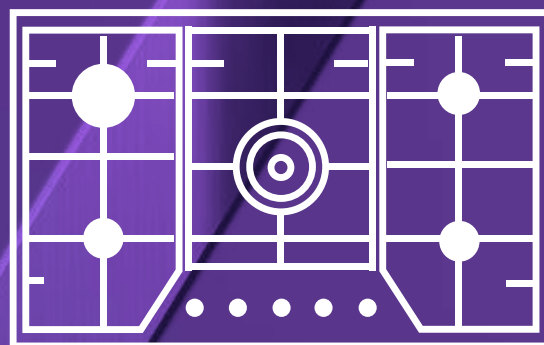
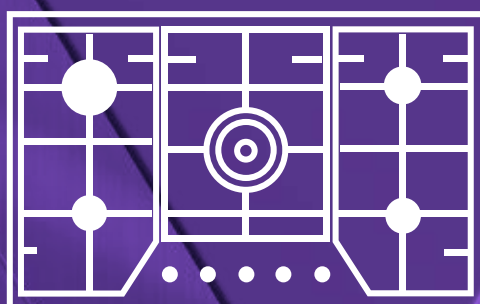
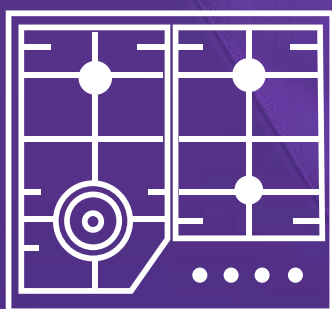


V I O T T O[®]

vive tu imaginación

TOPES EMPOTRABLES A GAS

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MODELO N°

VITP0460122014 / VITP0475122014 / VITP0490122014

Para garantizar el uso adecuado de este aparato y su seguridad, lea las siguientes instrucciones por completo antes de operar este aparato.



www.viotto.com



[@viotto_ve](https://www.instagram.com/viotto_ve)

[@viotto_latinoamerica](https://www.instagram.com/viotto_latinoamerica)

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Antes de que este aparato saliera de fábrica, fue probado y configurado (consulte la placa de datos de la etiqueta de ajuste específica, colocada en la parte inferior del aparato, para comprobar la regulación del gas) por personal experto y especializado para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.

Atención: Las reparaciones o ajustes posteriores que sean necesarios deberán ser realizados por personal cualificado con el máximo cuidado y atención.

Por este motivo recomendamos siempre contactar con nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando marca, modelo, número de serie y el tipo de problema que tiene con él. Encontrará los datos técnicos correspondientes impresos en la etiqueta de datos nominales colocada en la parte inferior del aparato y en la penúltima página de este Manual de instrucciones.

Con esta información el asistente técnico puede venir con los repuestos adecuados y garantizar un trabajo rápido.

Encontrará repuestos originales y accesorios opcionales en nuestros Centros de Asistencia Técnica y distribuidores autorizados.

CONTENIDO

1. NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO	página no. 3
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO	página no. 4
3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: USO	
Presentación	página no. 5
Notas sobre seguridad	página no. 5
Quemadores de gas	página no. 5/6
4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	página no. 6
5. QUÉ HACER SI.....	página no. 7
6. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR	
Información técnica	página no. 7
Instalación de la placa	página no. 7~9
Conexión de gas	página no. 9/10
Ajustes	página no. 10
Conversión	página no. 10
Mantenimiento	página no. 10
7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Tabla de inyectores	página no. 11

1. NOTAS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES DE USO

Ha adquirido uno de nuestros productos por lo que le agradecemos. Estamos seguros de que este nuevo electrodoméstico, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, cubrirá todas tus exigencias.

Este nuevo electrodoméstico es fácil de usar, pero antes de instalarlo y utilizarlo, es importante leer atentamente este manual de instrucciones. Proporciona información para una instalación, uso y mantenimiento seguros. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

El fabricante se reserva el derecho de realizar en sus productos todas las modificaciones que considere necesarias o útiles, también en interés de usted, sin perjudicar sus características funcionales y de seguridad esenciales.

El fabricante no se hace responsable de las imprecisiones debidas a errores de impresión o transcripción que puedan encontrarse en este manual.

NB: las imágenes que aparecen en las figuras de este manual son puramente indicativas. • Los

trabajos de instalación, ajustes, conversiones y mantenimiento (parte "6. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR") deben ser llevada a cabo únicamente por instaladores cualificados.

- La instalación de aparatos todo gas y combinados deberá cumplir con las Normas Nacionales vigentes. • El aparato sólo debe utilizarse para el fin para el que fue fabricado: "¡Cocinar sólo para uso doméstico!" Se considera cualquier otro uso inadecuado y peligroso.
- El fabricante no se hace responsable de posibles daños a personas o cosas derivados de una incorrecta instalación o mantenimiento o por un uso erróneo del aparato.
- Una vez retirados los envoltorios exteriores e interiores de las distintas piezas, comprobar y asegurarse de que el aparato está en perfecto estado. Si tiene dudas, no utilice el aparato y llame a una persona cualificada.
- Los materiales de embalaje utilizados (cartón, bolsas, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben dejarse en ningún lugar al alcance de los niños porque son una fuente potencial de peligro. Para salvaguardar el medio ambiente, todos los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo está garantizada si está correctamente conectado a un buen sistema de tierra, como lo prescriben las normas de seguridad eléctrica. El fabricante declina toda responsabilidad si no se siguen estas instrucciones. ¿Si tiene dudas solicite un control preciso del sistema por parte de personal calificado?
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos de la placa de características corresponden a los de la red de gas y electricidad (ver apartado "7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS").

Para utilizar cualquier tipo de aparato eléctrico hay unas reglas básicas que se deben observar: No toque el aparato si tiene las manos o los pies mojados o húmedos.

No utilice el aparato con las patas apoyadas.

No tire del cable para sacar el enchufe del enchufe.

No deje el aparato al aire libre bajo el sol, la lluvia, etc.

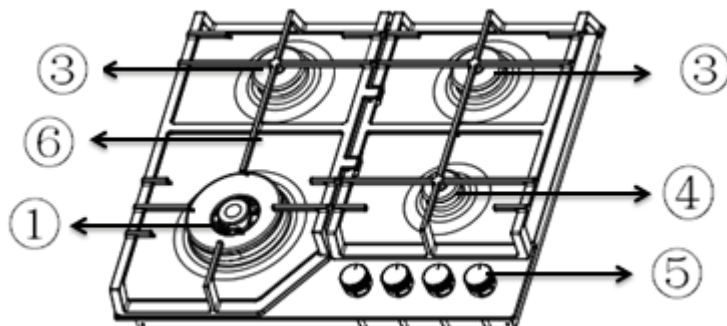
No permita que los niños ni ninguna persona incapaz utilicen el aparato solos.

- Si está utilizando un enchufe cerca del aparato, asegúrese de que los cables de los aparatos eléctricos que esté utilizando no lo toquen y estén lo suficientemente lejos de todas las partes calientes del aparato.
- Cuando haya terminado de utilizar el aparato compruebe que todos los mandos estén en posición de apagado o cerrado, comprobando que el "0" del mando corresponde al símbolo "•" serigráfico en el panel frontal. • Desenchufe el enchufe antes de comenzar a limpiar o reparar el aparato.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento, apague el horno y desenchúfelo; no lo manipule. Personal cualificado debe realizar todas las reparaciones o ajustes con el máximo cuidado y atención. Por este motivo te recomendamos llamar a nuestro Centro de Asistencia más cercano, explicando el problema y dando el nombre del modelo.

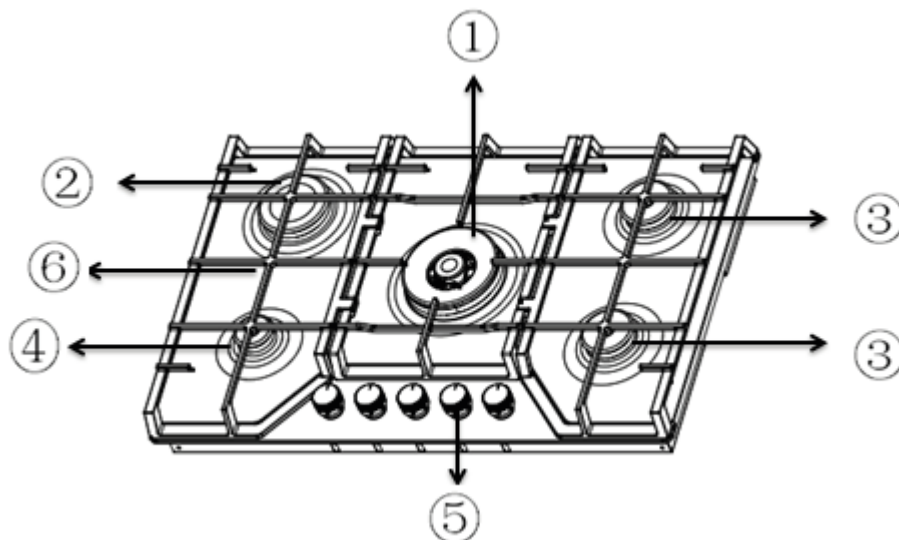
Si un aparato está averiado o no se va a utilizar más, se debe inutilizar eliminando aquellas piezas que puedan suponer un peligro para los niños cuando juegan, por ejemplo: El cable de alimentación.

2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

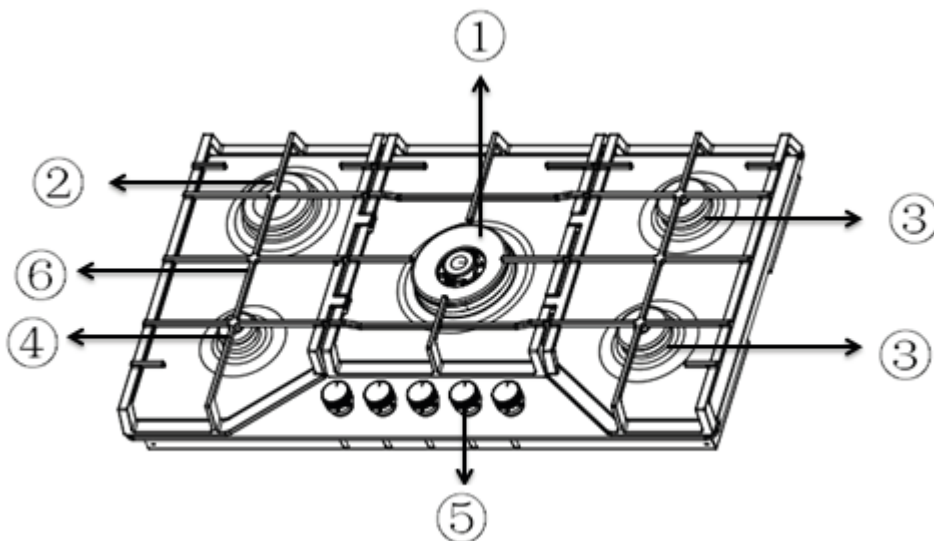
1. Quemador de gas Wok
2. Quemador de gas rápido (R)
3. Quemador de gas semirrápido (SR)
4. Quemador de gas auxiliar (Aux)
5. Perilla de control del quemador de gas
6. Soporte de ollas para quemadores



GU01460S-TCPSW



GU01575S-TCPSW



GU01590S-TCPSW

Atención: Los

soportes para sartenes tienen la misma forma; ¡Preste atención a colocarlos en la posición adecuada, según el diámetro de los quemadores!

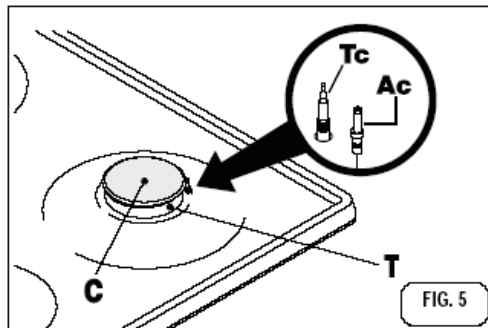
3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: USO

PRESENTACIÓN

Los quemadores están graduados en tamaño y clasificación para proporcionar el calor exacto necesario para cada estilo de cocción.

Los quemadores pueden equiparse con un dispositivo de seguridad contra llama (FSD = Termopar fig. 5).

En la parte superior de cada perilla hay un diagrama impreso que muestra a qué quemador o elemento calefactor se refiere.



NOTAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD

- Cuando los quemadores o platos estén en uso no los deje desatendidos y asegúrese de que no haya niños pequeños en las proximidades. Compruebe que las asas de la sartén estén colocadas correctamente y esté siempre atento a la sartén cuando utilice aceites o grasas, ya que son fácilmente inflamables. • No utilice botes de spray cerca del aparato cuando esté en uso.
- Si la placa de cocción integrada tiene tapa, antes de abrirla retire los restos de comida de su superficie.
- Si la placa de cocción integrada tiene una tapa de cristal, puede explotar si se calienta. Poner en posición "Off" todos los quemadores (símbolo de disco lleno en el panel de control) y apagar todas las placas; Deje que la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.
- Si observa alguna grieta en la superficie de la placa, desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente. • Después de haber utilizado el aparato, asegúrese de que todos los controles estén en la posición "Apagado" (símbolo de disco lleno en el panel de control).

QUEMADORES DE GAS

Encendido manual

Presione y gire en el sentido de las agujas del reloj el mando correspondiente al quemador que desea utilizar desde la posición "Off" (símbolo de disco lleno en el panel de control), hasta alcanzar la posición "Máximo" (fig. 1) correspondiente a la llama grande y coloque un fuego encendido. fósforo cerca del quemador.

Después del encendido, gire la manija de la posición "Máxima" (correspondiente a la llama grande) a la posición "Mínima" (correspondiente a la llama pequeña) y verifique la estabilidad de la llama. Para apagar el quemador, gire la manija en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "Apagado" (símbolo de disco lleno en el panel de control).

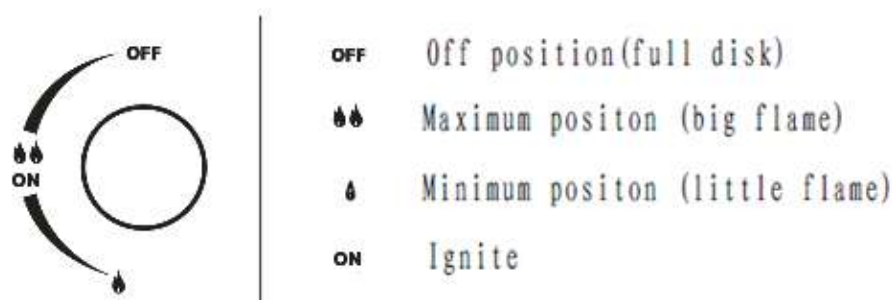


Figura 1

Encendido eléctrico automático (sólo determinadas versiones, ver fig. 5, ref. Ac)

El mando de la iluminación está integrado en el mando de control. Presione y gire en el sentido de las agujas del reloj el mando correspondiente al quemador que desea utilizar desde la posición "Off" (símbolo de disco lleno en el panel de control), hasta alcanzar la posición "Máximo" (fig. 1) correspondiente a la llama grande con estrellita.

Automáticamente se dispara la chispa de encendido; mantener presionado el mando hasta que se encienda la llama. Se pueden utilizar cerillas para encender los quemadores en caso de apagón.

Después del encendido, gire la manija de la posición "Máxima" (correspondiente a la llama grande) a la posición "Mínima" (correspondiente a la llama pequeña) y verifique la estabilidad de la llama. Para apagar el quemador, gire la manija en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "Apagado" (símbolo de disco lleno en el panel de control).

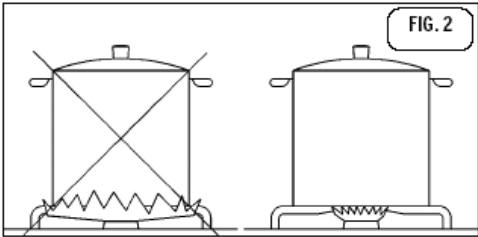
Encendido de quemadores equipados con termopares de seguridad (sólo determinadas versiones, ver fig. 5, ref. Tc)

En caso de que los quemadores estén equipados con Dispositivo de Seguridad de Llama (FSD = Termopar fig. 5 Tc), repetir las operaciones descritas anteriormente. Una vez que la llama esté encendida, mantenga presionada la perilla durante 10 segundos para permitir que el dispositivo de seguridad de llama (FSD = termopar) se caliente.

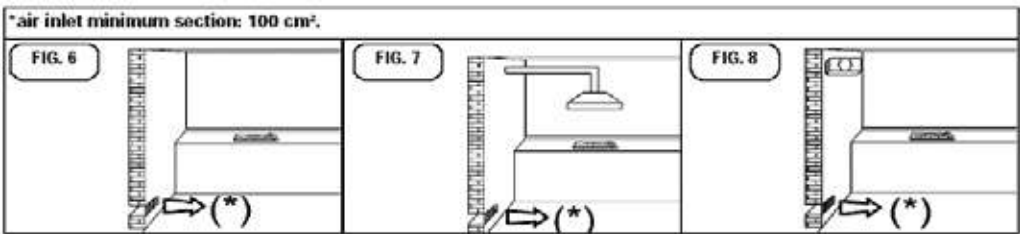
Si transcurrido este tiempo el quemador no enciende, significa que el Dispositivo de Seguridad de Llama (FSD = Termopar) no está suficientemente calentado.

Repita la operación.
Uso óptimo de los quemadores.

- Para conseguir el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas es conveniente tener en cuenta los siguientes puntos:
- Una vez encendido el quemador, ajuste la llama según sus necesidades, desde la posición “Máxima” a la posición “Mínima”.
 - Utilice un recipiente del tamaño adecuado (solo con fondo plano) para cada quemador (consulte la tabla a continuación y la fig. 2).
 - Cuando el contenido de la olla empiece a hervir, baje el mando a “posición de velocidad reducida” (llama pequeña).
 - Ponga siempre una tapa a la sartén.



Ø sartenes en cm				
Modelo	Trabajo	Rapido	Semi-Rapido	Auxiliar
GU01460S-TCPSW	24-26	/	20-22	10-14
GU01575S-TCPSW	24-26	24-26	22-24	10-14
GU01590S-TCPSW	24-26	24-26	22-24	10-14



Cuando se utiliza un aparato de gas se produce calor y humedad en la estancia donde está instalado. Para esto Por este motivo la habitación debe estar bien ventilada, manteniendo libres las aberturas de ventilación natural (fig. 6) y encendiendo el sistema de aireación mecánico (campana de aspiración o ventilador eléctrico - Figs. 7 y 8).

Si la cocina se utiliza durante mucho tiempo, puede ser necesaria una aireación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o un Aireación más efectiva aumentando la potencia del sistema mecánico si lo hubiera.

4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de cualquier trabajo de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica.

QUEMADOR

La superficie de la placa de cocción, los soportes de las ollas, las tapas esmaltadas de los quemadores (C) y los cabezales de los quemadores (T) (ver fig. 5) deben limpiarse cada vez. se utilizan con agua tibia y jabón, se enjuagan y luego se secan bien para conservarlos en buen estado.

Nunca limpie cuando la parte superior y los componentes aún estén calientes. No utilice almohadillas metálicas o abrasivas, polvos abrasivos ni aerosoles corrosivos. productos. Nunca deje vinagre, café, leche, agua salada, jugo de limón o tomate durante mucho tiempo en las superficies.

ADVERTENCIAS

Las piezas accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza el soporte para sartenes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

Cumplir con las siguientes instrucciones antes de volver a montar las piezas:

- Controlar que los quemadores de los cabezales y las correspondientes tapas de los quemadores estén correctamente colocados en sus alojamientos (ver fig. 5).
- Compruebe que las ranuras del cabezal del quemador no estén obstruidas por cuerpos extraños.
- Si durante la instalación o después de algunas veces, encuentra que un grifo es difícil de abrir o cerrar, no lo fuerce y llame al técnico. asistencia urgente.
- Después de su uso, para mantenerlas en buen estado, las placas deben tratarse con productos específicos, fáciles de encontrar en las tiendas, para conservarlas. las superficies limpias y brillantes. Esto también evitará que se forme óxido.
- Si se derrama algún líquido hay que retirarlo siempre con una esponja.

5. QUÉ HACER SI....

Algunos de los problemas pueden ser causados por simples operaciones de mantenimiento o por algo que se olvidó y se puede eliminar fácilmente. resuelto sin tener que llamar a asistencia técnica.

Si su electrodoméstico no funciona eficientemente:

- Asegúrese de que la llave del gas esté abierta.
- Verifique que el enchufe esté enchufado.
- Verifique que las perillas estén configuradas correctamente para cocinar y luego repita las operaciones indicadas en el Manual de Instrucciones.
- Comprobar los interruptores de seguridad del sistema eléctrico (RCD). Si hay una falla en el sistema llame a un electricista.

6. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

INFORMACIÓN TÉCNICA

- La instalación, los ajustes, las conversiones y el mantenimiento enumerados en esta parte deben ser realizados únicamente por personal calificado. El fabricante no se hace responsable de posibles daños a personas o cosas derivados de una instalación incorrecta del aparato.
- Los dispositivos de seguridad y regulación de los aparatos, durante su vida útil, sólo podrán ser modificados por el fabricante o debidamente autorizado proveedor.
- Los aparatos que funcionan exclusivamente con gas se pueden instalar como "Clase 3" (instalados) de conformidad con las normas de gas únicamente.
- Cualquier pared lateral (una sola – izquierda o derecha) que supere en altura la superficie de trabajo; debe estar a una distancia mínima de 50 mm.
- El adhesivo utilizado para unir el plástico laminado al mueble debe poder soportar una temperatura de al menos 150 °C. para que el plástico plastificado no se despegue.
- La instalación de aparatos totalmente a gas deberá cumplir con las Normas Nacionales vigentes.
- Este aparato no está conectado a una chimenea para la descarga de los productos de la combustión; por lo tanto, debe conectarse respetando las reglas de instalación mencionadas anteriormente. Se debe prestar especial atención a las instrucciones que se dan a continuación para ventilación y aireación.

INSTALACIÓN

VENTILACIÓN DE LOS HABITACIONES EI

local donde está instalado el aparato debe estar permanentemente ventilado para garantizar el correcto funcionamiento según las Normas Nacionales vigentes. La cantidad de aire necesaria es la necesaria para la regular combustión del gas y para la ventilación del local y cuyo volumen no debe ser inferior a 20 m³. El flujo natural de aire debe ser directo a través de aberturas permanentes en las paredes (que salen al exterior) de la habitación a ventilar con una sección libre mínima de 100 cm² para aparatos equipados con un Dispositivo de seguridad contra llamas (FSD) en cada quemador (ver fig. 6). Estas aberturas deben ubicarse de manera que nunca puedan obstruirse.

Si el aparato no está equipado con un Dispositivo de Seguridad contra Llama (FSD) en cada quemador, la sección transversal libre no será inferior a 200 cm². También se permite la ventilación indirecta tomando aire de locales adyacentes al que se desea ventilar, cumpliendo estrictamente las prescripciones de la Normativa Nacional vigente.

UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de gas deben evacuar siempre los productos de la combustión a través de extractores conectados a chimeneas o directamente al exterior (ver figura 7). Si no es posible utilizar un extractor, se permite instalar un ventilador en la ventana o en una pared orientada al exterior, que deberá encenderse cada vez que se utilice el aparato (ver fig. 8), siempre que se respeten las normas y reglamentos vigentes al respecto. a la ventilación.

(*) Entrada de aire - sección mínima 100 cm²

DESEMBALAJE DEL APARATO

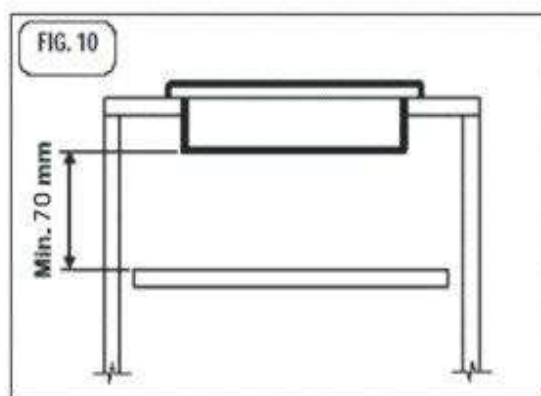
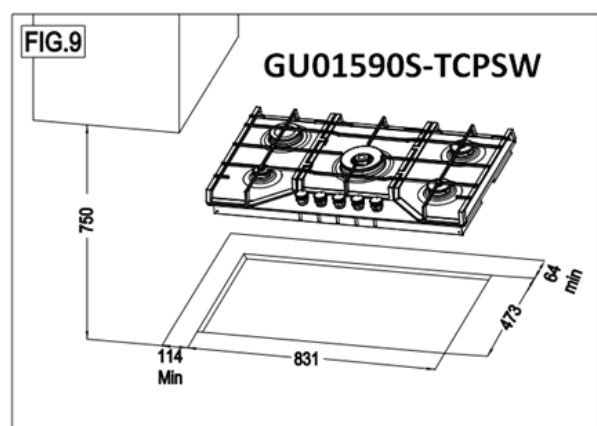
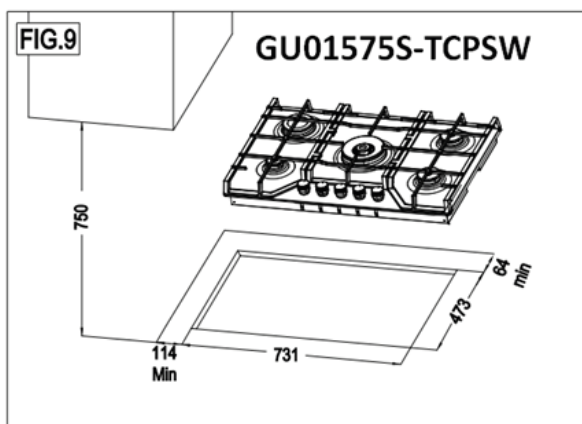
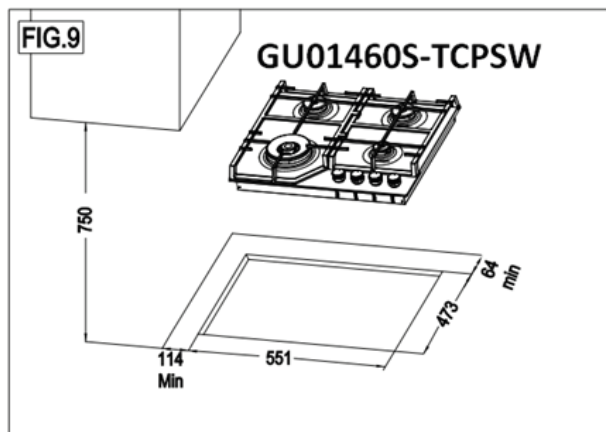
Una vez retirados los envoltorios exteriores e interiores de las distintas piezas, comprobar y asegurarse de que el aparato se encuentra en perfecto estado. Si tiene dudas no utilice el aparato y llame a su Centro de Asistencia más cercano.

Algunas piezas están montadas en el aparato y protegidas por una película de plástico. Esta película protectora debe retirarse antes de utilizar el aparato. Recomendamos cortar la película de plástico a lo largo de los bordes con un cuchillo afilado o un alfiler.

Los materiales de embalaje utilizados (cartón, bolsas, poliestireno expandido, clavos...) no deben dejarse en ningún lugar al alcance de los niños ya que son una fuente potencial de peligro.

INSTALACIÓN Y FIJACIÓN DE LA ENCIMERA

Las medidas del hueco realizado en la parte superior del mueble modular y en el que se empotrará la placa se indican en la fig. 9. Los armarios o campanas deben mantener una distancia mínima de 750 mm desde la parte superior.



¡IMPORTANTE!

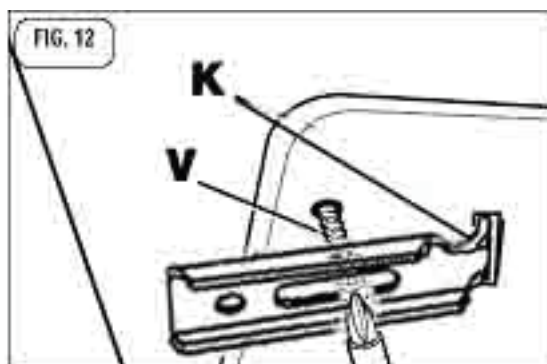
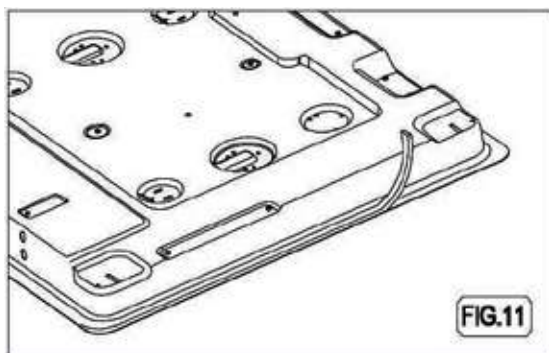
Debajo de la encimera es necesario aplicar siempre un panel de separación de madera, colocado a una distancia mínima de 70 mm por el fondo de la misma, que debe ser fácilmente desmontable para permitir posibles operaciones de mantenimiento (ver fig. 10).

La placa tiene una junta especial que impide que entre líquido en el interior del mueble. Cumplir estrictamente con las siguientes instrucciones para la correcta aplicación de este sello:

Tablero posterior del borde del reverso use el cojín de gomaespuma para pegar una ronda (ver figura 11).

Fije de manera uniforme y segura la junta a la placa, presionándola con los dedos.

Retire la tira de papel protector del precinto. Inserte los ganchos en sus correspondientes alojamientos (K) en la placa e introdúzcalos en el orificio del mueble. Bloquearlo con los correspondientes tornillos de fijación (V) (ver fig. 12).



CONEXIÓN DE GAS

Antes de conectar el aparato a la red de gas, comprobar que la placa de datos de la pegatina de ajuste, colocada en la parte inferior del

aparato, corresponden al disponible en la red de gas.

La placa de datos adhesiva de ajuste, indica todas las condiciones de ajuste del aparato como: tipo de gas y presiones de funcionamiento del gas.

Una vez instalado, comprobar que no haya fugas utilizando únicamente una solución jabonosa. ¡Nunca uses una llama! ¡Está prohibido!

Cuando el gas se distribuya por conductos el aparato deberá conectarse a la red de gas con:

Un tubo flexible de acero inoxidable, sin costura, de acuerdo con la Normativa Nacional Vigente, con una extensión máxima de 2 metros y sellos de acuerdo con la Normativa Nacional Vigente. Nota: Asegúrese de que el tubo, una vez instalado el aparato, no entre en contacto con las partes móviles del mueble en el que está integrada la placa (como los cajones, por ejemplo), no quede aplastado o esté demasiado doblado.

Un tubo rígido de acero de acuerdo con las Normas Nacionales vigentes, cuyas uniones deben realizarse mediante accesorios roscados de acuerdo con la Norma ISO 7/1. No se permite el uso de cáñamo con adhesivos adecuados o cinta de teflón como sellador.

Una tubería de cobre de acuerdo con la Normativa Nacional Vigente, cuyas uniones deben realizarse mediante accesorios sellados de acuerdo con la Normativa Nacional Vigente.

Cuando el gas se suministra directamente desde una bombona de gas, el aparato, alimentado por un regulador de presión, debe estar conectado:

Con tubos flexibles de acero inoxidable, tubos sin costura de acuerdo con Normas Nacionales Vigentes con una extensión máxima de 2 metros y sellos de acuerdo con Normas Nacionales Vigentes. Nota: Asegúrese de que el tubo no entre en contacto con las partes móviles del mueble en el que está integrada la placa (como los cajones, por ejemplo), no se aplaste o esté demasiado doblado. Recomendamos acoplar el adaptador especial al tubo flexible, fácil de encontrar en el mercado, para facilitar la conexión al racor del manguito del regulador de presión en la botella.

De todos modos, el tubo que conecta el aparato con la red de gas debe tener curvas suaves, y la junta de goma para evitar fugas colocada por el usuario entre el racor de entrada de gas del aparato y la conexión del tubo debe cumplir con la Norma EN 549 (consígala en la correspondiente Asistencia Técnica). Centros o distribuidores autorizados).

¡PRECAUCIÓN!

Efectuar la conexión evitando todo tipo de estrés en el aparato.

R, Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

B, Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

C, Este aparato es sólo para uso doméstico.

D, Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar riesgos.

E, Eliminación correcta de este producto: esta

marca indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o comuníquese con el minorista donde compró el producto. Pueden llevar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.



Declaraciones

Según cada país de destino elegido por nosotros, nuestros electrodomésticos están equipados con rosca de conexión de entrada de gas adecuada para conectarlos a la red de distribución de gas.

AJUSTE

• Verifique el ajuste del aparato, antes de realizar cualquier operación de ajuste, mirando la placa de datos adhesiva del ajuste adecuado, colocada en la parte inferior del aparato. • Antes de intentar cualquier ajuste, que puede ser necesario

al instalar por primera vez o al convertir gas

tipo, desenchufe el enchufe de la toma de corriente. • Una

vez realizado el ajuste o preajuste, un técnico deberá realizar el resellado, si lo hubiere. • Para ajustar el "índice de reducción", utilizando un

destornillador adecuado, desde gas natural hasta butano/propano, encienda los quemadores uno por uno y coloque la manija en posición mínima; Retire la manija y atornille completamente en el sentido de las agujas del reloj el tornillo de derivación. Vuelva a colocar la manija en su posición y verifique la estabilidad de la llama, girando la manija de la posición "Máxima" a la posición "Mínima" y viceversa. • Para ajustar el "índice de reducción", utilizando un destornillador adecuado, desde gases

Butano/Propano hasta Gas Natural, encienda los quemadores uno por uno y coloque la manija en posición mínima; Retire el mango y desenrosque en el sentido de las agujas del reloj para obtener la llama adecuada. Vuelva a colocar la manija en su posición y verifique la estabilidad de la llama, girando la manija de la posición "Máxima" a la posición "Mínima" y viceversa.

• No es necesario el "ajuste del aire primario" en los quemadores de gas de la encimera.

GRIFOS

La regulación de la posición de régimen reducido es la siguiente: Encender

• el quemador y girar el mando a la posición de régimen reducido (llama pequeña).

• Retire la perilla que simplemente se inserta en el vástago del grifo.

- Inserte un destornillador pequeño en el eje superior y gire el tornillo regulador hacia la izquierda o hacia la derecha hasta que la llama del quemador esté convenientemente regulada a la posición baja.
- En el caso de grifos con termopares de seguridad, el tornillo de ajuste se encuentra en el lateral del vástago. • Asegúrese de que al girar rápidamente de la posición "Máxima" a la posición "Mínima", el quemador no se apague.

Atención: si el grifo, tras un uso prolongado de la encimera, presenta algún rozamiento al girar, no insistir en su uso. Llame a nuestro Centro de Asistencia más cercano que tomará las medidas necesarias para sustituir el grifo por el adecuado.

CONVERSIÓN

CAMBIO DE INYECTORES Los

quemadores se pueden adaptar a diferentes tipos de gas simplemente instalando los inyectores adecuados al gas que se desea utilizar. Los "kit inyectores" pueden montarse con el aparato o adquirirse en un Centro de Asistencia autorizado.

Para ello, primero retire las copas de los quemadores y con una llave de tubo desenrosque los inyectores con la herramienta adecuada y sustitúyalos por inyectores correspondientes al nuevo tipo de gas de regulación. Bloquee siempre firmemente el inyector en su lugar, sin añadir ningún material en las roscas del inyector: ¡Está prohibido!

Para ayudar al instalador, hay una tabla en la página 10 que indica las entradas de calor nominales, el diámetro del inyector y las presiones de funcionamiento de los diferentes tipos de gas. Para una mejor comprensión, cada inyector está marcado en su cuerpo con el diámetro adecuado.

Después del cambio de los inyectores, el técnico deberá ajustar los quemadores como se describe en los párrafos anteriores; sellar cualquier pieza de ajuste o preajuste.

Importante: después de la conversión, sustituir la placa de datos adhesiva de regulación colocada en la parte inferior del aparato por la nueva, correspondiente a la nueva regulación del gas. La pegatina está incluida en el "kit inyectores".

MANTENIMIENTO

Antes de cualquier trabajo de mantenimiento o antes de cambiar piezas, desconecte el aparato de la red eléctrica de gas y electricidad.

REEMPLAZO DE COMPONENTES

- Para acceder al cuadro de bornes y al cable de alimentación, es necesario retirar la placa del mueble desatornillando los respectivos tornillos de fijación (V) (ver fig. 12).
- Si es necesario cambiar el cable de alimentación llamar a un Centro de Asistencia autorizado ya que es necesario el uso de utensilios especiales. El técnico deberá conectar un cable de sección adecuada (ver tabla en la página 13) manteniendo el cable de tierra más largo que los cables de fase. Además seguir las instrucciones dadas en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA". • Para sustituir otros componentes de gas y eléctricos que se encuentren alojados en el interior de la encimera, basta con retirar la encimera desenroscando los tornillos.
tornillos de fijación de los quemadores
- Sustituir la junta cada vez que se cambie un grifo para garantizar una perfecta estanqueidad entre cuerpo y carril.

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

QUEMADORES INYECTORES Y TABLA DE ENTRADAS DE CALOR

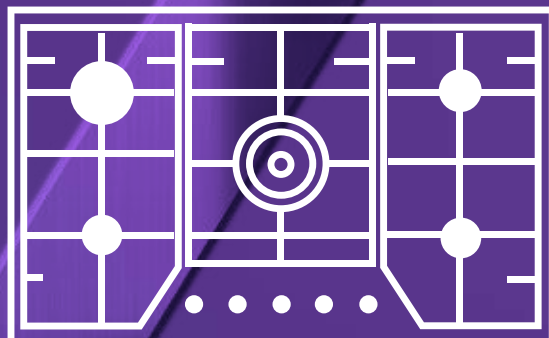
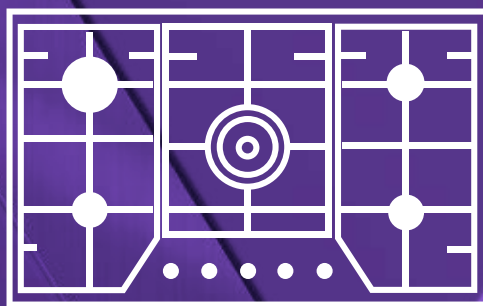
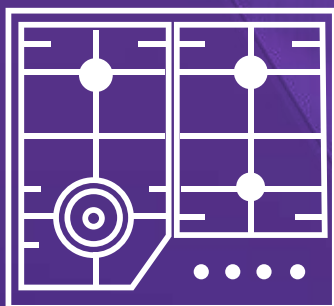
Quemadores		Gases y presiones	Diametro de Injectors	Entradas de Calor
no	Denominación	mbar	1/100 mm	(kW)
1	Trabajo	G30 (Butano) at 28-30 mbar	100	4.0
		G20 (Natural) at 20 mbar	150	4.0
2	Rapido (R)	G30 (Butano) at 28-30 mbar	85	3.0
		G20 (Natural) at 20 mbar	115	3.0
3	Semi-Rapido (SR)	G30 (Butano) at 28-30 mbar	65	1,75
		G20 (Natural) at 20 mbar	97	1,75
4	Auxiliar(Aux)	G30 (Butano) at 28-30 mbar	50	1.0
		G20 (Natural) at 20 mbar	72	1.0

VIOTTO®

vive tu imaginación



SERVICIO TÉCNICO Y
REPUESTOS A NIVEL
NACIONAL



**SERVICIO TÉCNICO Y RESPUESTOS
A NIVEL NACIONAL**

+507 6672-5594

0800viottos@viotto.com.ve / servicios@viotto.com.ve

**SERVICIO TÉCNICO Y RESPUESTOS
CENTROAMERICA Y EL CARIBE**

+507 6673-9822

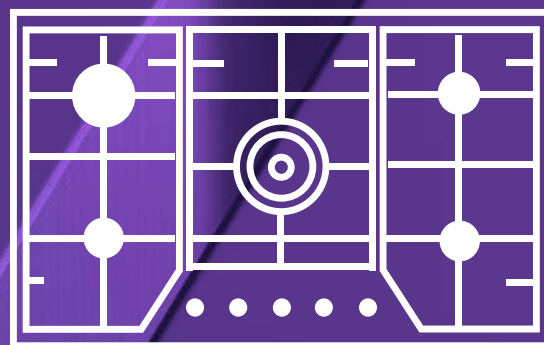
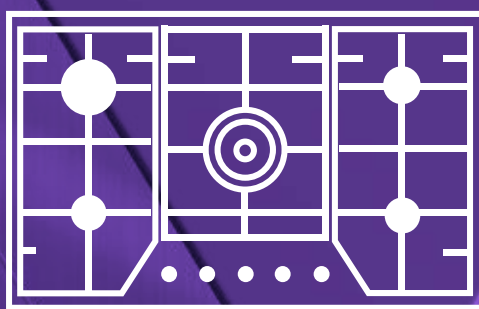
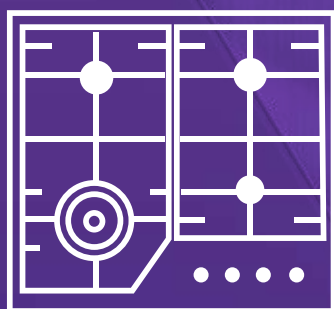
csg@viotto.com

V I O T T O[®]

vive tu imaginación

GAS COOKTOP

INSTRUCTION MANUAL



MODEL N°

VITP0460122014 / VITP0475122014 / VITP0490122014

To ensure the proper use of this appliance and your safety, please read the following instructions completely before operating this appliance.



www.viotto.com



[@viotto_ve](https://www.facebook.com/viotto_ve)



[@viotto_ve](https://www.instagram.com/viotto_ve)

[@viotto_latinoamerica](https://www.instagram.com/viotto_latinoamerica)

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before this appliance left the factory it was tested and set (see the specific adjustment sticker data plate, put on the bottom of the appliance, to check gas adjustment) by specialized, expert personnel to guarantee the best functioning results.

Attention: Qualified personnel must do any subsequent repairs or adjustments that may be necessary with the maximum care and attention.

For this reason we always recommend contacting the nearest Assistance Centre of ours, specifying the brand, model, serial number and type of problem you are having with it. You will find the relative technical data printed on the nominal data sticker, put on the bottom of the appliance and on the last but one page of this Instruction Manual.

With this information the technical assistant can come with the right spares parts and guarantee a prompt job.

You will find original parts and optional accessories at our Technical Assistance Centres and authorised dealers.

CONTENTS

1.	IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS FOR USE	page no. 3
2.	DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	page no. 4
3.	INSTRUCTIONS FOR THE USER: USE	
	Presentation	page no. 5
	Notes on safety	page no. 5
	Gas burners	page no. 5/6
4.	INSTRUCTIONS FOR THE USER: CLEANING AND MAINTENANCE	page no. 6
5.	WHAT TO DO IF	page no. 7
6.	INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	
	Technical information	page no. 7
	Installing the hob	page no. 7~9
	Gas connection	page no. 9/10
	Adjustments	page no. 10
	Conversion	page no. 10
	Maintenance	page no. 10
7.	TECHNICAL FEATURES	
	Injectors table	page no. 11

1. IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS FOR USE

You have purchased one of our products for which we thank you. We are confident that this new appliance, modern, functional and practical, made with top quality materials, will meet all your demands.

This new appliance is easy to use but before installing and using it, **it is important to read this Instruction Manual through carefully**. It provides information for a safe installation, use and maintenance. Keep this Instruction Manual in a safe place for future reference.

The manufacturer reserves the right to make all the modifications to its products that it deems necessary or useful, also in your interests, without prejudicing its essential functional and safety characteristics.

The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or transcription errors that may be found in this handbook.

N.B.: the pictures shown in the figures in this handbook are purely indicative.

- The installation, adjustments, conversions and maintenance jobs (part "6. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER") must be carried out by qualified installers only.
- The installation of all-gas and combi appliances must comply with the National Standards in force.
- The appliance must only be used for what it has been made for: **"Cooking for domestic use only!"** Any other use is considered improper and dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any harm to people or damage to things deriving from an incorrect installation or maintenance or from an erroneous use of the appliance.
- Once the outer wrapping and the inner wrappings of the various parts have been removed, check and make sure that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.
- The packaging materials used (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must not be left anywhere in easy reach of children because they are a potential hazard source. To safeguard the environment all packaging materials are environments friendly and recyclable.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a good earth system, as prescribed by the electrical safety standards. The manufacturer declines all responsibility if these instructions are not followed. Should you have any doubts ask for an accurate control of the system by qualified personnel?
- Prior to connecting the appliance ensures that the rating plate data correspond to those of the gas and electricity mains (see part "7. TECHNICAL FEATURES").

To use any kind of electrical appliance there are a few basic rules that must be observed:

Do not touch the appliance if your hands or feet are wet or damp.

Do not use the appliance bear footed.

Do not pull the lead to take the plug out of the socket.

Do not leave the appliance outside under the sun, rain, etc.

Do not let children or anybody who is incapable to use the appliance on their own.

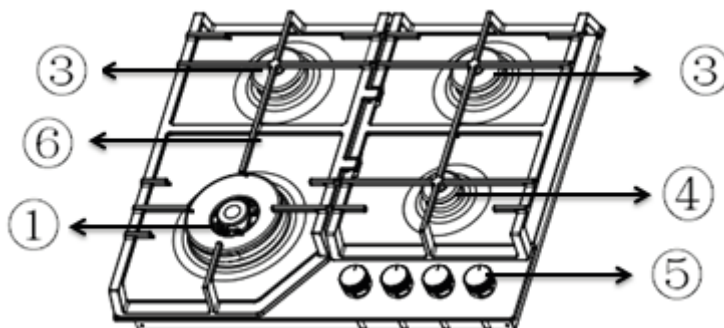
- If you are using a socket near the appliance make sure that the cables of electrical appliances you are using do not touch it and are far enough away from all hot parts of the appliance.
- When you have finished using the appliance check that all the controls are in the off or closed position, checking that the "0" of the knob corresponds to the "•" symbol serigraphic on the front panel.
- Take the plug out of the socket before you start cleaning or servicing the appliance.
- In the case of a failure and/or malfunction, turn the oven off and take the plug out of the socket; do not tamper with it. Qualified personnel must do all repairs or settings with maximum care and attention. For this reason we recommend you call the nearest Assistance Centre of ours, explaining the trouble and giving the name of the model.

If an appliance is out of order or is not going to be used any more, it must be rendered useless by eliminating those parts that could be a hazard source for children when they are playing, for example:

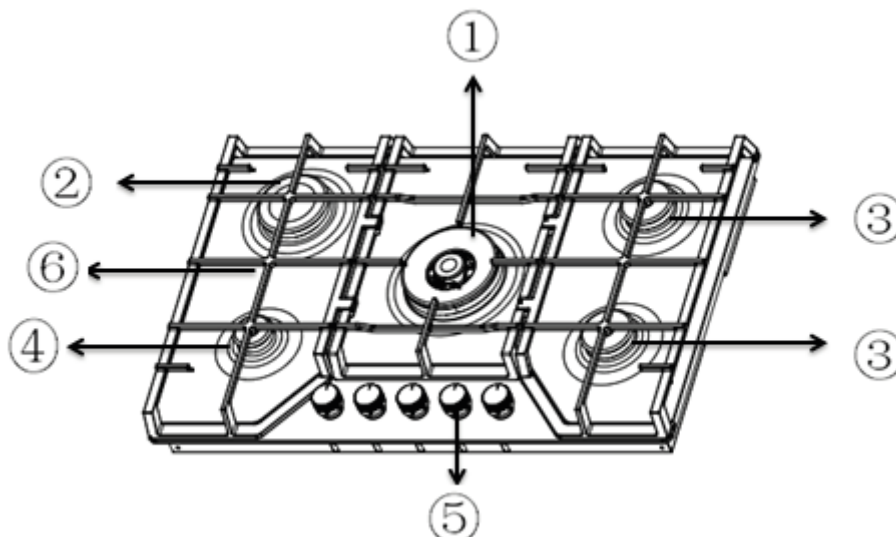
The power cable.

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

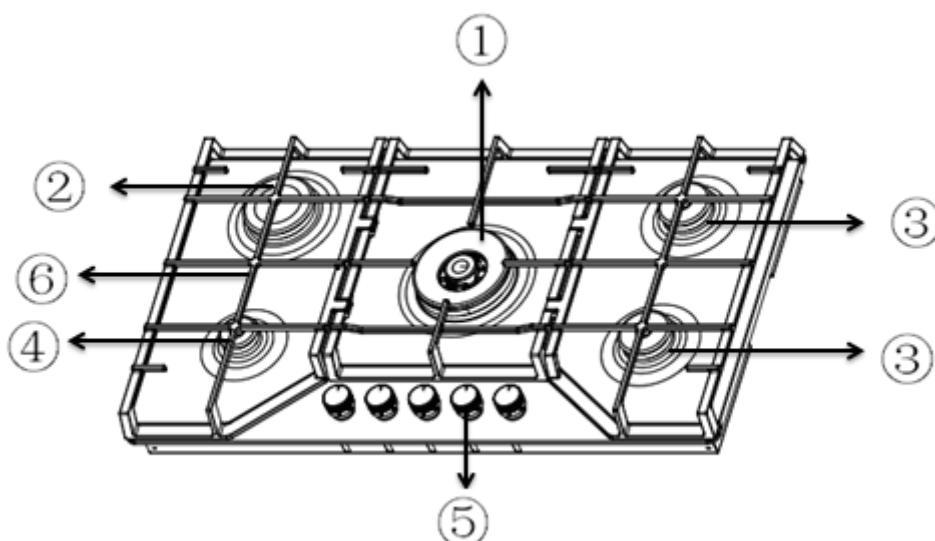
1. Wok gas burner
2. Rapid gas burner (R)
3. Semi-Rapid gas burner (SR)
4. Auxiliary gas burner (Aux)
5. Gas burner control knob
6. Pan support for burners



GU01460S-TCPSW



GU01575S-TCPSW



GU01590S-TCPSW

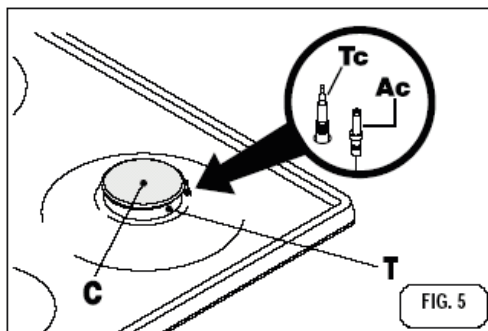
Attention:

Pan supports are the same in shape; pay attention to put them in proper position, according to the burners' diameter!

3. INSTRUCTIONS FOR THE USER: USE

PRESENTATION

The burners are graduated in their size and rating to provide the exact heat required for every style of cooking. The burners can be equipped with Flame Safety Device (FSD = Thermocouple fig. 5). On the top of each knob there is a printed diagram showing to which burner or heating element it refers.



GENERAL NOTES ON SAFETY

- When the burners or plates are in use do not leave them unattended and make sure there are no small children in the vicinity. Check that pan handles are positioned correctly and always keep an eye on the pan whenever oils or fats are used as they are easily inflammable.
- Do not use spray cans near the appliance when it is in use.
- If the built-in hob has a lid, before opening the lid remove any food deposits from its surface.
- If the built-in hob has a crystal glass lid, it can explode if heated. Turn in "Off" position all the burners (full disk symbol on control panel) and switch off all plates; let the hob become cool before closing the lid.
- If you see any cracks on the surface of the plate, disconnect the appliance from the mains immediately.
- After you have used the appliance make sure that all the controls are in "Off" position (full disk symbol on control panel).

GAS BURNERS

Manual ignition

Press and turn anticlockwise the knob corresponding to the burner you wish to use from "Off" position (full disk symbol on control panel), until it reaches the "Maximum" position (fig. 1) corresponding to the big flame and place a lighted match close to the burner. After ignition, turn the handle from "Maximum" position (corresponding to the big flame) to "Minimum" position (corresponding to the little flame) and check stability flame. To turn "Off" the burner, turn clockwise the handle up to "Off" position (full disk symbol on control panel).

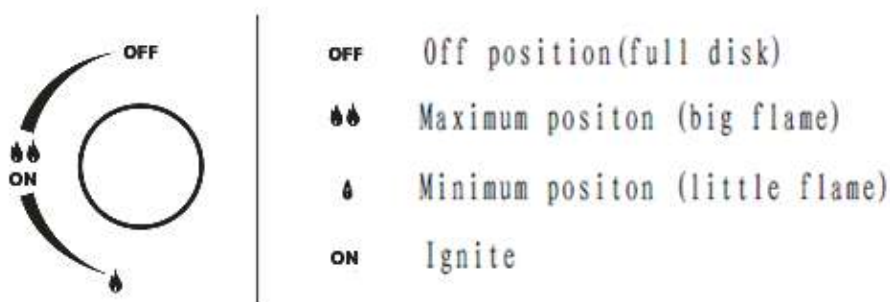


Figure 1

Automatic electrical ignition (only certain versions, see fig. 5, ref. Ac)

The command of lighting is integrated in the control knob. Press and turn anticlockwise the knob corresponding to the burner you wish to use from "Off" position (full disk symbol on control panel), until it reaches the "Maximum" position (fig. 1) corresponding to the big flame with little star. Automatically the ignition spark shoots; keep the knob pressed until flame ignition. Matches can be used to light the burners in a blackout.

After ignition, turn the handle from "Maximum" position (corresponding to the big flame) to "Minimum" position (corresponding to the little flame) and check stability flame. To turn "Off" the burner, turn clockwise the handle up to "Off" position (full disk symbol on control panel).

Lighting of burners equipped with safety thermocouples (only certain versions, see fig. 5, ref. Tc)

In case burners are fitted with Flame Safety Device (FSD = Thermocouple fig. 5 Tc), repeat operations described previously. Once the flame is alight, keep the knob pressed about for 10 seconds to allow the Flame Safety Device (FSD = Thermocouple) to warm up.

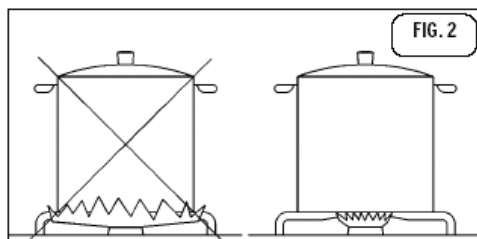
If, at the end of this time, the burner fails to alight, it means that Flame Safety Device (FSD = Thermocouple) is not sufficiently heated.

Repeat the operation.

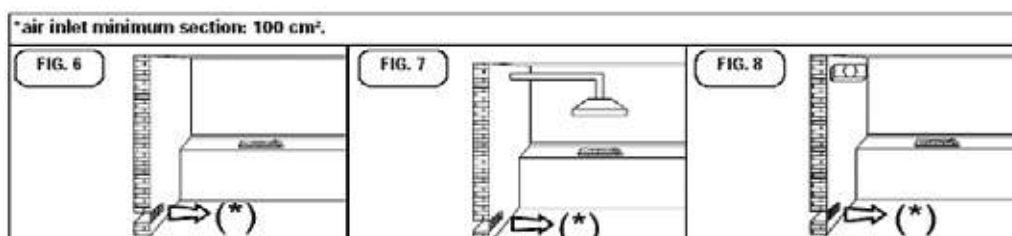
Optimum use of the burners

To get the maximum yield with the minimum consumption of gas it is handy to keep the following points in mind:

- Once the burner has been alighted, adjust the flame according to your needs, from “Maximum” to “Minimum” position.
- Use proper pan size (with flat bottom only) for each burner (see the table below and fig. 2).
- When the content of the pan start to boil, turn the knob down to “Reduced rate position” (small flame).
- Always put a lid on the pan.



Ø pans in cm				
Model	Wok	Rapid	Semi-Rapid	Auxiliary
GU01460S-TCPSPW	24-26	/	20-22	10-14
GU01575S-TCPSPW	24-26	24-26	22-24	10-14
GU01590S-TCPSPW	24-26	24-26	22-24	10-14



When a gas appliance is being used it produces heat and humidity in the room where it is installed. For this reason the room must be well ventilated, keeping the natural ventilation openings free (fig. 6) and switching on the mechanical aeration system (suction hood or electric fan - Figs. 7 and 8).

If the cooker is used for a long time additional aeration may be necessary, for instance, opening a window or a more effective aeration by increasing the power of the mechanical system if there is one.

4. INSTRUCTIONS FOR THE USER: CLEANING AND MAINTENANCE

Prior to any maintenance work or cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.

HOB

The surface of the hob, pan supports, enamelled burner caps (C) and burner heads (T) (see fig. 5) need to be cleaned after each time they are used with warm soapy water, rinsed and then dried well to keep them in good condition.

Never clean when the top and components are still warm. Do not use metal or abrasive pads, abrasive powders or corrosive spray products. Never leave vinegar, coffee, milk, salty water, lemon or tomato juice for any length of time on the surfaces.

WARNINGS

Accessible parts may be hot, when the pan support is in use. Young children should be kept away.

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

- Check that the heads burners and the relative burner caps are correctly positioned in their housings (see fig. 5).
- Check that burner head slots have not become clogged by foreign bodies.
- If to happened installation or after a few times, you find a tap is difficult to open or close do not force it but call for technical assistance urgently.
- After use, to keep them in good condition, the plates should be treated with specific products, easily found in the shops, to keep the surfaces clean and shining. This will also prevent rust from forming.
- If any liquid spills over it must always be removed with a sponge.

5. WHAT TO DO IF....

Some of the problems can be caused by simple maintenance operations or something that was forgotten and can easily be resolved without having to call for technical assistance.

If your appliance is not working efficiently:

- Make sure the gas cock is open.
- Check the plug is in.
- Check that the knobs are set correctly for cooking and then repeat the operations given in the Instruction Manual.
- Check the electrical system safety switches (RCD). If there is failure in the system call an electrician.

6. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

TECHNICAL INFORMATION

- The installation, the adjustments, conversions and maintenance listed in this part must only be carried out by qualified. The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or things deriving from an incorrect installation of the appliance.
- The safety and adjustment devices of the appliances may, during their life, only be modified by the manufacturer or duly authorised supplier.
- All-gas appliances can be installed as "Class 3" (fitted) in compliance with gas Standards only.
- Any side walls (one only – left or right) that overcome in height the work top; have to be 50 mm far at least.
- The adhesive used to join the laminated plastic to the piece of furniture must be able to withstand a temperature of at least 150 °C, so the laminated plastic will not come unstuck.
- The installation of all-gas appliances must comply with the National Rules in force.
- This appliance is not connected to a flue for discharge of the combustion products; therefore, it must be connected in compliance with the above mentioned installation rules. Particular attention must be paid to the instructions given below for ventilation and aeration.

INSTALLATION

VENTILATING THE ROOMS

The room, where the appliance is installed, must be permanently ventilated so as to guarantee correct functioning according to the National Rules in force. The quantity of air needed is that required for a regular combustion of the gas and for the ventilation of the room and whose volume must be no less than 20 m³. The natural flow of air must be direct through permanent openings in the walls (that go through to the outside) of the room to be ventilated with a minimum cross free section of 100 cm² for appliance fitted with the Flame Safety Device (FSD) on each burner (see fig. 6). These openings must be positioned so they cannot be ever obstructed.

If the appliance is not fitted with the Flame Safety Device (FSD) on each burner, the cross free section shall be not less than 200 cm². Indirect ventilation is also allowed by taking air from rooms adjacent to the one to be ventilated, strictly complying with the prescriptions of the National Rules in force.

LOCATION AND AERATION

Gas appliances must always discharge the products of combustion through extractors connected to flues or directly to the outside (see fig.7). If it is impossible to use an extractor, a fan installed on the window or on a wall facing the outside is allowed and should be switched on each time the appliance is used (see fig. 8), provided the rules and regulations in force relating to ventilation.

(*) Air inlet - minimum section 100 cm²

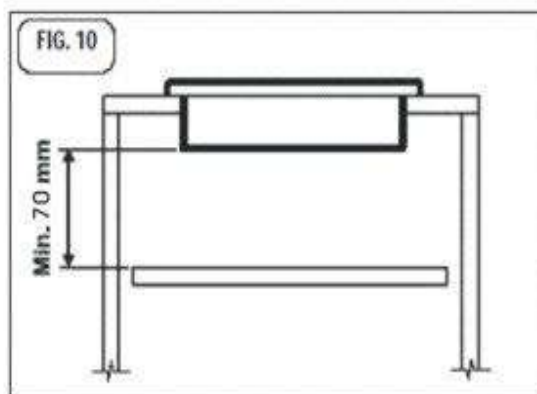
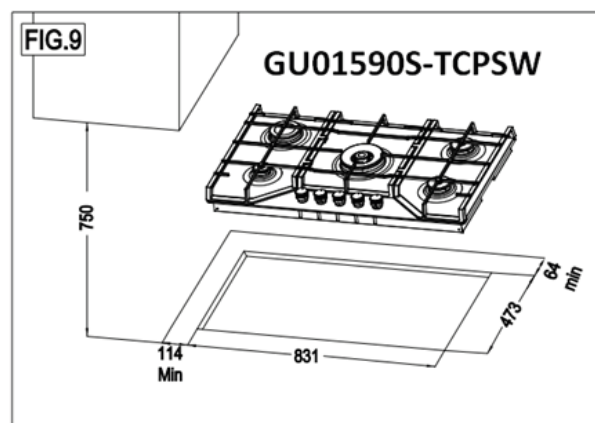
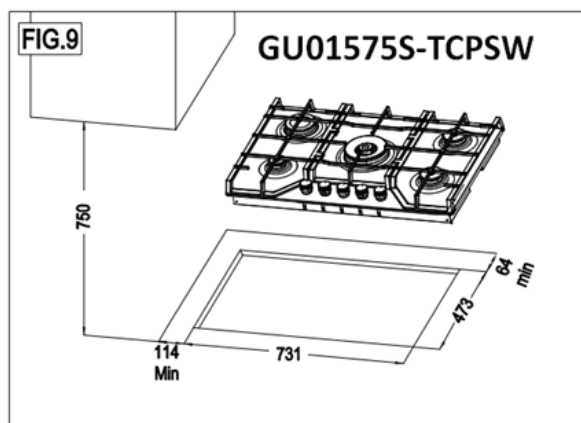
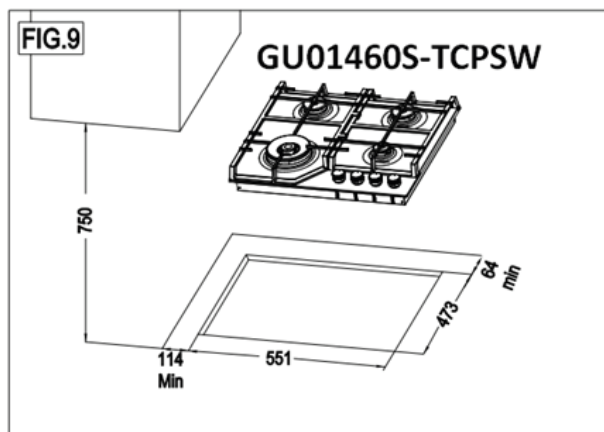
UNPACKING THE APPLIANCE

Once the outer wrapping and the inner wrappings of the various parts have been removed, check and make sure that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call your nearest Assistance Centre. Some parts are mounted on the appliance and protected by a plastic film. This protective film must be removed before ever the appliance is used. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.

The packaging materials used (cardboard, bags, polystyrene foam, nails ...) should not be left anywhere within easy reach of children as they are a potential hazard source.

INSTALLING AND FIXING THE HOB

The measurements of the cavity made in the top of the modular cabinet and into which the hob will be recessed are indicated in fig. 9. Cupboards or hoods have to maintain a least distance of 750 mm from the top.



IMPORTANT!

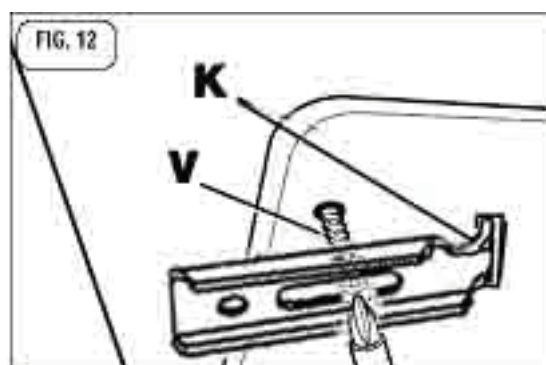
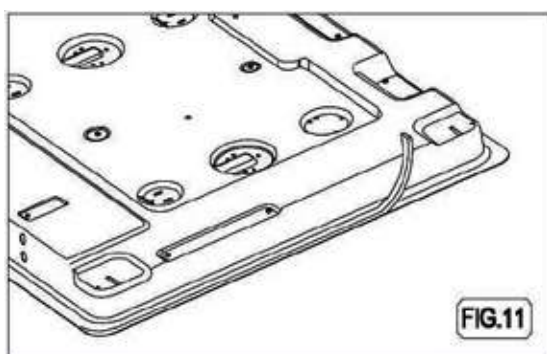
Under the hob it is necessary to always apply a panel of separation in wood, positioned to a least distance of 70 mm by the bottom of the same, which has to easily be removable to allow possible operations of maintenance (see fig. 10).

The hob has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

Back board of the reverse side edge use the foam-rubber cushion to paste a round (see fig.11)

Evenly and securely fix the seal to the hob, pressing it in place with the fingers.

Remove the strip of protective paper from the seal. Insert the hooks into their relative housings (K) on the hob and set this into the hole in the cabinet. Lock it in place with the relative fixing screws (V) (see fig. 12).



GAS CONNECTION

Before to connect the appliance to the gas network, check that the adjustment sticker data plate, put on the bottom of the

appliance, correspond to the available one in the gas network.

The adjustment sticker data plate, gives all the appliance's setting conditions as: gas type and gas operating pressures. Once installed, check there are no leaks using a soapy solution only. Never use a flame! It is forbidden!

When gas is distributed through ducts the appliance must be connected to the gas mains with:

A flexible stainless steel, seamless pipe in accordance with the National Rules in force, with a maximum 2 metres extension and seals in accordance with the National Rules in force. N.B.: Make sure that the pipe, once the appliance is installed, does not come into contact with the mobile parts of the unit in which the hob is built-in (like drawers for instance), get squashed or is too bent.

A rigid steel pipe in accordance with the National Rules in force, whose joints must be made using, threaded fittings in accordance with the Standard ISO 7/1. The use of hemp with suitable adhesives or Teflon tape as a sealant is not allowed.

A copper pipe in accordance with the National Rules in force, whose joints must be made using sealed fittings in accordance with the National Rules in force.

When gas is supplied directly from a gas cylinder, the appliance, supplied by a pressure regulator must be connected:

With flexible stainless steel, seamless pipes in accordance with the National Rules in force with a maximum 2 metres extension and seals in accordance with National Rules in force. N.B.: Make sure that the pipe does not come into contact with the mobile parts of the unit in which the hob is built-in (like drawers for instance), get squashed or is too bent. We recommend attaching the special adapter to the flexible pipe, easily found on the market, to facilitate connection to the pressure regulator's hose fitting on the cylinder.

Anyway, the pipe connecting the appliance with the gas mains should lie with smooth bends, and the rubber gasket preventing leakage added by user between the appliance's gas inlet fitting and the pipe connection must comply with the Standard EN 549 (get it in proper Technical Assistance Centres or authorised dealers).

CAUTION!

Carry out the connection avoiding all kinds of stress to the appliance.

A, This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

B, Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

C, This appliance is for household use only.

D, If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

E, Correct Disposal of this product:

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Statements

According to each country of destination chosen by us, our appliances are fitted with proper gas inlet connection thread to connect them to the gas distribution network.

ADJUSTING

- Check the adjustment of the appliance, before to make any adjusting operation, having a look on proper adjustment sticker data plate, put on the bottom of the appliance.
- Before any adjustment is attempted, which may be necessary when installing for the first time or when converting gas type, take the plug out of the mains socket.
- When the adjustment or preadjustment has been made, a technician must do any re-sealing, if any.
- To adjust "reduce rate", using proper screw driver, from Natural gas to Butane/Propane ones, light burners one by one and put handle in minimum position; remove the handle and screw clockwise completely the by-pass screw. Put back in position the handle and check stability flame, turning the handle from "Maximum" to "Minimum" position and vice-versa.
- To adjust "reduce rate", using proper screw driver, from Butane/Propane gases to Natural one, light burners one by one and put handle in minimum position; remove the handle and unscrew anticlockwise in the way to get proper flame. Put back in position the handle and check stability flame, turning the handle from "Maximum" to "Minimum" position and vice-versa.
- "Primary air adjustment" on hob gas burners is unnecessary.

TAPS

The adjustment of the reduced rate position is as follows:

- Light the burner and turn the knob to reduced rate position (small flame).
- Remove the knob which is simply inserted onto tap stem.

- Insert a small screwdriver into the top shaft and turn the throttling screw left or right until flame of the burner is conveniently regulated to the low position.
- In the case of taps with safety thermocouples, the adjustment screw is on the side of the stem.
- Make sure that when turning quickly from “Maximum” position to “Minimum” one, the burner does not extinguish.

Attention: if the tap, after long use of the hob, present some friction to rotation, do not insist to use it. Call the nearest Assistance Centre of ours that will take action to substitute the tap with the proper one.

CONVERSION

CHANGING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by simply installing the injectors suitable for the gas you want to use. The “kit injectors” can be fitted with the appliance or available in an authorised Assistance Centre.

To do this, first remove the burner cups and with a socket spanner, unscrew injectors using proper tool and replace them with injectors corresponding to the new adjustment gas type. Always tightly lock the injector in place, without adding any material on the injector's threads: **It is forbidden!**

To help the installer there is a table on page **10** giving nominal heat inputs, injector diameter and operating pressures of the different gas types. For best comprehension, each injector is marked on its body with proper diameter.

After the injectors have been changed, the technician must adjust the burners as described in the previous paragraphs; seal any adjustment or preadjustment parts.

Important: after the conversion, substitute the adjustment sticker data plate put on the bottom of the appliance with the new one, corresponding to the new gas adjustment. The sticker is included in the “kit injectors”.

MAINTENANCE

Prior to any maintenance work or before changing parts, disconnect the appliance from the gas and electricity power sources.

REPLACING COMPONENTS

- To access the terminal board and the power cable, it is necessary to remove the hob from the cabinet by unscrewing the relative fixing screws (V) (see fig. 12).
- **If the power cable needs changing, call an authorised Assistance Centre as it is necessary the use of special utensils. The technician will have to connect a cable with a suitable cross section (see the table on page 13) keeping the earth wire longer than the phase wires. In addition, follow the instructions giving in the “ELECTRICAL CONNECTION” paragraph.**
- To replace other gas and electrical components, that are lodged inside the hob, it is enough to remove the work top unscrewing the fixing screws of the burners
- Replace the seal each time you change a tap in order to guarantee a perfect tightness between body and rail.

7. TECHNICAL FEATURES

BURNERS INJECTORS AND HEAT INPUTS TABLE

(For the hob burners lay-out, see on page 4)

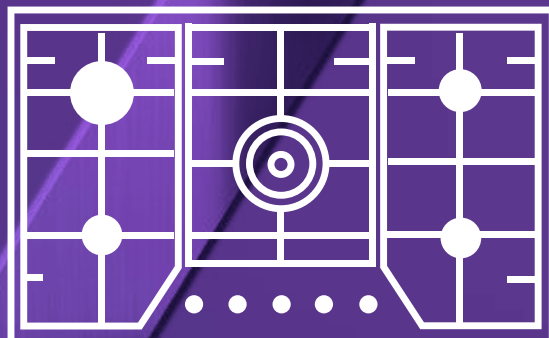
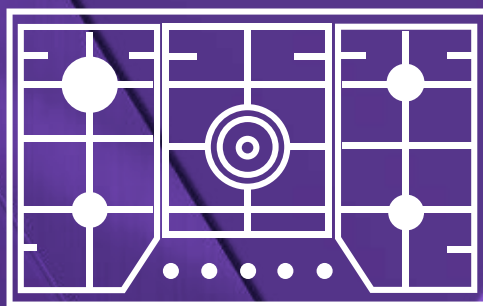
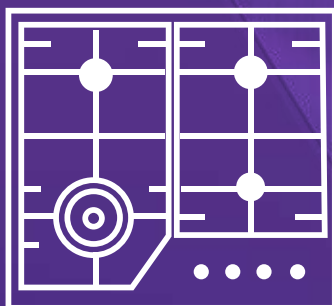
Burners		Gases and pressures	Injectors diameter	Heat Inputs
no	Denomination	mbar	1/100 mm	(kW)
1	Wok	G30 (Butane) at 28-30 mbar	100	4.0
		G20 (Natural) at 20 mbar	150	4.0
2	Rapid (R)	G30 (Butane) at 28-30 mbar	85	3.0
		G20 (Natural) at 20 mbar	115	3.0
3	Semi-Rapid (SR)	G30 (Butane) at 28-30 mbar	65	1,75
		G20 (Natural) at 20 mbar	97	1,75
4	Auxiliary (Aux)	G30 (Butane) at 28-30 mbar	50	1.0
		G20 (Natural) at 20 mbar	72	1.0

VIOTTO®

vive tu imaginación



TECHNICAL SERVICE
AND PARTS NATIONWIDE



**TECHNICAL SERVICE AND SPARE
PARTS NATIONWIDE**

+507 6672-5594

0800viottos@viotto.com.ve / servicios@viotto.com.ve

**TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS
CENTRAL AMERICA AND THE CARIBBEAN**

+507 6673-9822

csg@viotto.com