

RO-RFG

Cuisinière de plancher au gaz



GUIDE D'INSTALLATION

Opération, entretien et pièces de service

■ RO-RFG-36

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. Visitez notre site internet rosko-julien.ca pour la plus récente version des documents.

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	13
2.8. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DU GAZ	14
3. OPÉRATION	15
3.1. ALLUMAGE	15
3.2. AJUSTEMENT DES BRÛLEURS	18
3.3. FERMETURE PROLONGÉE	18
4. ENTRETIEN	19
4.1. NETTOYAGE	19
5. PIÈCES DE SERVICE ET RÉPARATION	20
5.1. RO-RFG-36	20
6. SPÉCIFICATIONS	23
NOUS JOINDRE	24

2. PLANIFICATION ET INSTALLATION

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle cuisinière de plancher 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 plancher au gaz concordent avec le type d'alimentation au gaz. 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 plancher au gaz

Matériel inclus:

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

2.4. NIVELLEMENT

Une fois l'appareil en position finale, niveler la cuisinière en ajustant les pattes. 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 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. **(Figure 1)**

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

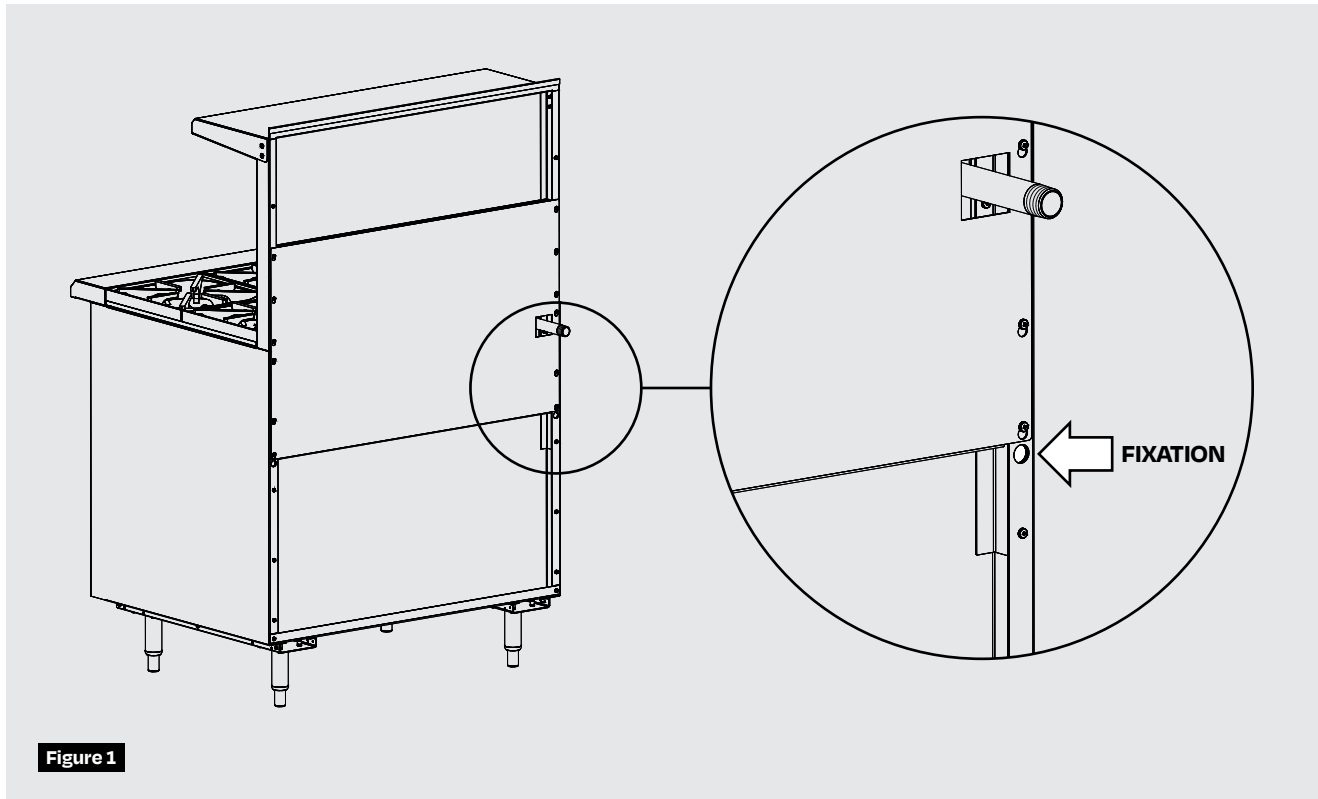


Figure 1

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.

• Conversion de la surface de cuisson

1. Pour changer les injecteurs de gaz, retirer d'abord les grilles de fonte de la cuisinière pour atteindre les brûleurs. (Figure 2)

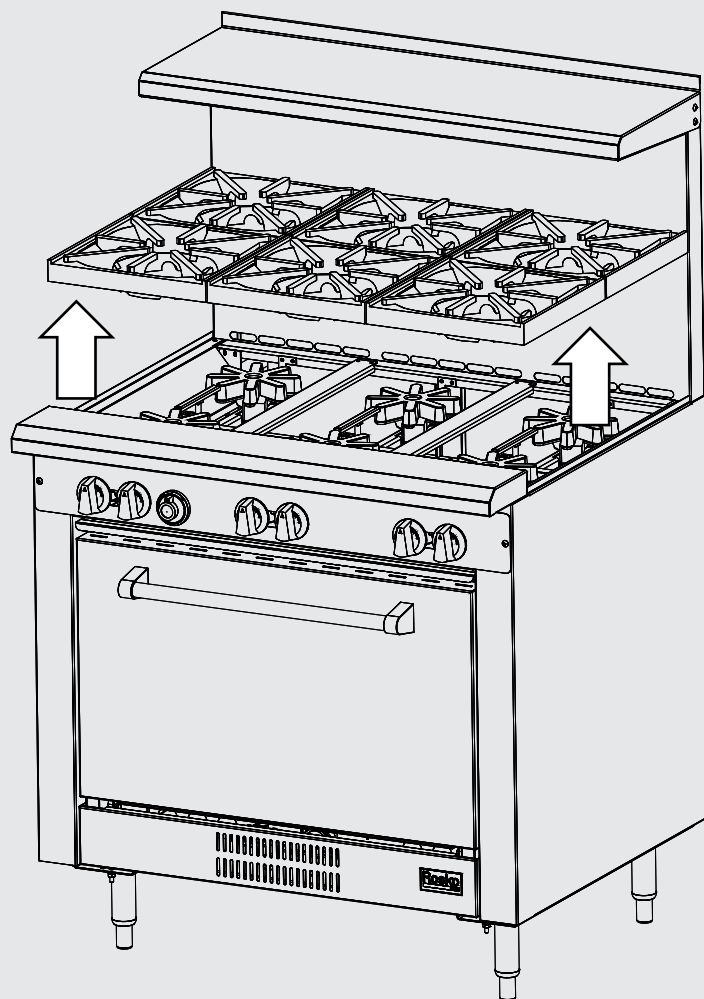
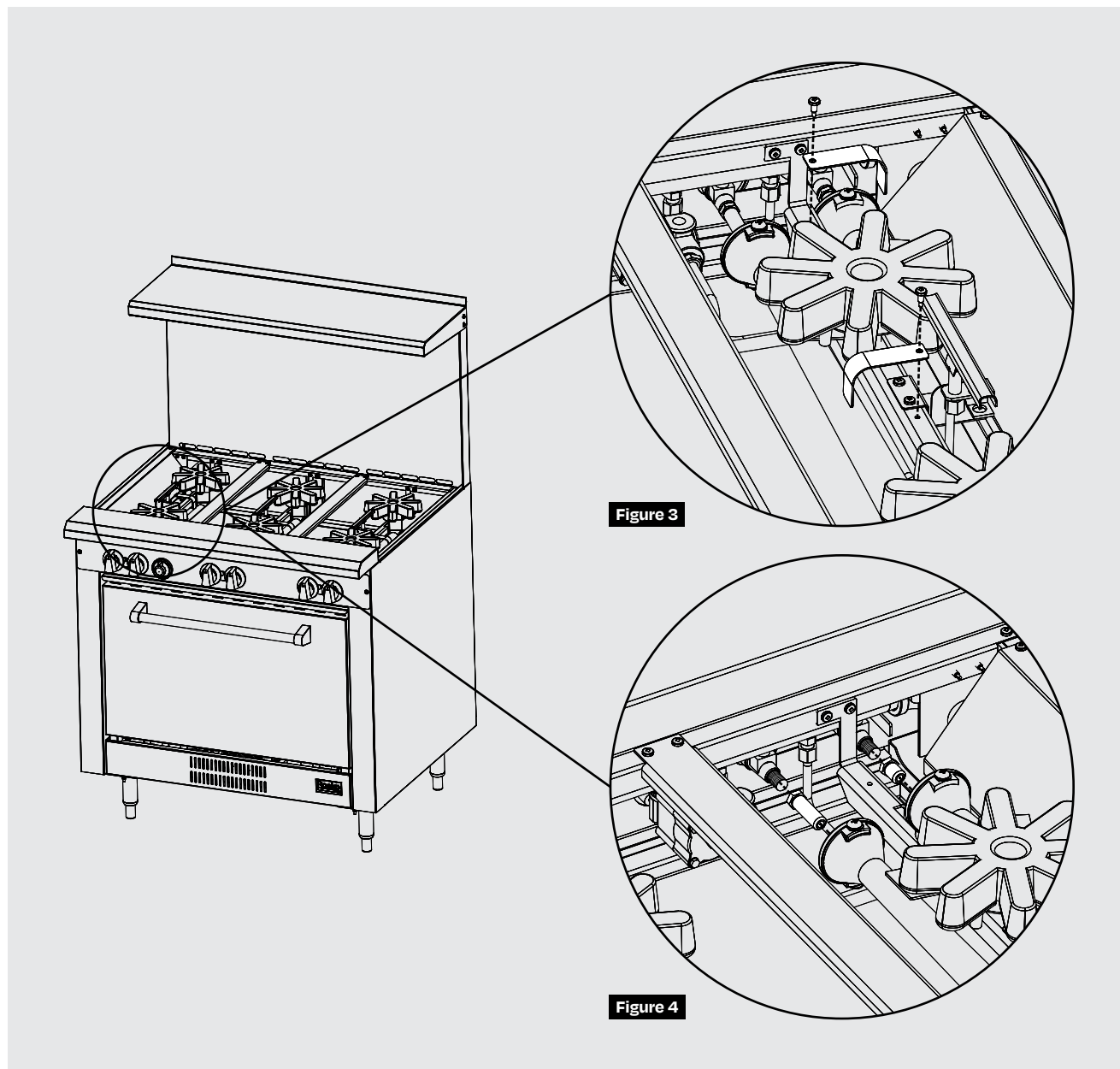


Figure 2

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 3)**
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 contrôleur infini. Répéter cette étape pour chaque contrôleur. **(Figure 4)**

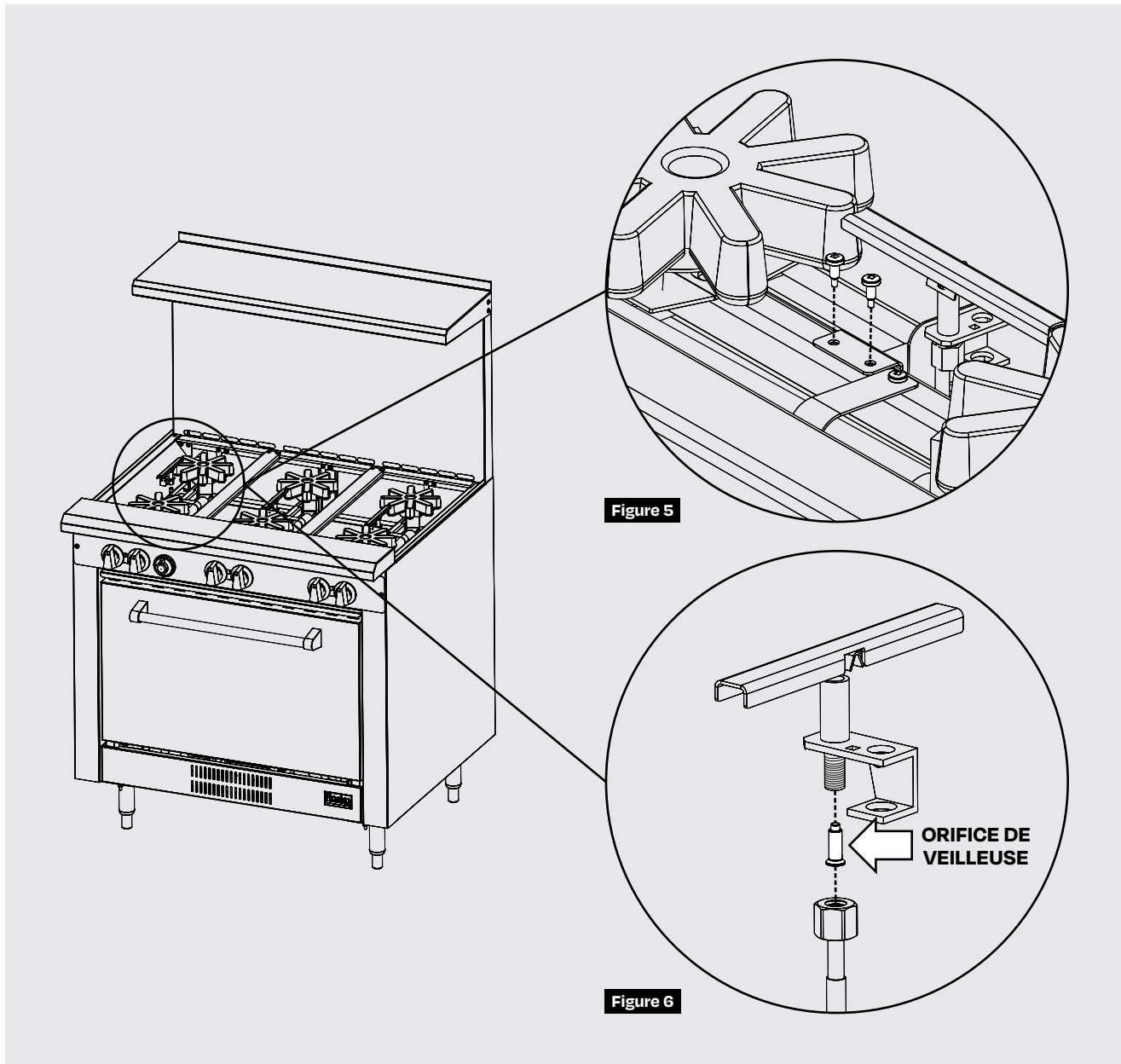
NOTE: L'appareil comprend deux (2) modèles d'orifices d'injecteur. Les brûleurs avant s'insèrent dans un injecteur de $\frac{3}{4}$ " et les brûleurs arrière s'insèrent dans un injecteur de $1\frac{1}{2}$ ".



5. Replacer 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.

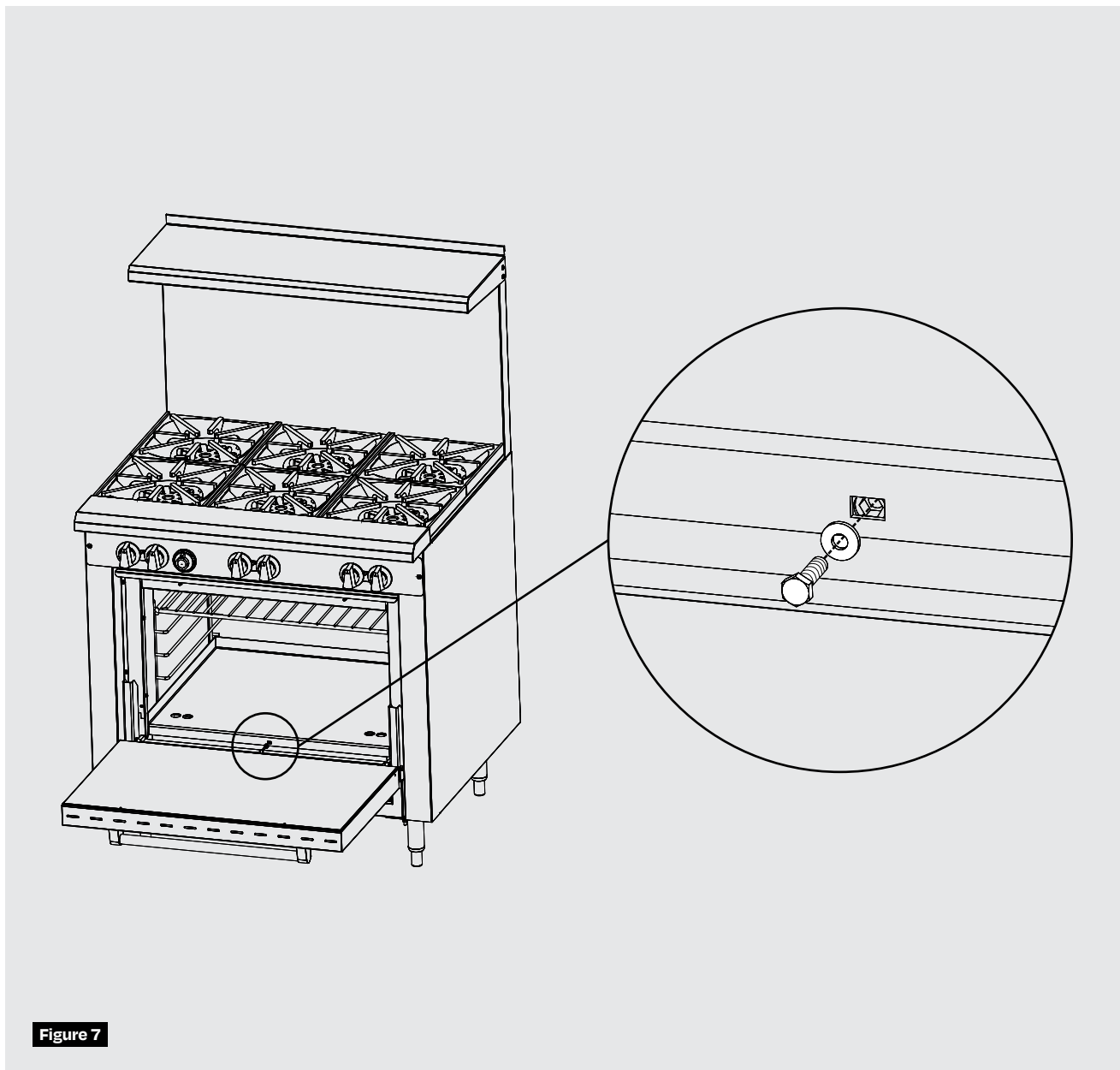
6. Pour changer l'orifice pour veilleuse, dévisser les supports de veilleuse en retirant les deux (2) vis de fixation. **(Figure 5)**
7. Dévisser la partie inférieure de la veilleuse à l'aide d'une clé hexagonale.
8. Retirer l'orifice pour veilleuse au gaz naturel et remplacer par celui pour gaz propane.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



9. Remettre les supports de veilleuse en position originale.
10. Replacer les grilles de fonte en position originale.

▪ **Conversion du four**

11. Ouvrir la porte du four et retirer l'écrou et la rondelle de fixation des plaques inférieures à l'aide d'une clé hexagonale. **(Figure 7)**



12. Retirer complètement le ramasse-miettes et la plaque inférieure du four afin d'accéder au brûleur interne.
(Figure 8)

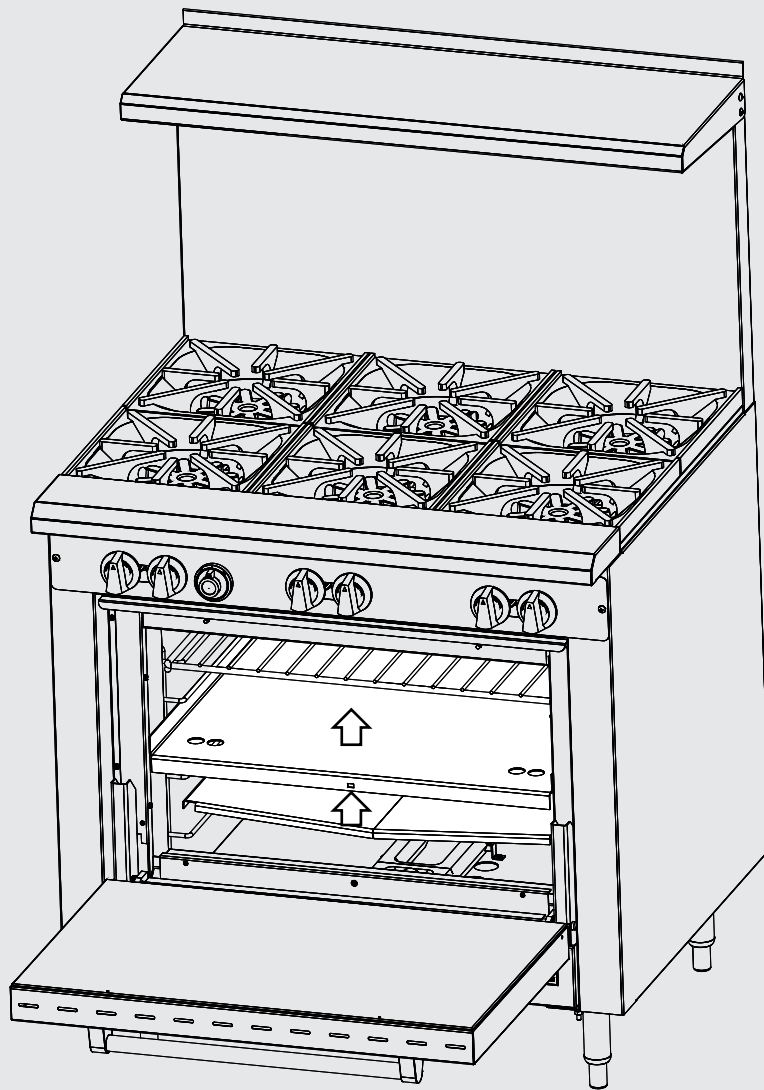
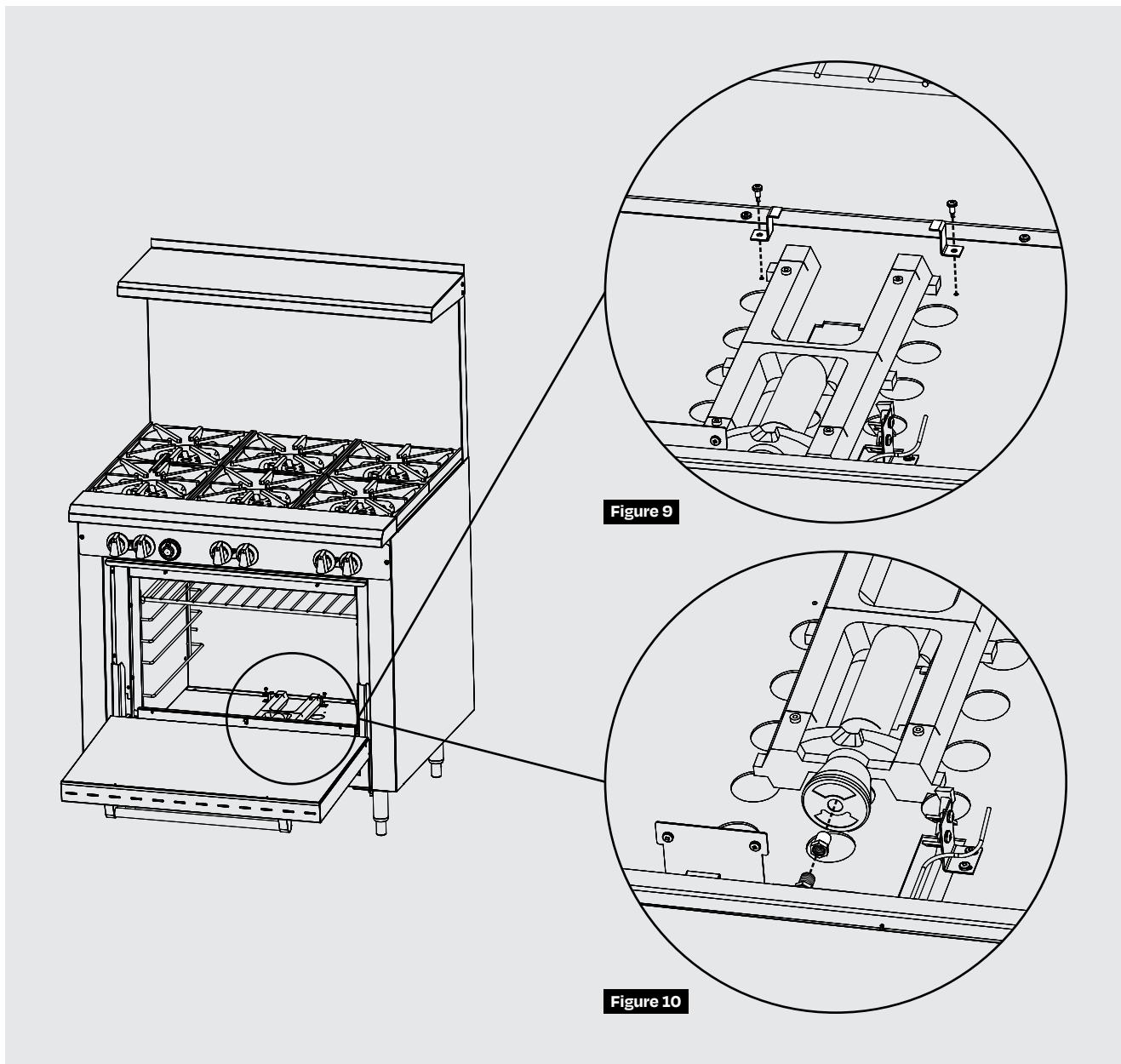


Figure 8

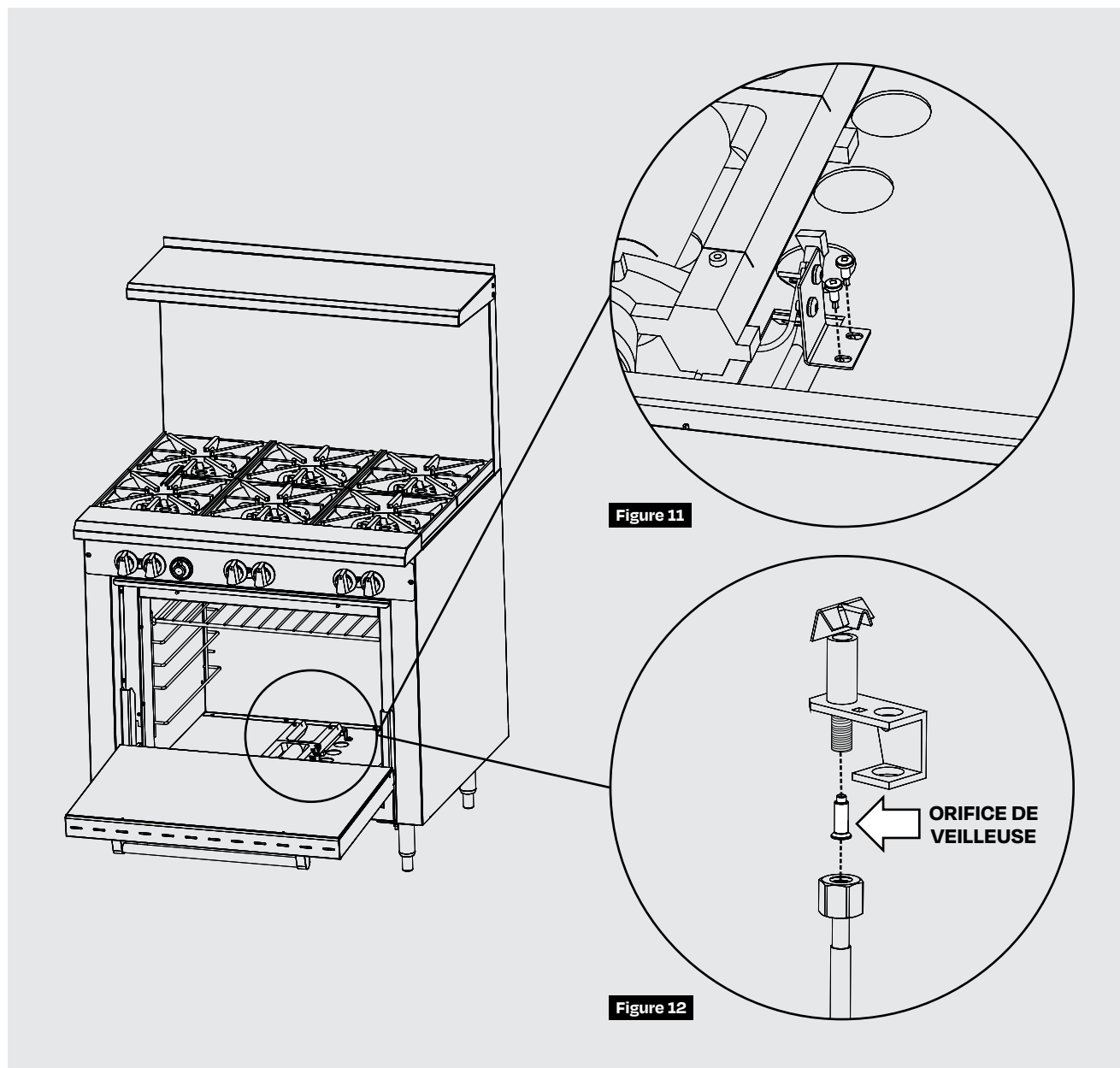
13. Retirer la vis de chaque support de brûleur.
14. Tirer le brûleur vers l'arrière pour avoir accès à l'injecteur de gaz situé dans la vanne de sécurité. **(Figure 9)**
15. Retirer l'injecteur de gaz naturel de la vanne de sécurité à l'aide d'une clé hexagonale. Remplacer par l'injecteur pour gaz propane puis visser l'injecteur dans la vanne de sécurité. **(Figure 10)**



16. Replacer et fixer le brûleur à sa position initiale et visser les supports.

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

17. Pour changer l'orifice pour veilleuse, dévisser le support de veilleuse en retirant les deux (2) vis de fixation. **(Figure 11)**
18. Dévisser la partie inférieure de la veilleuse à l'aide d'une clé hexagonale.
19. Retirer l'orifice pour veilleuse au gaz naturel et remplacer par celui pour gaz propane. **(Figure 12)**



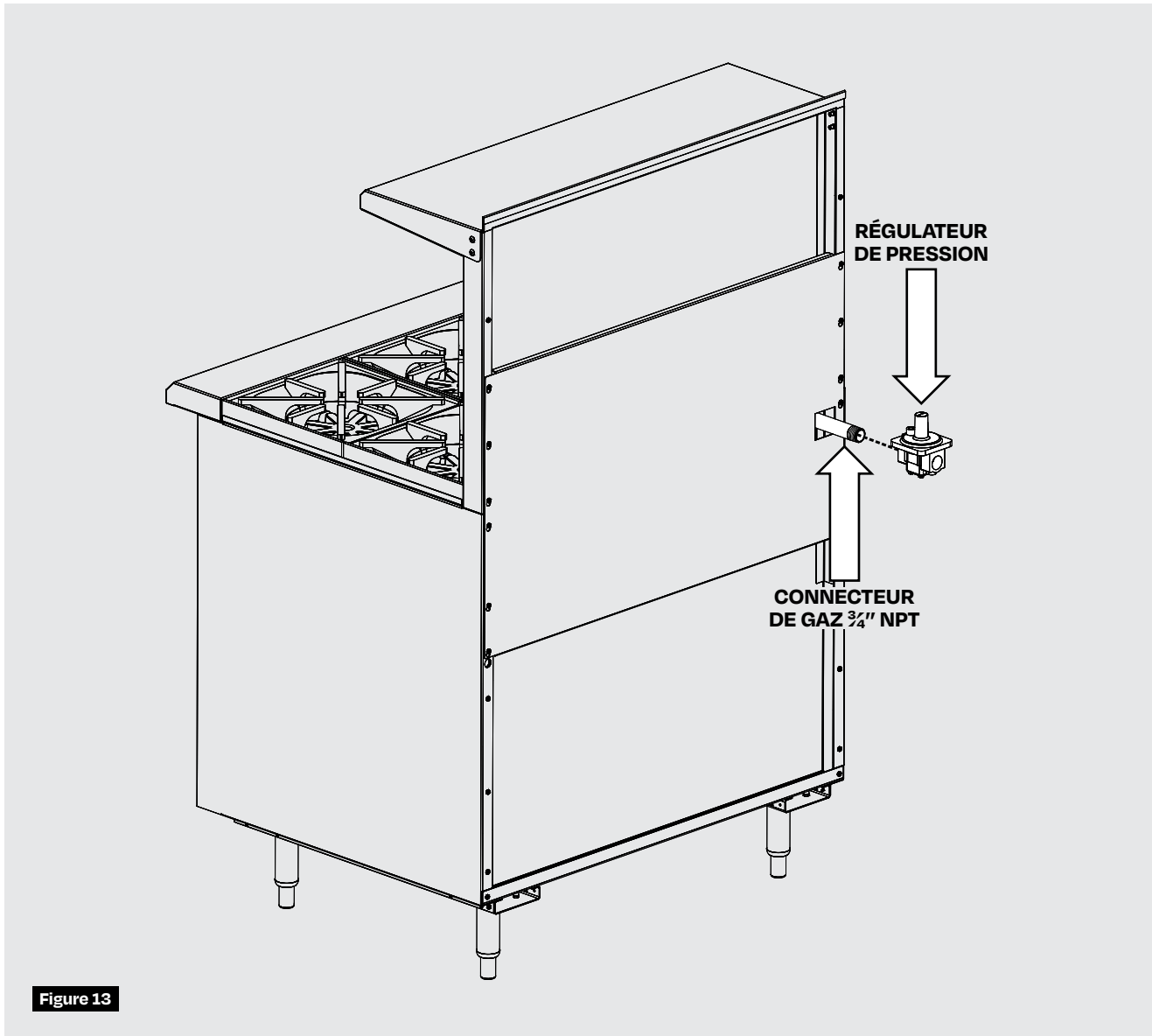
20. Remettre le support de veilleuse en position originale.
21. Replacer les deux (2) plaques intérieures en position initiale puis visser l'écrou et la rondelle.

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

22. Coller la plaque signalétique 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 $\frac{3}{4}$ " NPT situé à l'arrière de la cuisinière. **(Figure 13)**



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

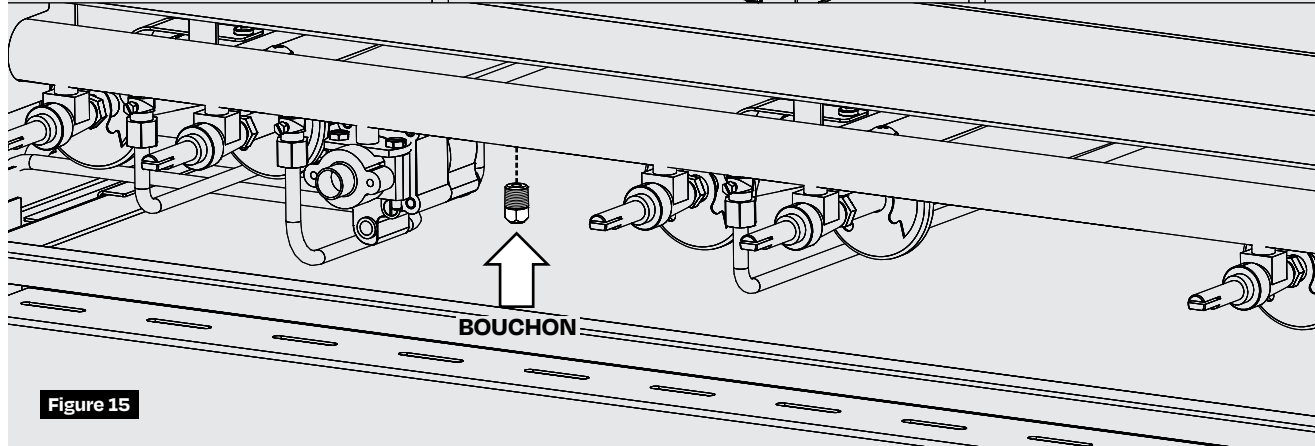
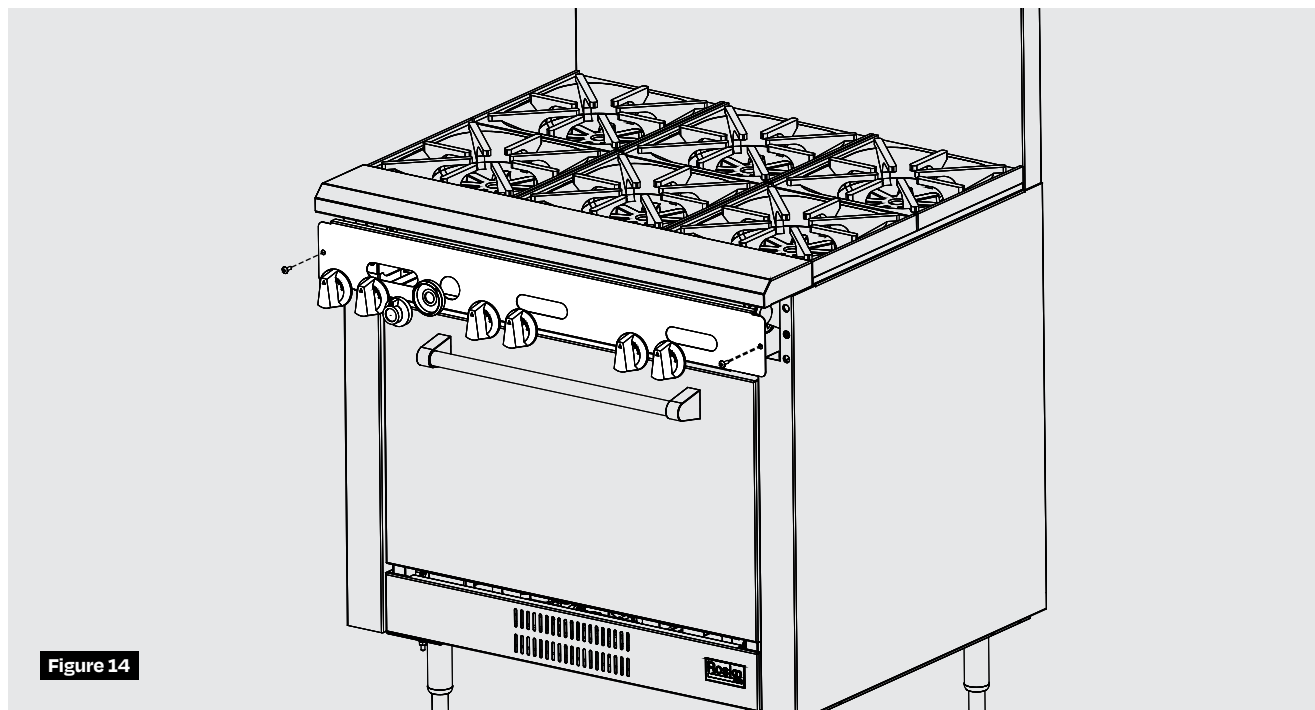
Après le raccordement et avant l'allumage, ouvrir la vanne d'alimentation de gaz principale et vérifier s'il y a des fuites aux joints avec de l'eau savonneuse. **Ne jamais se servir d'une flamme pour vérifier s'il y a fuite de gaz.**

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 sur la façade supérieure et retirer la façade. **(Figure 14)**
2. Dévisser le bouchon sur le collecteur de gaz et visser le manomètre. **(Figure 15)**
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.



3. OPÉRATION

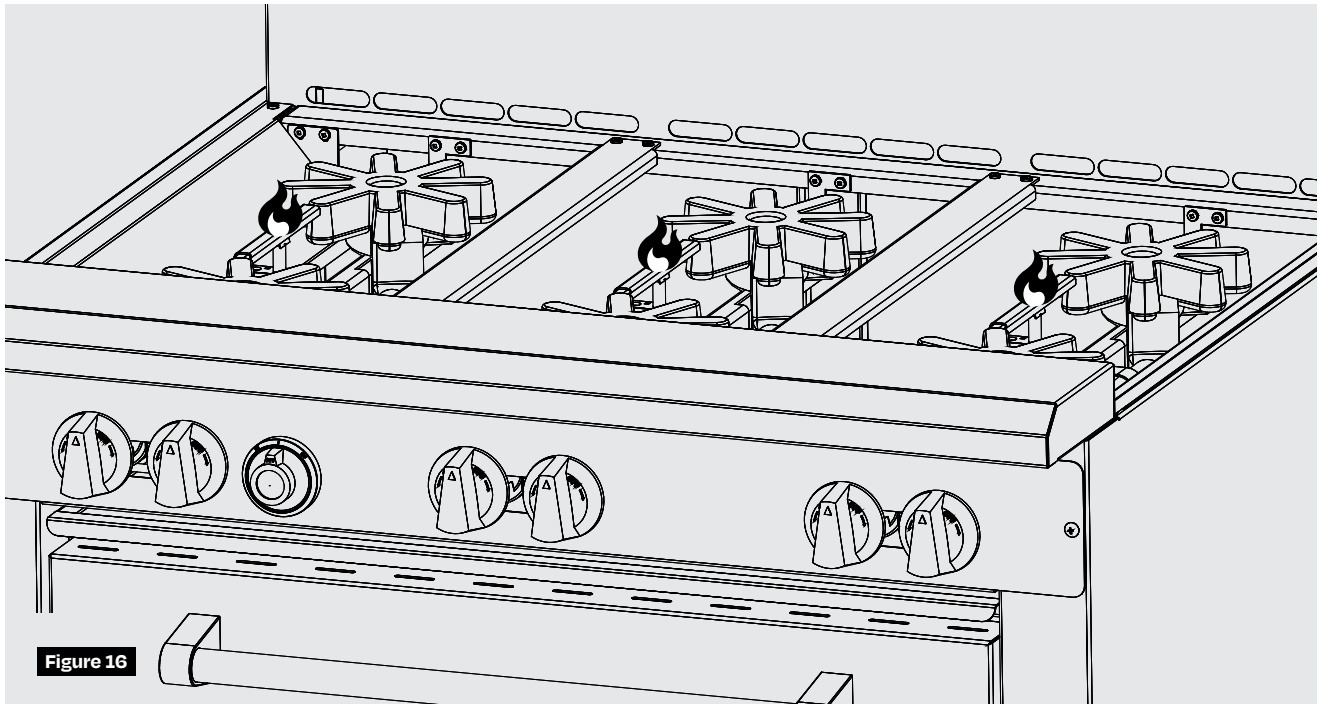
ATTENTION

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

3.1. ALLUMAGE

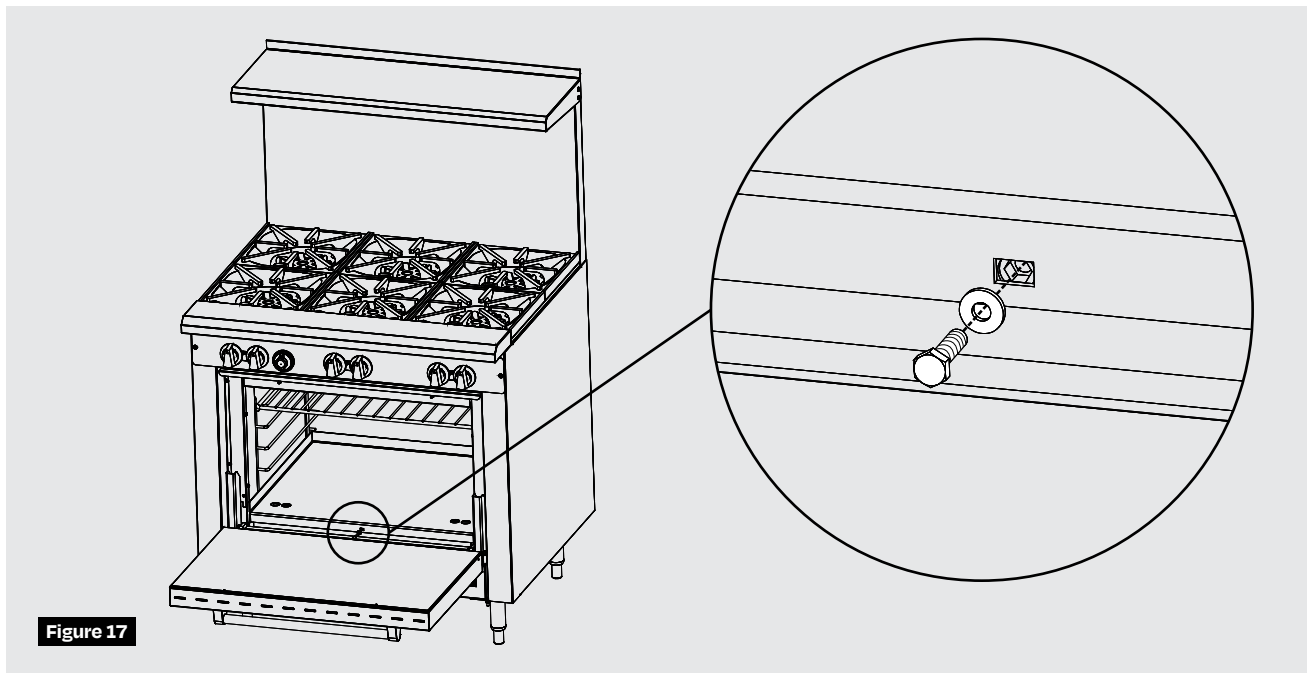
▪ Allumage de la surface de cuisson

1. Tourner tous les contrôles infinis en position « OFF » et attendre cinq (5) minutes.
2. Retirer les grilles de fonte de la cuisinière.
3. Ouvrir l'alimentation de gaz principale reliée à l'appareil.
4. Allumer manuellement toutes les veilleuses. **(Figure 16)**
5. S'assurer que les veilleuses soient allumées correctement avant de replacer les grilles de fonte.
6. Régler les contrôles infinis à la position désirée.

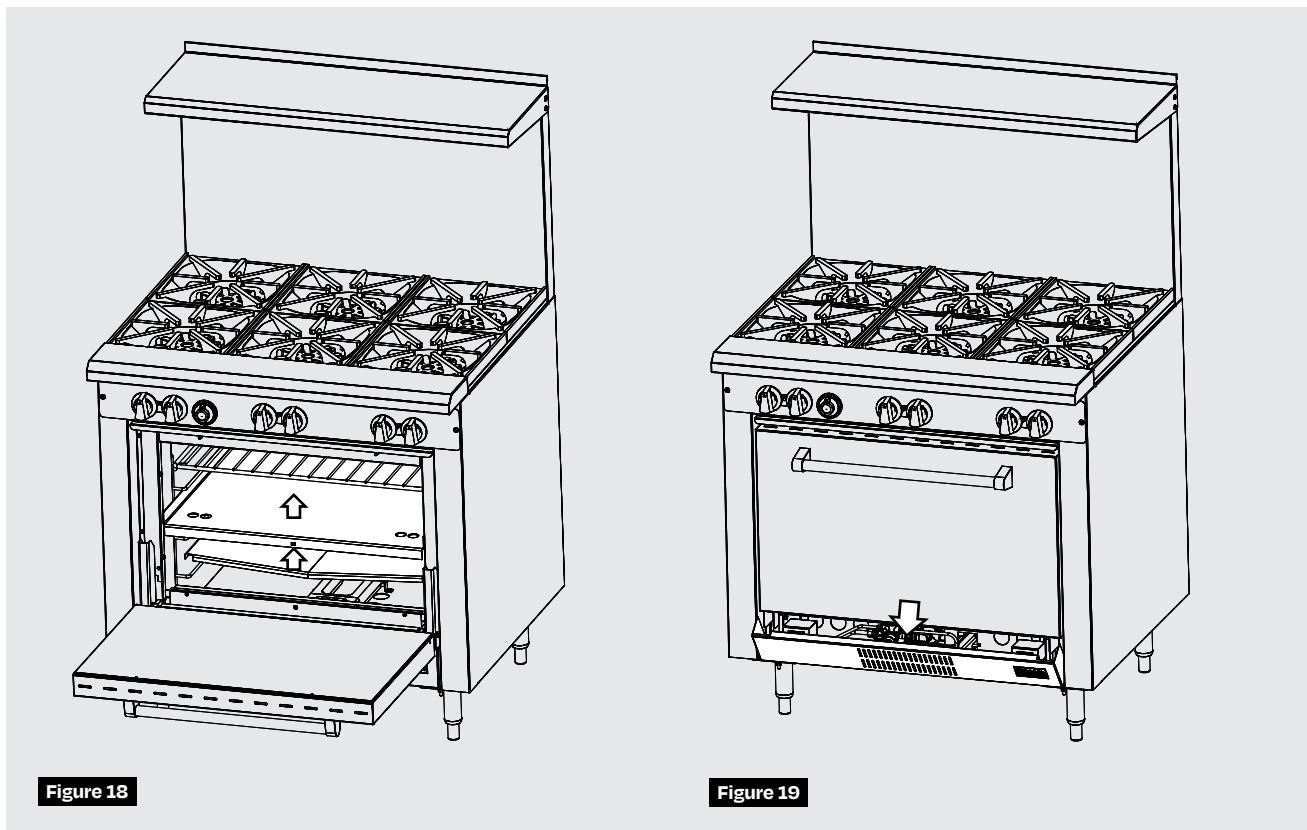


▪ **Allumage du four**

1. Tourner le thermostat du four en position «OFF» et attendre cinq (5) minutes.
2. Ouvrir la porte du four et retirer l'écrou et la rondelle inférieure à l'aide d'une clé hexagonale. **(Figure 17)**

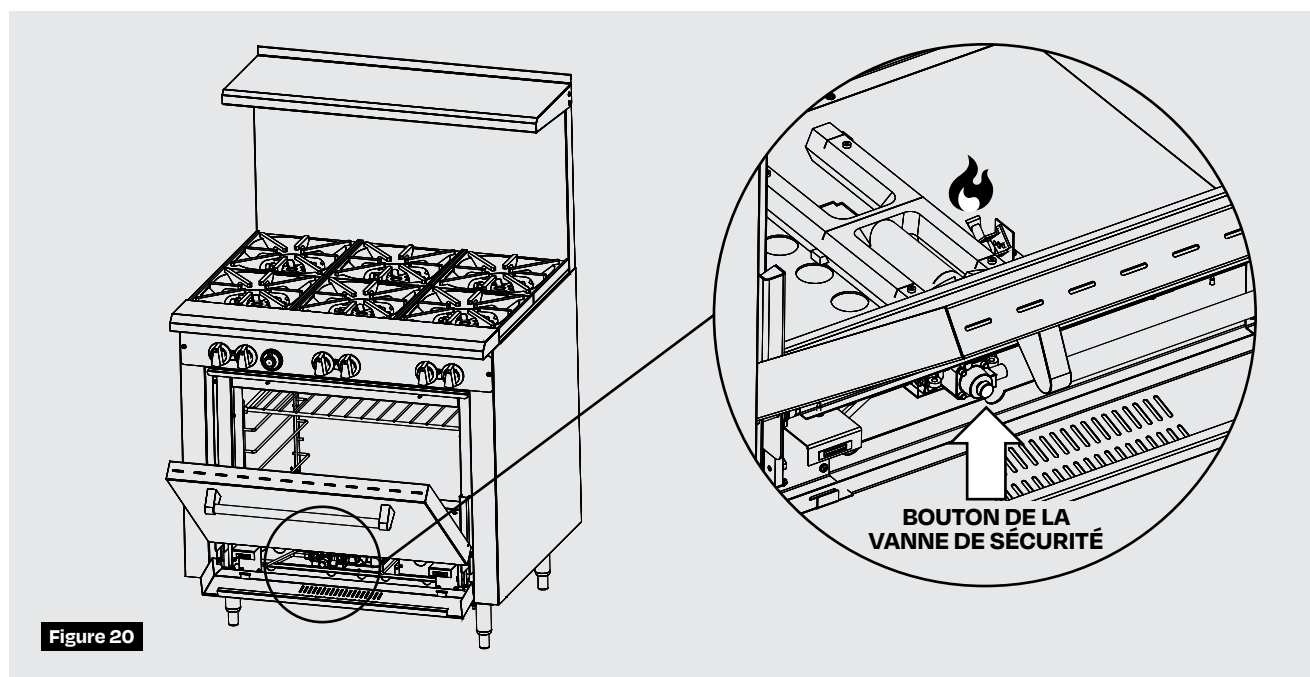


3. Retirer entièrement les deux (2) plaques inférieures du four afin d'accéder à la veilleuse. **(Figure 18)**
4. Tirer sur la façade inférieure du four pour atteindre le bouton de la vanne de sécurité. **(Figure 19)**



- 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. **(Figure 20)**

NOTE : Si la veilleuse s'éteint, recommencer l'étape 5.



- S'assurer que la veilleuse est allumée correctement avant de replacer les deux (2) plaques intérieures en position initiale puis de visser l'écrou et la rondelle.
- Fermer la façade inférieure ainsi que la porte du four.
- Régler le thermostat du four à la position désirée.

3.2. AJUSTEMENT DES BRÛLEURS

NOTE: Afin d'éviter que les flammes du ou des brûleurs 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 brûleurs.

Pour se faire, tourner le thermostat à la position maximum et observer 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. Tourner le thermostat du four à la position « OFF ».
3. 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 les veilleuses et laisser refroidir les composantes de l'appareil avant de procéder à toute forme d'entretien.

4.1. NETTOYAGE



ATTENTION

Vérifier s'il y a une accumulation de résidus collée sur les brûleurs, sur les grilles ou sur les veilleuses, car cette accumulation peut causer des problèmes au fonctionnement de l'appareil et même un incendie.

▪ Nettoyage de la surface de cuisson

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

- Tremper les grilles dans un détergent commercial pendant quelques heures et rincer avec de l'eau chaude pour ensuite appliquer de l'huile de cuisson afin prévenir la rouille.
- Utiliser un nettoyeur à four pour retirer l'accumulation de graisse sur les brûleurs et rincer avec de l'eau chaude pour ensuite appliquer de l'huile de cuisson afin de prévenir la rouille.

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

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

▪ Nettoyage du four

Retirer la grille chromée et la panne de fond pour tremper dans un détergent commercial pendant quelques heures et ensuite rincer avec de l'eau.

Essuyer régulièrement le fond et les parois internes du four en profondeur à l'aide d'un savon doux ou tout autre nettoyeur commercial conçu à cet effet.

Les odeurs internes persistantes peuvent être éliminées en réglant le thermostat du four à 500 °F et en laissant chauffer à vide pendant environ 30 minutes.

5. PIÈCES DE SERVICE ET RÉPARATION

5.1. RO-RFG-36

Voir la **figure 21** pour l'identification des pièces de service

CONTRÔLES ET PIÈCES DU FOUR

#	Code	Description	Qté
1	935900048	Grille supérieure en fonte pour cuisinière au gaz	6
2	913900223	Anneau de bouton de thermostat OFF/250-500 °F	1
3	913900232	Bouton de thermostat OFF/250-500 °F	1
4	913900231	Bouton de contrôle OFF/HI-LO	6
5	949900635	Ressort de porte 4 $\frac{5}{8}$ "	2
6	202101188	Ramasse-miettes de four 21 $\frac{5}{8}$ " x 25 $\frac{3}{4}$ " pour cuisinière de plancher	1
7	945175056	Grille de four 18 $\frac{1}{2}$ " x 25 $\frac{1}{2}$ " pour cuisinière de plancher	1
8	940450015	Loquet de porte magnétique	2
9	945150093	Support de grille droite pour cuisinière de plancher	1
10	945150092	Support de grille gauche pour cuisinière de plancher	1

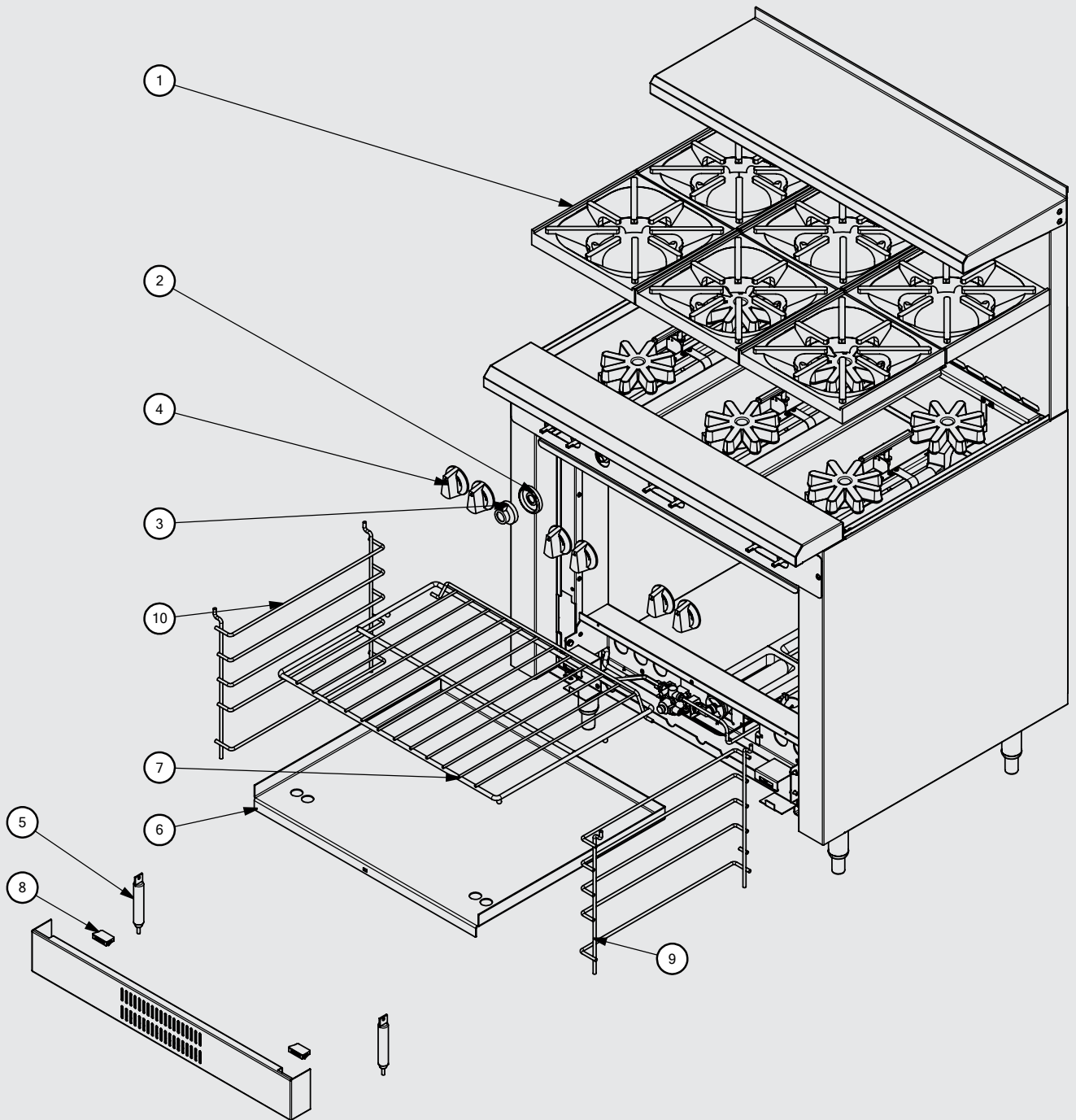


Figure 21

CONTRÔLES ET PIÈCES DU FOUR

Voir la **figure 22** pour l'identification des pièces de service

CUISSON FOUR

#	Code	Description	Qté
11	935350028	Brûleur en fonte 32 000 BTU	1
12	202101208	Injecteur de gaz naturel hex ½" #43	1
	202101212	Injecteur de gaz propane hex ½" #51	1
13	935900052	Coude de raccord d'injecteur hex ½" pour vanne de sécurité	1
14	935150077	Vanne de sécurité thermostatique pour cuisinière de plancher au gaz, tube ¼"	1
15	935150080	Thermocouple 18"	1
16	935900040	Orifice de veilleuse 0,010	1
	935900041	Orifice de veilleuse 0,014	1
17	935150062	Veilleuse convertible	1

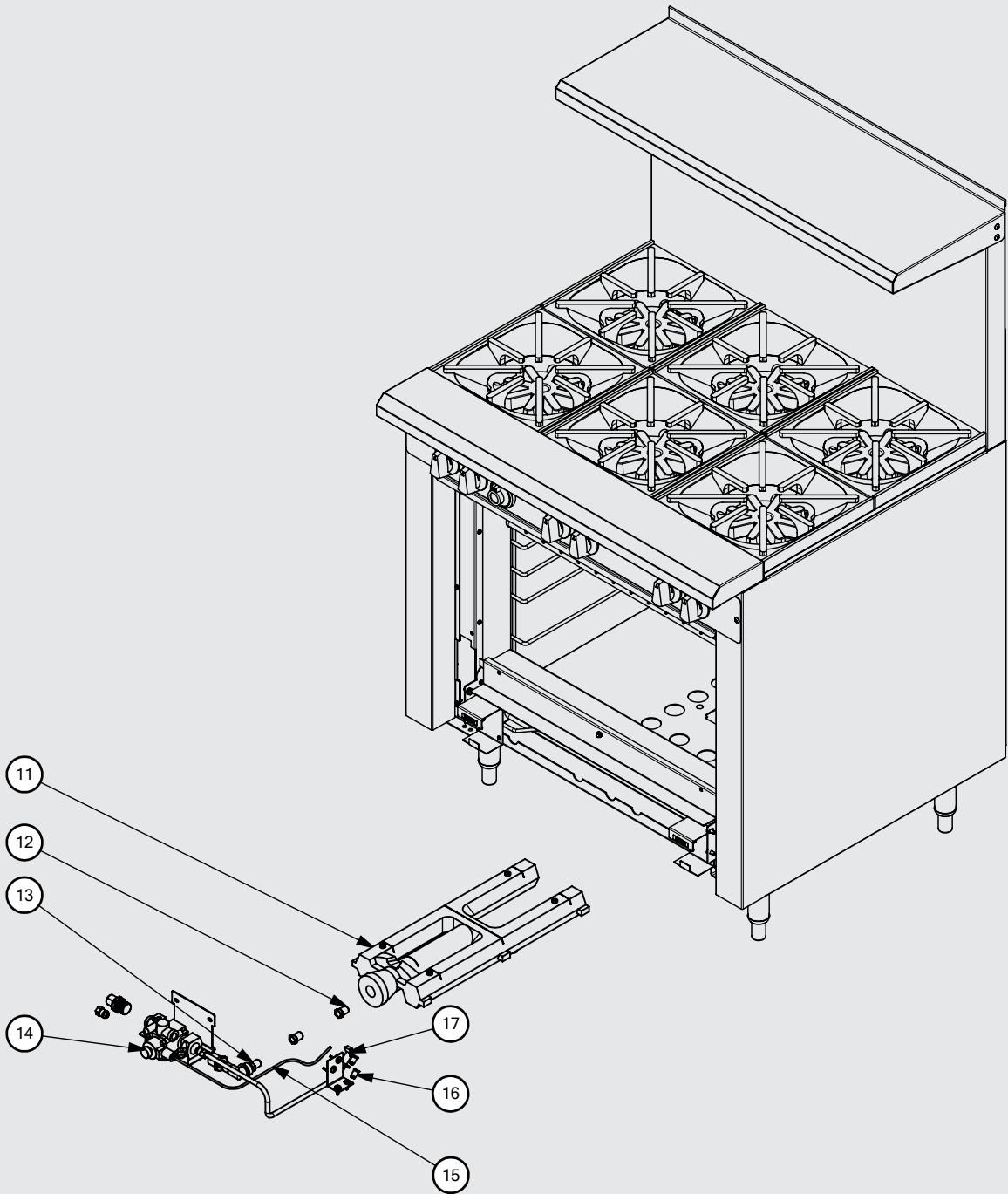


Figure 22

CUISSON FOUR

Voir la **figure 23** pour l'identification des pièces de service

CUISSON SURFACE

#	Code	Description	Qté
18	935350026	Brûleur ouvert arrière en fonte 16 000 BTU	3
19	935350027	Brûleur ouvert avant en fonte 16 000 BTU	3
20	202101189	Injecteur de gaz naturel 1 ½", hex ½" #45	3
	202101210	Injecteur de gaz propane 1 ½", hex ½" #55	3
21	202101190	Injecteur de gaz naturel hex ½" #45	3
	202101211	Injecteur de gaz propane hex ½" #55	3
22	935150076	Vanne de contrôle OFF/HI-LO	6
23	935150060	Vanne d'ajustement de veilleuse convertible	4
24	913900226	Bride d'ajustement de thermostat	1
25	913900227	Vis (2) pour bride de thermostat	1
26	913200027	Thermostat OFF/250-500 °F, capillaire 36"	1
27	935900082	Noix d'étanchéité 3/8" pour thermostat OFF/250-500 °F	1
28	935900042	Orifice de veilleuse 0,022	3
29	202101046	Veilleuse convertible 5 ¾"	3
30	935150082	Régulateur de pression pour cuisinière au gaz	1

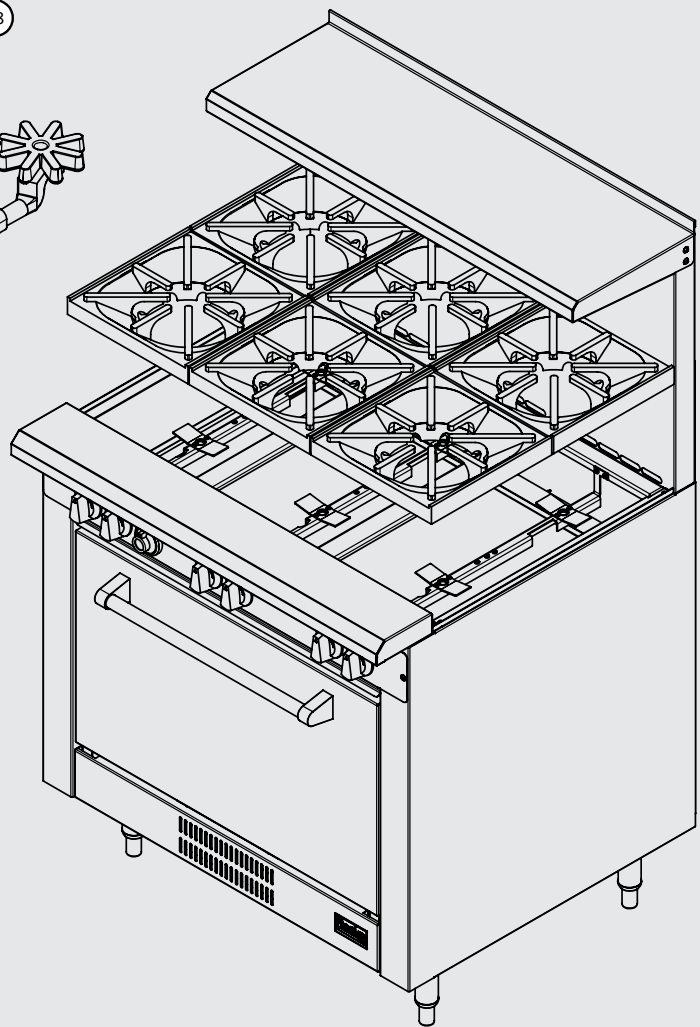
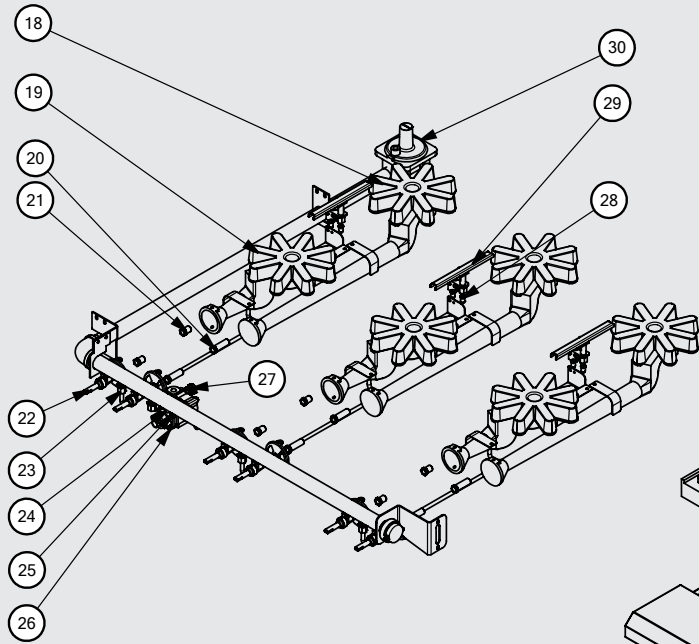
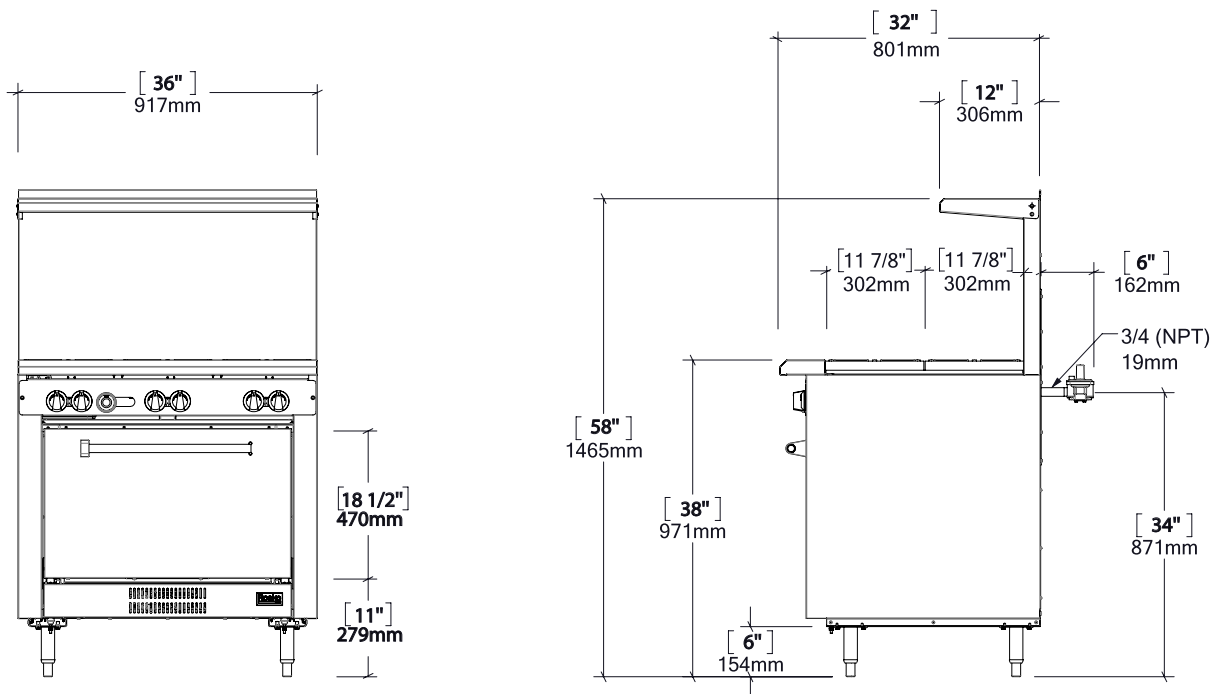


Figure 23

CUISSON SURFACE

6. SPÉCIFICATIONS

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



Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur totale		Poids	Dimension emballage (L x P x H)	
RO-RFG-36	36" - 914 mm	32" - 813 mm	58" - 1473 mm		422 lb - 191 kg	38 x 38 x 64" 965 x 965 x 1626 mm	
Modèle	Puissance totale	Nombre de valves/brûleurs (Surface)	Nombre de thermostats/brûleurs (Four)	Pression gaz naturel	Pression gaz propane	Surface de cuisson (L x P)	Dimension du four (L x P x H)
RO-RFG-36	128 000 BTU/H	6	1	7 po W.C.	11 po W.C.	36 x 23 3/4" 914 x 603 mm	26 x 22 x 15" 660 x 559 x 381 mm



ATTENTION

Conserver ce guide pour référence future.

NOUS JOINDRE

serviceclientele@rosko-julien.ca