

Rosko

RO-RCG

Cuisinière de comptoir au gaz



RO-RCG-36

FR

GUIDE D'INSTALLATION

Opération, entretien et pièces de service

- RO-RCG-12
- RO-RCG-24
- RO-RCG-36
- RO-RCG-12-S

1. AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE

ATTENTION

Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien non conforme aux normes en vigueur peuvent causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Pour assurer une installation en toute sécurité et le bon fonctionnement de votre équipement Rosko, veuillez lire ce guide en entier et le conserver pour référence future.

- Cet appareil est dédié à un usage commercial seulement.
- L'installation doit satisfaire aux exigences des codes ci-dessous, là où ils s'appliquent:
 - Codes d'état ou codes locaux, ou en absence de codes locaux :
 - Aux États-Unis, code national du gaz **ANSI Z223.1** ou **NFPA N° 54** ;
 - Au Canada, code d'installation du gaz naturel **CSA B149.1** ou du gaz propane **CSA B149.2** ;
- L'installation de cet appareil doit être faite par un technicien certifié.
- Ne pas entreposer de carburants ou d'autres matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Dans le cas où une odeur de gaz est détectée, couper l'alimentation en gaz à la vanne principale puis contacter le fournisseur de gaz local pour service.

ATTENTION

Conserver pour référence future et garder ces instructions bien visibles¹.

¹ Ce guide est mis à jour lorsque de nouvelles informations ou de nouveaux produits sont disponibles.

TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE	2
2. PLANIFICATION ET INSTALLATION	4
2.1. DÉGAGEMENTS	4
2.2. ALIMENTATION EN AIR ET VENTILATION	4
2.3. RÉCEPTION ET INSPECTION	4
2.4. NIVELLEMENT	5
2.5. FIXATION	5
2.6. CONVERSION AU GAZ PROPANE	6
2.7. RACCORDEMENT	10
2.8. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DU GAZ	11
3. OPÉRATION	12
3.1. ALLUMAGE	12
3.2. AJUSTEMENT DES BRÛLEURS	14
3.3. FERMETURE PROLONGÉE	14
4. ENTRETIEN	15
4.1. NETTOYAGE	15
5. PIÈCES DE SERVICE	16
5.1. RO-RCG-12	16
5.2. RO-RCG-12-S	18
5.3. RO-RCG-24	20
5.4. RO-RCG-36	22
6. SPÉCIFICATIONS	25
NOUS JOINDRE	26

2. PLANIFICATION ET INSTALLATION

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle cuisinière de comptoir au gaz Rosko !

Afin de maximiser l'usage et la durabilité de votre appareil, nous recommandons de suivre les instructions se trouvant dans ce guide. Les procédures d'installation, d'opération et d'entretien doivent être respectées afin que la protection offerte par la garantie s'applique.

2.1. DÉGAGEMENTS

Lors de la planification et de l'installation de l'appareil, il est important de respecter les distances minimales de dégagement suivantes :

- Construction avec matériaux combustibles
□ 6" (152 mm) à l'arrière et de chaque côté de la cuisinière
- Construction avec matériaux non combustibles
□ 0" (0 mm) à l'arrière et de chaque côté de la cuisinière
- Prévoir l'espace adéquat pour l'opération et l'entretien de l'appareil

2.2. ALIMENTATION EN AIR ET VENTILATION

Prévoir une ventilation adéquate au-dessus de l'appareil. Nous recommandons que la cuisinière soit placée sous une hotte de ventilation pour permettre l'évacuation des fumées de gaz brûlés à l'extérieur de l'établissement.

Garder l'entrée d'air ou de gaz libre de toute obstruction. La chambre à combustion doit avoir une entrée d'air adéquate.

Ne jamais obstruer la cheminée située à l'arrière de l'appareil car elle permet d'évacuer les gaz brûlés lors du fonctionnement.

2.3. RÉCEPTION ET INSPECTION

Cet appareil a été inspecté et vérifié avant d'être expédié. Sur réception, vérifier immédiatement s'il y a des dommages et ce, en présence du livreur. Le cas échéant, faire immédiatement une réclamation.

La garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses selon un usage normal. Aucune réclamation ne sera acceptée pour bris résultant d'une mauvaise installation, d'une opération inadéquate ou d'un service non autorisé avant l'installation.

Avant l'installation, assurez-vous que les spécifications de la cuisinière de comptoir au gaz concordent avec le type d'alimentation au gaz de votre cuisine. Référez-vous à la plaque signalétique se trouvant sur le côté de l'appareil.

Important: Assurez-vous de bien avoir en main les composantes fournies avec la cuisinière à la réception de la marchandise.

Tous les modèles de cuisinière de comptoir au gaz

Matériel inclus :

- 1 cuisinière
- 1 régulateur de pression pour installation au gaz naturel
- 1 ensemble de conversion pour installation au gaz propane
(inclus orifice(s) de veilleuse, injecteurs de gaz et plaque signalétique)
- 1 guide d'instructions

2.4. NIVELLEMENT



ATTENTION

La cuisinière doit être placée sur un comptoir ou un support à l'épreuve de la chaleur.

Une fois l'appareil en position finale, niveler la cuisinière en ajustant les pieds niveleurs. S'assurer que la cuisinière est au niveau dans l'axe avant-arrière et latéral. Le nivellement adéquat prévient les risques d'accidents et assure un rendement de cuisson optimal. Il est recommandé de niveler l'appareil à chaque fois qu'il est déplacé.

NOTE: Pour éviter les risques de blessures, deux personnes sont requises pour manipuler l'appareil.



ATTENTION

Dans le cas d'une installation mobile sur base ou support sur roues, l'installation doit satisfaire aux exigences des normes ci-dessous, là où elles s'appliquent :

- Aux États-Unis, norme sur les connecteurs pour appareils mobiles au gaz **ANSI Z21.69**
et norme sur les dispositifs de déconnexion rapide **ANSI Z21.41**
- Au Canada, norme sur les connecteurs pour appareils mobiles au gaz **CSA 6.16**
et norme sur les dispositifs de déconnexion rapide **CSA 6.9**

2.5. FIXATION

Dans le cas d'une installation mobile, ne pas se servir du connecteur ou du tuyau d'alimentation de gaz pour limiter les mouvements de la cuisinière. La fixation peut se faire en insérant la cuisinière dans une batterie d'équipements ou en fixant la base ou le support à équipement au mur arrière avec une chaîne plus courte que le tuyau d'alimentation au gaz.

NOTE: Le matériel de fixation n'est pas inclus.

2.6. CONVERSION AU GAZ PROPANE

ATTENTION

L'appareil est assemblé en usine avec des composantes pour alimentation au gaz naturel. Chaque cuisinière vient avec un ensemble permettant la conversion pour alimentation au gaz propane incluant des injecteurs de gaz et des orifices pour veilleuse. La modification de l'appareil doit être exécutée par un technicien certifié. Cette étape doit être faite avant le raccordement à l'alimentation au gaz.

1. Pour changer les injecteurs de gaz, retirer d'abord les grilles de fonte de la cuisinière pour atteindre les brûleurs. **(Figure 1)**

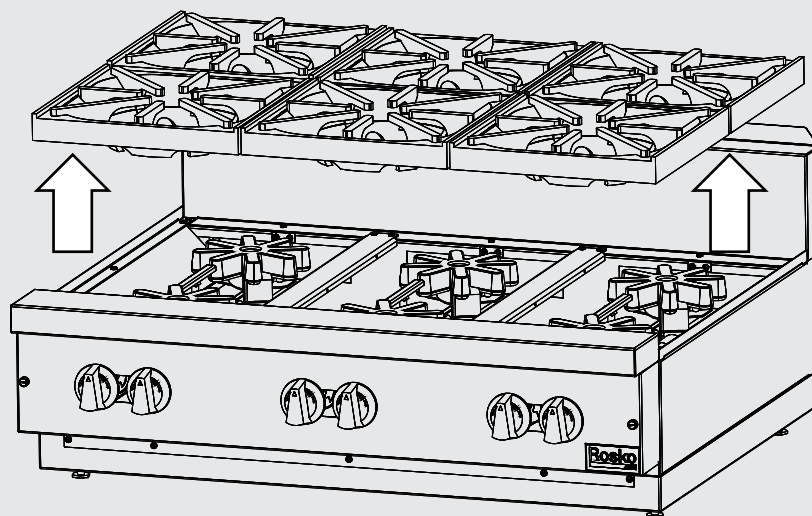


Figure 1

2. Retirer la vis de chaque support.
3. Tirer les brûleurs vers l'arrière pour avoir accès aux injecteurs de gaz situés dans les contrôles infinis. Répéter pour tous les brûleurs. **(Figure 2)**

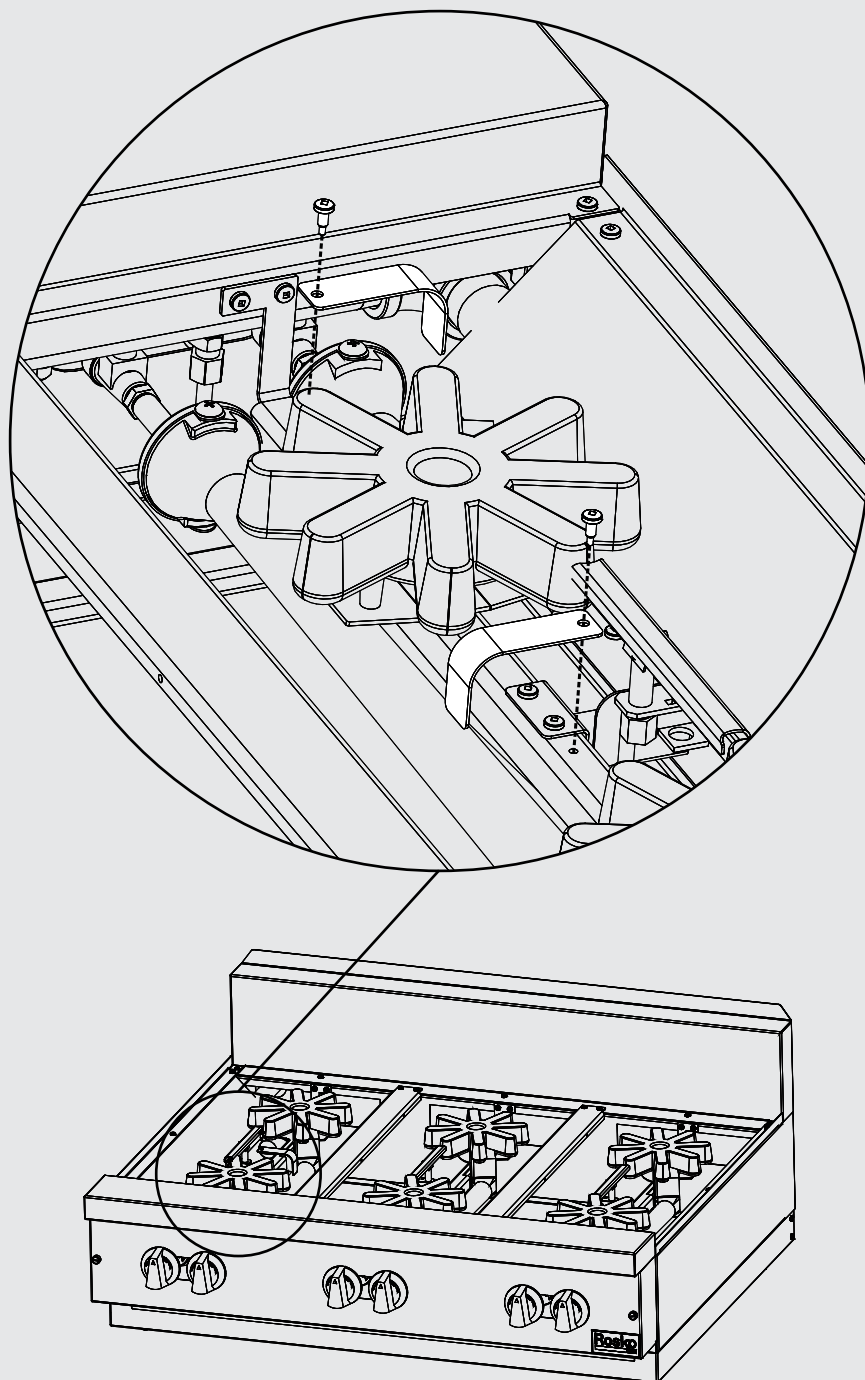


Figure 2

NOTE: L'appareil comprend deux (2) modèles d'orifices d'injecteur. Le(s) brûleur(s) avant s'insère(nt) dans un injecteur de $\frac{3}{4}$ " et le(s) brûleur(s) arrière s'insère(nt) dans un injecteur de $1\frac{1}{2}$ ".

4. Retirer l'injecteur de gaz naturel du contrôleur à l'aide d'une clé hexagonale. Remplacer par l'injecteur pour gaz propane dans le contrôle infini. Répéter cette étape pour chaque contrôleur. **(Figure 3)**

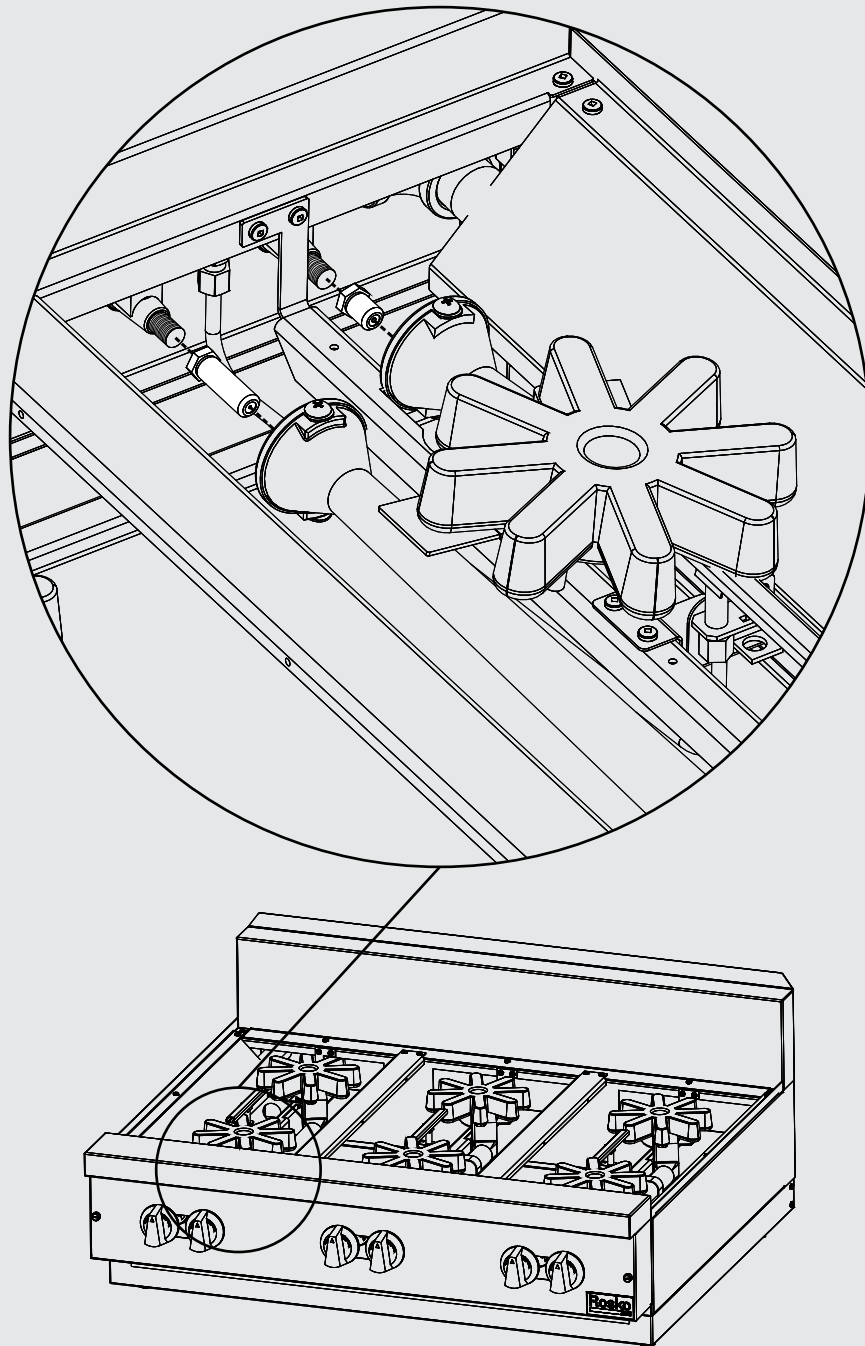
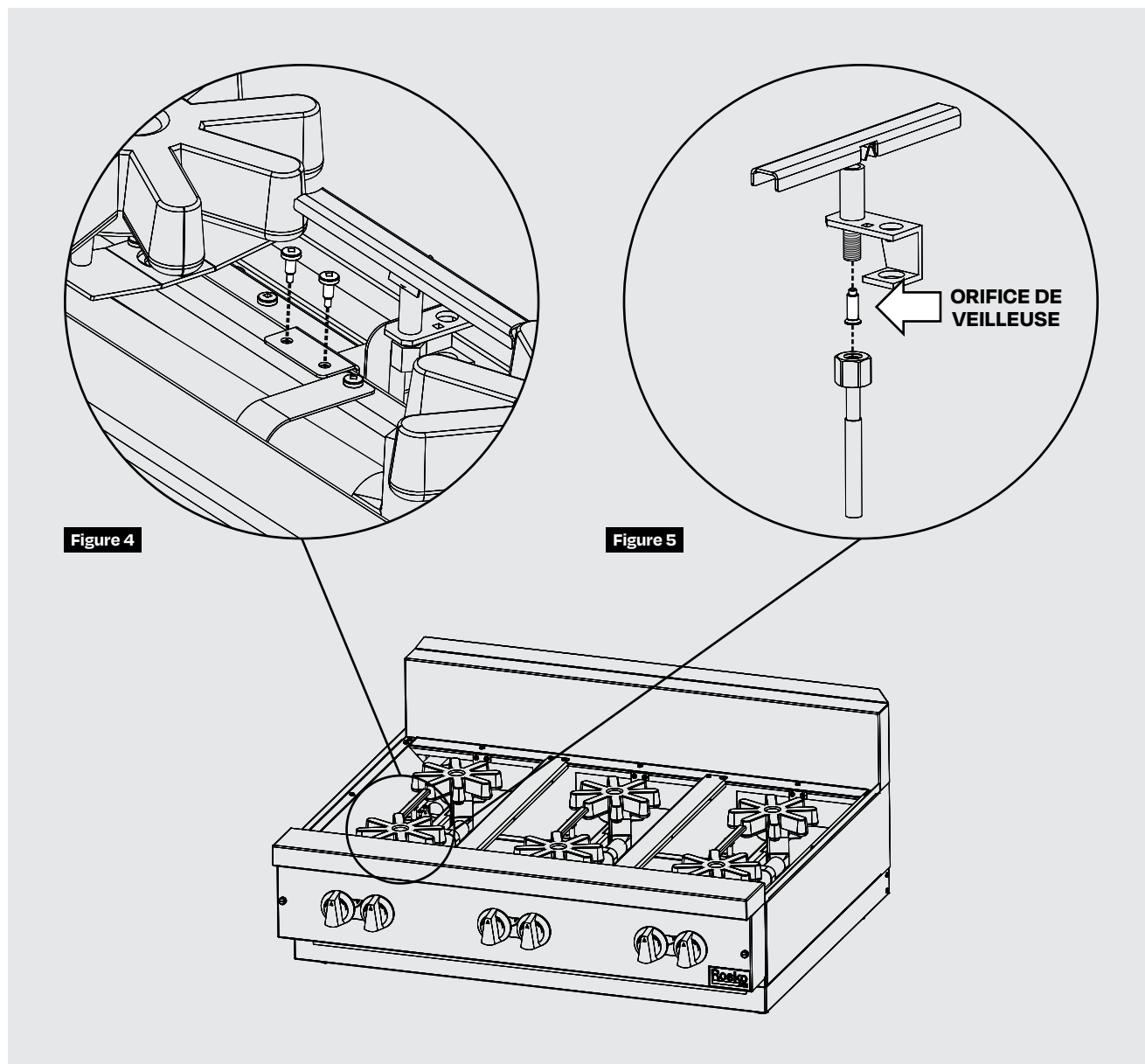


Figure 3

5. Remplacer et fixer les brûleurs dans leur position initiale et visser les supports de brûleur.

NOTE: Le diamètre d'orifice d'injecteur pour gaz naturel est de 0.082" (#45) et 0.052" (#55) pour le gaz propane.

6. Pour changer l'orifice pour veilleuse, dévisser le(s) support(s) de veilleuse en retirant les deux (2) vis de fixation. **(Figure 4)**
7. Dévisser la partie inférieure de la veilleuse à l'aide d'une clé hexagonale.
8. Retirer l'orifice pour veilleuse au gaz naturel et remplacer par celui pour gaz propane.
Répéter cette étape pour chaque veilleuse. **(Figure 5)**



9. Remettre le(s) support(s) de veilleuse en position originale.
10. Replacer les grilles de fonte en position originale.

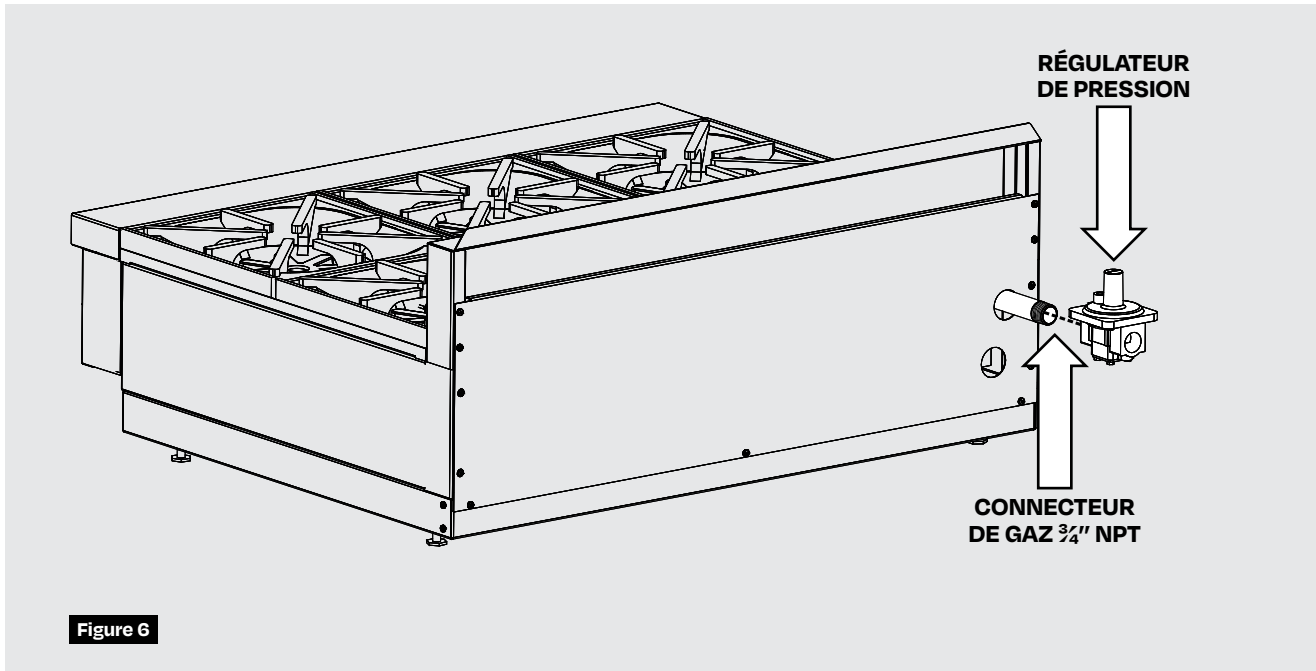
NOTE: Le nombre d'injecteurs et le nombre de veilleuses varient selon le modèle de cuisinière. Vous référer au tableau de pièces de service pour le détail complet selon le modèle de cuisinière.

NOTE: Retirer le régulateur de pression puisqu'il n'est nécessaire que pour une installation au gaz naturel.

11. Coller la plaque signalétique pour alimentation au gaz propane incluse avec l'ensemble de conversion par-dessus la plaque signalétique originale pour alimentation au gaz naturel. La plaque signalétique se situe sur le côté de l'appareil.

2.7. RACCORDEMENT

Pour raccorder l'appareil au système d'alimentation au gaz, utiliser le connecteur pour gaz de 3/4" NPT situé à l'arrière de la cuisinière. **(Figure 6)**



Pour une installation au gaz naturel, le régulateur doit être installé entre le circuit de gaz et le connecteur pour gaz, à l'extérieur de l'appareil, pour ajuster la pression à 7" W.C.

ATTENTION

Lors du raccordement de l'alimentation de gaz au connecteur de l'appareil, **utiliser une deuxième clé** pour le serrage afin de prévenir tout mouvement de la tuyauterie interne.

ATTENTION

Après le raccordement et avant l'allumage, ouvrir la vanne d'alimentation de gaz principale et vérifier s'il y a des fuites aux joints avec de l'eau savonneuse. **Ne jamais se servir d'une flamme pour vérifier s'il y a fuite de gaz.**

2.8. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DU GAZ

ATTENTION

L'appareil doit être isolé du tuyau d'alimentation de gaz en fermant la vanne d'arrêt pendant les tests de pression du système pour tout test à une pression supérieure à ½ psi (3,45 kPa).

1. Pour mesurer la pression de gaz, retirer les boutons de contrôle, dévisser les boulons et retirer la façade.

(Figure 7)

2. Dévisser le bouchon sur le collecteur de gaz et visser le manomètre. **(Figure 8 et Figure 9)**

3. S'assurer que les brûleurs fonctionnent à capacité maximale pendant la vérification de la pression.

Faire fonctionner tous les autres équipements connectés sur le système d'alimentation de gaz à capacité maximale, puis lire la pression.

4. Fermer tous les autres appareils et prendre une seconde lecture de pression. La pression normale devrait être de :

- 7" W.C. pour le gaz naturel
- 11" W.C. pour le gaz propane

5. Si la pression varie de plus de 1" W.C., vous référer à votre fournisseur de gaz.

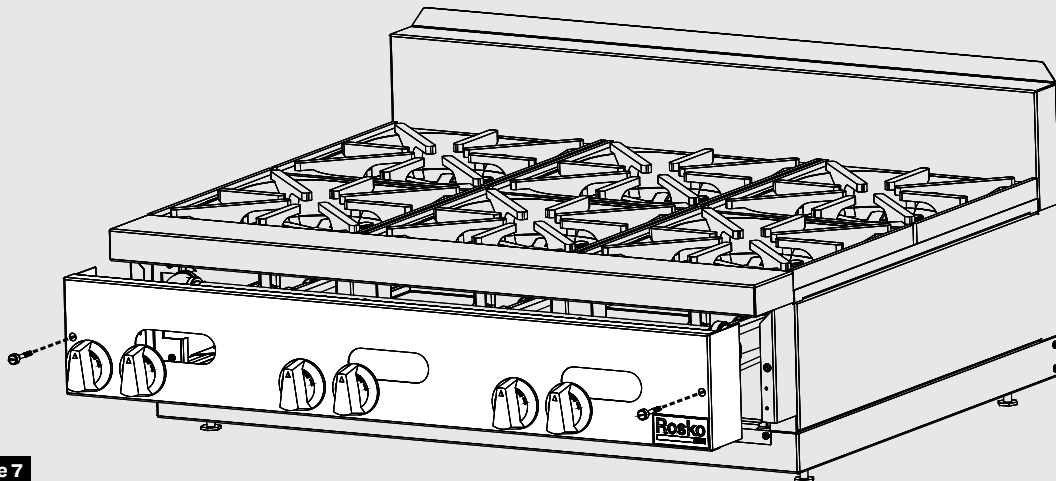


Figure 7

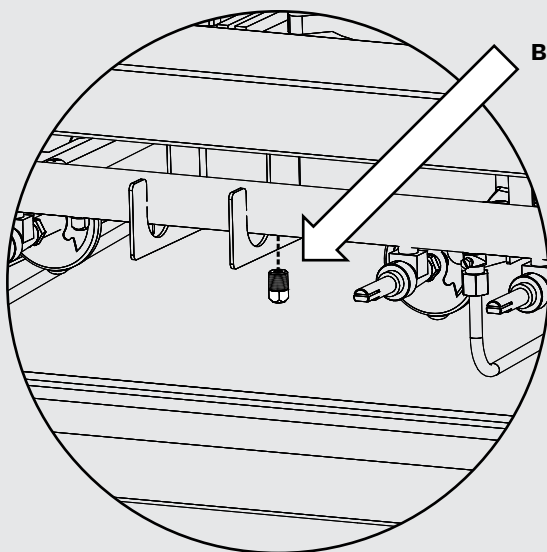


Figure 8

CUISINIÈRE STANDARD

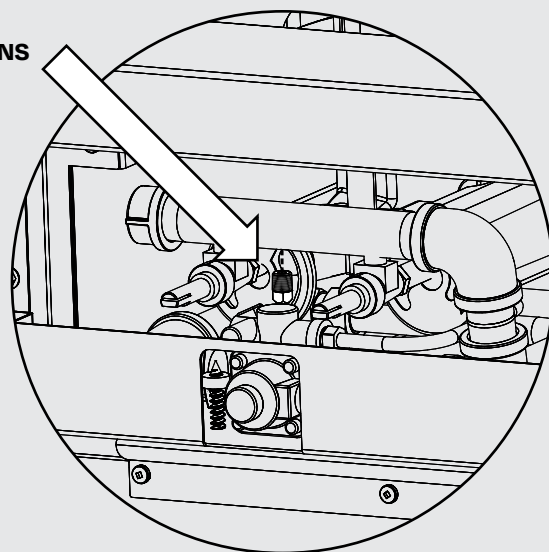


Figure 9

CUISINIÈRE SÉCURITÉ (S)

3. OPÉRATION

ATTENTION

Au cas où vous devriez atteindre l'intérieur de l'appareil après l'avoir utilisé, attendre que les pièces soient complètement refroidies avant de les retirer.

3.1. ALLUMAGE

▪ Cuisinière de comptoir au gaz standard

1. Tourner les contrôles infinis en position « OFF » et attendre cinq (5) minutes.
2. Retirer les grilles de fonte de la cuisinière pour atteindre la ou les veilleuse(s).
3. Ouvrir l'alimentation de gaz principale reliée à l'appareil.
4. Allumer manuellement la ou les veilleuse(s). **(Figure 10)**
5. S'assurer que la ou les veilleuse(s) soit/soient allumée(s) correctement avant de replacer les grilles de fonte.
6. Régler les contrôles infinis à la position désirée.

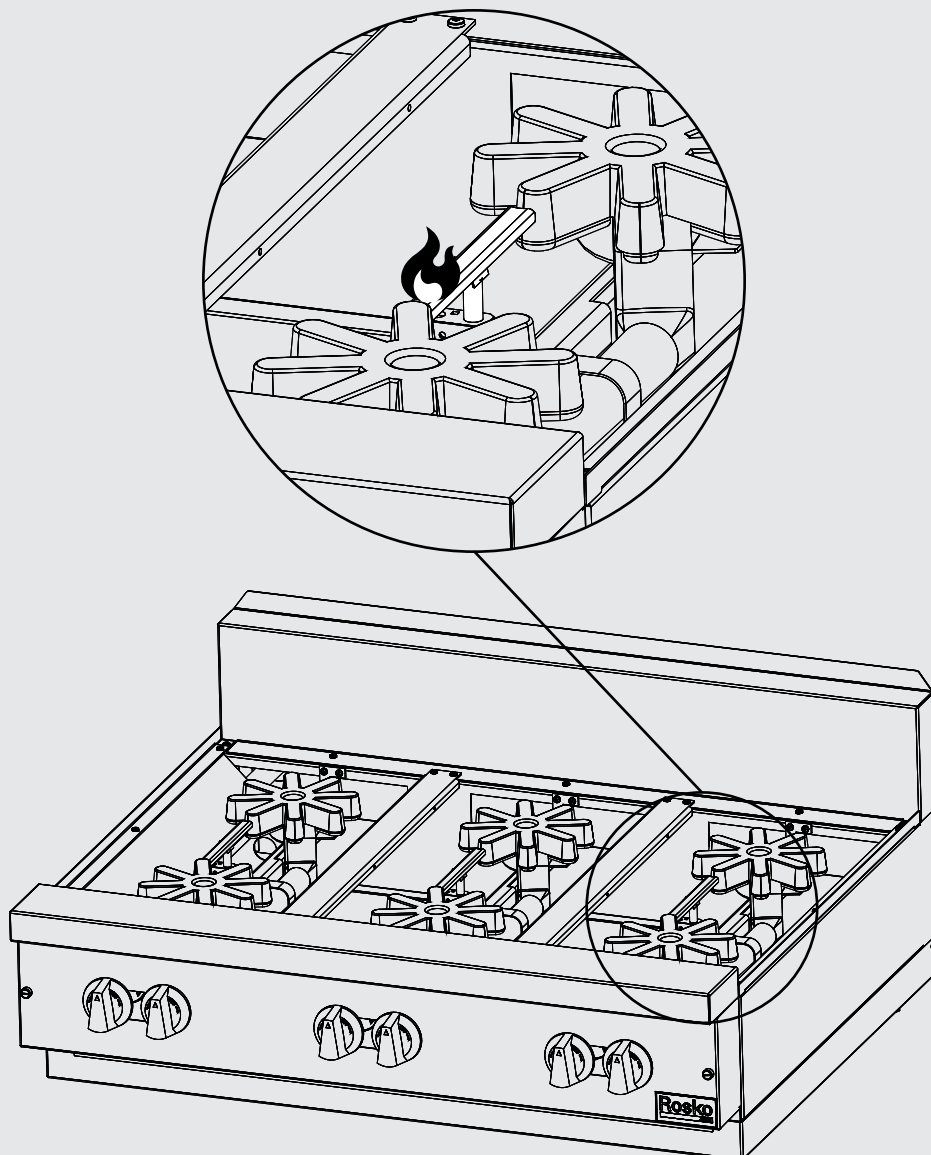


Figure 10

▪ **Cuisinière de comptoir au gaz avec vanne de sécurité (S)**

1. Tourner les contrôles infinis en position « OFF » et attendre cinq (5) minutes.
2. Retirer les grilles de fonte de la cuisinière pour atteindre la ou les veilleuse(s).
3. Ouvrir l'alimentation de gaz principale reliée à l'appareil.
4. Appuyer et retenir le bouton de la vanne de sécurité quelques secondes et allumer manuellement la veilleuse puis tenir le bouton de la vanne de sécurité pendant une (1) minute.
Répéter cette étape pour chaque veilleuse. **(Figure 11)**

NOTE : Si la veilleuse s'éteint, recommencer l'étape 4.

5. S'assurer que la ou les veilleuse(s) soit/soient allumée(s) correctement avant de replacer les grilles de fonte.
6. Régler les contrôles infinis à la position désirée.

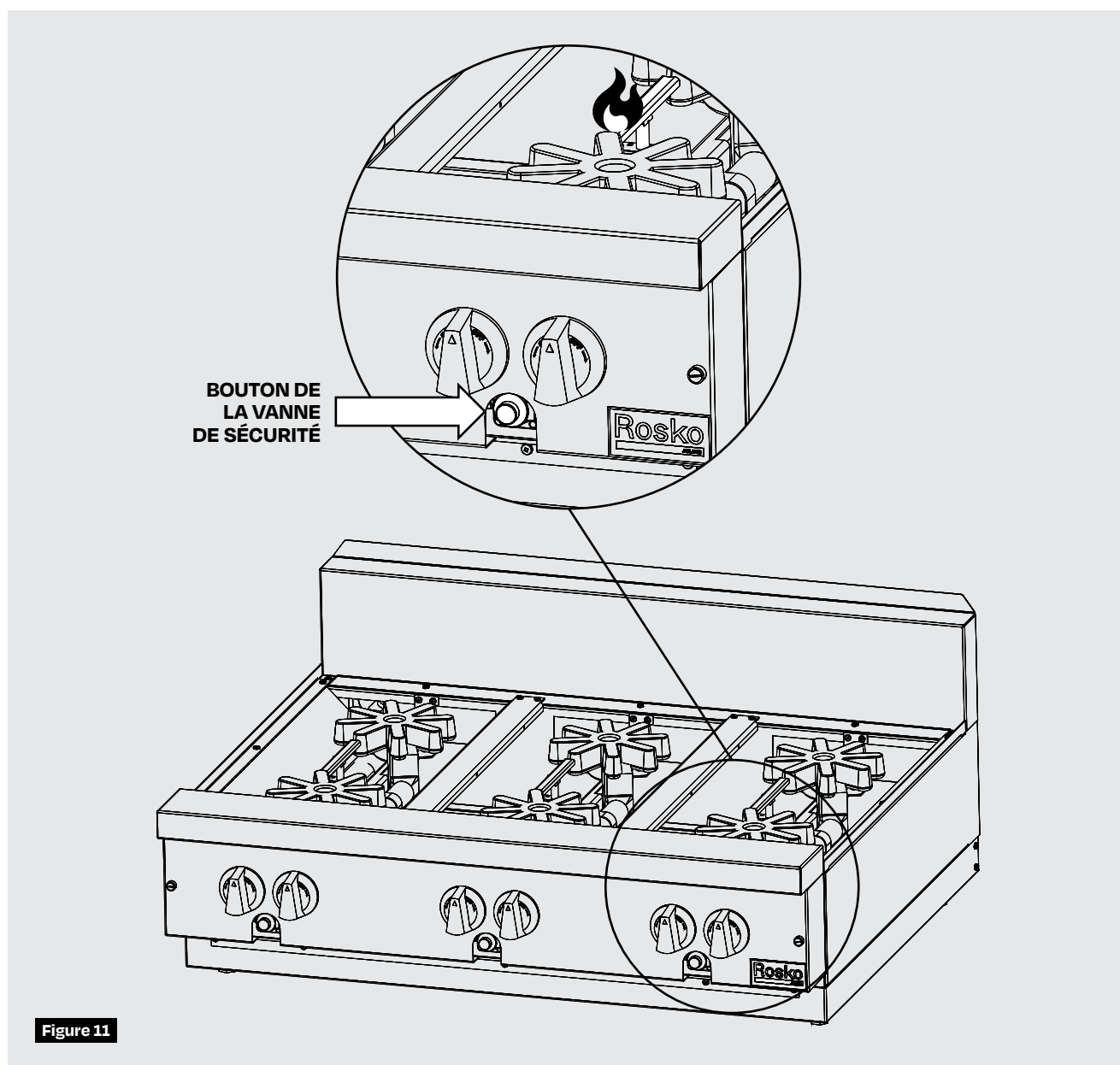


Figure 11

3.2. AJUSTEMENT DES BRÛLEURS

NOTE: Afin d'éviter que les flammes du ou des brûleur(s) soient faibles et instables ou que la combustion dégage du monoxyde de carbone, il est suggéré d'ajuster le volet d'air du ou des brûleur(s).

Pour se faire, tourner le contrôle à la position maximum et observer immédiatement les flammes du brûleur associé:

- Si les flammes sont instables ou si elles ne sont pas dirigées par les trous du brûleur, fermer graduellement le volet d'air jusqu'à l'obtention de flammes stables et constantes.
- Si les flammes sont fortes et présentent des lueurs jaunes, ouvrir le volet d'air jusqu'à ce que ces lueurs disparaissent.

3.3. FERMETURE PROLONGÉE

1. Tourner les contrôles infinis à la position « OFF ».
2. Fermer l'alimentation de gaz principale reliée à l'appareil.

4. ENTRETIEN



ATTENTION

Il est important de fermer l'alimentation de gaz principale de l'appareil afin d'éteindre la ou les veilleuse(s) et laisser refroidir les composantes avant de procéder à toute forme d'entretien.

4.1. NETTOYAGE



ATTENTION

Vérifier s'il y a une accumulation de résidus collés sur les brûleurs, sur les grilles ou sur la ou les veilleuse(s), car cela peut nuire au bon fonctionnement de l'appareil et même causer un incendie.

À chaque jour, nettoyer en profondeur les surfaces apparentes à l'aide d'un savon doux ou tout autre nettoyant commercial conçu à cet effet.

Retirer, vider et nettoyer le tiroir ramasse-miettes régulièrement.

Il est recommandé de vérifier et de nettoyer les brûleurs ainsi que les grilles de la cuisinière régulièrement :

- Faire tremper les grilles dans un détersif commercial pendant quelques heures et rincer avec de l'eau chaude. Appliquer ensuite de l'huile de cuisson afin de prévenir la rouille.
- Utiliser un nettoyant à four pour retirer l'accumulation de graisse sur les brûleurs et rincer avec de l'eau chaude. Appliquer ensuite de l'huile de cuisson afin de prévenir la rouille.

5. PIÈCES DE SERVICE ET RÉPARATION

5.1. RO-RCG-12

Voir la **figure 12** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913900231	Bouton de contrôle OFF/HI-LO	2
2	935350027	Brûleur ouvert avant en fonte 16 000 BTU	1
3	935350026	Brûleur ouvert arrière en fonte 16 000 BTU	1
4	202101046	Veilleuse convertible 5¾"	1
5	935900041	Orifice de veilleuse 0,014	1
	935900042	Orifice de veilleuse 0,022	1
6	935900048	Grille supérieure en fonte pour cuisinière au gaz	2
7	935150082	Régulateur de pression pour cuisinière au gaz	1
8	202101189	Injecteur de gaz naturel 1½", hex ½" #45	1
	202101210	Injecteur de gaz propane 1½", hex ½" #55	1
9	202101190	Injecteur de gaz naturel hex ½" #45	1
	202101211	Injecteur de gaz propane hex ½" #55	1
10	935150076	Vanne de contrôle OFF/HI-LO	2

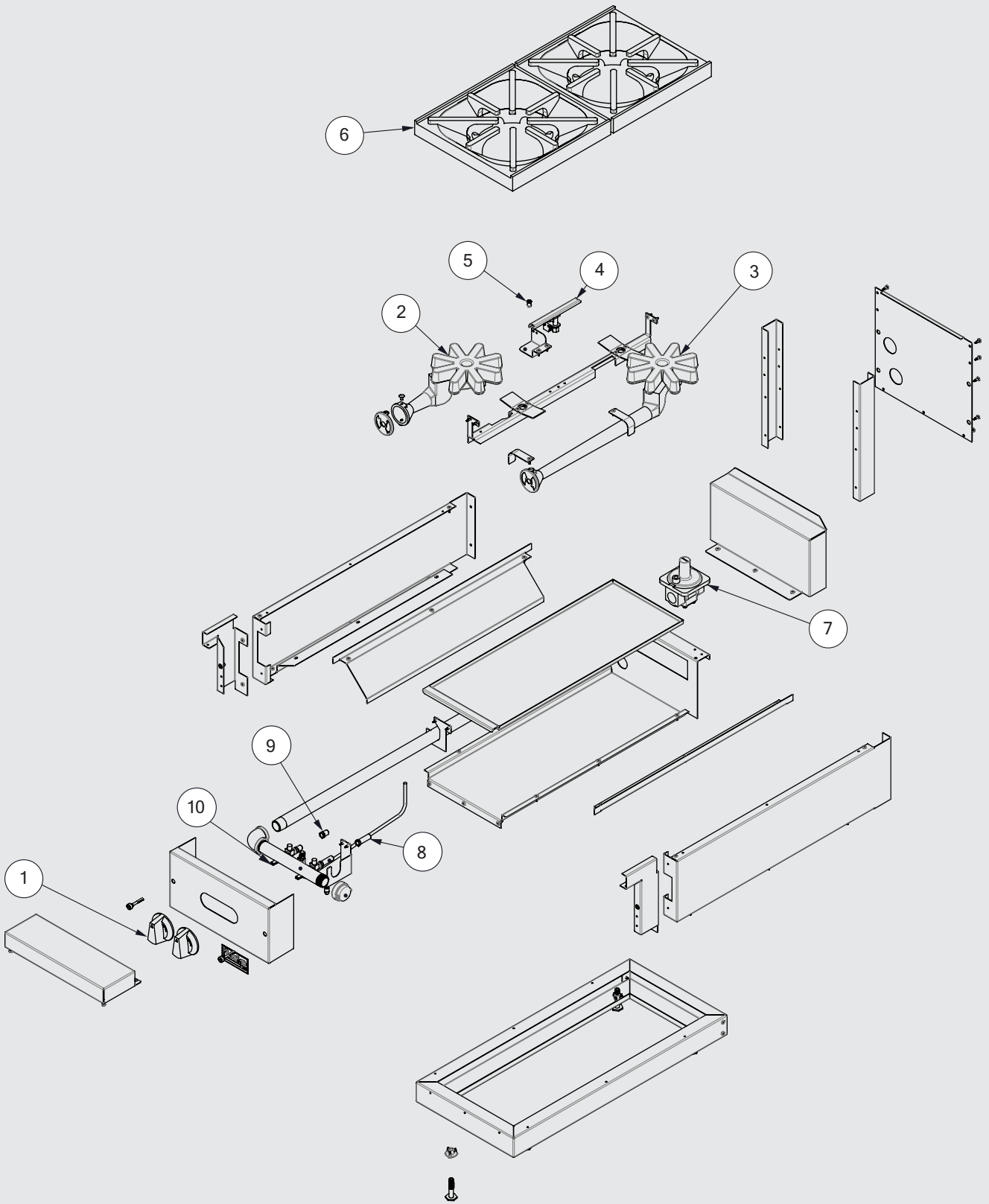


Figure 12

5.2. RO-RCG-12-S

Voir la **figure 13** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913900231	Bouton de contrôle OFF/HI-LO	2
2	935350027	Brûleur ouvert avant en fonte 16 000 BTU	1
3	935350026	Brûleur ouvert arrière en fonte 16 000 BTU	1
4	202101046	Veilleuse convertible 5 $\frac{3}{4}$ "	1
5	935900041	Orifice de veilleuse 0,014	1
	935900042	Orifice de veilleuse 0,022	1
6	935900048	Grille supérieure en fonte pour cuisinière au gaz	2
7	935150082	Régulateur de pression pour cuisinière au gaz	1
8	202101189	Injecteur de gaz naturel 1 $\frac{1}{2}$ ", hex $\frac{1}{2}$ " #45	1
	202101210	Injecteur de gaz propane 1 $\frac{1}{2}$ ", hex $\frac{1}{2}$ " #55	1
9	202101190	Injecteur de gaz naturel hex $\frac{1}{2}$ " #45	1
	202101211	Injecteur de gaz propane hex $\frac{1}{2}$ " #55	1
10	935150074	Vanne de sécurité thermostatique pour cuisinière de comptoir au gaz, tube $\frac{1}{4}$ "	1
11	935150079	Thermocouple 24"	1
12	935150076	Vanne de contrôle OFF/HI-LO	2

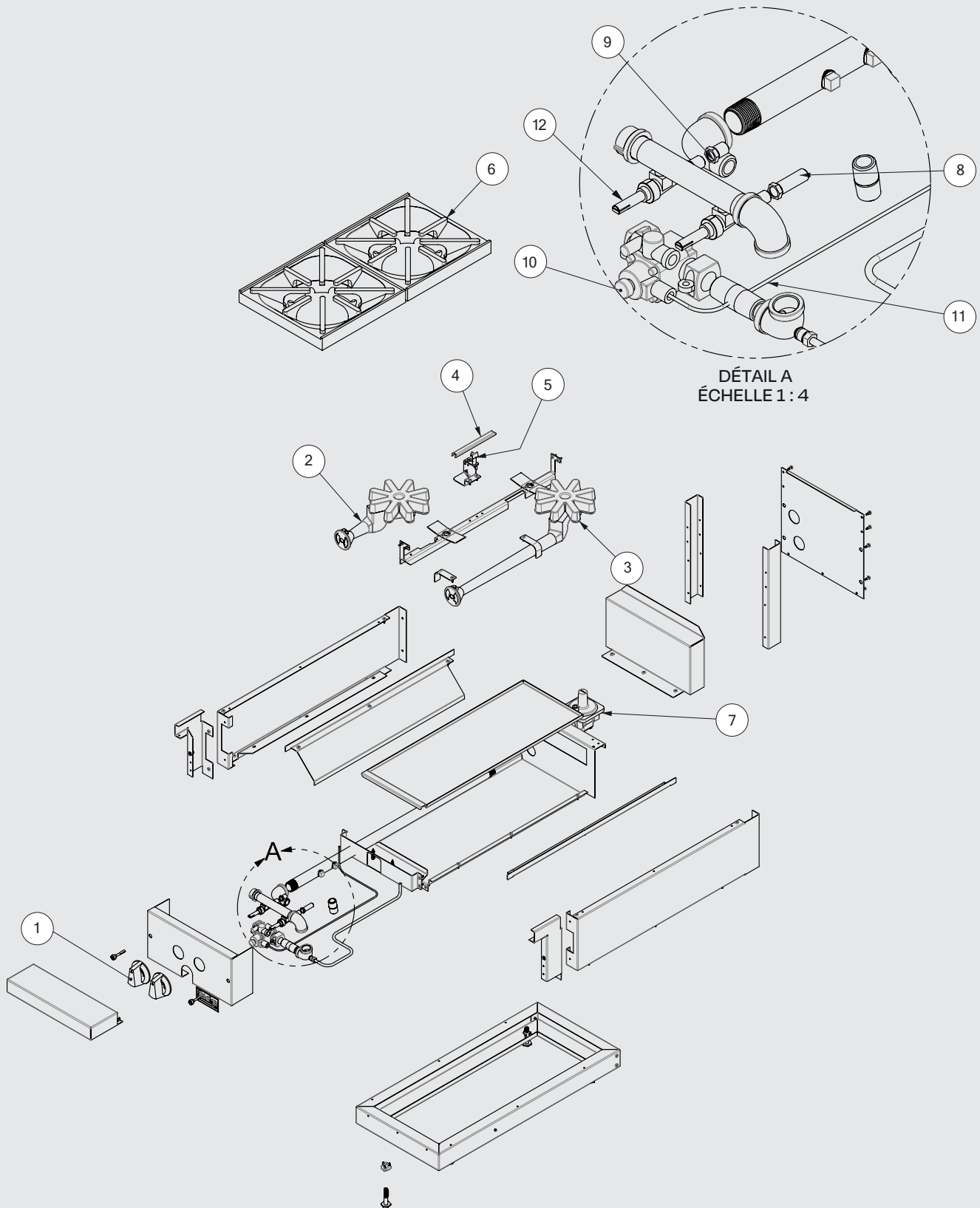


Figure 13

5.3. RO-RCG-24

Voir la **figure 14** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913900231	Bouton de contrôle OFF/HI-LO	4
2	935350027	Brûleur ouvert avant en fonte 16 000 BTU	2
3	935350026	Brûleur ouvert arrière en fonte 16 000 BTU	2
4	202101046	Veilleuse convertible 5 $\frac{3}{4}$ "	2
5	935900041	Orifice de veilleuse 0,014	2
	935900042	Orifice de veilleuse 0,022	2
6	935900048	Grille supérieure en fonte pour cuisinière au gaz	4
7	935150082	Régulateur de pression pour cuisinière au gaz	1
8	202101189	Injecteur de gaz naturel 1 $\frac{1}{2}$ ", hex $\frac{1}{2}$ " #45	2
	202101210	Injecteur de gaz propane 1 $\frac{1}{2}$ ", hex $\frac{1}{2}$ " #55	2
9	202101190	Injecteur de gaz naturel hex $\frac{1}{2}$ " #45	2
	202101211	Injecteur de gaz propane hex $\frac{1}{2}$ " #55	2
10	935150076	Vanne de contrôle OFF/HI-LO	4

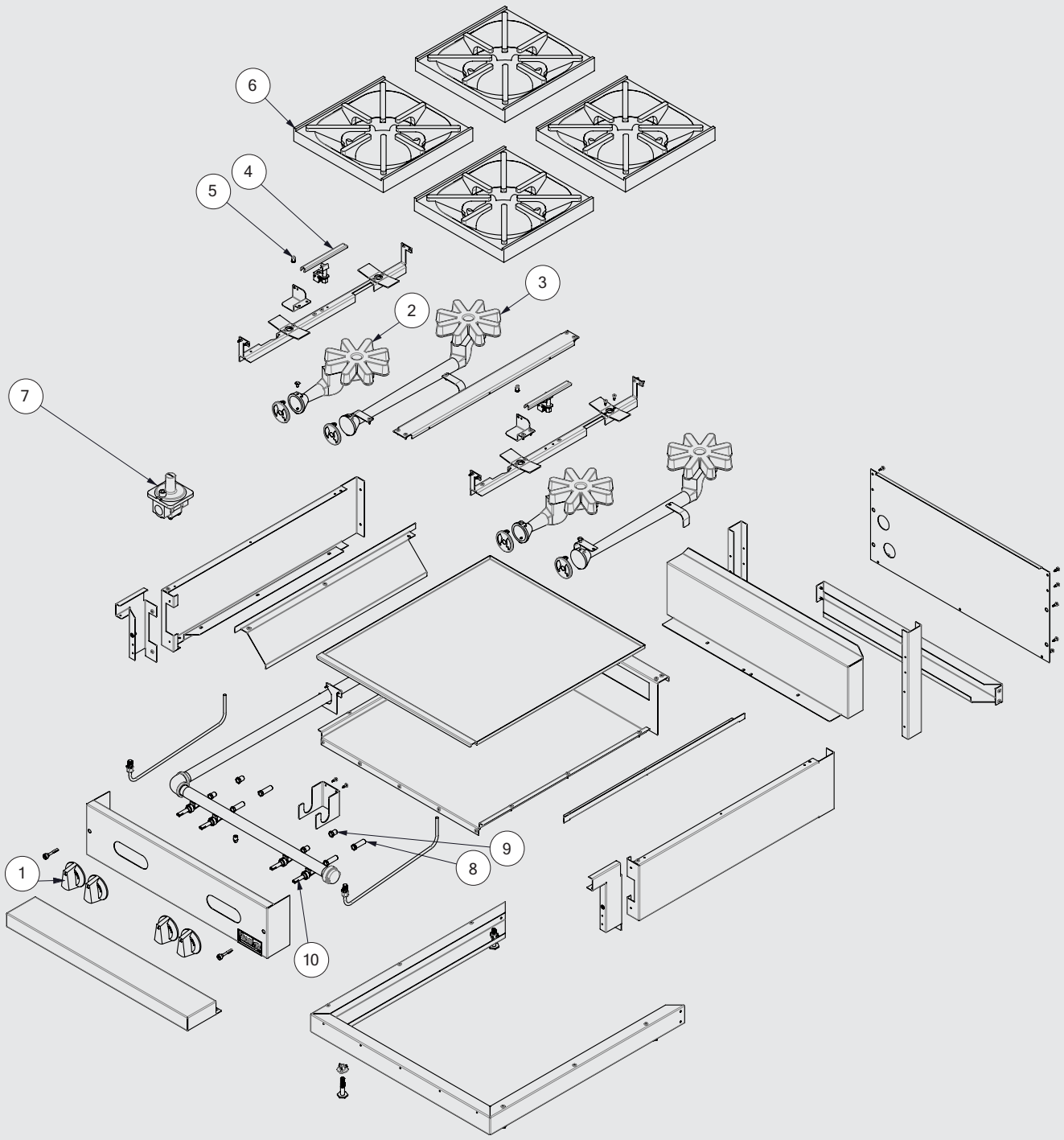


Figure 14

5.4. RO-RCG-36

Voir la **figure 15** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913900231	Bouton de contrôle OFF/HI-LO	6
2	935350027	Brûleur ouvert avant en fonte 16 000 BTU	3
3	935350026	Brûleur ouvert arrière en fonte 16 000 BTU	3
4	202101046	Veilleuse convertible 5 $\frac{3}{4}$ "	3
5	935900041	Orifice de veilleuse 0,014	3
	935900042	Orifice de veilleuse 0,022	3
6	935900048	Grille supérieure en fonte pour cuisinière au gaz	6
7	935150082	Régulateur de pression pour cuisinière au gaz	1
8	202101189	Injecteur de gaz naturel 1 $\frac{1}{2}$ ", hex $\frac{1}{2}$ " #45	3
	202101210	Injecteur de gaz propane 1 $\frac{1}{2}$ ", hex $\frac{1}{2}$ " #55	3
9	202101190	Injecteur de gaz naturel hex $\frac{1}{2}$ " #45	3
	202101211	Injecteur de gaz propane hex $\frac{1}{2}$ " #55	3
10	935150076	Vanne de contrôle OFF/HI-LO	6

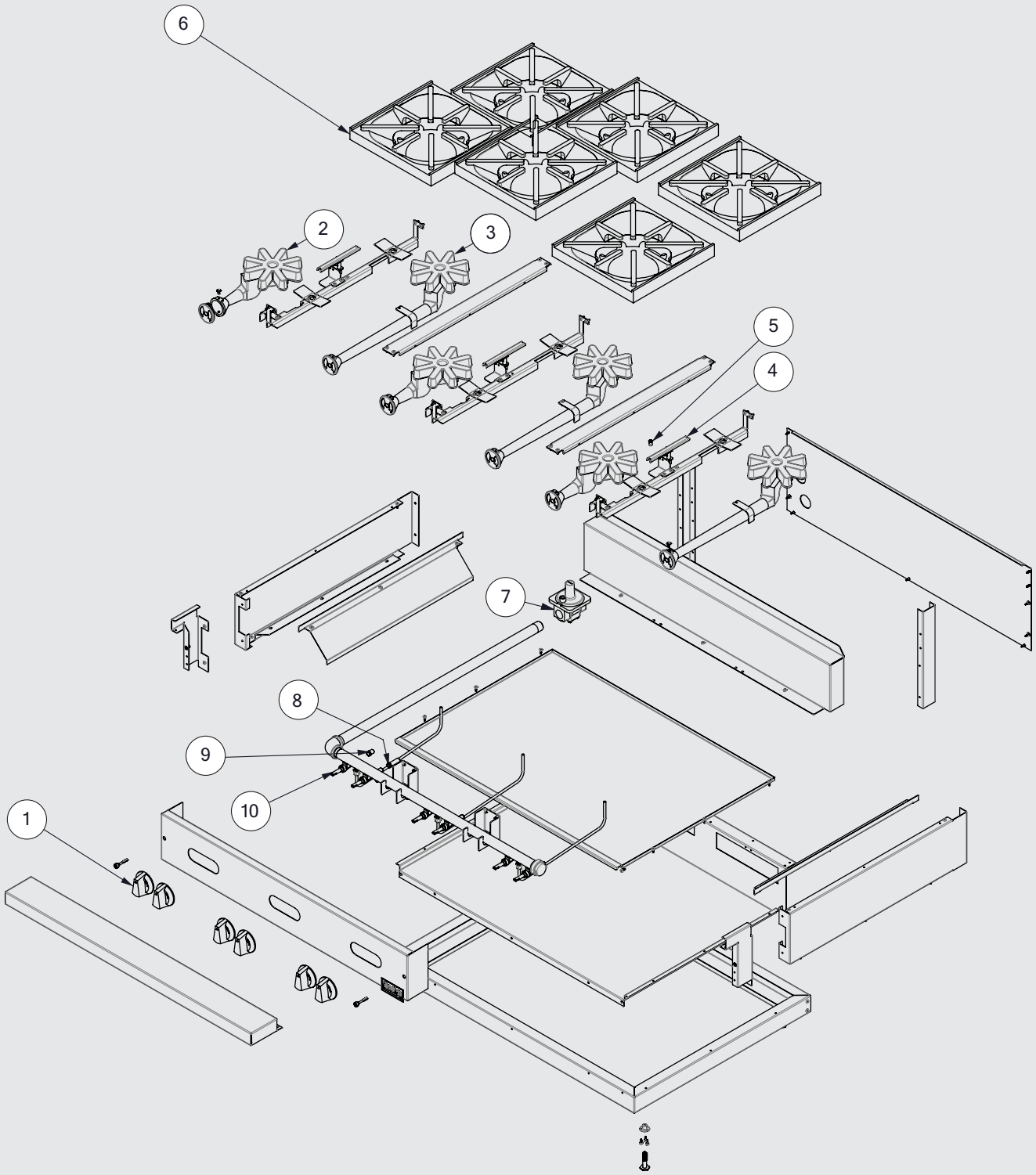
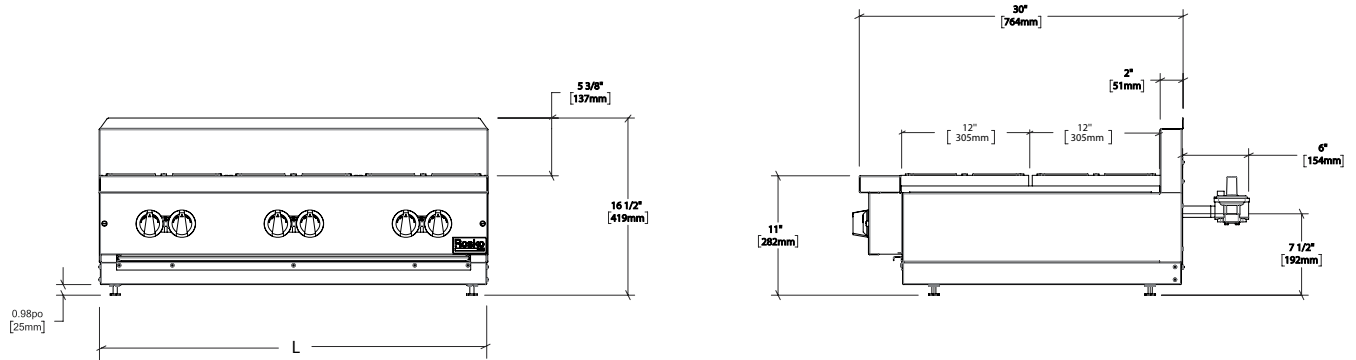


Figure 15

6. SPÉCIFICATIONS

Ce guide est dédié aux cuisinières de comptoir au gaz Rosko listées ci-bas.



Modèles	Largeur (L)	Profondeur	Hauteur totale	Surface de cuisson	Poids	Dimension emballage (L x P x H)
RO-RCG-12	12" – 305 mm	30" – 762 mm	16" – 406 mm	12 x 23 $\frac{3}{4}$ " 305 x 603 mm	70 lb – 31 kg	18 x 36 x 21" 457 x 914 x 533 mm
RO-RCG-12-S				24 x 23 $\frac{3}{4}$ " 610 x 603 mm		
RO-RCG-24	24" – 610 mm			24 x 23 $\frac{3}{4}$ " 610 x 603 mm	120 lb – 54 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-RCG-36	36" – 914 mm			36 x 23 $\frac{3}{4}$ " 914 x 603 mm	195 lb – 88 kg	

Modèles	Puissance totale	Nombre de valves / brûleurs	Pression gaz naturel	Pression gaz propane	Valve de sécurité thermostatique [Option S]
RO-RCG-12	32 000 BTU/H	2	7 po W.C.	11 po W.C.	
RO-RCG-12-S					■
RO-RCG-24	64 000 BTU/H	4			
RO-RCG-36	96 000 BTU/H	6			



ATTENTION

Conserver ce guide pour référence future.

NOUS JOINDRE

sav@doyondespres.com