INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO PARA PAELLEROS

Modelos: QP201B, QP301B, QP351B, QP401B, QP501B

CE
1312

Vitrokitchen

E

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Sobre la placa de características están inscritas las condiciones de reglaje de este aparato.

La instalación general de gas al aparato debe ser realizada por un técnico autorizado de acuerdo con la legislación vigente en el país donde se vaya a instalar y deberá estar provista de una llave de corte de gas si el aparato está preparado para funcionar con gas natural.

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión.
Debe instalarse y conectarse siguiendo las reglas de instalación en vigor en el país donde vaya a instalarse el aparato.

¡¡¡ IMPORTANTE !!!

" UTILIZAR ÚNICAMENTE EN EL EXTERIOR DE LOS LOCALES" - "CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO"
" NO DESPLAZAR EL APARATO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO" - "CERRAR LA ALIMENTACIÓN DE GAS A LA BOTELLA DESPUÉS DEL USO"
"CUALQUIER MODIFICACIÓN DEL APARATO PUEDE SER PELIGROSA" - "NO COLOCAR EL APARATO SOBRE SUPERFICIES SIN AISLAMIENTO"

RIESGOS PREVISIBLES.
El aparato presupone una vigilancia continua durante su funcionamiento, y su uso debe ser obligatoriamente al aire libre, por lo que no es obligatorio ningún dispositivo de seguridad.
Para la comprobación de posibles fugas en las conexiones del aparato, utilizar agua jabonosa. NO UTILIZAR NUNCA UNA LLAMA.
Durante el conexionado y puesta en marcha del aparato, NO FUMAR, NI TENER PRÓXIMOS PUNTOS DE POSIBLE IGNICIÓN.
Las partes accesibles del aparato podrían estar calientes. MANTENER ALEJADOS A LOS NIÑOS.

CONEXIÓN DE GAS.
Antes de conectar el aparato comprobar que no haya ninguna llama en las proximidades y que todos los mandos del aparato están en posición de cerrado.

Gas natural.
El aparato viene preparado con una toma de gas roscada de ½" de diametro según ISO 7-1, con el extremo preparado para intercalar una junta de estanquidad.

La conexión de gas puede realizarse con tubería rígida o flexible:
- En caso de efectuarse con tubería rígida ha de colocarse una llave de corte de gas lo más próxima posible a la conexión del aparato.
- Si se utiliza tubería flexible, ésta ha de ser de un tipo normalizado, debidamente homologada y estará dentro de la fecha de validez. Su longitud será inferior a 1,50 m.

G.L.P.
En el caso de utilizar gas G.L.P., el aparato irá provisto por el fabricante de la boquilla normalizada de conexión adecuada para el país donde se vaya a comercializar el aparato.

En este caso la tubería flexible será homologada y estará dentro de la fecha de validez. Su longitud será inferior a 1,50 metros.
Sustituir el tubo de flexible, cuando lo exijan las condiciones nacionales.
El regulador y el recipiente de gas que se utilicen deberán cumplir la normativa aplicable en esta materia en el país donde se comercialice el aparato.

NOTA: Aparatos comercializados en España:
El regulador de presión de gas utilizado será de acoplamiento rápido y dependiendo de la categoría del aparato donde vaya a instalarse tendrá una presión de salida de:
- Butano: 28 mbar. - Propano: 37 mbar. - Propano: 50 mbar.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

MUY IMPORTANTE

"LAS PARTES PROTEGIDAS POR EL FABRICANTE O SU MANDATARIO NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL USUARIO".
"LA INSTALACIÓN DEL APARATO DEBE LLEVARLA A CABO UN TÉCNICO CUALIFICADO".
"NO COLOCAR EL APARATO SOBRE SUPERFICIES SIN AISLAMIENTO" - "ESTE APARATO ES DE USO EXCLUSIVO EN EL EXTERIOR" .

Durante su utilización, este aparato debe estar alejado de cualquier material inflamable.
Situar el aparato sobre una superficie plana y horizontal.
El aparato no debe desplazarse durante su funcionamiento.

Utilizar guantes protectores para la manipulación de elementos especialmente calientes.
No retorcer el tubo flexible durante la instalación o utilización del aparato.
Después del uso, cerrar la llave de paso de gas exterior al aparato, o la llave de paso del regulador de gas de la botella (gas G.L.P).
No obturar las aberturas de ventilación del alojamiento del recipiente.
La sustitución del recipiente de gas debe realizarse siempre lejos de cualquier fuente de inflamación.

DATOS TÉCNICOS

CATEGORÍA, GASES Y PRESIONES DE UTILIZACIÓN

PAISES	CATEORIAS	FAMILIA											
		SEGUNDA						TERCERA					
		Grupo H		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P (30 mbar)		Grupo 3+ (28-30/37mbar)		Grupo P (50 mbar)	
		Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)
ESPAÑA	II2H3+*II2H3P	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-31	50
PORTUGAL	II2H3+	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---
ALEMANIA	II2E3B/P	---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-31	50
DINAMARCA	II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
REINO UNIDO	II2H3+*II2H3P	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-31	50
AUSTRIA	II2H3P	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	G-31	50
FINLANDIA	II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
FRANCIA	II2E+3+	---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---
IRLANDA	II2H3+	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	---	---
GRECIA	II2H3+*II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-30+G-31	28-30/37	G-31	50
BÉLGICA	II2E+3+	---	---	---	---	G-20+G-25	20/25	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-31	50
SUECIA	II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
ITALIA	II2H3+*II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-30+G-31	28-30/37	---	---
PAÍSES BAJOS	II2L3B/P	---	---	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---	G-31	50
SUIZA	II2H3+*II2H3P	G-20	20	---	---	---	---	---	---	G-30+G-31	28-30/37	G-31	50
LUXEMBURGO	I2E	---	---	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---
REP. CHECA	II2H3+*II2H3B/P*II2H3P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-30+G-31	28-30/37	G-31	50
NORUEGA	II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
CHIPRE	II2H3+*II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-30+G-31	28-30/37	---	---
ESTONIA	II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
HUNGRÍA	II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
LITUANIA	II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
LETONIA	I2H	G-20	20	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
MALTA	I3B	---	---	---	---	---	---	G-30	30	---	---	---	---
POLONIA	II2E3B/P	---	---	G-20	20	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
RUMANÍA	II2H3B/P*II2H3P	G-20	20	G-20	20	---	---	G-30/G-31	30	---	---	---	---
ESLOVENIA	II2H3+*II2H3B/P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-30+G-31	28-30/37	---	---
ESLOVAQUIA	II2H3+*II2H3B/P*II2H3P	G-20	20	---	---	---	---	G-30/G-31	30	G-30+G-31	28-30/37	G-31	50

CONSUMOS Y RENDIMIENTOS DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES

QUEMADOR / MODELO		Ud.	Ø 500	Ø 400	Ø 350	Ø300	Ø 200	Ø 150
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL*	G-20 (20 mbar); G-25 (25 mbar)	kW	7,60	6,40	8,00	6,50	5,00	4,00
	G-30 (28-30 mbar); G-31 (37 mbar)	kW	7,60	6,40	5,80	6,50	5,00	2,30
	G-31 (30 mbar)	kW	---	---	5,31	---	---	2,09
	G-30 (50 mbar)	kW	9,00	8,00	---	8,00	5,50	---
	G-31(50 mbar)	kW	9,00	8,00	7,00	8,00	5,50	2,60
CONSUMOS NOMINALES	G-20 (20 mbar)	(m^3/h)	0,72	0,61	0,76	0,62	0,48	0,38
	G-25 (25 mbar)	(m^3/h)	0,84	0,71	0,89	0,72	0,55	0,44
	G-30 (28-30 mbar)	(g/h)	553	465	422	473	364	167
	G-31 (30 mbar)	(g/h)	---	---	379	---	---	149
	G-30 (50 mbar)	(g/h)	654	582	---	582	400	---
	G-31 (37 mbar)	(g/h)	543	457	414	464	357	164
	G-31 (50 mbar)	(g/h)	643	571	500	571	393	186

Consumos caloricos nominales sobre P.C.S.

CONSUMOS Y RENDIMIENTOS DE LOS APARATOS

QUEMADOR / MODELO		Ud.	QP501B	QP401B	QP351B	QP301B	QP201B
CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL*	G-20 (20 mbar); G-25 (25 mbar)	kW	14,10	11,40	12,00	6,50	5,00
	G-30 (28-30 mbar); G-31 (37 mbar)	kW	14,10	11,40	7,90	6,50	5,00
	G-31 (30 mbar)	kW	---	---	7,40	---	---
	G-30 (50 mbar)	kW	17,00	13,50	---	8,00	5,50
	G-31(50 mbar)	kW	17,00	13,50	9,50	8,00	5,50
CONSUMOS NOMINALES	G-20 (20 mbar)	(m^3/h)	1,34	1,09	1,14	0,62	0,48
	G-25 (25 mbar)	(m^3/h)	1,56	1,26	1,33	0,72	0,55
	G-30 (28-30 mbar)	(g/h)	1025	829	574	473	364
	G-31 (30 mbar)	(g/h)	---	---	528	---	---
	G-30 (50 mbar)	(g/h)	1236	982	---	582	400
	G-31 (37 mbar)	(g/h)	1007	814	564	464	357
	G-31 (50 mbar)	(g/h)	1214	964	678	571	393

Consumos caloricos nominales sobre P.C.S.

En caso de obstrucción accidental de los venturis de los quemadores, cerrar el paso del gas al aparato y no intentar volver a ponerlo en funcionamiento hasta que no haya sido solucionado el problema por el SAT* del fabricante.

* NOTA SAT: Servicio de Asistencia Técnica del Fabricante

CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS		QP501B	QP401B	QP351B	QP301B	QP201B
Quemadores	Ø 500 (Ud.)	1				
	Ø 400 (Ud.)		1			
	Ø 350 (Ud.)			1		
	Ø 300 (Ud.)	1			1	
	Ø 200 (Ud.)		1			1
	Ø 150 (Ud.)			1		
Peso de los aparatos	Kg	2,84	2,38	1,95	1,32	1,06

UTILIZACIÓN.

ENCENDIDO.
Abrir la llave de paso de la conducción general de gas (gas Natural) o bien abrir la llave del regulador de la botella (gas G.L.P.).
Girar, en sentido antihorario, el mando de la válvula de gas del quemador que se desea encender hasta la potencia regulable deseada (🔥) (Fig. 1) al mismo tiempo que acercamos una llama a su respectivo quemador.

Comprobar la estabilidad de la llama.
Girar en sentido horario hasta conseguir el MINIMO deseado (Fig. 1).

Deben utilizarse recipientes adecuados al tamaño del aparato, o a los quemadores que vayan a ser utilizados. (Las llamas no deben sobresalir de la base del recipiente).

Colocar el recipiente sobre el aparato, apoyándolo sobre el sitio previsto (soportes paellera).
Diametros mínimos recomendados por el fabricante, de los recipientes a utilizar.

-Sobre quemador **Ø 500**: ≥ 600 mm de diametro -Sobre quemador **Ø 400**: ≥ 500 mm de diametro
-Sobre quemador **Ø 350**: ≥ 450 mm de diametro. -Sobre quemador **Ø 300**: ≥ 400 mm de diametro
-Sobre quemador **Ø 200**: ≥ 300 mm de diametro - Sobre quemador **Ø 150**: ≥ 250 mm de diametro.

Los recipientes no deben sobrepasar la zona destinada a las válvulas de gas y los grafismos de control.
Pesos máximos, recomendados por el fabricante, de los recipientes más su carga a depositar:
-Sobre Mod. **QP501B** ≤ 60 kg -Sobre Mod. **QP401B** ≤ 60 kg
-Sobre Mod. **QP351B** ≤ 50 kg -Sobre Mod. **QP301B** ≤ 50 kg.
-Sobre Mod. **QP201B** ≤ 50 kg

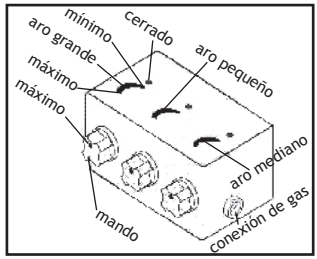


Figura 1.

Estos pesos deberan reducirse en el caso de utilizar patas suplementarias no reforzadas.

APAGADO.
Girar el mando de la válvula de gas del quemador que se desea apagar en sentido horario, hasta la posición APAGADO (•).(Fig. 1)

Después de la utilización del aparato cerrar la llave de paso de gas o del regulador de la botella de gas.

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO.
La limpieza debe realizarse cuando el aparato esté frío con un paño humedecido en agua jabonosa; enjuagando y secando a continuación (evitar la entrada de agua en el quemador).
El recubrimiento de porcelana facilita la limpieza.

La única pieza susceptible de sustituirse es la válvula de gas. **Esta operación sólo podrá realizarla el fabricante o personal cualificado autorizado por el mismo.**

Comprobar con frecuencia el estado de conservación y la fecha de caducidad del tubo flexible (impresa en él) y sustituirlo en caso necesario. Cualquier operación distinta de la limpieza del aparato, debe realizarla personal cualificado y autorizado por el fabricante, salvo la sustitución del tubo flexible que podrá sustituirlo el propio usuario siguiendo las instrucciones del fabricante.

En caso de fuga de gas, cerrar la llave de gas situada en el exterior del aparato, o la llave de paso del regulador de gas de la botella.
Si el inyector se obstruye, no introducir en él ningún objeto punzante, usar un cepillo suave o mediante aire a presión.
Utilizar agua jabonosa para localizar una posible fuga, nunca utilizar una llama.

El aparato debe almacenarse en un lugar adecuado, con las conexiones y válvulas de gas convenientemente protegidas para evitar su deterioro y desconectado completamente de la instalación de gas o del acoplamiento de la botella.

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GASES.
Los aparatos salen de fábrica preparados para su uso con el gas de funcionamiento requerido.

Si por cualquier circunstancia el aparato fuera a funcionar con un gas distinto, **la adaptación al nuevo gas sólo podrá ser realizada por el fabricante o personal cualificado autorizado por el mismo.**

Para la adaptación al nuevo gas es suficiente con la sustitución del inyector según los valores de la tabla siguiente:

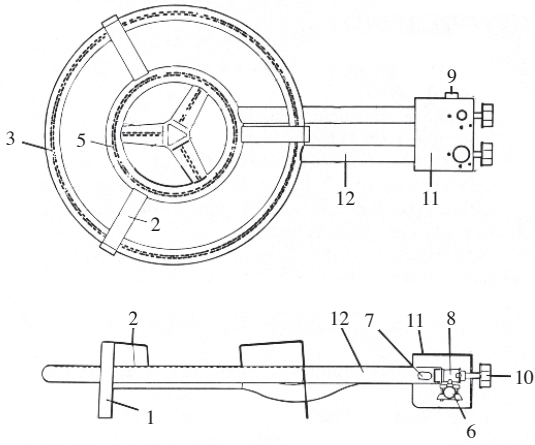
Una vez realizada la adaptación el fabricante colocará en el aparato una etiqueta adhesiva donde se indiquen la naturaleza y presión del gas para el cual el aparato ha sido modificado.

IMPORTANTE: Los inyectores deben ir marcados con el diametro correspondiente al gas de utilización según los valores de la tabla siguiente.

PERIODOS DE REVISIÓN.
Se recomienda revisar el aparato como mínimo una vez al año.
En caso de cualquier anomalía o mal funcionamiento, hacer revisar el aparato por el fabricante o un técnico cualificado.

APARATO CON VÁLVULA HQ 37		QP501B	QP401B	QP351B	QP301B	QP201B
Ø INYECTOR en 1/100 mm	G-20 (20 mbar)	210-190	185-160	220-150	190	160
	G-30 / G-31 (30 mbar)	130-120	120-105	120-075	120	105
	G-30 / G-31 (50 mbar)	130-125	120-100	---	125	100
	G-30 + G-31 (28-30/37 mbar)	130-120	120-105	120-075	120	105
	G-31 (50 mbar)	140-130	130-105	120-075	130	105

Modelo QP501B/QP401B



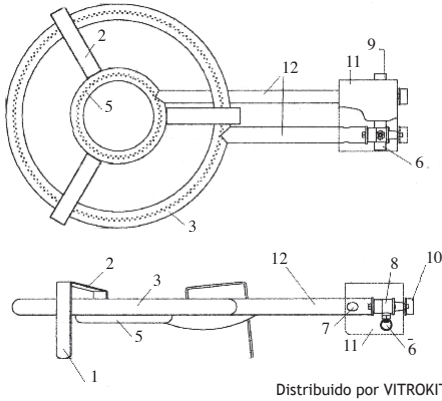
DIMENSIONES PRINCIPALES

MODELO	Ø AROS mm	LARGO mm	ALTO mm
QP501B	500/300	760	119
QP401B	400/200	660	117
QP351B	350/150	610	120
QP301B	300	485	97
QP201B	200	405	90

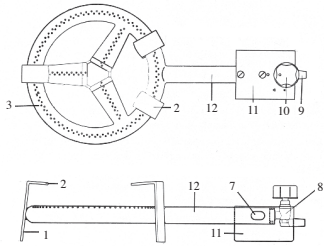
PARTES PRINCIPALES

1. Pata
2. Soporte
3. Aro Grande
4. Aro Mediano
5. Aro Pequeño
6. Rampa de Gas
7. Venturi
8. Válvula de Gas
9. Conexión de Gas
10. Mando Válvula de Gas
11. Protección Válvula de Gas
12. Tubos Prolongadores

Modelo QP351B



Modelo QP301B/QP201B



Distribuido por VITROKITCHEN S.L.
Ctra. Coscollar, 44, 46960 Aldaia, València
SPAIN
www.vitrokitchen.com