola di gas, questa dovrà rimanere collegata al bruciatore in posizione verticale sul lato destro e il più lontano possibile dallo stesso. La lunghezza del tubo flessibile deve essere al massimo di 1,5 metri e non dovrà entrare a contatto con parte alcuna dell'apparecchio che si può riscaldare.

- Non piegare né attorcigliare il tubo flessibile durante l'installazione e l'uso.
- Prima del collegamento verificare che i controlli del bruciatore-paellero siano in posizione minimo (MIN) alla fermata.
- Collegare il regolatore alla bombola, verificando precedentemente che la guarnizione del rubinetto della bombola sia in perfetto stato.
- Prima di cambiare la bombola assicurarsi:
 - Che il rubinetto del regolatore della bombola sia chiuso.
 - Che i rubinetti del bruciatore-paellero siano in posizione di minimo.
 - Una volta effettuate le azioni precedenti, togliere il regolatore e cambiare la bombola.

PRECAUZIONE: La sostituzione della bombola del gas deve essere effettuata lontano da fonti di ignizione.
DA TENERE CONTO: Ciascun bruciatore esce di fabbrica dotato dell'apposita presa di gas per il tipo di gas con cui sarà utilizzato (butano-propano o gas naturale).

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

3.- USO

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

4.- CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

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

5.- ELEMENTI COMPONENTI E CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

- COMPONENTI:**
- **Bruciatore:** composto dai dispositivi Venturi di presa d'aria primaria, tubi di miscelazione con i fori di uscita e che formano anelli, piedi e supporto del recipiente. Questi elementi sono appositamente protetti contro la corrosione mediante la smaltatura della sua superficie esterna.
 - **Regolatore:**
 - Gas Butano/Propano: utilizzare il regolatore di bassa pressione per gas di petrolio liquefatti (GPL), secondo la norma UNE 60407.
 - Gas Natural: 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 calibre dell'ugello.
 - **Placca di protezione** dipinta in color bianco in cui è fissata l'etichetta delle caratteristiche dell'apparecchio.

CARACTERÍSTICAS

MODELO	Q200	Q300	Q350	Q400	Q450	Q500	Q600	Q700	
Nº de quemadores	1	1	2	2	3	2	3	3	
Ø en cm de los quemadores	20	30	35 / 17	40 / 20	16 / 30 / 45	50 / 30	60 / 40 / 20	70 / 50 / 30	
Consumo calorífico nominal kW (Hs) y consumo máscico g/h	G30/G31 28-30/37mbar Ø Inyector	5 kW 363/356 g/h 1,15 mm	7 kW 509/499 g/h 1,40 mm	9,5 kW 690/677 g/h 1,30 / 0,90 mm	11,7 kW 850/834 g/h 1,40 / 1,05 mm	13,6 kW 988/969 g/h 1,35 / 1,10,10,70 mm	14 kW 1.017/998 g/h 1,45 / 1,30 mm	17,25 kW 1.253/1.229 g/h 1,45/1,30/1,05 mm	25 kW 1.817/1.781 g/h 1,70/1,40/1,20 mm
	G30/G31 50 mbar Ø Inyector	5,04 kW 363/321 g/h 1,00 mm	6,56,0 kW 472/428 g/h 1,15 mm	9,8/8,6 kW 712/613 g/h 1,15 / 0,80 mm	12,21/10,0 kW 887/784 g/h 1,20 / 1,00 mm	13,70 kW 996/976 g/h 1,200,950,70 mm	15,5/13,5 kW 1.126/962 g/h 1,30 / 1,15 mm	20,5/17,5 kW 1.490/1.247 g/h 1,30/1,15/1,00 mm	35,60/28,8 kW 2.587/2.052 g/h 1,60/1,30/1,15 mm
Ø Inyector en 1/100 mm	G20 20 (25) mbar Ø Inyector	5 kW 477 lh 1,70 mm	6,8 kW 649 lh 2,00 mm	9 kW 859 lh 1,90 / 1,30 mm	11,7 kW 1.116 lh 2,00 / 1,70 mm	13,60 kW 1.298 lh 2,40/1,60/1,10 mm	14 kW 1.336 lh 2,15 / 1,90 mm	18,75 kW 1.789 lh 2,15/1,90/1,60 mm	25,50 kW 2.433 lh 2,50/2,15/1,90 mm
	G20 20 (25) mbar Ø Inyector	5 kW 477 lh 1,70 mm	6,8 kW 649 lh 2,00 mm	9 kW 859 lh 1,90 / 1,30 mm	11,7 kW 1.116 lh 2,00 / 1,70 mm	13,60 kW 1.298 lh 2,40/1,60/1,10 mm	14 kW 1.336 lh 2,15 / 1,90 mm	18,75 kW 1.789 lh 2,15/1,90/1,60 mm	25,50 kW 2.433 lh 2,50/2,15/1,90 mm
Consumo calorífico nominal kW (Hs) y consumo máscico g/h	G30/G31 28-30/37mbar Ø Inyector			3,0 kW 218/213 g/h 0,90 mm	4,7 kW 342/335 g/h 1,05 mm	2,0 kW 145/142 g/h 0,70 mm	6,0 kW 436/428 g/h 1,30 mm	4,20 kW 306/299 g/h 1,05 mm	6,2 kW 450/441 g/h 1,20 mm
	G30/G31 50 mbar Ø Inyector			3,0/2,6 kW 218/185 g/h 0,80 mm	5,2/4,5 kW 378/321 g/h 1,00 mm	2,6 kW 189/185 g/h 0,70 mm	7,0/6,0 kW 509/428 g/h 1,15 mm	5,2/4,5 kW 378/321 g/h 1,00 mm	9,4/7,4 kW 683/527 g/h 1,15 mm
Quemador interior	G20 20 (25) mbar Ø Inyector			3 kW 286 lh 1,30 mm	5,2 kW 496 lh 1,70 mm	2 kW 191 lh 1,10 mm	6 kW 573 lh 1,90 mm	4,75 kW 453 lh 1,60 mm	6,8 kW 649 lh 1,90 mm
	G20 20 (25) mbar Ø Inyector			3 kW 286 lh 1,30 mm	5,2 kW 496 lh 1,70 mm	2 kW 191 lh 1,10 mm	6 kW 573 lh 1,90 mm	4,75 kW 453 lh 1,60 mm	6,8 kW 649 lh 1,90 mm
Consumo calorífico nominal kW (Hs) y consumo máscico g/h	G30/G31 28-30/37mbar Ø Inyector					4,5 kW 327/321 g/h 1,10 mm	6,5 kW 472/463 g/h 1,30 mm	7,5 kW 545/534 g/h 1,40 mm	
	G30/G31 50 mbar Ø Inyector					4,5 kW 327/321 g/h 0,95 mm	6,8/6,0 kW 494/428 g/h 1,15 mm	11,3/8,7 kW 821/620 g/h 1,30 mm	
Quemador central	G20 20 (25) mbar Ø Inyector					4,5 kW 429 lh 1,60 mm	6 kW 573 lh 1,90 mm	8,2 kW 782 lh 2,15 mm	
	G20 20 (25) mbar Ø Inyector					4,5 kW 429 lh 1,60 mm	6 kW 573 lh 1,90 mm	8,2 kW 782 lh 2,15 mm	
Consumo calorífico nominal kW (Hs) y consumo máscico g/h	G30/G31 28/37mbar Ø Inyector			6,5 kW 472/463 g/h 1,30 mm	7 kW 509/499 g/h 1,40 mm	7,1 kW 516/506 g/h 1,35 mm	8 kW 581/570 g/h 1,45 mm	6,55 kW 476/467 g/h 1,45 mm	11,3 kW 821/805 g/h 1,70 mm
	G30/G31 50 mbar Ø Inyector			6,8/6,0 kW 494/428 g/h 1,15 mm	7,0/6,5 kW 509/463 g/h 1,20 mm	7,1 kW 516/506 g/h 1,20 mm	8,5/7,5 kW 618/534 g/h 1,30 mm	8,5/7,0 kW 618/499 g/h 1,30 mm	14,9/12,7 kW 1.083/905 g/h 1,60 mm
Quemador exterior	G20 20 (25) mbar Ø Inyector			6 kW 573 lh 1,90 mm	6,5 kW 620 lh 2,00 mm	7,1 kW 677 lh 2,40 mm	8 kW 763 lh 2,15 mm	9 kW 763 lh 2,15 mm	10,5 kW 1.002 lh 2,50 mm
	G20 20 (25) mbar Ø Inyector			6 kW 573 lh 1,90 mm	6,5 kW 620 lh 2,00 mm	7,1 kW 677 lh 2,40 mm	8 kW 763 lh 2,15 mm	9 kW 763 lh 2,15 mm	10,5 kW 1.002 lh 2,50 mm
Peso del aparato en kgs	1.1	1.7	2.5	3	3.6	3.5	5.7	7.0	
Dimensiones volumétricas	44 x 20 x 9	56 x 32 x 9	63 x 35 x 11	70 x 42 x 11	73 x 46 x 12	85 x 51 x 12	96 x 62 x 14	101 x 72 x 14	



VAELLO CAMPOS, S.L
Pol. Ind. Serrans IV
C/ Plàstic, 2
46812 Aiello 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

REV. 10 / 28-02-2025



VAELLO CAMPOS, S.L
Pol. Ind. Serrans IV
C/ Plàstic, 2
46812 Aiello 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 · GAS BURNER
GASBRENNER · BRÛLEUR À GAZ · BRUCIATORE A GAS
BICO DE GÁS PARA PAELHEIRAS**

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

CERTIFICADO

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

INSTRUCTION MANUAL FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

BEDIENUNGSANLEITUNG INSTALLATION, VERWENDUNG UND INSTANDHALTUNG

NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

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

MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

MADE IN SPAIN

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

