

RADIOLA

Table de cuisson à gaz

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Gas cooktop

User and Installation Manual

RATG302N
RATG4N
RATG4B
RATG64ETN
RATG603N



Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.

Please read the following instructions carefully before using this device. Please retain these instructions for future reference.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- 3 Consignes de sécurité
- 4 Installation
- 5 Sécurité des enfants et
des personnes
- 6 Pendant l'utilisation
- 8 Nettoyage et réparation
- 8 Informations environnementales

CONSIGNES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



- 9 Description de l'appareil
- 10 Comment utiliser l'appareil
- 11 Conseils de sécurité et
d'économie d'énergie
- 12 Nettoyage et entretien

INSTRUCTIONS TECHNIQUES

- 14 Consignes d'utilisation
- 15 Positionnement
- 16 Installation de l'appareil
- 16 Raccordement au gaz
- 17 Spécifications pour le gaz
- 17 Raccordement électrique
- 18 Réglage du gaz
- 19 Dépannage

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire le présent manuel d'instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel d'instructions doit être conservé avec l'appareil pour référence ultérieure.
Si l'appareil est vendu ou cédé à une autre personne, veuillez à remettre le manuel au nouvel utilisateur.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces mesures de sécurité.
- Les symboles suivants visent à être compris rapidement et à éviter en amont les accidents dus à une mauvaise utilisation et facilitent votre utilisation de l'appareil.
- Lisez attentivement les informations suivantes pour les assimiler.

 Danger/ Avertissement	Le non-respect de ces symboles peut entraîner des blessures graves ou la mort.
 Attention	Le non-respect de ce symbole peut entraîner des blessures mineures ou des dommages matériels.

■ Les symboles suivants sont utilisés dans le Manuel d'instructions comme suit :



Attention



Accès interdit



Source de flamme interdite



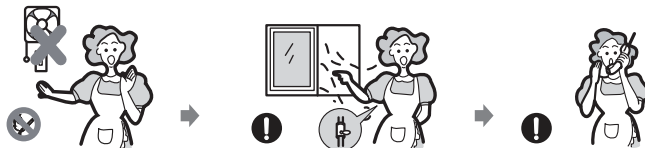
Obligatoire

Danger

■ Si une fuite de gaz survient, prenez les mesures suivantes :

- N'allumez pas la lumière.
- N'allumez/n'éteignez aucun appareil électrique et ne touchez pas aux prises de courant.
- N'utilisez pas de téléphone.

- 1 Cessez d'utiliser le produit et fermez le robinet d'arrivée du gaz.
- 2 Ouvrez la fenêtre pour aérer.
- 3 Contactez notre service d'assistance en appelant depuis l'extérieur de la maison.



* Le gaz combustible contient du mercaptan, pour que vous puissiez sentir qu'il y a une fuite de gaz (odeur d'ail ou d'oëuf pourri), même si le gaz n'est présent qu'à 1/1000 dans l'air.

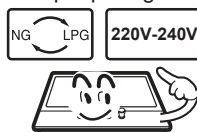
INSTALLATION

Avertissement

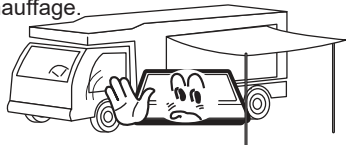
- Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un espace correctement aéré.



- Avant l'installation, veillez à ce que les raccordements de gaz et électrique correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique.



- Lorsque cet appareil est installé sur un bateau ou dans une caravane, il ne doit pas être utilisé comme chauffage.



- Le tuyau de gaz et le câble électrique doivent être installés de façon à ne toucher aucune partie de l'appareil.



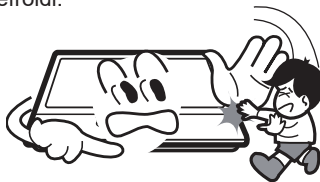
Attention

- Cet appareil doit être installé par un technicien ou installateur qualifié.
- Les réglages de l'appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Déballez complètement l'appareil avant de l'utiliser.
- Après avoir déballe l'appareil, vérifiez que le produit n'est pas endommagé et que le cordon de connexion est en parfait état. À défaut, contactez le revendeur avant d'installer l'appareil.
- Les meubles adjacents et l'ensemble des éléments utilisés lors de l'installation doivent pouvoir supporter une température minimum de 85 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si les flammes du brûleur sont accidentellement éteintes, éteignez la commande du brûleur et ne tentez pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Aérez correctement la cuisine : maintenez les orifices de ventilation naturels ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte mécanique).
- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, l'ouverture d'une fenêtre par exemple, ou une ventilation plus efficace, en augmentant par exemple le niveau de ventilation mécanique si disponible.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES

Avertissement

- Ne laissez pas les enfants jouer près de l'appareil. L'appareil chauffe lorsqu'il est utilisé. Les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce qu'il ait refroidi.



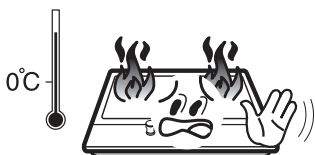
Attention

- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes.
- Les enfants peuvent également se blesser en retirant des casseroles ou des poêles de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou le manque d'expérience ou de connaissances ne leur permettent pas d'utiliser cet appareil en toute sécurité si elles n'ont pas pu bénéficier de la supervision ou de l'instruction d'une personne responsable concernant l'utilisation de l'appareil.

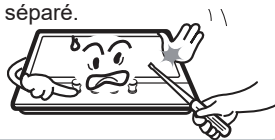
PENDANT L'UTILISATION

Avertissement

- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner.



- Ne modifiez pas cet appareil. La plaque du brûleur n'est pas conçue pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à aérer correctement la cuisine : conservez un dispositif de ventilation naturelle (hotte mécanique).



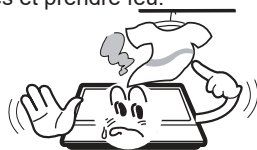
- N'utilisez pas l'appareil s'il entre en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées.



- Les surfaces de chauffage et de cuisson de l'appareil chauffent lorsqu'elles sont utilisées, prenez toutes les précautions nécessaires.



- N'utilisez pas de vêtements larges, torchons ou autres car les extrémités peuvent entrer en contact avec les flammes et prendre feu.



- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.



- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées sur l'appareil, car elles peuvent causer un accident en basculant ou en se renversant.



PENDANT L'UTILISATION

- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables dans les tiroirs situés près de l'appareil.



- Les denrées périssables, articles en plastique et aérosols sont sensibles à la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou en dessous de l'appareil.



- Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.



- Veillez à ce que les boutons de commandes soient en position « ● » lorsqu'ils ne sont pas utilisés.



Attention

- Cet appareil doit uniquement servir à la cuisine domestique. Il n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.
- Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, l'ouverture d'une fenêtre par exemple, ou l'augmentation du niveau de ventilation mécanique si disponible.
- Utilisez des poignées d'ustensiles résistantes à la chaleur ou des gants pour manipuler les casseroles ou les poêles chaudes.
- N'approchez pas les poignées des flammes nues lorsque vous soulevez les ustensiles de cuisson.
- Ne mouillez pas et n'humidifiez pas les poignées des ustensiles ou les gants, car le transfert de chaleur vers le matériau sera plus rapide et vous risquez de vous brûler.
- N'utilisez les brûleurs qu'après y avoir placé les poêles et casseroles. Ne chauffez pas les poêles ou casseroles à vide.
- N'utilisez pas de plats recouverts de film plastique ou aluminium sur l'appareil.
- Lorsque vous utilisez d'autres appareils électriques, veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces de l'appareil de cuisson.
- Si vous avez des éléments mécaniques, comme un cœur artificiel par exemple, dans le corps, consultez un médecin avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas de torchon ou matière semblable pour servir de poignée à vos ustensiles. Ces tissus peuvent prendre feu sur un brûleur chaud.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisson en verre, veillez à ce qu'ils soient conçus pour la plaque de cuisson supérieure. Si la surface en verre est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une électrocution.
- Pour minimiser le risque de brûlure, d'inflammation des éléments inflammable et de renversement, tournez les manches des ustensiles de cuisson sur le côté ou vers le centre de la plaque supérieure sans qu'ils soient au-dessus des brûleurs adjacents.
- Éteignez toujours les commandes des brûleurs avant de retirer les ustensiles de cuisson.
- Soyez vigilant lorsque vous faites frire des aliments sur une flamme puissante.
- Chauffez toujours les matières grasses lentement et surveillez-les.
- Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le gel sur les aliments congelés ou l'humidité sur les produits frais peut faire bouillir et déborder la matière grasse chaude de la casserole.
- Ne tentez jamais de déplacer une casserole pleine de matière grasse chaude, en particulier une friteuse. Attendez que la matière grasse soit complètement refroidie.

NETTOYAGE ET RÉPARATION

Avertissement

- N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou caustiques.



- Ce produit doit uniquement être réparé ou entretenu par un ingénieur du service après-vente habilité et seules des pièces d'origine approuvées doivent être utilisées.



Attention

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le du secteur et attendez qu'il refroidisse.
- N'utilisez pas de jet de vapeur ou autre équipement de nettoyage haute pression pour nettoyer l'appareil.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

- Après installation, veuillez éliminer l'emballage en respectant les normes de sécurité et environnementales.

Lorsque vous vous débarrassez d'un vieil appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble.



Élimination correcte de ce produit

(déchets d'équipements électriques et électroniques)

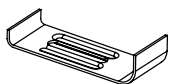
- Ce symbole affiché sur l'appareil ou sur les documents qui l'accompagnent signifie qu'il ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers à la fin de sa vie utile. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de manière responsable afin de soutenir la réutilisation durable des ressources.
- Les utilisateurs à des fins domestiques doivent contacter soit le revendeur après duquel ils ont acheté le produit soit les bureaux de l'administration locale pour obtenir des détails concernant l'endroit et la manière appropriés pour le faire recycler dans le respect de l'environnement.
- Les utilisateurs à des fins commerciales doivent contacter leur fournisseur et vérifier les conditions générales d'achat présentes dans leur contrat. Ce produit ne doit pas être mélangé à d'autres déchets commerciaux lors de son élimination.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Modèle	Table de cuisson	Dimension (L*P*H)	Dispositif d'allumage	Raccordement au gaz	Alimentation électrique	Caractéristiques du brûleur	Σ Qn
RATG302N	Verre	520*300*90	Type d'allumage continu	Filetage G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Rapide(1), Auxiliaire(1)	4.0kW
RATG4N	Verre	600*510*110				Rapide(1), Semi rapide(2), Auxiliaire(1)	7.5kW
RATG4B	Verre	600*510*110					
RATG64ETN	Verre	600*520*99					
RATG603N	Verre	600*510*90				Triple Couronne(1), Semi rapide(1), Auxiliaire(1)	6.35kW

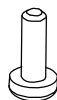
Accessoires



Support
(2 for 30cm)
(4 for 60cm)



Joint mousse
(2 for 30cm)
(4 for 60cm)



Vis
(2 for 30cm)
(4 for 60cm)



Injecteur
(2 for 30cm)
(3 for RATG603N)
(4 for 60cm)



joint (1)



Connecteur coudé(1)

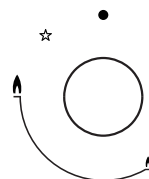


Manuel d'instructions(1)

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

Les symboles suivants apparaîtront sur le panneau de commande, près de chaque poignée de commande :

- Cercle noir : gaz éteint
- ▲ Flamme importante : réglage maximum
- ▲ Petite flamme : réglage minimum



- Le réglage minimum se trouve à l'extrémité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la poignée de commande.
- Toutes les positions d'utilisation doivent être sélectionnées entre la position maximum et minimum.
- Le symbole sur le panneau de commande, près de la poignée de commande indiquera quel brûleur fonctionne

Allumage automatique avec dispositif de sécurité en cas de défaut de flamme

L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de défaut de flamme sur chaque brûleur, qui est conçu pour arrêter le flux de gaz vers la tête de brûleur en cas d'extinction de flamme .

Pour allumer un brûleur :

- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de réglage maximum.
- Si vous maintenez le bouton de commande enfoncé, l'allumage automatique pour le brûleur s'enclenchera.
- Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 15 secondes après que la flamme du brûleur s'est allumée. Si le brûleur ne s'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez d'utiliser l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.
- Après cet intervalle de 15 secondes, pour réguler la flamme, vous devez continuer à tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flamme soit à un niveau adapté. La position d'utilisation DOIT être entre le maximum et le minimum.
- Pour éteindre le brûleur, tournez complètement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'extinction du gaz.
- En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés en utilisant avec prudence des allumettes.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre au diamètre du brûleur.

BRÛLEURS	CASSEROLES	
	min.	max.
Triple couronne	200mm	240mm
Rapide	200mm	240mm
Semi-Rapide	160mm	180mm
Auxiliaire	120mm	160mm



■ **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson qui dépassent des bords de la table de cuisson.**

NON		OUI	
	N'utilisez pas de matériel de cuisson de faible diamètre sur les brûleurs larges. Les flammes ne doivent jamais venir sur les côtés de la casserole.	Utilisez toujours une casserole adaptée pour chaque brûleur, afin d'éviter le gaspillage de gaz et de décolorer la casserole.	
	Évitez de cuisiner sans couvercle ou avec un couvercle à moitié posé car vous gaspillez de l'énergie.	Placez un couvercle sur les ustensiles de cuisson.	
	N'utilisez pas de casserole avec un fond convexe ou concave.	Utilisez uniquement des casseroles, poêles et friteuses disposant d'un fond plat et épais.	
	Ne placez pas d'ustensiles de cuisson sur un côté d'un brûleur car ils pourraient se renverser. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec un large diamètre sur les brûleurs près des commandes, car lorsqu'ils sont placés au milieu du brûleur, ils peuvent toucher les commandes ou se trouver si proches qu'ils augmentent la température dans cette zone et peuvent causer des dommages.	Placez toujours les ustensiles de cuisson au-dessus des brûleurs, pas sur un côté.	
	Ne placez jamais directement les ustensiles de cuisson sur le brûleur.	Placez les ustensiles sur la grille.	
	Ne placez rien (grill ou tapis d'amiante par exemple) entre la casserole et le support de casserole, car de graves dégâts matériels pourraient s'ensuivre.		
	N'appliquez pas un poids excessif et ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.	Manipulez les ustensiles de cuisson avec soin lorsqu'ils sont sur le brûleur.	



■ **Il n'est pas recommandé d'utiliser des rôtissoires, friteuses ou grills chauffés simultanément sur plusieurs brûleurs, car l'accumulation de chaleur qui en résulte peut endommager l'appareil.**

■ **Ne touchez pas la table de cuisson ni la grille pendant leur utilisation et pendant certain temps par la suite. Attendez le refroidissement complet avant d'y toucher.**











■ **Dès que le liquide commence à bouillir, baissez la flamme pour maintenir seulement le liquide en frémissement.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Le nettoyage doit être effectué lorsque l'appareil est complètement refroidi.
- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation secteur avant tout nettoyage.
- Nettoyez l'appareil régulièrement, de préférence après chaque usage.
- Les détergents abrasifs ou les objets tranchants abîmeront la surface de l'appareil ; vous devez le nettoyer avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.

Utilisable	Inutilisable
 Linge doux	 Brosse en nylon
 Détergent neutre	 Brosse métallique
	 Huile alimentaire
	 Acide/alcalin Détergent
	 Abrasif
	 Dissolvant/benzène

Grilles et boutons de commande

- Retirez les grilles.
- Nettoyez les grilles et les boutons de commande à l'aide d'un linge doux, de détergent et d'eau chaude. Pour la saleté tenace, laissez d'abord tremper.
- Séchez le tout avec un linge doux propre.

Table de cuisson

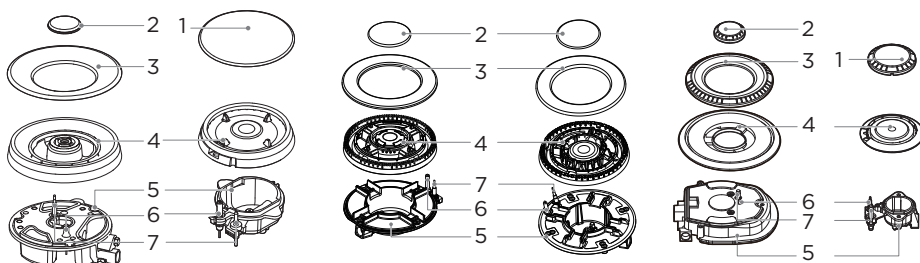
- Essuyez régulièrement la table de cuisson à l'aide d'un linge doux imbibé d'eau chaude et d'un peu de détergent.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après nettoyage.
- Retirez minutieusement les aliments ou liquides salés de la table dès que possible afin d'éviter le risque de corrosion.
- Les pièces en acier inoxydable de l'appareil peuvent se décolorer avec le temps. Il s'agit d'une conséquence normale des hautes températures. Chaque fois que l'appareil est utilisé, ces pièces doivent être nettoyées avec un produit adapté pour l'acier inoxydable.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Brûleurs

- Retirez les chapeaux de brûleur et les têtes de brûleur en les tirant vers le haut et en les détachant de la table de cuisson.
- Mettez-les à tremper dans l'eau chaude avec un peu de détergent.
- Après nettoyage et lavage, essuyez et séchez-les soigneusement. Veillez à ce que les orifices pour flammes soient propres et complètement secs.
- Essuyez les pièces fixes de la coupe du brûleur avec un linge humide et séchez-les.
- Essuyez soigneusement le dispositif d'allumage et le dispositif de supervision de flamme avec un linge imbibé, puis séchez-les avec un linge propre.
- Avant de replacer les brûleurs sur la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'injecteur.

■ Reposez les brûleurs Auxiliaire, Semi-Rapide, Rapide et triple couronne comme suit :



1. Placez la tête de brûleur (4) sur l'injecteur (5) afin que la bougie d'allumage et le thermocouple se prolongent jusqu'à leur orifice respectif dans la tête de brûleur. La tête de brûleur doit produire un clic indiquant son positionnement correct.
2. Placez les chapeaux de brûleur (1,2,3) sur la tête de brûleur (4) de façon à ce que les bougies d'allumage s'encastrent dans leur logement respectif.



Remplacez les pièces dans l'ordre correct après nettoyage.

- Ne confondez pas les parties supérieure et inférieure.

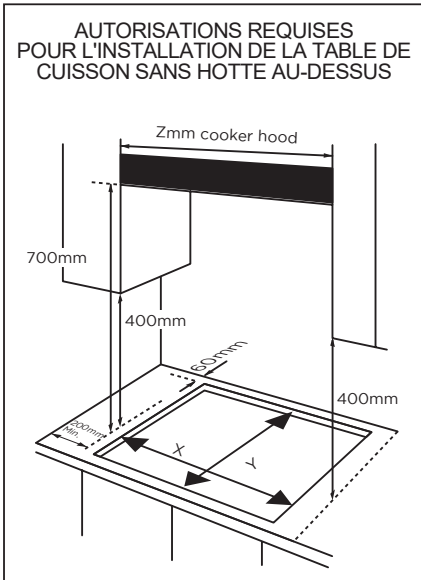
- Les chevilles de placement doivent s'adapter parfaitement aux crans.

CONSIGNES D'UTILISATION

Avertissement

- Ne modifiez pas cet appareil.
- Cet appareil doit être installé par un technicien ou installateur qualifié.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et que le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les réglages de l'appareil sont indiqués sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation actuelles. Une attention particulière doit être portée aux exigences pertinentes en matière de ventilation.
- Avant l'installation, éteignez l'alimentation en gaz et électrique de l'appareil.
- Tous les appareils contenant des composants électriques doivent être mis à la terre.
- Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont installés de façon à ne toucher aucune partie de l'appareil pouvant chauffer.
- Le tuyau ou le connecteur de gaz ne doivent pas être courbés ou entravés par tout autre appareil.
- Vérifiez les dimensions de l'appareil et les dimensions de la découpe à réaliser dans le plan de travail.
- Les panneaux situés au-dessus de la surface de travail, à proximité immédiate de l'appareil, doivent être composés de matériaux non inflammables. La surface stratifiée et la colle utilisées pour le protéger doivent résister à la chaleur, pour empêcher toute détérioration.
- Ouvrez le robinet de l'appareil et allumez chaque brûleur. Vérifiez que la flamme est bleu claire sans basculement vers le jaune. Si les brûleurs présentent des anomalies, vérifiez les éléments suivants :
 - Chapeau de brûleur correctement posé
 - Tête de brûleur correctement positionnée
 - Brûleur aligné verticalement avec la tête d'injecteur
- Un test complet de fonctionnement et de détection des éventuelles fuites doit être effectué par l'installateur après installation.
- Le raccord flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec une pièce mobile du meuble dans lequel l'appareil est encastré et ne passe pas par un espace susceptible d'être obstrué.
- La graisse appliquée sur les robinets lors de la fabrication est suffisante pour toute la durée de vie de la table de cuisson.

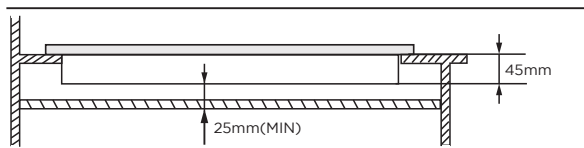
INSTALLATION



Modèle	X	Y	Z
RATG302N	262	480	300
RATG4N	560	480	600
RATG4B	560	480	600
RATG64ETN	560	490	600
RATG603N	560	480	750

■ **Cet appareil est conçu pour être intégré à une cuisine ou un plan de travail de 600 mm, sous réserve que les distance minimum suivantes soient respectées ;**

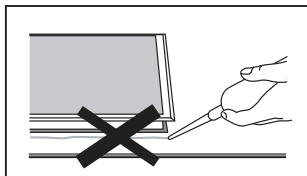
- Les bords de la table de cuisson doivent se situer à une distance minimum de 60 mm d'une paroi latérale ou arrière.
- 700 mm entre le point le plus élevé de la surface de la table de cuisson (y compris les brûleurs) et la partie inférieure de toute surface horizontale directement au-dessus.
- 400 mm entre les surfaces de la table de cuisson, à condition que le dessous de la surface horizontale soit aligné avec le bord extérieur de la table. Si le dessous de la surface horizontale est inférieur à 400 mm, il doit être placé à une distance d'au moins 50 mm du bord extérieur de la table de cuisson.
- Dégagement de 50 mm autour de l'appareil et entre la surface de la table de cuisson et tout le matériel combustible.
- Il doit y avoir un écart d'au moins 25 mm et au plus 74 mm entre la partie inférieure de l'appareil et toute surface qui se trouve en dessous.



- Un four doit disposer d'une ventilation forcée pour pouvoir installer une table de cuisson au-dessus de lui.
- Vérifiez les dimensions du four dans le manuel d'installation.
- La taille de coupe doit correspondre à l'indication.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Déposez les grilles, le chapeau de brûleur et la tête de brûleur puis retourner soigneusement l'appareil et placez-le sur un tapis matelassé.
2. Assurez-vous que la bougie d'allumage et le thermocouple ne sont pas abîmés pendant cette opération. Appliquez le joint mousse fourni sur le bord de l'appareil.
3. Ne laissez pas le joint mousse dépasser ou créer un écart.

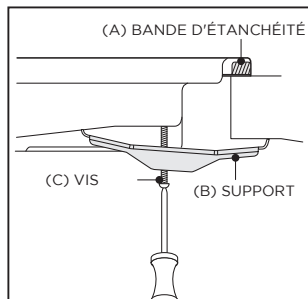


N'utilisez pas de joint en silicone pour sceller l'appareil dans l'ouverture. Il sera ensuite difficile d'enlever l'appareil, notamment s'il doit être réparé.

1. Placez le support (B) sur les orifices qui correspondent à la taille des vis. Il y a un ensemble d'orifices de vis à chaque coin de la table de cuisson (H).

Vissez légèrement une vis (C) à travers le support (B) pour que le support soit fixé à la table de cuisson, mais de manière à pouvoir toujours ajuster la position.

2. Retournez soigneusement la table de cuisson et abaissez-la doucement dans l'orifice d'ouverture que vous avez découpé.
3. Sur la partie inférieure de la table de cuisson, ajustez les supports dans une position adaptée à votre plan de travail. Serrez ensuite complètement les vis (C) pour fixer la table de cuisson.

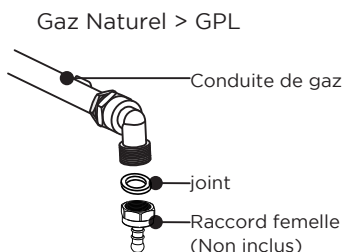
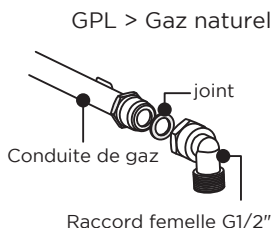


RACCORDEMENT AU GAZ



- L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être utilisé.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec du GPL et du gaz naturel. La conversion pour l'utilisation avec du GPL et des gaz naturels doit uniquement être effectuée par une personne habilitée.

Modification de l'alimentation en gaz et instructions d'installation :



- La loi exige que les appareils fonctionnant au gaz soient installés par des personnes compétentes, conformément à la version en vigueur du règlement sur l'installation et l'utilisation sécurisées du gaz.
- Dans votre intérêt et dans un souci de sécurité, respectez cette loi.

RACCORDEMENT AU GAZ

Modèle:	Type de gaz & pression	Entrée de chaleur et taille de l'orifice (mm)			
		Triple couronne	Rapide	Semi rapide	Auxiliaire
		3.6kW(262 g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
RATG302N	G30 29mbar	/	0.87	/	0.50
	G20 20mbar	/	1.30	/	0.78
RATG4N RATG4B RATG64ETN	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
RATG603N	G30 29mbar	0.97	/	0.66	0.50
	G20 20mbar	1.41	/	1.00	0.78

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- L'appareil est conçu pour une alimentation électrique de 220-240 V, 50 Hz-60 Hz CA.
- Les fils du secteur présentent des couleurs conformes au code suivant :
 - Vert/jaune = Earth
 - Bleu = Neutre
 - Marron = Phase



- **Le fil de couleur vert et jaune doit être connecté à la borne marquée de la lettre E ou du symbole de terre.**

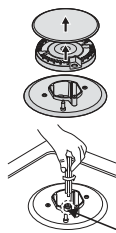
RÉGLAGE DU GAZ



- Prenez des précautions pour les opérations et réglages à effectuer lors de la conversion d'un gaz à un autre.
- Tous les travaux doivent être effectués par un technicien habilité.
- Avant de commencer, éteignez l'alimentation en gaz et électrique de l'appareil.

1

Changez l'injecteur des brûleurs



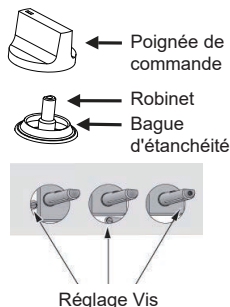
Retirez les grilles, le chapeau de brûleur et la tête de brûleur. Dévissez l'injecteur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm et remplacez-le par un injecteur recommandé pour le nouveau type de gaz.

Remontez soigneusement tous les composants.

Une fois les injecteurs remplacés, il est conseillé de visser fermement les injecteurs.

2

Réglage du niveau minimum de la flamme



- ① Tournez le robinet au minimum
- ② Retirez le bouton du robinet et placez un petit tournevis plat au centre de l'arbre du robinet.
- ③ Le réglage correct est obtenu lorsque la flamme présente une longueur d'environ 3 - 4 mm.
 - Pour le butane/propane, la vis de réglage doit être fermement vissée.
 - Remplacez le bouton de commande.
 - Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous passez du débit maximum au débit minimum. Si c'est le cas, enlevez le bouton de commande et réglez le débit de gaz, en testant à nouveau après réglage.
- ④ Répétez l'opération pour chaque robinet de gaz.



- Ne démontez pas l'arbre du robinet : en cas de dysfonctionnement, changez l'ensemble du robinet.
- Avant de replacer les brûleurs sur le plan de travail, veillez à ne pas obstruer l'injecteur.
- Un test complet de fonctionnement et de détection d'éventuelles fuites doit être effectué après la conversion de gaz (avec de l'eau savonneuse ou un détecteur de gaz).
- Après la conversion de gaz, un technicien ou installateur habilité doit inscrire un « V » dans la bonne catégorie de gaz pour correspondre au réglage indiqué par la plaque signalétique. Effacez le « V » inscrit pour indiquer le réglage précédent.

DÉPANNAGE

- Les réparations doivent être effectuées par un technicien habilité uniquement. Une mauvaise réparation peut entraîner des dangers considérables pour vous et les autres.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Toutefois, certaines problèmes mineurs peuvent être résolus comme suit :

Symptôme	Cause probable	Solution
Absence d'allumage	Aucune étincelle	Vérifiez l'alimentation électrique
	Le chapeau de brûleur est mal monté	Montez correctement le chapeau de brûleur
	L'alimentation en gaz est fermée	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz
Mauvais allumage	L'alimentation en gaz n'est pas complètement ouverte	Ouvrez complètement l'alimentation en gaz
	Le chapeau de brûleur est mal monté	Montez correctement le chapeau de brûleur
	La prise d'allumage est contaminée par une substance étrangère	Essuyez la substance étrangère avec un linge sec
	Les brûleurs sont humides	Séchez soigneusement les chapeaux de brûleur
	Les orifices de la tête de brûleur sont obstrués	Nettoyez-la
Bruit au moment de la combustion et de	Le chapeau de brûleur est mal monté	Montez correctement le chapeau de brûleur
La flamme s'éteint pendant l'utilisation	Le thermocouple est contaminé par une substance étrangère	Nettoyez le thermocouple
	Le produit en cuisson a débordé et éteint la flamme	Éteignez le bouton du brûleur Attendez une minute et rallumez la zone
	Un fort courant d'air a peut-être soufflé la flamme	Veillez éteindre la zone et rechercher les courants d'air tels que les fenêtre ouvertes. Attendez une minute et rallumez la zone.
Flamme jaune	Les orifices de la tête de brûleur sont obstrués	Nettoyez-la
	Un gaz différent est utilisé.	Vérifiez le gaz utilisé.
Flamme instable	Le chapeau de brûleur est mal monté	Montez correctement le chapeau de brûleur
Odeur de gaz	Fuite de gaz	Cessez d'utiliser le produit et fermez le robinet d'arrivée du gaz. Ouvrez la fenêtre pour aérer. Contactez notre service d'assistance en appelant depuis l'extérieur de la maison.

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable au lieu, l'utilisation du Service à la clientèle est gratuite. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace Economique Européen est de 2 ans selon les termes de garantie applicable au lieu.

Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations détenus par vous-même en vertu de la législation locale.

Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie dans votre pays sont disponibles auprès du service à la clientèle, de votre revendeur ou de notre site Web.

Les pièces de rechange d'origine fonctionnelles selon la directive écoconception correspondante peuvent être obtenues auprès du service à la clientèle pendant une période d'au moins 4 ans à compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Pour plus de spécifications techniques sur l'agent de réparation et pour commander des pièces de rechange, veuillez vous rendre sur: <http://www.radiola.fr/>

Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié www.expercure.fr
Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez-nous au 04 88 78 59 99. Pour obtenir les informations sur les produits ou le commandant des pièces détaillées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

Ce produit est fabriqué et vendu sous la responsabilité de Schneider Consumer Group. RADIOLA est une marque enregistrée de RADIOLA CONSUMER AG utilisée sous licence.

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- 1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- 2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- 3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- 4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- 5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

MISE AU REBUT



La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).



Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

Contents

Preface

Safety Warning

3	Safety Instructions
4	Installation
5	Child and People Safety
6	During Use
8	Cleaning and Service
8	Environmental Information

Instructions for use and maintenance

9	Description of the appliance
10	How to Use the appliance
11	Safety and Energy saving advice
12	Cleaning and Maintenance

Technical instructions

14	Using instructions
15	Positioning
16	Installing the appliance
16	Gas Connection
17	Gas Specification
17	Electrical Connection
18	Gas adjustment
19	Troubleshooting



Safety Instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.

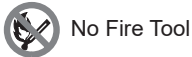
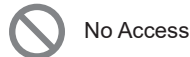
The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.

Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

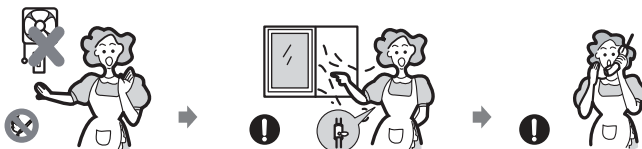
 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**



- **If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.
 - 1 Stop using the product and close the middle valve.
 - 2 Open the window to ventilate.
 - 3 Contact our service centre by using a phone outside.



The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

Installation

Warning

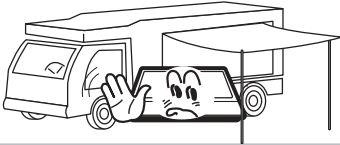
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



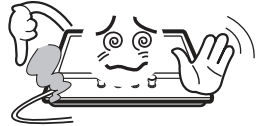
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. Do not use this appliance as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



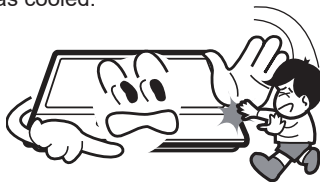
Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Child and People Safety

Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.



Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

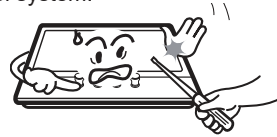
During Use

Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is Well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.

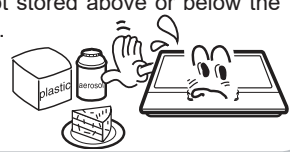


During Use

- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



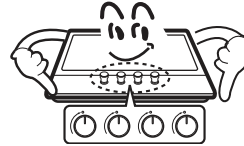
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

Cleaning and Service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



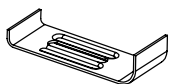
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Description of the appliance

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
RATG302N	Glass	520*300*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Rapid(1), Auxiliary(1)	4.0kW
RATG4N	Glass	600*510*110				Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	
RATG4B	Glass	600*510*110					
RATG64ETN	Glass	600*520*99					
RATG603N	Glass	600*510*90				Triple-Crown(1), Semi-rapid(1), Auxiliary(1)	6.35kW

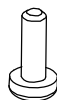
Accessories



Bracket
(2 for 30cm)
(4 for 60cm)



Sponge
(2 for 30cm)
(4 for 60cm)



Screw
(2 for 30cm)
(4 for 60cm)



Injector
(2 for 30cm)
(3 for RATG603N)
(4 for 60cm)



seal (1)



Gas-pipe bend (1)

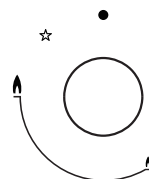


Instruction Manual(1)

How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ **Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.**

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



■ **It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**

■ **Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.**











■ **As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.**

Cleaning and Maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable	
 Soft cloth	 Nylon Brush	 Metal Brush
 Neutral Detergent	 Edible Oil	 Acidic/Alkali Detergent
	 Abrasive	 Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

Top Plate

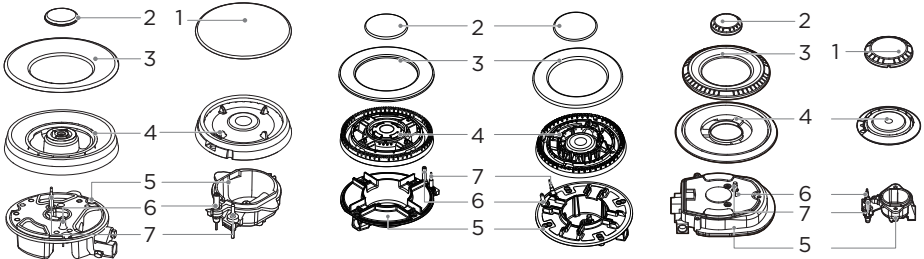
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

Cleaning and Maintenance

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1,2,3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



Replace parts in the correct order after cleaning.

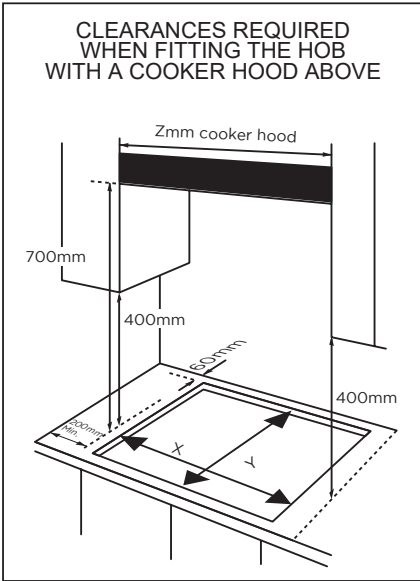
- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.
- **PERIODIC MAINTENANCE** : speak with your local **Authorised Service Centre** periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

Using instructions

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilaton.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping.
If burners shows any abnormalities check the following:
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

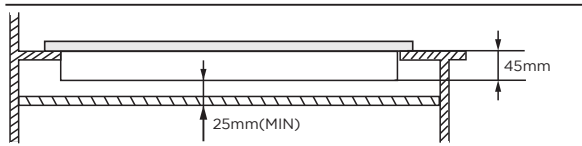
Positioning



Model	X	Y	Z
RATG302N	262	480	300
RATG4N	560	480	600
RATG4B	560	480	600
RATG64ETN	560	490	600
RATG603N	560	480	750

■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

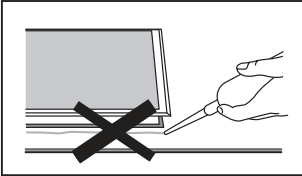
- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

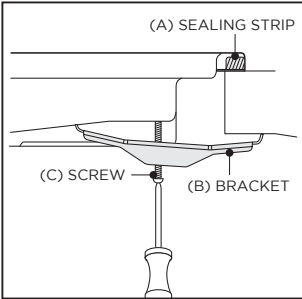
Installing the appliance

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
2. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

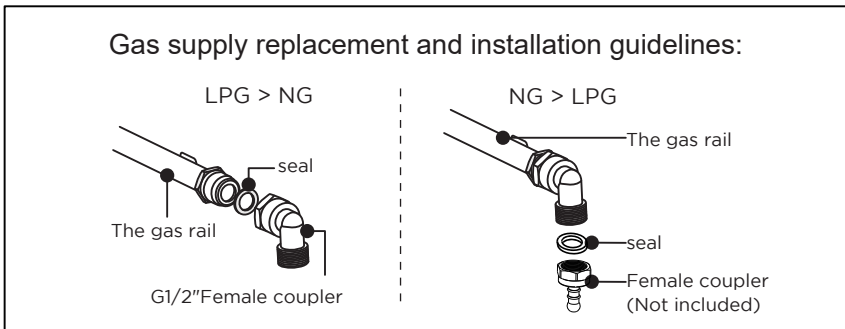


1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

Gas Connection



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.



- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Gas Specification

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
RATG302N	G30 29mbar	/	0.87	/	0.50
	G20 20mbar	/	1.30	/	0.78
RATG4N RATG4B RATG64ETN	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
RATG603N	G30 29mbar	0.97	/	0.66	0.50
	G20 20mbar	1.41	/	1.00	0.78

Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- **The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

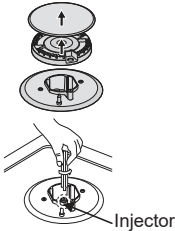
Gas adjustment



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1

Change the injector of the burners.

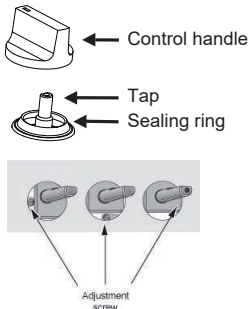


Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2

Adjustment of minimum level of the flame.



- ① Turn the taps down to minimum.
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the Adjustment screw.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.
 - For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.

Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.

- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion, (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

Trouble shooting

6mm

3mm

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	Solution
Not ignited	No Spark	Check the electricity supply
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The gas supply is closed	Open the gas supply completely
Badly ignited	The gas supply is not completely open	Open the gas supply completely
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The ignition plug is contaminated with alien substance	Wipe alien substance with a dry cloth
	The burners are wet	Dry the burners lids carefully
	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Flame goes out when in use	The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the flame supervision device
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone
	A strong draught may have blown the flame out	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
	Different gas is used	Check the gas used
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside

3mm

Product warranty and spare parts available

Under the terms of the manufacturer's warranty applicable to the location, the use of Customer Service is free. The minimum warranty period (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years depending on the warranty terms applicable at the location.

The warranty terms do not affect any other rights or claims you may have under local law.

Detailed information on the warranty period and warranty conditions in your country is available from customer service, your dealer or our website.

Functional original spare parts according to the corresponding ecodesign directive can be obtained from the customer service for a period of at least 4 years from the date of placing your appliance on the market in the Area European economy.

For more technical specifications on the repair agent and to order spare parts, please go to: <http://www.radiola.fr/>

This product is manufactured and sold under the responsibility of Schneider Consumer Group. RADIOLA is a registered trademark of RADIOLA CONSUMER AG used under license.

WARRANTY EXCLUSIONS :

The warranty does not cover product wear parts, problems or damage resulting from :

- 1) superficial damage due to normal wear of the product ;
- 2) defects or deterioration due to contact of the product with food or liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
- 3) any incident, abuse, misuse, unauthorized modification, disassembly or repair;
- 4) any improper maintenance, use not in accordance with the product instructions or connection to an incorrect voltage ;
- 5) any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.

The warranty will be void if the nameplate and/or serial number of the product is removed.

DISPOSAL



The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances should not be disposed of in the normal municipal waste stream. Used devices must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of the materials that compose them and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the crossed-out dustbin is affixed to all products to remind you of the obligations of separate collection. Consumers should contact the local authorities or their retailer regarding the procedure to follow for the removal of their device.

Information on the meaning of the conformity marking



The **CE** marking indicates that the product meets the main requirements of European Directives 2014/35/EU (Low Voltage), 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility), 2011/65/EU (Reduction of the use of certain hazardous substances in EEE).

RADIOLA